



PHOTO
ETCH
TECHNOLOGY

THE ORIGINAL

ENGINEERED FOR PRECISION SINCE 1994

BLADES MADE IN USA

Microplane

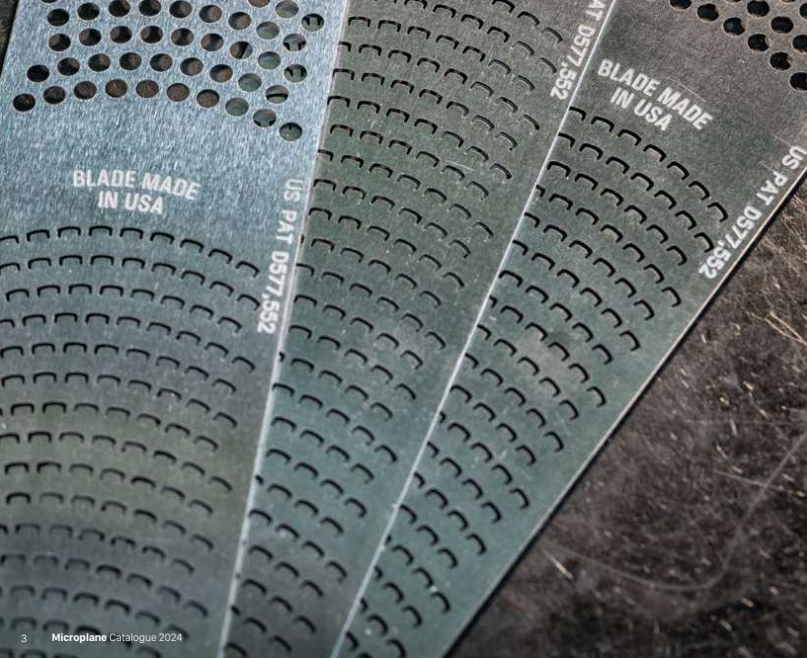
PRODUCT CATALOGUE 2024

PRODUKTKATALOG

nachhaltiger Qualität und der am weitesten entwickelten Technologie anbieten.



Professional Series Professional Serie	NEW	49
Specialty Series Specialty Serie		55
Blade Guide Klingenübersicht		75
Counter Displays Units POS Thekendisplays		83
Permanent Displays Units Permanent Displays		87
POS Marketing Materials Marketing Materialien		89
Useful Tips Kniffe, Tipps und Tricks		91
How to sell Microplane® BEST So verkauft man Microplane am besten		93



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.

Wird das Reiben von feinsten, vornehmlich aus Holz, 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.



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.

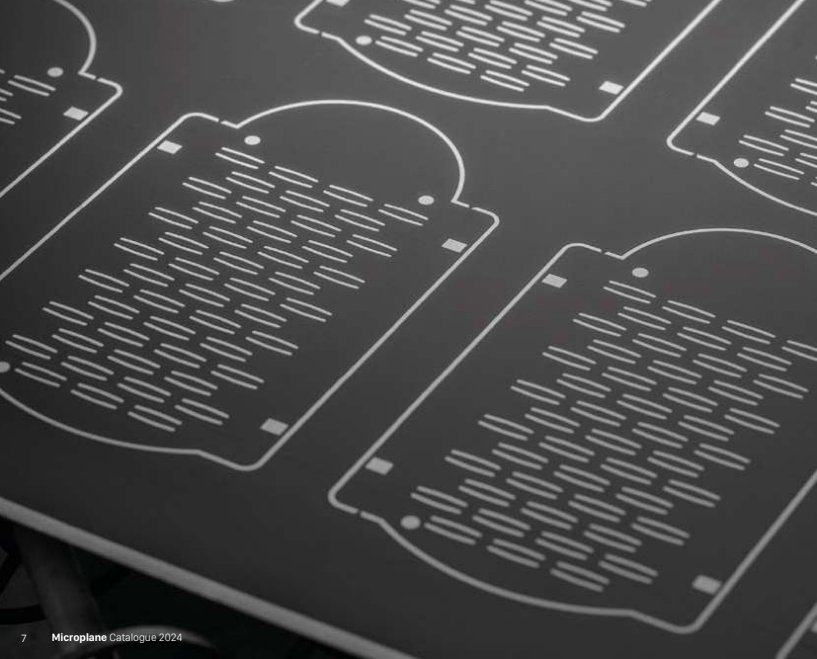
Chris Grace joined the company in 2002 and in 2004 started to expand in Europe.

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.



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.

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 Schneidkanten 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.



new technologies and production techniques.

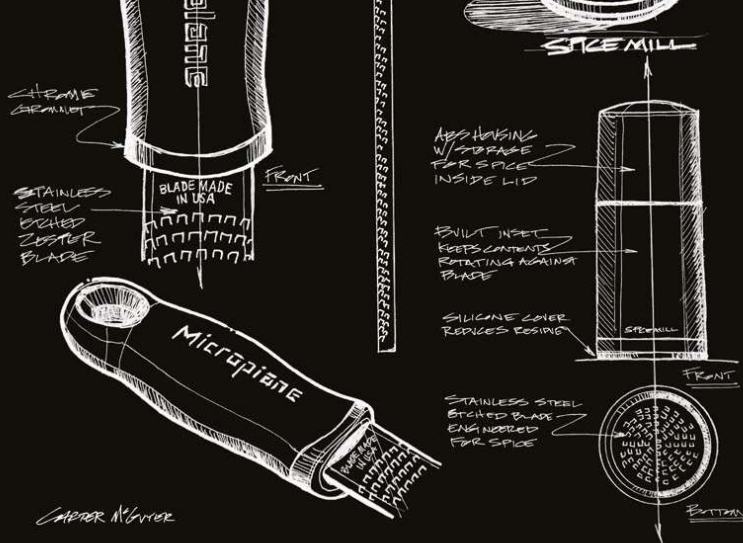
A large part of our success is due to our employees, who stand behind and operate the machines to ensure an optimal process flow every day.

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.

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.



or 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.

langjährigen Überzeugungs-Kunden zu erheitern 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® ist der erste Hersteller von photo-geätzten Küchenwerkzeugen (patentiert in den USA 1990 - 2010)
- Microplane® hat über 50 Jahre Erfahrung mit dem Photo-etching- Herstellungsverfahren
- 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

tearing or shredding – preserves and intensifies food's aroma and flavor.



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 geliebt werden.

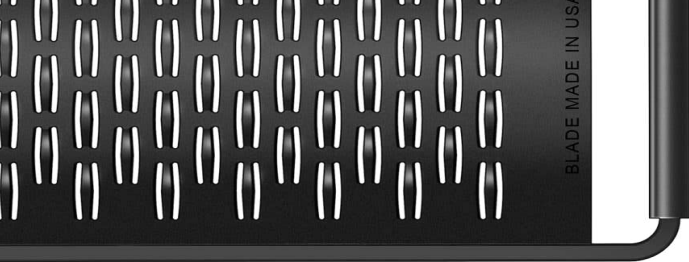
Grating becomes fun – you do not have to struggle with a dull grater anymore. Achieve the perfect grating result every time.



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.



#BLACK

SHEEP

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



Stärke und Design, das sowohl Beauty als auch Funktion vereint.

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.

whilst grating

Features a PVD coating to provide
extra scratch resistance



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



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

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!



AN IMPROVED PACKAGING DESIGN
EIN VERBESSERTES VERPACKUNGSDESIGN





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 Handwerkskunst.

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

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).



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



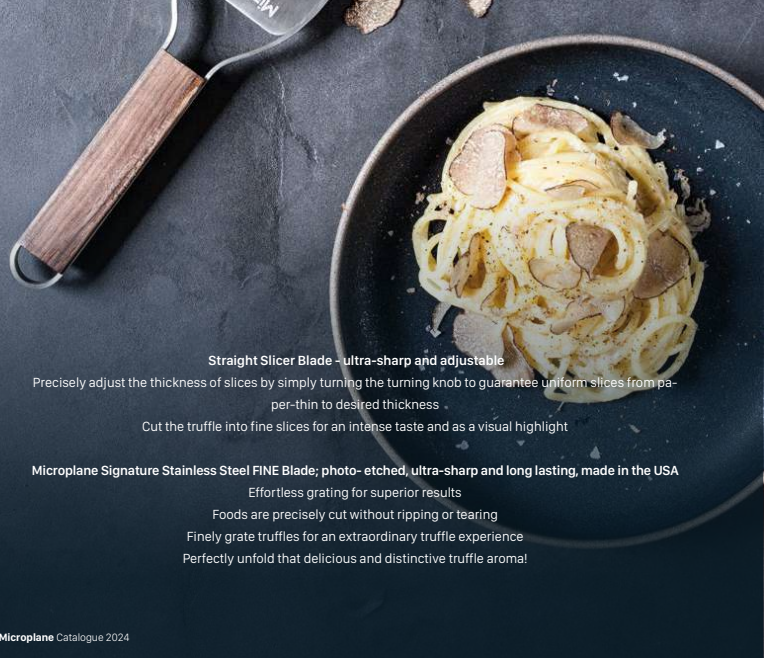
GROSSE RASPEL LARGE SHAVER

#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!

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.



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!

Black / Schwarz #46020



White / Weiss #46501



Lipstick Pink / Lippenstift Pink #46123



Pomegranate Red / Granatapfelrot #46177



Denim Blue / Denim Blau #46223



Sky Blue / Kistenblau #46277



Cashmere Beige / Kaschmir Beige #46323



Musard Yellow / Senfgelb #46623



Sage Green / Silber Grün #46723



Eucalyptus Green / Eukalyptus Grün #46727



After Dark Grey / Anthrazit Grau #46743



Cinnamon Orange / Zimt Orange #46823



Dusty Rose / Altrosa #46923



NEW TIMELESS CHIC
SOPHISTICATED URBAN
WARM CLASSY EARTHY

AUTHENTIC GORGEOUS
STYLISH HARMONIC
BEAUTIFUL ELEGANT



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.



**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

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).

#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



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

#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



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



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- Gemüseobelklinge** und **Julienneobelklinge**.



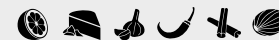
#45004

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





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



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



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



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





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.



#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



#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

1 Cut / half



2 Pierce & Twist to remove pit



3 Slice



4 Scoop out & serve



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.)



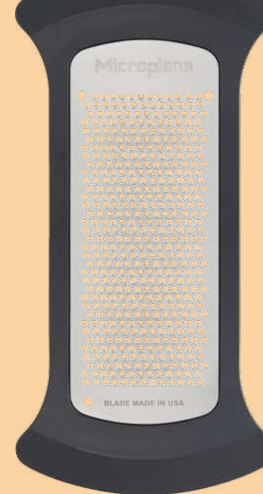
Over Bowl



Inside



Angled Inside



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

#41004

Black / Stainless Steel

Schwarz / Edelstahl

Carton Size/ VE / 6/24

EAN # 0098399410043

21,2 x 10,3 x 2 cm

CUCUMBER, CARROTS, ZUCCHINI,
POTATOE, PARSNIP, APPLE

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

NEW

PROFI Y SCHÄLER, GEZAHNT 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
Carton Size/ VE / 6/24

Black / Stainless Steel
EAN # 0098399480824

Schwarz / Edelstahl
16,4 x 7,5 x 2,5 cm



TOMATOE, KIWI, MANGO, PEPPER,
PEACH, PAPAYA



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

CARROT, CUCUMBER, ZUCCHINI,
SWEET POTATOE, PAPAYA

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



#41708

Petrol Green / Stainless Steel

Petrolgrün / Edelstahl

Carton Size / VE 6/24

EAN # 0098399417080

21,2 x 10,3 x 2 cm



CAULIFLOWER, POTATOES, ZUCCHINI, CARROT, APPLE, CHEESE



Over Bowl



Inside



Angled Inside



CUCUMBER, CARROT, POTATO,
BEETROOT, PEPPER, 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

Stifte in beliebiger Stärke, von hauchdünn bis sehr
dick schneiden



#48970

Black & Stainless Steel

Edelstahl & Schwarz

Carton Size / VE / 6/24

EAN # 0098399489704

20 x 5 x 5 cm

#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

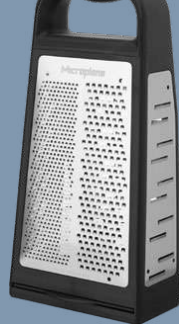
EAN # 0098399489605

12 x 5 x 5 cm

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



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



#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



#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“

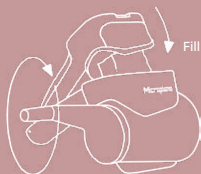


CUCUMBER, CARROT, ZUCCHINI, GINGER

DURABILITY!



Assembly / Montage



Fill / Füllen

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, 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



#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

#34830

Orange / Orange

Carton Size / VE 12/48

EAN # 0098399348308

7 x 3,8 x 5,5 cm



#34630

Yellow / Gelb

Carton Size / VE 12/48

EAN # 0098399480602

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.)

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

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.)

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!

that you want to have finely grated and full of flavor.

grating result.

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.



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



taste & body. Foods like ginger, cloves or chili produce a puree-like texture.

Die feine Klinge erschafft eine sehr zarte und feine Textur der geliebten 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.



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



ideally for all sorts of vegetables.

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



Blade Style creates medium thin-bnde "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.



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.



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.



and fluffy result.

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



or 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.



pepperoni, apples and other ingredients.

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



Der Juliennehobel schneidet Lebensmittel präzise
in lange, dünne Streifen.





12x SKUs

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

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 Atrosa + 4x Salbei Grün + 4x Küstenblau

EMPTY/LEER (# 37520E-6-EMPTY)

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

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

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



12x SKUs

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





Includes 19 hooks / Beinhaltet 19 Haken
Compact / rotary / 2-sided
Kompakt / drehbar / 2-seitig
64 x 32 x 52 cm



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



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

BROSCHÜRENHALTER
**BROCHURE
HOLDER**

#36014



ENDVERBRAUCHER
BROSCHÜRE
**CONSUMER
BROCHURE**

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

21 x 21 cm



WERBESÄULEN-ELLIPSE
STAND-UP-DISPLAYS-ELLIPSE

180 x 50 cm



TISCHAUFSTELLER
TABLE TENT

25 x 40 cm

- 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.

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)*

EINFACHSTEN ZESTEN

- Die Zitrusfrucht in die Hand nehmen, die Reibfläche zur Frucht drehen und leicht mit der rasiermesserscharfen 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 ermöglicht 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.

REIBEN 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.*

MAKE MICROPLANE® 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 MICROPLANE® 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. Verschicken Sie keinen Umsatz und führen Sie auch die Klingenkompentenz 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