
THE ORIGINAL
PHOTO ETCH TECHNOLOGY
ENGINEERED FOR PRECISION SINCE 1994
BLADES MADE IN USA
Microplane
BLADE MADE IN USA
Microplane
PRODUCT CATALOGUE 2024
PRODUKTKATALOG

The Microplane brand promise targets the desire of hobby & professional chefs to cook with enjoyment, efficiency and deliver high quality results! Our passion, aspiration and commitment is to deliver reliable, first-class products that incorporate the most advanced technology and give them tools to create that outstanding cooking experience.

Microplane graters are distinctly different from other graters using the innovative, photo-etching process that we have optimized over 50 years of experience to produce ultra-sharp cutting edges that deliver superior performance every time.

This technology has been leveraged into other areas of the kitchen and food preparation to expand the range of grating solutions and have a greater relevance to consumers. When developing our product range, we strive to utilize our core competence, the photo-etching process, as much as possible. But regardless of the application, the expectation is the same – to provide sustainable, premium, best in class products.

Unsere Leidenschaft, unser Anspruch und unser Engagement ist es die optimalen Werkzeuge für Profi- und Hobbyköche herzustellen, welche nicht nur das Zubereiten erleichtern sondern das Kochen zu einem besonderen Erlebnis machen.

Die Microplane® Reiben setzen sich durch ihre langlebigen und extrem scharfen Schneidkanten deutlich von herkömmlichen Reiben ab. Die Microplane® Schneidkanten werden durch das sehr aufwendige und einzigartige photochemische Verfahren hergestellt, welches Microplane® in über 50jähriger Erfahrung optimiert hat.

Bei der Entwicklung unseres Sortiments bemühen wir uns, unsere Kernkompetenz, das Photo- etching-Verfahren, so weit wie möglich einzusetzen, um die beste Qualität zu liefern und um das Markenbewusstsein beim Kunden zu festigen. Aber unabhängig von der Anwendung des Verfahrens bei der Herstellung, bleibt der Anspruch immer der gleiche: Microplane® möchte erstklassige Produkte mit nachhaltiger Qualität und der am weitesten entwickelten Technologie anbieten.











Inhalt
CONTENT

Behind the products
Hintergundinformationen

Black Sheep Series 15
Black Sheep Serie

Master Series 25
Master Serie

Premium Classic Series 33
Premium Classic Serie

Gourmet Series 43
Gourmet Serie

Professional Series NEW 49
Professional Serie

Specialty Series 55
Specialty Serie

Blade Guide 75
Klingenübersicht

Counter Displays Units 83
POS Thekendisplays

Permanent Displays Units 87
Permanent Displavs

POS Marketing Materials 89
Marketing Materialien

Useful Tips 91
Kniffe, Tipps und Tricks

How to sell Microplane® BEST 93
So verkauft man Microplane am besten



Unsere Geschichte

OUR STORY

The history of Microplane®: From the workshop to the kitchen...

By now, cooking aficionados worldwide are familiar with the story: The big moment came in 1994, when a Canadian housewife was making an orange cake. Out of frustration that her grater was tearing and shredding, she commandeered one of her husband's favorite woodworking tools from his workshop. The blade slid effortlessly across the orange and the zest fell from its surface like snowflakes. The discovery laid the foundation for the creation of Microplane® kitchen graters and an entire line of revolutionary graters was born.

Globally recognized, Microplane® is the pioneer manufacturer to apply photo-etching technology to graters, an innovative process specifically designed to create ultra-sharp cutting edges.

Made in the USA, the tiny teeth behave like extremely sharp knives to cut ingredients with precision rather than tearing or shredding like most stamped graters. The blade ensures that food does not stick or block, but instead gently slides along the cutting surface to produce perfect results every time.

50 years on and Microplane® is now the preferred grater of choice for professional chefs and cooking enthusiasts worldwide.

UNSERE GESCHICHTE...
Aus der Holzwerkstatt in die Küche...

Profi- und Hobbyköche weltweit sind mittlerweile mit der Geschichte Microplanes® vertraut: Der große Moment für Microplane® kam im Jahre 1994, als eine kanadische Hausfrau einen Orangenkuchen backen wollte. Aus Frust über Ihre alte Küchenreibe probierte sie ein neues Werkzeug aus, eine Microplane® Holzraspel. Die Klinge glitt mühelos über die Orange und der Abrieb fiel so leicht und locker von der Reibe, wie Schneeflocken vom Himmel. Diese Entdeckung, dass die winzigen rasiermesserscharfen Klingen der Holzraspel auch Lebensmittel fein reiben und schneiden können, legte den Grundstein für den Erfolg der revolutionären Microplane® Küchenreiben.

Microplane, als weltweit anerkannter Pionier in der Herstellung von photo- geätzten Küchenreiben, setzte einen neuen Standard in Entwicklung und Funktionalität. Das innovative Photo- etching-Herstellungsverfahren ist darauf spezialisiert, langlebige und extrem scharfe Schneidkanten zu produzieren.

Die messerscharfen Microplane® Klingen - Made in USA - schneiden die Lebensmittel präzise, ohne dass diese zerdrückt oder zerquetscht werden. Die Lebensmittel gleiten sanft und mühelos über die Reibfläche, ohne dass das Reibgut an den Schneidkanten kleben bleibt. Sobald etwas gerieben wird spürt und sieht man den Unterschied. Die Microplane® Reiben liefern jedes Mal das perfekte Reibergebnis.

Perfektioniert in über 50 Jahren Erfahrung, wurden die Microplane® Reiben zum must- have für jeden Profi- und Hobbykoch und erobern weltweit einen festen Platz in vielen Küche und Restaurants.











Über uns

OUR COMPANY

Based in Russellville, Arkansas, Microplane® - a division of Grace Manufacturing Inc., - is a premier global brand, renowned for engineering exceptionally sharp and effective culinary tools.

It all started in 1967, when Chris Grace's (current CEO), grandfather Louis and father Richard opened their business in Michigan and then moved to Arkansas in 1976. The first product they made was a small component for computer printers. After the printer business started to change to laser printers in the early 1990's, they had to think outside the box and come up with a new product.

The company started to produce and specialize in sharp teeth for woodworking tools. In 1994, with a stroke of good fortune, a woodworking catalog in Toronto, Canada started marketing our Microplane® woodworking tools as food graters in their catalog and they became successful.

At the time, many thought it was crazy to take a woodworking tool and market it as a food grater. However, by the late 1990's famous TV Chefs like Martha Stewart and Julia Child had purchased Microplane® products. Then an article was printed in the "New York Times" food section about the woodworking tool that found its way into the kitchen, the business took off and the rest as they say is history...

Chris Grace joined the company in 2002 and in 2004 started to expand in Europe.

With over 50 years' experience of photochemical manufacturing, with North American and European operations, a worldwide distribution and a Mexico factory, the family-owned company currently owns numerous process and design patents and designs and crafts successfully over 400 excellent products for its Microplane® kitchen, woodworking, and personal care division.

Applying the most advanced technology and state-of-the-art engineering, Microplane® graters have revolutionized the way chefs and home cooks grate and zest a wide range of ingredients for flavorful, gourmet style cooking and baking.

Die Firma Microplane® kommt aus Russellville, Arkansas USA und gehört zu dem familiengeführten Unternehmen Grace Manufacturing Inc.. Microplane® ist weltweit bekannt als Premium- Marke für die Entwicklung von außergewöhnlich scharfen und effizienten Schneidkanten.

Alles begann 1967, als der Großvater und der Vater des gegenwärtigen Geschäftsführer Chris Grace ihre Firma in Michigan gründeten und 1976 nach Arkansas umzogen. Die ersten Produkte waren Kleinstteile für Computerdrucker. Als die Druckerindustrie Anfang der 1990er Jahre auf Laserdrucker umstellte, mussten sie kreativ werden und sich etwas Neues ausdenken. Sie spezialisierten sich auf scharfe Schneidkanten für Holzraspeln. 1994 vermarktete ein kanadischer Katalog die Microplane® Holzwerkzeuge als Küchenreiben und hatte großen Erfolg.

Zu der Zeit hielten es viele für verrückt, ein Holzwerkzeug als Küchenreibe zu vermarkten. Trotz allem kauften berühmte TV- Köche wie Martha Stewart und Julia Child in den späten 1990er Jahren Produkte von Microplane®. Kurz darauf erschien in der „New York Times" ein Artikel über das Holzwerkzeug, das den Weg in die Küche gefunden hat und der Rest ist, wie man weiß, Geschichte...

Chris Grace stieg 2002 in die Firma ein und begann 2004 auf den europäischen Markt zu expandieren.

Microplane verfügt mittlerweile über mehr als 50 Jahre Erfahrung und Expertise in der photochemischen Herstellung von messerscharfen und langlebigen Schneidekanten. Diese einzigartige Technologie findet in der Zwischenzeit bei hochwertigen Küchenwerkzeugen, Werkzeugen zur Holzverarbeitung und in der Kosmetikbranche ihre Anwendung. Die über 400 Microplane Produkte werden in familieneigenen Produktionsstätten in den USA und Mexiko hergestellt und dann weltweit durch die Niederlassungen in den USA und Europa sowie internationale Handelspartner vertrieben.

Die Microplane®- Reiben haben die Art und Weise des Reibens revolutioniert und eroberten innerhalb kürzester Zeit die Herzen der Hobby- und Profiköche weltweit. Die Reiben garantieren geschmacksintensives Kochen und Backen auf Gourmet-Niveau und bringen Freude in die Küche.

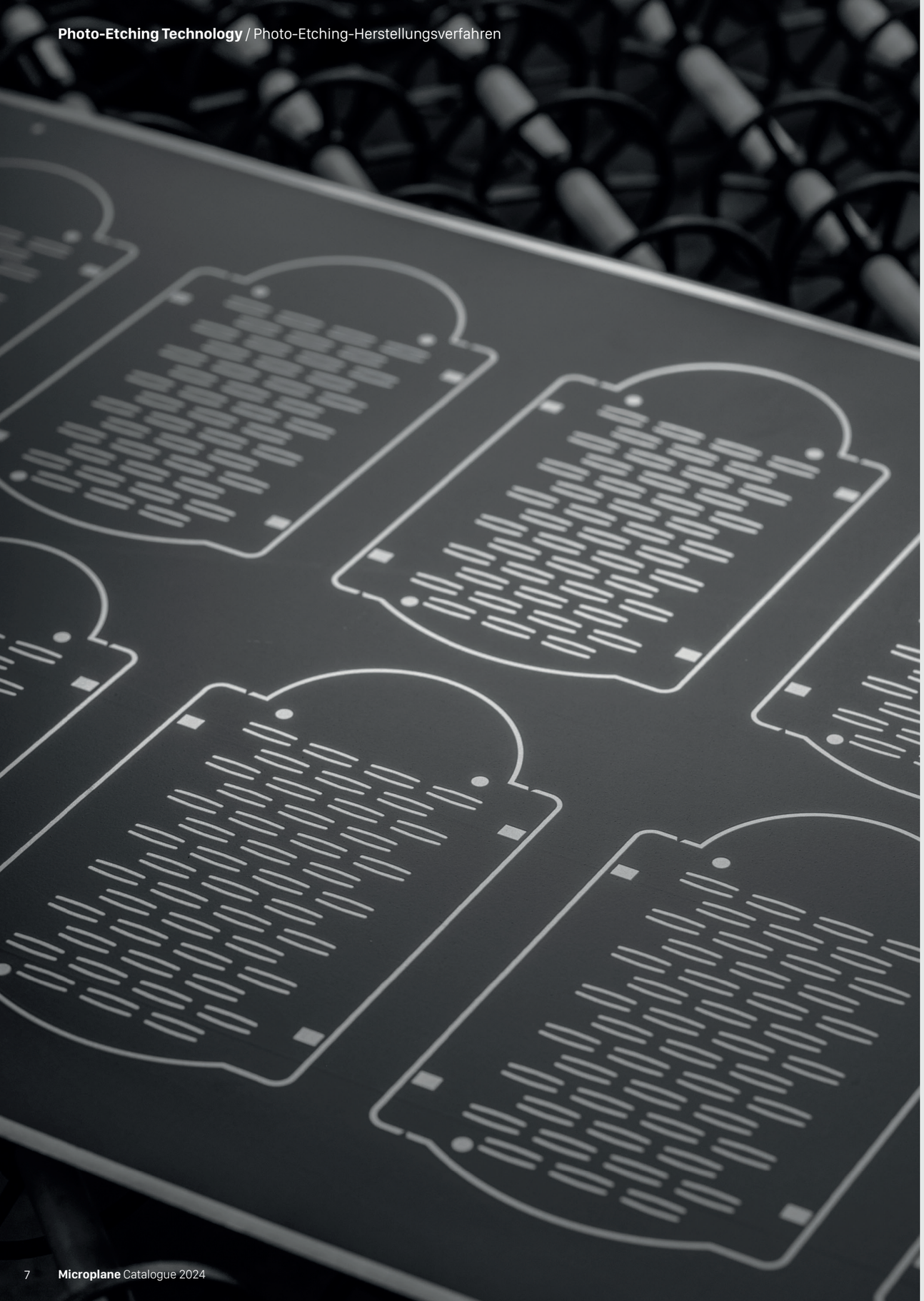


Photo-Etching-Herstellungsverfahren

PHOTO-ETCHING TECHNOLOGY

Microplane's® signature Photo-Etching Technology:

Microplane® graters have distinguished themselves from other graters by using an original chemical process, perfected in over 50 years' experience, to create long-lasting, ultra-sharp cutting edges.

How does photo-etching work?

Microplane® puts a photosensitive resist film onto first-rate stainless steel sheets to mask and protect certain areas. Then, a photographic image of the blade is exposed on the film that shows the exact shape and size of the teeth. A special Ferric Chloride solution is sprayed on the sheets and dissolves the exposed parts that were left unprotected by the resist to form Microplane's® perfectly shaped and ultra-sharp cutting edges.

Once the edge is formed, timing is crucial as the etching bath continues to attack the weakest point (the cutting edge). This is where our signature "Single Sided" etching has a tremendous advantage.

In the final manufacturing process, the teeth are pushed up to create a perfect cutting angle in which one can grate a variety of foods effortlessly.

Unlike stamped graters or double-sided etched graters, Microplane® single sided etched, ultra-sharp teeth, behave like extremely sharp knives to cut ingredients with precision rather than tearing or shredding. The blade ensures that food does not stick or block, but instead without much pressure and any effort, gently slides along the cutting surface to produce perfect results every time.

Photo-Etching: Das innovative Herstellungsverfahren von Microplane:

Die Microplane®- Reiben setzen sich durch ihre langlebigen und extrem scharfen Schneidkanten deutlich von herkömmlichen Reiben ab. Die Microplane®- Schneidkanten werden durch das sehr aufwendige und einzigartige photochemische Verfahren hergestellt, welches Microplane® in über 50jähriger Erfahrung optimiert hat.

Wie funktioniert das Photo- Etching- Verfahren?

Hochwertigste Edelstahlplatten werden hierzu mit einem lichtundurchlässigen Film überzogen, um bestimmte Flächen abzudecken bzw. zu schützen. Daraufhin wird ein Foto auf die Platte übertragen, das die genaue Form und Größe der Schneidkanten vorgibt und somit als Schablone dient. Auf diese Platten wird eine Eisenchlorid-Lösung gesprüht, welche die ungeschützten Stellen wegätzt und so die extrem scharfen Schneidkanten von Microplane® präzise formt. Sobald dieser Prozess abgeschlossen ist, ist das Timing sehr entscheidend da die chemische Flüssigkeit den schwächsten Punkt, die Schneidkante, weiterhin angreift. Dies ist der Moment in dem unser einseitiges Photo- etching- Herstellungsverfahren von großem Vorteil ist.

Anschließend werden die Schneidezähne in einem exakt definierten Winkel aufgestellt, der ein müheloses und effizientes Reiben mit einer Vielzahl von Lebensmitteln ermöglicht.

Im Gegensatz zu gestanzten oder zweiseitig photo- geätzten Klingen verhalten sich die von Microplane photo-geätzten Schneidekanten wie kleine Messer. Lebensmittel werden präzise geschnitten, nicht zerrissen oder zerquetscht und gleiten sanft und mühelos über die Reibfläche, ohne dass das Reibgut an den Schneidkanten kleben bleibt und ermöglichen jedes Mal das perfekte Reibergebnis.



Erfahrung & Qualität

EXPERIENCE & QUALITY

Our experience and expertise in photo-etching manufacturing over the last 50 years has earned Microplane® the finest reputation in the industry. Microplane® has highly trained personnel and constantly strives to improve processes, exploring new technologies and production techniques.

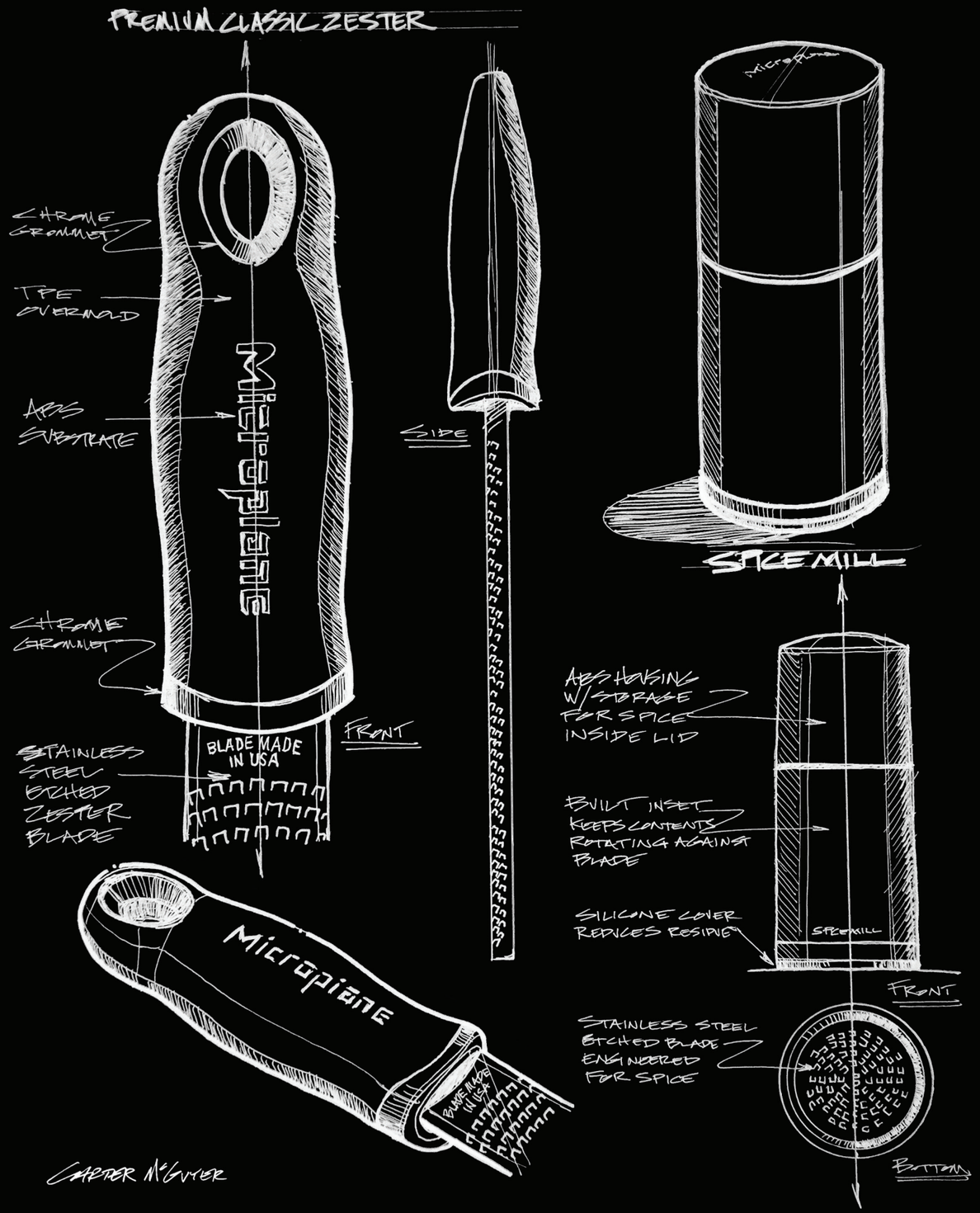
A large part of our success is due to our employees, who stand behind and operate the machines to ensure an optimal process flow every day.

In addition, Microplane® only uses the highest quality stainless steel for making our etched graters. While other companies claim to use surgical stainless steel, Microplane® actually uses the same premium steel that we use for our medical supplies division. In addition to using the highest quality stainless steel, we only use "half to full hard" steel vs softer steel. Whilst stainless steel is more expensive and takes longer to etch, it results in longer-lasting, superior quality edges.

Microplane hat in über 50 Jahren umfangreiche Kompetenz und Erfahrung in der Anwendung der Photo-Etching Technologie erworben und hierfür große Anerkennung weltweit sammeln können. Microplane® setzt hochqualifiziertes Personal ein und strebt nach ständiger Verbesserung der Prozesse indem neue Technologien und Produktionsverfahren erforscht und angewendet werden.

Einen großen Anteil an unserem Erfolg tragen unsere Mitarbeiter, die hinter den Maschinen stehen und täglich für einen optimalen Prozessablauf sorgen!

Zur Herstellung der photo- geätzten Reiben verwendet Microplane® ausschließlich höchstwertigsten Edelstahl, welcher auch in der Produktion unserer medizinischen Instrumente zum Einsatz kommt. Dieser Stahl der höchsten Qualitätsstufe ist wesentlich härter als jeder andere Stahl, der üblicherweise bei der Herstellung von Küchenwerkzeugen verwendet wird. Wir sind aber der Meinung, dass die außerordentliche Qualität und die Langlebigkeit unserer Klingen die zusätzlich anfallenden Kosten mehr als rechtfertigen.



Produktdesign & Innovation

PRODUCT DESIGN & INNOVATION

At Microplane®, we are continuously pushing the boundaries with technological advancements and new product innovations; Microplane® has developed a broad range of Kitchen tools to suit a varied range of needs.

Since 2006 Carter McGuyer has worked collectively with Microplane to establish this harmonious blend of function and beauty. The consumer who is familiar with the Microplane product line will easily recognize the "Premium Classic Handle", offered on several products due to its comfort and ease of use.

Our foundations were built on innovation, and the innovation. continues today through not only technological advancements, but also listening and learning through industry and consumer feedback. We constantly strive to provide a mix of both solutions to existing problems, and advancement in the pleasure of the cooking experience.

Seit jeher ist es unser täglicher Antrieb, technologische Neuerungen mit Produktinnovationen in Einklang zu bringen. Auf diese Weise gelingt es uns beständig mit unseren Produkten die vielseitigen Bedürfnisse unsere langjährigen Überzeugungs-Kunden zu erfüllen und neue Produktstandards zu setzen.

Seit 2006 arbeitet Microplane bereits mit dem Produktdesigner Carter McGuyer erfolgreich zusammen. Unser Ziel ist es besondere Küchenwerkzeuge zu gestalten, die eine harmonischen Einheit aus Funktionalität und schönem Design verkörpern. Dieser Anspruch kommt insbesondere bei den Griffen der Produktlinie Premium Classic zum Ausdruck.

Innovation stellt das Fundament unseres Erfolges dar. Neben technischen Fortschritt profitieren wir insbesondere von einem intensiven Austausch mit Köchen, Endverbrauchern und Branchenkennern. Nur so lässt sich unser Anspruch, das Reiben und Schneiden mit den Werkzeugen von Microplane zu einem mühelosen und freudestiftenden kulinarischen Highlight werden zu lassen, tagtäglich in die Tat umsetzen.



- Microplane® - the original manufacturer of photo-etched culinary tools (patent protected in USA from 1990 to 2010)
- Microplane® has over 50 years of experience in the photo-etching technology
- Ultra-sharp blades, due to a single sided etching technology vs stamped or double sided etching
- Only the highest quality stainless steel is used
- Harder steel than competitors for maximum sharpness

- Microplane® ist der erste Hersteller von photo- geätzten Küchenwerkzeugen (patentiert in den USA 1990 - 2010)
- Microplane® hat über 50 Jahre Erfahrung mit dem Photo- etching- Herstellunsgverfahren
- Messerscharfe Klingen, dank des einseitigen Photo-etching- Verfahrens im Gegensatz zu gestanzten wie auch zweiseitig geätzten Reiben
- Ausschließliche Verwendung von Edelstahl höchster Qualität
- Verwendung von härterem Stahl als bei Wettbewerbern

Eigenschaften & Vorteile

FEATURES & BENEFITS

The world's sharpest grating blades! Our long-lasting, photo-etched, stainless steel Blades-Made in USA - offer the following benefits to the professional and hobby chefs.

Die weltweit schärfsten Klingen! Unsere langlebigen, photo- geätzten Edelstahlklingen - Made in USA - bieten Profi- und Hobbyköchen folgende Vorteile.

Cutting food precisely without ripping, tearing or shredding – preserves and intensifies food's aroma and flavor.



Die Lebensmittel werden präzise geschnitten und nicht zerrissen oder zerquetscht – das Aroma wird erhalten und intensiviert, der Geschmack verstärkt.

Grating without effort – no need to put pressure on the food while grating. The blade also ensures that food does not stick or block, but instead, gently slides along the cutting surface to produce perfect results every time.



Reiben ohne Kraftaufwand und ohne Druck auf die Lebensmittel auszuüben. Die Lebensmittel gleiten sanft und mühelos über die Reibfläche, ohne dass das Reibgut an den Schneidkanten kleben bleibt.

With each blade you can grate a variety of foods – it all depends on what result you wish to have.



Je nach gewünschtem Reibergebnis, können unterschiedlichste Lebensmittel mit jeder unserer Klingen gerieben werden.

Grating becomes fun – you do not have to struggle with a dull grater anymore. Achieve the perfect grating result every time.



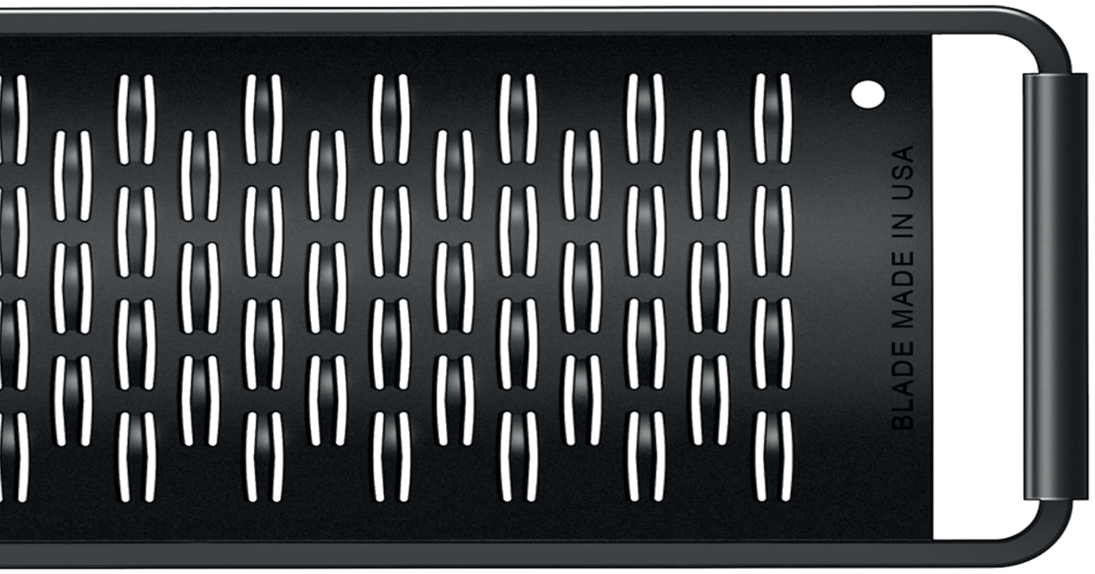
Das Reiben wird zum wahren Vergnügen. Kein Abmühen mit stumpfen Klingen. Jedes Mal das perfekte Reibergebnis erzielen.

All Microplane® products are practical. They have long-lasting blades, ergonomic handles, non-slip base for stability, protective covers for easy storage and they are easy to clean.

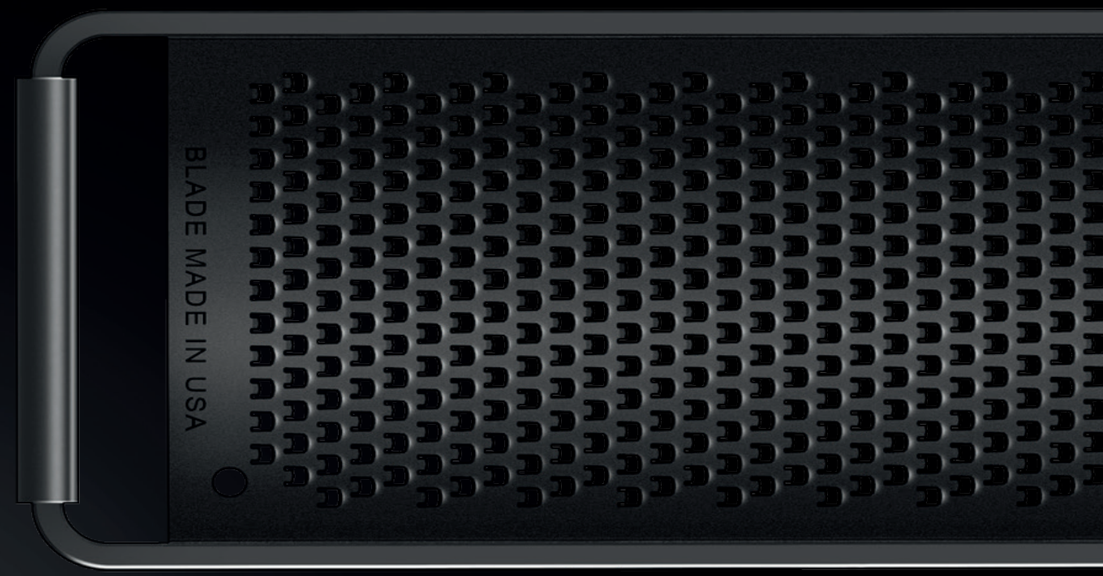
Alle Microplane® - Produkte sind praktisch: mit langlebigen Klingen, ergonomischen Griffen, rutschfesten Gummifüßen für Stabilität, Schutzhüllen zum sicheren Verstauen und sind Spülmaschinengeeignet.

THE BLACK SHEEP SERIES: STYLISH, ELEGANT, STRONG!

DIE BLACK SHEEP SERIE: STILVOLL, ELEGANT, STARK!



#BLACK



I'm the black sheep,
I'm a leader
not a follower.

SHEEP



BLACK SHEEP Serie

reddot winner 2022

BLACK SHEEP SERIES

The BLACK SHEEP grater series with ultra-sharp Microplane signature blades in a completely black look - from the handle to the frame to the blade, is pure design!

BLACK SHEEP captivates with its unmistakable, extravagant appearance.
A harmonious combination of delicate curves and a robust structure.

In its functionality, look and feel, the BLACK SHEEP grater in all-black stainless steel is the design object and a real eye-catcher in your kitchen.

A must-have for all those who appreciate something special.

There are seven different blade styles in this series: **Zester, Fine, Coarse, Ribbon, Extra Coarse,** a new **Large Shaver** and a new **Truffle Tool 2in1 – Slicer & Grater.**

The graters of the Black Sheep series have won **the Red Dot Award: Product Design 2022**, one of the most prestigious awards for high design quality.

Die Reiben Serie - BLACK SHEEP - mit den bewährten, rasiermesserscharfen Microplanen Klingen in komplett schwarzer Optik– vom Griff über den Rahmen bis zur Klinge ist pures Design!

BLACK SHEEP besticht durch sein unverwechselbares, extravagantes Aussehen. Eine harmonische Kombination aus zarten Rundungen und einer robusten Struktur.

In ihrer Funktionalität, Optik und Haptik ist die BLACK SHEEP Reibe in komplett schwarzem Edelstahl das Designobjekt und ein echter Blickfang in Ihrer Küche.

Ein Must-Have für alle, die das Besondere schätzen.

Die Serie bietet sieben Klingenvarianten: **Zester, Fein, Grob, 2-Wege-Schneide, Sehr Grob,** eine neue **Grosse Raspel** und ein neuer **Trüffel-Profi 2in1 – Hobel & Reibe.**

Die Reiben der Black Sheep Serie wurden beim **Red Dot Award: Product Design 2022** ausgezeichnet, eines der renommiertesten Auszeichnungen für hohe Designqualität.

Photo-etched, long-lasting, ultra-sharp, stainless steel blade - Made in USA

Foods are precisely cut, without ripping or tearing
Effortless grating for superior results
The natural aroma is released to enhance flavor

Full Metal Grater – in an all-black look & matt finish

Velvety feel handle for comfort while grating

Non-Slip base for stability whilst grating

Features a PVD coating to provide extra scratch resistance



BLACK SHEEP ZESTER

BLACK SHEEP ZESTER

Photo- geätzte, langlebige, rasiermesserscharfe Edelstahlklinge - Made in USA

Reiben ohne Kraftaufwand für optimale Ergebnisse
Lebensmittel werden präzise geschnitten - nicht zerrissen.
Natürliches Aroma entfaltet sich - der Geschmack wird verstärkt

Edelstahl – in schwarzer Optik und mattem Finish

Samtiger, angenehmer Griff für Komfort beim Reiben

Verfügt über eine PVD-Beschichtung, um Kratzfestigkeit zu bieten

Rutschfester Gummifuß für stabilen Halt

#43020

Stainless Steel with Black PVD Coating

Edelstahl mit schwarzer PVD-Beschichtung

Carton Size / VE 4/24

EAN # 0098399430201

31 x 4,5 x 1,5 cm



CITRUS FRUITS, HARD CHEESE, GINGER, CHOCOLATE, NUTMEG, TRUFFLE & MORE



FEIN
FINE

#43004

Stainless Steel with Black PVD Coating

Edelstahl mit schwarzer PVD-Beschichtung

Carton Size / VE 4/24

EAN # 0098399430041

30 x 6,8 x 1,5 cm

HARD CHEESE, CITRUS FRUITS, GARLIC, CHILI, CINNAMON, NUTMEG & MORE



GROB
COARSE

#43000

Stainless Steel with Black PVD Coating

Edelstahl mit schwarzer PVD-Beschichtung

Carton Size / VE 4/24

EAN # 0098399430003

30 x 6,8 x 1,5 cm

CHEESE, CARROT, GINGER, COCONUT, NUTS, HORSERADISH & MORE



2-WEGE-SCHNEIDE
RIBBON

#43002

Stainless Steel with Black PVD Coating

Edelstahl mit schwarzer PVD-Beschichtung

Carton Size /VE 4/24

EAN # 0098399430027

30 x 6,8 x 1,5 cm

HARD CHEESE, APPLE, CARROT, ZUCCHINI, CHOCOLATE, BUTTER & MORE



SEHR GROB
EXTRA COARSE

#43008

Stainless Steel with Black PVD Coating

Edelstahl mit schwarzer PVD-Beschichtung

Carton Size /VE 4/24

EAN # 0098399430089

30 x 6,8 x 1,5 cm

POTATO, ZUCCHINI, CARROT, APPLE, CABBAGE, SOFT CHEESE & MORE



New



GROSSE RASPEL
LARGE SHAVER

#43006

Stainless Steel with Black PVD Coating

Edelstahl mit schwarzer PVD-Beschichtung

Carton Size / VE 4/24

EAN # 0098399430065

30 x 6,8 x 1,5 cm

HARD CHEESE, CHOCOLATE, TRUFFLE, BUTTER & MORE

Straight Slicer Blade - ultra-sharp and adjustable

Precisely adjust the thickness of slices by simply turning the turning knob to guarantee uniform slices from paper-thin to desired thickness

Cut the truffle into fine slices for an intense taste and as a visual highlight

Microplane Signature Stainless Steel FINE Blade; photo- etched, ultra-sharp and long lasting, made in the USA

Effortless grating for superior results

Foods are precisely cut without ripping or tearing

Finely grate truffles for an extraordinary truffle experience

Perfectly unfold that delicious and distinctive truffle aroma!

New



TRÜFFEL - PROFI 2IN1- HOBEL & REIBE

TRUFFLE TOOL 2IN1 SLICER & GRATER

#43013

Stainless Steel with Black PVD Coating

Edelstahl mit schwarzer PVD-Beschichtung

Carton Size / VE 4/24

EAN # 0098399430133

30 x 7,3 x 1,6 cm





AN IMPROVED PACKAGING DESIGN

EIN VERBESSERTES VERPACKUNGSDESIGN



Master Serie

MASTER SERIES

reddot award 2017
winner

Inspired by Microplane's heritage and expertise of woodworking tools, the Master Series has been meticulously engineered to deliver durability, flawless performance and contemporary design. It is a perfect combination of style and efficiency. The elegant walnut wooden handle from Kentucky, USA recalls the origin of Microplane graters. The combination of this beautiful handle, a sturdy, heavy-duty stainless steel frame and the ultra-sharp, photo- etched stainless steel blade - made in USA – delivers optimum grating results at any time.

Seven blades variations are available in this stylish series: **Zester, Fine, Coarse, Ribbon, Extra Coarse,** a new **Large Shaver** and a **Truffle Tool 2in1 - Slicer & Grater.**

The Microplane® Master Series has been awarded the distinction **Red Dot Award for Product Design 2017** by the expert committee.

Die Master Serie verbindet Tradition mit Fortschritt und ist eine Hommage an die Anfänge von Microplane®, als ausschließlich Reiben für die Holzverarbeitung hergestellt wurden. Das zeitlose Design in Kombination mit den bewährten, rasiermesserscharfen, photo-geätzten Edelstahlklingen- Made in USA, macht die Reiben nicht nur zum Hingucker, sondern bietet Langlebigkeit und perfekte Reibergebnisse. Die robuste Konstruktion und der stabile, massive Edelstahlrahmen, sowie der stylische Griff aus erlesenem Walnussholz aus Kentucky verbinden Eleganz, optimale Funktionalität und höchste Handwerkkunst.

Zur Wahl stehen sieben Klingenausführungen: **Zester, Fein, Grob, 2-Wege-Schneide, Sehr Grob,** eine neue **Grosse Raspel** sowie ein **Trüffel - Profi 2in1 - Hobel & Reibe.**

Die Reiben der Master-Serie von Microplane gewannen beim **Red Dot Award die renommierte Auszeichnung** für hohe Designqualität: **Product Design 2017.**



Photo-etched, long-lasting, ultra-sharp, stainless steel blade - Made in USA

Foods are precisely cut, without ripping or tearing

Effortless grating for superior results

The natural aroma is released to enhance flavor

Elegant walnut handle, from Kentucky USA

Stylish, sturdy frame

Non-slip rubber foot for comfort and stability

MASTER ZESTER REIBE

MASTER ZESTER

Photo- geätzte, langlebige, rasiermesserscharfe Edelstahlklinge - Made in USA

Reiben ohne Kraftaufwand für optimale Ergebnisse

Lebensmittel werden präzise geschnitten - nicht zerrissen

Natürliches Aroma entfaltet sich - der Geschmack wird verstärkt

Eleganter Walnussholzgriff, aus Kentucky USA

Stylischer, stabiler Rahmen

Rutschfester Gummifuß für stabilen Halt

#43320

Stainless Steel/Walnut

Edelstahl/Walnuss

Carton Size / VE 4/24

EAN # 098399433202

31 x 4,5 x 1,5 cm



CITRUS FRUITS, HARD CHEESE, GINGER, CHOCOLATE, NUTMEG, TRUFFLE & MORE

A special gift box is available on request (page 90).

Eine spezielle Geschenkbox ist auf Anfrage erhältlich (Seite 90).



FEIN
FINE

#43304
Stainless Steel/Walnut
Edelstahl/Walnuss
Carton Size / VE 4/24
EAN # 0098399433042
30 x 6,8 x 1,5 cm

HARD CHEESE, CITRUS FRUITS, GARLIC, CHILI, CINNAMON, NUTMEG & MORE



GROB
COARSE

#43300
Stainless Steel/Walnut
Edelstahl/Walnuss
Carton Size / VE 4/24
EAN # 0098399430004
30 x 6,8 x 1,5 cm

CHEESE, CARROT, GINGER, COCONUT, NUTS, HORSERADISH & MORE





2-WEGE-SCHNEIDE
RIBBON

#43302
Stainless Steel/Walnut
Edelstahl/Walnuss
Carton Size /VE 4/24
EAN # 0098399430028
30 x 6,8 x 1,5 cm

HARD CHEESE, APPLE, CARROT, ZUCCHINI, CHOCOLATE, BUTTER & MORE



SEHR GROB
EXTRA COARSE

#43308
Stainless Steel/Walnut
Edelstahl/Walnuss
Carton Size /VE 4/24
EAN # 0098399430080
30 x 6,8 x 1,5 cm

POTATO, ZUCCHINI, CARROT, APPLE, CABBAGE, SOFT CHEESE & MORE



New



GROSSE RASPEL
LARGE SHAVER

#43306
Stainless Steel/ Walnut
Edelstahl / Walnuss
Carton Size / VE 4/24
EAN # 0098399433066
30 x 6,8 x 1,5 cm

HARD CHEESE, CHOCOLATE, TRUFFLE, BUTTER & MORE



Straight Slicer Blade - ultra-sharp and adjustable
Precisely adjust the thickness of slices by simply turning the turning knob to guarantee uniform slices from paper-thin to desired thickness
Cut the truffle into fine slices for an intense taste and as a visual highlight

Microplane Signature Stainless Steel FINE Blade; photo- etched, ultra-sharp and long lasting, made in the USA
Effortless grating for superior results
Foods are precisely cut without ripping or tearing
Finely grate truffles for an extraordinary truffle experience
Perfectly unfold that delicious and distinctive truffle aroma!

TRÜFFEL-PROFI 2 IN 1- HOBEL & REIBE

reddot winner 2022

TRUFFLE TOOL 2 IN 1 SLICER & GRATER

Glatte Hobel Klinge - sehr scharf und stufenlos verstellbar
Präzise Einstellung durch einfaches Drehen der Schraube garantiert einheitliche Scheiben-von hauchfein bis zur gewünschten Schnittstärke
Trüffelscheiben fein hobeln für einen intensiven Geschmack und als optisches Highlight

Bewährte Microplane Klinge FEIN- photo-geätzt, langlebig und rasiermesserscharf– Made in USA
Reiben ohne Kraftaufwand für optimale Ergebnisse
Lebensmittel werden präzise geschnitten - nicht zerrissen
Trüffel fein und präzise reiben für ein einzigartiges Trüffelerlebnis
Das volle Trüffelaroma perfekt entfalten!

#43313

Stainless Steel/Walnut

Edelstahl/Walnuss

Carton Size / VE 4/24

EAN # 0098399433134

30 x 7,3 x 1,6 cm



TRUFFLE, HARD CHEESE, CHOCOLATE, MUSHROOM, RADISH, GARLIC & MORE

The **Truffle Tool 2in1 -Slicer & Grater** is winner of the international **Red Dot Award: Product Design 2022**. Distinction for high quality design.

Der **Trüffel-Profi 2in1-Hobel & Reibe** wurde mit dem **Red Dot Award "Product Design 2022"** ausgezeichnet.



THE MICROPLANE ICON - THE PREMIUM CLASSIC ZESTER

IN NEW URBAN, EARTHY COLOURS

Explore our new colour palette!

Die Microplane Ikone –
die Premium Classic Zester Reibe

in NEUEN Farbtönen, urban & erdig

Entdecken Sie unsere neue Farbwelt!





NEW TIMELESS CHIC
SOPHISTICATED URBAN
WARM CLASSY EARTHY

AUTHENTIC GORGEOUS
STYLISH HARMONIC
BEAUTIFUL ELEGANT



Premium Classic Serie

PREMIUM CLASSIC SERIES

The Premium Classic series is the original among our graters - from the woodshop directly into the kitchen - and highly appreciated by professional and hobby chefs. With the long and narrow rasp look, Microplane® created an icon.

NEW COLOURS FOR our ICONIC PREMIUM CLASSIC ZESTER

We are adding yet more style to our legendary zester. We are introducing a new range of colours to our zester handles, adding style and excitement to every kitchen décor.

Die Premium Classic Serie ist der Klassiker und das Original unter den Reiben - aus der Holzwerkstatt direkt in die Küche - hochgeschätzt von Profi- und Hobbyköchen. Mit dem charakteristischen Look - lang und schmal - hat Microplane® Geschichte geschrieben.

NEUE FARBEN FÜR unsere IKONE – den PREMIUM CLASSIC ZESTER

Eine ganz neue Farbpalette für die Griffe verleiht unserer legendären Zester-Reibe noch mehr Stil und Ausdruck und bringt ein frisches Design in Ihre Küche.



Premium Classic Zester / Premium Classic Zester Reibe

Photo-etched, long-lasting, ultra-sharp, stainless steel blade - Made in USA

Foods are precisely cut, without ripping or tearing

Effortless grating for superior results

The natural aroma is released to enhance flavor

Slim, iconic design

Ergonomic soft touch-handle for comfort

Anti-scratch plastic feet

PREMIUM CLASSIC ZESTER REIBE

PREMIUM CLASSIC ZESTER

Photo- geätzte, langlebige, rasiermesserscharfe Edelstahlklinge - Made in USA

Reiben ohne Kraftaufwand für optimale Ergebnisse
Lebensmittel werden präzise geschnitten - nicht zerrissen
Natürliches Aroma entfaltet sich - der Geschmack wird verstärkt

Charakteristisch lang und schmal

Ergonomischer soft-touch Griff für maximalen Komfort

Kratzfeste Kunststoff-Füße

#46743

After Dark Grey / Anthrazit Grau

Carton Size / VE 4/24

EAN # 0098399467436

32,5 x 3,5 x 3 cm



CITRUS FRUITS, HARD CHEESE, GINGER, CHOCOLATE, NUTMEG, TRUFFLE & MORE

A special gift box is available on request (page 90).
Eine spezielle Geschenkbox ist auf Anfrage erhältlich (Seite 90).



#46923
Dusty Rose
Altrosa
Carton Size / VE 4/24
EAN # 0098399469232
32,5 x 3,5 x 3 cm



#46823
Cinnamon Orange
Zimt Orange
Carton Size / VE 4/24
EAN # 0098399468235
32,5 x 3,5 x 3 cm



#46127
Pomengranate red
Granatapfelrot
Carton Size / VE 4/24
EAN # 0098399461274
32,5 x 3,5 x 3 cm



#46323
Cashmere Beige
Kaschmir Beige
Carton Size / VE 4/24
EAN # 0098399463230
32,5 x 3,5 x 3 cm



#46623
Mustard Yellow
Senfgelb
Carton Size / VE 4/24
EAN # 0098399466231
32,5 x 3,5 x 3 cm



#46227
Sky Blue
Küstenblau
Carton Size / VE 4/24
EAN # 0098399462271
32,5 x 3,5 x 3 cm



#46223
Denim Blue
Denim Blau
Carton Size / VE 4/24
EAN # 0098399462233
32,5 x 3,5 x 3 cm



#46301
White
Weiß
Carton Size / VE 4/24
EAN # 0098399463018
32,5 x 3,5 x 3 cm



#46723
Sage Green
Salbei Grün
Carton Size / VE 4/24
EAN # 0098399467238
32,5 x 3,5 x 3 cm



#46727
Eucalyptus Green
Eukalyptus Grün
Carton Size / VE 4/24
EAN # 0098399467276
32,5 x 3,5 x 3 cm



#46123
Lipstick Pink
Lippenstift Pink
Carton Size / VE 4/24
EAN # 0098399461236
32,5 x 3,5 x 3 cm



#46020
Black
Schwarz
Carton Size / VE 4/24
EAN # 0098399460208
32,5 x 3,5 x 3 cm

New



DOPPELKLINGE ZESTER & GROB

DUAL BLADE ZESTER & COARSE

#40003
Stainless Steel / Edelstahl
Carton Size / VE 6/24
EAN # 0098399400037
30,4 x 3,5 x 1,5 cm

CITRUS FRUITS, HARD CHEESE, GINGER, CHOCOLATE, NUTMEG, TRUFFLE & MORE



PREMIUM GEWÜRZREIBE

PREMIUM SPICE GRATER

#46016
Black / Schwarz
Carton Size / VE 4/24
EAN # 0098399460161
23 x 3 x 2,5 cm

NUTMEG, CINNAMON, CHOCOLATE, NUTS, COFFEE BEAN & MORE



Gourmet Serie

GOURMET SERIES

The Gourmet Series stands for competence and variety. With a wider grating surface and ten different blades, it delivers various grating results - from fine to extra coarse there is a blade style to suit all needs. A non-slip rubber foot and soft touch handle completes each grater.

Handsomely crafted, the high-performance Gourmet Series features ten grating options: **Coarse, Ribbon, Fine, Large Shaver, Extra Coarse, Star blade, Ultra Coarse, Fine Julienne, Slicer Blade** and **Julienne Slicer Blade.**

Die Gourmet Serie steht für Kompetenz und Vielfalt. Mit einer breiteren Reibfläche und zehn verschiedenen Klingen - kreieren Sie Reibergebnisse von fein bis sehr grob, ganz so wie Sie es wünschen. Ein rutschfester Gummi-Fuß und der soft-touch-Griff komplettiert jede Reibe.

Elegant ausgearbeitet, bietet die leistungsstarke Gourmet Serie zehn verschiedene Klingenausführungen an: **Grob, Fein, 2-Wege-Schneide, Große Raspel, Extra Grob, Sternenklinge, XL-Grob, Feine Julienne, Profi- Gemüsehobelklinge** und **Juliennehobelklinge.**

Photo-etched, long-lasting, ultra-sharp, stainless steel blade - Made in USA

Foods are precisely cut, without ripping or tearing

Effortless grating for superior results

The natural aroma is released to enhance flavor

Ergonomic soft touch-handle for comfort

Non-slip rubber foot for comfort and stability



FEIN

FINE GRATER

Photo- geätzte, langlebige, rasiermesserscharfe Edelstahlklinge - Made in USA

Reiben ohne Kraftaufwand für optimale Ergebnisse
Lebensmittel werden präzise geschnitten - nicht zerrissen
Natürliches Aroma entfaltet sich - der Geschmack wird verstärkt

Ergonomischer soft-touch Griff für maximalen Komfort

Rutschfester Gummifuß für Stabilität

#45004

Black / Schwarz

Carton Size / VE 4/24

EAN # 098399450049

31,5 x 7,5 x 3,0 cm

HARD CHEESE, CITRUS FRUITS, GARLIC, CHILI, CINNAMON, NUTMEG & MORE

FINGERSCHUTZ

GRATER ATTACHMENT

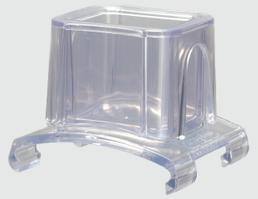
#45057

Transparent / Durchsichtig

Carton size / VE 4/24

EAN # 0098399450575

6,2 x 7,5 x 6,2 cm





GROB

COARSE

#45000

Black

Schwarz

Carton Size / VE 4/24

EAN # 0098399450001

31,5 x 7,5 x 3,0 cm

CHEESE, CARROT, GINGER, COCONUT, NUTS, HORSERADISH & MORE



2-WEGE-SCHNEIDE

RIBBON

#45002

Black

Schwarz

Carton Size / VE 4/24

EAN # 0098399450025

31,5 x 7,5 x 3,0 cm

CHEESE, CARROT, GINGER, COCONUT, NUTS, HORSERADISH & MORE



STERNENKLINGE

STAR BLADE

#45009

Black

Schwarz

Carton Size / VE 4/24

EAN # 0098399450094

31,5 x 7,5 x 3,0 cm

HARD CHEESE, CITRUS FRUITS, CHOCOLATE, GINGER, NUTMEG & MORE



XL GROB

ULTRA COARSE GRATER

#45011

Black

Schwarz

Carton Size / VE 4/24

EAN # 0098399450117

31,5 x 11,1 x 3,0 cm

POTATO, CHEESE, CABBAGE, CUCUMBER, PUMPKIN & MORE



GROSSE RASPEL

LARGE SHAVER

#45006

Black

Schwarz

Carton Size /VE 4/24

EAN # 0098399450063

31,5 x 7,5 x 3,0 cm

HARD CHEESE, CHOCOLATE, TRUFFLE, BUTTER & MORE



SEHR GROB

EXTRA COARSE

#43008

Black

Schwarz

Carton Size /VE 4/24

EAN # 0098399450087

31,5 x 7,5 x 3,0 cm

POTATO, ZUCCHINI, CARROT, APPLE, CABBAGE, SOFT CHEESE & MORE



FEINE JULIENNEREIBE

FINE JULIENNE

#45003

Black

Schwarz

Carton Size / VE 4/24

EAN # 0098399450032

31,5 x 7,5 x 3,0 cm

CARROT, RADISH, ZUCCHINI, POTATO, APPLE, BEET ROOT



PROFI- GEMÜSEHOBEL

SLICER

#45044 Black Schwarz

Carton Size / VE 4/24

EAN # 0098399450445

31,5 x 7,5 x 3,0 cm

POTATOES, CARROT, CUCUMBER, ZUCCHINI, RED BEET & MORE

PROFI- JULIENNEHOBEL

JULIENNE SLICER

#45041 Black Schwarz

Carton Size / VE 4/24

EAN # 0098399450414

31,5 x 7,5 x 3,0 cm

POTATO, APPLE, CARROT, ZUCCHINI, RED CABBAGE & MORE



New

Professional Serie

PROFESSIONAL SERIES

The new Professional Series fascinates through a combination of unsurpassed performance, exceptional durability, and simple elegance. It features the same frame structure and handle design as the celebrated Master & Black Sheep Series but is an all-stainless-steel construction. The handle has a beautiful matte chrome finish that gives it a unique, modern look.

A classic, timeless look in stainless steel, inspired by professional chefs and an eye-catcher in every kitchen. The non-slip rubber feet ensure stability when grating.

With six different blade types, **Zester, Fine, Coarse, Ribbon, Large Shaver** and **Extra Coarse** both hobby and professional chefs can excel in their daily food preparation.

Die neue Professional Series besticht durch eine Kombination aus unübertroffener Leistung, außergewöhnlicher Haltbarkeit und schlichter Eleganz. Die Serie verfügt über die gleiche Rahmenstruktur und das gleiche Griffdesign wie die beliebte Master & Black Sheep Serie, ist aber komplett aus Edelstahl gefertigt. Der Griff hat eine schöne, mattverchromte Oberfläche, die ihm einen einzigartigen, modernen Look verleiht.

Ein klassischer, zeitloser Look aus Edelstahl, inspiriert von Profiköchen und ein Blickfang in jeder Küche. Der rutschfeste Gummifuß sorgt für Stabilität beim Reiben.

Mit sechs verschiedenen Klingenarten - **Zester, Fein, Grob, 2-Wege-Schneide, Große Raspel** und **Extra Grob** - können sowohl Hobby- als auch Profiköche bei der täglichen Zubereitung von Speisen glänzen.

Photo-etched, long-lasting, ultra-sharp, stainless steel blade - Made in USA

Foods are precisely cut, without ripping or tearing

Effortless grating for superior results

The natural aroma is released to enhance flavor

Crafted entirely from surgical grade, stainless steel

Stylish, sturdy frame

Non-slip rubber foot for comfort and stability



PROFESSIONAL ZESTER REIBE

PROFESSIONAL ZESTER

Photo- geätzte, langlebige, rasiermesserscharfe Edelstahlklinge - Made in USA

Reiben ohne Kraftaufwand für optimale Ergebnisse
Lebensmittel werden präzise geschnitten - nicht zerrissen
Natürliches Aroma entfaltet sich - der Geschmack wird verstärkt

Komplett aus hochwertigem Edelstahl gefertigt

Eleganter, stabiler Rahmen

Rutschfester Gummifuß für Komfort und Stabilität

#59020

Stainless Steel / Edelstahl

Carton Size / VE 4/24

EAN # 0098399590202

31 x 4,5 x 1,4 cm



CITRUS FRUITS, HARD CHEESE, GINGER, CHOCOLATE, NUTMEG, TRUFFLE & MORE

NEW



FEIN
FINE

#59004
Stainless Steel
Edelstahl
Carton Size / VE 4/24
EAN # 0098399590042
31,5 x 7,5 x 3,0 cm

CHEESE, CARROT, GINGER, COCONUT, NUTS, HORSERADISH & MORE



GROB
COARSE

#59000
Stainless Steel
Edelstahl
Carton Size / VE 4/24
EAN # 0098399590004
31,5 x 7,5 x 3,0 cm

CHEESE, CARROT, GINGER, COCONUT, NUTS, HORSERADISH & MORE



SEHR GROB
EXTRA COARSE

#59008
Stainless Steel
Edelstahl
Carton Size / VE 4/24
EAN # 0098399590080
31,5 x 7,5 x 3,0 cm

POTATO, ZUCCHINI, CARROT, APPLE, CABBAGE, SOFT CHEESE & MORE



2-WEGE-SCHNEIDE
RIBBON

#59002
Stainless Steel
Edelstahl
Carton Size / VE 4/24
EAN # 0098399590028
30 x 6,8 x 1,5 cm

CHEESE, CARROT, GINGER, COCONUT, NUTS, HORSERADISH & MORE



GROSSE RASPEL
LARGE SHAVER

#59006
Stainless Steel
Edelstahl
Carton Size /VE 4/24
EAN # 0098399590066
31,5 x 7,5 x 3,0 cm

HARD CHEESE, CHOCOLATE, TRUFFLE, BUTTER & MORE









Specialty Serie

SPECIALTY SERIES

In the Specialty Series, our specialists are united. Each individual product enhances the food preparation. It allows chefs to efficiently grate, slice and garnish dishes and drinks making cooking a delightful culinary experience.

In der Specialty Serie sind unsere Spezialisten vereint. Jeder Einzelne erleichtert Ihnen die Küchenarbeit und macht das Reiben, Schneiden und Garnieren von Speisen und Getränken zu einem wahren Vergnügen.

NEW

UNIVERSAL MÜHLE

UNIVERSAL MILL

reddot winner 2023

Photo-etched, long-lasting, ultra-sharp, stainless-steel blades - Made in USA
Three different interchangeable blades - **fine, coarse, ribbon**
Effortless grating with a simple twist of the lid
Versatile use - directly during cooking or at the dining table
Top compartment stores whole spices.

Photo-geätzte, langlebige, rasiermesserscharfe Edelstahlklingen - Made in USA
Drei auswechselbare Klingen - **fein, mittel, grob**
Müheloses Reiben durch einfaches Drehen des Deckels
Vielseitig einsetzbar - direkt beim Kochen oder am Esstisch
Im Aufsatz können Gewürze aufbewahrt werden





#48050
Black / Stainless Steel
Schwarz / Edelstahl
Carton Size/ VE / 6/24
EAN # 0098399480503
18 x 7 x 7 cm



**HARD CHEESE, NUTS,CHOCOLATE, SEEDS,
HARD SPICE, PEPPERCORNS**

NEW

PROFI XL-SCHÄLER

PROFESSIONAL XL-PEELER

Extra-large, ultra-sharp stainless blade for easy peeling
Ideal for wider fruits & foods with thicker skin such as pumpkin, sweet potato papaya and melons
Also suitable for shredding cabbage, lettuce, or cheese
Swivelling of blade enables to follow contour of the food

Extra breite, rasiermesserscharfe Edelstahlklinge für einfaches Schälen
Ideal für breites Obst & Wurzelgemüse, aber auch für Gemüse mit dickerer Schale wie Kürbis, Süßkartoffel, Papaya oder Melonen
Auch ideal zum Hobeln von Kohl, Eisbergsalat oder Käse
Bewegliche Klinge ermöglicht es, der Kontur des Lebensmittels zu folgen



#48095
Black / Stainless Steel
Schwarz / Edelstahl
Carton Size/ VE / 6/24
EAN # 0098399480954
17 x 10,5 x 2,8 cm



**PUMPKIN, SWEET POTATO, PAPAYA, MELON,
CUCUMBER, ZUCCHINI**

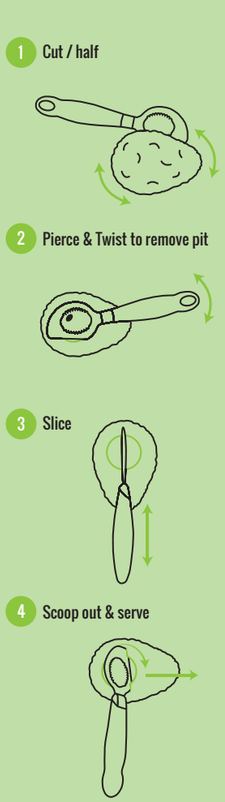
NEW

PROFI AVOCADO SCHNEIDER 3 IN 1

PROFESSIONAL AVOCADO TOOL 3 IN 1

Multifunctional usage in one tool - split, pit, slice, and scoop out safely & effectively
Slicing Blade – specifically designed to effortlessly slice through an avocado
Pit Remover- engineered to remove the pit quickly and with ease
Scoop Feature- incorporated into the blade to help separate the avocado from its skin

Vielseitige Anwendung: Avocado sicher und effizient halbieren, entkernen, schneiden und aus der Schale löffeln
Klinge- speziell entwickelt, um eine Avocado mühelos zu schneiden
Entkerner- entfernt den Kern schnell und einfach
Löffelfunktion- in die Klinge integriert, um die Avocado aus der Schale zu heben







AVOCADO

#48071
Black / Stainless Steel
Schwarz / Edelstahl
Carton Size/ VE / 6/24
EAN # 0098399480718
18 x 7 x 7 cm

15 pack CDU available / Im Thekendisplay erhältlich (15 Stk.)

NEW

SCHÜSSELREIBE - FEINE KLINGE

BOWL GRATER - FINE BLADE

Ultra-sharp, photo-etched, stainless steel Fine Blade- Made in USA
Designed to fit in various positions inside or on-top of a mixing bowl
Ideal for hard cheese, spices, onion, carrot, ginger, and citrus fruits
Grate foods straight into a bowl

Rasiermesserscharfe, photo-geätzte, Edelstahlklinge- Fein– Made in USA
Vielseitige Anwendung – Platzieren Sie die Reibe direkt in oder auf der Schüssel
Ideal für Hartkäse, Gewürze, Zwiebeln, Karotten, Ingwer und Zitrusfrüchte
Direkt und bequem in die Schüssel reiben



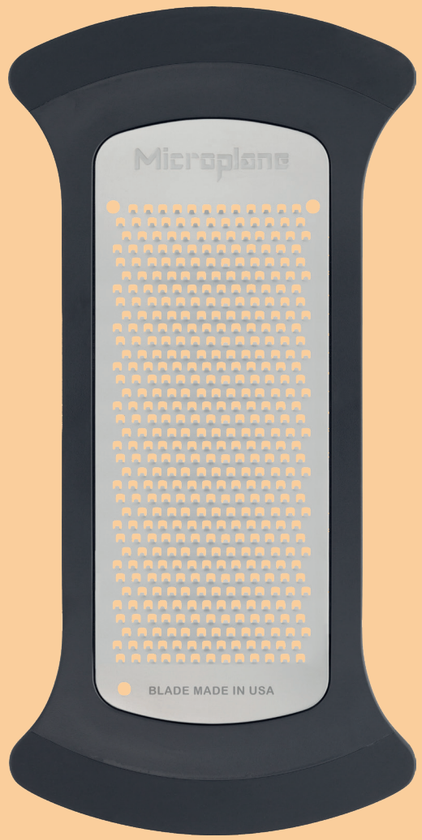
Over Bowl



Inside



Angled Inside



#41004
Black / Stainless Steel
Schwarz / Edelstahl
Carton Size/ VE / 6/24
EAN # 0098399410043
21,2 x 10,3 x 2 cm



HARD CHEESE, CINNAMON, NUTMEG ,
GARLIC, CARROTS, GINGER, CITRUS

NEW

PROFI Y SCHÄLER

PROFESSIONAL Y PEELER – STRAIGHT

Comfortable, Y-shaped design for maximum control when peeling
Ergonomic, non-slip, soft touch handle
Ultra-sharp stainless steel double blade for easy & smooth peeling
Ideal for a variety of fruits & vegetables like carrots, cucumbers,
zucchini, potatoes, parsnips etc.

Angenehmes, Y- förmiges Design für eine optimale Handhabung
Ergonomischer, rutschfester Soft-touch Griff
Rasiermesserscharfe Edelstahl-Doppelklinge für ein einfaches & gleichmäßiges Schälen
Ideal für eine Vielzahl von Obst & Gemüse wie Karotten, Gurken,
Zucchini, Kartoffeln, Pastinaken usw.

#48081	Black / Stainless Steel	Schwarz / Edelstahl
Carton Size/ VE / 6/24	EAN # 0098399480817	16,4 x 7,5 x 2,5 cm



CUCUMBER, CARROTS, ZUCCHINI, POTATOE, PAESNIP, APPLE



15 pack CDU available
Im Thekendisplay erhältlich (15 Stk.)

NEW

PROFI Y SCHÄLER, GEZAHNT

PROFESSIONAL Y PEELER – SERRATED

Comfortable, Y-shaped design for maximum control when peeling
Ergonomic, non-slip, soft touch handle
Ultra-sharp stainless steel serrated double blade for easy & smooth peeling
Ideal for a variety of fruits & vegetables especially with softer skin
like tomatoes, kiwis, mangos, etc.

Angenehmes, Y- förmiges Design für eine optimale Handhabung
Ergonomischer, rutschfester Soft-touch Griff
Rasiermesserscharfe Edelstahl-Doppelklinge, gezahnt für einfaches & gleichmäßiges Schälen
Ideal für eine Vielzahl von Obst & Gemüsesorten, insbesondere mit weicher
Schale wie Tomaten, Kiwis, Mangos usw.

#48082	Black / Stainless Steel	Schwarz / Edelstahl
Carton Size/ VE / 6/24	EAN # 0098399480824	16,4 x 7,5 x 2,5 cm



TOMATOE, KIWI, MANGO, PEPPER, PEACH, PAPAYA



15 pack CDU available
Im Thekendisplay erhältlich (15 Stk.)

NEW

PROFI Y SCHÄLER – JULIENNE

PROFESSIONAL Y PEELER – JULIENNE

Comfortable, Y-shaped design for maximum control when peeling
Ergonomic, non-slip, soft touch handle
Ultra-sharp stainless steel Julienne blade for creating perfect julienne/matchsticks.
Precisely & effortlessly julienne vegetables & fruits like carrot,
cucumber, zucchini, potato, and papaya etc.

Angenehmes, Y- förmiges Design für eine optimale Handhabung
Ergonomischer, rutschfester Soft-touch Griff
Rasiermesserscharfe Julienne Edelstahlklinge für perfekte Julienne Streifen.
Präzise & mühelos Julienne Streifen aus Obst & Gemüse wie Karotten, Gurken, Zucchini,
Kartoffeln und Papaya usw. schneiden

#48083	Black / Stainless Steel	Schwarz / Edelstahl
Carton Size/ VE / 6/24	EAN # 0098399480831	16,4 x 7,5 x 2,5 cm



CARROT, CUCUMBER, ZUCCHINI, SWEET POTATOE, PAPAYA



15 pack CDU available
Im Thekendisplay erhältlich (15 Stk.)



SCHÜSSELREIBE – SEHR GROBE KLINGE

BOWL GRATER EXTRA COARSE BLADE

Designed to fit in various positions inside or on-top of your favorite mixing bowl
Grate & Rice vegetables straight into a bowl
Ultra-sharp, photo-etched, stainless steel Extra Coarse Blade- Made in USA
Two rounded & non-slip soft-touch handles

Vielseitige Anwendung – die Reibe in oder auf der Schüssel platzieren
Gemüse Reis direkt in die Schüssel reiben
Rasiermesserscharfe, photo- geätzte, Edelstahlklinge – sehr grob -Made in USA
Zwei rutschfeste soft-touch Griffe





Over Bowl



Inside



Angled Inside



CAULIFLOWER, POTATOES, ZUCCHINI, CARROT, APPLE, CHEESE

#41708
Petrol Green / Stainless Steel
Petrolgrün / Edelstahl
Carton Size / VE 6/24
EAN # 0098399417080
21,2 x 10,3 x 2 cm

VERSTELLBARER V- HOBEL
MIT JULIENNEKLINGEN- EINSATZ

ADJUSTABLE V-BLADE SLICER

WITH JULIENNE FEATURE

The compact V-Blade Slicer with the Julienne feature offers two cutting options:

Long lasting, ultra-sharp, V-Blade - effortlessly and precisely cuts fruits, vegetables and cheeses into slices

Extreme sharp Julienne teeth - cut ingredients into long thin uniform strips

Reversible Deck - flip the deck over to switch from slices to Julienne strips

Infinity Dial - select your own thickness. Choose from paper-thin to ultra-thick!

Der kompakte V - Hobel mit Julienne - Einsatz bietet zwei unterschiedliche Schneidergebnisse:

Langlebige, rasiermesserscharfe V - Klinge

schneidet Früchte, Gemüse und Käse präzise und mühelos in Scheiben

Sehr scharfe Julienneklinge schneidet die Lebensmittel in einheitlich lange, dünne Streifen

Zweiseitiger Einsatz - herausnehmen, umdrehen und mühelos Scheiben oder Stifte herstellen

Stufenlose Einstellung - gleichmäßige Scheiben und Stifte in beliebiger Stärke, von hauchdünn bis sehr dick schneiden

V-Blade



CUCUMBER, CARROT, POTATO,
BEETROOT, PEEPER, ORANGE, CABBAGE



Julienne Blade



ZUCCHINI, CARROT, APPLE,
RADISH, CELERIAC



#48940
Black & Stainless Steel
Schwarz & Edelstahl
Carton Size / VE / 4/16
EAN # 0098399489407
35,5 x 10,2 x 3,5 cm

CHILI MÜHLE

CHILI MILL

Ideal to use for dried chilies
Photo-etched, ultra-sharp, signature Microplane® Blade-Made in USA
Effortless and precise grating for superior results
Essential oils are released to enhance flavor
Luxury silk feel grip for comfort and stability
Precise pressure ™ - Engineered Tension Spring for optimum applied pressure to chilies
Handy Silicone Cover included to avoid mess when not in use

Perfekt für getrocknete Chilischoten
Die bewährte photo-geätzte, rasiermesserscharfe Microplane®-Klinge - Made in USA
Schneidet präzise und ohne Kraftaufwand und erzielt optimale Ergebnisse
Ätherische Öle entfalten sich – der Geschmack wird verstärkt
Handschmeichelnder samtiger Griff für Komfort und Stabilität
Precise pressure ™ - Raffiniert entwickelte Sprungfeder für optimalen Druck auf das Chili
Praktischer Silikonverschluss vermeidet Gewürzstaub



#48970
Black & Stainless Steel
Edelstahl & Schwarz
Carton Size / VE / 6/24
EAN # 0098399489704
20 x 5 x 5 cm

GEWÜRZMÜHLE

SPICE MILL

reddot award 2017
winner

Designed to grate & store hard spices, such as nutmeg, cinnamon, Tonka beans and more
Photo-etched, ultra-sharp stainless steel blade, Made in USA
Effortless grating for superior results
Spices are precisely & finely cut for a full aroma
Includes an airtight compartment to store spices
Handy silicon cover included to avoid mess

Gewürze wie Muskatnuss, Zimt und Tonkabohnen mühelos reiben und aufbewahren
Photogeätzte, rasiermesserscharfe Edelstahlklinge - Made in USA
Einfaches Reiben für hochwertige Ergebnisse
Gewürze werden präzise und fein gerieben für ein vollmundiges Aroma
Enthält ein luftdichtes Fach zum Aufbewahren der Gewürze
Praktischer Silikonverschluss vermeidet Gewürzstaub

#48060
Black
Schwarz
Carton Size / VE / 6/24
EAN # 0098399480602
12 x 5 x 5 cm



#48960
Black & Stainless Steel
Schwarz & Edelstahl
Carton Size / VE / 4/16
EAN # 0098399489605
12 x 5 x 5 cm

12 pack CDU available / Im Thekendisplay erhältlich (12 Stk.)



CINNAMON, NUTMEG, TONKABEAN, LONG BLACK PEPPER, PEPPERCORN, NUTS

TURMREIBE

ELITE BOX GRATER

Photo-etched, long-lasting, ultra-sharp, stainless steel blades- Made in USA
5 unique blade styles (Fine & Coarse; Ultra Coarse; Ribbon; Large Shaver)
Includes a removable tray to catch grated ingredients
Transparent measurement window on both sides
(capacity to capture 2 1/2 cups/600 ml)
Non-slip handle and rubber feet for maximum leverage & stability

Photo- geätzte, langlebige, rasiermesserscharfe Edelstahlklingen - Made in USA
5 einzigartige Klingenausführungen (Fein & Grob, Sehr Grob, 2-Wege-Schneide, große Raspel)
Ein Schieber inklusive, um das Geriebene aufzufangen
Zwei Sichtfenster mit Markierungen (bis zu 600 ml)
Ergonomischer Griff & rutschfester
Boden für maximalen Komfort & Sicherheit



#34019
Black & Stainless Steel
Edelstahl & Schwarz
Carton Size / VE 4/16
EAN # 0098399340197
27 x 13,5 x 9 cm

Fine / Feine Klinge

CITRUS, HARD CHEESE, GINGER, NUTMEG, GARLIC

Ribbon / 2-Wege- Schneide

COCONUT, CARROT, APPLE, ZUCCHINI, CHOCOLATE

Large Shaver / Grosse Raspel

HARD CHEESE, CHOCOLATE, TRUFFLE, BUTTER & MORE

Coarse / Grobe Klinge

CHEESE, CARROT, GINGER, COCONUT, NUTS, HORSERADISH & MORE

Ultra Coarse / Sehr Grobe Klinge

POTATO, CHEESE, CABBAGE, CUCUMBER, PUMPKIN & MORE

VIERKANTREIBE

4 SIDED BOX GRATER

Photo-etched, long-lasting, ultra-sharp, stainless steel blades- Made in USA
3 unique blade styles (fine, extra coarse & ribbon) and a slicing blade
Fine blade is removable for easy access and cleaning
Non-slip handle and rubber feet for maximum leverage & stability

Photo- geätzte, langlebige, rasiermesserscharfe Edelstahlklingen - Made in USA
3 einzigartige Klingenausführungen (Fein, Sehr Grob, 2-Wege-Schneide) und ein Hobel
Herausnehmbare Reibfläche „Fein" für eine leichtere Reinigung
Ergonomischer Griff & rutschfester Boden für maximalen Komfort & Sicherheit





#34006
Black & Stainless Steel
Edelstahl & Schwarz
Carton Size / VE 4/16
EAN # 0098399340067
27 x 13 x 8,5 cm

Fine / Feine Klinge

CITRUS, HARD CHEESE, GINGER, NUTMEG, GARLIC

Ribbon / 2-Wege- Schneide

COCONUT, CARROT, APPLE, ZUCCHINI, CHOCOLATE

Ultra Coarse / Sehr Grobe Klinge

CABBAGE, POTATO, PUMPKIN, CHEESE, BEETROOT

Slicer / Hobel „Slicer"

CUCUMBER, CARROT, ZUCCHINI, GINGER

NEW

ROTIERENDE REIBE

ROTARY GRATER

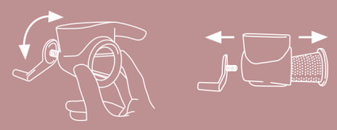
Photo-etched, long-lasting, ultra-sharp, stainless steel blade- Made in USA
Fine blade effortlessly grates hard cheese, chocolate and nuts
Large hopper for generous amounts of cheese and other foods
Unique funnel shape ensures grated results dispense quickly and easily
Easy to assemble & disassemble

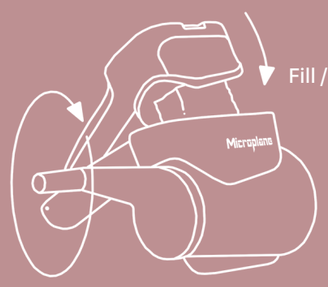
Photo- geätzte, langlebige, rasiermesserscharfe Edelstahlklinge - Made in USA
Die feine Klinge reibt mühelos und ergiebig Hartkäse, Schokolade und Nüsse
Großer Füllraum, um größere Mengen an Käse und anderen Lebensmitteln zu Reiben
Leichtes Rausfallen des Reibgutes dank der einzigartigen Trichterform
Einfach zu Montieren und zu Zerlegen



REDESIGNED WITH IMPROVED DURABILITY!

Assembly / Montage





Fill / Fullen

Turn / Drehen



Enjoy! / Geniessen!

#39004
Black
Schwarz
Carton Size / VE 6/24
EAN # 0098399390048
8,5 x 12,5 x 18,5 cm

HARD CHEESE, CHOCOLATE, NUTS

PROFI - SCHÄLER

PROFESSIONAL PEELER

Ultra-sharp stainless steel double blade for easy peeling
Ergonomic soft touch handle
Built-in potato eye remover
Perfect for both right and left handed use

Rasiermesserscharfe doppelseitige Edelstahlklinge für ein müheloses Schälen
Ergonomischer soft-touch Griff
Praktischer Kartoffelaugenentferner
Für Rechts- und für Linkshänder geeignet

#48091 Black & Stainless Steel / Edelstahl & Schwarz
EAN # 0098399480916 Carton Size / VE 6/24 18,5 x 2,5 x 2,5 cm

15 pack CDU available / Im Thekendisplay erhältlich (15 Stk.)

CARROT, CUCUMBER, ZUCCHINI, POTATOE, PARSNIP, APPLE,



PROFI- SCHÄLER, GEZAHNT

PROFESSIONAL SERRATED PEELER

Ultra-sharp stainless steel serrated double blade easily peels soft-skinned fruits and vegetables
Ergonomic soft touch handle
Perfect for both right and left handed use

Rasiermesserscharfe, gezahnte doppelseitige Edelstahlklinge für ein müheloses Schälen
Ergonomischer soft-touch Griff
Für Rechts- und für Linkshänder geeignet

#48192 Red & Stainless Steel / Edelstahl & Rot
EAN # 0098399481920 Carton Size / VE 6/24 18,5 x 2,5 x 2,5 cm

15 pack CDU available / Im Thekendisplay erhältlich (15 Stk.)

TOMATO, KIWI, PEPPER, PEACH, PAPAYA



PIZZA-SCHNEIDER

PIZZA CUTTER

Circular stainless steel cutting blade
Ideal sharpness for pizzas, tarte flambée, flat bread,
tarts, focaccia, quiche and various other baked goods
Effortlessly glides through different crusts with optimal force
Ergonomic soft touch handle
Easy to clean – simply remove blade

Runde Edelstahlklinge
Perfekt zum Schneiden von Pizza, Flammkuchen,
Fladenbrot, Blechkuchen, Foccacia, Quiche u.v.m.
Schneidet den knusprigen Teig mühelos und mit optimalem Druck
Ergonomischer soft touch Griff
Bequeme Reinigung- Klinge lässt sich einfach entfernen



#48005
Black & Stainless Steel
Edelstahl & Schwarz
Carton Size / VE / 4/24
EAN # 0098399480053
16 x 13 x 3 cm

12 pack CDU available
Im Thekendisplay erhältlich (12 Stk.)



TARTE FLAMBÉE, FLAT BREAD, TARTS, QUICHE, BAKED GOODS

FLEXI ZESTI™

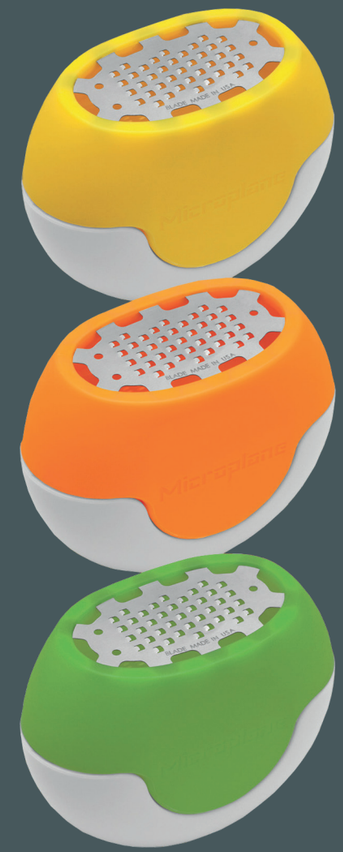
FLEXI ZESTI™

Photo - etched, ultra - sharp, fine blade – Made in USA,
creates flavorful and aromatic zests
Effortlessly and precisely zest citrus fruits, silicone top
flexes and adapt to the shape of the citrus fruit
Enclosed dish collects zest as it falls from the blade
The compact Flexi Zesti™ conforms to the curve of your palm

Photo-geätzte, rasiermesserscharfe, feine Edelstahlklinge –
Made in USA, kreiert aromatischen Zestenabrieb
Müheloses und präzises Zesten von Zitrusfrüchten,
der bewegliche Silikonrahmen mit der Klinge passt sich der Zitrusfrucht an
Die geriebene Schale fällt in die Vertiefung
Der kompakte Flexi ZestiTM liegt perfekt in der Hand

#34630
Yellow / Gelb
Carton Size / VE 12/48
EAN # 0098399480602
7 x 3,8 x 5,5 cm

#34830
Orange / Orange
Carton Size / VE 12/48
EAN # 0098399348308
7 x 3,8 x 5,5 cm



#34730
Green / Grün
Carton Size / VE 12/48
EAN # 0098399347301
7 x 3,8 x 5,5 cm

12 pack CDU available / Im Thekendisplay erhältlich (12 Stk.)

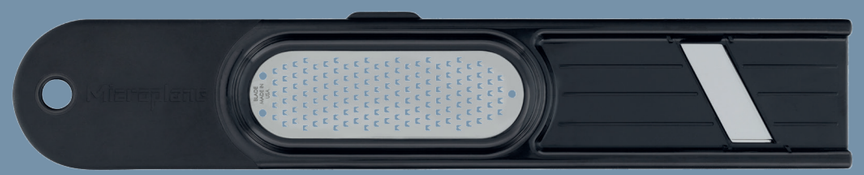
NEW

INGWER - REIBE 3IN1

GINGER TOOL 3IN1

One tool to peel, slice and grate ginger
Photo - etched, ultra - sharp, fine blade - Made in USA
Easily grates ginger into a fine paste
Slicing Blade for thin ginger slices
Peels ginger quickly, replaces the use of a spoon
Rubber foot and non- slip handle for comfort and stability

3 in 1 Funktion: Schälen, Reiben, Schneiden
Photo - geätzte, rasiermesserscharfe feine Edelstahlklinge, Made in USA
Ingwer mühelos und präzise fein reiben
Scharfe Hobelklinge für dünne Ingwerscheiben
Seitlicher Schaber ermöglicht ein schnelles Schälen des Ingwers und ersetzt den Einsatz des Löffels
Rutschfester Gummifuß und ergonomischer Griff für maximalen Komfort



#48010 Black / Stainless Steel Schwarz / Edelstahl
EAN # 0098399480107 Carton Size / VE 6/24 27,7 x 5 x 1 cm

SCHUTZHANDSCHUH

CUT-RESISTANT GLOVE

For safer food preparation while working with graters.
Made from cut-resistant, synthetic fibers (Polyethylene, polyamide, fiberglass and elastane).
Comfortable to wear.
For either hand, one size fits all.
Machine washable, drip dry.



Bietet Schutz beim Reiben.
Aus schnittbeständigen, synthetischen Fasern (Polyethylen, Polyamid,Glasfaser und Elasthan).
Angenehm zu tragen.
Universalgröße, geeignet für Rechts- und Linkshänder.
Waschmaschinengeeignet, nicht trocknergeeignet.

#34027 Grey / Grau
EAN # 0098399340272 Carton Size / VE 4/24 22 x 11 x 0,3 cm

KNOBLAUCHSCHNEIDER

GARLIC CUTTER

Photo-etched, long-lasting, ultra-sharp, stainless steel blades - Made in USA
Cuts with a simple back and forth motion
Accommodates up to 2-3 cloves of peeled garlic
Handy scraper included to remove cut garlic



Photo- geätzte, langlebige, rasiermesserscharfe Edelstahlklinge - Made in USA
Schneidet den Knoblauch durch einfaches hin- und herbewegen klein
Für 2 bis 3 geschälte Knoblauchzehen
Inklusiv handlichem Schaber, um den geschnittenen Knoblauch zu entfernen

#48914 Stainless Steel & Black / Edelstahl & Schwarz
EAN # 0098399489148 Carton Size / VE 6/24 8 x 9 x 4 cm

SPIRALSCHNEIDER

SPIRAL CUTTER

Ultra-sharp, stainless steel blades
For use with zucchini, carrots, cucumber and radish
Create spiral cuts and ribbons of vegetables for gluten free pastas, stir fry, salads and garnishes
Two slicing sizes: one large and one small for thin and thick vegetable



Zwei extrem scharfe Klingen aus Edelstahl
Für Zucchini, Karotten, Gurken und Rettich
Kreieren Sie Spiralen und Streifen für Gluten-freie Gemüsepasta, Salate, zum leichten Anbraten oder Garnieren
2 Größen für verschiedene Gemüsesorten

#48000
Black & Schwarz
Carton Size / VE 6/24
EAN # 0098399480008
13,2 x 7,5 x 5,8 cm

12 pack CDU available / Im Thekendisplay erhältlich (12 Stk.)

Klingenübersicht

BLADE GUIDE

Microplane® graters provide professional and home cooks with a wide variety of superior blade styles. The blade styles vary from very fine to extra coarse to satisfy every cooking requirement. Every blade style can be used on a variety of foods. It is simply a matter of choice, depending on which grating result is desired. The texture and aroma of the food will change depending on the different blade style creating a different grating result. One person may prefer the cheese fine, whilst another rather coarse. It is really just a matter of individual taste.

Whatever the need though, a Microplane® Grater makes the kitchen task effortless, efficient and a pleasure to work with.

Die Microplane® - Reiben bieten eine umfangreiche Auswahl an verschiedenen premium Klingenausführungen für Profi- und Hobbyköche. Die Klingen variieren von ganz fein bis sehr grob und erfüllen jeden Reibwunsch. Jede Klingenausführung kann für viele verschiedene Lebensmittel genutzt werden. Je nach Art der Klinge ändert sich die Textur und das Aroma der geriebenen Lebensmittel. Manch einer bevorzugt fein geriebenen Käse, ein anderer eher grob geriebenen. Es ist reine Geschmackssache.

Egal was zubereitet wird, es gibt stets eine Microplane®- Klinge zur Auswahl, die das gewünschte Reibergebnis ermöglicht und das Reiben mühelos, effizient und zum reinen Vergnügen macht!



ZESTER KLINGE

ZESTER BLADE

Our famous Zester Blade Style grates very fine, producing a soft, ultra- fluffy grating result. It is ideal for everything that you want to have finely grated and full of flavor.

Unsere berühmte Zesterklinge reibt sehr fein und kreiert ein weiches, sehr luftiges Reibergebnis. Die Klinge ist ideal geeignet für alle Lebensmittel, die man ganz fein reiben möchte.





GEWÜRZKLINGE

SPICE BLADE

The spice blade is our smallest blade style and it creates a super fine powder-like grating result.

Die Gewürzreibe ist die feinste Klinge aus unserem Sortiment, mit der man harte Gewürze in feinstes Puder verwandeln kann.





FEINE KLINGE

FINE BLADE

The fine blade produces a very delicate, fine texture. A fine cut also produces a more intense flavor on a dish or directly on the taste's buds due to its super-fine and rich nature. The more moist foods like ginger, cloves or chili produce a puree-like texture.

Die feine Klinge erschafft eine sehr zarte und feine Textur der geriebenen Lebensmittel. Durch das extrem feine und reichhaltige Aroma können Sie den Geschmack auf dem Gericht und auf den Geschmacksknospen intensivieren. Lebensmittel die mehr Feuchtigkeit enthalten, wie Ingwer, Knoblauch oder Chili bekommen eine Püree- artige Textur.





GROBE KLINGE

COARSE BLADE

The coarse blade creates small strands of grated food that are slightly coarser than that of the fine blade.

Mit der groben Klinge reibt man feine Streifen, die geringfügig gröber sind, als die der feinen Klinge.





FEINE JULIENNEKLINGE

FINE JULIENNE BLADE

The Fine Julienne Blade creates very fine Julienne strips – slightly finer and thinner than with our Julienne Slicer, ideally for all sorts of vegetables.

Die Feine Julienneklinge kreiert geriebene Streifen, die ein wenig breiter, jedoch feiner und dünner sind, als die klassischen Juliennestreifen. Jedoch ist das Reibergebnis nicht so breit, wie das der extra groben Klinge. Die Klinge ist ideal für viele Gemüsesorten.



2-WEGE- SCHNEIDE

RIBBON BLADE

The Ribbon blade is designed to grate in both directions allowing a natural back and forth movement. The Ribbon Blade Style creates medium thin-bride 'strips'- a similar texture to the shaver just a bit finer and thinner.

Mit der 2-Wege-Schneide kann man mühelos vor und zurück reiben. Das Reibergebnis sind feine, etwas breitere Streifen, ähnlich wie bei der großen Raspel nur zarter und dünner.



GROSSE RASPEL

LARGE SHAVER

Create visually appealing dishes by adding beautiful shaved pieces of food. The Large Shaver blade creates wide but extremely fine shavings. The beautiful shavings not only make a visually stunning impression but also create an individual and intense texture of flavor.

Zaubern Sie anmutige Späne auf Ihre Gerichte und kreieren Sie wunderschön angerichtete Speisen. Das Reibergebnis der Großen Raspel sind feine, breite Späne. Sie sehen nicht nur schön aus, sondern erzeugen auch einen individuellen und sehr intensiven Geschmack durch Ihre Textur.



SEHR GROBE KLINGE

EXTRA COARSE BLADE

The Extra Coarse blade creates large strands of grated food that are very similar to 'julienne-strips' but just a bit thicker and wider. When you want to highlight the taste of an individual ingredient, this would be the ideal blade style.

Die sehr grobe Klinge kreiert längliche Stifte, ähnlich wie Julienne nur etwas breiter und dicker. Wenn man den Geschmack eines Lebensmittels hervorheben möchte, ist diese Klinge ideal.











STERNENKLINGE

STAR BLADE

The ideal blade to create a super fine mist of a powdery, snowflake grating result. It produces a very fine and fluffy result.

Die Sternenklinge ist ideal um eine Schneeflocken-ähnliche, pudrige Textur herzustellen. Das Reibergebnis ist sehr fein und fluffig.



XL- GROBE KLINGE

ULTRA COARSE BLADE

This blade creates large strands of ingredients that are ideal when you want to highlight the taste of an individual ingredient or if you need bigger amounts of grated foods.

Die XL-grobe Klinge kreiert breite Stifte aus Lebensmitteln und ist gut geeignet um den Geschmack eines einzelnen Lebensmittels hervor zu heben oder um größere Mengen zu reiben.



PROFI- GEMÜSEHOBELKLINGE

SLICER BLADE

The slicer cuts superbly uniform thin slices of cucumbers, radishes, zucchini, potatoes, onions, pepperoni, apples and other ingredients.

Mit dem Hobel Gurken, Radieschen, Zucchini, Kartoffeln, Zwiebeln, Äpfel, Salami und viele andere Lebensmittel in gleichmäßige dünne Scheiben schneiden.



JULIENNEHOBELKLINGE

JULIENNE SLICER BLADE

The Julienne Slicers precisely cuts the food into long thin strips, very similar to matchsticks.

Der Juliennehobel schneidet Lebensmittel präzise in lange, dünne Streifen.









POS Thekendisplays

COUNTER DISPLAYS UNITS



16x SKUs

NEW

PREMIUM ZESTER REIBE DISPLAY

PREMIUM ZESTER CDU

16 pack CDU / Thekendisplay (16 Stk.)

26,5 x 27 x 28,5 cm

The following assortments are available:
Folgende Bestückungen sind verfügbar:

CLASSIC
4x Pomegranate Red + 4x Sage Green + 4x Cinnamon Orange + 4x After Dark Grey
4x Granatapfelrot + 4x Salbei Grün + 4x Zimt Orange + 4x Anthrazit Grau

MODERN
4x Cashmere Beige + 4x Denim Blue + 4x Lipstick Pink + 4x Eucalyptus Green
4x Kaschmir Beige + 4x Denim Blau + 4x Lippenstift Pink + 4x Eukalyptus Grün

PASTELL
4x Mustard Yellow + 4x Dusty Rose + 4x Sage Green + 4x Sky Blue
4x Senfgelb + 4x Altrosa + 4x Salbei Grün + 4x Küstenblau

EMPTY/LEER (# 37520E-6-EMPTY)
Empty display for individual assortment available
Leeres Display für individuelle Bestückung verfügbar

GEWÜRZMÜHLE DISPLAY

SPICE MILL CDU

12 pack CDU / Thekendisplay (12 Stk.)

17,5 x 22,5 x 24,5 cm

The following assortments are available:
Folgende Bestückungen sind verfügbar:

MIX
6x 48060 Spice Mill Black / Gewürzmühle Schwarz
6x 48960 Spice Mill Stainless Steel / Gewürzmühle Edelstahl

EMPTY/LEER (# 47560E-Empty)
Empty display for individual assortment available
Leeres Display für individuelle Bestückung verfügbar



12x SKUs

NEW



15x SKUs

NEW

PROFI AVOCADO TOOL DISPLAY

AVOCADO TOOL CDU

15 pack CDU / Thekendisplay (15 Stk.)

17,5 x 22,5 x 24,5 cm

The following assortments are available:
Folgende Bestückungen sind verfügbar:

15x 48071 Profi Avocado Tool
15x 48071 Professional Avocado Tool

EMPTY/LEER (# 47071E-Empty)
Empty display for individual assortment available
Leeres Display für individuelle Bestückung verfügbar

SPIRALSCHNEIDER DISPLAY

SPIRAL CUTTER CDU

12 pack CDU / Thekendisplay (12 Stk.)

26,5 x 27 x 28,5 cm

The following assortments are available:
Folgende Bestückungen sind verfügbar:

12x 48000 Spiral Cutter
12x 48000 Spiralschneider

EMPTY/LEER (# 47080E-Empty)
Empty display for individual assortment available
Leeres Display für individuelle Bestückung verfügbar



12x SKUs

NEW



12x SKUs

PIZZA-SCHNEIDER DISPLAY

PIZZA-CUTTER CDU

#47091

12 pack CDU / Thekendisplay (12 Stk.)

28 x 28 x 20 cm

The following assortments are available:
Folgende Bestückungen sind verfügbar:

12x 48005 Pizza-Cutter
12x 48005 Pizza-Schneider



NEW

PROFI SCHÄLER DISPLAY

PROFESSIONAL PEELER CDU

15 Pack CDU / Thekendisplay (15 Stk.)

17,5 x 22,5 x 24,5 cm

The following assortments are available:
Folgende Bestückungen sind verfügbar:

STRAIGHT
15x 48091 Professional Peeler
Profi Schäler

SERRATED
15x 48192 Professional Serrated Peeler
Profi Schäler, gezahnt

MIX
10x 48091 + 5x 48192

EMPTY/LEER (# 47991-EMPTY)
Empty display for individual assortment available
Leeres Display für individuelle Bestückung verfügbar

PROFI Y-SCHÄLER DISPLAY

PROFESSIONAL Y PEELER CDU

15 Pack CDU / Thekendisplay (15 Stk.)

17,5 x 22,5 x 24,5 cm

The following assortments are available:
Folgende Bestückungen sind verfügbar:

STRAIGHT
15x 48081 Professional Y Peeler Straight
Profi Y-Schäler

SERRATED
15x 48082 Professional Y Peeler Serrated
Profi Y-Schäler, gezahnt

JULIENNE
15x 48083 Professional Y Peeler Julienne
Profi Y-Schäler, Julienne

MIX
5x 48081 + 5x 48082 + 5x 48083

EMPTY/LEER (# 47891E-EMPTY)
Empty display for individual assortment available
Leeres Display für individuelle Bestückung verfügbar

NEW





(4 x #34630) / (4 x #34730) / (4 x #34830)

FLEXI ZESTI™ DISPLAY

FLEXI ZESTI™ CDU

#47530

12 pack CDU / Thekendisplay (12 Stk.)

16,5 x 13,8 x 24 cm

#47530-EMPTY

Empty display for individual assortment available
Leeres Display für individuelle Bestückung verfügbar



Permanente Displays

PERMANENT DISPLAY UNITS

Microplane® offers eye-catching, well-designed retail point of purchase displays to not only best showcase the company's growing line of specialty kitchen tools and hand-held graters, but also to stir impulse purchases. Depending on the different needs of the retailer.

Microplane ® bietet Point-of-Sale Displays, die nicht nur die ständig wachsende Produktlinie von Küchenwerkzeugen bestmöglich präsentieren, sondern auch zu Impulskäufen anregen.

BLACK STEEL COUNTER DISPLAY*



#36175

Black Steel / Edelstahl Schwarz

Includes 19 hooks / Beinhaltet 19 Haken

Compact / rotary / 2-sided

Kompakt / drehbar / 2-seitig

64 x 32 x 52 cm



BLACK STEEL DEMO KIT

BLACK STEEL DEMO KIT

#36029

Includes:
1x Microplane Metal Tray with Logo
1x Black Steel Crock
1x Premium Classic Zester
- "TRY ME" PRINT on the handle (#46120)
2-3 Nutmegs in a bag for demonstration

Enthält:
1x Microplane Metall Tablett mit Logo
1x Schwarzer Metall Behälter
1x Premium Classic Zester - "TRY ME" Aufdruck auf dem Griff (#46120)
2-3 Muskatnüsse in einer Tüte zur Demonstration

NEW



BLACK STEEL BEHÄLTER

BLACK STEEL CROCK*

#36164

Black Steel crock is perfect for displaying 12 of the Premium Classic Series Zesters

Der Black Steel Behälter ist perfekt geeignet für bis zu 12 Premium Classic Reiben

18,5 x 20,5 cm

NEW



* Graters not included / Reiben nicht inklusive

FLAGSHIP FLOOR DISPLAY*

#36086

Black & Wood / Schwarz & Holz / Eiche

Tall / free standing / 4-sided

Hoch / freistehend / 4-seitig

Dimensions: 970 x 500 x 1820 (including graphic topper)
Material: wood, metal
Side graphic showing the variety of bladestyles / grating results
Presentation possibility for 45 SKUs
Product Assortment recommendations on request available

Abmessungen: 970 x 500 x 1820 (inklusive Graphik Topper)
Material: Holz, Metall
Seitengrafik mit Darstellung von der Klingenvielfalt/ Reibergebnis
Präsentationsmöglichkeit für 45 verschiedene Artikel
Empfohlene Bestückung auf Anfrage







MASTER SERIEN DISPLAY

MASTER SERIES DISPLAY*

#36082

Black & Copper / Schwarz & Kupfer

Includes 6 hooks / Beinhaltet 6 Haken

65 x 55 cm



(8x 43320, 4x 43330, 4x 43302, 4x43304, 4x 43308)

* Graters not included / Reiben nicht inklusive

Marketing Materialien

POS MARKETING MATERIALS

Microplane® offers a variety of marketing materials to the retailers to build awareness and to present the Microplane® brand properly. The materials support generating sales and are for free on request.

Microplane® bietet Händlern eine Vielzahl an Marketing-Materialien, um Aufmerksamkeit zu erregen und um die Marke Microplane® optimal zu präsentieren. Die auf Anfrage kostenlos erhältlichen Materialien dienen der Verkaufssteigerung.



GESCHENKBOX FÜR
PREMIUM CLASSIC ZESTER

GIFT BOX FOR THE PREMIUM CLASSIC ZESTER

#36020

Available on request / Auf Anfrage erhältlich



GESCHENKBOX FÜR
MASTER ZESTER

GIFT BOX FOR THE MASTER SERIES ZESTER

#36320

Available on request / Auf Anfrage erhältlich

BROSCHÜRENHALTER

BROCHURE HOLDER

#36014





ENDVERBRAUCHER
BROSCHÜRE

CONSUMER BROCHURE

#36105 ENG
#36205 DE
#36305 IT
#36505 FR

21 x 21 cm



NEW

WERBESÄULEN-ELLIPSE

STAND-UP-DISPLAYS-ELLIPSE

180 x 50 cm



NEW

TISCHAUFSTELLER

TABLE TENT

25 x 40 cm

CARE & HANDLING TIPS

To guarantee a long life for your blades and to have a safe, efficient and fun grating experience, we have put together some care and handling tips for your consideration.

GRATING WITH MINIMAL EFFORT

- Due to the sharpness of the blades, with no pressure and minimal effort, the food slides gently, quickly and easily from the blade without tearing or shredding or blocking to produce perfect results every time
- There is no need to apply any pressure while grating, making the grating job easy and fun and minimizing the risk of getting hurt, by slipping off the blade when applying too much pressure.

HOW TO ZEST CITRUS FRUITS EASILY

- Take the citrus fruit in your hand. Turn the sharp blades/ teeth towards the fruit and gently slide along the surface of the fruit while turning the fruit constantly. This method gives you control and helps to not grate into the white bitter pith.
- The grated food is then collected on the backside of the grater.
- To get the zest off the blades, simply tap the grater or use finger or a spoon to slide the grated food off.
- We also recommend using organic untreated citrus fruits when zesting.

CHEESE GRATING MADE EASY FOR KIDS

- Simply place the block of cheese on the working space, then turn the grater around, the sharp blades facing the food and away from you.
- Gently slide over the food with the blades. The grated food is then captured on the backside of the grater to allow for better metering.
- This method of grating ensures for instance that children do not come in contact with the sharp blades since the sharp blades are only facing towards the food and not the fingers.

SECURE STORAGE

- Each Microplane product is equipped with a protective cover. Always ensure to place the cover over the blades when not in use.
- Then when stored in a drawer or cabinet, the fingers are protected from the sharp blades when reaching for it.
- Having the cover over the blades, also ensures that the blades maintain sharpness over a longer period since it minimizes the contact with other tools.

FLEXIBLE AND SECURE USAGE

- Each of our hand-held paddle graters is equipped with non-slip rubber feet. This allows you to safely maintain the proper angle and stability whilst grating food as safe grating on trays, in bowls and any different working surfaces.
- Better stability and comfort are guaranteed with the rubber foot.

CLEANING MADE EASY

- Straight after using the grater, tap off the food of the blades on a cutting board or any other working space.
- Then simply rinse under water and drip dry.
- This helps eliminating that food will dry onto the blade which will make it more difficult to clean later.

DISHWASHER SAFE

- All Microplane graters* are dishwasher safe.
- To ensure though that the blades stay sharp as long as possible, we do recommend washing them by hand.
- Please note that the protective covers that come with our products are not suitable for the dishwasher. Please always clean them by hand.

**Except our Master-Series that has walnut handles that need to be hand wash only (but do not soak in water)*

HILFREICHE TIPPS ZUR PFLEGE & HANDHABUNG

Wir haben für Sie einige hilfreiche Tipps zur Pflege und Handhabung für einen sicheren, effizienten und angenehmen Umgang mit unseren Reiben zusammengetragen und um eine möglichst lange Lebensdauer der Klingen sicher zu gewährlisten.

MÜHELOSES REIBEN OHNE KRAFTAUFWAND

- Durch die Schärfe der Klingen gleiten die Lebensmittel ohne jeglichen Druck mühelos über die Reibfläche und liefern somit immer das perfekte Reibergebnis. Die scharfen Schneidkanten garantieren, dass die Lebensmittel präzise geschnitten und nicht zerrissen oder zerquetscht werden und keine Lebensmittel an den Klingen kleben bleiben.
- Es ist nicht notwendig beim Reiben Druck auszuüben, somit ist das Reiben leicht und einfach und macht Spaß. Die Gefahr durch zu viel Druck abzurutschen und sich zu verletzen ist deshalb sehr gering.

WIE MAN ZITRUSFRÜCHTE AM EINFACHSTEN ZESTET

- Die Zitrusfrucht in die Hand nehmen, die Reibfläche zur Frucht drehen und leicht mit der rasiermessersscharfen Klinge über die Oberfläche der Frucht ziehen und die Zitrusfrucht dabei stetig drehen. Nicht in die weiße Schicht reiben, da dort die Bitterstoffe enthalten sind. Unbehandelte Zitrusfrüchte eignen sich am besten.
- Der Abrieb der Zitrusfrucht sammelt sich in der Rückseite der Reibe.
- Um die Zesten aus der Klinge zu bekommen, einfach die Reibe umdrehen und auf ein Brett klopfen oder mit dem Finger oder einem Löffel nachhelfen.

KÄSE REIBEN KINDERLEICHT UND SICHER

- Das Stück Käse auf einem Brett platzieren, die Reibe umdrehen, die scharfen Klingen zeigen zum Käse.
- Leicht mit der rasiermesserscharfen Klinge über den Käse gleiten. Der geriebene Käse wird dann in der Rückseite der Klinge gesammelt und ermöglichst so eine bessere Dosierung.
- Diese Methode beim Reiben ermöglicht es, dass Kinder nicht direkt mit den scharfen Klingen in Kontakt kommen, da die scharfen Klingen auf das Lebensmittel und nicht die Finger gerichtet sind.

SICHERE AUFBEWAHRUNG

Jedes Microplane Produkt ist mit einer Schutzhülle ausgestattet.

- Achten Sie immer darauf, die Schutzhülle über die Klingen zu platzieren, wenn die Reiben nicht verwendet werden.
- So sind die Finger vor den scharfen Klingen geschützt, wenn Sie in die Schublade oder den Schrank greifen, um die Reibe herauszunehmen.
- Mit der Schutzhülle ist außerdem gewährleistet, dass die Klingen scharf bleiben, weil der Kontakt mit anderen Küchenutensilien minimiert wird.

FLEXIBEL UND SICHER EINSETZBAR

- Jede unserer Reiben ist mit einem rutschfesten Gummifuß ausgestattet. Dadurch kann man beim Verarbeiten der Lebensmittel die Reibe schräg halten und sie stabil auf und in Schalen oder Töpfen, sowie auf verschiedenen Oberflächen benutzen.
- Der Gummifuß garantiert Komfort und eine bessere Stabilität beim Reiben.

REINIGUNG LEICHT GEMACHT

- Gleich nach dem Reiben mögliche Reste des geriebenen Lebensmittels auf einem Brett oder der Arbeitsfläche abklopfen.
- Dann die Klinge unter fließendem Wasser abspülen und trocknen lassen.
- Dies hilft zu vermeiden, dass Lebensmittel an der Klinge kleben bleiben und fest trocknen und sie sich somit schwieriger reinigen lässt.

SPÜLMASCHINEN GEEIGNET

- Alle Microplane Reiben sind Spülmaschinen geeignet.*
- Um eine maximale Langlebigkeit der Klingen zu garantieren, empfehlen wir Handwäsche anstelle von Spülmaschine.
- Bitte beachten Sie, dass die Schutzhüllen der Reiben nicht Spülmaschinen geeignet sind. Bitte reinigen Sie diese immer mit der Hand.

**Mit Ausnahme unserer Master Serie mit den Walnussholzgriffen, diese bitte mit der Hand abwaschen aber nicht einweichen.*

Wie verkaufe ich Microplane® am besten

HOW TO SELL MICROPLANE® BEST

MAKE THE SUPERIOR MICROPLANE® QUALITY TANGIBLE AND LET YOUR CUSTOMERS EXPERIENCE THE DIFFERENCE THROUGH:

- **Product Training:** Seek product training from our sales representatives so that you and your employees can better explain Microplane® and convey the superior quality and enjoyment of use to your customers.
- **Trial Stations:** Let your customers try the Microplane product for themselves. It is the best way to explain the Microplane quality. To enhance the experience, Microplane is providing our new Black Steel Demo Kit free of charge, consisting of a red Premium Classic Zester, a Black Steel crock, a matching tray, and small bag with 2-3 nutmegs. (details on the demo kit are on page 87).
- **Product demonstrations:** This is how your customers can best experience the unique quality of Microplane® products. Organize them yourself or contact us: we will be pleased to offer support.

MAKE MICROPLANES® COMPETENCE VISIBLE BY:

- Ensuring being fully stocked of our bestseller, the Premium Classic Zester. The original is appreciated by chefs worldwide and is a popular guest in many TV shows. Also create a stage for it in your business. In many classic and modern colors, the Zester is guaranteed to draw attention.
- Offering a wide assortment of blades. Microplane® beginners will quickly become Microplane® enthusiasts and demand additional blade variants. Do not miss sales of the other series, such as Gourmet, Professional, Black Sheep, Master, Specialty and many more. Make the first user a repeat customer and win them over as a completely satisfied customer.
- Position Microplane® graters in several places to cross merchandise, they only need small shelf space to create a high rotation.
- Provide detailed information for your customers and point out the superiority of the high-quality Microplane® grater. Our blades come with over 50 years of experience with photo-etching technology. Talk to your customers or use our brochures, flyers, recipes, videos, posters and much more.

AWAKEN THE EMOTIONS OF YOUR CUSTOMERS:

- Introduce inspiring recipes using a variety of Microplane® blades.
- Point out well-known personalities that are using Microplane® products > create a sense that Microplane® is on everyone's lips.

MACHEN SIE MICROPLANES® QUALITÄT GREIFBAR UND LASSEN SIE IHRE KUNDEN DIESE SELBST ERFAHREN DURCH:

- **Produktschulungen** unserer Handelsvertreter, so dass Sie und Ihre Mitarbeiter Microplane® besser erklären können und dadurch die einzigartige Qualität an Ihre Kunden vermitteln
- **Probierstationen**, so dass Ihre Kunden die Produkte selbst ausprobieren und kennen lernen können. Hierfür stellen wir Ihnen gerne unser neues Black Steel Demokit kostenfrei zur Verfügung, bestehend aus einem roten Premium Classic Zester, einem Black Steel Behälter, einem passenden Tablett und einem kleinen Beutel mit 2-3 Muskatnüssen (Details zum Demo Kit finden Sie auf Seite 87).
- **Produktvorführungen** – so überzeugen Sie Ihre Kunden am besten von der einzigartigen Qualität Microplanes®. Organisieren Sie diese selbst oder wenden Sie sich an uns: wir helfen Ihnen gerne.

MACHEN SIE MICROPLANES® KOMPETENZ SICHTBAR DURCH:

- Unseren Bestseller, den Premium Classic Zester. Das Original wird von Köchen weltweit geschätzt und ist in vielen TV- Shows ein gern gesehener Gast. Geben Sie auch in Ihrem Geschäft die Bühne für ihn frei. In vielen klassischen und peppigen Farben lenkt er das Augenmerk garantiert auf sich.
- Ein breites Reibensortiment. Microplane® Einsteiger werden schnell zu Microplane® Enthusiasten und verlangen nach weiteren Klingenvarianten. Verschenken Sie keinen Umsatz und führen Sie auch die Klingenkompetenz der anderen Serien, wie Gourmet, Professional, Black Sheep, Master, Specialty und viele mehr. Machen Sie den Ersttäter zum Wiederholungstäter und gewinnen Sie so einen zufriedenen Kunden.
- Eine Positionierung der Reiben an mehreren Orten, sie brauchen nur kleine Flächen um eine hohe Rotation zu schaffen.
- Ausführliche Information für Ihre Kunden und weisen Sie auf die Finessen der qualitativ hochwertigen Microplane® Reiben hin. Unsere Klingen sind durch über 50jährige Erfahrung mit der Photo- Etching- Technologie allen anderen überlegen. Sprechen Sie darüber mit Ihren Kunden oder verwenden Sie hierzu unsere Broschüren, Flyer, Rezepte, Videos, Poster und vieles mehr.

WECKEN SIE DIE EMOTIONEN IHRER KUNDEN:

- Stellen Sie inspirierende Rezeptideen vor, bei denen die unterschiedlichsten Microplane® Klingen zum Einsatz kommen.
- Weisen Sie auf bekannte Persönlichkeiten hin, die Microplane® Produkte benutzen > Microplane® ist in aller Munde









For inspiration, tips and tricks
and the latest product
news follow us at:

@microplaneintl

@microplaneintl

/Microplaneintl

Microplane

Microplane® International GmbH & Co. KG
Schnackenburgallee 41d
22525 Hamburg
Germany
Tel: +49 (0)40 8971 286 0
info@microplaneintl.com
www.microplaneintl.com

Microplane® USA
614 SR 247
Russellville, AR 72802, USA
Tel: +1.800.555.2767
kitcheninfo@microplane.com
www.microplane.com