

## Découvrez la Table Suseki : Une Nouvelle Expérience Gastronomique et Conviviale

19 mars, Pamplona

La Table Suseki offre une expérience culinaire unique, alliant convivialité et raffinement. Conçue pour répondre aux besoins des amateurs de bonne cuisine et de moments conviviaux entre amis ou en famille, la Table Suseki est la nouvelle référence en matière de repas partagés.

Dotée d'une zone de Pierrade intégrée, la Table Suseki permet une cuisson savoureuse et personnalisée de vos plats préférés. Avec une consommation électrique minimale (moins de 900 W par pierre), cette table polyvalente garantit des repas sains et délicieux tout en préservant l'environnement.

Conçue pour une utilisation en extérieur tout au long de l'année, la Table Suseki est l'alternative parfaite aux barbecues traditionnels. Elle offre une solution pratique et élégante pour des repas en plein air sans fumée et particulièrement sains.

Grâce à sa certification IP54, elle résiste aux intempéries et peut être utilisée dans tous les environnements, que ce soit sur une terrasse privée, dans l'hôtellerie ou dans des logements touristiques.

Disponible en trois modèles différents, pour des groupes de 4 à 12 personnes et équipée de 1 à 3 pierres volcaniques, la Table Suseki s'adapte à toutes les occasions et à tous les besoins.

Pour plus d'informations et pour passer commande, veuillez contacter Claudia Goñi

### **Stand A76 sur l'Esplanade (Gazon Avenir)**

Téléphone : +34 692 632 099

E-mail : [export@mesasuseki.com](mailto:export@mesasuseki.com)

Site Web : [www.mesasuseki.com](http://www.mesasuseki.com)

Rejoignez-nous pour découvrir la Table Suseki et réinventez votre expérience culinaire en famille ou entre amis !

Cordialement,

Claudia Goñi -

Stone Cooker S.L. – Suseki table