

Plat à poisson Staub La Mer en fonte pour une cuisson tendre et savoureuse



Sublimez vos poissons et légumes dans ce plat à poisson Staub

Découvrez l'allié incontournable des amateurs de cuisine raffinée : le plat à poisson en fonte émaillée La Mer 33 cm de Staub. Avec son design élégant et sa finition d'un bleu profond obtenu grâce à la technique Majolique, il séduit autant par ses performances que par son esthétique. Compatible tous feux et four, il promet des cuissons parfaitement maîtrisées et un rendu visuel unique sur votre table.

Pourquoi choisir le plat à poisson Staub en fonte La Mer

- Cuissons maîtrisées : grâce à son couvercle orné d'une empreinte de poisson et doté de picots, la vapeur circule de manière homogène. Vos poissons et légumes restent tendres, juteux et savoureux.
- Fonte émaillée résistante : son intérieur noir mat, robuste et anti-adhérent naturel, permet de saisir, rôtir et caraméliser sans accrocher. Un matériau conçu pour durer.
- Polyvalence culinaire : compatible avec toutes les sources de chaleur (gaz, induction, vitrocéramique) et le four, ce plat à poisson s'adapte à toutes vos envies gourmandes.
- Élégance à table : véritable objet de design culinaire, sa finition brillante et profonde sublime vos plats et transforme chaque repas en moment d'exception.

Comment entretenir votre plat a poisson Staub La Mer

Pour conserver la beauté et la performance de votre **plat à poisson Staub La Mer**, privilégiez un lavage à la main avec une éponge douce. Évitez les produits abrasifs afin de préserver l'éclat de l'émail et la longévité de la fonte.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Hauteur	10.70 cm
Longueur	32
Couleur	Bleu
Température maxi	240
Matière	Fonte
Passage lave-vaisselle	Oui

largeur	20 cm
Poids	5.24 kg
Capacité	2.8 l
Température mini	-20
Compatibilité	Cuisson tous Feux dont Induction

Dimensions supplémentaires :

Référence : 0309485455