

Unbeschwerte Lebensfreude

Pêche von Le Creuset

So sieht Sommerglück aus: Mit Pêche bringt Le Creuset Sonnenschein und Leichtigkeit in die Küche und auf den Tisch. Der trendige, frische Pfirsichton strahlt Optimismus und Lebensfreude aus und zaubert ein entspanntes Flair ins Ambiente. Damit avanciert die Pastell-Nuance zur perfekten Kulisse für die ganz besonderen Momente des Lebens.



*Für die schönsten Momente des Sommers:
Pêche von Le Creuset*

Wie der köstliche Pfirsich, dem Namensgeber von Pêche, ist die moderne und zugleich verspielte Variation zwischen Rosé und Orange eine unwiderstehliche Einladung, die Freuden des Sommers mit allen Sinnen zu genießen. Ob gusseisernes Kochgeschirr, ofenfestes Steinzeug oder Küchenaccessoires, mit Pêche kommt ein eleganter Farbtupfer in die Küche. Dekoratives Highlight bei den

ikonischen Gusseisen-Brättern ist der Deckelknopf in Light Gold, er verstärkt den warmen Glanz der Farbe.

Jeder gelungene Sommerabend beginnt mit einem leckeren Aperitif wie dem klassischen Bellini. Wenn die feinen Perlen im Glas nach oben steigen und die Pfirsiche ihr intensives Aroma verströmen, ist das der perfekte Augenblick, um innezuhalten und das Leben zu feiern.



Charmante Kombination: Die Le Creuset Farben Pêche, Sea Salt und Meringue

Immer in Balance und offen für Neues, Pêche lässt sich wunderbar integrieren, die Möglichkeiten sind nahezu grenzenlos. Die saftigen Facetten harmonieren sehr schön mit den übrigen Farben des französischen Premiulabels wie zum Beispiel Sea Salt und Meringue. Im Zusammenspiel wecken sie Erinnerungen an Sonnenuntergänge am Strand und Essen im Freien. Natürliche Akzente setzt auch der Mix mit Erdtönen oder ganz edel mit Weiss, dazu passen helle Holzmöbel. Für den Glamourfaktor sorgen Wohnaccessoires, Besteck & Co. im Metallic-Look.



Bellini und Röstpfirsich-Caprese-Salat aus der Le Creuset Auflaufform: So beginnt ein unvergesslicher Sommerabend!

Für die adäquate kulinarische Begleitung steuert Le Creuset raffinierte sommerliche Rezepte bei wie den verführerischen Röstpfirsich-Caprese-Salat aus verschiedenen Tomatensorten, Mozzarella, Olivenöl, weissem Balsamico, Basilikumblättern und Brot als Beilage. Stilvoll serviert in der Auflaufform Tradition macht diese Variante des beliebten italienischen Caprese-Klassikers Lust auf die nächsten Ferien im sonnigen Süden.

Das trifft auch auf das Sonnenblumenkern-Risotto zu, das im Gourmet-Profitorf Signature wunderbar gelingt. Dank der ausgezeichneten Wärmeverteilung und -speicherung eignet sich der Allrounder prima fürs Schmoren, Braten, Dünsten und Backen. Garniert mit blanchiertem Spargel und Parmesan-Flocken schmeckt dieses feine Gericht der ganzen Familie.

Beim Dessert setzt Le Creuset auf spritzige Limettenpudding-Tarts, zubereitet und serviert in Mini-Cocottes aus ofenfestem Steinzeug. Die Tarts mit der frischen Zitrusnote und Früchten on top sind ein echter Geheimtipp, nicht nur bei steigenden Temperaturen.

Ausgewählte Produkte quer durch die Sortimente Gusseisen, Steinzeug und Küchenaccessoires holen die Sommerfrische ins Haus und sind zudem eine tolle Geschenkidee für Le Creuset-Fans, Hobbyköche und passionierte Gastgeber.

www.lecreuset.com

Lieferbare Formen und Grössen:	Unverbindliche Preisempfehlungen:
Bräter Signature rund, 20 cm, 24 cm	Ab 285.00 CHF
Gourmet-Profitorf Signature, 26 cm	305.00 CHF
Becher, 350 ml	22.00 CHF
Auflaufform Tradition rechteckig, 26 cm	58.00 CHF
Mini-Cocotte, 10 cm	33.00 CHF
Kochkellen Craft, 5er Set	83.00 CHF
Löffelablage oval, 16 cm	21.00 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