

Microplane

Microplane Turmreibe PureCut – Präzision in ihrer schönsten Form

Leistung und Funktionalität stehen bei Microplane seit jeher im Mittelpunkt. Mit der neu entwickelten Turmreibe PureCut führt die Marke dieses Erbe in immer neuen Dimensionen konsequent weiter.

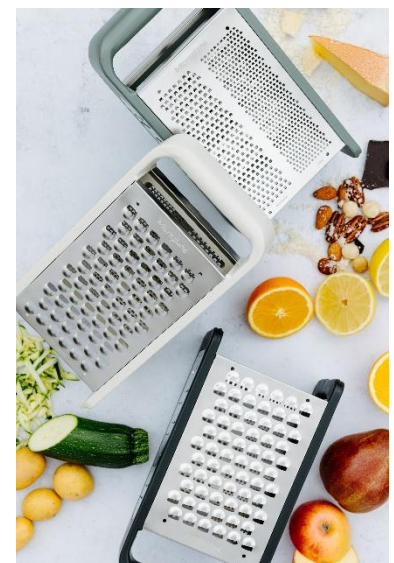


Im Herzen der neuen Turmreibe steckt die unverwechselbare Microplane-DNA: Als Pionier der photo-geätzten Klingentechnologie setzt Microplane seit Jahrzehnten Maßstäbe in Präzision und Schärfe. Die rasiermesserscharfen Edelstahlklingen, gefertigt in den USA, sind außergewöhnlich langlebig und garantieren dauerhaft perfekte Ergebnisse. Statt Zutaten zu zerdrücken, schneiden sie diese präzise – so bleiben Struktur, Saftigkeit und vor allem das volle Aroma erhalten. Das Reiben gelingt mühelos, exakt und nahezu ohne Kraftaufwand und macht jede Anwendung zu einem spürbaren Qualitätsunterschied in der Küche.

Das durchdachte und äußerst flexible PureCut Modell verfügt zwar über ein klassisches vierseitiges Design, bietet jedoch fünf unterschiedliche photo-geätzte, rasiermesserscharfe und langlebige Klingen (Made in USA). Ob herzhaft oder süß – die vielseitigen Reibeflächen eröffnen nahezu unbegrenzte kulinarische Möglichkeiten: Die extra grobe Klinge eignet sich ideal für Kartoffeln, Karotten oder für knusprige Rösti und herzhaftes Gemüsepudding. Die feine Reibefläche bringt das volle Aroma von Zitruszesten, Muskatnuss, Zimt und Gewürzen zur Geltung, während die grobe Klinge Schokolade,

Kokosnuss, Ingwer, Äpfel, Nüsse oder sogar kalte Butter mühelos für Backteige verarbeitet. Mit der schmalen Zwei-Wege-Schneide lassen sich Käse, Trüffel, Schokolade, Kokos, Karotten oder Zucchini präzise reiben, und die breite Raspel sorgt für elegante Parmesan-Späne, feine Schokoladendekorationen, Trüffel oder gleichmäßige Scheiben – fast wie mit einer Mandoline.

Diese 5-in-1-Reibe ist ein echtes Platzwunder: kompakt, leicht, ästhetisch, ergonomisch, standsicher und angenehm in der Handhabung. Rutschfeste Füße bieten Stabilität und garantieren ein sicheres, gleichmäßiges Reiben – selbst bei intensiver Nutzung. Erhältlich in den frischen Farben angelehnt an den V-Slicer PureCut gibt es auch die Turmreibe in einem warmen Kaschmir Beige, einem frischen Eucalyptus Grün sowie ein modernes Anthrazit Grau. Die die neue Turmreibe steht für kompakte, kompromisslose Schärfe, Präzision und dauerhafte Performance vor allem sinnvoll bei größeren Mengen. Neben der komfortablen Handhabung garantiert das schlanke, funktionale Design eine platzsparende Aufbewahrung inklusive einer Schutzhaube.



Microplane

Produktinfo:

Turmreibe PureCut, Kaschmir Beige, Eucalyptus Grün, Anthrazit Grau, verfügbar ab Sommer 2026, 54,95€



Über Microplane

Microplane steht weltweit für außergewöhnlich scharfe, effiziente Schneidkanten und gilt als Premium-Marke in der Küchenwelt. Gegründet 1967 in Michigan begann die Erfolgsgeschichte 1994 als eine Hausfrau in Toronto frustriert über die Reibeergebnisse ihrer alten Küchenreibe zur Microplane-Holzreibe ihres Mannes griff und überraschend die perfekte Methode entdeckte, Lebensmittel zu reiben. Damit war der Grundstein gelegt und Microplane hat mit seiner legendären langen, schmalen Zester-Küchenreibe die Kategorie etabliert. Bald darauf wurden prominente TV-Köche wie Martha Stewart auf die Produkte aufmerksam, und ein Artikel in der New York Times brachte den endgültigen Durchbruch. Heute ist Microplane ein familiengeführtes Unternehmen mit über 50 Jahren Erfahrung in der Photo-Etching-Technologie und einem Sortiment von mehr als 400 Produkten. Mit einer weltweiten Vermarktung vertreibt Microplane diese erfolgreich und besitzt mittlerweile eine Vielzahl an Design- und Herstellungspatenten. Mit einem klaren Fokus auf Qualität, Innovation und Design revolutionierten die Reiben das Kocherlebnis. Ihre rasiermesserscharfen Klingen schneiden Lebensmittel mühelos und präzise, ohne sie zu zerreißen – ein entscheidender Vorteil, der sowohl Profi- als auch ambitionierte Hobbyköche auf der ganzen Welt begeistert.

www.microplaneintl.com