



Unsere Angebote vom 01.-30.11.2021

Solange Vorrat reicht. Nicht kombinierbar mit anderen Aktionen.
Bitte fragen Sie unsere Mitarbeiter nach weiteren Angeboten.

*mit
Rezept-Tipp*



Sparen Sie 20%*

auf das günstigere Produkt beim Kauf
von 2 Backformen.



PRODUKT DES MONATS



Sparen Sie 20%*

auf das günstigere Produkt beim Kauf
von 2 Backformen.



PFOA-freie Antihaftbeschichtung
auf Innen- und Außenflächen



Hitzebeständiger Silikonbesatz
für zusätzlichen Halt



Langlebig und
formbeständig

AGBs: 1. Angebot gültig vom Outletpreis in den Le Creuset Outletshops vom 1. bis 30. November 2021. | 2. Le Creuset behält sich das Recht vor, das Angebot ohne vorherige Ankündigung vorzeitig zu beenden. | 3. Nicht kombinierbar mit anderen Rabatten. Solange Vorrat reicht. | 4. *vom Outletpreis
| 5. Bei Rückgabe eines der 2 Artikel wird das rabattierte Produkt zum Normalpreis nachberechnet.

URBAN COLLECTION

Steinzeug

Suppenteller 22cm

Farbe ■■■

UVP € ~~21,-~~ Outletpreis € 10,50

Müslischale 16cm

Farbe ■■■

UVP € ~~16,-~~ Outletpreis € 8,-

Frühstücksteller 22cm

Farben ■■■

UVP € ~~19,-~~ Outletpreis € 9,50

Speiseteller 27cm

Farbe ■■■

UVP € ~~21,-~~ Outletpreis € 10,50

NEU

50%
Rabatt * vom UVP

10% Extra-Rabatt*

beim Kauf von 4-6 Produkten

20% Extra-Rabatt*

beim Kauf von 7 oder mehr Produkten

URBAN COLLECTION

Steinzeug

4er-Set Müslischale 16cm

Farbe 

UVP € 60,- ~~Outletpreis € 27,-~~

4er-Set Frühstücksteller 22cm

Farben  

UVP € 70,- ~~Outletpreis € 31,50~~

4er-Set Becher 350ml

Farbe 

UVP € 60,- ~~Outletpreis € 27~~

4er-Set Suppenteller 22cm

Farbe 

UVP € 80,- ~~Outletpreis € 36,-~~

NEU

55%* Rabatt auf alle
4er-Sets!

* vom UVP. Keine weiteren Rabattierungen.

Solange der Vorrat reicht. Nicht kombinierbar mit anderen Aktionen.

Holly

LIMITED EDITION



Bräter HOLLY

Gusseisen

26 cm, Farben Kirschrot oder Cotton

UVP € 269,- **Outletpreis € 188,30**



Topf für Kochkellen HOLLY

Steinzeug

Farben Kirschrot oder Cotton

UVP € 35,- **Outletpreis € 24,50**



Stielkasserolle HOLLY

Gusseisen, 21 cm

Farben Kirschrot oder Cotton

UVP € 229,- **Outletpreis € 160,30**



Mini-Cocotte HOLLY

Steinzeug

Farbe, Kirschrot und Cotton

UVP € 23,- **Outletpreis € 16,10**

Schüssel rund HOLLY

Steinzeug, 25 cm

Farben Kirschrot oder Cotton

UVP € 45,- **Outletpreis € 31,50**



Kaffeebereiter HOLLY

Steinzeug

Farben Kirschrot oder Cotton

UVP € 65,- **Outlet € 45,50**

Becher HOLLY, Steinzeug

200ml, Kirschrot oder Cotton

UVP € 14,- **Outlet € 9,80**

350ml, Cotton

UVP € 16,- **Outlet € 11,20**



Solange der Vorrat reicht. Nicht kombinierbar mit anderen Aktionen.

GUSSEISEN

40%
Rabatt vom UVP!



La Marmite

Gusseisen, Größe 32cm

Farbe Ofenrot

UVP ~~€ 299,-~~ **jetzt € 179,-**



Bräter rund Signature

Gusseisen, Größen 24, 26 und 28cm

2. Wahl (evtl. kleine Schönheitsfehler)

Farben 

UVP ab ~~€ 275,-~~

jetzt ab € 165,-



Bräter hoch rund

Gusseisen, Größe 24cm

Farbe Kirschrot

UVP ~~€ 295,-~~ **jetzt € 177,-**

Solange der Vorrat reicht. Nicht kombinierbar mit anderen Aktionen.



GUSSEISEN



Bratpfanne mit Phenolgriff
26cm, Gusseisen, Farbe Schwarz
UVP € ~~189,-~~ **jetzt € 113,-**



Brat- und Servierpfanne 30 cm
Gusseisen, Farbe Karibik
statt € ~~179,-~~ **jetzt € 107,-**



Grillplatte oval
31cm, Gusseisen, Farben  
statt € ~~135,-~~ **jetzt € 81,-**

Brat- und Servierpfanne Signature
26cm, Gusseisen, Farben   
UVP € ~~145,-~~ **jetzt € 87,-**

GUSSEISEN SPEZIALFORMEN

Crêpespfanne

Gusseisen, 27cm, Farbe Marseille

UVP € ~~125,-~~ **Outletpreis € 87,50**



Käsefondue

Gusseisen, Farben 

UVP € ~~265,-~~ **Outletpreis € 185,50**



Wok mit Glasdeckel

Gusseisen, 32cm, , Farben 

UVP € ~~245,-~~ **Outletpreis € 171,50**

Tatin-Backform

28cm, Gusseisen, Farben 

UVP € ~~145,-~~ **Outletpreis € 101,50**

*Rezept auf der
letzten Seite*



3-ply und Aluminium antihaftbeschichtet



TNS Pfanne hoch

26cm, Aluminium antihaftbeschichtet

statt € ~~149,-~~ **jetzt € 89,-**



3-ply Bratpfanne antihaftbeschichtet

32 cm, Edelstahl-Mehrschichtmaterial

statt € ~~199,-~~ **jetzt € 119,-**



TNS Ovale Pfanne

40cm, Aluminium antihaftbeschichtet

statt € ~~135,-~~ **jetzt € 81,-**



3-ply 5teiliges Topfset

Edelstahl-Mehrschichtmaterial

Fleischtopf 16, 20 und 24cm,

Stielkasserolle 16cm, Bratentopf 20cm

statt € ~~797,-~~ **jetzt € 439,-**



TNS Sautépfanne

28cm, Aluminium antihaftbeschichtet

statt € ~~189,-~~ **Outletpreis € 132,30**

TNS Pfanne flach

30cm, Aluminium antihaftbeschichtet

statt € ~~155,-~~ **Outletpreis € 108,50**

Solange der Vorrat reicht. Nicht kombinierbar mit anderen Aktionen.



Geschenkideen fürs Fest

Essig-/Öl-Set

Farben  

UVP € ~~55,-~~

Outletpreis € 38,50



2er-Set Mühlen

21cm, Schwarz-weiß

UVP € ~~60,-~~

Outletpreis € 42,-



Sternförmchen

Farbe Kirschrot

UVP € ~~18,-~~

Outletpreis € 12,60



10% Rabatt

vom Outletpreis beim Kauf von 3
Weihnachtstassen

Weihnachtstassen

400ml, 5 verschiedene Designs

UVP € ~~22,-~~

Outletpreis € 15,40



Wein- und Sektaccessoires



Aktiv-Weinkühler WA-126

Farbe Schwarz

UVP € ~~25,-~~ **jetzt € 15,-**



Geschenkset GS-141

LM-150 mit Glasmarkierern und
tropffreiem Ausgießer

UVP € ~~109,-~~ **jetzt € 64,95**



Korkenzieher GEO

Farbe Black Metal

UVP € ~~259,-~~ **jetzt € 82,-**



4er-Set Gläser

Burgunder-, Weisswein- oder
Sektgläser

UVP € ~~60,-~~ **Outletpreis € 42,-**



Tarte Tatin – ein französischer Klassiker

Zutaten

75 g Feinzucker
75 g Butter
5 große Äpfel in 1,5 cm dicke Scheiben geschnitten (z.B. Boskop)
1-2 TL Zitronensaft
250 g Blätterteig (alternativ auch TK-Blätterteig, aufgetaut)

Zubereitung

Backofen auf 200°C vorheizen.

Zucker und Butter in die Tatin-Backform geben. Bei mittlerer Temperatur auf der Kochplatte solange erhitzen, bis die Butter schmilzt. Dann von der Kochplatte nehmen.

Äpfel waschen und in gleich große Scheiben schneiden. Mit etwas Zitronensaft beträufeln. Dann die Äpfel in die Form legen. Je nach Geschmack noch 1-2 Löffel Zucker darauf geben. Bei mittlerer Hitze 5 Minuten ziehen lassen.

Die Form von der Kochplatte nehmen und ein paar Minuten abkühlen lassen, währenddessen den Teig auf die Größe der Form ausrollen.

Den Teig über die Äpfel legen und am Rand leicht andrücken, so dass der Teig beim Stürzen einen Teller bildet. Kleine Einstiche in den Teig machen, damit der Dampf entweichen kann. Im vorgeheizten Backofen auf der obersten Schiene 15-20 Minuten bei 200°C backen, bis der Teig aufgegangen und goldgelb gebacken ist.

5 Minuten abkühlen lassen und den Teig mit einer Streichpalette am Rand entlang ablösen, damit sich der Apfelkuchen leichter auf die Servierplatte stürzen lässt. Die Tarte Tatin noch heiß stürzen, denn sonst wird der Zucker hart und die Tarte klebt in der Form fest.

• Tipp: Noch warm mit Sahne und/oder Vanilleeis servieren.

