

Le minimalisme tout en élégance

Flint de Le Creuset

Le nouveau ton gris élégant Flint capture la beauté brute des couleurs issues de la palette naturelle de la mer et du littoral. Avec Flint, Le Creuset évoque des associations de ciel gris glacé et de galets brillants dans le sable, polis par un ressac fougueux.



L'élégance des cocottes, plats à gratin et moules est soulignée par les différentes nuances de gris de Flint en fonction de la

Frais, neutre et modulable en fonction de la lumière, ce gris élémentaire confère un look moderne minimaliste. À l'instar des intérieurs organiques réduits à l'essentiel très en vogue dans le milieu du design, Flint allie l'originalité à la sophistication, le raffinement à la simplicité, et contribue à la création d'un intérieur esthétique et épuré. Ce coloris classique vous invite à vous rassembler autour d'une belle table et à profiter de la vie en menant des conversations animées.

Avec son dégradé anthracite prononcé, le coloris intemporel Flint attire tous les regards tout en permettant de mettre en avant d'autres coloris. Flint peut être associé à tous les coloris de la marque premium française, et permettra d'obtenir un ensemble parfaitement harmonieux avec les coloris meringue et noir. Combiné à d'autres coloris, le paisible Flint s'efface discrètement pour mettre ces derniers en valeur et mieux vous subjuguier.



Bœuf bourguignon – un classique parmi les classiques, préparé et servi dans la cocotte Signature

Son aspect élégant va de pair avec des recettes spécialement sélectionnées pour refléter les racines françaises de Le Creuset : la nouvelle cocotte ronde Signature vous permettra ainsi de préparer un délicieux bœuf bourguignon mijoté traditionnel. Autre idée : la fonte accumulant parfaitement la chaleur et la restituant de façon homogène, pourquoi ne pas opter pour une épaule d'agneau aux herbes fraîches préparée dans la cocotte ovale ? Ou encore une ratatouille provençale, spécialité typique, préparée dans la Marmite ronde ? Les amateurs de pâtisserie française ne seront pas en reste avec la tarte amandine aux poires servie dans le moule à tarte en grès.



Cocottes, vaisselle, moulins, mini-cocottes, moule à tarte et rafraîchisseur à vin sont tous disponibles dans le coloris Flint

De nombreux produits des divers assortiments sont déclinés dans le coloris Flint : des casseroles et poêles en fonte à la gamme grès en passant par différents accessoires tels que les moulins, les bouilloires et les textiles.

Formes et tailles disponibles :	Prix de vente recommandés :
Cocotte Signature ronde, 20 cm, 24 cm	À partir de 285.00 CHF
Cocotte Signature ovale, 29 cm, 31 cm	À partir de 389.00 CHF
Cocotte basse Signature, 26 cm, 30 cm	À partir de 305.00 CHF
Marmite ronde Signature, 26 cm	345.00 CHF
Poêle ronde Signature, 28 cm	245.00 CHF
Gril carré Signature, 26 cm	169.00 CHF
Poêle ronde et de service haute, 26 cm	219.00 CHF
Mini-cocotte, 10 cm	33.00 CHF
Plat à gratin Tradition 19 cm, 26 cm, 32 cm	À partir de 46.00 CHF
Assiette creuse, 22 cm	26.00 CHF
Assiette plate, 27 cm	26.00 CHF
Assiette à dessert, 22 cm	24.00 CHF
Bol à céréales, 16 cm	21.00 CHF
Moule à tarte Tradition, 28 cm	58.00 CHF
Tasse 100 ml, 200 ml, 350 ml, 400 ml	À partir de 18.00 CHF
Saladier 24 cm	49.00 CHF
Repose-cuillère	21.00 CHF
Moulin à sel, 21 cm	47.00 CHF
Moulin à poivre, 21 cm	47.00 CHF
Spatules Craft	À partir de 15.00 CHF
Bouilloire Kone 1,6 l	119.00 CHF
Bouilloire Tradition 2,1 l	145.00 CHF
Rafraîchisseur à vin Flex 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