

Ein Hauch von Blau

Chambray von Le Creuset

Entspannte Blautöne liegen im Trend und verbreiten eine ruhige und harmonische Atmosphäre. Chambray, die neueste Farbkreation von Le Creuset, wirkt mit den grauen Untertönen zeitlos-elegant und leger zugleich. Der facettenreiche Blauton ist inspiriert durch den gleichnamigen weich-fliessenden Stoff. Chambray bringt mit den kühlen sowie warmen Nuancen Eleganz und Raffinesse in jeden Raum und wird zum stylischen Begleiter vom Frühstück bis zum Abendessen.



Inspiriert von der Mode: Chambray, das relaxte Blau von Le Creuset

Mit der Trendfarbe Chambray stellt das französische Premiumlabel seine legendäre Handwerkskunst auf erfrischend lässige Weise unter Beweis. Die brillante, glänzende Oberfläche verleiht dem Kochgeschirr einen einzigartig eleganten Touch, der durch den gebürsteten, goldfarbenen Deckelknopf bei den Brättern unterstrichen wird. Die gusseisernen Bräter eignen sich hervorragend zum Kochen, Schmoren und Backen und sind gleichzeitig das sympathische Herzstück jeder geselligen Dinnerparty.

Bei Tisch lässt sich Chambray perfekt kombinieren: Die frische Kühle harmoniert wunderschön mit anderen Blautönen von Le Creuset und vervollständigt eine neutrale Farbpalette in Verbindung mit dezenten Tönen wie Meringue und Flint. Goldfarbene Accessoires, Weiss und Grau in allen Schattierungen, Holz und Marmor bilden die ideale Kulisse. Darüber hinaus passt Chambray sehr gut zu Pastellfarben wie Shell Pink und satten, wärmeren Tönen wie dem neuen Rhône.



Lässig-elegant: Highlight ist der goldfarbene Deckelknopf bei den Brätern sowie den Salz- und Pfeffermühlen

Angeboten wird Chambray in einer grossen Vielfalt, das Repertoire reicht vom Gusseisen-Sortiment mit Brätern, Gourmet-Profitorf, Brat- und Servierpfanne bis hin zu praktischen Küchenaccessoires aus Silikon wie Topflappen und Kochkelle Craft. Keine Wünsche offen lässt auch die Steinzeug-Serie: Auflaufformen, Mini-Cocottes, Speise-, Frühstücks- und Suppenteller, Müslischale, Salatschüssel, Kannen, Kaffee-Bereiter, Becher, Butterdose, Eierbecher & Co. bieten alles,

was Hobbyköche, Le Creuset-Fans und leidenschaftliche Gastgeber glücklich macht. Tipp: Die Salz- und Pfeffermühlen sehen mit ihrem kleinen goldfarbenen Knopf richtig edel aus und sind eine super Geschenkidee.



Schmeckt nach Ferien in Griechenland: Spanakopita-Kuchen aus dem Gourmet-Profitorf

Tolle Rezepte aus aller Welt runden die Chambray-Premiere ab: Haferflocken-Soda-Brot aus dem runden Bräter Signature, griechischer Spinatkuchen aus dem Gourmet-Profitorf und Harissa-Granatapfel-Hühnchen aus der Auflaufform sorgen für Genuss und Abwechslung im Alltag. Mit der Mandel-Himbeer-Tarte aus der Brat- und Servierpfanne und den Zitronentörtchen aus der Mini-Cocotte schweben auch Naschkatzen auf Wolke sieben.

www.lecreuset.com

Lieferbare Formen und Grössen:	Unverbindliche Preisempfehlungen:
Bräter Signature rund, 20 cm, 24 cm, 28 cm	Ab 285.00 CHF
Bräter Signature oval, 27 cm, 29 cm	Ab 345.00 CHF
Gourmet-Profitorf Signature, 26 cm, 30 cm	Ab 305.00 CHF
Brat- und Servierpfanne Signature, 23 cm	169.00 CHF
Grillpfanne Signature quadratisch, 26 cm	185.00 CHF
Auflaufform Tradition, 19 cm, 26 cm, 32 cm	Ab 46.00 CHF
Mini-Cocotte, 10 cm	33.00 CHF
Förmchen, stapelbar, 200 ml	17.00 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
Snackschälchen, 12 cm	17.00 CHF
Becher, 100 ml, 200 ml, 350 ml, 400 ml	Ab 18.00 CHF
Eierbecher	14.00 CHF
Salatschüssel, 24 cm	49.00 CHF
Kanne hoch, 1,3 l	69.00 CHF
Kaffee-Bereiter, 1 l	81.00 CHF
Milchkrug, 600 ml	38.00 CHF
Butterdose	49.00 CHF
Löffelablage	21.00 CHF
Topf für Kochkellen	46.00 CHF
Vorratsdose mit Deckel, 540 ml	44.00 CHF
Pfeffermühle, 21 cm	47.00 CHF
Salzmühle, 21 cm	47.00 CHF
Topflappen Klassik rund, 20 cm	23.00 CHF
Mittlere Kochkelle Craft	15.00 CHF
Topf-Griffschutz, 2er Set	29.00 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
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