



# MASTRAD RÉCOMPENSÉ PAR LE CES LAS VEGAS POUR SA SONDE DE CUISSON CONNECTÉE MEAT° IT

Paris, le 8 octobre 2018 - **En avant-première du CES 2019**, salon le plus important au monde consacré à l'innovation technologique, **Mastrad, spécialiste d'ustensiles culinaires innovants, est récompensé d'un Innovation Honoree Award dans la catégorie Smart Home Product**, prix remis à Las Vegas lors du salon qui aura lieu du 8 au 11 janvier 2019. Unique et totalement innovante, la sonde de cuisson meat° it®, conçue et brevetée par mastrad, a su séduire ce concours prestigieux qui récompense chaque année les innovations les plus notables en matière de technologie pour les produits grand public.

## DÉJÀ LES PREMIERS SUCCÈS

**Le fort potentiel de cette technologie, lancée officiellement en France en septembre dernier sur le salon Maison&Objet, lui a déjà ouvert les portes de nombreux réseaux**, puisque meat° it® est déjà disponible, ou le sera prochainement, dans des enseignes comme Darty, Du bruit dans la cuisine, Boulanger, Galeries Lafayette, BHV, Amazon...

Avec ce produit de haute technologie, fruit d'années de recherche, **Mastrad poursuit son implantation à l'international, la distribution de meat° it® étant déjà assurée dans plus de 20 pays** (US, Allemagne, France, Italie, Espagne...) d'ici la fin de l'année 2018.

## UNE INNOVATION PLUSIEURS FOIS PRIMÉE

**La sonde meat° it® a déjà été primée à travers plusieurs sélections de renom**



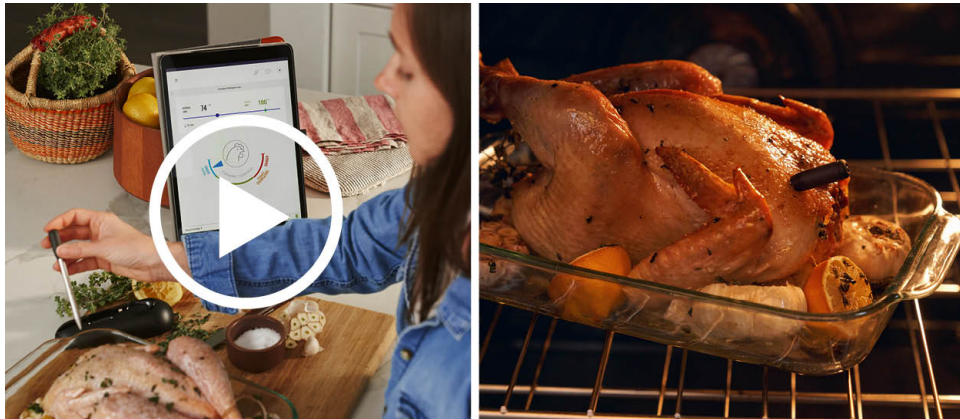
**parmi les Labels de l'Observateur du design 2019** (dont les Etoiles seront décernées lors de la cérémonie de remise des prix en décembre 2018), prix français du design organisé par l'APCI (Agence pour la Promotion de la Création Industrielle)



La version maquette a été **finaliste des GIA 2018** (Global Innovation Awards) au salon de Chicago en Mars 2018, un prix décerné par les IHHA (International Home and Houseware Association) parmi plus de 400 produits présentés.

# UNE TECHNOLOGIE DE POINTE POUR UN PRODUIT DU QUOTIDIEN DANS L'AIR DU TEMPS

---



**100% connectée, meat° it® est la première sonde de cuisson totalement sans fil.** Elle révolutionne la mesure et le contrôle de la température grâce à **2 capteurs à la technologie brevetée\***, qui permettent de mesurer simultanément, et au degré près, la température au cœur, ainsi que la vitesse de cuisson. Totalement polyvalente, elle s'utilise aussi bien pour la cuisson outdoor, au barbecue ou sur plancha, que indoor dans les fours traditionnels. Résistante aux flammes, elle alerte quand la température monte trop dans le barbecue par exemple, évitant le risque de viandes brûlées ou d'incendie. Avec sa portée de 20 mètres, son contrôle précis de température entre 30 et 300°, et sa connexion via smartphone ou tablette, elle permet à son utilisateur de maîtriser toutes ses cuissons tout en profitant de ses invités.

\*(Utility patent No.: 7,075,442 B2 / Other utility & design patents pending)

**Mastrad a pour objectif de poursuivre le développement de sa gamme de produits de mesure connectés.**

---

A propos de mastrad :

Spécialiste d'accessoires culinaires depuis plus de 20 ans, Mastrad a à cœur d'accompagner tous les passionnés de cuisine, amateurs comme professionnels, dans leur quotidien grâce à des produits innovants au design créatif. Avec plus de 500 produits de grande qualité répondant aux besoins de tous : ustensiles et accessoires de préparation, moules, balance, minuteur, sondes de cuisson, pince à thé..., Mastrad s'associe à tous les moments culinaires de la journée. Chaque année, des designers étonnants et talentueux collaborent avec la marque pour proposer des produits exclusifs aux couleurs, formes et matières tant originales qu'ergonomiques.

---

## MASTRAD EN QUELQUES CHIFFRES

---

Créé en **1994**

Distribué dans plus **DE 50 PAYS**

**20 BREVETS** déposés

**200 modèles** déposés

Plus de **50 FOIS** récompensés :

*6 fois Étoile Design, 2 Red Dot Design Awards,  
House Beautiful Award, Prix Good Design,  
Grand prix stratégies, Gourmet Gold, IHA Best of...*

Plus de **50 MILLIONS** de produits vendus

**LABEL OSEO** Entreprise innovante

**LABEL INPI**

Téléchargez les visuels

[www.mastrad-paris.fr](http://www.mastrad-paris.fr)



**Contacts presse**

Pôle Corporate / Alexandra Renaud & Tiffany Mages

[alexandra@relationpresse.com](mailto:alexandra@relationpresse.com) & [tiffany@relationpresse.com](mailto:tiffany@relationpresse.com)

33 rue du Faubourg Saint-Antoine - 75011 Paris - 01 71 70 38 38

[www.delprat-relationpresse.com](http://www.delprat-relationpresse.com)

Copyright © Delprat Relation Presse, All rights reserved.