

DOSSIER DE PRESSE
AUTOMNE-HIVER
2022



Les cocottes traditionnelles en fonte émaillée Rouge ou Noir brillant avec intérieur Crème



La fonte de fer confère une **diffusion optimale et durable** de la chaleur, du fond de la cocotte jusqu'au couvercle, permettant également un maintien au chaud ou au froid. Le couvercle est doté **d'un bouton en acier inoxydable**, et les poignées ergonomiques assurent une bonne prise en main tout en facilitant le passage de la cuisine à la table en toute sécurité. Idéales pour **saisir, cuire et faire mijoter tous types de plats avec une cuisson naturelle** : viandes, poissons, légumes, plats en sauce... et ainsi concocter des recettes savoureuses et réconfortantes tout au long de l'hiver !

Les nouvelles cocottes

Nos cocottes sont toutes dotées d'un couvercle à picots qui transforme la vapeur d'eau en gouttelettes, permettant ainsi d'arroser en continu les préparations pour les rendre plus tendres et moelleuses.



Cette gamme compte plusieurs tailles : **des petits formats de ø20 cm ou ø24 cm pour des petites quantités ou des plus grands formats de ø28, 29 et 33 cm** pour régaler les grandes tablées !

Compatibles tous feux dont induction et four.

Ces deux nouvelles cocottes, **une ronde ø28 cm (7L) et une ovale ø32 cm (7L)**, permettront de réaliser toutes sortes de préparations et recettes, pendant toute l'année. Bicolores, elles sont revêtues d'un magnifique rouge mat, tandis que l'intérieur est teinté d'un **noir profond**, leur conférant une allure ultra chic.

En fonte légère, elles combinent les **avantages de la cuisson lente des cocottes traditionnelles** avec la légèreté de la fonte d'aluminium. Elles sont en effet trois fois plus légères que les cocottes en fonte de fer classiques. Les essayer, c'est les adopter !

Revêtement anti-adhérent ; compatibles tous feux dont induction et four.

Les cocottes en fonte légères bicolores Rouge mat et Noir



• Cocotte en fonte
ronde Mathon ø 28 cm
noire 5,6 L
REF 213283 / 89,99€

• Cocotte en fonte
ovale Mathon ø 33 cm
noire 6 L
REF 213284 / 99,99€

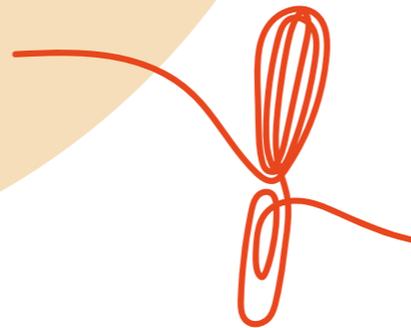
• Cocotte en fonte
ronde Mathon ø 20 cm
rouge 2,3 L
REF 213285 / 54,99€

• Cocotte en fonte
ronde Mathon ø 24 cm
rouge 3,7 L
REF 213286 / 69,99€

• Cocotte légère
ronde Mathon ø28 cm
1,9 kg
REF. 203007 / 79,99€

• Cocotte légère
ovale Mathon ø32 cm
1,95 kg
REF. 203008 / 99,99€

Les produits malins



1. Mandoline multifonctions 3 lames interchangeable inox

Elle permet de râper, couper, émincer tous les aliments tels que les légumes, le chocolat, les fruits fermes, le fromage, l'ail, etc... avec une rapidité et une efficacité exceptionnelle. Avec ses 3 lames en inox interchangeables : lame gros grains pour râper le fromage, lame à émincer pour trancher les fruits ou légumes

(composée de 4 mini lames doubles dentelées pour une découpe rapide et simultanée de plusieurs tranches fines et régulières) et lame julienne pour les salades de carottes râpées par exemple, plus besoin de collectionner les râpes dans son tiroir de cuisine ! Manche ergonomique et support en caoutchouc antidérapant.

- Lames : 9 x 8,5 cm
Longueur totale : 35 cm
Mathon / REF.470054 / 16,99 €



2. Fouet magique à spirale inox 30 cm

L'ustensile incontournable dans une cuisine ! En effet, ce fouet magique homogénéise en un clin d'œil les préparations et évite la formation de grumeaux. Il permet de lier facilement les sauces, de réaliser une béchamel,

de battre les œufs, de fouetter la crème... et s'utilise également directement dans la casserole. Grâce à son embout spirale, plat et large, ce fouet permet d'atteindre beaucoup plus facilement le fond et les bords du récipient ou de la casserole.

- En inox
Longueur : 30 cm
Longueur de la spirale : 7 cm
Mathon / REF. 270017 / 9,99 €



3. Planche à découper en bambou 34 cm avec bac amovible en inox

C'est l'un des produits les plus utilisés en cuisine : en bambou très robuste, cette planche permettra de découper, trancher, détailler, émincer n'importe quels ingrédients sans endommager la lame des couteaux.

Son bac en inox, qui se glisse sous la planche, facilite la récupération des aliments découpés afin de les incorporer directement dans les

préparations (dans une poêle ou plat) sans avoir à les transvaser dans un autre récipient au préalable. Ce système peut également servir à collecter les épluchures et déchets, et permet ainsi d'éviter les salissures sur son plan de travail.

Le petit bac peut aussi servir de plateau pour présenter les crudités par exemple, une fois les légumes tranchés.

- Le bac passe au lave-vaisselle, lavage à la main conseillé pour la planche en bambou.
Planche bambou : 34 x 25 x 4 cm / Bac inox : 31,5 x 21,5 x 2 cm
Mathon / REF. 481016 / 24,99 €

4. Faitout inox 24 cm avec panier-passoire rotatif et couvercle en verre

Très polyvalent et gain de place, ce faitout est doté d'un panier de cuisson perforé rotatif qui se transforme en passoire après la cuisson. Il n'est ainsi plus nécessaire de transvaser les

aliments dans une passoire séparée. Ils s'égouttent facilement tout en restant intacts. Les pâtes farcies ou les légumes fragiles comme le brocolis ne s'abîment pas.

- Faitout en acier inoxydable de qualité supérieure, triple fond encapsulé pour une répartition uniforme de la chaleur. Compatible tous feux dont induction.
Diamètre intérieur : 24 cm Capacité : 6.7 L
Mathon / REF. 273095 / 79,99 €



La gamme de couteaux en bois naturel



Ce set de couteaux de cuisine comprenant **un couteau Santoku, un couteau d'office à lame crantée, un couteau d'office à lame lisse et un couteau de Chef**, est indispensable au quotidien. Avec leur lame **pleine soie en acier inoxydable et leur manche ergonomique en bois naturel d'acacia**, ces outils de découpe sont très résistants.

Le set comprend :

- **1 couteau de chef :** polyvalent ; idéal pour hacher, trancher, découper, ciseler, émincer.
- **1 couteau Santoku :** très précis, idéal pour émincer les viandes, fruits de mer ; ou préparer des carpaccios ou sashimis. Sa lame alvéolée glisse à la perfection sur les chairs et n'attache pas, ce qui permet une découpe minutieuse des aliments.
- **1 couteau d'office à lame crantée :** très efficace pour trancher et préserver la peau robuste ou la chair délicate des légumes et fruits tels que les tomates ou kiwis mais aussi le saucisson ou le pain. Ses dents permettent une meilleure adhérence et une découpe sans pression.
- **1 couteau d'office à lame lisse :** très polyvalent, il possède une lame fine et pointue pour trancher, émincer et peler sans efforts les légumes, fruits, oignons, ails et fines herbes au quotidien... Sa lame courte permet une plus grande maniabilité.

- Lavage à la main conseillé.
Mathon / REF.471071 / 59,99 €

Les nouveautés de la gamme Excell'Inox

Cette gamme comprend **des casseroles, des poêles, des sauteuses et des faitouts, tout inox ou en inox revêtu**, qui allient performance, praticité et design. En inox brossé de qualité supérieure avec un fond encapsulé 3 couches de 6 mm d'épaisseur, cette **gamme est durable, robuste, et résistante** à de très fortes températures. Compatibles toutes sources

Sauteuse 2 anses inox antiadhérente 28 cm Excell'Inox

Cette **sauteuse de 28 cm de diamètre en inox** permet de saisir, cuire, rissoler, réchauffer ou mijoter une multitude de recettes. Son revêtement antiadhérent de 3 couches ultra-résistant permet de cuisiner avec très peu de matière grasse. Disposant de **2 poignées ergonomiques et isolantes**, elle est très facile à manipuler.

Mathon / REF.272032 / 69,99 €

Casserole 2 anses tout inox 20 cm Excell'Inox

Cette **casserole en inox brossé de 20 cm de diamètre** permettra de préparer, cuire, réchauffer et mijoter les plats du quotidien. Ses **2 poignées ergonomiques et isolantes** lui confèrent une excellente prise en main. Elle est également graduée pour faciliter le dosage des ingrédients.

Mathon / REF. 274023 / 41,99 €

de chaleur, ces indispensables permettront de cuire, réchauffer et mijoter n'importe quels plats tout au long de la semaine. Leur matériau permet également une **meilleure maîtrise de la cuisson**, afin de révéler toutes les saveurs des ingrédients. Le manche ergonomique en inox et silicone facilitera leur utilisation et ce, même les mains mouillées.



1. Le Chef Convivial

Il aime recevoir, cuisiner pour ses amis, ses voisins ou sa famille. Pour lui, être équipé de produits qui permettront de se réunir, de partager et de se régaler à plusieurs est très important.



Tajine fonte ø 30 cm aubergine Mathon

Dans un splendide coloris aubergine, ce plat en fonte d'acier avec son couvercle en céramique émaillée sera la star sous le sapin ! Il permet des cuissons lentes et moelleuses, grâce à la vapeur qui se condense et arrose les préparations. Compatible four traditionnel et induction.

REF.21837 / 84,99€ - en vente sur Mathon.fr

Gourmet Set : wok/grill/crêpes Domo

Cet appareil fera le bonheur de ceux qui reçoivent souvent et recherchent la convivialité autour de la table. Il permet de préparer des mini-woks individuels grâce aux 4 poêlons, faire griller des saucisses, mais également confectionner des crêpes ou des pancakes. Idéal pour 4 personnes, revêtement antiadhésif. Inclus : 4 spatules en bois, 4 poêlons à wok et 1 louche à pâte - 1000 W

REF. 780185 / 69,99€ - en vente sur Mathon.fr



Notre sélection de Noël

Cette année, le « bar à cadeaux » de Mathon.fr permettra de gâter les passionnés de cuisine... toutes catégories confondues ! Chef Convivial, Chef Green, Chef Pâtissier ou Chef Kitchenette, à chacun ses ustensiles préférés. Alors pour être sûr de faire mouche à Noël : suivez le guide !



Poêle tout inox Excell'Inox 24 cm Mathon

Remarquée début 2022 par une revue spécialisée de consommateurs, elle a obtenu la meilleure note pour sa praticité, la résistance de sa poignée, sa stabilité aux chocs thermiques, sa bonne distribution de la chaleur, et sa durabilité après évaluation du transfert des constituants aux denrées et la libération des métaux après vieillissement. En inox brossé avec un fond épais de 6 mm d'épaisseur. Un cadeau pratique et durable !

REF. 271035 / 49,99€ - en vente sur Mathon.fr

Appareil à churros Bestron

Pour les fans de brunchs ou goûters conviviaux ! Il permet de préparer 4 délicieux churros par fournée en un instant. Fonction « retourner » pour des churros parfaitement cuits des deux côtés, pieds antidérapants, plaque de cuisson antiadhésive. 700 W

REF.780226 / 34,99€ - en vente sur Mathon.fr



Kit de fabrication de lait végétal Kilner

Faire soi-même son lait végétal à base d'amandes, d'avoine, de soja, etc. est un jeu d'enfant grâce à ce kit de fabrication ! En silicone et anti-éclaboussures, le mélange se fait directement dans le bol grâce à un mixeur plongeant. Le piston en acier inoxydable permet de filtrer parfaitement le liquide des résidus alimentaires. Contient 2 bols x 0,5 L.

REF.845019 / 49,95€ - en vente sur Mathon.fr



2. Le Chef Green

Conscient des enjeux actuels en matière d'écologie, d'équilibre personnel et d'éco-responsabilité, il aime recevoir des ustensiles qui seront compatibles avec sa vision de cuisiner sain et économique.



Coffret maté Yoko® Design

Riche en minéraux, en vitamines et en acides aminés, le maté est une boisson originaire d'Amérique du Sud très prisée pour ses vertus antioxydantes et énergisantes. Ce coffret sera idéal pour ceux en quête de nouveauté et de bien-être ! Contient un mug en acier inoxydable double paroi de 250ML pour maintenir au chaud la boisson pendant 5 heures, une paille filtrante avec son goupillon et un couvercle à mug.

REF.880069/ 34,90€ - en vente sur Mathon.fr

Cafetière à piston Ogo

D'une capacité 1,3 L, elle a été conçue pour faire du thé ou du café en seulement 4 minutes. En appuyant sur le piston, le filtre micro-perforé pousse le marc de café ou le thé vers le fond du récipient et la boisson est prête à être dégustée. Un indispensable pour les grands buveurs de boissons chaudes !

REF.620037/ 39,95€ - en vente sur Mathon.fr



Moule silicone Honoré Silikomart

Il permettra de préparer de magnifiques pâtisseries à l'esthétique hypnotisante. Ce moule est équipé d'une bordure intérieure qui donne une légère forme arrondie à la base des préparations. Résiste à des températures allant de -60°C à +230°C.

REF. 511055/ 26,95€
- en vente sur Mathon.fr



3. Le Chef Pâtissier

Dans l'univers culinaire, la pâtisserie est la discipline la plus exigeante en terme de précision, celle qui doit allier créativité, esthétisme et gourmandise. Ceux qui s'y adonnent seront toujours à la recherche des meilleurs ustensiles pour assouvir leur passion.



Poêle 4 blinis ou pancakes à induction ø 26,5 cm Mathon

Avec son revêtement antiadhérent, elle permet de réaliser jusqu'à 4 blinis, pancakes ou mini-crêpes simultanément avec très peu de matière grasse. Ses 4 empreintes profondes, d'un diamètre de 10 cm, donneront un résultat moelleux et savoureux. Un indispensable qui permet de se faire plaisir à tout moment de la journée ! En fonte d'aluminium, compatible tous feux dont induction.

REF. 111112 / 37,99€ - en vente sur Mathon.fr

Kit à biscuits fourrés Betty Bossi

Pour réaliser de délicieux biscuits sucrés ou amuse-bouches salés et ainsi épater ses invités ! Très facile à utiliser, ce kit permet de découper la pâte rapidement dans l'un des 3 formats au choix : barquettes, baluchons ou petits moulins. Après découpe, il suffit de déposer les garnitures, de plier le biscuit à l'aide de l'appareil et de mettre au four. Un cadeau sympa pour tous les créatifs !

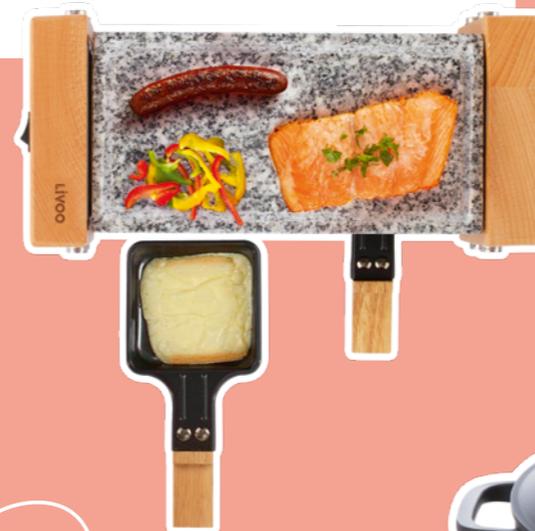
REF. 653404 / 29,90€ - en vente sur Mathon.fr



Appareil à raclette et grill 2 personnes Livoo

Un cadeau idéal pour les amateurs de fromage ! Cet appareil à raclette au petit format possède également une surface de cuisson amovible en granite, pour faire griller des aliments qui accompagneront ce repas traditionnel d'hiver. Finition en bois, pieds antidérapants, bouton arrêt/marche, 2 caquelons inclus - 350W

REF.780150 / 30,99€ - en vente sur Mathon.fr



4. Le Chef Kitchenette

Les gourmands n'ont pas forcément tous un grand espace pour s'épanouir dans l'art de cuisiner, ni la possibilité de recevoir de grandes tablées. Mais il existe des petits produits compacts et malins pour succomber au plaisir de la gourmandise en petit comité !

Gaufrier croque-monsieur blanc ADE

Avec son design original et ultra-compact, ce gaufrier 2-en-1 a été conçu pour satisfaire tous les gourmands, même ceux qui vivent dans peu d'espace. Il suffira d'interchanger les plaques pour alterner entre gaufre et croque-monsieur. Une fois refermé, il est possible de ranger le gaufrier à la verticale grâce à son système de verrouillage et ses pieds antidérapants. Une bonne idée de cadeau pour les jeunes ! Plaques avec revêtement antiadhésif, thermostat intégré - 600W

REF.780150 / 30,99€
- en vente sur Mathon.fr



Cocotte légère en fonte d'aluminium ø 20 cm Mathon

On ne présente plus la cocotte en fonte légère Mathon ! 3 fois plus légère qu'une cocotte en fonte traditionnelle, elle existe maintenant en taille mini pour convenir davantage aux petites cuisines et aux dîners en tête à tête. Une valeur sûre pour un cadeau de Noël ! Couvercle à picots, revêtement antiadhérent, capacité 2,6L. Poids 1,1 kg.

REF. 203002 / 59,99€ - en vente sur Mathon.fr



Lien visuels :
<https://bit.ly/MathonS2>

Contact presse :



NATHALIE LAVIROTTE COMMUNICATION

22 rue de Vintimille 75009 Paris

Tél : 09 82 56 47 65

Email : info@nathalielavirotte.fr



MATHON