

Logo Officiel 2023 →



FRANCE • 1925

Fondée en 1925, Le Creuset est aujourd'hui l'une des marques les plus raffinées d'ustensiles de cuisine à travers le monde. Grâce à notre héritage ancré dans l'artisanat français et c'est avec une grande fierté que nous fabriquons des produits haut-de-gamme et au design élégant qui apportent de la joie de générations en générations.

En perpétuel renouvellement, Le Creuset est connu pour sa forte dynamique à innover et à proposer de nouvelles couleurs. Au travers de ses valeurs transmises, telles que la convivialité, le partage, l'art de vivre « à la française », et d'un héritage presque centenaire, Le Creuset est plus que jamais au cœur de nos vies, génération après génération. »



LA CUISSON

LA CUISSON

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 CUISSON – FONTE EMAILLEE

Conçue pour durer toute une vie, reconnue et appréciée pour son design moderne et sa rétention de la chaleur exceptionnelle, la fonte émaillée Le Creuset passe de la table de cuisson à la table.

Hautement performante

Une fois testée, vous ne pourrez plus vous en passer !

Ultra-polyvalente et existant dans différentes tailles, tout est possible avec la fonte émaillée Le Creuset. Sa rétention de la chaleur permet une cuisson homogène pour des plats gourmands et savoureux. La cuisson à feu doux étant suffisante, vous ferez même des économies d'énergie !

Une qualité inégalable

Garantie à vie : le choix de la durabilité.

Les poignées larges et le bouton Inox ergonomiques assurent une bonne prise en main même avec un gant à four et évitent tout risque de brûlure et d'accident. Vous pouvez utiliser la fonte émaillée Le Creuset sur toutes les sources de chaleur, y compris l'induction. Tout est conçu pour vous faciliter la vie !

De la cuisine à la table

L'expertise de l'émail au service de l'esthétisme.

Disponible dans une sublime palette de couleurs acidulées, notre gamme apporte un zeste de fantaisie à votre cuisine.



LA CUISSON – LES FORGÉES

La gamme Les Forgées se compose de formidables ustensiles de cuisson ultra-résistants, garantis à vie et sans PFOA. Grâce à son revêtement hautement performant, elle est l'alliée de toutes vos réalisations au quotidien, d'autant plus qu'elle se nettoie très facilement.

Revêtement anti-adhérent ultra robuste

Pour des réalisations qui ne collent pas !

Avec notre revêtement anti-adhérent composé de 3 couches, nos poêles sont résistantes à l'abrasion et vos préparations n'attachent pas, ce qui vous permet de cuisiner avec peu ou pas de matière grasse.

Solidité exemplaire

Garantie à vie : le choix de la durabilité.

Le corps forgé anodisé, composé de 6 couches, empêche la poêle de se déformer lorsqu'elle monte en température. Les ustensiles de cuisson anti-adhérents Les Forgées Le Creuset se prêtent à toute préparation (sauter, rissoler, mijoter, etc.) et passent même au four.



LA PATISSERIE

LA PÂTISSERIE

Grâce au revêtement anti-adhérent et l'excellente rétention de la chaleur de la gamme Pâtilliss, les démoulages sont faciles, le nettoyage se fait en un clin d'œil et les pâtisseries réussies à tous les coups.

Salé ou sucré, nos moules sont polyvalents et vous permettront de réaliser toutes vos recettes préférées !

Avec Pâtilliss, vos réalisations se détacheront facilement et le nettoyage sera simplissime.



LA CERAMIQUE

Dressez la table avec fierté dans nos superbes ustensiles en céramique aux couleurs de l'arc en ciel pour égayer vos repas.

Passez du four à la table avec style. La céramique Le Creuset, parfaite pour réchauffer, mariner, cuire, rôtir et bien plus encore.

Cuite à 1 200° et extrêmement peu poreuse, la céramique Le Creuset est hautement résistante et durable. Le choix d'une gamme de haute qualité complémentaire aux produits de cuisson.

Hautement résistante

Le niveau de qualité dépend de 3 caractéristiques :

- La composition du corps
- La porosité après cuisson
- La température de cuisson

La porosité inférieure à 1% et une cuisson à 1200°C donne une très grande résistance à la céramique Le Creuset. La haute performance de nos produits en céramique est renforcée par son séduisant émail qui résiste à l'usure, ne se décolore pas et n'absorbe pas les odeurs.



L'OENOLOGIE

L'ingéniosité, la performance et l'élégance des formes et des matériaux des accessoires du vin Le Creuset vous offriront une expérience œnologique optimale.

L'ouverture

Des accessoires hautement ingénieux avec de nombreux systèmes brevetés.

Les sommeliers, les tire-bouchons à poignée ou à levier ergonomiques et les coupes-capsules Le Creuset, avec leurs systèmes d'ouverture très ingénieux, sont esthétiques, extrêmement solides et d'une facilité incroyable de débouchage !

Le service

Des produits esthétiques et pratiques !

La température de service et l'aération, influencent considérablement la dégustation d'un verre de vin. Combinés, les rafraîchisseurs et les bouchons aérateur verseau Le Creuset permettent aux arômes naturels du vin de se développer pleinement en bouche dévoilant ainsi le caractère unique de chaque vin.

La conservation

Le cadeau idéal !

Le vin s'oxyde au contact de l'air au fil des jours, et perd de sa saveur originelle. La pompe à vin Le Creuset, en créant un vide d'air dans la bouteille, permet de préserver les arômes pendant plusieurs jours.

•



LES ACCESSOIRES

LES ACCESSOIRES

Afin de répondre à tous les besoins en cuisine, Le Creuset propose également divers accessoires tels que :

- des bouilloires
- des moulins
- des Bouteilles pour l'hydratation
- des accessoires silicone tels que dessous de plats, manique ou encore spatules.

