

Microplane®-Reiben bestechen durch Schärfe

Die hochwertigen Reiben und Hobel von Microplane® werden weltweit von Kennern für ihre Schärfe geschätzt. Durch die US-patentierte Herstellungstechnik erhalten die in USA produzierten Klingen ihre besondere Schärfe.

Von der Holzwerkstatt in die Küche. In einer Holzwerkstatt fing 1994 alles an. Weil sich eine Köchin im kanadischen Ottawa über das schlechte Reibergebnis ihrer Küchenreibe ärgerte, durchsuchte sie die Werkstatt des Ehemanns. Eine Holzreibe von Microplane® versetzte sie Staunen. Die Orangenschalen fielen leicht und locker wie Schneeflocken vom Himmel. Dies war die Geburtsstunde für die Microplane®-Reiben in der Küche.

Reibt alles reibungslos. Das Geheimnis der praktischen Küchenhelfer liegt in der US-patentierten Klingentechnik. Nicht durch Stanzen wie bei herkömmlichen Reiben sondern durch Fotoätztechnik werden die Klingen aus dem hochwertigen Edelstahl geätzt und erhalten dadurch ihre exzellente Schärfe. Da die Reiben ihren Ursprung in der Holzbearbeitung haben, überzeugen sie auch durch langanhaltende Schnitthaltigkeit.



Viele winzige superscharfe Schneidzähne zerreißen das Lebensmittel nicht, sondern zerschneiden es rasiermesserscharf

Profi-Reiben der besonderen Art. Den direkten Ursprung zur Holzwerkstatt verkörpert die leistungsstarke **Premium Classic Serie**, die mit ihrer langen und schmalen Form den klassischen Holzraspeln nachempfunden ist. Mit dem ergonomischen soft-touch Griff und den kratzfesten Kunststoff-Füssen überzeugt die vier Klingenausführungen umfassende Premium Classic Serie durch einfache Handlichkeit.



Premium Classic Reiben in schwarz + 6 weiteren Farben CHF 29.90

Besondere Leistungsfähigkeit verbunden mit edlem Design zeichnet die **Professional Serie** aus. Diese Reiben sind komplett aus Edelstahl und lasergeschweisst für dauerhafte Festigkeit. Für gute Stabilität sorgt ein rutschfester Gummifuss, welcher auch an den praktischen Reiben der **Gourmet Serie** am gekröpften Geräterahmen zu finden ist. Zudem verfügt diese Serie über einen angenehm weichen soft-touch Griff und eine breitere Reibefläche. Mit den zusätzlichen Klingenausführungen können Trüffel, Parmesan oder Rösti gerieben werden.



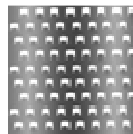
Ohne viel Kraftaufwand werden die Aromen besser erhalten, Gourmet Serie CHF 39.90

Welche Reibe wofür? 7 verschiedene Reibflächen stehen bei der Gourmet Serie zur Wahl: Fein, Grob, Mittलगrosse Schneide, Extra Grob, Kleine & Grosse Raspel und Sternenklinge. Am Beispiel von Hartkäse lassen sich die Unterschiede erkennen:

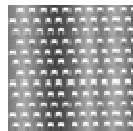
Extra Grob zum Überbacken von Kartoffelscheiben und Teigwaren.



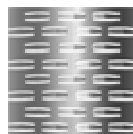
Grob für Käsesauce, gegrillte Käsetomaten und mit Käse belegten Pizzen.



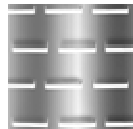
Fein für kurze, dünne Käseflocken; eignet sich auch zum Reiben von Knoblauch und Ingwer.



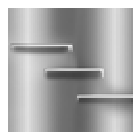
Mittलगrosse Schneide für breite hauchdünne Streifen, z.B. überbackenes Toastbrot von einer Zwiebelsuppe. Es kann sowohl in Auf- als auch Abwärtsbewegung gerieben werden.



Kleine Raspel schmale, hauchdünne Späne zum Garnieren z.B. von Carpaccio.



Grosse Raspel breite, hauchdünne Späne zum Verziern z.B. von Vorspeisen oder Salaten.



Sternenklinge durch die vielen gezackten Kronen rieselt der feinkörnig geriebene Parmesankäse leicht durch.



Faszination aus Handwerk, Technik und Design

CeCo Ltd. ist offizieller Distributionspartner für die Marken: Kai Damaststahlmesser, Kyocera Keramikmesser, Masahiro japan. Küchenmesser und die Manufakturen Güde, Windmühle, triangle, POTT, mono aus Solingen, Microplane® aus USA und Ecoboards aus Australien

Fachhändlerverzeichnis: www.ceco.ch, Tel: 032 322 97 55.

