

Plaisirs gourmands en plein air

Saveurs Estivales avec Le Creuset

Dehors, la table est dressée et les derniers préparatifs sont en cours dans la cuisine d'été afin de servir aux invités un apéritif rafraîchissant et un délicieux repas. Anniversaire, événement spécial ou moments de détente entre amis le week-end : été, soleil et ciel bleu vous donnent envie de faire la fête !



Un plat grill en fonte qui ne passera pas inaperçu : steaks de faux-filet avec pain pita et beurre shawarma

Avec ses grils et plats grils en fonte ainsi que ses poêles en aluminium anti-adhérent, Le Creuset vous permet de préparer de véritables grillades aux saveurs authentiques uniques. Les cuisiniers de plein air et passionnés de cuisine pourront ainsi préparer de délicieux plats estivaux avec des ingrédients simples. Steaks gourmands, hamburgers, saumon aux fines herbes et légumes grillés : tout est possible !

Les grils en fonte séduisent par leurs coloris intenses et vifs, leur qualité haut de gamme et leur fonctionnalité. La chaleur est répartie de manière uniforme pour une cuisson parfaite avec des motifs de grillade authentiques. Au fil du temps, une patine naturelle se forme sur leur surface, ce qui permet d'obtenir une croûte parfaitement caramélisée. Le plat grill rectangulaire est idéal pour préparer des

steaks bien juteux, qui seront accompagnés de salades croquantes et de pain pita grillé. Les épis de maïs servis à table dans le grill carré feront quant à eux toujours leur petit effet.



Saumon chipotle avec sauce yaourt, coriandre et menthe – préparé sur le plat grill en aluminium anti-adhérent

Outre les produits en fonte, les poêles anti-adhérentes en aluminium sont aussi incontournables dans votre cuisine d'été. Elles permettent en effet une cuisson pauvre en matière grasse, et donc la préparation de plats sains. Grâce au revêtement anti-adhérent résistant à l'usure, les aliments délicats tels que le poisson se détachent aisément du plat grill en aluminium anti-adhérent, qui est en outre très facile à nettoyer.



Idéal pour les dips, sauces et encas : le set de 3 plats à tapas

La période estivale va de pair avec les repas en extérieur et est propice aux moments de détente. La collection Saveurs Estivales de Le Creuset compte aussi une sélection de produits en grès résistant au four ainsi que des accessoires de cuisine et à vin.

Une édition limitée est également proposée cet été : le set de 3 plats à tapas est idéal pour tous les types de dips et sauces – une idée de cadeau originale pour votre prochaine invitation à une soirée barbecue.

www.lecreuset.com

Formes et tailles disponibles :	Prix de vente recommandés :
Gril carré Signature, 26 x 26 cm	185.00 CHF
Gril carré Signature avec 2 poignées, 30 x 30 cm	249.00 CHF
Plat gril rectangulaire Signature, 30 x 27 cm	195.00 CHF
Gril ovale Signature, 32 cm	219.00 CHF
Poêle à paella en aluminium anti-adhérent, 32 cm	175.00 CHF
Gril carré en aluminium anti-adhérent, 28 x 28 cm	155.00 CHF
Plat à gratin Tradition, 26 cm	58.00 CHF
Grande assiette, 27 cm	26.00 CHF
Assiette creuse, 22 cm	26.00 CHF
Mortier	53.00 CHF
Set huile et vinaigre, 0,3 l	58.00 CHF
Set de 3 plats à tapas	56.00 CHF
Set de 5 spatules Craft	83.00 CHF
Gant	40.00 CHF
Pince à viande	50.00 CHF
Thermomètre à viande	19.00 CHF
Couteau de chef avec manche en bois d'olivier, 20 cm	250.00 CHF
Planche de service acacia	47.00 CHF
Bouteille isotherme, 0,5 l	37.00 CHF
WT-110 L'ami du sommelier bois	50.00 CHF
Rafraîchisseur à vin WA-126	33.00 CHF

Contact presse :

Blies Public Relations GmbH
Angelica Blies
Obere Gärten 7
D-70771 Leinfelden-Echterdingen
Téléphone : +49 711 907840-0
E-mail : info@blies-pr.de
www.blies-pr.de

Contact Le Creuset :

Le Creuset GmbH
Anja Sommer
Einsteinstrasse 44
D-73230 Kirchheim unter Teck
Téléphone : +49 7021 9749-20
E-mail : anja.sommer@lecreuset.com
www.lecreuset.com