

Intensität und Genussfreude

Rhône von Le Creuset

Ein sinnliches Rot voll eleganter Raffinesse – der Farbton Rhône von Le Creuset ist der ideale Partner für die Küche und bereichert jede Kücheneinrichtung. Genau wie ein Koch, der alle Zutaten perfekt abstimmt, haben die Le Creuset Experten die richtigen Elemente kombiniert, um die neue Farbe Rhône zu kreieren. Rhône ist eine Ode an das französische Erbe: Das prachtvolle Dunkelrot erinnert an gemütliche Nachmittage, gesellige Festessen an wunderschön gedeckten Tischen und schafft eine Atmosphäre voller Wärme.



Opulent und elegant: Bräter Signature in der neuen Farbe Rhône

Mit dem faszinierenden Rotton spricht Le Creuset Geniesser, Gourmets, Hobbyköche, passionierte Gastgeber und Liebhaber eines exklusiven Lifestyles an – und trifft damit den aktuellen Zeitgeist. Gedeckte, tiefe, erdige Rottöne gehören zu den Trendfarben des Jahres 2024 im Wohnambiente und in der Mode.

Die mit Eleganz kultivierte Farbe vereint kräftige Anklänge aus dunklem Rot und Schwarz, die durch den dezenten Verlauf und die glänzende Oberfläche perfekt zur Geltung kommen. Ein goldfarbener Deckelknopf unterstreicht den glamourösen Look und macht aus den gusseisernen Brättern wahre Schmuckstücke. Dazu passen als Tischdeko Blüten und edle Accessoires wie Kerzenleuchter und Besteck ebenfalls in warmen Goldnuancen.



Rhône – genussvolle Stunden in entspannter Atmosphäre

So wie Gewürze und Kräuter jedes Menü verfeinern, verleiht Rhône dem Küchen- und Tischequipment Tiefe und Komplexität. Das vielseitige Rot ergänzt die Farbpalette des französischen Premiumlabels und bietet attraktive Kombinationsmöglichkeiten – vom neutralen Meringue und Schwarz Matt bis zum leuchtenden Kirschrot und honigfarbenen Nectar.

Für maximale Vielfalt sorgt Le Creuset mit einem umfangreichen Sortiment. Neben gusseisernen Klassikern wie dem runden und ovalen Bräter Signature, Gourmet-Profitopf Signature, La Marmite Signature sowie verschiedenen Brat- und Grillpfannen lässt auch die Palette an ofenfestem Steinzeug keine Wünsche offen. Erhältlich sind Auflaufformen, Mini-Cocottes, stapelbare Förmchen, Tarteform, Salatschüssel, Becher, Dinnerware und vieles mehr. Praktische und stilvolle Accessoires runden die Auswahl ab, das Spektrum reicht von Kochkellen über Wasserkessel bis hin zu Salz- und Pfeffermühlen – ebenfalls mit goldfarbenem Knopf.



Lieblingsgericht aus Frankreich: Baskisches Huhn aus dem Bräter Signature – serviert im farblich passenden Geschirr

Von seinen französischen Wurzeln inspiriert, präsentiert Le Creuset tolle Rezeptideen für alle Jahreszeiten – von Bucatini all’Amatriciana über baskisches Huhn bis zur Schokoladen-Tarte mit Beeren.

Lieferbare Formen und Grössen:	Unverbindliche Preisempfehlungen:
Bräter Signature rund, 20 cm, 24 cm	Ab 285.00 CHF
Bräter Signature oval, 29 cm, 31 cm	Ab 389.00 CHF
Gourmet-Profitorf Signature, 30 cm	345.00 CHF
La Marmite Signature, 26 cm	345.00 CHF
Hohe Brat- und Servierpfanne Signature, 26 cm	219.00 CHF
Bratpfanne Signature, 28 cm	245.00 CHF
Grillpfanne Signature quadratisch, 26 cm	245.00 CHF
Mini-Cocotte, 10 cm	33.00 CHF
Auflaufform Tradition, 19 cm, 26 cm, 32 cm	Ab 46.00 CHF
Suppenteller, 22 cm	26.00 CHF
Speiseteller, 27 cm	26.00 CHF
Frühstücksteller, 22 cm	24.00 CHF
Müslischale, 16 cm	21.00 CHF
Tarteform, 28 cm	58.00 CHF
Becher, 100 ml, 200 ml, 350 ml, 400 ml	Ab 18.00 CHF
Eierbecher	14.00 CHF
Salatschüssel, 24 cm	49.00 CHF
Salzmühle, 21 cm	47.00 CHF
Pfeffermühle, 21 cm	47.00 CHF
Salz- & Pfeffermühlenset, 11 cm	68.00 CHF
Topf für Kochkellen	46.00 CHF
Kochkellen Craft	Ab 15.00 CHF
Wasserkessel Kone 1,6 l	119.00 CHF
Wasserkessel Tradition 2,1 l	145.00 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