

Vielseitig genießen

## *Summer Grilling mit Le Creuset*

So schmeckt der Sommer! Mit überraschenden Rezepten für Fleisch, Gemüse und Meeresfrüchte sorgt Le Creuset für authentisches Grill-Feeling. Die international inspirierten Gerichte lassen sich mit den gusseisernen Grillpfannen und -platten perfekt zubereiten. Im Mix mit den farbenfrohen Poterie-Produkten aus ofenfestem Steinzeug kommt garantiert Urlaubs-Stimmung auf.



*Sommerparty mit Grillpfannen und -platten von Le Creuset*

Le Creuset Fans lieben die Grillpfannen und -platten aus Gusseisen: Die runden, quadratischen oder rechteckigen Allrounder sind ideal zum scharfen Anbraten. Die Rillen im Boden halten überschüssiges Fett vom Grillgut fern und erzeugen das typische Grillmuster. Steaks gelingen damit ebenso wie Garnelen oder bunte Gemüsespiesse. Die Pfannen und Platten gibt es in vielen verschiedenen Farben – von Ofenrot über Kirschrot bis zu Deep Teal, Karibik und Meringue.

Ideale Voraussetzungen für Lammkoteletts mit Buttermilch, eingelegten roten Zwiebeln und Raita bietet die rechteckige Grillplatte. Durch das Marinieren erhalten die Koteletts einen einzigartigen Geschmack und werden so zart, dass sie auf der Zunge zergehen.

Gegrillte Garnelen mit getoastetem Sauerteigbrot und Avocado sind eine moderne Abwandlung des kulinarischen Klassikers, der hohes Genusspotenzial hat. Vegetarischen Genuss versprechen italienische Antipasti mit Brokkoli, Zucchini, Paprika und roten Zwiebeln sowie gegrilltes Steinobst mit Brokkolisalat und Burrata.



*Vielfalt hoch drei: Italienische Antipasti, Zitrus-Schweinebauch und gegrilltes Steinobst mit Burrata*

Vom Herd auf den Tisch: Die gusseisernen Grillpfannen und -platten harmonieren wunderschön mit der Poterie-Kollektion – Teller, Salatschüsseln, Snackschälchen, stapelbare Förmchen und Mini-Cocottes eignen sich prima zum Vorbereiten, Servieren und Aufbewahren. Praktisches Zubehör wie Grillzange, Ofenhandschuh und Fleischthermometer ergänzen das hochwertige Sortiment. Farblich passende Salz- und Pfeffermühlen sowie stilvolle Weinaccessoires runden das Grill-Vergnügen stilvoll ab.

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

Lieferbare Formen und Grössen:	Unverbindliche Preisempfehlungen:
Grillpfanne Signature, quadratisch, 26 x 26 cm	175.00 CHF
Grillpfanne Signature quadratisch mit 2 Griffen, 30 x 30 cm	239.00 CHF
Grillplatte quadratisch, 24 x 24 cm	119.00 CHF
Grillplatte rechteckig, 32 x 22 cm	129.00 CHF
Grillplatte Signature rechteckig, 30 x 27 cm	185.00 CHF
Steakgrillpfanne rechteckig, 36 x 20 cm	145.00 CHF
Salzmühle, 21 cm	44.00 CHF
Pfeffermühle, 21 cm	44.00 CHF
Ofenhandschuh	39.00 CHF
Grillzange	Ab 42.00 CHF
Fleischthermometer	18.00 CHF
Servierschale, 32 cm	77.00 CHF
Servierplatte, 46 cm	88.00 CHF
Mini-Cocotte, 10 cm	31.00 CHF
Förmchen stapelbar, 9 cm	16.00 CHF
Teller, 22 cm, 27 cm	Ab 23.00 CHF
Salatschüssel, 24 cm	47.00 CHF
Snackschälchen, 12 cm	16.00 CHF
Leverpull LM-150	139.00 CHF
Weinpumpe WA-137	31.00 CHF
Weinkühler WA-126	31.00 CHF
4er Gläser-Sets	Ab 65.00 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)