

Une touche de bleu

Chambray de Le Creuset

Fidèles aux tendances actuelles, ces délicates nuances de bleu composent une atmosphère sereine et harmonieuse. Chambray, la toute dernière couleur de la maison Le Creuset, confère une note élégante, intemporelle et décontractée à votre cuisine grâce à ses tonalités grises. Ce dégradé de bleu s'inspire de la toile souple dont elle tire son nom. Chambray offre des nuances fraîches et chaudes et rehausse votre intérieur d'une touche de délicatesse et de raffinement qui vous suit du petit-déjeuner au souper.



*La mode comme source d'inspiration :
Chambray, le bleu paisible de Le Creuset.*

Avec la couleur tendance Chambray, la marque française haut de gamme expose son savoir-faire artisanal légendaire sous des teintes décontractées rafraîchissantes. La finition brillante pare chaque ustensile d'une élégance unique soulignée par un bouton doré en métal brossé sur toutes les cocottes. En plus d'être parfaites pour les plats mijotés, les cuissons à l'étuvée, les gâteaux et le pain, les cocottes en fonte émaillées constitue la pièce maîtresse chaleureuse de tous soupers conviviaux.

Chambray est à sa place sur toutes les tables : sa fraîcheur douce se marie merveilleusement bien avec les autres bleus de Le Creuset. Associée aux couleurs discrètes Meringue et Flint, cette nouvelle couleur complète également les tons neutres à la perfection. Les accessoires dorés, les nuances de blanc et de gris, le bois et le marbre lui offrent un décor idéal. Chambray s'accorde également très bien avec les tons pastel comme Shell Pink et avec les teintes chaudes et profondes comme la nouvelle couleur Rhône.



Une élégance décontractée avec un détail phare : le bouton doré des cocottes et des moulins à poivre et sel

La couleur Chambray vous est proposée dans une vaste sélection qui s'étend de l'assortiment en fonte émaillée avec ses cocottes, son faitout et son skillet rond aux accessoires de cuisine en silicone comme les dessous de plat et les spatules Création. Vous avez également l'embarras du choix dans l'assortiment en céramique : plats rectangulaires en céramique, mini-cocottes rondes, grandes assiettes, assiettes à dessert, assiettes creuses, bols, saladiers, théière, cafetières à piston, tasses et mugs, beurrier, coquetiers... En bref, tout le nécessaire pour faire le bonheur des cuisiniers amateurs, des amoureux de Le Creuset et des hôtes passionnés. Et entre nous : d'une grande élégance avec leur petit bouton doré, les moulins à poivre et sel constituent d'excellentes idées de cadeaux.



Le doux parfum des vacances en Grèce : avec la spanakopita préparée dans le faitout

Des recettes succulentes des quatre coins de monde parachèvent le lancement de la couleur Chambray : le soda bread aux flocons d'avoine à faire cuire dans la cocotte ronde Signature, la tarte grecque aux épinards spanakopita à préparer dans le faitout et le poulet à la grenade et à la harissa rôti dans le plat rectangulaire en céramique seront autant de délices pour vous faire voyager au quotidien. Et avec la tarte aux amandes et à la framboise présentée dans le skillet rond ou les tartelettes au citron dans leurs mini-cocottes rondes, les amateurs de douceurs seront aux anges.

Formes et tailles disponibles :	Prix de vente recommandés :
Cocotte ronde Signature, 20 cm, 24 cm, 28 cm	À partir de 285.00 CHF
Cocotte ovale Signature, 27 cm, 29 cm	À partir de 345.00 CHF
Faitout Signature, 26 cm, 30 cm	À partir de 305.00 CHF
Skillet rond Signature, 23 cm	169.00 CHF
Skillet gril carré Signature, 26 cm	185.00 CHF
Plat rectangulaire en céramique Héritage, 19 cm, 26 cm, 32 cm	À partir de 46.00 CHF
Mini-cocotte ronde, 10 cm	33.00 CHF
Ramequins empilables, 200 ml	17.00 CHF
Assiette creuse, 22 cm	26.00 CHF
Grande assiette, 27 cm	26.00 CHF
Assiette à dessert, 22 cm	24.00 CHF
Bol, 16 cm	21.00 CHF
Bol apéritif, 12 cm	17.00 CHF
Tasse/mug, 100 ml, 200 ml, 350 ml, 400 ml	À partir de 18.00 CHF
Coquetier	14.00 CHF
Saladier, 24 cm	49.00 CHF
Théière, 1,3 l	69.00 CHF
Cafetière à piston, 1 l	81.00 CHF
Petit pichet, 600 ml	38.00 CHF
Beurrier	49.00 CHF
Repose-cuillère	21.00 CHF
Pot à ustensiles	46.00 CHF
Pot de conservation, 540 ml	44.00 CHF
Moulin à poivre, 21 cm	47.00 CHF
Moulin à sel, 21 cm	47.00 CHF
Dessous de plat rond, 20 cm	23.00 CHF
Spatule medium Création	15.00 CHF
Set de 2 maniques	29.00 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