

Meeresbrise für Zuhause

Sea Salt von Le Creuset

Dieser Farbton weckt Erinnerungen an entspannte Tage an der See: Sea Salt von Le Creuset ist inspiriert vom kostbaren Mineral des Meeres und seinen subtilen Nuancen: Fleur de Sel. Je nach Lichteinfall changiert Sea Salt zwischen gedeckten Blau- und Hellgrüntönen und schafft spielend die Balance zwischen lässig und raffiniert.



Sea Salt von Le Creuset bringt Ruhe und Harmonie in die Küche und ins Zuhause

Mit der natürlichen Ausstrahlung voller Schönheit, Eleganz und Klarheit ist Sea Salt bereit für jede Kombination. Das große Sortiment mit gusseisernem Kochgeschirr, Steinzeug und Küchenaccessoires lässt keine Wünsche offen und passt in jedes Ambiente, ob traditionell, modern oder Scandi-Chic.



Faszinierender Farbverlauf: Sea Salt changiert zwischen gedecktem Blau und Hellgrün

Das französische Premiümlabel hat Sea Salt mit einem sicheren Gespür für zeitlose, trendsichere Nuancen kreiert – neutrale, authentische Töne liegen auch 2025 voll im Trend. Noten von Meeresblau und -grün vermitteln ein Gefühl von Harmonie und Gelassenheit.

In der Mischung aus Grün, Grau und Blau spiegeln sich die ständig verändernden Farben des Ozeans wider. Der faszinierende Farbverlauf wird bei den klassischen gusseisernen Brätern von einem Edelstahlknopf gekrönt, einem kühlen Silberschimmer, der den edlen, wertigen Look perfektioniert.

Sea Salt ist ideal für effektvolle Farbkombinationen, wie das Zusammenspiel mit kräftigem Deep Teal und dezentem Shell Pink zeigt. In Kombination mit ruhigen Tönen wie Flint und Meringue verleiht es der Tischdeko eine natürliche Ausstrahlung, die durch warmes Holz, viel Weiß, Creme und Erdfarben im Ambiente unterstrichen wird.



In den Farben des Meeres: Bräter, Mühlen, Mini-Cocottes und Geschirr in Sea Salt

Erhältlich ist Sea Salt in einer umfangreichen Auswahl, das Repertoire reicht vom Gusseisen-Sortiment mit Brätern, Gourmet-Profitorf, La Marmite, Bratpfanne, quadratischer Grillpfanne bis hin zu Auflaufformen, Tarteform, Mini-Cocotte, Förmchen, Kaffeebereiter sowie unterschiedlich großen Bechern aus Steinzeug. Hinzu kommt die beliebte Coupe Collection mit Speise-, Frühstücks- und Suppentellern, Müslischale und Becher.

Küchenaccessoires wie Topflappen Klassik, Silikonuntersetzer Tradition, Kochkellen Craft, Wasserkessel sowie Salz- und Pfeffermühlen runden das Sortiment ab. Das facettenreiche Angebot bietet viele Geschenkideen für leidenschaftliche Hobbyköche, Profis, Kocheinsteiger, Backfans, Le Creuset Liebhaber und alle, die gerne Gäste verwöhnen und Freude am Genießen haben.



*Der Sommer kann kommen: Mini-Cocotte
Cookies mit Eis*

Inspirierende Rezeptideen für Sea Salt: Le Creuset begeistert mit Paella mit Zucchini, Artischocken und Oliven aus dem La Marmite, Topfbrot aus dem Bräter, knusprigem Kartoffelpüree mit Kräutern der Provence aus der Brat- und Servierpfanne und Mini-Cocotte Cookies mit Eis.

www.lecreuset.com

Lieferbare Formen und Größen:	Unverbindliche Preisempfehlungen:
Bräter Signature rund, 20 cm, 24 cm, 26 cm	Ab 265,00 €
Bräter Signature oval, 29 cm, 31 cm	Ab 379,00 €
Gourmet-Profitorf Signature, 30 cm	339,00 €
Hohe Brat- und Servierpfanne Signature, 26 cm	215,00 €
Grillpfanne Signature quadratisch, 26 cm	179,00 €
Bratpfanne Signature, 28 cm	245,00 €
La Marmite Signature, 26 cm	329,00 €
Auflaufform Tradition, 19 cm, 26 cm, 32 cm	Ab 43,00 €
Mini-Cocotte, 10 cm	27,00 €
Förmchen, stapelbar, 200 ml	17,00 €
Tarteform, 28 cm	55,00 €
Suppenteller Coupe, 22 cm	24,00 €
Speiseteller Coupe, 27 cm	24,00 €
Frühstücksteller Coupe, 22 cm	22,00 €
Müslischale Coupe, 16 cm	19,00 €
Becher Coupe, 320 ml	17,00 €
Becher, 100 ml, 200 ml, 350 ml, 400 ml	Ab 16,00 €
Eierbecher	13,00 €
Kaffee-Bereiter, 1 l	78,00 €
Löffelablage oval, 16 cm	18,00 €
Wasserkessel Kone, 1,6 l	115,00 €
Wasserkessel Tradition, 2,1 l	135,00 €
Pfeffermühle, 21 cm	45,00 €
Salzmühle, 21 cm	45,00 €
Mühlen-Set, 11 cm	62,00 €
Topflappen Klassik rund, 20 cm	22,00 €
Silikonuntersetzer, 20 cm	23,00 €
Topf-Griffschutz, 2er Set	29,00 €
Mittlere Kochkelle Craft	14,00 €
Großer Kochlöffel Craft	17,00 €

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