0309188186

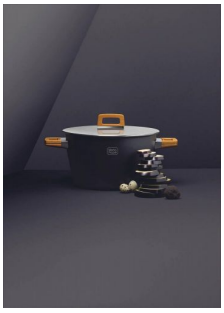
Cocotte sumi noir

Venue tout droit du Japon, la fameuse **cocotte Maho Nabé** – "pot magique" en Japonais – est aujourd'hui disponible dans toutes nos boutiques!

Maho Nabé

Jusqu'à présent réservée aux foodistas des grands magasins parisiens, la **tradition japonaise** est désormais accessible à tous, pour le plus grand plaisir des amoureux du design et de la bonne cuisine.





Avantages :

- Mode de cuisson multimillénaire : la chaleur est emmagasinée dans la double paroi sous-vide, qui crée une **isolation thermique optimale**.
- La température élevée est conservée longtemps après avoir retiré le Maho Nabé de la source de chaleur : 98°C après 10 minutes, 95°C après 20 minutes !
- Une moindre énergie est nécessaire pour monter en température.
- En gardant l'humidité et en maintenant la température à son niveau optimal, l**a cuisson du Maho Nabé conserve les qualités nutritives** des aliments (qui sont perdues quand la chaleur est excessive).

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Diamètre	23	Poids	4,16 kg
Couleur	Noir	Matière	Inox/bois

Produit de la même gamme	
0309188182	Cocotte maho nabe akane rouge
0309188174	Cocotte maho nabe asagi bleu
0309188196	Cocotte maho nabe shironezu blanc
0309188186	Cocotte maho nabe sumi noir
0309187712	Cocotte maho nabe usuzumi gris

Photos et document non contractuels sous réserves d'erreurs typographiques