

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 Antihaft-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](http://www.lecreuset.com)

Lieferbare Formen und Grössen:	Unverbindliche Preisempfehlungen:
Aluminium Profitopf, 16, 18 und 20 cm	Ab CHF 175.00
Aluminium Profipfanne mit Glasdeckel, 24, 26, 28 und 30 cm	Ab CHF 175.00
Aluminium Pfanne hoch, 24, 26, 28 und 30 cm	Ab CHF 165.00
Aluminium Pfanne flach, 20, 22, 24, 26, 28 und 30 cm	Ab CHF 119.00
Aluminium Crêpespfanne, 24 und 28 cm	Ab CHF 139.00
Aluminium Sautépfanne, 26 cm	CHF 209.00
Aluminium Wok, 32 cm	CHF 225.00
Aluminium Wok-Pfanne, 30 cm	CHF 219.00

**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](mailto:info@blies-pr.de)  
[www.blies-pr.de](http://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](mailto:anja.sommer@lecreuset.com)  
[www.lecreuset.com](http://www.lecreuset.com)