

Qualité haut de gamme avec effet lotus

## *Casseroles et poêles anti-adhérentes en aluminium signées Le Creuset*

Vos alliées du quotidien : les casseroles et poêles revêtues font partie des ustensiles de base dans les cuisines modernes. Elles sont idéales pour procéder à la cuisson pauvre en matières grasses des poissons, légumes et autres aliments, ainsi qu'à la préparation des plats délicats à base de farine et d'œufs. Le Creuset a optimisé ces véritables petits génies : la célèbre gamme aluminium anti-adhérent se pare à présent d'un corps durci en 6 couches et d'un tout nouveau revêtement quatre fois plus résistant. La marque premium française pose ainsi de nouveaux jalons en termes de résistance et de durabilité.



*Pizza margherita préparée dans la poêle anti-adhérente en aluminium Le Creuset.*

Poêle basse ou haute, poêle professionnelle, wok, faitout ou casserole à lait, tout liquide entrant en contact avec leur solide revêtement anti-adhérent triple couche résistant à l'abrasion et sans PFOA est soumis à un effet déperlant, semblable à celui d'une fleur de lotus. Les aliments se détachent facilement de la surface anti-adhérente : toutes les conditions sont donc réunies pour préparer une croustillante pizza margherita cuite à la poêle. Pour ce faire, rien de plus simple : il vous suffit d'étaler du pesto rouge ou de la sauce à pizza sur un fond de pâte fait maison et de garnir ensuite l'ensemble avec des tranches de mozzarella et du basilic frais. C'est terminé !

La gamme aluminium anti-adhérent est parfaite pour faire sauter et mijoter les aliments sur tous types de feux, y compris l'induction, et pour cuire au four. Les casseroles et poêles se lavent facilement après utilisation et passent même au lave-vaisselle.



*Pause sucrée Le Creuset : gâteaux aux cerises au yaourt et à la cardamome.*

La pâtisserie revisitée - léger et particulièrement moelleux, le gâteau aux cerises au yaourt et à la cardamome accompagnera parfaitement votre tasse de café ou de thé. La recette est simple comme bonjour. Impossible de rater ce gâteau, même sans papier sulfurisé ni graissage fastidieux.

La gamme anti-adhérent Le Creuset séduira à la fois les débutants, les gourmets expérimentés, les professionnels et les cuisiniers amateurs appréciant la cuisine saine.

Chaque produit est un investissement rentable, également en termes de durabilité. Toutes les casseroles et poêles sont fabriquées en aluminium forgé anodisé. La nouvelle structure à 6 couches augmente la résistance et la stabilité des casseroles et poêles, et leur confère une meilleure efficacité énergétique. La chaleur est répartie de manière régulière sur toute la surface, ce qui offre d'excellents résultats à la cuisson. Le Creuset garantit ses casseroles et poêles en aluminium anti-adhérent pendant une durée de 30 ans, tout comme ses classiques en fonte.

[www.lecreuset.com](http://www.lecreuset.com)

Formes et tailles disponibles :	Prix de vente recommandés :
Casserole avec manche et couvercle en aluminium, 16, 18 et 20 cm	À partir de 159.00 CHF
Poêle professionnelle avec couvercle en verre, 24, 26, 28 et 30 cm	À partir de 159.00 CHF
Poêle haute en aluminium, 24, 26, 28 et 30 cm	À partir de 149.00 CHF
Poêle basse en aluminium, 20, 22, 24, 26, 28 et 30 cm	À partir de 109.00 CHF
Crêpière en aluminium 24 et 28 cm	À partir de 125.00 CHF
Sauteuse en aluminium, 26 cm	189.00 CHF
Wok en aluminium, 32 cm	205.00 CHF
Wok en aluminium, 30 cm	199.00 CHF

**Contact presse :**

Blies Public Relations GmbH  
Angelica Blies  
Obere Gärten 7  
D-70771 Leinfelden-Echterdingen  
Téléphone : +49 711 907840-0  
Fax : +49 711 907840-44  
E-mail : [info@blies-pr.de](mailto:info@blies-pr.de)  
[www.blies-pr.de](http://www.blies-pr.de)

**Contact Le Creuset :**

Le Creuset GmbH  
Anke Treuter  
Einsteinstraße 44  
D-73230 Kirchheim unter Teck  
Téléphone : +49 7021 9749-34  
Fax : +49 7021 9749-69  
E-mail : [anke.treuter@lecreuset.com](mailto:anke.treuter@lecreuset.com)  
[www.lecreuset.com](http://www.lecreuset.com)