

Kompaktes Kochvergnügen

Bratreinen von Le Creuset

Für jeden Anlass die richtige Größe: Ab sofort gibt es die beliebten Bratreinen des französischen Premiumpfels Le Creuset auch in einem kleineren Format – perfekt für Beilagen und vieles mehr. Dabei können Kochbegeisterte zwischen zwei Varianten wählen. Ob Edelstahl-Mehrschichtmaterial 3-ply oder Aluminium-Antihaft ist eine Frage der persönlichen Vorliebe und der individuellen Kochgewohnheiten.



Genuss pur: Gerösteter Kürbis aus der 3-ply Bratreine von Le Creuset.

In der Alltagsküche lassen sich Bratreinen vielseitig einsetzen: Optimal eignen sie sich für Gerichte, die erst auf dem Herd angebraten werden und anschließend zum Schmoren oder Gratinieren in den Backofen kommen. Ein einfaches wie raffiniertes Genießer-Rezept steuert Le Creuset bei: Gerösteter Kürbis mit roten Zwiebeln, cremigem Ziegenkäse, Rosmarin und Körnern bringt Abwechslung auf den Tisch, als Beilage oder Hauptgericht.

Die Le Creuset Bratreinen passen sehr gut in die moderne, leichte Küche und zeichnen sich durch Top-Qualität, zeitloses Design, Pflegeleichtigkeit und eine lange Lebensdauer aus. Das hochwertige Edelstahl-Mehrschichtmaterial 3-ply besteht aus drei Schichten: Innen Edelstahl, außen Chromstahl mit magnetischer Wirkung für Induktionsherde – und der Aluminiumkern dazwischen garantiert eine gleichmäßige und schnelle Wärmeleitung vom Boden bis zum Rand. Ein Anbrennen an vereinzelt „heißen Stellen“ gibt es nicht, Gemüse, Fleisch & Co. garen rundum perfekt und zudem effizient und energiesparend. Zum Einsatz kommt das Edelstahl-Mehrschichtmaterial 3-ply auf allen Herdarten, ebenso wie die Aluminium-Bratreine.

Das Kochgeschirr aus harteloxiertem, geschmiedetem Aluminium besitzt ebenfalls eine gute Wärmeleitfähigkeit und ist prädestiniert fürs fettarme und kalorienreduzierte Braten. Dank der robusten, PFOA-freien Antihafbeschichtung haften empfindliche Lebensmittel wie Fisch, Eier und Mehlspeisen nicht an und lösen sich ganz leicht aus der Bratreine.

Ein Plus an Komfort bieten bei beiden Bratreinen genietete Griffe, die senkrecht angebracht sind und ein bequemes Anheben auch mit Topflappen oder Ofenhandschuhen ermöglichen – und Platz sparen im Ofen. Auch für die sanfte Zubereitung von Flans, Soufflés oder Cremes im Wasserbad sind die Bratreinen die ideale Basis – zum Beispiel für die Förmchen aus der Poterie-Serie von Le Creuset.

www.lecreuset.com

Lieferbare Formen und Größen:	Unverbindliche Preisempfehlungen:
3-ply Bratreine quadratisch, 26 cm	€ 165,00
Aluminium-Bratreine quadratisch, 26 cm	€ 149,00



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