

Das Original aus Frankreich

## *Ein Bräter fürs Leben von Le Creuset*

Zeit zum Geniessen: Mit der Familie oder Freunden zusammen zu kochen und danach gemeinsam entspannt zu essen, ist mittlerweile pure Lebensfreude. Gerade die traditionellen, jahreszeitlichen Gerichte setzen kulinarische Höhepunkte im Alltag und laden dazu ein, immer wieder neu entdeckt zu werden. So freuen wir uns auf die Sommerküche mit knackigem Gemüse ebenso wie auf deftige Eintöpfe, die mit würziger Schärfe von innen wärmen. Und die feinen Sonntagsbraten? Die sorgen für Glücksmomente, wenn sie heiss dampfend auf den Tisch kommen. Bei diesen Gelegenheiten haben die gusseisernen Bräter von Le Creuset ihren grossen Auftritt, sie sind stilvoll und überzeugen durch herausragende Gareigenschaften, auf die Profis und Starköche weltweit schwören.

Markenzeichen des französischen Premiumgeschirrs sind neben der farbenfrohen Optik die erstklassige Qualität und die exzellente Wärmespeicherfähigkeit. Sobald die gusseisernen Bräter heiss sind, wird die Wärme gleichmässig vom Boden über die Topfwände bis in den Deckel geleitet und sehr lange gespeichert, was nebenbei Energie spart. Dank des fest schliessenden Deckels kann der Dampf beim Garen nicht entweichen, das Resultat ist eine unvergleichliche Aromenfülle und zartes Fleisch.

Ob Lamm-, Geflügel- oder Reisgerichte, vegetarisch oder mediterran – die Vielfalt lässt keine Wünsche offen, perfekt für alle Tage und grosse Feste. Denn zahlreiche Schmorgerichte sind herrlich unkompliziert, sie köcheln bei niedrigen Temperaturen langsam vor sich hin und entwickeln dabei ihren einzigartigen Geschmack. Bei Tisch punktet das Material erneut: Das Essen hält sich darin lange Zeit warm.

Darüber hinaus eignet sich Gusseisen hervorragend fürs scharfe Anbraten von Fleisch und erzeugt besonders leckere Röstaromen. Das Gargut erhält eine perfekte Kruste, innen bleibt es weich und saftig.

Die runden und ovalen Bräter können auf allen Herdarten eingesetzt werden. Für moderne Induktionsherde sind sie das Nonplusultra, weil Gusseisen von Natur aus magnetisch ist. Die hitzebeständigen Deckelknöpfe aus Edelstahl erlauben zudem den uneingeschränkten Einsatz im Backofen. Dabei wird ein sicheres und komfortables Handling grossgeschrieben, wie die grosszügigen Griffe beweisen.

Nach dem Essen lässt sich der Bräter dank der glatten Emailleoberfläche mühelos reinigen. Sollte etwas übrig bleiben, kein Thema: Reste können in dem säurebeständigen und geschmacksneutralen Geschirr problemlos aufbewahrt und wieder aufgewärmt werden.

Mit den beliebten Klassikern aus emailliertem Gusseisen holen sich Gourmets ein aussergewöhnliches Kochgeschirr ins Haus, das oft über mehrere Generationen weitergegeben wird, wie ein gut gehütetes Familienrezept. Jedes Stück ist ein Unikat, das in seiner eigenen Sandform gegossen und in aufwendiger Handarbeit gefertigt wird. Je nach Haushaltsgrösse und Lieblingsfarbe hat der französische Premiumhersteller für jeden Bedarf das passende Modell, das nie aus der Mode kommt!

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

<b>Lieferbare Grössen und Formen:</b>	<b>Unverbindliche Preisempfehlungen:</b>
Bräter Signature rund: 18, 20, 22, 24, 26 und 28 cm	ab € 299,00
Bräter Signature oval: 27, 29, 31, 33, 35 und 40 cm	ab € 329,00
Gourmet-Bräter rund: 30 cm	€ 379,00
Gourmet-Profitorf: 30 cm	€ 329,00

**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)