



PRESS RELEASE 2008-06

Klassiker mit neuen Grifffarben:

Zester-Reibe im New Look

Die Zester-Reibe von Microplane® hat Erfolgsgeschichte geschrieben. Geformt wie eine Feile wird sie von Profi- und Hobbyköchen gleichermaßen geschätzt. Die US-patentierete Klingentechnik revolutionierte das Reiben. Winzige rasiermesserscharfe Klingen schneiden die Lebensmittel präzise, anstatt sie zu zerdrücken oder zu zerreißen. Diesen Klassiker gibt es nun auch in den aktuellen Farben Zitrusgelb und Rubinrot. Während das Gelb leuchtet wie eine frische Zitrone, ist das Rot in einem warmen und dezenten Ton gehalten. Damit stehen neben dem schwarzen Softgriff nunmehr zwei weitere Varianten zur Wahl. Mit diesen innovativen Küchenhelfern lassen sich beispielsweise Orangen, Zitronen, Limetten, Parmesankäse und Ingwer fein reiben. Gerade in der anstehenden Backzeit verlangt so manches Rezept nach hauchdünner Späne von Zitrone & Co. Durch die messerscharfen Schneidekanten wird die äußere Schale der Zitrusfrucht abgezogen, ohne dabei die darunter liegende weiße und bittere Haut zu entfernen. Gerade dieser natürliche Zusatz verfeinert das Aroma und gibt dem Rezept den letzten Pfiff. Eine mitgelieferte Kunststoffkappe schützt einerseits die Reibfläche vor Beschädigungen, andererseits vor Verletzungen.

Erhältlich im gehobenen Haushaltsfachhandel.

Unverbindlich empfohlene Verkaufspreise:

Zester-Reibe mit schwarzem, zitrusgelbem oder rubinrotem Softgriff aus der »Premium Classic«-Serie mit Edelstahlklinge, 32 cm lang, ca. je 21,95 €

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

Die hochwertigen Reiben und Hobel von Microplane® werden weltweit von Kennern für ihre Schärfe geschätzt. Durch die US-patentierete Herstellungstechnik erhalten die Klingen ihre besondere Schärfe, die in Russellville (USA) produziert werden.

Microplane International
Ines Luczak
German Office Hamburg
iluczak@microplane.com
Telefon (040) 5946 4365

Pressekontakt: L+L Kommunikation
Ursulastr. 19, 33335 Gütersloh
Telefon (05241) 702 555, Telefax (05241) 702 556
E-Mail: info@L-L-Kommunikation.de

