

Allroundtalente für Tisch und Küche

Mini-Cocottes von Le Creuset

Leben, um zu essen und sich dafür auch noch richtig Zeit nehmen – das versteht man unter *Savoir vivre*. Bei den inspirierenden Rezepten beginnt der Genuss schon mit der Zubereitung: Im Kühlschrank wartet eine Pastete auf ihre grosse Stunde oder ein Kürbis-Parmesan-Soufflé geht wie von allein im Ofen auf, während sich Koch oder Köchin völlig stressfrei am Tisch mit Familie oder Freunden unterhalten.

Auch für Desserts wie pochierte Pfirsiche mit Amaretto-Creme sind die Mini-Cocottes ideal. Die Bräter-Zwerge haben einen Durchmesser von 9 cm, eine Höhe von 5 cm und einen Inhalt von 0,2 Litern. Jeder erhält seine Vorspeise oder Nachspeise in einer eigenen Mini-Cocotte, je nach Rezept mit oder ohne den Deckel mit den typischen drei Le Creuset Ringen. Vielleicht sogar in seiner Lieblingsfarbe, denn natürlich gibt es die Minis in vielen leuchtenden Farben wie Kirschrot, Ofenrot oder Marseille. Als Mitglied der Poterie-Familie bestehen sie aus Steinzeug, ein Material, das der modernen Küche absolut entspricht: Es ist stabiler als Steingut, kratz- und schnittfest, leicht zu reinigen und selbstverständlich geeignet für die Spülmaschine.

Wer die Mini-Cocottes einmal besitzt, will sie aus seiner Küche gar nicht mehr wegdenken. Wenn sie nicht gerade als Auflauf- oder Pastetenform glänzen, kommen sie als Marmeladetopf, Buttertopf und zum Aufbewahren von Saucen zum Einsatz – oder einfach als Dekoration. Mit dem entsprechenden kulinarischen Inhalt sind die Mini-Cocottes auch ein ideales Geschenk!

Lieferbare Formen und Grössen:	Unverbindliche Preisempfehlungen:
Mini-Cocotte, 0,25 l	33.00 CHF
Mini-Cocotte, 4er Set im Geschenkkarton	110.00 CHF

www.lecreuset.com

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