



Unsere Angebote vom 01.-30.04.2023

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

NEU EINGETROFFEN

RIVIERA COLLECTION

Bringen Sie die Lebensfreude Südfrankreichs in Ihre Küche

Das Leben an der Côte d'Azur ist warm, mühelos und beständig - ein Geist, der in der neuen Le Creuset Steinzeug-Kollektion zum Verschenken perfekt eingefangen wurde.

Inspiziert von der sonnenverwöhnten Region am Mittelmeer, ist die Riviera-Kollektion unverkennbar fröhlich und das perfekte Geschenk. Mit den Farben Karibik, Meringue und den beiden neuen Farben Azure Blue und Nectar erinnert die frische Farbpalette an Urlaub in der Sonne und an das reiche kulinarische Erbe der Region.



RIVIERA COLLECTION



4ER-SET BECHER

200ml oder 350ml
Steinzeug

Farbe ●●●●

AB UVP € 58,-

AB OUTLETPREIS € 38,67



4ER-SET ESPRESSOTASSEN

100ml
Steinzeug

Farbe ●●●●

UVP € 53,-

OUTLETPREIS 35,33



4ER-SET MINI-COCOTTE

Steinzeug

Farbe ●●●●

UVP € 83,-

OUTLETPREIS 55,33

RIVIERA COLLECTION



4ER-SET MÜSLISCHALEN

16cm
Steinzeug

Farbe 

UVP € 62,-

OUTLETPREIS € 41,33



4ER-SET MINI FÖRMCHEN

Steinzeug

Farbe 

UVP € 37,-

OUTLETPREIS 24,67



4ER-SET MINI-SCHÄLCHEN

Steinzeug

Farbe 

UVP € 48,-

OUTLETPREIS 32,-

RIVIERA COLLECTION



4ER-SET LÖFFEL

Steinzeug

Farbe 

UVP € 35,-

OUTLETPREIS € 23,33



4ER-SET TELLER

17cm
Steinzeug

Farbe 

UVP € 62,-

OUTLETPREIS 41,33



4ER-SET EIERBECHER

Steinzeug

Farbe 

UVP € 41,-

OUTLETPREIS 27,33

MONATSANGEBOT

30% VOM OUTLETPREIS

auf rechteckige Auflaufformen*



*Angebot gültig vom 1. bis 30. April 2023. Das Angebot gilt nur für die klassische rechteckige Auflaufform in ausgewählten Farben und Größen – Schwarz, Karibik, Kirschrot, Cool Mint, Ofenrot, Marseille und Citrus (jeweils in 18 cm, 25 cm und 32 cm). Nicht in Verbindung mit anderen Angeboten. Der Rabatt wird an der Kasse abgezogen. Solange Vorrat reicht. Dieses Angebot gilt ausschließlich für Endverbraucher. Das Unternehmen Le Creuset behält sich das Recht vor, das Angebot vorzeitig ohne Vorankündigung zu beenden oder einen Verkauf abzulehnen, wenn es der Ansicht ist, dass der Kauf zu kommerziellen Zwecken erfolgt.

MONATSANGEBOT

3 FÜR 2

auf ausgewählte Weinkühler *



*Angebot gültig vom 1. April bis 30. April 2023.

Das Angebot gilt nur für die Weinkühler in ausgewählten Farben – nur Schwarz, Marseille und Gelb.

Kaufen Sie 2 Le Creuset Weinkühler und Sie erhalten einen gratis dazu. Nicht in Verbindung mit anderen Angeboten. Der Rabatt wird an der Kasse abgezogen. Solange Vorrat reicht. Dieses Angebot gilt ausschließlich für Endverbraucher. Das Unternehmen Le Creuset behält sich das Recht vor, das Angebot vorzeitig ohne Vorankündigung zu beenden oder einen Verkauf abzulehnen, wenn es der Ansicht ist, dass der Kauf zu kommerziellen Zwecken erfolgt.

GUSSEISEN

-20% VOM OUTLETPREIS



BRÄTER OVAL

Gusseisen, 31cm
Farbe ●

UVP € 395,-

OUTLETPREIS € 263,33

JETZT € 210,67

-20% VOM OUTLETPREIS



GRILLPFANNE QUADR.

Gusseisen, 26cm
Farbe ●

UVP € 169,-

OUTLETPREIS € 112,67

JETZT € 90,13

-20% VOM OUTLETPREIS



GRILLPFANNE QUADR.

Gusseisen, 26cm
Farben ●●●

UVP € 169,-

OUTLETPREIS € 112,67

JETZT € 96,57



BRAT- UND SERVIERPFANNE

Gusseisen, 26cm
Farbe ●

UVP € 175,-

OUTLETPREIS € 116,67

JETZT € 93,33

3-PLY MEHRSCICHTMATERIAL

-20% VOM OUTLETPREIS



3-PLY FLEISCHTOPF

20cm
Edelstahl Mehrschichtmaterial

UVP € 205,-

OUTLETPREIS € 136,67

JETZT € 109,33

-20% VOM OUTLETPREIS



**3-PLY PROFITOPF MIT
DECKEL**

30cm
Edelstahl Mehrschichtmaterial

UVP € 239,-

OUTLETPREIS € 159,33

JETZT € 127,47



**3-PLY BRATPFANNE
ANTIHAFT**

24cm
Edelstahl Mehrschichtmaterial

UVP € 175,-

OUTLETPREIS € 116,67

JETZT € 99,99

TNS ALUMINIUM ANTIHAFTBESCHICHTET

-20% vom Outlet Price



TNS PFANNE HOCH

30cm
Aluminium antihaftbeschichtet
mit Silikongriff

UVP € 205,-

OUTLETPREIS € 136,67

JETZT € 109,33

-20% vom Outlet Price



TNS WOK-PFANNE

30cm
Aluminium antihaftbeschichtet
mit Silikongriff

UVP € 215,-

OUTLETPREIS € 143,33

JETZT € 114,67



TNS QUICHEFORM

28cm
Antihaftbeschichtet,
mit Heheboden

UVP € 47,-

OUTLETPREIS € 31,33

JETZT € 26,86

ACCESSOIRES



MÜHLESET

Größe 20cm

Farbe ●

UVP € 73,-

OUTLETPREIS € 48,67

JETZT € 41,71



Y-SPARSCHÄLER

Farbe ●

UVP € 23,-

OUTLETPREIS € 15,33

JETZT € 13,14



MINI TOPFLAPPEN 2ER SET

Farbe ●●

UVP € 17,-

OUTLETPREIS € 11,33

JETZT € 9,71

OSTERN

Feiern Sie mir uns Ostern und gestalten Sie ein unvergessliches Fest

Ostern ist eine schöne Gelegenheit, um mit Familie und Freunden zusammen zu kommen. Zusammen kann man traditionelle Braten, Brötchen, Kuchen und andere Leckereien genießen.

Unsere Produkte in modernen, zarten Pastelltönen wie Chiffon Pink und Meringue verwandeln den Tisch in ein frühlingshaftes Ambiente, in dem sich jeder gerne niederlässt.



OSTERN



BRÄTER RUND

24cm
Gusseisen

Farbe ●●

UVP € 315,-

OUTLETPREIS € 210,-



**SALZ- ODER
PFEFFERMÜHLE**

Größe 11cm

Farbe ●

UVP € 35,-

OUTLETPREIS 23,33



TARTE-FORM

Größe 28cm

Farbe ●

UVP € 52,-

OUTLETPREIS 34,67



WASSERGLÄSER 4ER-SET

UVP € 58,-

OUTLETPREIS 38,67

OSTER REZEPT- Osterlamm in der Kruste mit Kräutern und Pistazien

Vorbereitungszeit: 30 Minuten **Zubereitungszeit:** 50 Minuten

Zutaten

3 x 7 Stück Lammkarree französischer Art	30 g Minze
Salz und Pfeffer	110 g knuspriges Brot
Schale von 2 Zitronen	Olivenöl
20 g geschälte Pistazien	50 g Butter
3 Knoblauchzehen, geschält	125 g Basilikum-Pesto
30 g Basilikum	

Zuereitung:

Das zimmerwarme Lammfleisch mit einem Küchentuch trocken tupfen und großzügig mit Salz und Pfeffer würzen. Den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen. Für die Panade die Zitronenschale, die Pistazien, den Knoblauch, die Kräuter, das Brot und die Gewürze in einer Küchenmaschine zerkleinern.

Das Lammfleisch in etwas Olivenöl anbraten, bis es rundherum goldbraun ist. Mit Butter beträufeln. Aus der Pfanne nehmen und in eine Auflaufform oder einen Gusseisenbräter legen. Die Fettseite der Lammkarrees großzügig mit dem Basilikum-Pesto einreiben. Die Panade großzügig darauf verteilen und andrücken. Mit Olivenöl beträufeln und ein paar Stücke Butter hinzufügen.

Für rosa Lammfleisch 30-40 Minuten im Backofen garen. Alternativ können Sie das Lamm auch im Ofen lassen, bis es die gewünschte Temperatur erreicht hat. Aus dem Ofen nehmen, mit Alufolie abdecken und 10 Minuten ruhen lassen, bevor Sie das Fleisch aufschneiden und servieren.





FRANCE 1925



Verantwortlich für den Inhalt

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