




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  
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



**Microplane**  
**PRODUCT  
CATALOG  
2022**

PRODUKTKATALOG

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.

**Behind the products** Hintergrundinformationen | 3

**New Black Sheep Series** Neu Black Sheep Serie | 15

**Master Series** Master Serie | 25

**Premium Classic Series** Premium Classic Serie | 35

**Gourmet Series** Gourmet Serie | 49

**Professional Series** Professional Serie | 57

**Specialty Series** Specialty Serie | 63

**Blade Guide** Klingenübersicht | 77

**Counter Displays Units** POS Thekendisplays | 85

**Permanent Displays Units** Permanente 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

**New packaging design** Neue Verpackungsdesigns | 94





## Unsere Geschichte

# OUR STORY

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

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

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

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

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

### UNSERE GESCHICHTE...

### Aus der Holzwerkstatt in die Küche...

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

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

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

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



## Über uns

# OUR COMPANY

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

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

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

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

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

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

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

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

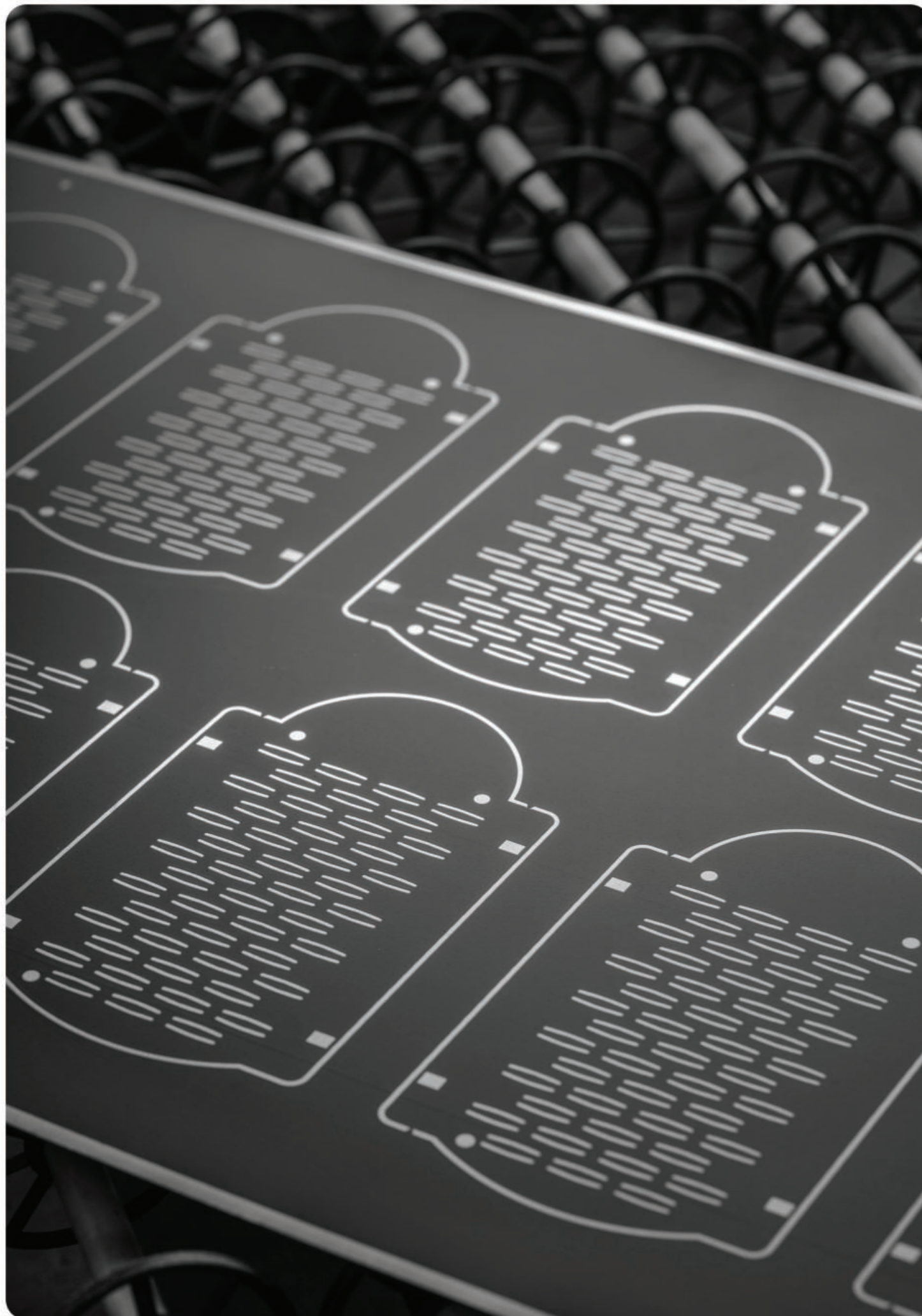
Alles begann 1967, als der Großvater und der Vater des gegenwärtigen Geschäftsführer Chris Grace ihre Firma in Michigan gründeten und 1976 nach Arkansas umzogen. Die ersten Produkte waren Kleinsteile für Computerdrucker. Als die Druckerindustrie Anfang der 1990er Jahre auf Laserdrucker umstellte, mussten 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 verkaufen. 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 Schneidkanten. 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 ein geschmacksintensives Kochen und Backen mit einer großen Auswahl an Lebensmitteln.



## Photo-Etching-Herstellungsverfahren

# PHOTO-ETCHING TECHNOLOGY

### Microplane's® signature Photo-Etching Technology:

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

### How does photo-etching work?

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

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

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

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

### Photo-Etching: Das innovative Herstellungsverfahren von Microplane:

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

### Wie funktioniert das Photo-Etching-Verfahren?

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

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

Im Gegensatz zu gestanzten oder zweiseitig photo-geätzten Klingen verhalten sich die von Microplane photo-geätzten 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.



Erfahrung & Qualität

# EXPERIENCE & QUALITY

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

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

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

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

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

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



## Produktdesign & Innovation

# PRODUCT DESIGN & INNOVATION

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

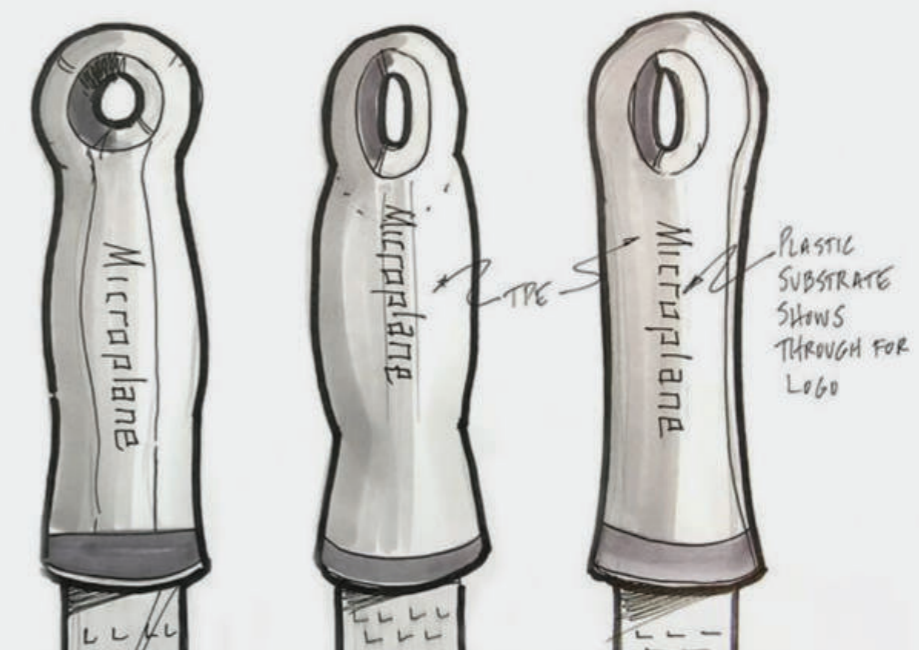
Since 2006 Carter McGuyer has worked collectively with Microplane to establish this harmonious blend of function and beauty. The consumer who is familiar with the Microplane product line will easily recognize the "Premium Classic Handle", offered on several products due to its comfort and ease of use.

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

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

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

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



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

- 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
- Lebenslange Garantie

## Eigenschaften und Vorteile

# FEATURES & BENEFITS

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

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

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



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

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



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

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



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

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



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

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.**



# THE NEW BLACK SHEEP SERIES: STYLISH, ELEGANT, STRONG!

DIE NEUE BLACK SHEEP  
SERIE: STILVOLL, ELEGANT,  
STARK!





New



reddot award  
product design 2022

## DIE NEUE BLACK SHEEP SERIE

# THE NEW BLACK SHEEP SERIES

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

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

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

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

There are five different blade styles in this series: **Zester, Fine, Coarse, Ribbon and Extra Coarse.**

Winner of the international **Red Dot Award: Product Design 2022.** Distinction for high quality design.

Unsere neue Reiben Serie - BLACK SHEEP - mit den bewährten, rasiermesserscharfen Microplane 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 fünf Klingenvarianten: **Zester, Fein, Grob, 2-Wege-Schneide und Sehr Grob.**

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

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

Foods are precisely cut,  
without ripping or tearing

Effortless grating  
for superior results

The natural aroma is  
released to enhance flavor

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

Velvety feel handle for  
comfort while grating

Features a PVD coating to  
provide extra scratch resistance

Non-Slip base for  
stability whilst grating



## BLACK SHEEP ZESTER

# BLACK SHEEP ZESTER

Photo- geätzte, langlebige, rasiermesserscharfe Edelstahl Klinge - Made in USA

Reiben ohne Kraftaufwand für optimale Ergebnisse

Lebensmittel werden präzise geschnitten - nicht zerrissen.

Natürliches Aroma entfaltet sich - der Geschmack wird verstärkt

Edelstahl – in schwarzer Optik und mattem Finish

Samtiger, angenehmer Griff für Komfort beim Reiben

Verfügt über eine PVD-Beschichtung, um Kratzfestigkeit zu bieten

Rutschfester Gummifuß für stabilen Halt

#43020

Black Stainless Steel with PVD Coating

Schwarzer Edelstahl mit PVD-Beschichtung

Carton Size / VE 4/24

EAN # 0098399430201

31 x 4,5 x 1,5 cm



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



FEIN  
**FINE**

#43004

Black Stainless Steel+PVD  
Schwarzer Edelstahl mit PVD

Carton Size / VE 4/24

EAN # 0098399430041

30 x 6,8 x 1,5 cm



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



GROB  
**COARSE**

#43000

Black Stainless Steel+PVD  
Schwarzer Edelstahl mit PVD

Carton Size / VE 4/24

EAN # 0098399430003

30 x 6,8 x 1,5 cm



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



2-WEGE-SCHNEIDE  
**RIBBON**

#43002

Black Stainless Steel+PVD  
Schwarzer Edelstahl mit PVD

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

Black Stainless Steel+PVD  
Schwarzer Edelstahl mit PVD

Carton Size / VE 4/24

EAN # 0098399430089

30 x 6,8 x 1,5 cm



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





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.

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

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 sechs Klingenausführungen: **Zester, Fein, Grob, 2-Wege-Schneide, Sehr Grob** sowie ein neuer **Trüffel - Profi 2in1 – Hobel & Reibe.**

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

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

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.



reddot award 2017  
winner



reddot award  
product design 2022



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

Foods are precisely cut, without ripping or tearing

Effortless grating for superior results

The natural aroma is released to enhance flavor

Elegant walnut handle, from Kentucky USA

Stylish, sturdy frame

Non-slip rubber foot for comfort and stability

MASTER ZESTER REIBE

# MASTER ZESTER

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

Reiben ohne Kraftaufwand für optimale Ergebnisse

Lebensmittel werden präzise geschnitten - nicht zerrissen

Natürliches Aroma entfaltet sich - der Geschmack wird verstärkt

Eleganter Walnussholzgriff, aus Kentucky USA

Stylischer, stabiler Rahmen

Rutschfester Gummifuß für stabilen Halt

#43320

Stainless Steel/ Walnut

Edelstahl/ Walnuss

Carton Size / VE 4/24

EAN # 0098399433202

31 x 4,5 x 1,5 cm



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

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

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



FEIN  
**FINE**

#43304

Stainless Steel/ Walnut

Edelstahl/ Walnuss

Carton Size / VE 4/24

EAN # 0098399433042

30 x 6,8 x 1,5 cm



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



GROB  
**COARSE**

#43300

Stainless Steel/ Walnut

Edelstahl/ Walnuss

Carton Size / VE 4/24

EAN # 0098399433004

30 x 6,8 x 1,5 cm



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



2-WEGE-SCHNEIDE  
**RIBBON**

#43302

Stainless Steel/ Walnut

Edelstahl/ Walnuss

Carton Size / VE 4/24

EAN # 0098399433028

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 # 0098399433080

30 x 6,8 x 1,5 cm



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







**Straight Slicer Blade - ultra-sharp and adjustable**

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

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

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

Effortless grating for superior results

Foods are precisely cut without ripping or tearing

Finely grate truffles for an extraordinary truffle experience

Perfectly unfold that delicious and distinctive truffle aroma!

New



reddot award  
product design 2022

# TRÜFFEL-PROFI 2IN1- HOBEL & REIBE

## TRUFFLE TOOL 2IN1 SLICER & GRATER

Glatte Hobel Klinge - sehr scharf und stufenlos verstellbar

Präzise Einstellung durch einfaches Drehen der Schraube garantiert einheitliche Scheiben -von hauchfein bis zur gewünschten Schnittstärke

Trüffelscheiben fein hobeln für einen intensiven Geschmack und als optisches Highlight

Bewährte Microplane Klinge FEIN- photo-geätzt, langlebig und rasiermesserscharf- Made in USA

Reiben ohne Kraftaufwand für optimale Ergebnisse

Lebensmittel werden präzise geschnitten - nicht zerrissen

Trüffel fein und präzise reiben für ein einzigartiges Trüffelerlebnis

Das volle Trüffelaroma perfekt entfalten!

#43313

Stainless Steel/ Walnut

Edelstahl/ Walnuss

Carton Size / VE 4/24

EAN # 0098399433134

29,6 x 7,3 x 1,6 cm



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





# THE MICROPLANE ICON - THE PREMIUM CLASSIC ZESTER

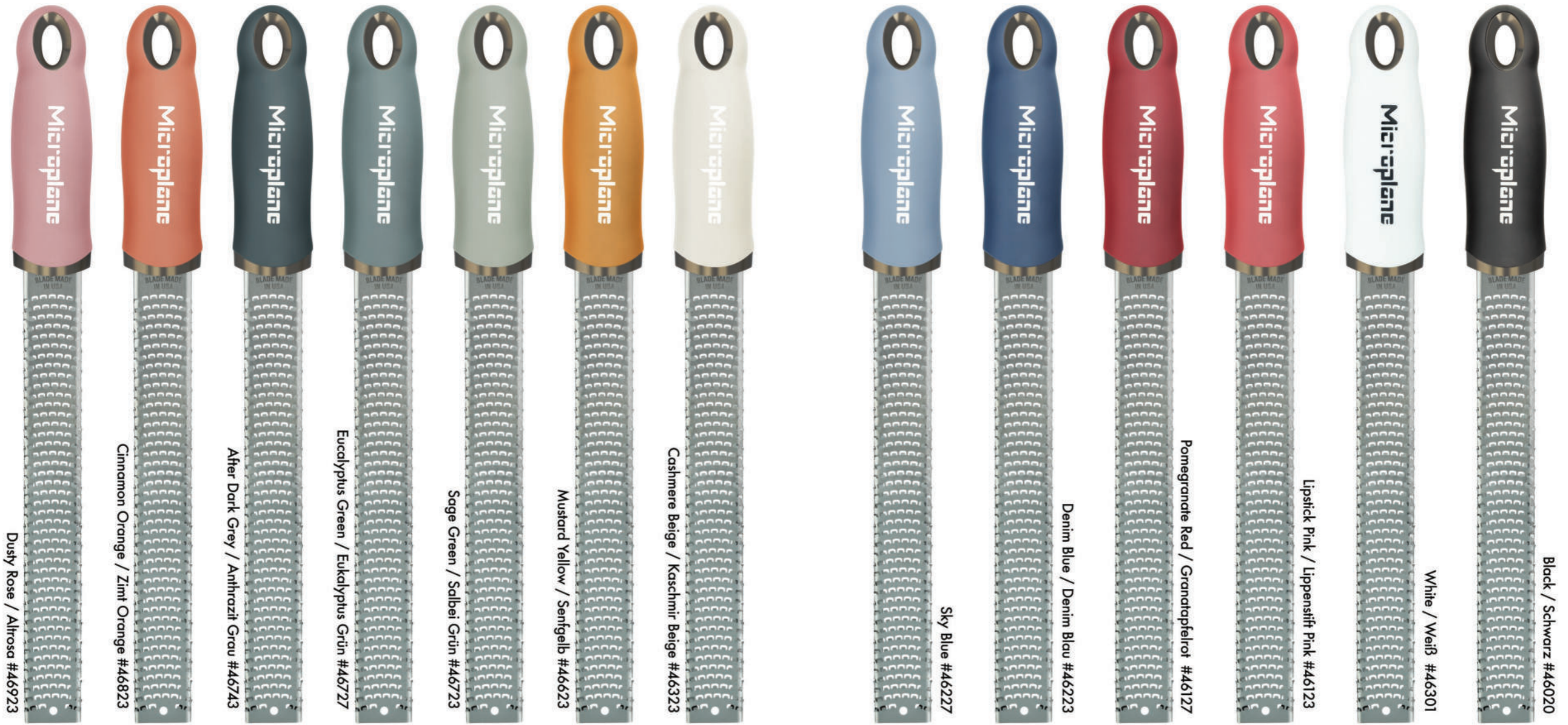
**IN NEW URBAN, EARTHY COLOURS**

**Explore our new colour palette!**

DIE MICROPLANE IKONE –  
DIE PREMIUM CLASSIC ZESTER REIBE

IN NEUEN FARBTÖNEN, URBAN & ERDIG

Entdecken Sie unsere neue Farbwelt!



**NEW** TIMELESS **CHIC**  
 SOPHISTICATED **URBAN**  
**WARM** CLASSY **EARTHY**

**AUTHENTIC** GORGEOUS  
**STYLISH** HARMONIC  
**BEAUTIFUL** ELEGANT



PREMIUM CLASSIC SERIE

# PREMIUM CLASSIC SERIES

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

## NEW COLOURS FOR our ICONIC PREMIUM CLASSIC ZESTER

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

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

## NEUE FARBEN FÜR unsere IKONE – den PREMIUM CLASSIC ZESTER

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



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 rubber feet

PREMIUM CLASSIC ZESTER REIBE

# PREMIUM CLASSIC ZESTER

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

Reiben ohne Kraftaufwand für optimale Ergebnisse

Lebensmittel werden präzise geschnitten - nicht zerrissen.

Natürliches Aroma entfaltet sich - der Geschmack wird verstärkt

Charakteristisch lang und schmal

Ergonomischer soft-touch Griff für maximalen Komfort

Kratzfeste Kunststoff-FüÙe

#46127

Pomegranate Red / Granatapfelrot

Carton Size / VE 4/24

EAN # 0098399461274

32,5 x 3,5 x 3 cm



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

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

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



#46923  
Dusty Rose  
Altrosa  
Carton Size / VE 4/24  
EAN # 0098399469232



#46823  
Cinnamon Orange  
Zimt Orange  
Carton Size / VE 4/24  
EAN # 0098399468235



#46743  
After Dark Grey  
Anthrazit Grau  
Carton Size / VE 4/24  
EAN # 0098399467436



#46323  
Cashmere Beige  
Kaschmir Beige  
Carton Size / VE 4/24  
EAN # 0098399463230



#46623  
Mustard Yellow  
Senfgelb  
Carton Size / VE 4/24  
EAN # 0098399466231



#46227  
Sky Blue  
Küstenblau  
Carton Size / VE 4/24  
EAN # 0098399462271



#46223  
Denim Blue  
Denim Blau  
Carton Size / VE 4/24  
EAN # 0098399462233



#46301  
White  
Weiß  
Carton Size / VE 4/24  
EAN # 0098399463018



#46723  
Sage Green  
Salbei Grün  
Carton Size / VE 4/24  
EAN # 0098399467238



#46727  
Eucalyptus Green  
Eukalyptus Grün  
Carton Size / VE 4/24  
EAN # 0098399467276



#46123  
Lipstick Pink  
Lippenstift Pink  
Carton Size / VE 4/24  
EAN # 0098399461236



#46020  
Black  
Schwarz  
Carton Size / VE 4/24  
EAN # 0098399460208

PREMIUM GEWÜRZREIBE  
**PREMIUM  
SPICE  
GRATER**

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



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











GOURMET SERIE

# GOURMET SERIES

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

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

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

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



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

Foods are precisely cut, without ripping or tearing

Effortless grating for superior results

The natural aroma is released to enhance flavor

Ergonomic soft touch - handle for comfort

Non-slip rubber foot for comfort and stability

## FEIN FINE GRATER

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

Reiben ohne Kraftaufwand für optimale Ergebnisse

Lebensmittel werden präzise geschnitten - nicht zerrissen.

Natürliches Aroma entfaltet sich - der Geschmack wird verstärkt

Ergonomischer soft-touch Griff für maximalen Komfort

Rutschfester Gummifuß für Stabilität

#45004

Black / Schwarz

Carton Size / VE 4/24

EAN # 0098399450049

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



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

## FINGERSCHUTZ GRATER ATTACHMENT

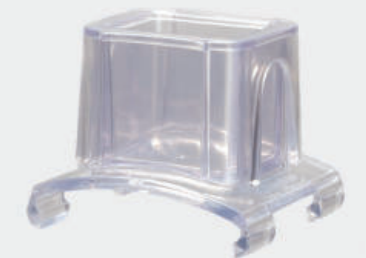
#45057

Transparent / Durchsichtig

Carton size / VE 4/24

EAN # 0098399450575

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





GROB  
**COARSE**

#45000

Black

Schwarz

Carton Size / VE 4/24

EAN # 0098399450001

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



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



2-WEGE-SCHNEIDE  
**RIBBON**

#45002

Black

Schwarz

Carton Size / VE 4/24

EAN # 0098399450025

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



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



GROBE 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**

#45008

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



STERNENKLINGE  
**STAR  
BLADE**

#45009

Black

Schwarz

Carton Size / VE 4/24

EAN # 0098399450094

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



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



XL-GROB  
**ULTRA  
COARSE  
GRATER**

#45011

Black

Schwarz

Carton Size / VE 4/24

EAN # 0098399450117

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



POTATO, CHEESE, CABBAGE, CUCUMBER,  
PUMPKIN & MORE



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



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





PROFESSIONAL SERIE

# PROFESSIONAL SERIES

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.**



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

Foods are precisely cut, without ripping or tearing

Effortless grating for superior results

The natural aroma is released to enhance flavor

Crafted entirely from surgical grade, stainless steel

Ergonomic handle for comfort

Non-slip rubber foot for comfort and stability

# FEIN FINE GRATER

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

- Reiben ohne Kraftaufwand für optimale Ergebnisse
- Lebensmittel werden präzise geschnitten - nicht zerrissen.
- Natürliches Aroma entfaltet sich - der Geschmack wird verstärkt
- Komplett gefertigt aus hochwertigem Edelstahl
- Ergonomischer Griff für hohen Komfort beim Reiben
- Rutschfester Gummifuß für Stabilität

#38004  
Stainless Steel / Edelstahl  
Carton Size / VE 4/24  
EAN # 0098399380049  
33 x 7,5 x 1,8 cm



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

## FINGERSCHUTZ GRATER ATTACHMENT

#38057  
Transparent / Durchsichtig  
Carton size / VE 4/24  
EAN # 0098399380575  
6,2 x 7,5 x 6,2 cm





GROB  
**COARSE GRATER**

#38000

Stainless Steel / Edelstahl

Carton Size / VE 4/24

EAN # 0098399380001

33 x 7,5 x 1,8 cm



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



2-WEGE-SCHNEIDE  
**RIBBON GRATER**

#38002

Stainless Steel / Edelstahl

Carton Size / VE 4/24

EAN # 0098399380025

33 x 7,5 x 1,8 cm



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



GROBE RASPEL  
**LARGE SHAVER**

#38006

Stainless Steel / Edelstahl

Carton Size / VE 4/24

EAN # 0098399380063

33 x 7,5 x 1,8 cm



HARD CHEESE, CHOCOLATE, TRUFFLE,  
BUTTER & MORE



SEHR GROB  
**EXTRA COARSE GRATER**

#38008

Stainless Steel / Edelstahl

Carton Size / VE 4/24

EAN # 0098399380087

33 x 7,5 x 1,8 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. It allows chefs to efficiently grate, slice and garnish dishes and drinks making cooking a delightful culinary experience.

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

New

SCHÜSSELREIBE – SEHR GROBE KLINGE

# BOWL GRATER EXTRA COARSE BLADE

Designed to fit in various positions inside or on-top of your favorite mixing bowl

Grate & Rice vegetables straight into a bowl

Ultra-sharp, photo-etched, stainless steel Extra Coarse Blade- Made in USA

Effortless grating for superior results

Foods are precisely cut without ripping or tearing

The natural aroma is released to enhance flavour

Vielseitige Anwendung – die Reibe in oder auf der Schüssel platzieren

Gemüsereis direkt in die Schüssel reiben

Rasiermesserscharfe, photo-geätzte, Edelstahl Klinge – sehr grob -Made in USA

Reiben ohne Kraftaufwand für optimale Ergebnisse

Lebensmittel werden präzise geschnitten – nicht zerrissen

Natürliches Aroma entfaltet sich – der Geschmack wird verstärkt



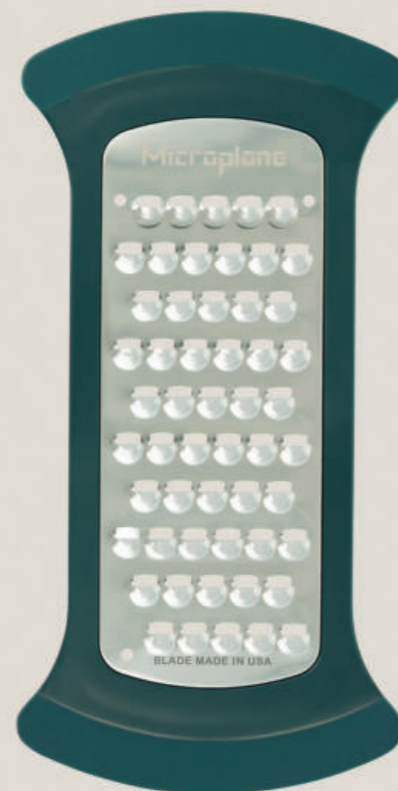
Over Bowl



Inside



Angled Inside



CAULIFLOWER, POTATOES, ZUCCHINI, CARROT, APPLE, CHEESE

#41708

Petrol Green / Stainless Steel

Petrolgrün / Edelstahl

Carton Size / VE 6/24

EAN # 0098399417080

21,2 x 10,3 x 2 cm

VERSTELLBARER V-HOBEL  
MIT JULIENNEKLINGEN-EINSATZ

# ADJUSTABLE V-BLADE SLICER WITH JULIENNE FEATURE

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

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

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

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

Infinity Dial - select your own thickness.

Choose from paper-thin to ultra-thick!

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

**Langlebige, rasiermesserscharfe V - Klinge** schneidet Früchte, Gemüse und Käse präzise und mühelos in Scheiben

**Sehr scharfe 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



#48940

Black & Stainless Steel

Schwarz & Edelstahl

Carton Size / VE / 4/16

EAN # 0098399489407

35,5 x 10,2 x 3,5 cm

# CHILI MÜHLE CHILI MILL

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

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



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



reddot award 2018  
winner

# MUSKATMÜHLE 2IN1 SPICE MILL

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

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

#48060  
 Black  
 Schwarz  
 Carton Size / VE 6/24  
 EAN # 0098399480602  
 12,0 x 5,4 x 5,4 cm



#48960  
 Black & Stainless Steel  
 Schwarz & Edelstahl  
 Carton Size / VE 6/24  
 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

# 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 Edelstahl Klinge  
 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



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

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



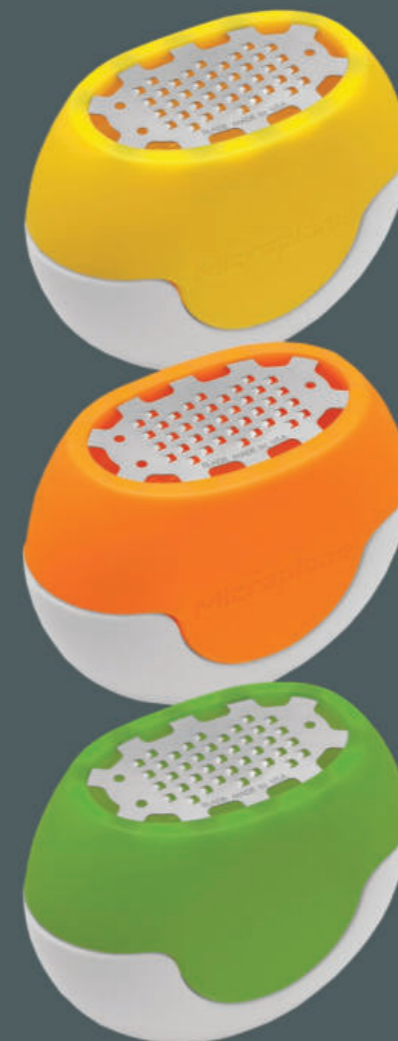
TARTE FLAMBÉE, FLAT BREAD, TARTS, QUICHE, BAKED GOODS

FLEXI ZESTI™

# FLEXI ZESTI™

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

Photo-geätzte, rasiermesserscharfe, feine 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



#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.)

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



CHEESE, CARROT, APPLE, CHOCOLATE, GINGER, CITRUS

#34019

Black & Stainless Steel

Edelstahl & Schwarz

Carton Size / VE 4/16

EAN # 0098399340197

27 x 13,5 x 9 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

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

ROTIERENDE REIBE

# ROTARY GRATER

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

Fine blade effortlessly grates hard cheese, chocolate and nuts

Large hopper for generous amounts of cheese and other foods

Unique funnel shape ensures grated results dispense quickly and easily

Easy to assemble & disassemble

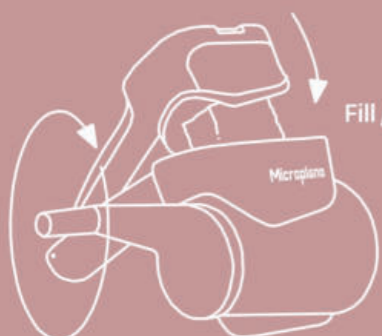
Photo- geätzte, langlebige, rasiermesserscharfe Edelstahlklinge - Made in USA

Die feine Klinge reibt mühelos und ergiebig Hartkäse, Schokolade und Nüsse

Großer Füllraum, um größere Mengen an Käse und anderen Lebensmitteln zu Reiben

Leichtes Rausfallen des Reibgutes dank der einzigartigen Trichterform

Einfach zu Montieren und zu Zerlegen



Fill / Fullen

Turn / Drehen



Enjoy! / Geniessen!

Assembly / Montage



#39904

Black & Stainless Steel

Edelstahl & Schwarz

Carton Size / VE 6/24

EAN # 0098399399041

8,5 x 12,5 x 18,5 cm



HARD CHEESE, CHOCOLATE, NUTS

# PROFI - SCHÄLER PROFESSIONAL PEELER

Ultra-sharp stainless steel double blade for easy peeling

Ergonomic soft touch handle

Built-in potato eye remover

Perfect for both right and left handed use

Rasiermesserscharfe doppelseitige Edelstahlklinge für ein müheloses Schälen

Ergonomischer soft-touch Griff

Praktischer Kartoffelaugentferner

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)



CARROTS, CUCUMBERS, ZUCCHINI, POTATOES, PARSNI, APPLES, MANGOS



# 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



TOMATO, KIWI, MANGO, PEPPER, PEACH, PAPAYA



## 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 6/24 277 x 5 x 1 cm

## KNOBLAUCHSCHNEIDER GARLIC CUTTER

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



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

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

10 pack CDU available / Im Thekendisplay erhältlich (10 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  
Carton Size / VE 4/24  
EAN # 0098399340272  
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 Gemüse pasta,  
Salate, zum leichten Anbraten oder  
Garnieren  
2 Größen für verschiedene  
Gemüsesorten

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

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

## Klingenübersicht

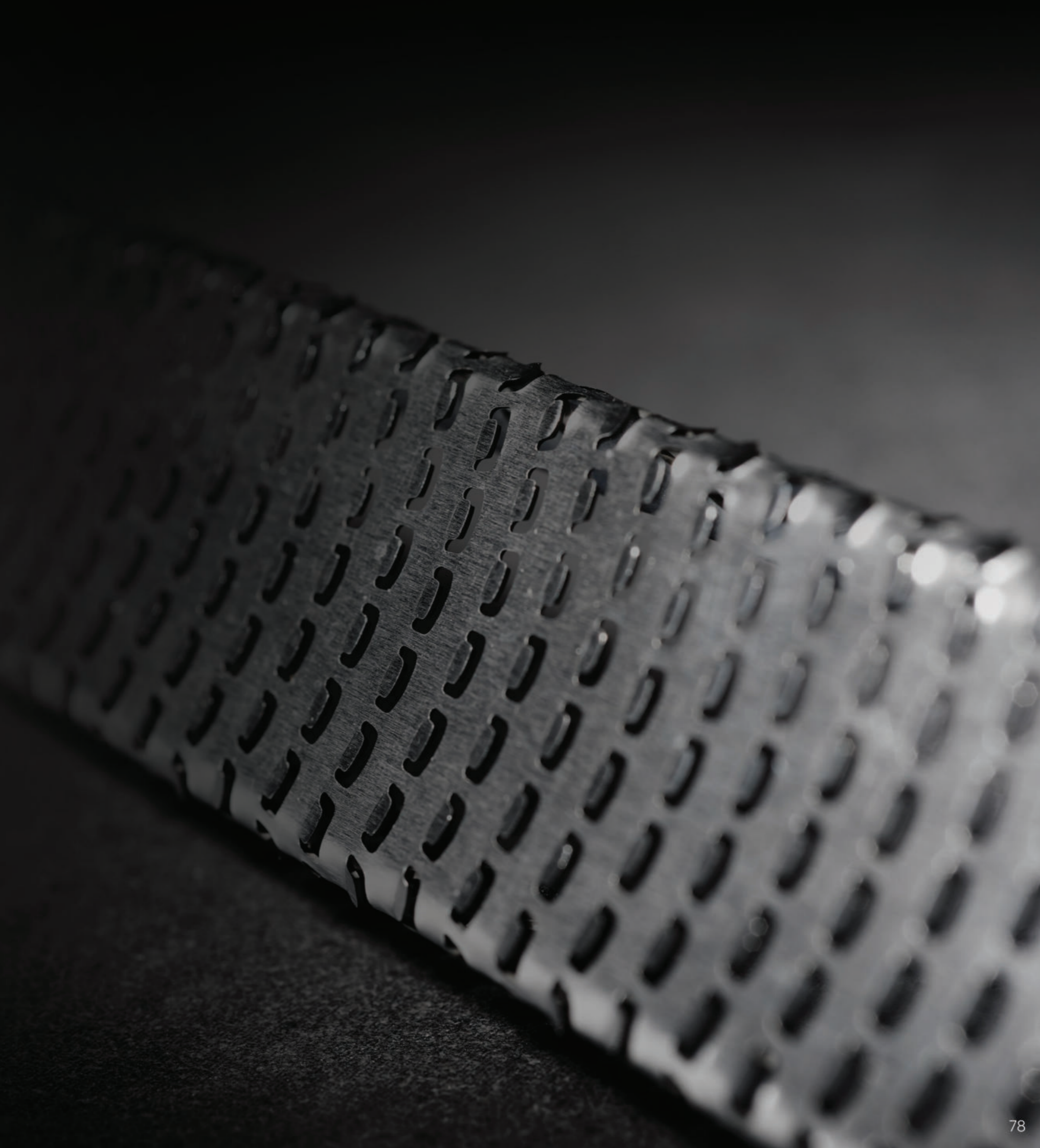
# BLADE GUIDE

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

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

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

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







ZESTER KLINGE  
**ZESTER  
BLADE**

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

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



GEWÜRZKLINGE  
**SPICE  
BLADE**

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

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



FEINE KLINGE  
**FINE  
BLADE**

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

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



GROBE KLINGE  
**COARSE  
BLADE**

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

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





FEINE JULIENNEKLINGE  
**FINE JULIENNE  
BLADE**

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

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



2-WEGE-SCHNEIDE  
**RIBBON  
BLADE**

The Ribbon blade is designed to grate in both directions allowing a natural back and forth movement. The Ribbon Blade Style creates medium thin-bridge '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.



GROBE RASPEL  
**LARGE  
SHAVER**

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

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



SEHR GROBE KLINGE  
**EXTRA COARSE  
BLADE**

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

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





STERNENKLINGE

## STAR BLADE

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

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



XL- GROBE KLINGE

## ULTRA COARSE BLADE

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

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



PROFI- GEMÜSEHOBELKLINGE

## SLICER BLADE

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

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



JULIENNEHOBELKLINGE

## JULIENNE SLICER BLADE

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

Der Juliennehobel schneidet Lebensmittel präzise in lange, dünne Streifen.



POS Thekendisplays

# COUNTER DISPLAYS UNITS



(12x #48005)

## PIZZA-SCHNEIDER DISPLAY PIZZA-CUTTER CDU

#48005

Black / Schwarz

12 pack CDU / Thekendisplay (12 Stk.)

28 x 28 x 20 cm

## MUSKATMÜHLEN DISPLAY SPICE MILL CDU

#47560

Black & Stainless Steel / Schwarz & Edelstahl

12 pack CDU / Thekendisplay (12 Stk.)

22,6 x 18 x 17 cm

#47560-EMPTY

Empty display for individual assortment available

Leeres Display für individuelle Bestückung verfügbar



(6x#48060) / (6x#48960)

## PROFI-GEMÜSESCHÄLER DISPLAY PROFESSIONAL PEELER CDU

#48091-CDU

Black & Stainless Steel / Schwarz & Edelstahl

12 pack CDU / Thekendisplay (12 Stk.)

16,5 x 13,8 x 24 cm

#47991E-EMPTY

Empty display for individual assortment available

Leeres Display für individuelle Bestückung verfügbar



(12x #48091)

## FLEXI ZESTI™ DISPLAY FLEXI ZESTI™ CDU

#47530

Yellow, Green, Orange / Gelb, Grün, Orange

12 pack CDU / Thekendisplay (12 Stk.)

16,5 x 13,8 x 24 cm

#47530-EMPTY

Empty display for individual assortment available

Leeres Display für individuelle Bestückung verfügbar



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

## 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



(12 x #48000)

Permanente Displays

New

# 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.



## NEW BLACK STEEL COUNTER DISPLAY\*

#36175

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



## HOLZKISTE WOOD BOX DISPLAY\*

#36028

Wood / Holz  
Empty for individual assortment available  
Leer für individuelle Bestückung verfügbar  
29 x 19 x 14 cm



## BEHÄLTER BETON OPTIK CONCRETE CROCK\*

#36003 Concrete Look / Beton Optik

The concrete crock is perfect for displaying 12 of the Premium Classic Series Zesters  
Der Zement Behälter ist perfekt geeignet für bis zu 12 Premium Classic Reiben  
17 x 14,5 cm

# FLAGSHIP FLOOR DISPLAY\*

New

#36086 Black & Wood / Schwarz & Holz / Eiche  
Tall / free standing / 4-sided  
Hoch / freistehend / 4-seitig

Dimensions: 970 x 500 x 1820 (including graphic topper)  
Material: wood, metal  
Side graphic showing the variety of bladestyles / grating results  
„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



## 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, 4x 43304, 4x 43308)

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.

## BROSCHÜRENHALTER BROCHURE HOLDER

#36014



ENDVERBRAUCHER BROSCHÜRE

## CONSUMER BROCHURE

#36105 ENG

#36205 DE

#36305 IT

#36505 FR

21 x 21 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

Available on request / Auf Anfrage erhältlich



PAPPAUFSTELLER

## STAND-UP DISPLAY

# 36048E / 180 x 56 cm



## TISCHAUFSTELLER TABLE TENT

#36049 ENG

#36044 DE

#36045 IT

#36046 FR

25 x 40 cm

# CARE & HANDLING TIPS

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

## GRATING WITH MINIMAL EFFORT

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

## HOW TO ZEST CITRUS FRUITS EASILY

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

## CHEESE GRATING MADE EASY FOR KIDS

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

## SECURE STORAGE

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

## FLEXIBLE AND SECURE USAGE

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

## CLEANING MADE EASY

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

## DISHWASHER SAFE

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

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

B2B - Media, Image & Marketing Gallery: [microplaneintl.com/B2B](https://microplaneintl.com/B2B)



This B2B website is specifically designed for our B2B partners to get photos and other marketing & sales related materials to use for editorial purposes in connection to Microplane related content. You will find e.g. product images, videos, catalogues, consumer brochures, logos, and press releases available for downloading.

If you don't see something which meets your needs, or if you have further questions, please don't hesitate to contact us.

# HILFREICHE TIPPS ZUR PFLEGE & HANDHABUNG

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

## MÜHELOSES REIBEN OHNE KRAFTAUFWAND

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

## WIE MAN ZITRUSFRÜCHTE AM EINFACHSTEN ZESTET

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

Die B2B Website haben wir speziell für unsere B2B-Partner entwickelt: [microplaneintl.com/B2B](https://microplaneintl.com/B2B)



Hier finden Sie Produktfotos und andere Marketing & Verkauf relevante Informationen, wie Produkttexte, Pressemitteilungen, Logistische Daten, Videos, sowie unseren aktuellen Katalog, unsere Broschüre und unser Logo zum Downloaden.

Wenn Sie Frage haben oder weitere Informationen benötigen, kontaktieren Sie einfach unseren Kundenservice.

## SICHERE AUFBEWAHRUNG

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

## FLEXIBEL UND SICHER EINSETZBAR

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

## REINIGUNG LEICHT GEMACHT

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

## SPÜLMASCHINEN GEEIGNET

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

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

Wie verkaufe ich Microplane® am besten

## HOW TO SELL MICROPLANE® BEST

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

- **Product Training:** Seek product training from our sales representatives so that you and your employees can better explain Microplane® and convey the superior quality and enjoyment of use to your customers.
- **Trial Stations:** Let your customers try the Microplane® product for themselves. It is the best way to explain 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. Verschenken Sie keinen Umsatz und führen Sie auch die Klingenkompentenz 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 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

## NEUE VERPACKUNGSDESIGNS NEW PACKAGING DESIGNS

We have updated our packaging designs for all our series. All new packaging designs feature our new logo. The new design presents a fresh and modern look that is in line with our rebranding strategy.

Wir haben das Verpackungsdesign für alle unsere Serien aktualisiert. Alle neuen Verpackungskonzepte sind mit unserem neuen Logo versehen. Das neue Design präsentiert sich in einem frischen, modernen Look, der mit unserer Rebranding-Strategie im Einklang steht.

NEUE VERPACKUNGS-AUFKLEBER für unsere Premium Classic, Gourmet und Professional Serie

### NEW DECALS FOR OUR PREMIUM CLASSIC, GOURMET AND PROFESSIONAL SERIES



NEUE VERPACKUNGEN für unsere Produkte der SPECIALITY SERIE

### NEW PACKAGING FOR OUR PRODUCTS IN THE SPECIALITY SERIES

