

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

Lieferbare Formen und Grössen:	Unverbindliche Preisempfehlungen:
3-ply Bratreine quadratisch, 26 cm	185.00 CHF
Aluminium-Bratreine quadratisch, 26 cm	175.00 CHF



**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)