

Eleganter Minimalismus

## *Flint von Le Creuset*

Der neue elegante Grauton Flint fängt die raue Schönheit der Farben ein, die aus der natürlichen Palette von Meer und Küste stammen. Le Creuset weckt mit Flint Assoziationen an eisgraue Himmel und glänzende Kieselsteine im Sand, glatt poliert von der wilden Brandung.



*Die changierenden Grautöne von Flint unterstreichen die Eleganz von Brättern, Auflaufformen und Mühlen*

Kühl, neutral und wandelbar in unterschiedlichem Licht steht dieses elementare Grau für einen minimalistischen modernen Look. Wie die organischen, aufs Wesentliche reduzierten Interieurs, die im Designbereich angesagt sind, vereint Flint Ursprünglichkeit mit Kultiviertem, Raffinesse mit Einfachheit und erfüllt die Sehnsucht nach einem ästhetischen, schlichten Wohnstil. Der Farbklassiker fasziniert und lädt dazu ein, sich um den schön gedeckten Tisch zu versammeln und bei angeregten Gesprächen das Leben gemeinsam zu genießen.

Mit dem ausgeprägten Anthrazit-Farbverlauf ist das zeitlose Flint für sich allein ein starkes Statement, gleichzeitig bietet es auch einen idealen Hintergrund für viele Farben. Flint kann mit allen Nuancen des französischen Premiumlabels kombiniert werden, besonders harmonisch auch mit Meringue und Schwarz. Wow-Effekte sind garantiert, denn das ruhige Flint tritt im Mix mit anderen Farben dezent zurück und unterstreicht so deren Wirkung.



*Bœuf Bourguignon – Inbegriff eines Klassikers, zubereitet und serviert im Bräter Signature*

Die stilvolle Optik geht Hand in Hand mit ausgewählten Rezepten, bei denen sich die französischen Wurzeln von Le Creuset widerspiegeln: Bœuf Bourguignon, das traditionelle Schmorgericht aus dem Burgund, gelingt perfekt im runden Bräter Signature. Gusseisen speichert die Wärme hervorragend und gibt diese gleichmässig wieder ab – ideale Voraussetzungen auch für eine Lammschulter

mit frischen Kräutern aus dem ovalen Bräter. Mit Ratatouille Provençale aus dem La Marmite kommt eine weitere typische Spezialität auf den Tisch. Fans der französischen Pâtisserie lieben die Tarte mit Birnen und Frangipane, serviert in der Tarteform aus Steinzeug.



*Bräter, Dinnerware, Mühlen, Mini-Cocottes, Tarteform und auch einen Weinkühler gibt es in der Farbe Flint*

Flint ist in einer grossen Auswahl quer durch die Sortimente erhältlich, von gusseisernem Kochgeschirr über die Steinzeug-Serie bis hin zu verschiedenen Accessoires wie Mühlen, Wasserkesseln und Textilien.

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

Lieferbare Formen und Grössen:	Unverbindliche Preisempfehlungen:
Bräter Signature rund, 20 cm, 24 cm	Ab 285.00 CHF
Bräter Signature oval, 29 cm, 31 cm	Ab 389.00 CHF
Gourmet Profitopf Signature, 26 cm, 30 cm	Ab 305.00 CHF
La Marmite Signature, 26 cm	345.00 CHF
Bratpfanne Signature, 28 cm	245.00 CHF
Grillpfanne Signature, quadratisch, 26 cm	169,00 CHF
Brat- und Servierpfanne hoch, 26 cm	219.00 CHF
Mini-Cocotte, 10 cm	33.00 CHF
Auflaufform Tradition, 19 cm, 26 cm, 32 cm	Ab 46.00 CHF
Suppenteller, 22 cm	26.00 CHF
Speiseteller, 27 cm	26.00 CHF
Frühstücksteller, 22 cm	24.00 CHF
Müslischale, 16 cm	21.00 CHF
Tarteform Tradition, 28 cm	58.00 CHF
Becher 100 ml, 200 ml, 350 ml, 400 ml	Ab 18.00 CHF
Salatschüssel 24 cm	49.00 CHF
Löffelablage	21.00 CHF
Salzmühle, 21 cm	47.00 CHF
Pfeffermühle, 21 cm	47.00 CHF
Kochkellen Craft	Ab 15.00 CHF
Wasserkessel Kone 1,6 l	119.00 CHF
Wasserkessel Tradition 2,1 l	145.00 CHF
Aktiv-Weinkühler WA-126	33.00 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)