

Ein Fest der Farben

## Fröhliche Ostern mit Le Creuset

Frühlingsgefühle verschenken! Mit den Temperaturen steigt die Vorfreude auf das Osterfest, das Le Creuset mit gusseisernem Kochgeschirr und Dinnerware in leuchtenden Farben wunderschön inszeniert. Individuelle Geschenke, leckere Rezepte fürs Ostermenü und verführerische Kuchen machen aus jedem Treffen, ganz egal ob zum Brunch, Kaffee oder Mittagessen, ein unvergessliches Erlebnis für die ganze Familie.



*Le Creuset feiert Ostern in den Farben des Regenbogens*

Auf dem stimmungsvoll gedeckten Ostertisch mit Blumen in kräftigen Lila-, Orange-, Rosa- und Gelbtönen spiegelt sich die ganze Bandbreite der erwachenden Natur wider. Rhône, Ofenrot, Kirschrot, Bamboo, Azure, Karibik, Deep Teal und Nectar sorgen für eine Tischdeko voller Eleganz und Lebensfreude. Der vielseitige Gourmet-Profitorf Signature im eleganten neuen Farbton Rhône passt perfekt zum Geschirr und den Accessoires in den leuchtenden Regenbogenfarben.

Auf der Suche nach einem originellen Ostergeschenk? Das französische Premiumlabel überrascht mit vielen tollen Geschenkideen. Jedes Stück aus der Le Creuset-Kollektion bietet eine wunderbare Gelegenheit, die Freude an Ostern zu teilen und den Tag zu etwas ganz Besonderem zu machen. Neben Mini-Cocottes, Bechern und Mühlen gehören Eierbecher zu den Top-Favoriten.



*Ideal für den Osterbrunch: Eine herzhafte Tarte Tatin aus dem Gourmet-Profitorf Signature*

Ein echter Allrounder aus dem Gusseisen-Sortiment ist der Gourmet-Profitorf Signature, der sich hervorragend zum Braten und Backen eignet – und zur Herstellung einer Tarte Tatin mit Honig, Parmesan und Lauch.



*Backen macht Spass: Mit der grossen Rührschüssel, der Kochkelle Craft und den farbenfrohen Förmchen*

Wenn es ums Festtagsessen geht, denken viele an den Braten, der in den ikonischen Gusseisen-Brättern erstklassig gelingt. Gleichzeitig ist das Osterfest eine prima Gelegenheit, die Backkünste unter Beweis zu stellen. Vom traditionellen Rüblikuchen bis hin zu Hot Cross Buns – mit den Produkten aus Steinzeug und den Antihaf-Backformen erhöht Le Creuset die Freude am Backen. Zu den Oster-Essentials zählen die Rührschüssel, Kochkellen, runde Springform und 12er Muffin Backform.



*Genuss für die Sinne: Karottentorte, stilvoll serviert auf der Le Creuset Tortenplatte mit Fuss*

Ultimatives Highlight ist die feine Oster-Karottentorte. Das saftige, locker-leichte Gebäck aus Karotten, Ananas, Gewürzen und Nüssen wird mit zwei unterschiedlichen Zitronen-Cremes gefüllt und schmeckt einfach köstlich. Auf der Tortenplatte hat das Pâtisserie-Meisterwerk seinen grossen Auftritt und avanciert mit der charmanten Hasenohren-Deko aus Basteldraht, umwickelt mit frischem Thymian, auch optisch zum Blickfang.

[www.lecreuset.com](http://www.lecreuset.com)

Lieferbare Formen und Grössen:	Unverbindliche Preisempfehlungen:
Gourmet-Profitorf Signature, 30 cm	345.00 CHF
Bräter oval Signature, 29 cm	389.00 CHF
3-ply Bratreine, rechteckig, 35 x 25 cm	299.00 CHF
Mini-Cocotte, 10 cm	33.00 CHF
Becher, 350 ml	22.00 CHF
Frühstücksteller, 22 cm	24.00 CHF
Müslischale, 16 cm	21.00 CHF
Speiseteller, 27 cm	26.00 CHF
Suppenteller, 22 cm	26.00 CHF
Eierbecher	14.00 CHF
Pfeffermühle, 21 cm	47.00 CHF
Salzmühle, 21 cm	47.00 CHF
Wasserkessel Tradition, 2,1 Liter	145.00 CHF
Aktiv-Weinkühler WA-126	33.00 CHF
Rührschüssel, 2,0 Liter	58.00 CHF
Tarteform, 28 cm	58.00 CHF
Tortenplatte mit Fuss, 30 cm	68.00 CHF
Springform rund, 20 cm	40.00 CHF
12er-Muffinform, 40 x 30 cm	44.00 CHF
Backform rechteckig, 33 x 23 cm	50.00 CHF
Kochkellen Craft, 3er-Set	44.00 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)