Multitalent mit zwei Ausgießern

Aluminium-Antihaft Sautépfanne von Le Creuset

In der Jeden-Tag-Küche sind Allrounder gefragt, die vielseitig einsetzbar und einfach zu handhaben sind. Diese Anforderungen erfüllt die Aluminium-Antihaft-Serie von Le Creuset mit Leichtigkeit. Jetzt hat die sympathisch unkomplizierte Kochgeschirr-Kollektion attraktiven Zuwachs bekommen: Die neue Aluminium-Antihaft Sautépfanne mit zwei Ausgießern.

Vielseitig kochen: Die Aluminium-Antihaft Sautépfanne mit zwei Ausgießern

Mit ihrer Funktionalität und universellen Verwendbarkeit ist die extra tiefe Pfanne eine Brunch-to-dinner-Lösung, die jede Küche perfekt ergänzt. Auf dem Tisch ist die Pfanne mit ihrer außergewöhnlichen Form und der Materialkombination Aluminium-Antihaft und Edelstahl ein toller Blickfang. Die Sautépfanne eignet sich zum Kochen, Frittieren, Sautieren und Dämpfen und kann auf allen Herdarten, inklusive Induktion, genutzt werden sowie im Backofen bis 260° C.

Die Pfanne kombiniert das Beste aus zwei Welten – bei der schonenden Zubereitung von Lebensmitteln und der einfachen Reinigung, gepaart mit einem praktischen und stilvollen Deckel aus 18/10-Edelstahl. Dieser ist so geformt, dass er die Ausgießer abdeckt, damit das Gargut saftig bleibt. Zum Entweichen von Dampf oder dem Abgießen von Flüssigkeit kann er nach Belieben verschoben werden.

Zwei praktische Ausgießer an der Seite der Pfanne ermöglichen das mühelose Entfernen z. B. von Bratensaft, um knusprige Ergebnisse zu erzielen. Ohne Deckel lassen sich Flüssigkeiten dank des breiten, flachen Pfannenbodens schnell zu einer leckeren Sauce reduzieren. Die hohen Seiten verhindern Spritzer beim Rühren oder ein versehentliches Verschütten.

Vegetarischer Genuss mit Überraschungseffekt: Süßkartoffel-Feta-Pastete mit Salbei

Abgestimmt auf die neue Sautépfanne präsentiert Le Creuset köstliche Rezeptideen: Meeresfrüchte-Linguine mit Kirschtomaten, Süßkartoffel-Feta-Pastete mit Salbei und würzige Brathähnchen mit eingelegten Zitronen, serviert mit Bratkartoffeln und Mayonnaise. Bei dieser kulinarischen Bandbreite kommt Abwechslung auf den Tisch, garantiert!

Mit ihrer hervorragenden Wärmeverteilung- und speicherung sorgt die Aluminium-Antihaft Sautépfanne für erstklassige Kochresultate. Die viermal stärkere Innenbeschichtung verleiht der Pfanne eine hohe Abriebfestigkeit auch gegenüber metallischen Kochhelfern und schafft so optimale Voraussetzungen, um Gemüse, Fleisch, Fisch & Co. unter Rühren anzubraten. Und dank der PFOA-freien Antihaft-Oberfläche lösen sich empfindliche Speisen mühelos aus der Pfanne, die nach Gebrauch im Nu wieder gereinigt ist.

www.lecreuset.com

Lieferbare Größe:	**Unverbindliche Preisempfehlung:**
Aluminium-Antihaft Sautépfanne mit 2 Ausgießern, 24 cm	169,00 €

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