



**mathon**  
L'INVITATION À CUISINER

Dossier de presse  
**PRINTEMPS - ÉTÉ 2023**

## Le blender chauffant Mathon

Une révolution en cuisine ! Ce blender, en plus de mixer des aliments pour préparer des jus, smoothies, milkshakes, cocktails, sauces, crèmes ou laits végétaux, servira à préparer des soupes et veloutés froids ou chauds, à partir de légumes cuits ou crus. Grâce au **panier vapeur intégré**, il sera aussi possible de préparer des mini plats vapeur (riz, légumes...). Son **bol amovible de 2,5 L en verre avec base inox et son couteau à 6 lames en acier inoxydable** permettront de mixer et/ou cuire les préparations de façon ultra-homogène et onctueuse, avec une bonne répartition de la chaleur (pour les soupes par exemple). Le  **couvercle sécurisé** permet l'arrêt de la lame dès son ouverture. Le **moteur de 25 000 tr/min** pourra même chauffer des aliments crus par exemple, uniquement grâce à la puissance de mixage sans utiliser la résistance, pour découvrir les bienfaits du « raw food ». Les aliments conservent ainsi leurs enzymes, minéraux, antioxydants et autres vitamines.

Autres caractéristiques techniques : bol en verre 2,5L (1,7L pour les préparations froides et 1,4L pour les préparations chaudes), couteau démontable pour le nettoyage ; panneau de commandes tactiles avec écran LED ; **7 programmes automatiques** (jus de fruits & légumes, soupes mixées et veloutés, soupes non mixées, milkshakes, sauces & crèmes, laits végétaux, cuisson et maintien au chaud) + mode manuel ; **livret de 40 recettes inclus** ; 2100 W dont 800 W pour chauffer ; 25 000 tr/min ; garantie 2 ans.

5,8 kg / H 50 x L 21,5 x P 23,5 cm

**REF 760368 / 149,99€ sur [Mathon.fr](http://Mathon.fr)**



## Les nouvelles cocottes traditionnelles en fonte d'acier émaillé, version petit format !

En fonte émaillée et dans une superbe robe rouge, elles assurent une cuisson naturelle et traditionnelle. Grâce à leur couvercle à picots, la vapeur d'eau se transforme en gouttelettes garantissant ainsi un **arrosage continu** pour des résultats tendres et moelleux à la dégustation. 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. Ces nouvelles cocottes petit format sont idéales pour saisir, cuire et faire mijoter tous types de plats en duo ou en petit comité : viandes, poissons, légumes, plats en sauce...etc. Compatibles tous feux dont induction et four.

Cocotte en fonte ronde ø 20 cm rouge / 2,3 L.

REF 213285 / 79,99€ sur [Mathon.fr](http://Mathon.fr)

Cocotte en fonte ronde ø 24 cm rouge / 3,7 L.

REF 213286 / 99,99€ sur [Mathon.fr](http://Mathon.fr)



## 1 Set de 3 mini spatules inox Mathon

Ce set est un indispensable pour la préparation de pâtisseries, gâteaux ou autres pièces sucrées. Le format version mini des ustensiles offre la possibilité de gestes précis, très pratique notamment pour la confection d'entremets individuels. La spatule à lame coudée (lame 11,4 cm) permettra d'étaler de manière uniforme la ganache entre deux couches de génoise ou de déplacer des petits gâteaux après les avoir glacés, la spatule à lame droite (lame 12 cm) servira à lisser les glaçages, les crèmes sur les préparations. Enfin, la spatule coudée biseautée (lame 11,4 cm) avec son embout pointu, apportera précision pour la finition d'entremets avec la pose d'une feuille d'or par exemple. Manche en polypropylène noir, lame en acier inoxydable.

REF 573056 / 9,99€ sur [Mathon.fr](https://www.mathon.fr)



## 2 Spatule glaçage et couteau à génoise Mathon

Cette spatule réunit 2 ustensiles indispensables en pâtisserie. Son côté à lame crantée tranche, avec une découpe régulière et horizontale, génoises, brioches et autres gâteaux fragiles, sans les abimer. Son côté spatule permet d'étaler, napper, lisser crèmes et glaçages entre deux couches de gâteaux ou sur le dessus des entremets pour obtenir une finition parfaitement lisse et brillante. Manche en polypropylène noir, confortable en main, lame en acier inoxydable, lame 25,5 cm.

REF 573055 / 13,99€ sur [Mathon.fr](https://www.mathon.fr)



## 3 Fouet magique à spirale inox 30 cm Mathon

Un incontournable ! Ce fouet homogénéise en un clin d'oeil les préparations et évite la formation de grumeaux. Il permet de lier facilement les sauces, réaliser une béchamel, battre les oeufs, fouetter la crème et peut s'utiliser directement dans une casserole. Son embout spirale plat et large atteint plus facilement le fond et les bords d'une casserole ou de récipients étroits. En inox, 30 cm.

REF 270017 / 9,99€ sur [Mathon.fr](https://www.mathon.fr)



## 1 L'essoreuse à salade Inox 25 cm Mathon

Deux-en-un, cette essoreuse permet de préparer la salade tout en la conservant dans un joli saladier inox pour le service. Son mécanisme avec poignée à cordon permet d'essorer sans effort ; tandis que son bouton d'arrêt permet de tout arrêter en bloquant le panier. Sa base antidérapante en silicone garantit une stabilité sur le plan de travail. Passe au lave-vaisselle. Contenance 4,5 L.

REF 672012 / 55,99€ sur [Mathon.fr](https://mathon.fr)



## 2 Faitout inox 24 cm avec panier-passoire rotatif et couvercle en verre Mathon 6,7L

Très polyvalent, ce faitout est doté d'un panier de cuisson perforé rotatif qui se transforme également en passoire. 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'abiment pas. Ce panier est donc idéal pour cuire à la vapeur sans immersion les légumes et poissons, ou les pâtes dans l'eau bouillante. Les aliments ne collent ainsi pas au fond du faitout pour un entretien facilité.

De qualité supérieure avec triple fond encapsulé pour une répartition uniforme de la chaleur, le faitout d'une capacité de 6,7L s'utilise également sans le panier pour rôtir, braiser, blanchir, faire bouillir ou cuire les aliments à l'étuvée.

Très pratique et gain de place, ce faitout deviendra un allié très utile au quotidien. Les deux éléments peuvent s'utiliser séparément, la passoire peut servir à laver les fruits et légumes.

Faitout diamètre intérieur 24 cm, intérieur gradué, couvercle en verre cerclé inox avec trou vapeur, panier inox. Compatible tous feux dont induction.

REF 273095 / 79,99€ sur [Mathon.fr](https://mathon.fr)



3

### Set de 4 Couteaux en bois d'acacia et lame inox Mathon

Ce set de 4 couteaux avec leur lame en acier inoxydable et leur manche ergonomique en bois naturel d'acacia est un indispensable en cuisine. Le set comprend :

- 1 couteau de chef : polyvalent, très apprécié des amateurs de cuisine. Idéal pour hacher, trancher, découper, ciseler, émincer.

- 1 couteau Santoku : très précis, il est utilisé pour émincer les viandes, fruits de mer ou légumes. Sa lame alvéolée glisse à la perfection sur les chairs et n'attache pas, ce qui permet une découpe minutieuse des aliments. Idéal notamment pour préparer des carpaccios ou des sashimis.

- 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. Idéal pour les ingrédients à peau dure ou très fragile.

- 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... Sa lame courte permet une plus grande maniabilité. Idéal pour la cuisine du quotidien.

REF.471071 / 59,99€ sur [Mathon.fr](https://mathon.fr)



4

### Planche à découper en bambou 34 cm avec bac amovible en inox Mathon

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.

REF 481016 / 24,99€ sur [Mathon.fr](https://mathon.fr)



---

LIEN VISUELS : <https://bit.ly/mathon-2023>

Contact presse :



Agence Nathalie Lavirotte Communication  
22, rue de Vintimille - 75009 PARIS  
Tél : 09.82.56.47.65  
Email : [info@nathalielavirotte.fr](mailto:info@nathalielavirotte.fr)

---

