

Für die Work-Life-Balance

Feel Good Food von Le Creuset

Die jüngsten Weltereignisse haben unseren Alltag verändert und zu einer „neuen Normalität“ geführt. Wir legen grossen Wert auf die Qualität der Lebensmittel und eine ausgewogene, bewusste und nachhaltige Ernährung. Gerade beim Arbeiten im Homeoffice sind Wohlfühl-Momente wichtig – und gesunde Nahrungsmittel, die gut schmecken und Kraft geben.



Le Creuset trifft mit der Feel Good Food-Kollektion den Nerv der Zeit und zeigt, wie Arbeit und Privates in Einklang gebracht werden können. Das gusseiserne Kochgeschirr, die Poterie-Produkte und Küchenaccessoires des französischen Premiumlabels strahlen Wertigkeit und Harmonie aus und passen perfekt zu einem ganzheitlichen Lifestyle. Drei leuchtende Farben bringen die Ästhetik zum Ausdruck: Bamboo, ein neues intensives Grün, der sanfte Elfenbeinton Meringue und das markentypische Ofenrot.

*Wohlbefinden fängt beim Kochen an: Bräter
Signature in Ofenrot*

Feel Good Food inspiriert zum Selberkochen und dem Anbau von Gemüse, Früchten & Co. im Garten oder auf dem Balkon. Le Creuset regt dazu an, die Ernährungsweise und das Verhalten zu überdenken. Im Fokus steht Bio-Gemüse, das entsprechend dem Trend „From leaf to root“ verarbeitet wird. Jedes Pflanzenteil findet Verwendung, auch Wurzeln, Stängel, Schalen und Stiele.



Dekorative Akzente auf dem Tisch: Die neue Le Creuset Farbe Bamboo und mediterrane Kräuter

Kräuterfrisch! Frisch geerntet, direkt von der Fensterbank, verfeinern Thymian, Rosmarin oder Lavendel viele Gerichte. Als dekorativ arrangierter Kräuterrauss unterstreichen die duftenden Grünpflanzen eine natürliche Raumatmosphäre und wirken beruhigend.

Auf dem Speiseplan im Homeoffice steht Brainfood ganz oben, denn zur vollen Konzentration benötigt das Gehirn ausreichend Nährstoffe. Gemüsesorten wie Broccoli, Blumenkohl, Spinat und Avocado liefern Power und Nervennahrung. Und darauf kommt es besonders an, so bleibt die geistige und körperliche Leistungsfähigkeit trotz vielerlei Ablenkungen erhalten.



Smoothies fördern den Zero-Waste-Gedanken und versorgen den Körper mit Vitaminen und Nährstoffen

Wichtig ist auch, den Arbeitstag zu strukturieren und Wohlfühl-Mahlzeiten für die Pausen einzuplanen – und ausreichend zu trinken. Abwechslungsreiche Rezeptideen steuert Le Creuset gleich bei: Selbstgemachtes Granola mit Beeren, Smoothies, Energy Balls mit Aprikosen, geröstete Blumenkohlsuppe, Frühlingssalat mit grünem Spargel, bunte Karotten mit Ziegenfrischkäse oder Salat aus Linsennudeln und Spinat, alles lässt sich einfach vorbereiten. Der ideale Snack für zwischendurch sind Nüsse: Gut fürs Gedächtnis und gegen Heißhunger.

Mit praktischen Work-Life Hacks sorgt Le Creuset fürs Gleichgewicht zuhause: Einmal pro Woche frische Zutaten einkaufen, clevere Vorratshaltung für alle Fälle, soziale Kontakte pflegen, die Kraft der Ruhephasen nutzen und am Schreibtisch nicht stundenlang in derselben Position verharren. So bleiben wir auch in unruhigen Zeiten relaxt.

www.lecreuset.com

Lieferbare Formen und Grössen:	Unverbindliche Preisempfehlungen:
Bräter Signature rund, 18 cm, 20 cm, 22 cm, 24 cm, 26 cm, 28 cm	Ab 229.00 CHF
Bräter Signature oval, 27 cm, 29 cm, 31 cm, 33 cm, 35 cm, 40 cm	Ab 329.00 CHF
Gourmet-Profitorf Signature, 30 cm	329.00 CHF
Bratpfanne Signature, 24, 26 und 28 cm	Ab 215.00 CHF
3-ply Profitorfset, 3-tlg.	469.00 CHF
3-ply Plus Sauté-Pfanne, 24 cm	259.00 CHF
3-ply Multi-Dämpfeinsatz mit Glasdeckel	109.00 CHF
Auflaufform rechteckig, 19 cm, 26 cm, 32 cm	Ab 44.00 CHF
Mini-Cocotte, 10 cm	31.00 CHF
Ovale Schüssel, 29 cm	55.00 CHF
Wasserkessel Tradition, 2,1 l	135.00 CHF
Salzmühle, 21 cm	44.00 CHF
Pfeffermühle, 21 cm	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