

Weihnachten mit Glamourfaktor

Celebrate & Shine mit Le Creuset

Nach den letzten Jahren fühlt es sich richtig gut an: Die Wohnung erstrahlt in festlichem Glanz und wir genießen es, Weihnachten wieder gemeinsam mit der Familie und Freunden zu verbringen. Beim Feiern sorgt Le Creuset mit Celebrate & Shine für glamouröse Momente und luxuriöse Essenserlebnisse. In gemütlicher Runde wird geschlemmt, erzählt und viel gelacht – Stunden voller Leichtigkeit, an die jeder gerne zurückdenkt.



Strahlend schön: Weihnachtstafel in den Farben Kirschrot und Deep Teal

Diesen magischen Zauber bringt das französische Premiumlabel mit seinem farbenfrohen Kochgeschirr aus Gusseisen zum Leuchten. Neben dem fröhlichen Kirschrot unterstreicht das mystische Deep Teal den extravaganten Touch. Im Zusammenspiel mit Kerzen, styliher Metallic-Deko und Tannengrün setzen die beiden Powerfarben elegante Akzente. Abgerundet wird der Look durch edel schimmerndes 3-ply Kochgeschirr aus Edelstahl-Mehrschichtmaterial.

Die festlich gedeckte Tafel weckt die Vorfreude auf exklusive kulinarische Erlebnisse, für die Le Creuset inspirierende Rezepte mit winterlichen Aromen beisteuert. Highlight ist eine gefüllte Truthahnbrust mit Orangen-Portwein-Glasur. Der delikate Festtagsbraten gelingt perfekt in der 3-ply Bratreine.



Raffinierte Torte aus luftigem Baiser: Pavlova-Weihnachtsbaum

Hoch, höher, am höchsten! Ein absoluter Eyecatcher auf jedem Festtags-Buffer ist der Pavlova-Weihnachtsbaum im Eton-Mess-Stil, adäquat in Szene gesetzt und serviert auf einer kirschroten Servierplatte. Wer kann da widerstehen?



Aus Freude am Schenken: Ein Bräter verbindet Generationen

Ob gusseiserner Bräter Signature, Töpfe aus 3-ply Edelstahl-Mehrschichtmaterial, Auflaufformen, Teller, Schalen und Mini-Cocottes aus Steinzeug, Rotweingläser oder Küchenhelfer, jedes einzelne Stück weckt Begehrlichkeiten bei ambitionierten Hobbyköchen und leidenschaftlichen Gastgeber. Stilvolle Tools wie der Hebelkorkenzieher Leverpull LM-250 machen Weinkenner glücklich – das technische Meisterstück entkorkt mühelos jede Flasche. Und alle Backfans werden die Rührschüssel aus Steinzeug und die antihafbeschichteten Backformen lieben.

Mit der Celebrate & Shine Collection präsentiert Le Creuset liebevoll ausgewählte Geschenkideen für puren Kochspass und anspruchsvolle Ess- und Tischkultur. Die Vielfalt an attraktiven Produkten lässt keine Wünsche offen.

www.lecreuset.com

| Lieferbare Formen und Grössen: | Unverbindliche Preisempfehlungen: |
|---|-----------------------------------|
| Bräter Signature rund, 18 cm, 20 cm, 22 cm, 24 cm, 26 cm und 28 cm | Ab 239.00 CHF |
| Hoher Bräter Signature rund, 24 cm | 389.00 CHF |
| Bräter Signature oval, 25 cm, 27 cm, 29 cm, 31 cm, 33 cm, 35 cm und 40 cm | Ab 319.00 CHF |
| Rechteckige Bratreine, 33 cm | 275.00 CHF |
| 3-ply Bratreine quadratisch, 26 cm | 195.00 CHF |
| 3-ply Bratentopf, 24 cm | 239.00 CHF |
| Rechteckige Auflaufform Tradition mit Deckel, 33 cm | 145.00 CHF |
| Mini-Cocotte, 10 cm | 33.00 CHF |
| Rührschüssel, 2 Liter | 58.00 CHF |
| Servierplatte, 46 cm | 92.00 CHF |
| Magnetischer Holzuntersetzer, 20 cm | 58.00 CHF |
| 12er Muffinform, 40 x 30 cm | 44.00 CHF |
| Leverpull LM-250 Metal | 229.00 CHF |
| Aktiv-Weinkühler WA-126 | 33.00 CHF |
| Burgundergläser, 4er-Set | 79.00 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