



Microplane
THE ORIGINAL®

The Grater. The Original. Blades Made in USA.



Produktkatalog

PRODUCT CATALOG 2020



The Microplane® brand promise addresses both the hobby and professional chefs desire to cook with enjoyment, efficiency and deliver high quality results! The Microplane® brand promises reliable, best in class products that incorporate the most advanced technology available worldwide.

Microplane® delivers on a commitment to provide both home cooks and culinary professionals the tools needed to create an excellent cooking experience.

Microplane® graters are distinctly different from other graters by using the photo-etching process to create ultra-sharp cutting edges that deliver superior performance. This technology has been leveraged into other areas of the kitchen and food preparation in order to expand the range of grating solutions and have a greater relevance to consumers. Regardless of the application, the expectation is the same – to provide reliable, best in class products by leveraging the most advanced blade technology to deliver outstanding quality products every time.

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.

Hintergrundinformationen	
Behind the products	3
Master Serie	
Master Series	17
Premium Classic Serie	
Premium Classic Series.....	23
Gourmet Serie	
Gourmet Series	29
Professional Serie	
Professional Series.....	38
Home Serie	
Home Series.....	45
Specialty Serie	
Specialty Series	51
Klingenvielfalt	
Blade Guide	67
Thekendisplays & Permanente Displays	
Displays	75
Marketing Materialien	
Marketing Materials	79
Kniffe & Tipps	
Useful Tips.....	81
Wie verkaufe ich Microplane® am besten	
How to sell Microplane® BEST.....	82





Interview mit Chris Grace, CEO, Inhaber in 3. Generation

Interview with Mr. Chris Grace CEO, owner in 3. Generation

When was the company founded?

The company was started by Louis & Richard Grace in 1966 – my grandfather and father. I am 3rd generation.

Could you tell a little bit about the history of the company?

Actually, we first started making components for computer printers in the late 60's all the way to early 90's. The components we manufactured were used in "impact" printing. However, these printers became obsolete with bubble jet and laser printing. My father saw demand going down each year so he had to find something else to manufacture to keep his employees busy. In our acid etching process to make our printer components, if the process was not right, the parts were very sharp and a lot of our workers would cut their fingers. (We had a lot of band-aid stations in the factory.) Again, sharp parts were BAD. So, when my father was trying to find another product to manufacture, someone made a joke that we should consider making sharp things, since we ran too much scrap and cut a lot of fingers. This gave my father the idea of making woodworking tools. They developed a wood file and called it a "Microplane" because the teeth are like tiny wood planes. The first trade show my father attended, some one commented that the tools look like cheese grater... but this offended my father. "They are not food graters... they are serious wood working tools" he would say.

When and why did the company expand into two other categories – kitchen tools and foot files? When the graters are concerned there was something about a Canadian housewife... Could you please tell the story?

Sure, I love telling this story. In 1994 we were selling our woodworking tools to a catalog company in Toronto Canada called "Lee Valley Tools." Mr. Lee really liked the Microplane tools. One day, Mrs. Lee was baking an Armenian Orange Cake and the recipe called for orange zest. She tried using her regular grater, but it did not work very well. She had the idea to go to her husbands wood shop and try a Microplane that he had been talking about.

It worked so well, that in the next issue of their catalog, they put the product with their catalog with oranges, lemons, chocolate, garlic and said something like "Microplane wood carving tools... work great on wood, even better on food. Great for zesting citrus, grating chocolate, ginger, and hard cheeses." I remember we received an order for 10,000 pieces and we called them because we thought they had made an error with too many zeroes. They normally ordered 1,000 pcs. They told us the PO was correct and that they said "you are not going to believe it, but we're selling them as food graters. We thought they were crazy, but we did not care. We made woodworking tools, not food graters. Whatever the customer wanted to do with them was fine with us. Until 1999, we still thought we were making wood working tools... we are not gourmet chefs. My father probably had no idea what "zest" was.

That all changed in 1999 when "The New York Times" wrote an article in their Wednesday food section about a wood working tool that had found its way into the kitchen. Famous TV chefs Julia Child and Martha Stewart were going into a gourmet cooking store in Manhattan called "The Broadway

Panhandler" to buy Microplane graters by the case so they could give them to all their friends. The Associated Press picked up the story and it went nationwide into newspapers all over the country. People went into their cooking gadget stores and asked for a "Microplane", but the owners of the stores had never heard of such a thing. They showed the store owners the newspaper article, so they started calling us to ask for product info. Sales exploded within few months.

Microplane had always been the crazy idea that most people thought would never amount to much. One of our production managers told my father he thought he should drop the Microplane idea because we spent too much time and money on it... and it probably was never going to go anywhere. However, my father always believed in those razor sharp teeth.

I remember it was probably 2003 and we had our first 8 minute spot on QVC network. We all gathered at my sister's house to watch and see if the product sold well. At the end of the 8 minute spot, both me and my sister looked at my father and he said "... so when are we going to get woodworking tools on QVC?"

Today, we sell our kitchen tools all over the world. In about 2005, we received an e-mail from a lady in North Carolina who explained that she had used our famous zester on her feet. She had a wedding to attend and when she put on her high heeled shoes, she noticed her calloused feet looked terrible. She wondered if her Microplane zester would remove those callouses. I think she said "I'm not really a crazy person" more than once in her e-mail. It was very passionately written, so we kept it in the front of our minds. I think it was a few months later, one of our sales reps in the US asked us if we ever thought of making a foot file. Since this was probably the 3rd or 4th time someone had mentioned this we thought it might be a good idea. We took about 6 to 12 months to develop a tooth pattern that worked well on callouses.

What is the future for Microplane?

We are trying to stay focused on food graters and items that are complementary to food graters. For example, we have a protective glove for chefs and also a hand-held food slicer that is not an acid etched blade. However, we try to stay focused on things we acid etch since that's our core technology.

TEST KITCHEN

Amanda Hesser

A Gift for the Cook,
Or the Carpenter

It started out merely as a carpenter's tool, a rasp, an efficient device meant to file wood. Who could have guessed that it was an epitaph away from greatness in another arena: the kitchen.

The big moment came in 1994, when Loraine Lee, a homemaker in Ottawa, Canada, was making an Armenian orange cake. Out of frustration with her old grater, she picked up a new rasp her husband, Leonard, had brought home from their hardware store, Lee Valley Tools. She did the orange across its blades and was amazed — lacy shards of zest fell from its surface like snowflakes. The Lees marveled at the product description in their catalogue.

Sales soared from a dozen or two rags a month to about 10,000 a year, and a serious buzz began in the cooking world. Soon, O'Rourke, the owner of Cooking by the Book, a culinary school in Manhattan, discovered the rasp about three years ago.

"I went wild," Ms. O'Rourke said. So wild that she tracked down the maker — Grace Manufacturing in Russellville, Ark. — and got an exclusive agreement to sell the rasp as a kitchen tool in the United States. Three models — the zester, a cheese grater and a spice grater — are the only kitchen products she sells, and they've turned out to be popular stocking stuffers.

"You know," she said, drawing her voice low, "Martha Stewart is giving them away as her personal gift this Christmas." She has ordered several hundred, Ms. O'Rourke said.

The box grater has long been the square wheel of the kitchen. Cooks have grated their fingers, crumbled blocks of cheese and rubbed perfectly good oranges raw on its surface. And yet, as if suppressed by kitchenware manufacturers, they continue to use the rusty, dull graters.

But the rasp — commercially dubbed the Microplane — scrapes zest off citrus fruit and grates cheese with just a gentle sweep down its surface.

The difference is in how it is made. Most zesters simply have holes punched into a flat or curved piece of stainless steel or tin. The Microplane's edges are formed by a process called photo-etching: the holes are dissolved with ferric chloride, so they are like hundreds of tiny razors. Grace Manufacturing, which also makes medical devices, adapted the technique from one they were using on computer parts.

Grace has recently developed new models with larger grating areas and ergonomic handles, but they are not yet for sale. "I must admit," Mr. Lee of Lee Valley Tools said, "we still stay with the original —



Photograph by Helen Register/The New York Times

partly because the new model just came out, and partly because you just don't tinker with something that works really well."

Microplanes may be ordered from Lee Valley Tools, Ottawa, Canada, (800) 871-8238. The zester (No. 27w04.02) is \$9.95; the cheese grater (27w04.03) is \$10.75; and the spice grater (27w04.04) is \$8.75. Shipping and handling not included. At Cooking by the Book, 11 Wurst Street (West Broadway), (212) 966-9799, the zester is \$12.50, the cheese grater is \$16.50 and the spice grater is \$12.50.

The New York Times, December 16, 1998

Wann wurde die Firma gegründet?

Die Firma wurde 1966 von Louis & Richard Grace gegründet – von meinem Großvater und meinem Vater. Ich bin die dritte Generation.

Können Sie ein bisschen über die Geschichte der Firma erzählen?

Tatsächlich waren die ersten Produkte, die wir in den späten 60ern bis in die frühen 1990er produzierten, Kleinstteile für Computer Drucker. Die Komponenten, die wir hergestellt haben wurden für Nadeldrucker benötigt. Jedoch mussten wir uns etwas Neues einfallen lassen, als die Druckerindustrie auf Laser Drucker umstellte und Nadeldrucker unmodern wurden. Mein Vater bemerkte die stetig sinkende Nachfrage in jedem Jahr, so dass er etwas anderes finden musste, um seine Mitarbeiter weiter beschäftigen zu können. Wenn der Säure- Ätzprozess bei der Herstellung der Kleinstteile für die Drucker nicht richtig ablief, dann wurden die Teile sehr scharf, so dass unsere Mitarbeiter sich häufiger Ihre Finger schnitten (wir hatten eine Menge an erste Hilfe Verbandstationen in unserer Produktion). Ich wiederhole noch einmal, scharfe Teile waren schlecht und Abfall. Als mein Vater sich Gedanken machte, um ein neues Produkt zu finden, welches wir herstellen könnten, machte jemand einen Scherz, dass wir doch in Erwägung ziehen sollten, etwas Scharfes herzustellen, da wir zu viel Abfall produzierten und dabei eine Menge Finger verletzt wurden.

Das brachte meinen Vater auf die Idee, **Holzwerkzeuge** herzustellen. Sie entwickelten eine Holzraspel und nannten sie eine "Microplane", weil die Zähne wie kleine, dünne Holz Hobel aussehen. Auf der ersten Fachausstellung auf der mein Vater war, kommentierte jemand, dass die Werkzeuge wie Käse- Reiben aussehen würden ... aber mein Vater entgegnete "Das sind keine Küchenreiben, das sind ernstzunehmende Holzverarbeitungswerkzeuge".

Wann und warum hat die Firma in zwei weitere Produktzweige expandiert – Küchenwerkzeuge und Fußfeilen? Was die Reiben anbetrifft, da gab es etwas mit einer kanadischen Hausfrau... Können Sie uns bitte die Geschichte

Sicher, ich liebe es diese Geschichte zu erzählen. 1994 verkauften wir unsere Holzwerkzeuge an einen Katalog- Versender in Toronto Canada namens "Lee Valley Tools." Herr Lee mochte die Microplane Geräte sehr. Eines Tages wollte Frau Lee einen Orangenkuchen backen und das Rezept sah Orangenzest vor. Sie versuchte es mit ihrer normalen Küchenreibe, aber das funktionierte nicht gut. Sie hatte die Idee, sich von ihrem Mann die Microplane auszuleihen, von der er immer so schwärmte.

Das klappte so gut, dass sie in der nächsten Ausgabe ihres Kataloges das Produkt mit Orangen, Zitronen, Schokolade und Knoblauch abbildeten und dazu so etwas sagten wie "Microplane Holz Schneidwerkzeuge... funktionieren großartig mit Holz, aber noch besser mit Lebensmitteln. Super um Zitrusfrüchte zu zesten und Schokolade, Ingwer und harte Käsesorten zu reiben." Ich erinnere mich, wir erhielten einen Auftrag über 10.000 Stück und wir riefen sie an, weil wir dachten, sie hätten einen Fehler gemacht mit zu vielen Nullen. Normalerweise bestellen sie 1.000 Stück. Sie sagten uns, der Auftrag sei richtig und dann erzählten sie uns "Ihr werdet es nicht glauben, aber wir verkaufen sie als Küchenreiben". Wir dachten sie seien verrückt, aber es war uns egal. Wir produzierten Holzverarbeitungswerkzeuge und keine Küchenreiben. Was auch immer der Kunde mit ihnen machen wollte, wir waren einverstanden. Bis 1999, dachten wir immer noch, dass wir Holzwerkzeuge produzierten... wir sind keine Gourmet Köche. Mein Vater wusste nicht einmal was Zest war.

Das alles änderte sich 1999, als die „New York Times“ in ihrer mittwochs „Food“ Rubrik einen Artikel über ein Holzwerkzeug schrieb, das seinen Weg in die Küche fand. Die berühmten TV Köchinnen Julia Child und Martha Stewart sind in ein Gourmet Haushaltswarengeschäft mit dem Namen „The Broadway Pandhandler“ in Manhattan gegangen, um große Stückzahlen an Microplane Reiben zu kaufen, um diese dann an all ihre Freunde zu verteilen. Die „Associated Press“ hat die Geschichte aufgegriffen und so kam sie in alle Zeitungen im ganzen Land.

Die Leute gingen in ihre Geschäfte für Haushaltswaren/ Küchenzubehör und fragten nach einer "Microplane", aber die Inhaber der Geschäfte hatten noch nichts von so einem Ding gehört. Sie zeigten den Geschäftsinhabern den Zeitungsartikel, so dass diese anfangen uns anzurufen und nach Produktinformationen zu fragen. Die Verkaufszahlen explodierten innerhalb weniger Monate.

Microplane galt immer als die verrückte Idee, bei der die meisten Leute dachten, dass sie nicht viel Geld einbringen würde. Einer unserer Betriebsleiter sprach meinen Vater an, er dachte, mein Vater solle die Microplane Idee verwerfen, weil wir zu viel Zeit und Geld verschwendeten ... und es vermutlich zu nichts führen würde. Mein Vater glaubte jedoch immer an diese rasiermesserscharfen Zähne.

Ich erinnere mich, es war wahrscheinlich 2003 und wir hatten unseren ersten 8 Minuten Clip bei QVC. Wir alle versammelten uns bei meiner Schwester zu Hause, um diesen anzuschauen und um zu sehen, ob das Produkt sich gut verkaufte. Am Ende des 8 Minuten Clips, beide, meine Schwester und ich, sahen meinen Vater an und er sagte "und wann werden wir Holzwerkzeuge bei QVC verkaufen?"

Heute verkaufen wir unsere Küchenwerkzeuge in der ganzen Welt.

Es war ungefähr 2005, da erhielten wir eine e-mail von einer Frau aus North Carolina, die uns erklärte, dass sie unseren berühmten Zester für ihre Füße benutzt hatte. Sie war auf eine Hochzeit eingeladen und als sie ihre high heels anzog, bemerkte sie, dass die Hornhaut an ihren Füßen schrecklich aussah.

Sie fragte sich, ob ihre Microplane diese Hornhaut entfernen könnte. Ich denke sie sagte mehr als einmal in ihrer email "Ich bin nicht wirklich eine verrückte Person". Es war sehr leidenschaftlich geschrieben, so dass wir es in unseren Köpfen behielten. Ich denke, es war wenige Monate später, als einer unserer Außendienstmitarbeiter uns fragte, ob wir jemals darüber nachgedacht hätten, Fußfeilen zu produzieren. Da es wahrscheinlich das dritte oder vierte Mal war, dass jemand dieses erwähnte, dachten wir es möge eine gute Idee sein. Wir benötigten 6 bis 12 Monate um eine Schablone mit Zähnen zu entwickeln, die gut für die Entfernung von Hornhaut geeignet war.

Wie sieht die Zukunft von Microplane aus?

Wir versuchen uns auf die Küchenreiben und Küchenwerkzeuge, die unser Sortiment an Küchenreiben ergänzen, zu konzentrieren. Wir haben zum Beispiel einen Schutzhandschuh für Köche im Sortiment und auch einen Hobel, der keine gezätzte Klinge hat. Wir versuchen jedoch uns auf die Produktion von Dingen zu konzentrieren, die Säure gezätzt werden, da dies unsere Haupt-Technologie/ Verfahrenstechnik ist.





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 original 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.

Weltweit anerkannt als Pionier in der Herstellung von photo-geätzten Küchenreiben, setzte Microplane® einen neuen Standard in der 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 the grandfather Louis and father Richard of the current CEO Chris Grace 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.

Microplane® is the original manufacturer of photo-etching cutting tools and continues to apply decades of expertise and food science to maintain its "cutting edge", market leadership and stellar reputation for excellence among top restaurant chefs, professional bakers, cookbook authors and other culinary experts.

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

Alles begann 1967 als der Großvater Louis und der Vater Richard des gegenwärtigen CEOs 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.

Mit über 50jähriger Erfahrung im photochemischen Herstellungsverfahren, nordamerikanischen und europäischen Betrieben, einer weltweiten Vermarktung und einer mexikanischen Fabrik produziert und vertreibt das familiengeführte Unternehmen erfolgreich über 400 Microplane® Produkte für die Bereiche Haushaltswaren, Holzverarbeitung, sowie die Kosmetik Branche und besitzt mittlerweile eine Vielzahl an Design- und Herstellungspatenten.

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 ein geschmacksintensives Kochen und Backen mit einer großen Auswahl an Lebensmitteln.

Mit seiner langjährigen Erfahrung entwickelt Microplane® seine Fachkompetenz stetig weiter, um seinen hervorragenden Ruf, sowie die marktführende Position im Fachhandel, bei Top-Küchenchefs, Pâtisiers, Kochbuchautoren und anderen kulinarischen Experten kontinuierlich zu stärken.



Founder Richard Grace & CEO Chris Grace

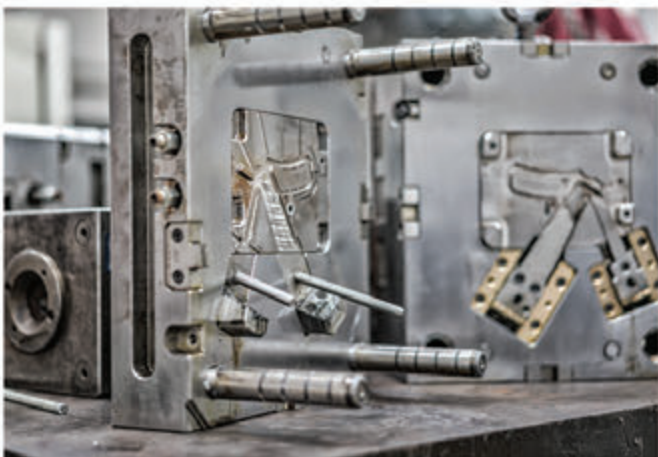




Photo-Etching-Herstellungsverfahren

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.

Microplanes® innovatives Photo- Etching- Herstellungsverfahren

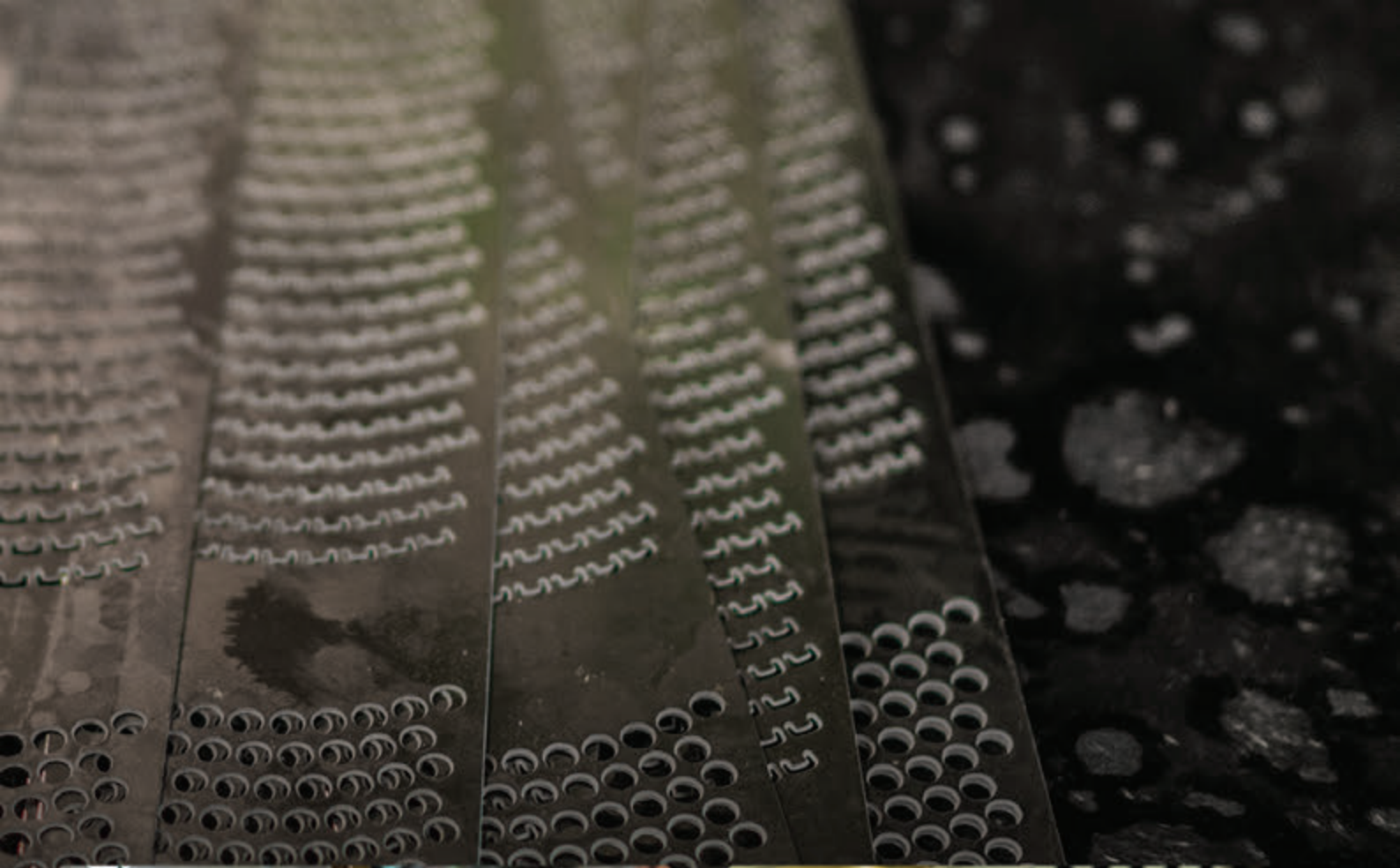
Die Microplane®- Reiben setzen sich durch ihre langlebigen und extrem scharfen Schneidkanten deutlich von herkömmlichen Reiben ab. Die Microplane®- Schneidkanten werden durch das sehr aufwendige und einzigartige photochemische Verfahren hergestellt, welches Microplane® in über 50jähriger Erfahrung optimiert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

Wie funktioniert das Photo- Etching- Verfahren?

Microplane® verwendet dafür hochwertige Platten aus Edelstahl, die mit einem lichtundurchlässigen Film bedeckt werden und dadurch bestimmte Flächen abdeckt bzw. schützt. 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 Zähne hoch gestellt um den perfekten Schneidwinkel herzustellen, mit dem eine große Auswahl an Lebensmitteln mühelos und effizient gerieben werden kann.

Im Gegensatz zu gestanzten oder zweiseitig photo- geätzten Klingen verhalten sich Microplanes® extrem scharfe, einseitig photo- geätzte 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.



Experience & Quality

Erfahrung & Qualität

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.

It is actually the people that stand behind the processes and machines and make our premium products. They are our heroes.

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

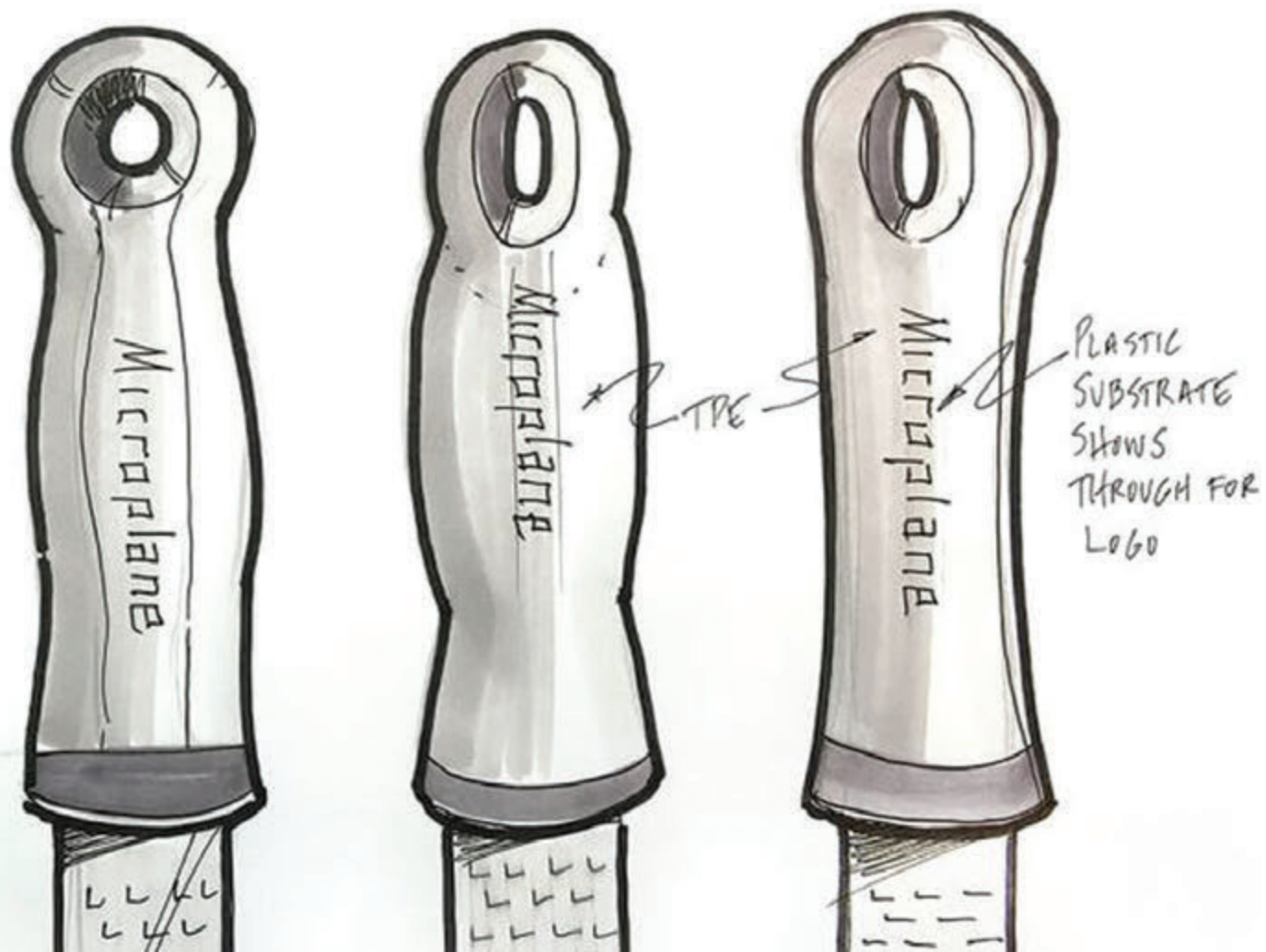
Dank der 50jährigen Erfahrung und großer Fachkompetenz in dem Photo-etching- Herstellungsverfahren verdiente sich Microplane® große Anerkennung in der Branche. Microplane® setzt hochqualifiziertes Personal ein und strebt nach ständiger Verbesserung der Prozesse indem neue Technologien und Produktionsverfahren erforscht und ausprobiert 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 hochwertigen Edelstahl. Microplane® benutzt den gleichen Edelstahl, der auch bei der Herstellung medizinischer Instrumente verwendet wird. Darüber hinaus verwenden wir ausschließlich qualitativ höchst hochwertigen Edelstahl im Vergleich zu weichem Edelstahl. Dieser ist zwar kostspieliger und intensiver im Herstellungsprozess, zeichnet sich jedoch durch langlebige Klingen von außerordentlich hoher Qualität aus.







Produktdesign & Innovation

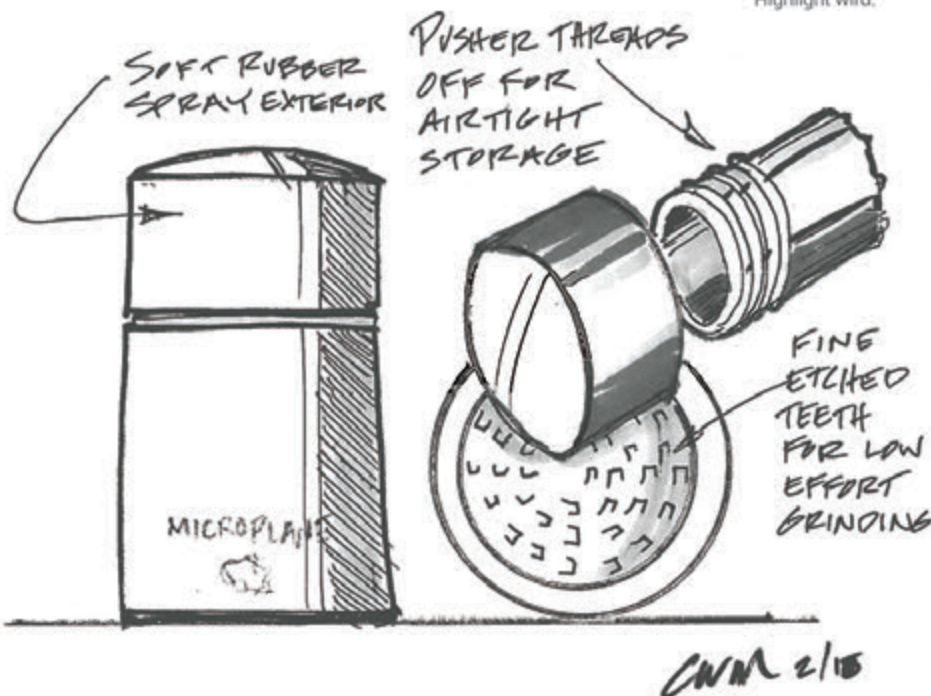
Product Design & Innovation

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.

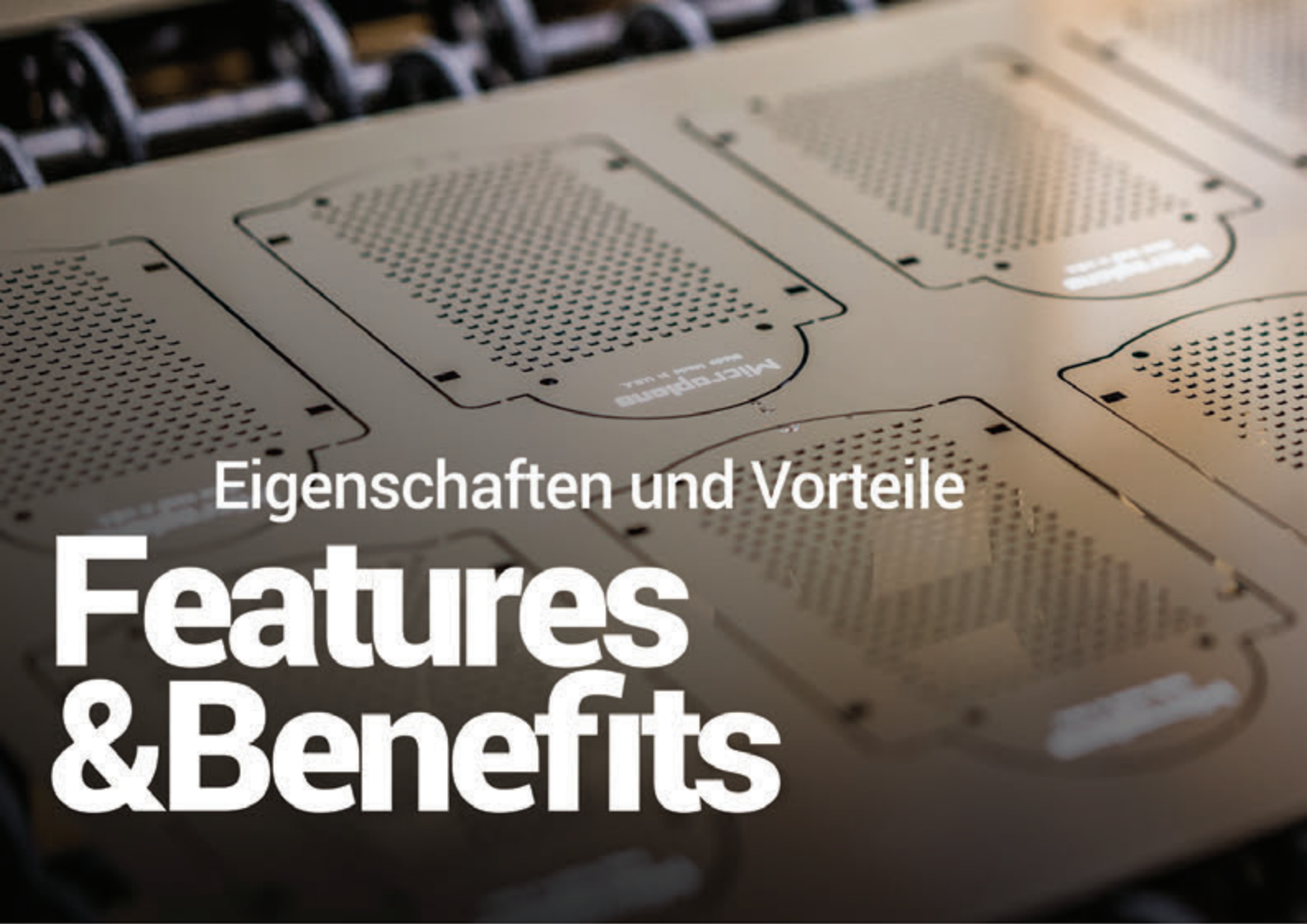
Our foundations were built on innovation, and the innovation continues today through not only technological advancements, but also listening and learning through industry and consumer feedback. We constantly strive to provide a mix of both solutions to existing problems, and advancement in the pleasure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

Mit dem Hauptfokus auf unsere einzigartige Photo-etching-Technologie treiben wir den technischen Fortschritt voran um innovative Produkte zu erschaffen. Dabei überschreiten wir kontinuierlich unsere Grenzen um das beste Produkt seiner Klasse auf den Markt zu bringen.

Mit unserer breiten Produktpalette decken wir eine große Spannweite an Bedürfnissen ab. Unser Fundament wurde auf Innovation gebaut, die nicht nur durch technischen Fortschritt möglich sind, sondern auch durch Interaktion und den regen Austausch mit Köchen, Kunden und Branchenkennern. Wir bemühen uns ständig Lösungen für bestehende Probleme zu finden, damit das Reiben und Schneiden mühelos und die Freude beim Kochen zu einem kulinarischen Highlight wird.



In-House Designer
Carter McGuyer



Eigenschaften und Vorteile

Features & Benefits

Microplane® graters: 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:

- **Preserves aromas**

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

- **Efficient & Precise**

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

- **Enjoyable**

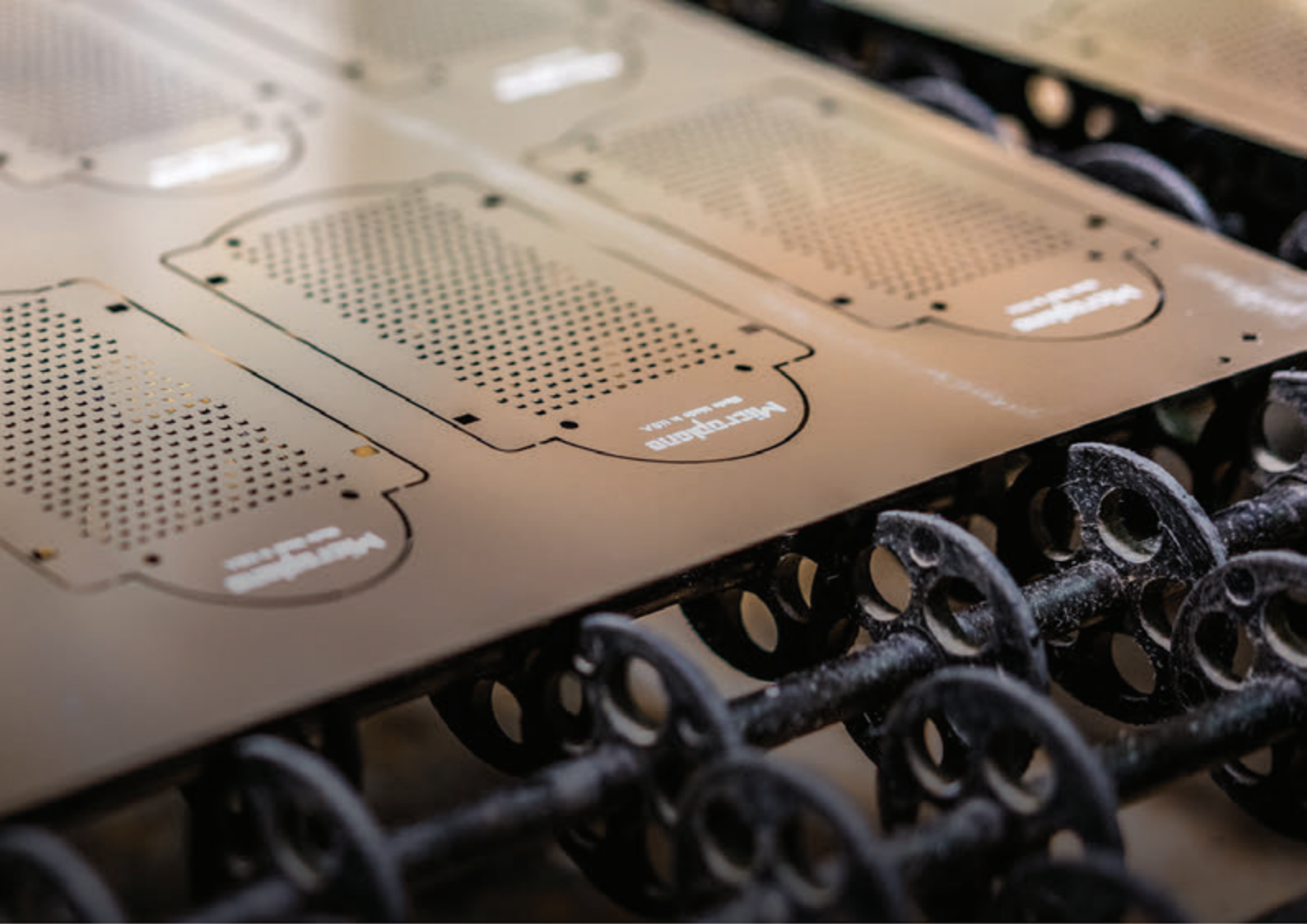
Grating becomes fun – you do not have to struggle with a dull grater anymore

- **Versatile**

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

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 dishwasher safe.

- 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
- Long-lasting, stainless steel blades - Made in the USA
- Only the highest quality stainless steel is used
- Harder steel than competitors for maximum sharpness
- Ergonomic handle for comfort
- Non-slip base for stability and to avoid damage to work surfaces
- Protective covers for safe and easy storage
- Simple and effective to use
- Simply rinse to clean, top rack dishwasher safe
- Lifetime warranty



Microplane®- Reiben: die weltweit schärfsten Klingen!

Unsere langlebigen, photo- geätzten Edelstahlklingen - made in USA - bieten Profi- und Hobbyköchen folgende Vorteile:

- **Verstärkung der Aromen**

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

- **Effektiv und präzise**

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.

- **Spaß am Arbeiten**

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

- **Vielseitig**

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

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

- 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- etchings- Verfahrens im Gegensatz zu gestanzten wie auch zweiseitig geätzten Reiben
- Langlebige Edelstahlklingen – Made in USA
- Ausschließliche Verwendung von Edelstahl höchster Qualität
- Verwendung von härterem Stahl als bei Wettbewerbern
- Ergonomische Griffe für hohen Komfort beim Reiben
- Rutschfeste Gummifüße für Stabilität
- Wiederverwendbare Schutzhüllen zum sicheren Verstauen
- Einfach zu verwenden
- Einfach zu reinigen, Spülmaschinengeeignet
- Lebenslange Garantie





reddot award 2017
winner

Master Serie

Master Series

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.

Five blades variations are available in this stylish series: *Zester, Fine, Coarse, Ribbon and Extra Coarse.*

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

Die neue 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 Reibegergebnisse.

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 fünf Klingenausführungen: *Zester, Fein, Grob, 2-Wege-Schneide und Sehr Grob.*

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





*Elegant walnut handle,
from Kentucky USA*

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

*The natural
aroma
is released
to enhance
flavor*

*Non-slip rubber foot
for comfort and stability*

*Effortless grating
for superior results*

*Foods are precisely cut,
without ripping or tearing*



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
- Rutschfester Gummifuß für stabilen Halt


#43320

Stainless Steel / Walnut

Edelstahl / Walnuss

EAN # 0098399433202

Carton Size / VE 4/24

 30,5 x 4,2 x 1,4 cm



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

A special gift box is available
on request (page 80)

Ein spezielle Geschenkbox ist auf Anfrage erhältlich (Seite 80)



Fine

FEIN



#43304

Stainless Steel / Walnut

Edelstahl / Walnuss

EAN # 0098399433042

Carton Size / VE 4/24

30,5 x 6,8 x 2,0 cm

Coarse

GROB



#43300

Stainless Steel / Walnut

Edelstahl / Walnuss

EAN # 0098399433004

Carton Size / VE 4/24

30,5 x 6,8 x 2,0 cm



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



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

Ribbon

2-WEGE-SCHNEIDE



#43302

Stainless Steel / Walnut

Edelstahl / Walnuss

EAN # 0098399433028

Carton Size / VE 4/24

 30,5 x 6,8 x 2,0 cm

Extra Coarse

SEHR GROB



#43308

Stainless Steel / Walnut


Edelstahl / Walnuss

EAN # 0098399433080

Carton Size / VE 4/24

 30,5 x 6,8 x 2,0 cm




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




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





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.

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.

*The natural aroma
is released
to enhance flavor*



Anti-scratch rubber feet



*Effortless grating
for superior results*

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

*Foods are precisely cut,
without ripping or tearing*

Slim, iconic design



*Ergonomic soft touch
- handle for comfort*

Premium 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

#46020

Black / schwarz

EAN # 0098399460208

Carton Size / VE 4/24

 32,5 x 3,5 x 3,0 cm

12 pack CDU available / Thekendisplay erhältlich (12 Stk)



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

A special gift box is available
on request (page 80)

Ein spezielle Geschenkbox ist auf Anfrage erhältlich (Seite 80)





#46201 Night Blue / Nachtblau

EAN # 0098399462011



#46120 Red / Rot

EAN # 0098399461205



#46220 Turquoise / Türkis

EAN # 0098399462202



#46520 Violet / Violett

EAN # 0098399465203



#46620 Yellow / Gelb

EAN # 0098399466200



#46720 Green / Grün

EAN # 0098399467207



#46820 Orange / Orange

EAN # 0098399468204



#46920 Hot Pink / Hot-Pink

EAN # 0098399469201



#46901 Grey / Grau

EAN # 0098399469010



#46301 White / Weiß

EAN # 0098399463018



#46702 Retro Green / Retro Grün

EAN # 0098399467023



#46202 Baby Blue / Baby Blau

EAN # 0098399462028



#46825 Coral / Koralle

EAN # 0098399468259

PREMIUM GEWÜRZREIBE

Premium Spice Grater



#46016

Black / Schwarz

EAN # 0098399460161

#46116

Red / Rot

EAN # 0098399461168

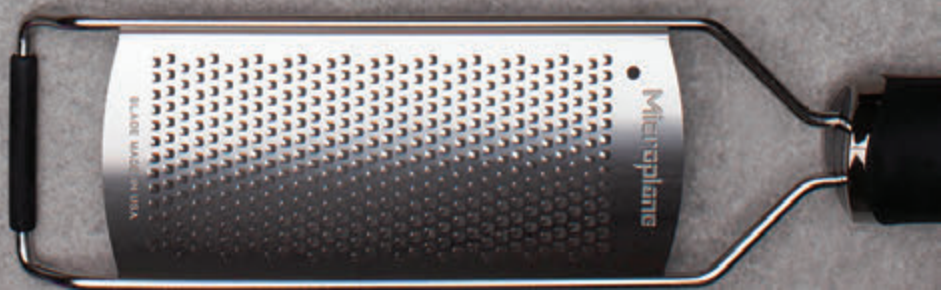
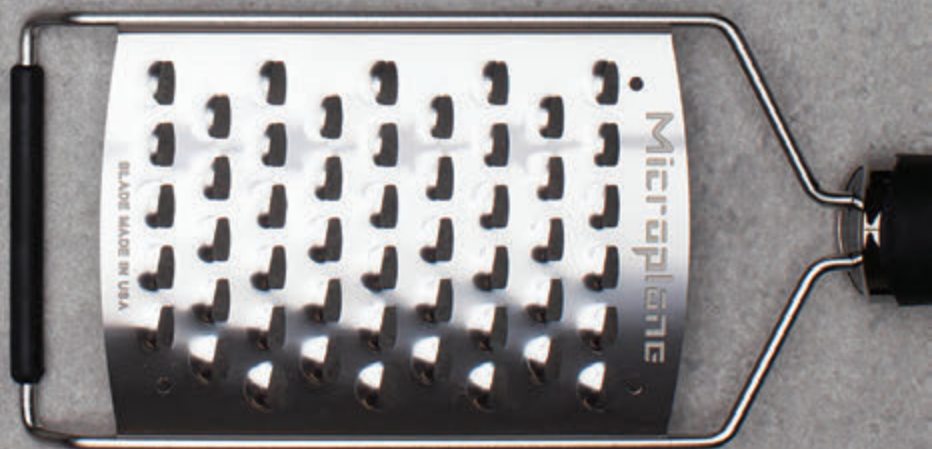
Carton Size / VE 4/24

 22,9 x 3,0 x 2,8 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 nine 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 neun 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 Julienneklinge, Profi- Gemüsehobelklinge und Juliennehobelklinge.*

*Foods are precisely cut,
without ripping or tearing*

*Ergonomic soft touch
- handle for comfort*

*The natural aroma
is released
to enhance flavor*

*Effortless grating
for superior results*

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

*Non-slip rubber foot
for comfort and stability*



#45057

transparent / durchsichtig

EAN # 0098399450575

Carton Size / VE 4/24

 7,4 x 6,6 x 6,5 cm

FINGERSCHUTZ

Grater Attachment



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 EAN # 0098399450049

#45104 Red / Rot EAN # 0098399451046

Carton Size / VE 4/24

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



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



GROB

Coarse Grater



#45000 Black / Schwarz EAN # 0098399450001

#45100 Red / Rot EAN # 0098399451008

Carton Size / VE 4/24

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



2-WEGE-SCHNEIDE

Ribbon Grater



#45002 Black / Schwarz EAN # 0098399450025

#45102 Red / Rot EAN # 0098399451022

Carton Size / VE 4/24

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



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



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

GROÙE RASPEL

Large Shaver



#45006 Black / Schwarz EAN # 0098399450063

#45106 Red / Rot EAN # 0098399451060

Carton Size / VE 4/24

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



Extra SEHR GROB

Coarse Grater



#45008 Black / Schwarz EAN # 0098399450087

#45108 Red / Rot EAN # 0098399451084

Carton Size / VE 4/24

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



HARD CHEESE, CHOCOLATE, TRUFFLE,
BUTTER & MORE



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



STERNENKLINGE

Star Blade




#45009

Black / Schwarz

EAN # 0098399450094

Carton Size / VE 4/24

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

Ultra XL-GROB

Coarse Grater




#45011

Black / Schwarz

EAN # 0098399450117

Carton Size / VE 4/24

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




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




POTATO, CHEESE, CABBAGE, CUCUMBER,
PUMPKIN & MORE

PROFI – GEMÜSEHOBEL

Slicer




#45044

Black / Schwarz

EAN # 0098399450445

Carton Size / VE 4/24

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

PROFI-JULIENNEHOBEL

Julienne Slicer




#45041

Black / Schwarz

EAN # 0098399450414

Carton Size / VE 4/24

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



POTATO, CARROT, CUCUMBER,
ZUCCHINI, BEET ROOT & MORE



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






NEU
NEW

FEINE JULIENNEREIBE

Fine Juliennne

#45003 Black / Schwarz EAN # 0098399450032

Carton Size / VE 4/24

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



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





Professional Serie

Professional Serie

The Professional Series fascinates with its simple elegance. The series is made entirely out of stainless steel and is an eye-catcher in every kitchen. With five different blade styles, both home cooks and professionals can excel in their everyday food preparation. The non-slip rubber foot ensures stability while grating.

There are five different grating options to choose from in this series: *Coarse, Fine, Ribbon, Large Shaver and Extra Coarse.*

Die Professional Serie besticht mit ihrer schlichten Eleganz. Die Serie ist komplett aus Edelstahl und ein Hingucker in jeder Küche. Mit fünf verschiedenen Klingen kreieren Sie neue Dimensionen in der Küche. Der rutschfeste Gummi-Fuß garantiert Stabilität.

Zur Auswahl gibt es fünf Klingenvarianten in dieser Serie: *Grob, 2-Wege-Schneide, Fein, Große Raspel, und Sehr Grob.*



*The natural aroma
is released
to enhance flavor*

*Ergonomic handle
for comfort*

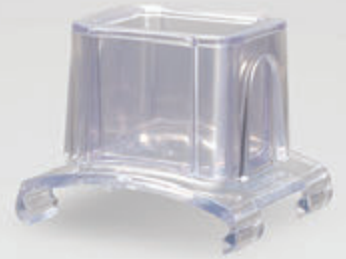
*Photo-etched,
long-lasting,
ultra-sharp, stainless
steel blade
- Made in USA*

*Crafted entirely from
surgical grade, stainless steel*

*Effortless
grating
for superior
results*

*Non-slip rubber foot
for comfort and stability*

FINGERSCHUTZ
**Grater
Attachment**



#38057

transparent / durchsichtig

EAN # 0098399380575

Carton Size / VE 4/24

↕ 7,4 x 6,6 x 6,5 cm

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
- Komplett gefertigt aus hochwertigem Edelstahl
- Ergonomischer Griff für hohen Komfort beim Reiben
- Rutschfester Gummifuß für Stabilität

#38004

Stainless Steel / Edelstahl

EAN # 0098399380049

Carton Size / VE 4/24

↕ 33,0 x 7,5 x 3,5 cm



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



GROB Coarse Grater



#38000

Stainless Steel / Edelstahl

EAN # 0098399380001

Carton Size / VE 4/24

33,0 x 7,5 x 3,5 cm

2-WEGE-SCHNEIDE Ribbon Grater



#38002

Stainless Steel / Edelstahl

EAN # 0098399380025

Carton Size / VE 4/24

33,0 x 7,5 x 3,5 cm



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



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

GROÙE RASPEL

Large Shaver



#38006

Stainless Steel / Edelstahl

EAN # 0098399380063

Carton Size / VE 4/24

33,0 x 7,5 x 3,5 cm

Extra Coarse Grater



SEHR GROB

#38008

Stainless Steel / Edelstahl

EAN # 0098399380087

Carton Size / VE 4/24

33,0 x 7,5 x 3,5 cm



HARD CHEESE, CHOCOLATE, TRUFFLE,
BUTTER & MORE



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



Home Serie

Home

Serie

The Home Series, with its three blade styles, combines functionality with the well-known Microplane® sharpness of the blades. The new handle with subtle ribbing and soft touch offers a more secure grip.

There are three grating options to choose from: *Fine, Ribbon and Extra Coarse.*

Die Home Serie, mit ihren drei Klingenausführungen, kombiniert Funktionalität mit der bewährten Microplane® Schärfe der Klingen. Der geriffelte Griff und die soft-touch-Ummantelung bieten sicheren Halt.

Die Home Serie umfasst drei verschiedene Klingenausführungen: *Fein, 2-Wege-Schneide und Sehr Grob.*



Ergonomic soft touch
- handle for comfort

Subtle ribbing
on handle ensures
a firm grip

The natural aroma
is released
to enhance flavor

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

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 Griff für hohen Komfort beim Reiben
- Riffelung am Griff sorgt für gute Handhabung

#44002 Black / Schwarz EAN # 0098399440026

#44102 Red / Rot EAN # 0098399441023

Carton Size / VE 6/24

 27,1 x 7,1 x 2,1 cm



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



2-WEGE-SCHNEIDE


Ribbon Grater



#44009 Black / Schwarz EAN # 0098399440095

#44109 Red / Rot EAN # 0098399441092

Carton Size / VE 6/24

 27,1 x 7,1 x 2,1 cm



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




Extra SEHR GROB Coarse Grater

#44038 Black / Schwarz EAN # 0098399440385

#44138 Red / Rot EAN # 0098399441382

Carton Size / VE 6/24

 27,1 x 7,1 x 2,1 cm



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



SPECIALTY SERIE

Specialty Series

In the Specialty Series, our specialists are united. Each individual product enhances the food preparation and allows cooks to efficiently grate, slice and garnish dishes and drinks making 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.



NEU
NEW

PROFI - SCHÄLER

Professional Peeler

- Ultra-sharp stainless steel double blade for easy peeling
- Ideal for carrots, cucumbers, zucchini, potatoes, parsnips, mangos and apples
- Ergonomic soft touch handle
- Built-in potato eye remover
- Perfect for both right and left handed use

- Rasiermesserscharfe doppelseitige Edelstahlklinge für ein müheloses Schälen
- Ideal für Karotten, Gurken, Zucchini, Kartoffeln, Pastinaken, Spargel, Mangos und Äpfel
- 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

12 pack CDU available / Thekendisplay erhältlich (12 Stk)



PROFI-SCHÄLER, GEZAHNT

Professional Serrated Peeler

- Ultra-sharp stainless steel serrated double blade easily peels soft-skinned fruits and vegetables
- Ideal for tomatoes, kiwi, mango, peppers, peaches and many more
- Ergonomic soft touch handle
- Perfect for both right and left handed use

- Rasiermesserscharfe, gezahnte doppelseitige Edelstahlklinge für ein müheloses Schälen
- Ideal für Tomaten, Kiwi, Mango, Paprika, Pfirsiche u.v.m.
- 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




DÄRROT / CUCUMBER / ZUCCHINI / POTATO /
PARSNIP / APFEL / MANGO


TOMATO / KIWI / MANGO /
PEPPER / PEACH / PAPAYA

NEU
NEW

VERSTELLBARER V-HOBEL
MIT JULIENNEKLINGEN-EINSATZ

Adjustable V-Blade Slicer with Julienne Feature

#48940

Black & Stainless Steel /
Schwarz & Edelstahl

EAN # 0098399489407

Carton Size / VE / 4/16

36,0 x 10,3 x 5,5 cm



- 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 Julienne Klinge** 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



CUCUMBER / CARROT / POTATO / BEETROOT /
PEPPER / ORANGE / CABBAGE



ZUCCHINI / CARROT / APPLE /
RADISH / CELERIAC

CHILI MÜHLE


Chili Mill

#48970

Black & Stainless Steel
/ Edelstahl & Schwarz

EAN # 0098399489704

Carton Size / VE 6/24

 5,4 x 5,4 x 20,0 cm

- 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



MUSKATMÜHLE 2IN1

Spice Mill



reddot award 2018
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 Edelstahl Klinge - 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

EAN # 0098399480602

Carton Size / VE 6/24

#48960

Black & Stainless Steel / Edelstahl & Schwarz

EAN # 0098399489605

Carton Size / VE 6/24

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

5,4 x 5,4 x 12,0 cm



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

3 IN 1 TWIST & ZEST

Twist & Zest

- Photo etched, ultra-sharp, fine blade - Made in USA
- Effortless zesting for superior results
- Channel Knife for beautiful twists
- Reamer for easy juicing
- Non-slip handle for comfort & stability

- Photo- geätzte, rasiermesserscharfe, feine Klinge - Made in USA
- Reiben ohne Kraftaufwand für optimale Ergebnisse
- Fadenschneider für dünne Zitrusstreifen
- Entsafter für einfaches Saft pressen
- Rutschfester Griff für Komfort & Stabilität

#34735

Green / Grün

EAN # 0098399347356

Carton Size / VE 6/24

 19,5 x 4,5 x 2,4 cm



APFELSCHÄLER 2 IN 1

Core & Peel

- Unique Saw tooth Coring blade for easy coring
- Sharpened edges to simplify coring
- Straight-edge peeler for easy peeling
- Non-slip handle for comfort & stability

- Gezahnnte, halbrunde Klinge ermöglicht einfaches Entkernen
- Scharfe Schneidkanten, die das Entkernen erleichtern
- Scharfe Schälerklinge am Griffende für einfaches Schälen
- Rutschfester Griff für Stabilität & Komfort

#34145

Red / Rot

EAN # 098399341453

Carton Size / VE 6/24

 24,0 x 2,4 x 2,4 cm



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

#48310

Grey/ White Grau/ Weiß

EAN # 0098399483108

Carton Size / VE 6/24

 27,7 x 5,0 x 1,0 cm



FLEXI ZESTI™

FlexiZesti™

- 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 Edelstahl Klinge – 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 Zesti™ liegt perfekt in der Hand

#34630

Yellow / Gelb

EAN # 0098399346304

Carton Size / VE 12/48

#34730

Green / Grün

EAN # 0098399347301

Carton Size / VE 12/48

#34830

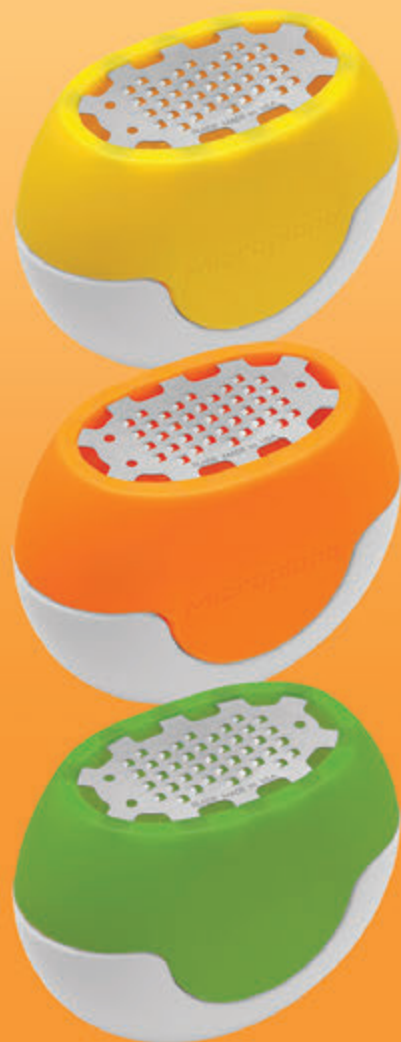
Orange / Orange

EAN # 0098399348308

Carton Size / VE 12/48

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

 7,0 x 3,8 x 5,5 cm



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
/ Schwarz & Edelstahl

EAN # 0098399340197

Carton Size / VE 4/16



9,5 x 13,9 x 27 cm

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/ Schwarz

EAN # 0098399340067

8,8 x 13,0 x 27,0 cm

Carton Size / VE 4/16



Rotary ROTIERENDE REIBE 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 Edelstahl Klinge - 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

Carton Size / VE 6/24

#39904 Black & Stainless Steel / Schwarz & Edelstahl

EAN # 0098399399041

 8,0 x 9,0 x 18,0 cm

KRÄUTERSCHNEIDER 2IN1

Herb Mill 2 IN 1



- 2 photo-etched, long-lasting, ultra-sharp, stainless steel blades - Made in USA
- Remove top and load herbs into base
- With a simple twist of the wrist, cut fresh leafy herbs such as parsley, basil and mint without bruising or blemishing
- Integrated stem remover, with 3 graduated sizes for rosemary or thyme
- 2 Photo- geätzte, langlebige, rasiermesserscharfe Edelstahlklingen - Made in USA
- Entfernen Sie den Aufsatz und füllen Sie die Kräuter in das Gefäß
- Durch einfaches Vor- und Zurückdrehen werden frische Kräuter wie Petersilie, Basilikum und Minze präzise geschnitten und nicht zerdrückt
- Integrierter Abstreifer in 3 Größen, zur schonenden Entfernung der Kräuter

Carton Size / VE 6/24

#48916 Stainless Steel & Green / Edelstahl & Grün

EAN # 0098399489162

 6,5 x 6,5 x 15 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 Gemüse pasta, Salate, zum leichten Anbraten oder Garnieren
- 2 Größen für verschiedene Gemüsesorten

Carton Size / VE 6/24

#48000 Black & Stainless Steel / Edelstahl & Schwarz

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

EAN # 0098399480008

 5,8 x 7,5 x 13,2 cm



CUBE
Cube




- Photo-etched, long-lasting, ultra-sharp, stainless steel blades - Made in USA
- 3 unique blade styles (fine, coarse & ribbon)
- Catch, Measure & Cover - a transparent container, doubles as a measuring cup and cover in one
- Photo- geätzte, langlebige, rasiermesserscharfe Edelstahlklingen - Made in USA
- 3 einzigartige Klingenausführungen (Fein & Grob, und 2-Wege-Schneide)
- Auffangen, dosieren & abdecken

9 pack CDU available / Im Thekendisplay erhältlich (9 Stk.)

#34002 Black / Schwarz EAN # 0098399340029

Carton Size / VE 6/24

 8,2 x 8,2 x 8,2 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

10 pack CDU available /
Im Thekendisplay erhältlich (10 Stk.) EAN # 0098399489148

#48914 Black & Stainless Steel / Edelstahl & Schwarz

Carton Size / VE 6/24

 4,0 x 9,1 x 7,8 cm



VERSTELLBARER HOBEL
MIT JULIENNEKLINGEN-EINSATZ

Adjustable Slicer

with Julienne Blade




- Straight edge blade - cuts paper thin to thick slices with three settings on adjustable knob
- Etched julienne blade - produces even, long thin strips
- Convenient storage of julienne blade
- Food Holder included for ease of use and safety
- Je nach Einstellung - 3 Schnittstärken - lassen sich dünne oder dicke Scheiben schneiden
- Mit dem Julienneklingen-Einsatz gelangen lange und dünne Streifen
- Einfache und sichere Aufbewahrung des Julienneklingen-Einsatzes
- Inklusiv Restehalter für müheloses und sicheres Schneiden

EAN # 0098399340401

Carton Size / VE 6/24

#34040 Stainless Steel & Black / Edelstahl & Schwarz

 33,0 x 11,5 x 6,5 cm

MULTI-ZITRUSREIBE

Ultimate Citrus Tool



- Photo-etched, long-lasting, ultra-sharp, stainless steel blade - Made in USA
- Two sizes of decorative garnishing blades
- Scoring blade to help peeling
- Ergonomic soft touch handle for comfort
- Photo- geätzte, langlebige, rasiermesserscharfe Edelstahlklinge - Made in USA
- Fadenschneider in zwei Größen
- Einkerber, der das Abziehen der Schale erleichtert
- Ergonomischer Griff für hohen Komfort beim Reiben

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

#34620 Yellow / Gelb EAN # 0098399346205

#34720 Green / Grün EAN # 0098399347202

Carton Size / VE 6/24

 24,4 x 6,0 x 2,2 cm



SCHUTZHANDSCHUH

Glove

- Made of seamless, cut-resistant wire-free knit
- Suitable to use with all Microplane® graters
- Fits either hand
- One size fits all



- Aus nahtloser und schnittfester Spezialfaser hergestellt
- Geeignet für alle Microplane® Reiben
- Geeignet für Rechts- und Linkshänder
- Größe: Einheitsgröße

#34027 Grey / Grau

EAN # 0098399340272

Carton Size / VE 4/24

21,5 x 13,0 x 1,0 cm

RESTEHALTER

HandGuard



- To use with any Microplane slicers and graters
- Keeps hands away from sharp blades
- Slice securely right down to the last slice
- Spikes holds food firmly
- Easy to use with large and small foods

- Für alle Microplane Hobel und Reiben
- Schützt Ihre Hände vor den scharfen Klingen
- Sicher schneiden oder reiben bis zum letzten Rest
- Das Schneidgut wird durch die Dornen auf der Innenseite gehalten
- Gut für große und kleine Gemüsesorten geeignet

#45047 Black / Schwarz

EAN # 0098399450476

Carton Size / VE 12/144

7,4 x 6,6 x 6,5 cm



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, Focaccia, Quiche u.v.m.
 - Schneidet den knusprigen Teig mühelos und mit optimalem Druck
 - Ergonomischer soft touch Griff
 - Bequeme Reinigung- Klinge lässt sich einfach entfernen



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

#48005 Black / Schwarz

EAN # 0098399480053

Carton Size / VE 4/24

 16,0 x 13,0 x 3,0 cm



Klingenvielfalt

Blade Guide

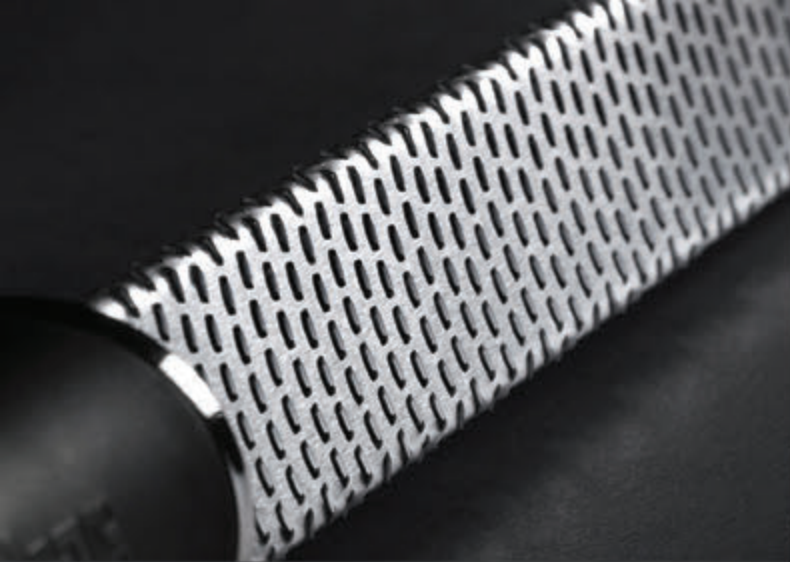
Microplane® graters provide professional and home cooks with a wide variety of superior blade styles. The blade styles vary from very fine to extra coarse to satisfy every cooking requirement. Every blade style can be used on a variety of foods. It is simply a matter of choice, depending on which grating 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

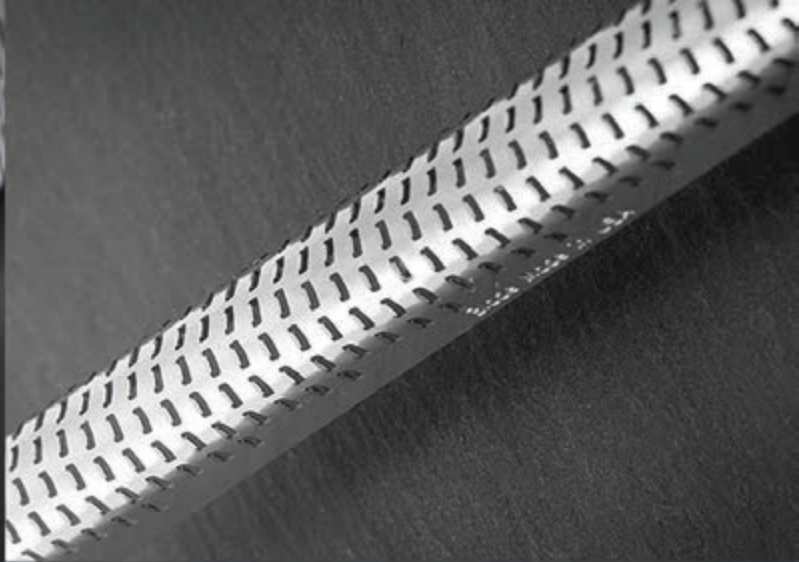
Zester Blade

Grating Result:

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.

Reibergebnis:

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

Grating Result:

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

Reibergebnis:

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





FEINE KLINGE

Fine Blade

Grating Result:

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.

Reibergebnis:

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

Grating Result:

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

Reibergebnis:

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





FEINE JULIENNE KLLINGE

Fine Julienne Blade

Grating Result:

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

Reibergebnis:

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.



2-WEGE-SCHNEIDE

Ribbon Blade

Grating Result:

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

Reibergebnis:

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

Grating Result:

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.

Reibergebnis:

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 GROßE KLINGE

Extra Coarse Blade

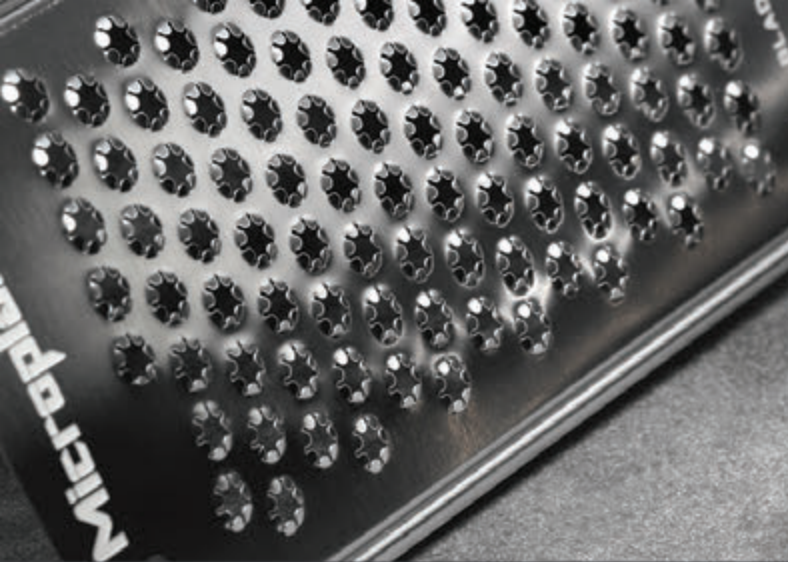
Grating Result:

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.

Reibergebnis:

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

Grating Result:

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

Reibergebnis:

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



XL-GROBE KLINGE

Ultra Coarse Blade

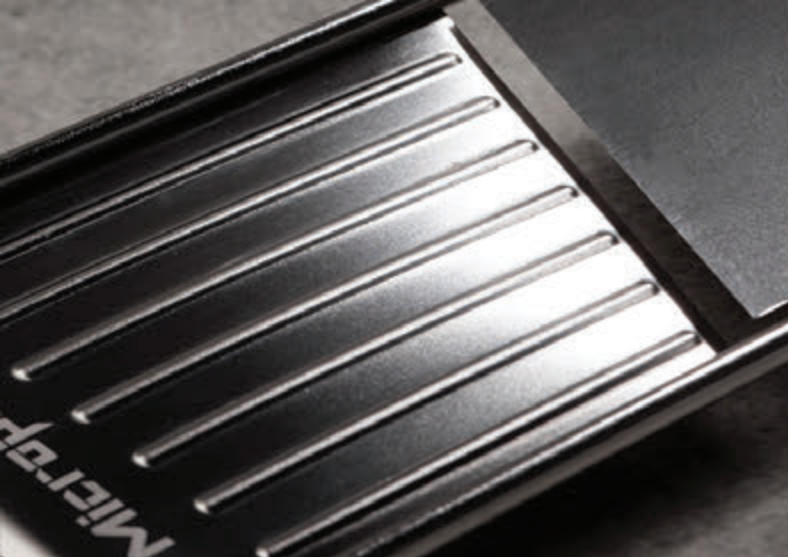
Grating Result:

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.

Reibergebnis:

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

Grating Result:

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

Reibergebnis:

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



JULIENNEHOBELKLINGE

Julienne Slicer Blade

Grating Result:

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

Reibergebnis:

Der Juliennehobel schneidet Lebensmittel präzise in lange, dünne Streifen.



THEKENDISPLAYS

Counter Displays Units

(4 x #46620)
(4 x #46720)
(4 x #46820)



ZESTER/REIBEN DISPLAY
Zester/Grater CDU

#37520-6 Yellow, Green, Orange / Gelb, Grün, Orange
12 pack CDU / Thekendisplay (12 Stk.)

#37520-EMPTY
Empty display for individual assortment available
Leeres Display für individuelle Bestückung verfügbar

 29,0 x 24,0 x 13,0 cm



(6x48060) / (6x48960)

CUBE DISPLAY
Cube CDU

#47582 Black / Schwarz
9 pack CDU / Thekendisplay (9 Stk.)

#47582-EMPTY
Empty display for individual assortment available
Leeres Display für individuelle Bestückung verfügbar

 36,0 x 32,0 x 16,0 cm



(12x #47091)

PIZZA-SCHNEIDER DISPLAY
Pizza-Cutter CDU

#47091 Black / Schwarz
12 pack CDU / Thekendisplay (12 Stk.)

 28,0 x 28,0 x 20,0 cm

MUSKATMÜHLEN DISPLAY
Spice Mill CDU

#47560 Black & Stainless Steel / Schwarz & Edelstahl
12 pack CDU / Thekendisplay (12 Stk.)

#47560-EMPTY
Empty display for individual assortment available
Leeres Display für individuelle Bestückung verfügbar

 22,6 x 18,0 x 17,0 cm



(9 x #34002)



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



(12x #48091)

FLEXI ZESTI™ DISPLAY Flexi Zesti™ CDU

#47530 Yellow, Green, Orange / Gelb, Grün, Orange
12 pack CDU / Thekendisplay (12 Stk.)

47530-EMPTY

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

 29,0 x 25,5 x 9,8 cm

NEU PROFI- GEMÜSESCHÄLER DISPLAY NEW Professional Peeler CDU

#48091E-CDU Black & Stainless Steel / Schwarz & Edelstahl
12 pack CDU / Thekendisplay (12 Stk.)

47991E-EMPTY

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

 16,5 x 13,8 x 24,0 cm



(6 x #34620) / (6 x #34720)



(12 x #48000)



(10 x #48914)

MULTI-ZITRUS REIBEN DISPLAY Multi-Citrus CDU

#47520-6
Yellow & Green / Gelb & Grün
12 pack CDU / Thekendisplay (12 Stk.)

 28,5 x 24,5 x 29,0 cm

SPIRALSCHNEIDER DISPLAY Spiral Cutter CDU

#47080
Black & Stainless Steel/Schwarz & Edelstahl
12 pack CDU / Thekendisplay (12 Stk.)

 29,5 x 27,7 x 17,5 cm

KNOBLAUCHSCHNEIDER DISPLAY Garlic Cutter CDU

#47514
Black & Stainless Steel/ Schwarz & Edelstahl
10 pack CDU / Thekendisplay (10 Stk.)

 28,0 x 25,0 x 16,6 cm



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

MASTER SERIEN DISPLAY

Master Series Display *

#36082 Black & Copper / Schwarz & Kupfer

- Size: 650x550 mm
- Größe: 650x550 mm
- Includes 6 hooks
- Beinhaltet 6 Haken



ROTIERENDES DISPLAY

Rotary Display *

#36081 Clear / Durchsichtig

- Height 54.6 cm
- Höhe 54.6 cm
- Width 34.3 cm
- Breite 34.3 cm
- Includes 10 hooks
- Beinhaltet 10 Haken
- 2 wire brochure racks
- 2 Prospekthalter

HOLZKISTE

Wood Box Display *

#36028E 29,0 x 19,0 x 14,0 cm

- Empty for individual assortment available
- Leer 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.



DEMO KIT Demo Kit *

#36029E
EAN # 0098399360294

Includes:

- Microplane Wood Box Display, 29x19x14cm
- Microplane Demo Board, 37x16x2cm
- 1x Premium Classic Zester / Grater Black (#46020) free of charge (with printed TRY ME on the handle)
- Microplane Zester USP Stand, 25x25cm, dibond
- Microplane Consumer Brochures with a cardboard brochure holder
- 2-3 nutmegs for demonstrations

Beinhaltet:

- Microplane Holzkiste, 29x19x14cm
- Microplane Demo Brett, 37x16x2cm
- Microplane Zester USP Display, 25x25cm, dibond
- 1x Premium Zester Reibe, Schwarz (#46020) mit TRY ME Aufdruck auf dem Griff
- 2-3 Muskatnüsse
- Broschüren in Broschürenhalter

KERAMIK-BEHÄLTER

Crock *

#36003 Black / Schwarz

- Ceramic Microplane® crock perfect for displaying 12 of any of the Premium Classic Series Graters
- Keramik-Behälter mit Microplane® Logo, perfekt geeignet für bis zu 12 Premium Classic Reiben





4-SEITIGES FLOOR DISPLAY
4-sided Floor Display *

#36086 Black & Wood / Schwarz & Holz / Eiche

- Dimensions: 970 x 500 x 1820 (including graphic topper)
- Material: wood, metal
- Side graphic showing the variety of bladestyles / grating results
- „Test-Station“- including a free Try Me Zester
- 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
- „Test-Station“ – Inklusive Try Me Zester- Gratis
- Präsentationsmöglichkeit für 45 verschiedene Artikel
- Empfohlene Bestückung auf Anfrage

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.



ENDVERBRAUCHER BROSCHÜRE
Consumer Brochure

#36105 ENG 21 x 21 cm

#36305 ITA 21 x 21 cm

#36205 DE 21 x 21 cm

#36505 FR 21 x 21 cm

BROSCHÜRENHALTER
Brochure holder

#36014

LOGO
Logo

#36043 40 cm x 20 cm





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



PAPPAUFSTELLER

Stand-up Display

180 x 56 cm



TISCHAUFSTELLER

Table Tent

#36049 ENG 25 x 40 cm

#36045 IT 25 x 40 cm

#36044 DE 25 x 40 cm

#36046 FR 25 x 40 cm

Useful Tips

Care & Handling Tips

Grating with minimal effort

Due to the sharpness of the blades, food slides gently, without any pressure, over the surface.

Cleaning made easy

Straight after using the grater, tap the food off the blades. Then simply rinse under water after use and drip dry.

Flexible, secure and stable usage

Each of our graters are equipped with non-slip rubber feet. This allows you to safely maintain the proper angle for you whilst grating food, enabling safe grating on trays, in bowls and on different surfaces. Stability is guaranteed with the rubber foot.

Easy dosing & grating

Hold the Zester or Fine Blade with the reverse side up and simply slide the ultra-sharp blades over the ingredient you would like to grate. The grated food is captured on the backside of the grater so you can see immediately how much you have. Particularly good for cheese, nuts and citrus peel.

Secure Storage

Each Microplane® product is equipped with a protective cover. When stored in a drawer, simply slide the cover over the grater and fingers are protected from the sharp blades. The cover ensures blades maintain sharpness over a long period.

Ensure a long lasting sharpness

Grate without placing force on the blade.
Hand wash rather than dishwasher.
Use the supplied protective covers.

Online Resources

How to Videos

For product videos please check out our Microplane® YouTube channel

 <https://www.youtube.com/user/MicroplaneIntl>

You will find detailed HOW TO videos demonstrating all our unique products. Most videos show step-by-step benefits and features of the product. On request, our customer service team can provide you with all YouTube video codes for use in any application or embedded in a website if needed.

Hilfreiche Tipps

Reiben ohne Kraftaufwand

Durch die Schärfe der Klingen gleiten Lebensmittel ohne jeglichen Druck mühelos über die Oberfläche.

Reinigung leicht gemacht

Gleich nach dem Reiben mögliche Reste leicht abklopfen und unter fließendem Wasser abspülen und trocknen lassen.

Flexibel, sicher und stabil einsetzbar

Jede unserer Reiben ist mit einem rutschfesten Gummifuß ausgestattet. Dadurch kann man beim Verarbeiten der Lebensmittel die Reibe schräg halten und sie sicher auf und in Schalen oder Töpfen sowie auf verschiedenen Oberflächen benutzen. Stabilität ist durch den Gummifuß geboten.

Müheloses Dosieren & Reiben

Man dreht den Zester oder die feine Klinge mit der Unterseite nach oben und zieht die Reibe über das Lebensmittel in der Hand. Dadurch sammelt sich das Reibgut in der Rückseite der Klinge und Sie können das Geriebene einfach auffangen und dosieren. Besonders geeignet für Käse, Nüsse und Zitruschalenabrieb.

Sichere Aufbewahrung

Jedes Microplane® Produkt ist mit einer Schutzhülle ausgestattet. Bei Aufbewahrung in einer Schublade diese auf die Reibe setzen, damit die Finger beim Griff in die Schublade geschützt sind. Die Abdeckung gewährt auch die Langlebigkeit unserer scharfen Klingen.

Langlebigkeit der Klingen garantieren

**Reiben ohne Kraftaufwand.
Handwäsche anstelle von Spülmaschine.
Schutzhülle verwenden.**

Online-Ressourcen

Videos

Wie-funktioniert-was-Videos: Nutzen Sie unseren Microplane® YouTube Kanal unter:

 <https://www.youtube.com/user/MicroplaneIntl>

In detaillierten Videos werden unsere einzigartigen Produkte dargestellt. In den meisten Videos werden die Besonderheiten und Vorteile Schritt für Schritt erklärt. Unser Kundenservice Team kann Ihnen auf Anfrage die YouTube Video Codes für Ihre Webseite oder andere Einsatzmöglichkeiten zur Verfügung stellen.

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 Microplane® quality. To enhance the experience, Microplane® would be happy to provide our demo kit free of charge, consisting of a Premium Classic Zester, a new demo board and a new wood box display (Please refer to page 77). All that is required by you is to add some fresh nutmeg or a citrus fruit.
- **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, 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 selber ausprobieren und kennen lernen können. Hierfür stellen wir Ihnen gerne unser Demokit kostenfrei zur Verfügung, bestehend aus einem Premium Classic Zester, einem neuen Demo Brett und einer neuen Holzkiste (Details zum Demo Kit auf Seite 77). Legen Sie eine Muskatnuss oder eine Zitrusfrucht dazu.
- **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. Verschonen Sie keinen Umsatz und führen Sie auch die Klingenkompentz der anderen Serien, wie Gourmet, Professional, 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 Feinheiten 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® International GmbH & Co. KG

Schnackenburgallee 41d

22525 Hamburg

Germany

Tel: +49 (0)40 8971 286 0

Fax: +49 (0)40 8971 286 69

Email: info@microplaneintl.com

Website: www.microplaneintl.com

Microplane® USA

614 SR 247

Russellville, AR 72802, USA

Tel: +1.800.555.2767

Email: kitcheninfo@microplane.com

Website: www.microplane.com

