

Unsere Angebote vom 01.-30.06.2023

Solange Vorrat reicht. Nicht kombinierbar mit anderen Aktionen. Alle Angaben vorbehaltlich Irrtum und Änderungen. Bitte fragen Sie unsere Mitarbeiter nach weiteren Angeboten.

NEU EINGETROFFEN

LOVING COLLECTION

Für die Liebsten, die einem am Herzen liegen

Die Loving Collection greift die Liebe zum Kochen mit einem lebendigem Herzdekor auf glänzendem Weiß auf. Leidenschaftliche Hobbyköche drücken damit aus, was ihnen wirklich wichtig ist: Zubereiten, Servieren und Genießen mit viel Gefühl und Freude.

Als Zeichen des persönlichen Stils kann die Loving Collection mit vorhandenen Le Creuset-Produkten kreativ kombiniert werden, um eine eigene Serie zu schaffen, die den persönlichen Stil widerspiegelt.



LOVING COLLECTION



BRÄTER SIGNATURE

Gusseisen, 24cm

UVP € 389,-

OUTLETPREIS € 272,30



MINI-COCOTTE

Steinzeug

UVP € 28,-

OUTLETPREIS € 19,60



BECHER

Steinzeug, 350ml

UVP € 21,-

OUTLETPREIS € 14,70



TRINKFLASCHE

500ml Fassungsvermögen

UVP € 34,-

OUTLETPREIS € 23,80

SPAREN SIE 25 %

vom Outlet-Preis beim Kauf eines Sets aus
Edelstahlzange und Grillbürste



Angebot gültig vom 1. bis 30. Juni 2023. Das Angebot gilt für 1 Zangenset (24cm oder 30cm) und 1 Grillbürste. Nicht in Verbindung mit anderen Rabatten und solange Vorrat reicht. Der Rabatt wird an der Kasse abgezogen. Dieses Angebot gilt ausschließlich für Privatkunden. Le Creuset behält sich das Recht vor, das Angebot ohne Vorankündigung vorzeitig zu beenden oder einen Verkauf abzulehnen, wenn der Eindruck besteht, dass der Kauf zu gewerblichen Zwecken erfolgt.

GUSSEISEN

-20% VOM OUTLETPREIS



BRÄTER TRADITION OVAL

Gusseisen, 33cm
Farbe ●

UVP € 425,-

OUTLETPREIS € 297,50

JETZT € 238,-

-20% VOM OUTLETPREIS



BRÄTER RUND TRADITION

Gusseisen, 22cm
Farbe ●

UVP € 289,-

OUTLETPREIS € 202,30

JETZT € 161,84



TAGINE

Gusseisen, 31cm
Farben ●●●

UVP € 315,-

OUTLETPREIS € 220,50

GUSSEISEN

-20% VOM OUTLETPREIS



GRILLPFANNE QUADRATISCH

Gusseisen, 26cm
Farbe ●

UVP € 169,-

OUTLETPREIS € 118,30

JETZT € 94,64



SAUTÈPFANNE

Gusseisen, 28cm
Farben ●●●

UVP € 245,-

OUTLETPREIS € 171,50



BRATPFANNE

Gusseisen, 28cm
Farben ●●●●

UVP € 229,-

OUTLETPREIS € 160,30

3-PLY MEHRSCICHTMATERIAL

-20% VOM OUTLETPREIS



3-PLY MILCHTOPF

14cm, mit Silikongriff,
Edelstahl Mehrschichtmaterial

UVP € 135,-

OUTLETPREIS € 94,50

JETZT € 75,60

-20% VOM OUTLETPREIS



3-PLY BRATPFANNE

32cm, antihaftbeschichtet,
mit Silikongriffen,Edelstahl
Mehrschichtmaterial

UVP € 235,-

OUTLETPREIS € 164,50

JETZT € 131,60



3-PLY PROFIPFANNE

24cm, antihaftbeschichtet,
Edelstahl Mehrschichtmaterial

UVP € 209,-

OUTLETPREIS € 146,30

TNS ALUMINIUM ANTIHAFTBESCHICHTET

-20% VOM OUTLETPREIS



TNS BRATPFANNE HOCH

26cm, Aluminium antihaftbeschichtet

UVP € 175,-

OUTLETPREIS € 122,50

JETZT € 98,-

-20% VOM OUTLETPREIS



TNS PROFIPFANNE

30cm, mit Glasdeckel, Aluminium antihaftbeschichtet

UVP € 219,-

OUTLETPREIS € 153,30

JETZT € 122,64



TNS KASTENFORM

23cm, antihaftbeschichtet

UVP € 36,-

OUTLETPREIS € 25,20

JETZT € 21,60

STEINZEUG



TARTEFORM

Steinzeug, Größe 28cm

Farben ●●●●●

UVP € 52,-

OUTLETPREIS € 36,40



LASAGNEFORM

Steinzeug, Größe 31cm

Farben ●●●●●

UVP € 70,-

OUTLETPREIS € 49,-



BECHER SEATTLE

Steinzeug, 400ml

Farben ●●●●●

UVP € 24,-

OUTLETPREIS € 16,80

Gegrillter Senflachs

Portionen: 6-8

Zutaten

2 Lachsfilets mit Schwanzflosse und Haut
(jedes etwa 400 g)

Für den Salat

700 g Babykartoffeln, gekocht
2 EL Olivenöl
Meersalz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
300 g grüne Erbsen, blanchiert
150 g frische Babyradieschen, gehackt
1 Spritzer Zitronensaft

Zubereitung:

Für die Marinade alle Zutaten in einer Schüssel mischen. Ein Lachsfilet mit der Haut nach unten auf einen Teller legen, marinieren und würzen. Das andere Lachsfilet darauf legen. Die Filets mit dem Küchengarn verschnüren. 2 Stunden lang in den Kühlschrank legen und vor dem Grillen bei Raumtemperatur stehen lassen.

Für den Salat den Ofen auf 200 °C vorheizen. Die gekochten Kartoffeln in 1 EL Olivenöl wenden, würzen und etwa 25–30 Min. rösten, bis sie goldbraun und knusprig sind. Mit blanchierten Erbsen, Radieschen, dem restlichen Olivenöl und einem Spritzer Zitronensaft vermischen und warm servieren.

Den Lachs auf jeder Seite etwa 10–15 Minuten auf einer rechteckigen Grillplatte grillen, bis das Lachsfleisch nicht mehr glasig und durchsichtig ist. Vor dem Servieren das Küchengarn entfernen und mit frischen Kräutern wie Basilikum und Thymian garnieren.

Für die Marinade

3 EL Dijon-Senf
2 EL Sojasauce
1 Knoblauchzehe, gehackt
1 EL frischer Ingwer, gehackt
3 EL frischer Estragon oder Dill, gehackt
4 Thymianzweige
Meersalz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
In Wasser getränktes Küchengarn





FRANCE 1925



Verantwortlich für den Inhalt

Le Creuset GmbH | Einsteinstraße 44 | 73230 Kirchheim/Teck
Telefon: +49 7021 97490 | Email: service.de@lecreuset.com