

Trendfarbe mit goldenem Schimmer

Nectar von Le Creuset

Sinnlich und luxuriös: Mit Nectar erweitert Le Creuset die leuchtende Farbpalette um ein sattes Gelb, das sonnige Akzente setzt und Wärme ausstrahlt. Der goldfarbene Ton mit einem Hauch von Bernstein versprüht Harmonie, Ästhetik und Optimismus. Nectar verleiht dem Ambiente ein elegantes Flair und lädt dazu ein, die authentische Küche mit all ihren Aromen zu genießen.



*Leuchtendes Gelb mit bernsteinfarbenem
Touch: Die neue Le Creuset Farbe Nectar*

Wie ein Sonnenstrahl mit Honig und einer feinen Note Karamell – das glänzende Nectar bringt ein warmes Element in die Küche und auf den Tisch, zu jeder Jahreszeit, egal zu welchem Anlass. Die Gelbnuance lässt sich wunderschön mit den Regenbogenfarben des französischen Premiumpfels kombinieren. Wenn die Tage kürzer und die Luft kühler werden, bietet Nectar die perfekte Kulisse für andere Le Creuset-Farben wie das frische Bamboo und das feurige

Ofenrot. Das Zusammenspiel weckt Assoziationen an bunt gefärbtes Herbstlaub und verbreitet eine Indian Summer-Stimmung.

Auch Ton-in-Ton ist Nectar ein trendiges Statement, das sehr gut zum angesagten Wohnstil in Erdfarben passt. Um den stylischen Look zu vollenden, genügen wenige Basics: Helle Leinenstoffe, frische Eukalyptuszweige in schlichten Glas- oder Tongefäßen und Servierbretter aus Holz.



*Gusseiserne Bräter, Auflaufformen,
Mini-Cocottes & mehr: Mit Nectar
geht die Sonne auf*

Mit einem umfangreichen Sortiment sorgt Le Creuset für das ultimative Koch- und Essvergnügen. Das Repertoire reicht von den klassischen gusseisernen Brättern und Pfannen über die große Steinzeug-Serie bis hin zu Salz- und Pfeffermühlen, Wasserkesseln und verschiedenen Küchen- und Weinaccessoires.

Kulinarisch unterstrichen wird der stilvolle Auftritt mit köstlichen Rezeptideen wie der cremigen Rosenkohl-Curry-Suppe aus dem runden Bräter Signature. Der Alleskönner aus Gusseisen eignet sich auch optimal zum scharfen Anbraten von Fleisch und Gemüse sowie zum Schmoren, Frittieren und Backen.



*Bon Appétit: Coq au vin aus dem
Gourmet-Profitopf*

Mit Coq au vin kommt ein echtes Gourmet-Essen auf den Tisch. Bei Le Creuset wird das traditionelle Hühnchengericht mit perlendem Sekt zubereitet und gelingt wunderbar im Gourmet-Profitopf Signature. Dafür bringt das vielseitige Kochgeschirr ideale Voraussetzungen mit: Gusseisen speichert die Wärme hervorragend und gibt sie gleichmäßig wieder ab.

Lieferbare Formen und Größen:	Unverbindliche Preisempfehlungen:
Bräter Signature rund, 20 cm, 24 cm	Ab 249,00 €
Bräter Signature oval, 29 cm, 31 cm	Ab 355,00 €
Gourmet Profitopf Signature, 30 cm	315,00 €
La Marmite Signature, 26 cm	309,00 €
Bratpfanne Signature, 28 cm	229,00 €
Brat- und Servierpfanne hoch, 26 cm	199,00 €
Grillpfanne Signature quadratisch, 26 cm	169,00 €
Mini-Cocotte, 10 cm	25,00 €
Auflaufform Tradition, 19 cm, 26 cm, 32 cm	Ab 40,00 €
Suppenteller, 22 cm	24,00 €
Speiseteller, 27 cm	24,00 €
Frühstücksteller, 22 cm	22,00 €
Müslischale, 16 cm	19,00 €
Tarteform, 28 cm	52,00 €
Becher, 100 ml, 200 ml, 350 ml, 400 ml	Ab 15,00 €
Salatschüssel, 24 cm	42,00 €
Salzmühle, 21 cm	42,00 €
Pfeffermühle, 21 cm	42,00 €
Wasserkessel Kone 1,6 l	109,00 €
Wasserkessel Tradition 2,1 l	125,00 €
Aktiv-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