

Starke Qualität mit Lotos-Effekt

Aluminium-Antihaft-Kochgeschirr von Le Creuset

Jeden Tag im Einsatz: Beschichtete Töpfe und Pfannen sind beliebte Basics in der modernen Küche. Sie eignen sich ideal zum fettarmen Braten von Fisch, Gemüse & Co. sowie für die Zubereitung empfindlicher Mehl- und Eierspeisen. Jetzt hat Le Creuset die Multitalente weiter optimiert: Das erfolgreiche Aluminium-Antihaft-Sortiment präsentiert sich mit gehärtetem 6-Lagen-Pfannenkörper und einer neuen, viermal stärkeren Beschichtung. Damit setzt die französische Premiummarke Maßstäbe in puncto Widerstandsfähigkeit und Langlebigkeit.



Pizza Margherita aus der Aluminium-Antihaftpfanne von Le Creuset.

Ob flache oder hohe Pfanne, Profipfanne, Wok, Fleisch- oder Milchtopf, an der robusten, abriebbeständigen und PFOA-freien 3-Lagen Antihaf-Beschichtung perlt alles ab, wie von einem Lotosblatt. Die Speisen lösen sich jederzeit einwandfrei aus dem Kochgeschirr – ideale Voraussetzungen für eine knusprige Pizza Margherita aus der Pfanne. Und diese lässt sich einfach herstellen: Rotes Pesto oder Pizzasauce auf dem selbstgemachten Hefeteigboden verteilen und anschließend mit Mozzarella-Scheiben und frischen Basilikumblättern belegen, fertig!

Das Aluminium-Antihaft-Sortiment ist prädestiniert fürs Sautieren, Stir-Frying bis hin zum Simmern auf allen Herdarten inklusive Induktion und Backofen. Töpfe und Pfannen können nach Gebrauch problemlos gereinigt werden, auch in der Spülmaschine.



Süßes von Le Creuset: Kirschkuchen mit Joghurt und Kardamom.

Backen in neuen Dimensionen – der leichte, herrlich-saftige Kirschkuchen mit Joghurt und Kardamom passt perfekt zum Kaffee oder Tee. Das Rezept ist kinderleicht und gelingt sicher, ganz ohne Backpapier oder umständliches Einfetten.

Am Antihaft-Sortiment von Le Creuset haben Einsteiger, experimentierfreudige Feinschmecker, Profis und gesundheitsbewusste Hobbyköche lange ihre Freude. Jedes Produkt ist eine Investition, die sich lohnt – auch in Sachen Nachhaltigkeit. Alle Töpfe und Pfannen sind geschmiedet und hart eloxiert. Die neue 6-Lagen-Konstruktion erhöht die Widerstandsfähigkeit und Stabilität des Kochgeschirrs und macht es äußerst hitzeeffizient. Die Wärme verteilt sich

gleichmäßig über die gesamte Fläche und sorgt für Top-Bratergebnisse. Für das Aluminium-Antihaft-Kochgeschirr garantiert Le Creuset eine Lebensdauer von 30 Jahren – wie für seine gusseisernen Klassiker.

www.lecreuset.com

Lieferbare Formen und Größen:	Unverbindliche Preisempfehlungen:
Aluminium Profitopf, 16, 18 und 20 cm	Ab € 165,00
Aluminium Profipfanne mit Glasdeckel, 24, 26, 28 und 30 cm	Ab € 159,00
Aluminium Pfanne hoch, 24, 26, 28 und 30 cm	Ab € 139,00
Aluminium Pfanne flach, 20, 22, 24, 26, 28 und 30 cm	Ab € 109,00
Aluminium Crêpespfanne, 24 und 28 cm	Ab € 119,00
Aluminium Sautépfanne, 26 cm	€ 185,00
Aluminium Wok, 32 cm	€ 205,00
Aluminium Wok-Pfanne, 30 cm	€ 195,00

Pressekontakt:

Blies Public Relations GmbH
Angelica Blies
Obere Gärten 7
D-70771 Leinfelden-Echterdingen
Telefon +49 711 907840-0
E-Mail info@blies-pr.de
www.blies-pr.de

Kontakt Le Creuset:

Le Creuset GmbH
Anja Sommer
Einsteinstraße 44
D-73230 Kirchheim unter Teck
Telefon +49 7021 9749-20
E-Mail: anja.sommer@lecreuset.com
www.lecreuset.com