



1

Nouveautés de la gamme Excell'Inox

Cette gamme comprend des poêles, sauteuses, casseroles et un faitout, tout inox ou avec revêtement antiadhérent, qui allient performance, praticité et design.

En 2026, Mathon étoffe sa collection avec quatre nouveaux produits : **une poêle grill carrée tout inox, ainsi qu'une marmite (12L) et deux faitouts (5L & 8 L) sans couvercles.**

En inox brossé de qualité supérieure avec un fond encapsulé 3 couches de 6 mm d'épaisseur (sauf poêle grill / cf en bas à droite), cette gamme est durable, robuste, et résistante à de très fortes températures. Compatibles toutes sources 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.

Faitout 24 cm (5L) REF 273103 / 89,99€

Faitout 28 cm (8L) REF 276026 / 109,99€

Marmite 28 cm (12L) REF 276025 / 119,99€



Nouveauté poêle grill carrée 26 cm

Corps technologie triply 2,8 mm Inox de qualité supérieure

Finition : brossé extérieur, brillante intérieur
Manche ergonomique, excellente conductivité, montée en température rapide et homogène, avec stries pour saisir et griller la viande à haute température

Poêle grill REF 275001 / 73,99€





Cette collection phare, tout inox, signée Mathon allie qualité, robustesse, rangement gain de place et excellent rapport qualité/prix.

Elle comprend : 4 poêles, 4 casseroles, 2 sauteuses et 1 wok de diamètres différents, tous conçus dans une qualité d'acier inoxydable supérieure, avec un fond 3 couches épais de 6,1 mm pour assurer une cuisson homogène, et une épaisseur de 0,6 mm sur les parois. Grâce à leur poignée et anse amovibles (vendues séparément), ces ustensiles de cuisson sont très pratiques pour un rangement gain de place efficace.

La poignée (L 18,8 cm) est facile à clipser et déclipser d'une seule main, grâce aux embases rivetées en inox. L'anse (8,2 x 8 cm) s'utilise par 2 pour une bonne prise en main des casseroles par ex. ou en tant que contre-poignée combinée avec un manche amovible sur des grands diamètres de poêles, sauteuses et wok. Des systèmes d'accroche pratiques et sécurisés.

Compatibles tous feux y compris l'induction, toute la gamme passe aussi au four jusqu'à 230°C. Les 3 casseroles sont graduées à l'intérieur tous les 0,5L.

- REF 274089 / casserole 14 cm / L / 36,99€
- REF 274080 / casserole 16 cm / 1,6L / 40,99€
- REF 274081 / casserole 18 cm / 2,3L / 46,99€
- REF 274082 / casserole 20 cm / 3,1L / 53,99€
- REF 271160 / poêle 20 cm / 42,99€
- REF 271097 / poêle 24 cm / 50,99€
- REF 271098 / poêle 28 cm / 60,99€
- REF 271224 / poêle 32 cm / 76,99€
- REF 173000 / sauteuse 24 cm / 62,99€
- REF 173003 / sauteuse 28 cm / 74,99€
- REF 278037 / wok 30 cm / 69,99€
- REF 010000 / poignée amovible / 23,99€
- REF 010003 / anse amovible / 22,99€



Manche & anse
amovibles

3

Couvercles verre/ inox multi-diamètres

Ces couvercles en verre avec poignée inox, munis d'un trou pour évacuer la vapeur, sont dotés d'un cerclage en acier inoxydable avec « rebord en escalier » afin de pouvoir s'adapter sur des contenants de 3 diamètres différents.

Produit astucieux, il évite d'accumuler les couvercles dans les tiroirs !

Le couvercle peut s'utiliser au four jusqu'à 250°C.

Existe en 3 versions :

Ø 16/18/20 cm / ref 246000 - 20,99 €

Ø 24/26/28 cm / ref 247012 - 23,99 €

Ø 28/30/32 cm / ref 247013 - 29,99 €



4

Gamme de cocottes légères en fonte d'aluminium

Elles combinent les avantages de la cuisson lente et homogène des cocottes traditionnelles avec la légèreté de la fonte d'aluminium (3 x fois plus légère que la fonte de fer). Grâce à leurs différentes formes et tailles, ces cocottes permettront de cuisiner des plats généreux pour de grandes tablées, comme des portions pour 2 à 4 personnes. Elles sont dotées d'un couvercle à picots qui transforme la vapeur d'eau en fines gouttelettes pour un arrosage en continu afin d'obtenir des préparations tendres, moelleuses et juteuses à souhait. Les textures et les saveurs sont ainsi préservées lors de la cuisson, tout comme dans une cocotte traditionnelle. Enfin, leur revêtement antiadhérent, offre la possibilité de cuisiner avec très peu de matière grasse pour une cuisson plus équilibrée.



RONDES :

20 cm – 2,6L / REF 203002 / 86,99€

24 cm – 4,5L / REF 203000 / 99,99€

28 cm – 6,7L / REF 203001 / 116,99€

OVALE :

32 cm – 6,5L / REF 203004 / 133,99€

RECTANGULAIRE :

41 x 26 cm – 7,7L / REF 113007 / 135,99€



5 Planche bambou avec bac amovible inox

C'est l'un des produits les plus utilisés en cuisine : posséder une bonne planche à découper est toujours appréciable lors de la découpe des aliments. En bambou très robuste, cet indispensable 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 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 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

REF 481016 / 30,99€

6 Bac à compost inox et bambou

Élégant, compact et sachant se faire discret sur le plan de travail, le bac à compost en acier inoxydable avec support en bambou Mathon permettra de stocker les épluchures et déchets végétaux sans mauvaises odeurs, jusqu'à leur dépôt dans un bac extérieur. Le support est en bambou, un matériau naturel antibactérien et imputrescible.

Ce bac peut également servir de poubelle de table lors de grandes tablées, type moules-frites ou raclette !

26,5 x 16,2 x 16,9 cm

REF 691025 / 47,99€



7

Boîtes de conservation en inox et couvercle verre

Enfin de l'inox qui passe au micro-ondes ! Plus hygiénique et sain que le plastique, mais aussi plus léger et moins fragile que le verre. Gigognes, ces boîtes s'imbriquent les unes dans les autres pour un rangement gain de place. Ultra-étanches grâce à leur joint hermétique en silicone, leurs couvercles possèdent aussi une valve en silicone pour un usage au micro-ondes. Compatibles congélateur et four jusqu'à 230°C (sans le couvercle), elles passent au lave-vaisselle.

RECTANGULAIRES à fond rainuré

REF 670209 / 700 ml / 17 x 10,4 x 5,5 cm / 22,99€

REF 670210 / 1000 ml / 19 x 11,8 x 6,5 cm / 27,99€

REF 670211 / 1650 ml / 20,9 x 13,7 x 7,6 cm / 30,99€

RECTANGULAIRES

REF 670236 / 1700 ml / 23,7 x 19,2 x 5,5 cm / 38,99€

REF 670237 / 2400 ml / 23,7 x 19,2 x 7,5 cm / 41,99€

RONDES

REF 670233 / 450 ml / Diam. 13,3 x H 4,5 cm / 17,99€

REF 670234 / 900 ml / Diam. 13,5 x H 9,3 cm / 19,99€

REF 670235 / 1500 ml / Diam. 15,7 x H 10,8 cm / 27,99€



LIEN VISUELS : <https://bit.ly/MATHONS12026>

Contact presse :



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

