




MATFER



MOULIN À FROMAGES

En cuisine comme sur la table, cet élégant moulin en acier inoxydable et plastiques noirs assurera une distribution de fromage (parmesan, par exemple) râpé frais de grande qualité. Livré avec 2 lames interchangeables fine et gros grains. Fonctionnement facile par rotation du poignet. Fourni avec couvercle pour un rangement pratique.

CHEESE MILL

Suitable for use in the kitchen and at the table, this elegant black stainless steel and plastic mill provides a very high standard distribution of freshly cheese (such as parmesan).

Supplied with 2 interchangeable fine and coarse blades. Easy to operate by turning the handle. Supplied with cover for easy storage.

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
73	170	216030	33,00



RÂPES PREMIUM

Les râpes incontournables pour les Chefs !

Manche ergonomique noir, toucher velours et embouts caoutchouc anti-éraflures à l'extrémité de la râpe. Lame 200 mm, largeur 25 mm. Sauf râpes à épices, demi-ronde lame 125 mm.

PREMIUM GRATERS

The Chef's essential graters

Ergonomic black soft-touch handle with anti-scratch rubber stops at the end of the grater. Blade 200 mm, width 25 mm. Semi-circular 125mm.

	Code	Prix HT
A zester : fromages durs, agrumes, gingembre... / A zester: hard cheeses, citrus fruit, ginger...	186601	18,30
Très gros grains : légumes fromages Coarse: vegetables, cheeses	186602	18,30
Double tranchant : fromages, carottes, courgettes, chocolat, noix... / Double-edged: cheeses, carrots, courgettes, chocolate, nuts, etc	186603	18,30
A épices : muscade, cannelle... In spices: nutmeg, grooves...	186604	14,10



"DESIGN et TECHNOLOGIE de pointe pour des résultats incomparables en cuisine."

Le procédé de fabrication de ces râpes procure des ustensiles à la lame longue durée, à coupe rasoir, en acier inoxydable. Les aliments sont coupés sans être déchiquetés; préservant ainsi leur arôme et leur saveur. Les râpes Microplane® permettent de râper sans effort les fromages à pâte molle ou dure, les légumes, les agrumes, les noix, les épices et les condiments, les champignons, le chocolat... Râpes livrées avec étui de protection de la lame pour le rangement. Oeillet de suspension. Lavable au lave-vaisselle. Lavage des étuis à la main.

Nous recommandons l'utilisation de gants anti-coupures pour l'utilisation de ces râpes.



"Cutting-edge DESIGN AND TECHNOLOGY for incomparable results in the kitchen."

These stainless steel graters are manufactured to provide long-lasting blades with a razor-sharp cut. Foods are cut without being torn, retaining all their flavour and aroma. Microplane® graters enable you to grate effortlessly soft or hard cheeses, vegetables, citrus zest, nuts, spices and condiments, mushrooms, chocolate, etc. Graters supplied with blade cover for storage. Hanging ring. Dishwasher safe. Blade covers hand wash only.

We recommend the use of cut prevention gloves when using these graters.



RÂPES GOURMET

Râpes larges ergonomiques, manche ergonomique noir toucher velours avec embout caoutchouc anti-dérappant pour une stabilité renforcée. Lame 135 x 60 mm.

GOURMET GRATERS

Ergonomic wide graters, black soft touch ergonomic handle with non-slip rubber stoppers for improved stability. Blade 135 x 60mm.

	Code	Prix HT
Râpe zesteur Zesting grater	186620	23,90
Râpe gros grains Coarse grater	186621	23,90
Râpe très gros grains Extra coarse grater	186622	23,90
Râpe double tranchant Double-edged grater	186623	23,90
Râpe rasoir large : copeaux chocolat, truffes... Wide shaver grater for chocolate shavings, truffles...	186624	23,90
Râpe étoile : parmesan Star grater: parmesan	186625	23,90
Poussoir de protection Protective pusher	216100	4,10



RÂPES ÉLITE

La dernière innovation Microplane® !

Une râpe de forme ergonomique, monobloc dont l'étui de protection se transforme en réceptacle à ingrédient râpé lorsqu'on le clipse sous la râpe. Longueur totale 285 mm. Largeur 80 mm

ELITE GRATERS

The latest innovation from Microplane®!

A single-block, ergonomically-shaped grater whose protective case transforms into a container for the grated ingredient when clipped under the grater. Total length 285 mm. Width 80 mm.

	Code	Prix HT
Râpe zesteur / Zesting grater	216120	21,00
Râpe gros grains / Coarse grater	216121	21,00
Râpe très gros grains / Extra coarse grater	216122	21,00
Râpe double tranchant / Double-edged grater	216124	21,00



RÂPES 4 FACES

D'une conception très stable, ergonomique, cette râpe bénéficie des avantages de la technologie Microplane® et offre ainsi un outil de qualité incomparable.

3 lames ; très gros grains, fine, double tranchant + 1 lame éminceur 2 mm. La lame fine est amovible pour un nettoyage plus facile.

4-SIDED GRATERS

Designed for stability and ergonomics, this grater enjoys all the benefits of Microplane® technology and offers a tool of incomparable quality. 3 blades; extra coarse, fine, double-sided + 1 x 2mm.

L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
120	80	270	186615	39,90

DISTRIBUÉ PAR :