

Une cuisine plaisir sans limites avec Le Creuset

Votre allié en cuisine

Il est aussi essentiel de pouvoir compter sur de solides alliés dans les cuisines des restaurants gastronomiques qu'à la maison. Cuisiner avec les bons ustensiles, c'est cuisiner avec plaisir chaque jour et maîtriser ses cuissons pour réussir ses préparations à la perfection. Et Le Creuset vous le prouve merveilleusement avec sa campagne « (Re)découvrez votre allié en cuisine ». Avec Le Creuset, vous êtes le chef en cuisine et vos ustensiles sont vos meilleurs alliés. Les ustensiles Le Creuset vous accompagnent toute la vie. L'investissement est donc très intéressant.

Posséder de tels alliés en cuisine vaut foncièrement la peine en raison de leur durabilité, des multiples possibilités d'utilisation qu'ils offrent et de leurs détails pratiques. Les ustensiles Le Creuset sont composés de matériaux haut de gamme, qu'il s'agisse de la fonte émaillée, de l'Inox Classique ou de l'Inox Signature, ou encore de l'assortiment Les Forgées anti-adhérent. Avec la campagne « (Re)découvrez votre allié en cuisine », Le Creuset invite les fans et les nouveaux utilisateurs de la marque à en apprendre plus sur leurs ustensiles afin d'en tirer le meilleur.



Pionnier de la fonte émaillée en couleur depuis 1925, Le Creuset est apprécié dans le monde entier pour ses chefs-d'œuvre de fabrication artisanale qui se transmettent de génération en génération. Chaque produit en fonte Le Creuset est fabriqué dans un moule en sable différent et 40 experts passent personnellement tous les détails en revue. Cette qualité se reflète dans la garantie de 30 ans offerte par la fameuse maison.

*Les ustensiles haut de gamme de Le Creuset :
par amour pour la cuisine et la convivialité*



Un classique pour rôtir et braiser : la cocotte ronde Signature dans le nouveau coloris Rhône

Quels sont les avantages des cocottes et des poêles en fonte émaillée ? Ces classiques iconiques séduisent en raison de leur qualité, de leur solidité et de leur durabilité. Elles sont connues pour leurs excellentes accumulation et répartition de la chaleur. Saisir, cuire à l'étuvée, braiser, griller, cuire pains et pâtisseries : la fonte émaillée permet d'avoir recours aux types de cuisson les plus divers et variés et de préparer des plats tendres tout en préservant le goût des aliments.

Le Creuset utilise un émail clair ou un émail noir mat pour émailler l'intérieur de ses ustensiles en fonte. La plus courante est la finition brillante de couleur sable. La couche vitreuse de l'émail offre des propriétés anti-adhérentes et est facile à nettoyer.

Outre la cocotte ronde Signature, le faitout Signature fait également partie des incontournables de l'assortiment en fonte émaillée. Ce plat de cuisson polyvalent est idéal pour préparer de délicieuses boulettes de viande hachée. Et si vous avez envie de spaghetti alla puttanesca au chou-fleur et à l'aubergine, la poêle Signature avec son manche en bois sera parfaite.

Pour ce qui est des couleurs, ces « alliés en cuisine » en fonte émaillée misent sur une savante élégance : Rhône, Cerise, Meringue et Shell Pink répandent une touche de modernité dans la cuisine. Elles se marient à merveille au superbe design fonctionnel des ustensiles Inox Classique, Inox Signature et Les Forgées anti-adhérent.



Préparation rapide des repas quotidiens avec la gamme Inox Classique et Inox Signature

Quels types de cuissons faut-il privilégier avec les ustensiles Inox Classique et Inox Signature ? Ces ustensiles sont composés d'un noyau en aluminium qui assure une répartition rapide et homogène de la chaleur du fond au bord. Ils ont été conçus pour faire rôtir, faire sauter et pocher vos aliments, ainsi que pour les cuissons à la vapeur. Si vous souhaitez un résultat impeccable, utilisez les poêles non revêtues pour saisir rapidement vos aliments et déglacer vos plats. La poêle Inox Classique plaît tout particulièrement aux amateurs de faux-filet juteux, par exemple.

Tous fans de pâtes ! Le faitout Inox Classique est parfait pour préparer des spaghettis au pesto de petits pois. Le bord permet de vider l'eau proprement et le couvercle assure une fermeture étanche. C'est un véritable couteau suisse !



Le rondou Les Forgées anti-adhérent, parfait pour les plats « one pot » et les gratins

Quelle est la particularité du revêtement Les Forgées anti-adhérent ? Ce revêtement résistant, pratique et facile à nettoyer convient particulièrement bien aux débutants. Il permet aux aliments les plus délicats de se détacher parfaitement. Les produits Les Forgées anti-adhérents ont été pensés pour le quotidien et pour une cuisine saine avec peu de matière grasse. Variez votre menu avec des gnocchis accompagnés d'artichauts et d'épinards sautés dans le rondou anti-adhérent avec couvercle en verre. Sinon, essayez notre recette de saumon rôti aux légumes nouveaux dans la poêle anti-adhérente.

Le Creuset propose non seulement des ustensiles haut de gamme pour réaliser de succulentes préparations culinaires, mais aussi des conseils de cuisiniers passionnés, des vidéos et une multitude de bonnes recettes, par exemple pour préparer facilement des plats en 30 minutes et des plats « one pot ». La campagne « (Re)découvrez votre allié en cuisine » vous fournit également des informations sur l'utilisation et l'entretien des différents matériaux qui composent nos ustensiles.

www.lecreuset.com

Formes et tailles disponibles :	Prix de vente recommandés :
Cocotte ronde Signature, 24 cm	345.00 CHF
Faitout Signature, 30 cm	345.00 CHF
Marmite Signature, 26 cm	345.00 CHF
Poêle Signature manche en bois, 28 cm	245.00 CHF
Sauteuse Signature manche en bois, 28 cm	245.00 CHF
Skillet gril carré Signature, 26 cm	185.00 CHF
Cocotte à pain Signature, 24 cm	289.00 CHF
Tagine, 31 cm	345.00 CHF
Moule à cake Signature, 23 cm	199.00 CHF
Faitout Inox Classique et panier vapeur, 20 cm	315.00 CHF
Faitout Inox Classique, 18 cm, 24 cm	À partir de 185.00 CHF
Set de 3 casseroles Inox Classique (16, 18 et 20 cm)	495.00 CHF
Poêle profonde Inox Signature avec poignée, 28 cm	239.00 CHF
Poêle en Inox avec Poignée d'Assistance, 28 cm	195.00 CHF
Poêle profonde en Inox anti-adhérente, 28 cm	249.00 CHF
Sauteuse provençale Inox Signature et couvercle, 30 cm	299.00 CHF
Poêle en Inox Signature, 26 cm	219.00 CHF
Set de 2 poêles profondes anti-adhérentes Les Forgées (24 et 28 cm)	339.00 CHF
Rondeau avec couvercle en verre Les Forgées anti-adhérent, 28 cm	239.00 CHF
Poêle Les Forgées anti-adhérente, 26 cm	155.00 CHF
Sauteuse chef avec deux becs verseurs, 24 cm	185.00 CHF
Plat à rôtir rectangulaire Les Forgées anti-adhérent, 35 cm	195.00 CHF
Plat rectangulaire Héritage, 26 cm	58.00 CHF
Mini-cocotte ronde, 10 cm	33.00 CHF
Ramequin empilable, 200 ml	17.00 CHF
Service de table 12 pièces	227.00 CHF
Saladier, 24 cm	49.00 CHF
Set huile et vinaigre	58.00 CHF
Moule à tarte, 28 cm	58.00 CHF
Plaque à cookies, 38 cm	52.00 CHF
Moule à gâteau rectangulaire, 33 cm	50.00 CHF
Set pot et 4 spatules Création	83.00 CHF
Couteau santoku manche olivier, 18 cm	230.00 CHF
LM-150 Tire-bouchon modèle à levier	145.00 CHF
TM-200 Tire-bouchon modèle de table	52.00 CHF
WA-126 Rafraîchisseur	33.00 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