

Food is love

Simple Comfort Food mit Le Creuset

Hygge kommt ins Haus: Der aus Skandinavien stammende Trend der Entschleunigung ist Balsam für die Seele und die Sinne. Passend dazu präsentiert Le Creuset wunderschöne Ideen für nachhaltigen Genuss und entspannte Stunden: Ein Simple Comfort Food Dinner allein, zu zweit oder in geselliger Runde nach dem Motto „weniger ist mehr“. Lieblingsmenschen einladen, saisonale Rezepte raussuchen, frische Produkte zum Kochen verwenden – und natürlich den Druck rausnehmen. Vertraute Gespräche und ein gemütlich gedeckter Tisch mit Le Creuset-Produkten in Ofenrot, Deep Teal, Schwarz und der neuen Farbe Meringue sorgen zudem für Wohlfühlatmosfera.



Food is love: Der Tisch ist in warmen Farben gedeckt

Gnocchi mit Salbeibutter und gebackenem Kürbis sind das beste Beispiel für Simple Comfort Food. Denn die Qualität des Dinners bemisst sich nicht nach Ausgefallenheit der Rezepte oder nach der Zeit, die der Gastgeber in der Küche steht, sondern danach wie es schmeckt. Als Beilage zu den Gnocchi passen knackige Wintersalate wie Chicorée, Radicchio und Endivie, die in der großen ofenroten Servierschale einen tollen farblichen Kontrast setzen.



Knuspriges Bauernbrot – unvergleichlich gut aus dem Le Creuset Bräter

Immer mehr Menschen entdecken das Brotbacken für sich. Ganz im Sinn von Simple Comfort Food gibt es Homemade statt Hurry up und Muße statt Mal-eben-noch-kaufen: Brotteig zubereiten erdet und entspannt. Die Kunst des Brotbackens ist fast so alt wie die Menschheit und zeigt deren Bedeutung für uns. Ein gutes Stück Brot ist die herzhafteste Grundlage für jede leckere Mahlzeit. Sobald das Bauernbrot im Ofen Farbe annimmt, ziehen eine wohlige Wärme und ein unwiderstehlicher Duft durch die Wohnung. Mit dem gusseisernen Bräter von Le Creuset wird die Kruste perfekt und das Innere bleibt locker und saftig.



Kerzenlicht erhellt die Stimmung beim Dinner

Dass das gute Leben mit den kleinen Dingen beginnt, zeigt auch die Art des Lichts. Aus Bechern, Förmchen und Mini-Cocottes von Le Creuset lassen sich charmante Kerzenhalter zaubern – ein paar Tropfen Wachs in die Poterie-Produkte träufeln und die cremefarbenen Kerzen sicher platzieren. Während die Kerzen runterbrennen, spiegeln sich Gemütlichkeit und schlichte Schönheit im Kerzenschein wider und es ist nicht zu übersehen: Gastgeben macht einfach glücklich.

Lieferbare Formen und Größen:	Unverbindliche Preisempfehlungen:
Bräter Signature, rund, 26 cm, Ofenrot, Meringue, Deep Teal, Schwarz	339,00 €
Bräter Signature, oval, 35 cm, Ofenrot, Meringue, Deep Teal, Schwarz	429,00 €
Mini-Cocotte, 10 cm, Ofenrot, Meringue, Deep Teal, Schwarz	25,00 €
Speiseteller, 27 cm, Ofenrot, Meringue, Deep Teal, Schwarz	23,00 €
Mühlen-Set klein, 12,5 cm, Ofenrot, Meringue, Deep Teal, Schwarz	55,00 €
Suppenterrine 0,6 l, 2er-Set Ofenrot, Meringue, Deep Teal, Schwarz	44,00 €

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