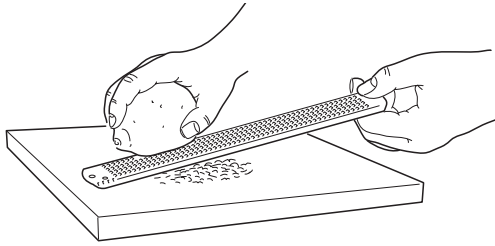


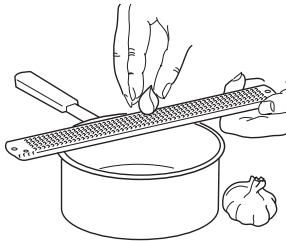
Râpe et boîtier récupérateur en acier inoxydable



La râpe en acier inoxydable

Cette râpe, destinée à l'origine au travail du bois, a été le sujet de nombreux articles de journaux et les chefs les plus réputés en ont fait l'éloge.

Dans l'univers culinaire, elle a acquis sa notoriété grâce à madame Lorraine Lee* qui a découvert, lors de la préparation d'un gâteau à l'orange arménien, qu'elle pouvait zester les oranges avec la râpe à bois préférée de son mari. Cette découverte mena rapidement à d'autres utilisations gastronomiques, comme zester le citron – bien sûr –, râper le gingembre et la cannelle, réduire une gousse d'ail à un état presque liquide en quelques secondes ou trancher toutes sortes de noix en copeaux très petits et très minces. Vous pouvez tenir la râpe au-dessus d'une casserole ou l'appuyer sur les bords d'un bol pour râper de l'ail ou du zeste de citron directement dans un plat.



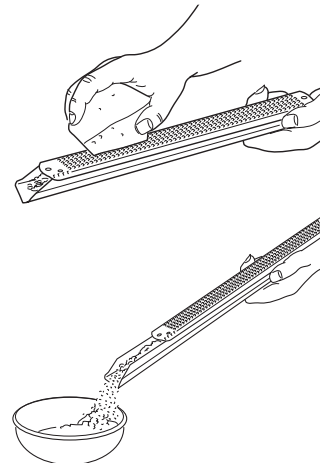
Mais son utilisation avec le fromage à pâte dure, qu'on verse en abondance sur les pâtes, s'avère la trouvaille la plus impressionnante de cette râpe. Le fromage, à l'exemple de plusieurs autres aliments, n'attise pas sa saveur par la quantité utilisée, mais par la superficie qui entre en contact avec vos papilles gustatives.

Ainsi, cette râpe transforme le fromage à pâte dure en de très minces filaments ultrasavoureux. Tout

comme le poivre fraîchement moulu dont le goût est plus prononcé, le fromage fraîchement râpé est plus goûteux que celui que vous trouvez en épicerie. Aucune râpe n'égale la nôtre lorsqu'il est question du rapport exceptionnel entre la surface utilisée et la quantité de fromage que l'on obtient. Ce phénomène est lié au fait que cette râpe produit de très petits tortillons plutôt que des fragments. Vous pourrez donc réduire votre consommation de fromage de plus de 50 % tout en obtenant un goût plus prononcé que par n'importe quel autre moyen.

Le boîtier récupérateur en acier inoxydable

Améliorer un bon produit n'est jamais facile et la râpe à bois devenue râpe alimentaire se situe manifestement dans cette catégorie. Parmi les avenues explorées pour améliorer cette râpe, nous avons reçu des suggestions de plusieurs utilisateurs qui nous proposaient différentes formes de boîtiers récupérateurs. Le fabricant initial a lui-même conçu une râpe spécialement pour la cuisine, qui permettait plusieurs tailles de coupe. Toutefois, aucune de ces propositions ne semblait vraiment améliorer le produit original. C'est alors qu'un des usagers – dessinateur industriel de métier – nous a suggéré de fabriquer un boîtier en acier inoxydable, ouvert à l'une des extrémités, et qui pourrait se placer sous la râpe. Il avait compris que la râpe serait alors plus facile à tenir et que le boîtier pourrait être utilisé également pour contenir les aliments râpés, comme le fromage à pâte dure ou les noix. Nous avons donc fabriqué un tel boîtier en y apportant des modifications mineures : nous avons évasé les parois afin qu'il puisse également être utilisé comme boîtier protecteur pour la râpe – lorsque celle-ci n'est pas utilisée – et nous y avons ajouté un ergot qui s'insère dans le trou à l'extrémité de la râpe, lui procurant une meilleure stabilité. Encore une fois, cette excellente combinaison semble



être à l'apogée de sa performance avec le fromage à pâte dure. Avant que le boîtier récupérateur ne soit conçu, il était assez facile de tenir la râpe au-dessus d'un plat de pâtes pour le couvrir de filaments de fromage, mais la minceur des filaments entraînait souvent leur chute sur la table plutôt que dans l'assiette. Avec le boîtier récupérateur, chaque parcelle de fromage est récupérée pour être versée sur les pâtes de façon plus contrôlée. Il en va de même avec les épices dures et les noix.

Que vous ayez acheté cette râpe ou que vous l'ayez reçue en cadeau, vous possédez maintenant un des instruments de cuisine les plus efficaces jamais conçus. Si vous découvrez des utilisations différentes de celles dont il est question dans ce document, n'hésitez pas à nous en faire part.

Entretien

La râpe et le boîtier récupérateur sont en acier inoxydable trempé qui ne rouille pas. Faciles à nettoyer, il suffit de les rincer pour enlever tous les résidus. La râpe possède des dents bien aiguisées et elle s'utilise aisément, presque sans effort. Il s'agit d'un produit de qualité supérieure en comparaison aux autres modèles offerts sur le marché. Va au lave-vaisselle.

* Madame Lorraine Lee est la cofondatrice de Lee Valley Tools Ltd.