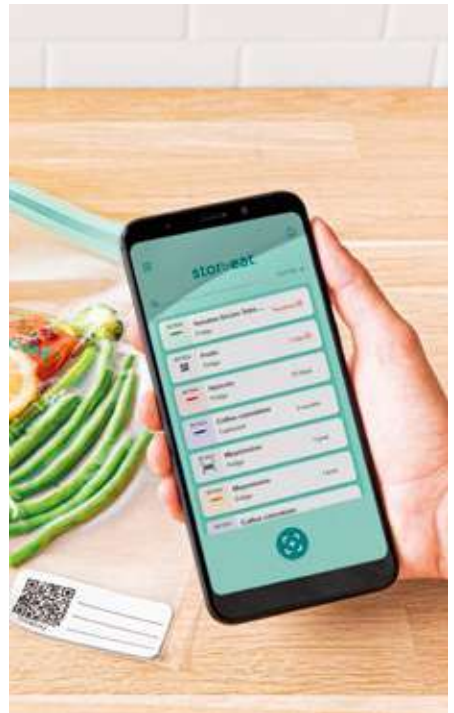





mastrad
PARIS

L'innovation
au service de la cuisine

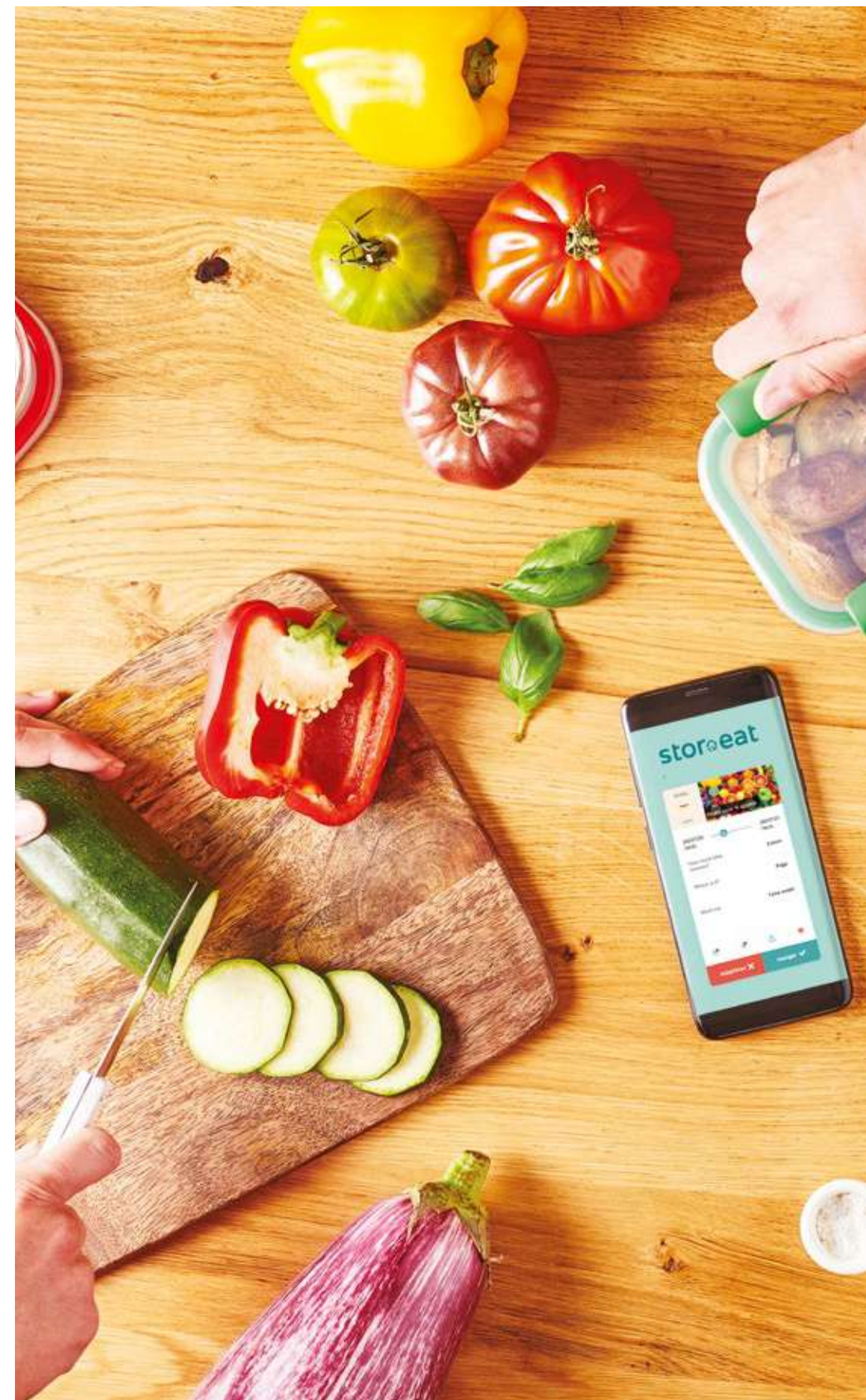
DOSSIER DE PRESSE 2020



Depuis plus de 25 ans, mastrad ne cesse d'innover et de créer des produits culinaires dans l'air du temps. Des accessoires astucieux, ludiques, au design singulier et désormais incontournables qui ne cessent de ravir les cuisiniers professionnels comme amateurs. Apéritifs, goûters, dîners, pique-niques... la marque française accompagne tous les moments gourmands grâce à une large gamme de produits: de la cuisson de la viande, du poisson et des légumes, en passant par la pâtisserie et le travail du chocolat ou encore la préparation de savoureuses boissons. Et en 2020, la marque étend sa collection, entre une nouvelle génération de sondes de cuisson connectées et des accessoires qui trouveront rapidement leur place en cuisine !

Soucieux de l'écologie, mastrad tient à s'engager dans la préservation de l'environnement et la lutte contre le gaspillage alimentaire : en témoignent ses dernières nouveautés autour de la conservation et du réutilisable. Nouvelle preuve de son engagement, la marque a choisi de supprimer totalement le plastique de ses packagings. Un grand pas vers des lendemains plus verts !

« Depuis le début de l'aventure mastrad, nous nous appliquons à innover sans cesse pour surprendre nos consommateurs, répondre aux nouveaux usages de demain et simplifier leur démarche en cuisine. Au cœur de nos préoccupations, nous développons activement la connectivité, convaincus qu'elle peut participer à améliorer notre quotidien. Préserver notre planète est une valeur chère à mastrad, c'est pourquoi le plastique a disparu de nos emballages. Dans cette optique, nous lançons la nouvelle application Stor'eat® pour aider à la réduction du gaspillage alimentaire. » Mathieu Lion, PDG de mastrad





STOR'EAT®

L'allié dans la lutte contre le gaspillage alimentaire

En France, chaque année, **9 millions de tonnes de nourriture consommable sont jetées**, soit environ **400€ par foyer**. Toujours en France, on estime que **38kg de nourriture sont mis à la poubelle toutes les secondes soit 79kg par an par personne** parmi lesquels 20kg seraient facilement évitables (restes de plats cuisinés, légumes ou produits alimentaires non consommés). Par ailleurs, chaque année, **des centaines de produits alimentaires sont rappelés*** (presqu'un par jour en 2018) car ils représentent un risque pour notre sécurité ou notre santé. Aucun relai médiatique n'est fait à temps pour le consommateur. A partir de cet état des lieux alarmant, mastrad crée **Stor'eat®** : **la première solution de conservation intelligente avec une gamme de boîtes et de bocaux ainsi que des sacs de conservation connectés à une application**. Désormais, plus d'excuse pour ne pas devenir un consommateur responsable !

* Sources : Oulah, 3 janvier 2019 (pour les rappels produits), <https://www.planetscope.com/> (pour le gaspillage alimentaire)



STOR'EAT® : POUR UNE CUISINE ORGANISÉE

Fini le temps des produits alimentaires oubliés qui finissent à la poubelle... **Avec les boîtes, les bocaux et les sacs de conservation Stor'eat®, mastrad veut remettre de l'ordre dans les placards... et les réfrigérateurs!** Chaque reste de plat, de légume coupé ou de fromage peut désormais être conservé et rangé au frais dans les boîtes, dont certaines disposent de 2 compartiments. Les aliments secs comme les farines, le sucre ou les céréales seront quant à eux stockés hermétiquement à température ambiante dans les bocaux. Aussi, les boîtes de conservation se transportent aisément pour les déjeuners au bureau ou bien les pique-niques entre amis.

Conçues en verre borosilicate, **les boîtes sont robustes, réutilisables à l'envi et ne conservent aucune odeur**. Par ailleurs, elles sont **résistantes aux températures extrêmes (de -20 à +400°C) et aux variations de températures**. Ainsi, **les contenants passent aisément du congélateur au four**. Les boîtes colorées et les jolis bocaux, aux tailles variées, s'empilent facilement, pour un rangement optimisé, et passent au lave-vaisselle. Enfin, les joints et les poignées des boîtes sont amovibles pour une plus grande résistance des couvercles et une hygiène renforcée.

Les sacs de conservation sont pratiques pour conserver les fruits, les légumes et tout autres aliments (au réfrigérateur comme au congélateur) avec une fraîcheur garantie. Réutilisables jusqu'à 50 fois, ils empêchent la propagation d'odeurs. **Équipés d'une pompe, on peut mettre les sacs sous vide en aspirant facilement l'air contenu à l'intérieur**. La conservation est ainsi optimale. Par ailleurs, cela accélère le processus de marinade de la viande mais aussi des légumes. Ils sont parfaitement adaptés pour la cuisson sous-vide, tendance venant tout droit des États-Unis.



STOR'EAT® : CONNECTÉE POUR MOINS GASPILLER

Pouvoir stocker et conserver ses repas et produits entamés c'est bien, éviter leurs péremptions c'est encore mieux! La gamme de conservation Stor'eat® fonctionne avec **une application gratuite permettant de suivre facilement la durée de conservation des aliments de son choix.**

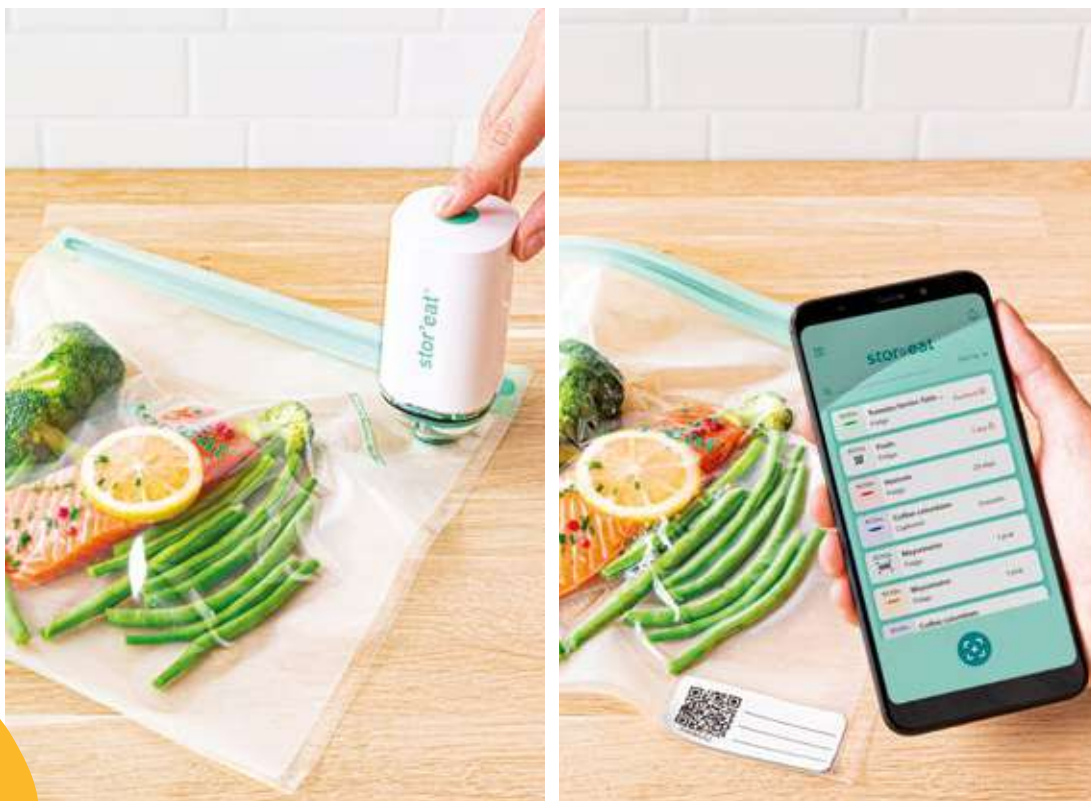
Son utilisation est simple et fonctionne via des QR codes disposés sur les contenants que l'utilisateur doit scanner. Ensuite, il suffit d'entrer quelques informations sur les produits, puis de **garder un œil sur les dates de péremption grâce à des notifications automatiques.** Par ailleurs, il est aussi possible d'intégrer dans son application l'intégralité de ses achats alimentaires... pour ne pas oublier de les consommer et connaître son stock lorsque l'on fait ses courses.

Pour chaque aliment enregistré dans cette application, **le nutri-score est disponible** pour aider à manger plus sainement!

Une **multitude de recettes** est accessible pour cuisiner au quotidien à partir de ses restes et de tout aliment de la cuisine.

Via la version Premium (gratuite et accessible à tous jusqu'à décembre 2020), il est possible de **partager des informations avec sa famille ou bien ses colocataires**, pour que tout le monde ait accès à l'inventaire de la cuisine. Également, l'utilisateur peut recevoir des alertes si l'un de ses aliments fait l'objet d'un **rappel**. En effet, chaque jour, de nombreux produits sont rappelés par les distributeurs pour des raisons sanitaires, sans que les consommateurs ne soient toujours au courant. Grâce à l'application Stor'eat®, une notification est envoyée si l'un des produits scannés fait l'objet d'un rappel.

À partir du Premium, l'utilisateur peut aussi recevoir des **QR codes en supplément** à coller sur d'autres contenants comme des conserves maison ou des confitures...



STOR'EAT® FACILITE LE MIEUX MANGER

À travers toute cette gamme Stor'eat®, mastrad souhaite contribuer à la réduction des déchets alimentaires et favoriser le fait-maison. En effet, **connaître ses stocks en temps réel évite d'acheter des produits en double ou inutiles.** Cela offre un gain de temps mais aussi une réduction non négligeable du budget alimentaire. Par ailleurs, grâce aux bocaux, il est désormais plus simple de stocker ses aliments secs achetés en vrac.

Les nouvelles boîtes de conservation mastrad sont idéales pour préparer ses plats à l'avance, les conserver au réfrigérateur ou au congélateur et les réchauffer au micro-ondes comme au four. Elles seront notamment l'alliée des **férus de batchcooking**, pour préparer tous les repas de la semaine en seulement quelques heures. Les sacs de conservation servent également à **la cuisson sous-vide**, tendance culinaire permettant une meilleure conservation des vitamines durant la cuisson.



Caractéristiques techniques :

Boîtes de conservation :

Verre borosilicate, PP, silicone, ABS
Contenances disponibles : 370ml, 640ml, 1 040ml ou 1 520ml sans compartiment ou bien 1 000ml ou 1 450ml avec compartiment
Couleurs : vert, orange, rouge, bleu
PVPC entre 10 € et 25 €

Bocaux en verre :

Verre borosilicate, bambou, silicone
6 contenances différentes : 400ml, 600ml, 850ml, 1 300ml, 1 750ml ou 2 100ml
PVPC entre 5,50 € et 9 €

Kit de conservation sous-vide :

Contient 1 pompe, 5 sacs sous-vide format S et 5 sacs au format M
Sans bisphénol A
3 tailles différentes : S : 1,3L, M : 3L, L : 6L
PVPC : 39,90 €



MEAT°IT+®

l'indispensable de la cuisson parfaite

Créée pour satisfaire tous les perfectionnistes de la cuisson, la sonde meat°it® a facilement trouvé son public auprès des fins gourmets. Aujourd'hui, **mastrad, l'expert des ustensiles culinaires, présente sa nouvelle version évolutive : meat°it +®.**

Tout comme le modèle précédent, **elle garantit une cuisson aux petits oignons des mets les plus gourmands...** pour un poulet moelleux, un poisson tendre ou une pièce de bœuf cuite à la perfection ! Toujours sans fil, **le contrôle de la cuisson se fait à distance** et avec encore plus de facilité. Dotée de 2 capteurs à la technologie brevetée, elle mesure simultanément, et au degré, près la température au cœur du produit ainsi que la vitesse de cuisson, pour éviter toutes sur-cuisson ou sous-cuisson.

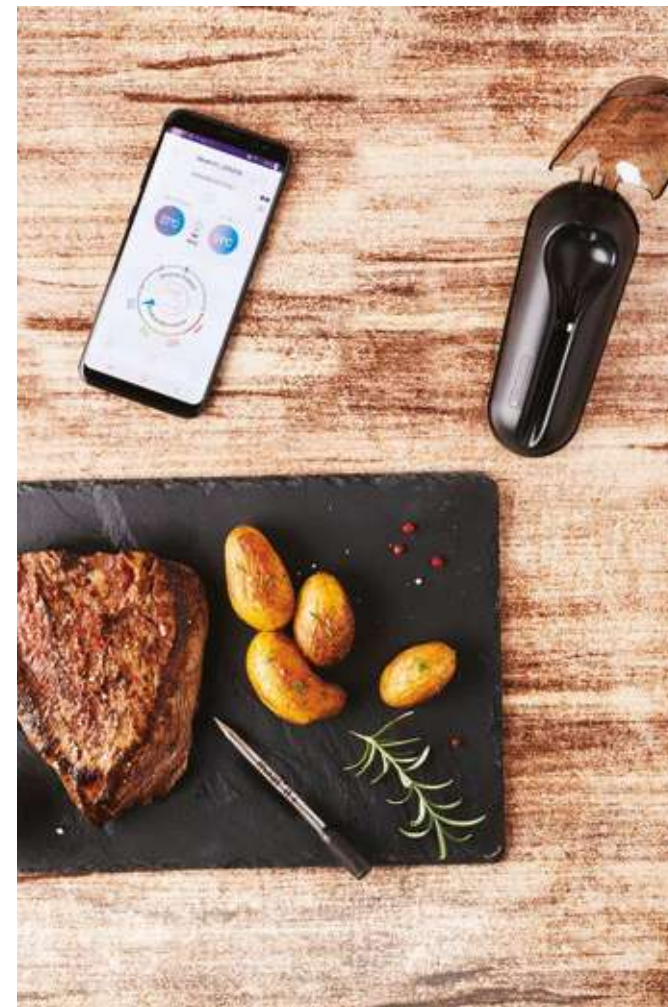


PRATIQUE

Pour plus de simplicité, **l'activation de la sonde meat°it +® se fait de manière automatique** puisqu'il suffit de la soulever de son boîtier pour l'activer. Plaque à induction, four, plancha ou bien barbecue, la nouvelle sonde accompagne les gourmets quel que soit le plat cuisiné. Ses **capacités de précision et son contrôle à distance** assurent aux amateurs comme aux plus expérimentés d'impressionner leurs invités et de préparer plus sereinement les repas. Sa précision lui confère un contrôle de la température ambiante **entre 0°C et +400°C** et elle peut même résister au contact direct avec les flammes jusqu'à 3 minutes. Parfait pour une cuisson sur barbecue !

INNOVANTE

Meat°it +® est reliée à **une application dédiée et gratuite**, permettant au marmiton de programmer sa cuisson, de suivre son avancée grâce à des alertes sonores et visuelles, puis de partager ses réalisations avec ses amis via les réseaux sociaux. Désormais, **l'intégration d'un relais bluetooth 5.0 BLE** directement dans la station de chargement, **améliore considérablement la portée de la sonde.** Ainsi meat°it +® offre à l'utilisateur de contrôler sa cuisson jusqu'à 60 mètres de la sonde (contre 20 mètres avec meat°it®). Idéal pour passer de vrais moments à table auprès de ses convives sans perdre la connexion !



La V3 de l'application meat°it +® propose de nombreuses nouveautés dont une amélioration de l'interface « Cooking control » sur laquelle on peut désormais indiquer l'appareil de cuisson utilisé ou bien le choix de la coupe. Par ailleurs, l'alarme de cuisson est maintenant personnalisable, le design de l'application plus ergonomique et de nombreuses recettes sont disponibles !

ASTUCIEUSE

Grâce au **mode relai Wi-Fi**, en plus du bluetooth, le cuisinier en herbe peut suivre la cuisson de sa préparation aussi loin que son signal Wi-Fi émet. Pour les cuissons les plus longues, **un mode économie d'énergie** se met en marche pour décharger le moins possible la sonde.

ROBUSTE

Grâce à **un boîtier au dos aimanté et un couvercle solides**, meat°it +® peut se placer aisément et en toute sécurité dans un tiroir, pour ne pas risquer de l'endommager et la garder dans sa cuisine durant de nombreuses années.

Caractéristiques techniques :

Matériaux : ABS, inox, céramique
2 piles AAA fournies ou piles rechargeables
La station de chargement mobile est aimantée pour un rangement simple et est équipée d'un extracteur pour retirer la sonde en toute sécurité.

PVPC : 89 €



MAIS AUSSI

les indispensables à avoir dans sa cuisine



1. Tendance outre atlantique, **le coldbrew est une boisson au café infusée à froid durant de nombreuses heures**, pour un résultat doux et gourmand. **Ce siphon est idéal pour la préparation de ce breuvage**, mais aussi pour d'autres boissons comme le thé ou bien des cocktails garnis de mousses onctueuses.

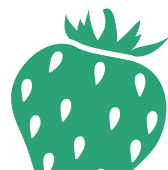
Coffret Nitro Aluminium, silicone, PP - Contenance: 0,5L - Contient 1 notice, 1 livret recette, 3 accessoires et 1 brosse de nettoyage, 1 lot de 10 cartouches - PVPC 95 €

2. Pratiques et réutilisables à l'envi, **les paille-cuillères sont parfaites pour broyer, remuer et siroter** les cocktails et les jus maison. La partie cuillère permet la dégustation des milkshakes et des granitas.

Paille-cuillères réutilisables SAN - Boîte de 6 pailles de couleurs différentes - PVPC 12 €

3. Grâce à **ce mélangeur à pâtes, les pancakes, gaufres ou crêpes se font en un tour de main**. Simple d'utilisation, il suffit d'actionner la toupie pour le faire fonctionner. Très pratique, il possède **une bande en silicone antidérapante** pour éviter toute catastrophe. Par ailleurs, grâce à son **bec verseur**, la pâte peut être versée avec précision et délicatesse. Enfin, **la base du mélangeur se transforme en couvercle** lorsque l'on souhaite conserver sa préparation.

Twist'n'mix SAN, PP, POM - PVPC 22 €



4. Terminé les odeurs d'ail sur les mains grâce à ce nouvel accessoire. Il permet **un travail 2 en 1 sur ce condiment: il presse ou tranche l'ail de façon précise** grâce à 2 compartiments en inox 18/8. Son design lui confère un rangement facile, et la lame rotative permet un nettoyage en un seul coup!

Presse et tranche ail Inox 18/8, PP - PVPC 12 €

5. Les bols en inox sont idéaux pour **la préparation, la conservation et le service des salades, des pâtes à crêpes ou des gâteaux**. Leurs **bases en silicone antidérapante** permettent une stabilité sur le plan de travail pour mélanger ou battre des préparations. **Les couvercles sont très pratiques pour garder la préparation au frais** et les bols s'empilent pour un gain de place dans les placards. Le plus? Le couvercle des deux plus grands bols permet de faire passer un bras plongeant ou bien un fouet, pour remuer sans salir sa cuisine.

Bols inox Silicone, inox - Disponible en ø 20cm ou bien en lot de 3 (ø 24cm, 20cm et 16cm) - PVPC à partir de 25 €

6. Indispensable dans une cuisine, **l'ouvre boîte permet une ouverture simple et rapide des boîtes de conserve**. Celui-ci possède un **mécanisme spécifique, pour ne pas laisser de bords tranchants sur la boîte et le couvercle**. Sa roue en métal ne touche pas le contenu de la boîte, pour une hygiène renforcée. Facile à utiliser, il ne nécessite aucun effort et s'adapte sur toutes les tailles de boîtes.

Ouvre boîte Inox, PP - PVPC 12 €





www.meat-it.co/france
www.stor-eat.fr
www.mastrad-paris.fr

DRP
DELPRAT RELATION PRESSE

Contacts presse: Alexandra Renaud & Marie Deck
alexandra@relationpresse.com - maried@relationpresse.com
33, rue du faubourg Saint-Antoine - 75011 Paris - 01 71 70 38 38
www.delprat-relationpresse.com