

Genießen im Freien

Taste of Summer mit Le Creuset

Draußen ist der Tisch gedeckt und in der Outdoor-Küche laufen die letzten Vorbereitungen, um die Gäste mit einem kühlen Sundowner und leckerem Essen zu verwöhnen. Ob Geburtstagsfest, Jubiläum oder zwangloses Treffen mit lieben Freunden am Wochenende – Sommer, Sonne und blauer Himmel laden zum Feiern ein.



Großer Auftritt für die gusseiserne Grillplatte: Sirloin-Steaks mit Fladenbrot und Shawarma-Butter

Le Creuset sorgt mit gusseisernen Grillpfannen und -platten sowie Aluminium-Antihaft-Pfannen für authentisches Grill-Feeling und einzigartige Geschmackserlebnisse. Mit einfachen Zutaten können Freiluftköche und Foodies köstliche Sommergerichte zaubern. Tolle Rezepte sind Gourmet-Steaks, Burger, Lachs mit Kräutern und gegrilltes Gemüse.

Die Grillpfannen aus Gusseisen punkten mit intensiven, leuchtenden Farben, erstklassiger Qualität und hoher Funktionalität, so verteilt sich die Hitze gleichmäßig und erzeugt Top-Resultate – inklusive dem typischen Grillmuster. Im Laufe der Zeit entwickelt sich eine natürliche Patina für eine perfekt karamellisierte Kruste. In der rechteckigen Grillplatte gelangen saftige Steaks, die mit knackigen Salaten und geröstetem Fladenbrot serviert werden. Immer ein Hit sind Maiskolben, die in der quadratischen Grillpfanne auf den Tisch kommen.



Chipotle-Lachs mit Koriander-Minz-Joghurt – zubereitet auf der Aluminium-Antihaft-Grillplatte

Neben Gusseisen überzeugen die Aluminium-Antihaft-Pfannen in der Outdoor-Küche: Da zum Braten nur wenig Öl oder Fett benötigt wird, eignet sich das Kochgeschirr ideal für die gesunde, vitale Küche. Dank der abriebbeständigen Antihaf-Beschichtung lösen sich auch empfindliche Speisen wie zum Beispiel Fisch mühelos aus der Aluminium-Antihaft-Grillplatte, die nach Gebrauch im Nu gereinigt ist.



*Ideal für Dips, Saucen und Snacks:
Das Tapasschälchen 3er Set*

Heiße Tage inspirieren zum Essen im Garten und machen Laune auf viele entspannte Events. Die Taste of Summer Kollektion von Le Creuset umfasst darüber hinaus ausgewählte Produkte aus ofenfestem Steinzeug sowie stilvolle Küchen- und Weinaccessoires.

Auch eine Limited Edition gibt es in diesem Sommer: Perfekt geeignet für alle Arten von Dips und Saucen ist das Tapasschälchen 3er Set – eine originelle Geschenkidee, denn die Einladung zum nächsten Barbecue-Abend kommt bestimmt.

www.lecreuset.com

Lieferbare Formen und Größen:	Unverbindliche Preisempfehlungen:
Grillpfanne Signature, quadratisch, 26 x 26 cm	169,00 €
Grillpfanne Signature quadratisch mit 2 Griffen, 30 x 30 cm	219,00 €
Grillplatte Signature rechteckig, 30 x 27 cm	175,00 €
Grillpfanne Signature, oval, 32 cm	195,00 €
Aluminium-Antihaft-Paellapfanne, 32 cm	165,00 €
Aluminium-Antihaft-Grillpfanne quadratisch, 28 x 28 cm	135,00 €
Auflaufform Tradition, 26 cm	52,00 €
Speiseteller, 27 cm	24,00 €
Suppenteller, 22 cm	24,00 €
Mörser	46,00 €
Essig- und Ölset, 0,3 l	45,00 €
Tapasschälchen 3er Set	47,00 €
5er Set Kochkellen Craft	74,00 €
Ofenhandschuh	35,00 €
Grillzange	44,00 €
Fleischthermometer	16,00 €
Kochmesser mit Olivenholzgriff, 20 cm	215,00 €
Servierbrett Akazie	38,00 €
Trinkflasche, 0,5 l	32,00 €
WT-110 Kellnermesser Holz	45,00 €
Weinkühler WA-126	28,00 €

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