

RALLADORES, LAMINADORES Y PELADORES · CUCHILLA FOTOGRABADA

Microplane

Catálogo en español · 2026–2027

Ralladores, laminadores, peladores y molinos con cuchilla fotograbada. Este catálogo recoge en español las series y modelos del catálogo 2026–2027 del fabricante, con su código, sus medidas y el uso de cada cuchilla.

Microplane nació en Estados Unidos y fabrica sus cuchillas allí. Se hacen por fotograbado: el filo se crea con un proceso químico en lugar de estamparse o rectificarse, y por eso corta el alimento en vez de desgarrarlo.

Cada forma de diente da un resultado distinto: polvo fino de piel de cítrico, virutas de queso, cintas, láminas o bastones. Elegir la cuchilla es lo que decide el resultado, más que la serie.

Las series se diferencian por mango y acabado: acero con PVD negro (Black Sheep), acero y nogal de Kentucky (Master), mango de colores (Premium Classic), mango negro antideslizante (Gourmet) o todo acero (Professional).

7	12	EE. UU.
Series en este catálogo	Tipos de cuchilla	Donde se fabrican las cuchillas

POR QUÉ EN LA COCINA PROFESIONAL

Corte

La cuchilla fotograbada corta sin desgarrar ni aplastar, y el alimento pasa sin pegarse ni atascar la cuchilla.

Una cuchilla por tarea

Del Zester para acabados al pase hasta la Extra Coarse para rösti: cada partida tiene la suya.

Uso diario

Pie de goma antideslizante para apoyar sobre la tabla o el bol, y protector de cuchilla para guardarlo.

SERIE

Black Sheep · *acero y PVD negro*

Toda la herramienta, cuchilla incluida, en acero inoxidable con recubrimiento PVD negro.

MODELO	CÓDIGO	MEDIDAS	PARA QUÉ
Zester	43020	31 × 4,5 × 1,5 cm	Piel de cítricos, queso duro, chocolate y trufa.
Fine · fina	43004	30 × 6,8 × 1,5 cm	Jengibre, ajo y guindilla casi en puré; para salsas y marinadas.
Coarse · gruesa	43000	30 × 6,8 × 1,5 cm	Queso, coco, chocolate y frutas o verduras firmes.
Ribbon · doble corte	43002	30 × 6,8 × 1,5 cm	Queso, calabacín, cebolla, cintas de chocolate y mantequilla.
Extra Coarse · extragruesa	43008	30 × 6,8 × 1,5 cm	Zanahoria, patata, queso y remolacha; para rösti y gratinados.
Large Shaver · laminador	43006	30 × 6,8 × 1,5 cm	Láminas anchas y finas de setas, queso, chocolate y trufa.
Truffle Tool 2 en 1	43013	30 × 7,3 × 1,6 cm	Dos en uno: lamina y ralla la trufa.

SERIE

Master · *acero y nogal*

Las mismas cuchillas, con mango de nogal de Kentucky (EE. UU.).

MODELO	CÓDIGO	MEDIDAS	PARA QUÉ
Zester	43320	31 × 4,5 × 1,5 cm	Piel de cítricos, queso duro, chocolate y trufa.
Fine · fina	43304	30 × 6,8 × 1,5 cm	Jengibre, ajo y guindilla casi en puré; para salsas y marinadas.
Coarse · gruesa	43300	30 × 6,8 × 1,5 cm	Queso, coco, chocolate y frutas o verduras firmes.
Ribbon · doble corte	43302	30 × 6,8 × 1,5 cm	Queso, calabacín, cebolla, cintas de chocolate y mantequilla.
Extra Coarse · extragruesa	43308	30 × 6,8 × 1,5 cm	Zanahoria, patata, queso y remolacha; para rösti y gratinados.
Large Shaver · laminador	43306	30 × 6,8 × 1,5 cm	Láminas anchas y finas de setas, queso, chocolate y trufa.
Truffle Tool 2 en 1	43313	30 × 7,3 × 1,6 cm	Dos en uno: lamina y ralla la trufa. Premio Red Dot 2022.



Black Sheep



Master



Truffle Tool



Cuchilla fotograbada

SERIE

Premium Classic · *el Zester de colores*

El rallador fino de siempre, con mango de color. Con 18 colores, puede asignar uno a cada partida.

COLOR	CÓDIGO	COLOR	CÓDIGO
ZESTER · 32,5 × 3,5 × 3 CM			
Negro (Black)	**46020**	Blanco (White)	**46301**
Gris (After Dark Grey)	**46743**	Beige (Cashmere Beige)	**46323**
Rojo granada (Pomegranate Red)	**46127**	Rosa (Lipstick Pink)	**46123**
Rosa palo (Dusty Rose)	**46923**	Lavanda (Lavender Bloom)	**46566**
Naranja canela (Cinnamon Orange)	**46823**	Naranja (Sunset Orange)	**46861**
Amarillo mostaza (Mustard Yellow)	**46623**	Amarillo limón (Lemon Cream)	**46664**
Azul cielo (Sky Blue)	**46227**	Azul vaquero (Denim Blue)	**46223**
Azul arándano (Blueberry Pop)	**46263**	Verde salvia (Sage Green)	**46723**
Verde eucalipto (Eucalyptus Green)	**46727**	Verde albahaca (Fresh Basil Green)	**46762**

Premium Classic · *otras cuchillas*

MODELO	CÓDIGO	MEDIDAS	PARA QUÉ
Dual Blade · Zester y gruesa	**40003**	30,4 × 3,5 × 1,5 cm	Dos cuchillas en una herramienta de acero: fina por un lado, gruesa por el otro.
Spice Grater · especias	**46016**	23 × 3 × 2,5 cm	Nuez moscada, haba tonka, canela y piel de cítricos seca.

SERIE

Professional · *todo acero*

Herramienta entera de acero inoxidable, sin piezas de plástico.

MODELO	CÓDIGO	MEDIDAS	PARA QUÉ
Zester	**59020**	31 × 4,5 × 1,4 cm	Piel de cítricos, queso duro, chocolate y trufa.
Fine · fina	**59004**	31,5 × 7,5 × 3 cm	Jengibre, ajo y guindilla casi en puré; para salsas y marinadas.
Coarse · gruesa	**59000**	31,5 × 7,5 × 3 cm	Queso, coco, chocolate y frutas o verduras firmes.
Ribbon · doble corte	**59002**	31,5 × 7,5 × 3 cm	Queso, calabacín, cebolla, cintas de chocolate y mantequilla.
Extra Coarse · extragruesa	**59008**	31,5 × 7,5 × 3 cm	Zanahoria, patata, queso y remolacha; para rösti y gratinados.
Large Shaver · laminador	**59006**	31,5 × 7,5 × 3 cm	Láminas anchas y finas de setas, queso, chocolate y trufa.

SERIE

Gourmet · *mango negro*

La serie con más tipos de cuchilla: mango negro y cuchilla ancha. Medidas 31,5 × 7,5 × 3 cm salvo donde se indica.

MODELO	CÓDIGO	MEDIDAS	PARA QUÉ
Fine · fina	45004	31,5 × 7,5 × 3 cm	Jengibre, ajo y guindilla casi en puré; para salsas y marinadas.
Coarse · gruesa	45000	31,5 × 7,5 × 3 cm	Queso, coco, chocolate y frutas o verduras firmes.
Ribbon · doble corte	45002	31,5 × 7,5 × 3 cm	Queso, calabacín, cebolla, cintas de chocolate y mantequilla.
Extra Coarse · extragruesa	45008	31,5 × 7,5 × 3 cm	Zanahoria, patata, queso y remolacha; para rösti y gratinados.
Large Shaver · laminador	45006	31,5 × 7,5 × 3 cm	Láminas anchas y finas de setas, queso, chocolate y trufa.
Star · estrella	45009	31,5 × 7,5 × 3 cm	Copos ligeros, tipo nieve, de cítricos y queso duro.
Fine Julienne · juliana fina	45003	31,5 × 7,5 × 3 cm	Zanahoria, manzana y remolacha en hilos finos.
Slicer · lámina	45044	31,5 × 7,5 × 3 cm	Láminas finas de pepino, rábano, calabacín, patata y manzana.
Julienne Slicer · bastones	45041	31,5 × 7,5 × 3 cm	Bastones de zanahoria, calabacín y remolacha.
Ultra Coarse · ultragruesa	45011	31,5 × 11,1 × 3 cm	Calabaza, patata, queso y raíces.
Dual Blade · fina y gruesa	45022	31,5 × 11,1 × 3 cm	Dos cuchillas en una: fina por un lado, gruesa por el otro.
Accesorio · protector de dedos	45057	6,2 × 7,5 × 6,2 cm	Transparente, para sujetar la pieza y rallar hasta el final sin acercar los dedos a la cuchilla.


Gourmet


Queso


Laminador


Protector de dedos

SERIE

Style Line · *molinos y bar*

MODELO	CÓDIGO	MEDIDAS	PARA QUÉ
MOLINO DE ESPECIAS WOOD EDITION · 13 × 6,2 × 6,2 CM			
Nogal	48790	13 × 6,2 × 6,2 cm	Ralla especias duras (nuez moscada, canela, haba tonka) y las guarda en un compartimento hermético.
Fresno nórdico y PVD negro	48990	13 × 6,2 × 6,2 cm	Ralla especias duras (nuez moscada, canela, haba tonka) y las guarda en un compartimento hermético.
Todo negro	48190	13 × 6,2 × 6,2 cm	Ralla especias duras (nuez moscada, canela, haba tonka) y las guarda en un compartimento hermético.
SET DE BAR · 5 HERRAMIENTAS CON BLOQUE DE MADERA			
Nogal	41752	13,5 × 4,2 × 6,1 cm	Cinco herramientas de barra, con Zester, en bloque de madera.
Fresno nórdico	41352	13,5 × 4,2 × 6,1 cm	Cinco herramientas de barra, con Zester, en bloque de madera.
Todo negro	41052	13,5 × 4,2 × 6,1 cm	Cinco herramientas de barra, con Zester, en bloque de madera.

SERIE

Specialty · *herramientas para cada tarea*

Peladores, mandolinas, ralladores de caja, molinos y utensilios específicos.

MODELO	CÓDIGO	MEDIDAS	PARA QUÉ
PELADORES			
Pelador de hoja recta	48091	18,5 × 2,5 × 2,5 cm	Zanahoria, pepino, calabacín, patata, chirivía, manzana. Con quitaojos de patata.
Pelador de hoja dentada	48092	18,5 × 2,5 × 2,5 cm	Frutas y verduras de piel blanda.
Pelador en Y, hoja recta	48081	16,4 × 7,5 × 2,5 cm	Zanahoria, pepino, calabacín, patata, chirivía.
Pelador en Y, hoja dentada	48082	16,4 × 7,5 × 2,5 cm	Pieles blandas: tomate, kiwi, mango.
Pelador en Y, juliana	48083	16,4 × 7,5 × 2,5 cm	Juliana de zanahoria, pepino, calabacín, patata o papaya.
Pelador XL	48095	17 × 10,5 × 2,8 cm	Piezas anchas de piel gruesa: calabaza, batata, papaya, melón. También para rallar col, lechuga o queso.
MANDOLINAS Y RALLADORES			
V-Slicer PureCut	48342 · 48746 · 48944	35,5 × 10,2 × 3,5 cm	Hoja en V, láminas de muy finas a 8 mm. Con protector de mano.
Mandolina ajustable en V con juliana	48940	35,5 × 10,2 × 3,5 cm	Láminas de grosor regulable y juliana.
Box Grater PureCut · 5 cuchillas	34342 · 34742 · 34942	21,2 × 10,3 × 8,5 cm	Cinco cuchillas: fina, gruesa, extragruesa, doble corte y laminador.

SPECIALTY · CONTINUACIÓN

MODELO	CÓDIGO	MEDIDAS	PARA QUÉ
Elite Box Grater	34019	27 × 13,5 × 9 cm	Cinco cuchillas, con ventana de medida de 600 ml.
Rallador de caja de 4 caras	34006	27 × 13 × 8,5 cm	Fina (extraíble), extragruesa, doble corte y lámina.
Rallador de bol, extragruesa	41008	21,2 × 10,3 × 2 cm	Ralla directamente sobre el bol o dentro de él.
Rallador de bol, fina	41004	21,2 × 10,3 × 2 cm	Queso duro, especias, cebolla, zanahoria; sobre el bol o dentro.
Rallador con recipiente y dos tapas	34300 · 34700	7,8 × 16,5 × 8,5 cm	Cuchilla gruesa: queso duro, chocolate, frutos secos, especias duras, zanahoria.
Rallador rotativo	39004	8,5 × 12,5 × 18,5 cm	Cuchilla circular fina: queso duro, chocolate y frutos secos.
Flexi Zesti	34630 · 34830 · 34730	7 × 3,8 × 5,5 cm	Rallador de cítricos compacto, con recipiente que recoge la ralladura.
Ginger Tool 3 en 1	48010	27,7 × 5 × 1 cm	Pelar, rallar y laminar jengibre.
MOLINOS			
Molino de especias	48060 · 48960	12 × 5 × 5 cm	Ralla y guarda especias duras: nuez moscada, canela, haba tonka. Negro (48060) o negro y acero (48960).
Molino de especias Color Edition	8 colores	—	Códigos 48723, 48223, 48227, 48923, 48743, 48323, 48727 y 48123.
Molino de guindilla	48970	20 × 5 × 5 cm	Para guindilla seca.
Molino universal	48050	18 × 7 × 7 cm	Tres cuchillas intercambiables (fina, gruesa y doble corte), para especias en cocina o en mesa.
UTENSILIOS			
Rueda de pizza con pinchador de masa	48015	20 × 10,8 × 2,5 cm	La funda de la rueda hace de pinchador de masa.
Cortador de pizza	48005	16 × 13 × 3 cm	Pizza, focaccia, quiche, tartas.
Cortador de queso profesional	48943	23 × 8,5 × 2,5 cm	Quesos semicurados y curados, y verduras firmes.
Herramienta de aguacate 3 en 1	48071	18 × 7 × 7 cm	Corta, deshuesa, lamina y separa de la piel.
Cortador de ajo	48914	8 × 9 × 4 cm	Dos o tres dientes pelados a la vez, con rasqueta para retirarlo.
Cortador en espiral	48000	13,2 × 7,5 × 5,8 cm	Espirales de calabacín o zanahoria, finos o gruesos.
Guante anticorte	34027	22 × 11 × 0,3 cm	Gris. Fibra anticorte, lavable a máquina.

Donde hay varios códigos, cada uno corresponde a un color o acabado del mismo modelo.

GUÍA DE CUCHILLAS

Qué cuchilla *para qué*

Según la guía de cuchillas del propio fabricante. La misma cuchilla se repite en varias series: elija primero la cuchilla y después el mango.

CUCHILLA	RESULTADO	ALIMENTOS	SERIES
Zester	Polvo muy fino	Piel de cítricos, queso duro, chocolate, trufa.	Black Sheep, Master, Premium Classic, Professional
Spice · especias	Polvo fino	Nuez moscada, haba tonka, canela, piel de cítricos seca.	Premium Classic
Fine · fina	Casi puré	Jengibre, ajo, guindilla; salsas y marinadas.	Black Sheep, Master, Gourmet, Professional
Coarse · gruesa	Virutas	Queso, coco, chocolate, frutas y verduras firmes.	Black Sheep, Master, Gourmet, Professional
Star · estrella	Copos tipo nieve	Cítricos y queso duro.	Gourmet
Fine Julienne	Hilos finos	Zanahoria, manzana, remolacha.	Gourmet
Ribbon · doble corte	Cintas	Queso, calabacín, cebolla, chocolate, mantequilla.	Black Sheep, Master, Gourmet, Professional
Large Shaver	Láminas anchas	Setas, queso, chocolate, trufa.	Black Sheep, Master, Gourmet, Professional
Extra Coarse	Tiras gruesas	Zanahoria, patata, queso, remolacha; rösti, gratín.	Black Sheep, Master, Gourmet, Professional
Ultra Coarse	Tiras muy gruesas	Calabaza, patata, queso, raíces.	Gourmet
Slicer · lámina	Láminas finas	Pepino, rábano, calabacín, patata, manzana.	Gourmet
Julienne Slicer	Bastones	Zanahoria, calabacín, remolacha.	Gourmet



Chocolate



Verduras



Fruta



Especias

PEDIDOS

Microplane, *en todas las islas*

Trabajamos Microplane para hostelería y pastelería en Canarias. Díganos la referencia, la serie o el tipo de cuchilla que busca y le confirmamos si podemos servirla, el precio y el plazo.

Pedido

Díganos el código o la tarea (rallar cítricos, laminar trufa, juliana…). Le confirmamos precio y plazo antes de que se comprometa a nada.

Asesoramiento

Le ayudamos a elegir cuchilla y serie según la partida y el volumen de trabajo.

Equipos

Para dotar a una brigada o a una escuela, preparamos el juego completo, con colores por partida si lo necesita.

Islas

Servimos en todas las islas Canarias. Consúltenos el plazo para la suya.

CUIDADO

- Guarde cada herramienta con su protector para conservar el filo.

¿Qué tiene que rallar? *Le decimos qué cuchilla.*

PEDIR PRECIO →

Díganos qué necesita y le confirmamos precio y plazo para su isla antes de que se comprometa a nada.

TELÉFONO
922 228 515

WHATSAPP
601 188 105

EMAIL
administracion@cocineroscanarias.com

TIENDA Y ALMACÉN
Avda. Buenos Aires, 29
38003 Santa Cruz de Tenerife

HORARIO
Lunes a viernes
9:00 – 14:00

WEB
cocineroscanarias.com/marcas/microplane/