

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-Profitorf*

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-Profitorf 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 285.00 CHF
Bräter Signature oval, 29 cm, 31 cm	Ab 389.00 CHF
Gourmet Profitopf Signature, 30 cm	345.00 CHF
La Marmite Signature, 26 cm	345.00 CHF
Bratpfanne Signature, 28 cm	245.00 CHF
Brat- und Servierpfanne hoch, 26 cm	219.00 CHF
Grillpfanne Signature quadratisch, 26 cm	185.00 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, 28 cm	58.00 CHF
Becher, 100 ml, 200 ml, 350 ml, 400 ml	Ab 18.00 CHF
Salatschüssel, 24 cm	49.00 CHF
Salzmühle, 21 cm	47.00 CHF
Pfeffermühle, 21 cm	47.00 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)