



 **LE CREUSET®**

*Gourmand
Collection*





Gourmand Collection

LES ATOUTS LE CREUSET



Parois intérieures légèrement incurvées et fond plat



Couvercles qui s'ajustent parfaitement



Prêt à l'emploi, pas de culottage nécessaire



Poignées au design exclusif Le Creuset, larges et incurvées



Émail noir mat, facile à nettoyer et durable, résiste aux taches, aux éclats, aux fissures et à la rouille



Empilables pour simplifier le dressage, le nettoyage et le rangement



Compatible avec les ustensiles en métal



Lave-vaisselle domestique et professionnel



Compatible avec des températures jusqu'à 450 °C sur toutes sources de chaleur ou 260 °C si utilisé avec le couvercle équipé d'un bouton en inox Signature



Fabriqué en France

L'EXCELLENCE CULINAIRE POUR VOTRE TABLE

Pensée pour les restaurateurs passionnés, la Collection Gourmand Le Creuset allie tradition et innovation. Ces pièces, à la fois robustes et élégantes, reflètent tout le savoir-faire Le Creuset et garantissent des performances optimales, de la cuisine jusqu'à la table. Fabriquées pour s'adapter aux contraintes des cuisines professionnelles, elles mettent en valeur chaque plat avec style et raffinement.

Conçue à partir de fonte émaillée, cette gamme se distingue par son émail noir mat résistant, ses parois arrondies pour un entretien facile et ses poignées ergonomiques qui facilitent le service. Élégance et robustesse s'unissent pour répondre aux exigences des cuisines professionnelles tout en magnifiant vos plats.

La Collection Gourmand, une touche d'élégance pour des repas d'exception.





**SET DE 4 MINI-COCOTTES
avec couvercle**

Pour mijoter, rôtir, cuire à la vapeur et garder les plats au chaud jusqu'à la table.
11CM | 0,3L | 459€



**SET DE 4 PLATS À FOUR
RECTANGULAIRES INDIVIDUELS**

Parfaits pour des lasagnes, gratins ou accompagnements généreux.
13CM | 0,3L | 319€



**SET DE 4 MINI-FAITOUTS
avec couvercle**

Avec leur base large et peu profonde, ils sont parfaits pour mijoter, rôtir, cuire à la vapeur et garder les plats au chaud jusqu'à la table.
13CM | 0,3L | 459€



**SET DE 4 MINI-SKILLETS
INDIVIDUELS**

Conçus pour griller et flamber des recettes sucrées ou salées.
16CM | 0,3L | 359€



**SET DE 4 PLATS À FOUR OVALES
INDIVIDUELS**

Conçus pour des gratins, plats braisés et desserts, avec une touche d'élégance.
15CM | 0,3L | 319€



**SET DE 4 DESSOUS DE PLAT
INDIVIDUELS MAGNETIQUES**

Ce dessous de plat rond magnétique se fixe instantanément aux produits pour faciliter le service du four à la table.

15 CM | 85€

TOUS LES PRODUITS SONT VENDUS PAR SET DE 4



À PROPOS DE LE CREUSET

Référence incontestée dans le domaine des ustensiles de cuisson, Le Creuset se différencie en proposant des produits alliant haute performance culinaire, durabilité, design et fonctionnalité. La marque met un point d'honneur à offrir des ustensiles qui passent de la cuisine à la table, notamment avec ses pièces en fonte émaillée fabriquées depuis 1925 dans le nord de la France, telles que sa cocotte iconique connue dans le monde entier.

Afin de répondre à tous les besoins en cuisine, Le Creuset propose également une gamme d'ustensiles en céramique, en inox, sans oublier les multiples accessoires pour le vin et autour de la cuisine. Forte de ses valeurs : la convivialité, le partage, l'art de vivre "à la française" et d'un héritage presque centenaire, Le Creuset inspire le monde entier et apporte de la joie en cuisine et autour de la table de générations en générations.

Pour en savoir plus sur les nouveaux coloris et autres actualités Le Creuset, rendez-vous en ligne ou suivez-nous sur les réseaux sociaux :
@lecreusetfrance



www.lecreuset.fr

@lecreusetfrance

Le Creuset France

