

Asiatischer Lifestyle

Cocotte Every von Le Creuset

Kulinarische Sehnsucht nach Fernost? Im Trend liegt die japanische Küche, weil sie abwechslungsreich und gesund ist. Gekocht wird mit frischen Produkten in Top-Qualität und natürlichen Geschmacksnuancen, um den Eigengeschmack der Zutaten zu bewahren. In kleinen Portionen liebevoll angerichtet, steht beim Essen mit Stäbchen der achtsame und bewusste Genuss im Vordergrund. Auf den Tisch kommen Fisch, Meeresfrüchte, Algen, Gemüse – und Reis, Grundnahrungsmittel Nummer eins. Ob Uruchimai oder Mochigome, mit der gusseisernen Cocotte Every von Le Creuset gelingt jede Reissorte perfekt. Inspiriert von japanischen Tontöpfen hat das Kochgeschirr neben dem Gusseisendeckel auch einen innenliegenden Deckel aus ofenfestem Steinzeug, der ein Überkochen verhindert.



Für die vielseitige kulinarische Welt Japans: Cocotte Every von Le Creuset

Soul-Food-Gerichte der Japaner sind Suppen, die es im „Land der aufgehenden Sonne“ bereits zum Frühstück gibt. Als Nationalgericht gilt die traditionelle Miso-Suppe. Le Creuset serviert den Klassiker mit Aubergine, Ingwer und heiss dampfendem Reis aus der Cocotte Every. Für Vielfalt sorgen zudem Nudelsuppen-Variationen wie Udon mit mariniertem Hühnchen und Okra sowie Ramen aus Meeresfrüchten. Gekochter, abgekühlter Reis bildet auch die Basis für selbst gemachtes Sushi und leckere Onigiris. Die mit Gemüse, Fisch oder Fleisch gefüllten Reishäppchen werden in Algenblättern verpackt und sind ein sehr beliebter Snack.

Bei der Cocotte Every ist der Name Programm: Jeden Tag, jedes Menü, jeder Anspruch – ob Köhner oder ambitionierter Einsteiger, der gusseiserne Bräter mit der markanten Form passt einfach immer. Dank der hohen Seitenwände und dem kuppelförmigen Gusseisendeckel wird wie

bei allen Brättern des französischen Premiumlabels eine besonders effiziente Hitzeverteilung erreicht. Alle Zutaten garen schonend und die Aromen können sich optimal entfalten.

Das innen schwarz emaillierte Kochgeschirr eignet sich nicht nur für Reis, Suppen und Eintöpfe, sondern auch zum krossen Anbraten und Frittieren. Ideale Voraussetzungen auch für japanische Tempura – frittiertes Gemüse, Pilze oder Fisch in knusprigem Teigmantel. Selbstverständlich können auch Brot und Kuchen in dem gusseisernen Kochgeschirr gebacken werden. Die Cocotte Every ist ein Blickfang in jeder Küche und lässt sich aufgrund des kompakten Designs überall platzsparend verstauen.

Passend dazu präsentiert Le Creuset stylische Mini-Cocottes Every aus ofenfestem Steinzeug, die den Japan-Faktor bei Tisch erhöhen: Die Serviertöpfchen im Kleinformat runden das Gesamtbild ab und sind vielfältig einsetzbar, zum Beispiel für Reis, Suppen und Desserts sowie zum Zubereiten und Servieren von Beilagen.

www.lecreuset.com

Lieferbare Formen und Grössen:	Unverbindliche Preisempfehlungen:
Cocotte Every, 2 Liter, Kirschrot, Ofenrot, Marseille, Schwarz	249.00 CHF
Mini-Cocotte Every, 13 cm, Kirschrot, Ofenrot, Marseille, Schwarz	44.00 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
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