

Maho
Nabé

 TIGER

M
A
D
E

I
N

J
A
P
A
N





**CHALEUR HAUTE
PRÉCISION**





LA PERFECTION JAPONAISE

DANS UNE COCOTTE D'AUJOURD'HUI

Grande première mondiale, c'est en France que Tiger a choisi de dévoiler le Maho Nabé. Innovation totale dans le monde culinaire, le Maho Nabé est un révélateur de saveurs sans pareil. Il allie design subtil et innovation technique de haut niveau pour le contrôle de la chaleur.

Soulever le couvercle de cette cocotte 3.0 au galbe d'acier revient à découvrir un nouveau champ des possibles.



SIMPLE MAIS PAS BASIQUE

Que demande-t-on à une cocotte ? De cuire à la perfection. Le Maho Nabé va plus loin grâce à la maîtrise d'une technologie séculaire développée par le fleuron de l'industrie japonaise, Tiger.

En Japonais, « Maho » veut dire magique, et « Nabe », cocotte. La magie se cache dans la double paroi de la cocotte. Le vide entre ces deux couches d'acier constitue l'isolant idéal pour maintenir une température constante dans la cocotte. Le fond de la cocotte est une triple épaisseur acier-aluminium-acier, un conducteur optimal.

Tout en assurant une isolation thermique unique, ces doubles parois permettent une cuisson intense (et à haute température), et révèlent le meilleur des légumes, épices, viandes, poissons, coquillages, que l'on y associe. Sans autre artifice, chaque aliment exprime le naturel de sa saveur intrinsèque.





LE MAHO NABÉ OU L'ÉLOGE DE LA CUISSON

Au Japon, on dit qu'il faut atteindre le «Niebana», ou le Nirvana de la cuisson, c'est à dire la température idéale - entre 96°C et 100°C - pour permettre à chaque ingrédient de dévoiler son goût intime en assouplissant sa cellulose (dans le cas des légumes) et en attendrissant sa chair (dans le cas des viandes et des poissons).

Une fois sur le feu, le Maho Nabé atteint le «Niebana» de manière progressive, ce qui permet une cuisson douce et homogène des ingrédients.

Cette température élevée est maintenue longtemps après l'ébullition et le retrait du Maho Nabé de la source de chaleur : elle est de 98°C pendant 10 minutes, et de 95 °C ou plus pendant 20 minutes (pour un volume d'eau de 3,5 L et une température ambiante de 23°C).

On peut bien sûr servir le plat dès que le Maho Nabé est retiré du feu, mais le temps de conservation de la chaleur peut également constituer un temps de repos et d'échange entre l'hôte et ses invités.

Les aliments continuent à distiller leurs saveurs dans le Maho Nabé, posé sur la table au milieu des convives. Le cuisinier a choisi les meilleurs ingrédients et imaginé les plus belles associations dans le Maho Nabé. Une betterave révèle son intensité sucrée, une Saint-Jacques son iode caché, le céleri rave son arôme puissant, un agneau des Cévennes son goût nature et le thym sa douce amertume ...

Ce temps de repos permet également aux convives de révéler le meilleur d'eux-mêmes. Des harmonies chaleureuses se nouent autour de la table, des rencontres s'opèrent, des échanges se créent. Tout se lie, comme dans la meilleure des cuisines.

UNE CRÉATION ÉCO-RESPONSABLE

Le premier Nabé a vu le jour au Japon 14 000 ans avant Jésus-Christ, une époque où l'homme faisait encore partie intégrante de la nature. Dans la culture traditionnelle japonaise, l'homme a conservé cette place : il respecte son environnement car il en fait partie.

Ainsi, grâce à sa technologie, le Maho Nabé s'inscrit dans une logique écologique de respect de la nature. La conservation de la chaleur grâce à la double-paroi, ainsi que la vitesse de cuisson (1,2 fois supérieure aux autres cocottes) permettent une économie d'énergie substantielle.





ALAIN PASSARD ET LE MAHO NABÉ. L'HISTOIRE D'UNE PASSION

Lorsque le chef trois étoiles Alain Passard a cuisiné son premier plat dans le prototype du Maho Nabé, ses horizons se sont ouverts : "je fais une toute autre ratatouille dans cette cocotte magique" a-t-il confié aux équipes de Tiger. À Osaka, les concepteurs du Maho Nabé ont accueilli cette annonce avec joie.

Entre le chef et l'objet, c'est une histoire de créativité. Depuis 2018, Alain Passard multiplie les recettes selon les saisons et les fêtes. Il ne se lasse pas de découvrir cuisson après cuisson la façon dont sur le feu, comme hors feu, le Maho Nabé révèle la pureté des légumes de son jardin.

Alain Passard

PRINTEMPS

Langoustes rouges royales de Bretagne et navets nouveaux au vin de Sauternes

POUR 2 À 3 PERSONNES

1 langouste (entre 500 et 600 g) coupée en tronçons

1/2 bouteille de vin de Sauternes (37.5 cl)

1 botte de navets nouveaux

1 botte d'oignons nouveaux

1 botte de carottes nouvelles

250 g de petits pois frais

Coriandre

Thym

50 g de beurre salé

Sur le fourneau, faites chauffer délicatement le Maho Nabé à feu doux. Laissez-le prendre de la température pendant 3 à 4 minutes.

Coupez les navets nouveaux, les oignons nouveaux et les carottes nouvelles en aiguillettes.

Ensuite, dans un généreux copeau de beurre salé, déposez délicatement les légumes de Printemps dans le fond du Maho Nabé. Ajoutez les morceaux de langouste.

Recouvrir avec le vin de Sauternes et laissez cuire à couvert pendant 7 à 8 minutes.

Ajoutez les petits pois et les herbes fines. Laissez cuire à nouveau 4 à 5 minutes à feu doux. Ensuite, placez le Maho Nabé sur son socle en bois et laissez terminer la cuisson à couvert pendant 10 minutes.

ÉTÉ

Blanquette de légumes « Belle Saison » à la crème d'olive de Kalamata

POUR 2 À 3 PERSONNES

6 oignons nouveaux

6 échalotes nouvelles

1 tête d'ail nouveau

6 tomates cerise

2 courgettes fleur

3 artichauts poivrades

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

1 copeau de beurre salé

1/2 litre de lait entier

1 cuillère à soupe de crème fraîche épaisse

2 cuillères à soupe de crème d'olive de Kalamata

Fleur de sel

12 belles feuilles d'oseille

3 branches de basilic

Faire suer dans le beurre et l'huile d'olive tous les légumes pendant 5 minutes.

Recouvrir avec le lait entier et laisser mijoter dans le Maho Nabé pendant 15 minutes, à couvert. Laissez cuire à nouveau 4 à 5 minutes à feu doux. Ensuite, placez le Maho Nabé sur son socle en bois et laissez terminer la cuisson à couvert pendant 10 minutes.



AUTOMNE

Endives, châtaignes, noix et cèpes
à la sarriette

POUR 2 À 3 PERSONNES

2 endives
5 ou 6 noix
1 copeau de beurre salé
6 châtaignes précuites
3 cèpes
1 oignon doux
1 cuillère à café de sarriette

Fleur de sel

Poivre du moulin

A feu doux et au beurre salé, faire colorer dans le Maho Nabé les endives effeuillées avec l'oignon doux ciselé. Comptez 7 à 8 minutes selon leur grosseur.

A mi-cuisson, ajoutez les cèpes finement coupés à la mandoline, les châtaignes concassées et les noix décortiquées.

HIVER

Mijoté de coquillages à l'orange et
à la coriandre

POUR 2 À 3 PERSONNES

3 noix de coquille Saint Jacques
1 douzaine de moules
1 douzaine de palourdes
6 praires
1 cuillère à café de gingembre frais haché
1 cuillère à café de raifort frais haché
3 échalotes cuivrées hachées
Jus de 3 oranges
1 copeau de beurre salé
3 cuillères à soupe d'huile de colza
Pointe de curry
1 pincée de pistil de safran
4 branches de coriandre

Faites chauffer le jus d'orange dans le Maho Nabé avec de l'huile de colza, le beurre frais, le curry, le raifort, les échalotes, le gingembre et le safran. Laissez réduire le jus de moitié et ajoutez les noix de coquille Saint Jacques et tous les petits coquillages. Comptez à couvert et à feu doux 3 à 4 minutes de cuisson. Placez le Maho Nabé sur son socle en bois et laissez les coquillages s'ouvrir à couvert 5 minutes.



FÊTES DE FIN D'ANNÉE

Poularde truffée et céleri rave au vin jaune

POUR 2 À 3 PERSONNES

1 beau suprême de poularde

1 truffe fraîche de 40 g

1/2 bouteille de Savagnin

1/2 boule de céleri

2 cuillères à soupe d'huile de noisette

1 copeau de beurre frais

1 carotte

1 poireau d'hiver

A feu doux, laissez fondre 7 à 8 minutes, au beurre et à l'huile de noisette, dans le Maho Nabé le poireau ciselé, la carotte en rondelles et le céleri rave en petits dés.

Passé ce temps, ajoutez le Savagnin et le suprême de poularde et laissez cuire, à couvert et à feu doux, 15 à 20 minutes. Placez le Maho Nabé sur son socle en bois. Ajoutez la truffe coupée en fines lamelles et à nouveau laissez terminer la cuisson pendant 10 minutes.

FÊTES DE FIN D'ANNÉE

Turbot au champagne et caviar

POUR 2 À 3 PERSONNES

1 belle darne de turbot de 300 à 350 g

1/2 bouteille de champagne

1 boîte de caviar de 50 g

2 cuillères à soupe de crème épaisse

1 oignon des Cévennes

1 bouquet de persil plat

1 grosse pomme de terre

Beurre salé

Laissez fondre l'oignon ciselé et la pomme de terre épluchée et coupée en fines rondelles dans le beurre salé. Ajoutez le champagne et la crème fraîche.

Donnez une ébullition à l'ensemble et ajoutez la darne de turbot.

Laissez cuire à couvert pendant 10 à 12 minutes.

Placez le Maho Nabé sur son socle en bois et, toujours à couvert, comptez 7 à 8 minutes de cuisson.





TIGER OU LA TECHNOLOGIE AU SERVICE DE LA GASTRONOMIE

Tiger est une entreprise japonaise fondée en 1923, devenue leader dans le domaine des bouteilles isothermes. Fleuron de cette industrie et garant ultime de la qualité "Made in Japan", Tiger s'est bâti une solide réputation dans les conservations de la chaleur et de la fraîcheur. Mais c'est en France, pays de la gastronomie, que la marque a décidé de lancer en avant-première l'aboutissement de son savoir-faire : le Maho Nabé.

Cette "cocotte magique", dont le nom fait référence au premier produit mis sur le marché par Tiger (Tiger Maho Bin est le nom intégral de l'entreprise et veut dire "gourde magique Tiger"), est le fruit de la mission portée par la marque : créer les nouveaux objets essentiels à l'expérience du dîner, avec comme fil conducteur, le partage, autour de la table, de moments de bonheur authentique.



COLLECTION

Maho Nabé



ASAGI BLEU



SUMI NOIR



AKANE ROUGE



SHIRONEZU BLANC



USUZUMI GRIS



reddot award 2019
winner

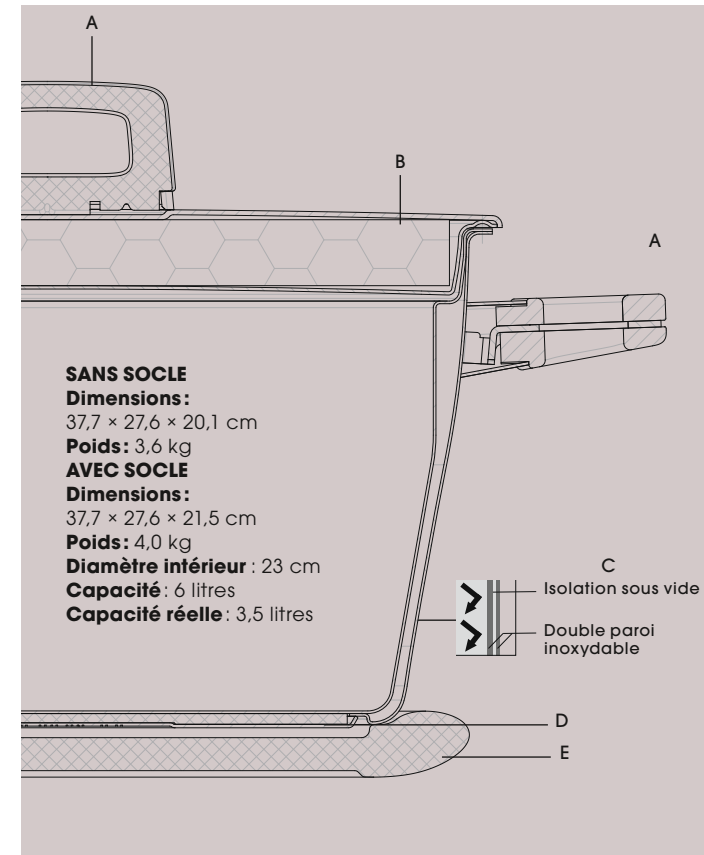


INFORMATIONS TECHNIQUES MATÉRIAUX



A - POIGNÉES Bois (teck) / **B - COUVERCLE** Extérieur: acier inoxydable Intérieur: mousse polyéthylène / **C - REVÊTEMENT POIGNÉE** Acier inoxydable / **D - PAROI** Acier inoxydable sous vide / **E - FOND** Trois couches: Acier inoxydable - aluminum - acier inoxydable / **F - SOCLE** Bois (teck)

INFORMATIONS TECHNIQUES COMPOSANTS



A - POIGNÉES Texture naturelle faisant écho à l'artisanat ancestral japonais / **B - COUVERCLE** Équipé d'un isolant thermique / **C - PAROI** Acier inoxydable / **D - PAROI** Double paroi sous vide permettant de conserver la chaleur / **D - FOND** Triple paroi permettant de conduire la chaleur de manière efficace et une structure isolante favorisant une distribution uniforme de la chaleur / **E - SOCLE** Forme concave empêchant la chaleur de s'échapper du fond du Maho Nabé



POINTS DE VENTE

Le Bon Marché

38 rue de Sèvres
75007 Paris

Le BHV

52 rue de Rivoli
75004 paris

Cherche Midi Cuisine

64 rue du Cherche-Midi
75006 Paris

La Bovida

Angers - Antibes - Bourges
La Rochelle - Lille - Lyon - Marseille
Mulhouse - Paris - Toulouse
www.labovida.com

TOC

Trouble Obsessionnel Culinaire

Annecy - Bordeaux - Boulogne
Billancourt - Nantes - Nice - Paris
Toulouse - Strasbourg - Arcueil
www.toc.fr

Boutique en ligne Maho Nabé

www.maho-nabe.com

Prix de vente conseillé: 395 euros



f www.facebook.com/maho.nabe.tiger

 [@maho.nabe](https://www.instagram.com/maho.nabe)

<https://www.maho-nabe.com/>



CONTACT PRESSE:

Laurence Desmousseaux | laurence@fortetclair.fr | + 33 621 621 353
Caroline Dejouany | caroline@fortetclair.fr | + 33 603 540 617