BLUME
public relations

Microplane

Von der Plätzchendose bis zum Festmenü – die Microplane Turmreibe PureCut



Feine Orangenzesten für den Plätzchenteig, frisch geriebene Muskatnuss fürs Kartoffelgratin und Schokoladenspäne für die Mousse am Heiligabend. Mit der Turmreibe PureCut bringt Microplane fünf Reibeflächen in einem kompakten Küchenhelfer zusammen. Das macht sie zum Begleiter für die Adventsbäckerei und das Weihnachtsmenü und zu einer praktischen Geschenkidee für alle, die gerne kochen und backen.

Die feine Klinge eignet sich für Zitrusschalen und Gewürze wie Zimt und Muskat. Auf der groben Fläche lässt sich kalte Butter für den Mürbeteig reiben, während die extra grobe Klinge Kartoffeln für knusprige Rösti vorbereitet. Die Zwei-Wege-Schneide reibt Käse für die Gratin-Kruste. Mit der großen Raspel entstehen breite Parmesan- oder Schokoladenspäne zum Garnieren.
Die fünf fotogeätzten Edelstahlklingen werden in den USA gefertigt und schneiden die Zutaten präzise, sodass Struktur und Aroma erhalten bleiben. Rutschfeste Füße sorgen auch beim Reiben größerer Mengen für einen stabilen Stand. Nach dem Kochen oder Backen lässt sich die Reibe mit der mitgelieferten Schutzhaube platzsparend verstauen.

Produktinfo:
Turmreibe PureCut, Kaschmir Beige, Eucalyptus Grün, Anthrazit Grau, 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

Pressekontakt: Blume PR GmbH & Co. KG
Gaußstraße 120 • 22765 Hamburg • Deutschland • +49.40.870 893-30 • microplane@blume-pr.de • www.blume-pr.de

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

Pressekontakt: Blume PR GmbH & Co. KG
Gaußstraße 120 • 22765 Hamburg • Deutschland • +49.40.870 893-30 • microplane@blume-pr.de • www.blume-pr.de