

Grenzenloser Genuss mit Le Creuset

Der Sous Chef für Zuhause

In der Welt der Haute Cuisine ebenso wichtig wie in der heimischen Küche: Das richtige Kochgeschirr macht jeden Tag Freude und sorgt mit entsprechendem Know-how für kulinarische Erfolgserlebnisse – wie Le Creuset mit der Kampagne „Entdecken Sie Ihren Sous Chef“ eindrucksvoll beweist. Mit Le Creuset sind Sie der Chefkoch in Ihrer Küche – und das Kochgeschirr übernimmt den Titel des „Sous Chefs“. Le Creuset Kochgeschirr begleitet ein Leben lang und ist eine lohnende Investition.

Dabei zahlt sich der private „Sous Chef“ im Wesentlichen selbst aus – aufgrund seiner Langlebigkeit, den vielfältigen Einsatzmöglichkeiten und praktischen Details. Kochgeschirr von Le Creuset besteht aus hochwertigen Materialien, ob Gusseisen, 3-ply Edelstahl oder Aluminium-Antihaft. Mit „Entdecken Sie Ihren Sous Chef“ lädt Le Creuset Fans und Newcomer ein, ihr Kochgeschirr besser kennenzulernen und optimal einzusetzen.



Le Creuset, seit 1925 Pionier bei farbig emailliertem Gusseisen, wird weltweit geschätzt für seine handgefertigten Meisterwerke, die Generationen überdauern. Jedes einzelne gusseiserne Le Creuset Produkt wird in einer individuellen Sandform hergestellt – 40 Experten inspizieren jedes Detail von Hand. Die Qualität wird durch eine Garantie von 30 Jahren unterstrichen.

*Premiumkochgeschirr von Le Creuset:
Für die Leidenschaft am Kochen und
gemeinsamen Genießen*



*Ein Klassiker fürs Braten und Schmoren:
Runder Bräter Signature in der neuen Farbe
Rhône*

Welche Vorteile bieten Bräter und Pfannen aus Gusseisen? Die ikonischen Klassiker überzeugen durch Qualität, Robustheit, Beständigkeit und sind bekannt für ihre hervorragende Wärmespeicherung und -verteilung. Ob scharfes Anbraten, Dünsten, Schmoren, Grillen oder Backen, das Material eignet sich für verschiedenste Kochtechniken, hält Speisen zart und bewahrt den Geschmack.

Für die Innenemaillierung beim gusseisernen Kochgeschirr verwendet Le Creuset eine helle oder mattschwarze Emaille. Am häufigsten kommt die sandfarbene, glänzende Oberfläche zum Einsatz. Die glasartige Emaillebeschichtung vermeidet, dass die Lebensmittel anhaften und ermöglicht eine einfache Reinigung.

Neben dem runden Bräter Signature gehört auch der Gourmet-Profitopf Signature zu den Must-haves aus dieser Kategorie. Der vielseitige Schmortopf ist erste Wahl für köstliche Hackbällchen. Und eine Puttanesca mit Blumenkohl und Auberginen gelingt wunderbar in der Bratpfanne Signature mit Holzgriff.

Farblich setzt die gusseiserne „Sous Chef“-Kollektion auf kultivierte Eleganz: Rhône, Kirschrot, Meringue und Shell Pink versprühen ein modernes Flair. Dazu passen 3-ply Edelstahl und Aluminium-Antihaft-Kochgeschirr mit ihrem funktional-schönen Design.



Schnelle Alltagsküche mit 3-ply aus Edelstahl-Mehrschichtmaterial

Für welche Anwendung empfiehlt sich 3-ply Edelstahl-Mehrschichtmaterial? Ein Aluminiumkern vom Boden bis zum Rand sorgt für eine schnelle, gleichmäßige Erwärmung und qualifiziert das Kochgeschirr fürs Braten, Sautieren, Pochieren und Dampfgaren. Für ausgezeichnete Ergebnisse: Unbeschichtete Pfannen sind optimal fürs scharfe Anbraten und Ablöschen. Die 3-ply Bratpfanne überzeugt Genießer zum Beispiel mit einem saftigen Rib-Eye-Steak.

Alle lieben Pasta! Spaghetti mit Erbsen-Pesto werden im 3-ply Fleischtopf zubereitet. Mit dem Rand für sauberes Ausgießen und dem dicht schließenden Deckel ist er ein echter Allrounder.



Aluminium-Antihaft-Schmorpfanne – ideal für One-Pot-Gerichte und Aufläufe

Was zeichnet die Aluminium-Antihaftbeschichtung aus? Widerstandsfähig, einfach zu handhaben, leicht zu reinigen und perfekt für Einsteiger: Selbst empfindliche Lebensmittel lösen sich mühelos. Aluminium-Antihaft ist ideal für die Jeden-Tag-Küche und fürs gesunde Kochen mit wenig Fett. Abwechslung in den Speiseplan bringen Gnocchi mit gebratener Artischocke und Spinat, zubereitet in der Antihhaft-Schmorpfanne mit Glasdeckel. Als weitere Rezeptidee punktet gebratener Lachs mit grünem Frühlingsgemüse aus der Antihhaft-Bratpfanne.



Kulinarische Spitzenleistungen ermöglicht Le Creuset nicht nur mit hochwertigem Equipment, sondern auch mit Insider-Tipps, Videos und vielen tollen Rezepten, zum Beispiel für unkomplizierte 30-Minuten- und One-Pot-Gerichte. Infos zum Gebrauch und Pflege des Kochgeschirrs in den verschiedenen Materialien runden die Sous Chef Kampagne ab.

www.lecreuset.com

Lieferbare Formen und Größen:	Unverbindliche Preisempfehlungen:
Bräter Signature rund, 24 cm	315,00 €
Gourmet-Profitorf Signature, 30 cm	315,00 €
La Marmite Signature, 26 cm	309,00 €
Bratpfanne Signature, 28 cm	229,00 €
Sautépffanne Signature, 28 cm	245,00 €
Quadratische Grillpfanne Signature, 26 cm	169,00 €
Brot Bräter Signature, 24 cm	259,00 €
Tagine, 31 cm	315,00 €
Backform Signature, 23 cm	185,00 €
3-ply Pastatopf mit Einsatz, 20 cm	279,00 €
3-ply Fleischtopf, 18 cm, 24 cm	Ab 195,00 €
3-ply Profitorfset 3-tlg. (16, 18 und 20 cm)	439,00 €
3-ply Bratpfanne, 28 cm	175,00 €
3-ply Plus Bratpfanne mit Gegengriff, 28 cm	225,00 €
3-ply Plus Profitorf, 30 cm	279,00 €
3-ply Plus Bratpfanne flach, 26 cm	189,00 €
3-ply Plus Bratpfanne antihaf, 28 cm	225,00 €
Aluminium-Antihaf Pfannenset 2-tlg (24 und 28 cm)	305,00 €
Aluminium-Antihaf Schmorpfanne, 28 cm	209,00 €
Aluminium-Antihaf Pfanne flach, 26 cm	145,00 €
Sautépffanne mit zwei Ausgießern, 24 cm	169,00 €
Aluminium-Antihaf Bratreine, 35 cm	179,00 €
Auflaufform Tradition, 26 cm	52,00 €
Mini-Cocotte, 10 cm	25,00 €
Stapelbares Förmchen, 200 ml	16,00 €
12-tlg. Geschirrsset	199,00 €
Salatschüssel, 24 cm	42,00 €
Essig- und Ölset	45,00 €
Tarteform, 28 cm	52,00 €
Doppelwandiges Backblech, 38 cm	41,00 €
Backform, 33 cm	48,00 €
Kochkellen Craft, 5er Set	74,00 €
Santokumesser mit Holzgriff, 18 cm	205,00 €
Leverpull LM-150	115,00 €
Activ-Ball Standmodell TM-200	46,00 €
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