

- Tranches et juliennes avec un seul outil
- Épaisseur réglable en continu
- Pince protège doigts incluse



Microplane



Mandoline V Microplane pour coupes précises

La **mandoline v Microplane** est idéale pour trancher fruits, légumes et fromages avec une précision quasi professionnelle. Sa **lame en V ultra-affûtée** offre une coupe nette, que vous travailliez des tomates juteuses ou des pommes de terre fermes.

Grâce à la partie centrale réversible, vous passez en un geste de la tranche fine à la julienne régulière. La molette de réglage permet d'ajuster l'épaisseur en continu, de fin comme du papier à très épais, selon la recette. Les pieds antidérapants assurent une **excellente stabilité**, même lorsque vous travaillez directement au-dessus d'un bol.

Le **manche ergonomique en soft touch** reste confortable, y compris lors des longues préparations.

Les caractéristiques de la mandoline v Microplane

- lame en V ultra affûtée pour des tranches nettes
- lame julienne réversible pour bâtonnets réguliers
- Réglage continu de l'épaisseur, de très fin à très épais
- Pince protège doigts universelle fournie pour plus de sécurité
- Manche ergonomique soft touch pour une bonne prise en main
- Base caoutchouc antidérapante pour une stabilité optimale
- Corps compact, facile à ranger dans un tiroir ou sur une étagère
- Nettoyage simple, rinçage sous l'eau ou lave-vaisselle

Une coupe rapide et homogène

Le grand atout de la mandoline v Microplane, c'est la **régularité de coupe** qu'elle garantit en quelques gestes. Les tranches obtenues sont homogènes, ce qui améliore directement la cuisson de vos légumes sautés, gratins ou chips maison.

La lame en V, très affûtée, limite l'écrasement des aliments et préserve la texture comme le croquant. Pour les salades composées, les juliennes de carottes ou de courgettes sont fines et régulières, parfaites pour une présentation soignée.

La **partie centrale réversible** permet de passer de la tranche à la julienne sans changer d'accessoire, ce qui fait gagner du temps au quotidien. Combinée à la molette de réglage, cette polyvalence évite d'accumuler plusieurs outils de découpe dans vos tiroirs.

Enfin, **la pince protège doigts incluse** sécurise le travail jusqu'au plus petit morceau, pour une utilisation sereine, même à grande vitesse.

Conseils d'utilisation pour votre mandoline

Utilisez toujours la mandoline v Microplane sur une surface stable, idéalement posée sur une planche ou directement sur un saladier. Placez l'aliment sur la lame en utilisant la pince protège doigts, surtout dès que le morceau devient plus petit.

Commencez par une épaisseur moyenne, puis affinez ou épaissez progressivement grâce à la molette jusqu'au résultat souhaité. Pour des tranches très fines, laissez glisser l'aliment sans appuyer, en effectuant un mouvement régulier d'avant en arrière.

Pour des juliennes, retournez simplement la partie centrale et vérifiez que l'aliment est bien maintenu avant de commencer. Après usage, retirez la partie centrale et rincez immédiatement sous l'eau chaude pour éviter que les fibres ne sèchent sur les lames. **Vous pouvez ensuite terminer le nettoyage au lave-vaisselle**, puis laisser sécher complètement avant de ranger la mandoline.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Hauteur	36 cm	largeur	5.5 cm
Longueur	10.3 cm	Poids	0.505 kg
Couleur	Noir	Passage lave-vaisselle	Oui

Référence : 0309394077

Produit de la même gamme	
0309394077	Mandoline v avec lame julienne