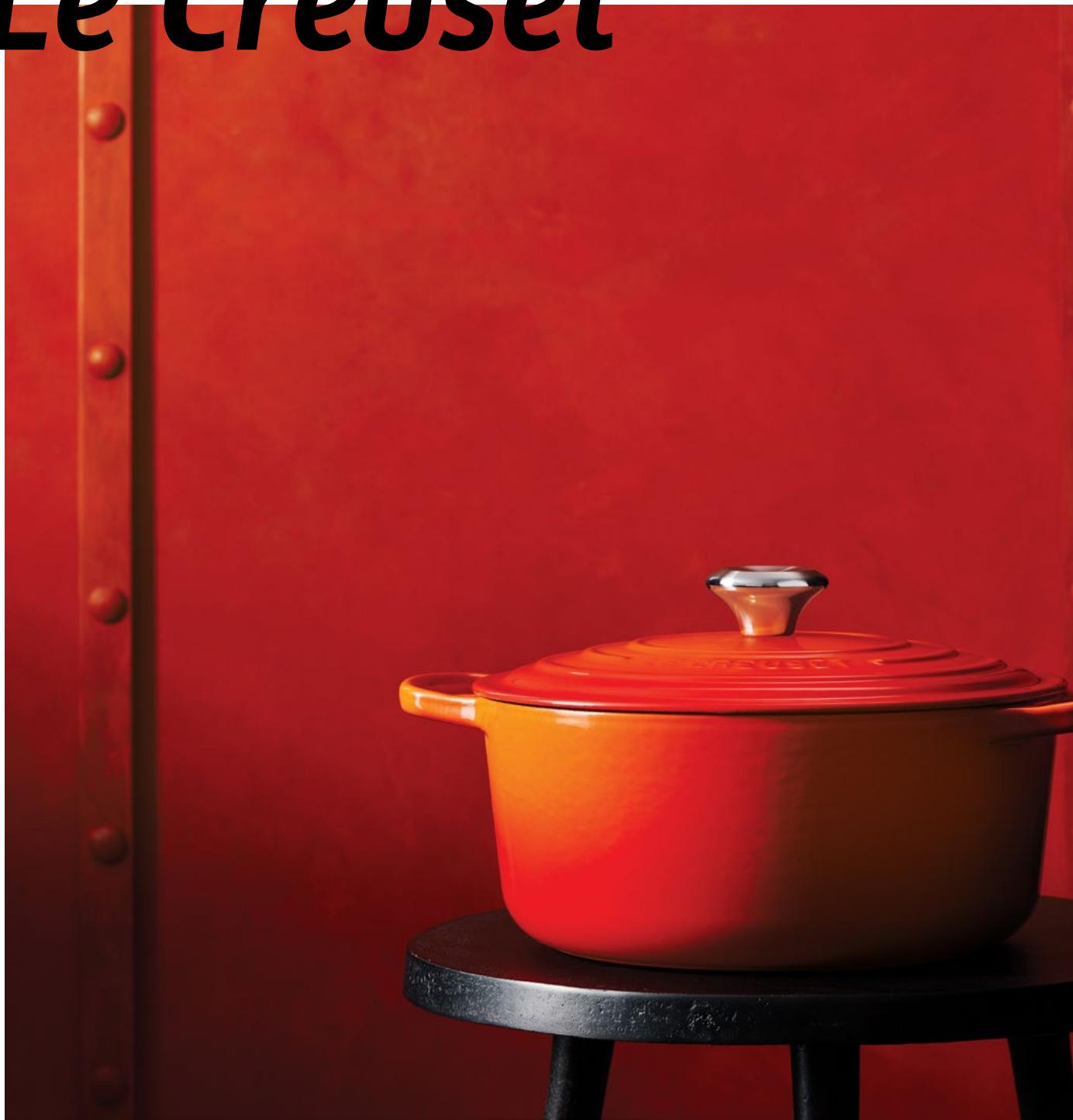


# Le Creuset



Gültig ab **01.10.2022**



Since 1931  
**Amefa**

Creative Cooking. Delicious Dining.

**DEM GESCHMACK VERPFLICHTET**

Manchmal sagt ein Name mehr als tausend Worte. So wie der Name Le Creuset. Zu Recht gilt er als Synonym für hochfunktionale Bräter, Pfannen und Auflaufformen. Für modern interpretierte Küchenklassiker aus Gusseisen und Steinzeug, die professionellen Ansprüchen genügen und Köche weltweit inspirieren. Jeden Tag aufs Neue. Entdecken Sie die Vielfalt!

Le Creuset  
since 1925

**Le Creuset - Bräter, rund**  
Dieses Produkt finden Sie  
auf Seite 14.

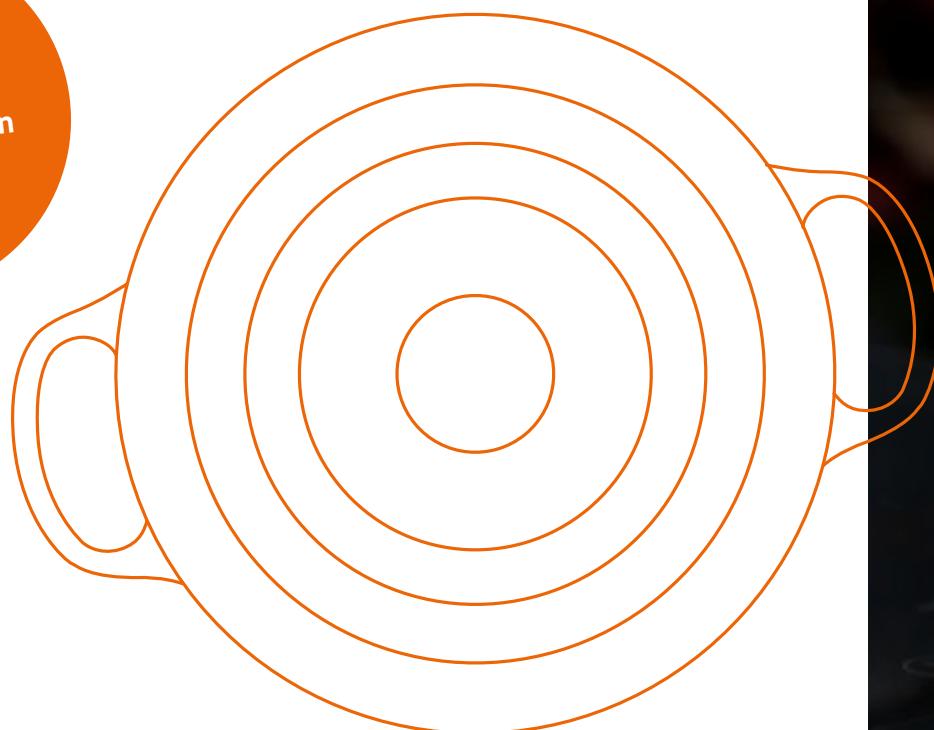


# INHALT

<b>Bräter</b> rund Signature	14
<b>Gourmet Profitopf</b> Signature	15
<b>Bräter</b> oval Signature	16-17
<b>Mini Cocotte</b>	18
<b>La Marmite</b> Signature	19
<b>Brat- und Servierpfanne</b> hoch Signature	20
<b>Oblong</b> Signature	21
<b>Auflaufform</b> Tradition	22-23
<b>Wok</b> mit Glasdeckel Tradition	24
<b>Tapas Schale</b>	25
<b>Essig- und Öl Set</b>	26

Mit nur einem  
„KLICK“  
zum gewünschten  
Produkt!

Klickbare PDF



Es waren einmal zwei belgische  
Industrielle auf der Brüsseler Messe...



*...einer war ein Spezialist  
für Emaillierung, der  
andere ein Experte im  
Bereich des Gießens.  
Gemeinsam knackten  
sie den Code zum  
Emaillieren von Gusseisen  
und brachten Farbe in  
die Küche.*



*Inspiriert vom feurigen  
Orange des flüssigen  
Gusseisens, entstand  
die erste Emaillefarbe:  
„Ofenrot“, welche zu  
Le Creuset's Marken-  
zeichen geworden ist.*

*Unsere gusseisernen  
Bräter sind moderne  
Klassiker und das  
Ergebnis einer fast  
hundertjährigen  
Verfeinerung. Sie werden  
über Generationen  
weitergegeben und mit  
zunehmendem Alter  
immer besser.*





Le Creuset - Bräter, oval

Dieses Produkt finden Sie  
auf Seite 16.

*Farben sind zauberhafte Begleiter in unserem Leben – mit ihnen können wir unsere Umgebung völlig verwandeln, unseren eigenen Stil schaffen und Stimmungen in uns hervorrufen.*

# Les Couleurs

DIE FARBEN



*Das Kochgeschirr von Le Creuset strahlt in vielen Farben – suchen Sie sich diejenigen aus, die am besten zu Ihnen und Ihrem Etablissement passen und lassen Sie Ihr Restaurant in wundervollen Farben erstrahlen.*



SCHWARZ



KIRSCHROT



OFENROT



MARSEILLE



KARIBIK



SHELL PINK



CITRUS



DEEP TEAL



PERLGRAU



MERINGUE

# Cook & Serve

Frische Kost zu servieren reicht längst nicht mehr aus, um anspruchsvolle Gäste zu begeistern. Die Kreativität Ihrer Küche wird mit Produkten von Le Creuset für Tisch und Buffet optimal ergänzt.

## Le Creuset - Mini Cocottes

Diese Produkte finden Sie auf Seite 18.

**ZEITGEMÄSS SERVIEREN UND PRÄSENTIEREN**  
Eine echte Alternative zu Edelstahlbehältern am Buffet sind stilvolle, farbenfrohe Bräter, Töpfe, Auflaufformen und Pfannen aus Gusseisen und Steinzeug von Le Creuset.



## KOCHEN UND SERVIEREN MIT LE CREUSET

Die Marke Le Creuset ist seit knapp einem Jahrhundert bekannt für ihr hochwertiges Kochgeschirr aus Gusseisen.

Die lebhaften Farben der Produkte bereiten nicht nur Freude am Kochen, sie verschönern auch jedes Buffet und jedes Menü.

## EXKLUSIVE BUFFETS MIT LIEBE ZUM DETAIL

Aus einem simplen Frühstücksbuffet wird eine raffinierte Komposition: Nicht nur Rührei, Speck und Mini-Würstchen sehen in den edlen Pfannen und Auflaufformen fantastisch aus. Die lebhaften Farben unterstreichen bereits etablierte Farbkonzepte oder können eine dezente Umgebung beleben.

## KLEIN, ABER FEIN – DIE MINI COCOTTE

### ALS WAHRER ALLROUNDER

Desserts wie Crumble, Milchreis oder Crème Brûlée lassen sich hervorragend in den Mini Cocotten anrichten und servieren. Aber auch herzhafte Vorspeisen oder Beilagen wie Kürbissuppe und Mini-Moussakas werden in der richtigen Verpackung zum Fotomotiv bei Ihren Gästen.



Die Farben Ofenrot, Kirschrot und Schwarz sind die absoluten Klassiker in der Le Creuset Farbpalette.

## FUNKTIONELL UND VIELSEITIG

Das gusseiserne Kochgeschirr kann sowohl für das Kochen als auch für das Backen verwendet werden. Hitze wird auf der emaillierten Oberfläche gleichmäßig verteilt und sehr gut gespeichert, sodass niedrige bis mittlere Temperaturen beim Kochen ausreichend sind.



# Le Creuset Produkte

## **SO BUNT KANN VIELFALT SEIN**

Vom ofenroten Klassiker bis hin zu modernen Metallic-Pastellfarben, vom voluminösen Bräter bis hin zur filigranen Mini Cocotte. Le Creuset verzaubert den Tisch.





**Le Creuset – Mini Cocottes**

Diese Produkte finden Sie  
auf Seite 18.

# BRÄTER rund Signature



Durchmesser  
**24 cm**



Durchmesser  
**28 cm**



Bezeichnung	Volumen l	Durchmesser cm	Artikelnummer	€*
Bräter, rund Signature 24 cm, schwarz	4,2	24	L21177240000430	264,71
Bräter, rund Signature 24 cm, kirschrot	4,2	24	L21177240602430	264,71
Bräter, rund Signature 24 cm, ofenrot	4,2	24	L21177240902430	264,71
Bräter, rund Signature 24 cm, marseille	4,2	24	L21177242002430	264,71
Bräter, rund Signature 24 cm, meringue	4,2	24	L21177247164430	264,71
Bräter, rund Signature 28 cm, schwarz	6,7	28	L21177280000430	331,93
Bräter, rund Signature 28 cm, kirschrot	6,7	28	L21177280602430	331,93
Bräter, rund Signature 28 cm, ofenrot	6,7	28	L21177280902430	331,93
Bräter, rund Signature 28 cm, marseille	6,7	28	L21177282002430	331,93

\* Preis zzgl. MwSt.

# GORUMET PROFITOPF

## Signature

Emaile innen hell

Durchmesser  
30 cm



Bezeichnung	Volumen l	Durchmesser cm	Artikelnummer	€*
Gourmet Profitopf, Signature 30 cm, schwarz	3,5	30	L21180300002430	264,71
Gourmet Profitopf, Signature 30 cm, kirschrot	3,5	30	L21180300602430	264,71
Gourmet Profitopf, Signature 30 cm, ofenrot	3,5	30	L21180300902430	264,71
Gourmet Profitopf, Signature 30 cm, marseille	3,5	30	L21180302002430	264,71
Gourmet Profitopf, Signature 30 cm, meringue	3,5	30	L21180307164430	264,71

\* Preis zzgl. MwSt.

Ergonomischer  
Edelstahl-Knopf

- Modernes Aussehen
- Komfortabler Knopf
- Widersteht hohen Temperaturen bis zu 260°C
- Für den Einsatz im Ofen





## BRÄTER oval Signature



Durchmesser  
**29 cm**



Durchmesser  
**31 cm**



Durchmesser  
**35 cm**



Bezeichnung	Volumen l	Durchmesser cm	Artikelnummer	€*
Bräter, oval, Signature 29 cm, schwarz	4,7	29	L21178290000430	298,32
Bräter, oval, Signature 29 cm, kirschrot	4,7	29	L21178290602430	298,32
Bräter, oval, Signature 29 cm, ofenrot	4,7	29	L21178290902430	298,32
Bräter, oval, Signature 29 cm, marseille	4,7	29	L21178292002430	298,32
Bräter, oval, Signature 29 cm, meringue	4,7	29	L21178297164430	298,32
Bräter, oval, Signature 31 cm, schwarz	6,3	31	L21178310000430	331,93
Bräter, oval, Signature 31 cm, kirschrot	6,3	31	L21178310602430	331,93
Bräter, oval, Signature 31 cm, ofenrot	6,3	31	L21178310902430	331,93
Bräter, oval, Signature 31 cm, marseille	6,3	31	L21178312002430	331,93
Bräter, oval, Signature 31 cm, meringue	6,3	31	L21178317164430	331,93
Bräter, oval, Signature 35 cm, schwarz	8,9	35	L21178350000430	377,31
Bräter, oval, Signature 35 cm, kirschrot	8,9	35	L21178350602430	377,31
Bräter, oval, Signature 35 cm, ofenrot	8,9	35	L21178350902430	377,31

\* Preis zzgl. MwSt.

**Welche Größe ist die richtige?**

**10 cm - 0,3 Liter - zum Servieren am Tisch**

**14 cm - 0,9 Liter - zum Servieren am Tisch**

**16 cm - 1,3 Liter - für 1 Person**

**18 cm - 1,8 Liter - für 1-2 Personen**

**20 cm - 2,4 Liter - für 2-3 Personen**

**22 cm - 3,3 Liter - für 3-4 Personen**

**24 cm - 4,2 Liter - für 4-6 Personen**

**26 cm - 5,3 Liter - für 6-8 Personen**

**28 cm - 6,7 Liter - für 8-10 Personen**





## MINI COCOTTE

Durchmesser  
**10 cm**



Bezeichnung	Volumen l	Durchmesser cm	Artikelnummer	€*
Mini Cocotte, schwarz glänzend	0,25	10	L71901101400000	21,01
Mini Cocotte, kirschrot	0,25	10	L71901100600100	21,01
Mini Cocotte, ofenrot	0,25	10	L71901100900100	21,01
Mini Cocotte, marseille	0,25	10	L71901102000100	21,01
Mini Cocotte, karibik	0,25	10	L71901101700100	21,01
Mini Cocotte, citrus	0,25	10	L71901104030100	21,01
Mini Cocotte, perlgrau	0,25	10	L71901105410100	21,01
Mini Cocotte, deep teal	0,25	10	L71901106420100	21,01
Mini Cocotte, meringue	0,25	10	L71901107160100	21,01
Mini Cocotte, shell pink	0,25	10	L71901107770100	21,01

\* Preis zzgl. MwSt.

# LA MARMITE

## Signature

Emaille innen schwarz



Durchmesser  
**26 cm**



**Schwarz**  
4,1 l

**Kirschrot**  
4,1 l

**Ofenrot**  
4,1 l

**Marseille**  
4,1 l

**Meringue**  
4,1 l

Bezeichnung	Volumen l	Durchmesser cm	Artikelnummer	€*
La Marmite, Signature 26 cm, schwarz	4,1	26	L21114260000430	259,66
La Marmite, Signature 26 cm, kirschrot	4,1	26	L21114260600430	259,66
La Marmite, Signature 26 cm, ofenrot	4,1	26	L21114260900430	259,66
La Marmite, Signature 26 cm, marseille	4,1	26	L21114262000430	259,66
La Marmite, Signature 26 cm, meringue	4,1	26	L21114267160430	259,66

\* Preis zzgl. MwSt.

**Für den  
richtigen Griff**

- Große Griffe für einen schnellen und sicheren Griff – selbst mit dicken Handschuhen
- Leichter und sicherer Transport vom Herd in den Ofen oder von der Küche auf den Esstisch



# BRAT- UND SERVIERPFANNE

## hoch Signature



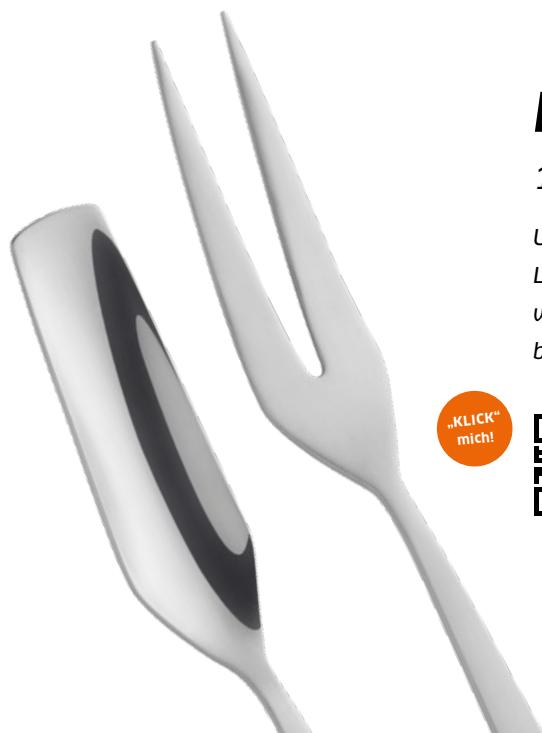
Durchmesser, hoch  
26 cm



Schwarz 2,0 l Kirschrot 2,0 l Ofenrot 2,0 l Marseille 2,0 l Meringue 2,0 l

Bezeichnung	Volumen l	Durchmesser cm	Artikelnummer	€*
Brat- und Servierpfanne, hoch Signature 26 cm, schwarz	2,0	26	L20187260000422	167,23
Brat- und Servierpfanne, hoch Signature 26 cm, kirschrot	2,0	26	L20187260600422	167,23
Brat- und Servierpfanne, hoch Signature 26 cm, ofenrot	2,0	26	L20187260900422	167,23
Brat- und Servierpfanne, hoch Signature 26 cm, marseille	2,0	26	L20187262000422	167,23
Brat- und Servierpfanne, hoch Signature 26 cm, meringue	2,0	26	L20187267160422	167,23

\* Preis zzgl. MwSt.



## Echter Hingucker!

### 1309 Buffet Selection

Um Ihre Gerichte optimal im farbenfrohen Le Creuset Steingut zu servieren, empfehlen wir die vielfältigen Buffet- und Servierbestecke von AMEFA.

„KLICK“  
mich!



Unter folgendem Link erhalten Sie das passende Datenpaket:  
[data.amefa.de/1309](http://data.amefa.de/1309)

# OBLONG

## Signature



Durchmesser  
**31 cm**



**Schwarz**  
3,4 l

**Kirschrot**  
3,4 l

**Ofenrot**  
3,4 l

Bezeichnung	Volumen l	Durchmesser cm	Artikelnummer	€*
Oblong, Signature 31 cm, schwarz	3,4	31	L21112310000430	251,26
Oblong, Signature 31 cm, kirschrot	3,4	31	L21112310602430	251,26
Oblong, Signature 31 cm, ofenrot	3,4	31	L21112310902430	251,26

\* Preis zzgl. MwSt.

**Helle Emaille  
(innen)**

- Speziell entwickelt, um nicht zu verfärben oder an Glanz zu verlieren
- Hohe Widerstandskraft gegen Abnutzung durch säurehaltige Lebensmittel, Dampf oder kochendes Wasser



# AUFLAUFFORM

## Tradition



Größe  
19 cm



Größe  
26 cm



Größe  
32 cm



Bezeichnung	Volumen l	Durchmesser cm	Artikelnummer	€*
Auflaufform, Tradition 19 cm, schwarz glänzend	1,1	19	L71102191400001	33,61
Auflaufform, Tradition 19 cm, kirschrot	1,1	19	L71102190600001	33,61
Auflaufform, Tradition 19 cm, ofenrot	1,1	19	L71102190900001	33,61
Auflaufform, Tradition 19 cm, marseille	1,1	19	L71102192000001	33,61
Auflaufform, Tradition 19 cm, meringue	1,1	19	L71102197160001	33,61
Auflaufform, Tradition 26 cm, schwarz glänzend	2,4	26	L71102261400001	43,70
Auflaufform, Tradition 26 cm, kirschrot	2,4	26	L71102260600001	43,70
Auflaufform, Tradition 26 cm, ofenrot	2,4	26	L71102260900001	43,70
Auflaufform, Tradition 26 cm, marseille	2,4	26	L71102262000001	43,70
Auflaufform, Tradition 26 cm, meringue	2,4	26	L71102267160001	43,70
Auflaufform, Tradition 32 cm, schwarz glänzend	4,0	32	L71102321400001	54,62
Auflaufform, Tradition 32 cm, kirschrot	4,0	32	L71102320600001	54,62
Auflaufform, Tradition 32 cm, ofenrot	4,0	32	L71102320900001	54,62
Auflaufform, Tradition 32 cm, marseille	4,0	32	L71102322000001	54,62
Auflaufform, Tradition 32 cm, meringue	4,0	32	L71102327160001	54,62

\* Preis zzgl. MwSt.

**Optimal für  
den Backofen**

- Steinzeug ist ideal zum Backen,  
da es die Hitze gleichmäßig verteilt
- Das Geschirr muss gar nicht oder  
kaum eingefettet werden
- Das Backgut bräunt gleichmäßig und  
der Boden wird nicht feucht





# WOK mit Glasdeckel

## Tradition



Durchmesser  
**36 cm**



**Schwarz**  
4,5 l



**Kirschrot**  
4,5 l



**Ofenrot**  
4,5 l

Bezeichnung	Volumen l	Durchmesser cm	Artikelnummer	€*
Wok mit Glasdeckel, Tradition schwarz	4,5	36	L25304360000460	242,86
Wok mit Glasdeckel, Tradition kirschrot	4,5	36	L25304360600460	242,86
Wok mit Glasdeckel, Tradition ofenrot	4,5	36	L25304360900460	242,86

\* Preis zzgl. MwSt.



**Allzeit bereit!**

**1319 Buffet**

Um Ihre Gerichte optimal im farbenfrohen  
Le Creuset Gefäß zu servieren, empfehlen  
wir die vielfältigen Buffet- und Servier-  
bestecke von AMEFA.

„KLICK“  
mich!



Unter folgendem Link erhalten  
Sie das passende Datenpaket:  
[data.amefa.de/1319](http://data.amefa.de/1319)

# TAPAS SCHALE



Durchmesser  
**14 cm**



**Kirschrot**  
0,45 l

**Ofenrot**  
0,45 l

Bezeichnung	Volumen l	Durchmesser cm	Artikelnummer	€*
Tapas Schale, kirschrot	0,45	14	L72102140600001	24,37
Tapas Schale, ofenrot	0,45	14	L72102140900001	24,37

\* Preis zzgl. MwSt.

**Ab in die  
Spülmaschine!**

- *Le Creuset Artikel sind leicht in der Spülmaschine zu reinigen*
- *Stetes Reinigen in der Spülmaschine kann allerdings die Farbe der Emailierung trüben*
- *Die Funktionalität des Kochgeschirrs wird dadurch nicht eingeschränkt*

# ESSIG- UND ÖL SET



Durchmesser  
**6,9 cm**



**Kirschrot**  
0,24 l      **Ofenrot**  
0,24 l



Bezeichnung	Volumen l	Durchmesser cm	Artikelnummer	€*
Essig- und Öl Set, kirschrot	0,24	6,9	L91001700060000	52,94
Essig- und Öl Set, ofenrot	0,24	6,9	L91001700090000	52,94

\* Preis zzgl. MwSt.



**Einfach passend!**

**Buffet PVD schwarz**

Um Ihre Gerichte optimal im farbenfrohen Le Creuset Steingut zu servieren, empfehlen wir die vielfältigen Buffet- und Servierbestecke von AMEFA.

„KLICK“  
mich!



Unter folgendem Link erhalten Sie das passende Datenpaket:  
[data.amefa.de/1319schwarz](http://data.amefa.de/1319schwarz)





Creative Cooking. Delicious Dining.

**AMEFA** Stahlwaren GmbH | Straussplatz 3 | 42697 Solingen  
T +49 212 23 207-0 | F +49 212 23 207-40  
E amefa@amefa.de | www.amefa.de



9997000000011

