

Maho
Nabé



M
A
D
E

I
N

J
A
P
A
N



NFJ-A600 ②



CHALEUR HAUTE PRÉCISION

- 4 - Tradition japonaise et cuisine contemporaine
- 6 - Collection Maho Nabé
- 8 - Bienfaits
- 10 - Informations techniques
- 18 - À propos de Tiger Corporation
- 42 - Contact

TRADITION JAPONAISE ET CUISINE CONTEMPORAINE

Grâce à la technologie de la double paroi sous vide, Tiger réinvente avec le Maho Nabé - « pot magique » en japonais - la tradition multimillénaire du Nabé, pour le plus grand plaisir de tous les amoureux de la bonne cuisine.

Le Nabé trouve sa source au nord du Japon dans la plus haute antiquité, 14 000 ans av. J.-C. En terre ou en fonte, cuisant à feu doux, à température idéale dite « Niebana » - entre 96°C et 100°C - le Nabé développe ainsi toutes les saveurs des aliments et conserve le plat chaud longtemps après la cuisson.

Lorsque le Maho Nabé est placé au centre de la table, il crée une ambiance chaleureuse entre les convives.







USUZUMI GRIS

COLLECTION Maho Nabé



ASAGI BLEU



SUMI NOIR



AKANE ROUGE



SHIRONEZU BLANC

BIENFAITS

CHALEUR HAUTE PRÉCISION

La chaleur est emmagasinée dans la double paroi, qui crée une isolation thermique optimale.

CONSERVATION DE LA CHALEUR

Conserve une température élevée bien après l'ébullition et le retrait de la source de chaleur : la température est de 98 °C pendant 10 minutes et de 95 °C ou plus après 20 minutes (sur la base d'un volume d'eau de 3,5 L et d'une température ambiante de 23 °C).

ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

Une moindre énergie est nécessaire pour monter en température.

ÉPANOUISSEMENT DES SAVEURS

Le Maho Nabé conserve une température élevée même après avoir été retiré de la source de chaleur, et peut donc être utilisé pour la cuisson résiduelle. Cette méthode de cuisson permet de préserver les nutriments qui se perdent souvent lorsque les ingrédients sont trop cuits.





INFORMATIONS TECHNIQUES

Composants

A - POIGNÉES

Texture naturelle faisant écho à l'artisanat ancestral japonais

B - COUVERCLE

Équipé d'un isolant thermique

C - 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

Sans socle

Dimensions : 37,7 x 27,6 x 20,1 cm

Poids : 3,6 kg

Avec socle

Dimensions : 37,7 x 27,6 x 21,5 cm

Poids : 4,0 kg

Diamètre intérieur

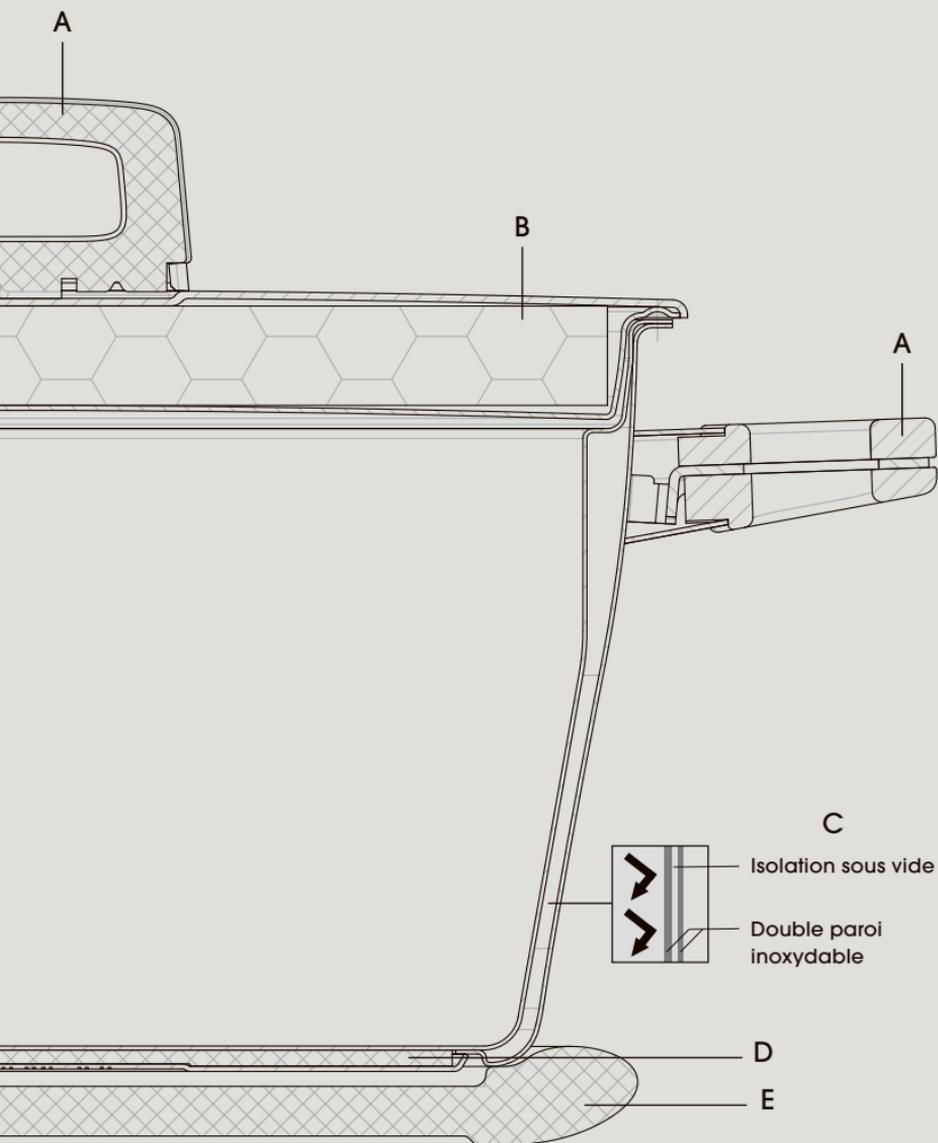
23 cm

Capacité

6 litres

Capacité réelle

3,5 litres





INFORMATIONS TECHNIQUES

Matériaux

A - POIGNÉES

Teck

B - COUVERCLE

Extérieur : acier inoxydable

Intérieur : mousse de polyéthylène

C - REVÊTEMENT POIGNÉES

Acier inoxydable

D - PAROI

Acier inoxydable sous vide

E - FOND

Trois couches :

Acier inoxydable - aluminium - acier inoxydable

F - SOCLE

Teck

INFORMATIONS TECHNIQUES

Utilisation et précautions

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Laver à l'eau claire (une très faible quantité de lubrifiant peut être présente suite au processus de fabrication).

NOTICE D'UTILISATION

- Régler la température des plaques de cuisson pour éviter la surchauffe ou le débordement de votre plat (le Maho Nabé étant plus efficace qu'une casserole traditionnelle, les liquides ont tendance à bouillir plus rapidement).
- Après la cuisson, retirer du feu et placer sur le socle en bois conçu pour conserver la chaleur.
- Utiliser sur feu moyen car les températures élevées peuvent altérer les saveurs. Toujours ajuster les réglages de la température sur feu doux ou très doux si la cuisson se fait sur un foyer à gaz.
- Le couvercle hermétique du Maho Nabé est parfait pour une cuisson à l'étouffée.

PRÉCAUTIONS D'USAGE

- Ne pas mettre au micro-onde.
- Ne pas mettre au four.
- Lorsque le Maho Nabé est chaud, ne pas le mettre au contact de l'eau glacée.
- En cas d'utilisation sur plaques de cuisson à gaz, s'assurer que le feu n'atteigne pas les parois latérales ou les poignées.
- Retirer le couvercle avec précaution, car la vapeur chaude peut brûler la peau.
- Utiliser des maniques ou des gants de cuisine car les poignées peuvent être brûlantes.
- Ne pas faire chauffer le Maho Nabé à feu vif sans ingrédients.
- Une fois la cuisson terminée, poser le Maho Nabé sur le socle en bois isolant.



INDUCTION



GAZ



HALOGÈNE



RADIANT



ÉLECTRIQUE



PLAQUE
ÉLECTRIQUE



MICRO-ONDE
FOUR





INFORMATIONS TECHNIQUES

Entretien

- Nettoyer rapidement après utilisation.
- Laver à l'eau avec du liquide vaisselle.
- Nettoyer avec une éponge ou un chiffon doux.
- Ne pas mettre au lave-vaisselle.
- Ne pas mettre au sèche-vaisselle.
- Ne pas laisser tremper trop longtemps.
- Ne pas utiliser de diluants, de poudres à polir, d'agents blanchissants, de lingettes chimiques, de tampons à récurer en métal, de tampons à récurer en nylon ou de papier de verre.
- Pour retirer les marques de brûlure, verser de l'eau tiède avec un détergent, puis nettoyer avec une éponge.
- Pour enlever les taches persistantes, verser de l'acide citrique (environ 30 g) et remplir avec de l'eau tiède jusqu'à la moitié, puis remuer. Après 2 à 3 heures, les nettoyer avec une éponge.
- Bien essuyer après nettoyage afin d'éviter toute corrosion.
- Pour nettoyer le socle, essuyer à l'aide d'un chiffon préalablement humidifié à l'eau tiède et au détergent. Essuyer ensuite l'humidité avec un chiffon sec et laisser sécher.



LAVE-VAISSELLE
SÈCHE-VAISSELLE



À PROPOS DE TIGER CORPORATION

Depuis la fondation de Tiger en 1923, nous créons des produits utiles à la vie quotidienne à la maison. Après les premières bouteilles en verre à double paroi sont venus les cuiseurs de riz, les contenants en acier inoxydable, les bouilloires électriques et autres divers instruments de cuisine. Depuis 1923, grâce à notre savoir-faire en matière d'isolation sous vide et à travers d'autres produits innovants, nous avons pu apporter des solutions pratiques et confortables à nos clients pour de nombreux usages du quotidien.

“Nous continuerons à créer les nouveaux objets essentiels à l'expérience du dîner, avec comme fil conducteur tout ce qui produit la chaleur.”



TIGER VACUUM BOTTLE IND.CO.LTD
タイガー魔法瓶工業株式会社

1 - En 1953, Tiger commence à utiliser le nom de son produit phare comme nom de société : Tiger Vacuum Bottle Ind.Co.,Ltd. Aujourd'hui, ce dernier est devenu Tiger Corporation.

2 - Affiche de 1923

3 - Première gourde isotherme produite par Tiger



Scannez le QR code suivant pour accéder
aux recettes du Maho Nabé.

Scan the QR code for Maho Nabé recipes.



www.maho-nabe.com



3-1 Hayamicho, Kadoma City, Osaka 571-8571, Japan