








## VIVE LA CHANDELEUR – FEIERN WIE IN FRANKREICH

Hallo Bob,

Heute ist La Chandeleur, der französische Tag des Crêpes! Der perfekte Anlass, um diesen Bestseller der französischen Küche zu feiern – von herzhaft bis süß. Ausserdem gibt's spannende Einblicke, leckere Rezepte und tolle Angebote.

Unsere Themen:

-  Die besten Rezepte für Crêpes & Co.
-  Die neue EASY PRO Crêpes Pfanne
-  Crêpes-Pfannen zum Bestpreis
-  Unbeschichtete Pfannen
-  Tartiflette in den Alpen

AKTUELL



### DIE BESTEN REZEPTE VON CRÊPES BIS POFFERTJES

Der 2. Februar ist ein Festtag für Crêpes-Liebhaber! Gehe auf Entdeckungsreise zum Ursprung dieses Klassikers und entdecke die leckersten Rezepte. Mit unseren Tipps und Crêpes-Pfannen gelingen dir perfekte Crêpes, Pancakes & Co.

[JETZT BEITRAG LESEN](#)

NEUHEITEN



### PERFEKTE CRÊPES IN DER NEUEN EASY PRO CRÊPES PFANNE

Pünktlich zum La Chandeleur macht unsere neue EASY PRO Crêpes Pfanne das Zubereiten von Crêpes zum Kinderspiel! Dank ihrer perfekten Antihafbeschichtung gleitet der Teig mühelos aus der Pfanne. Geniesse hauchdünne Crêpes wie vom Profi!

[JETZT KAUFEN](#)

PROMOTION



### EASY INDUCTION CRÊPES PFANNE ZUM BESTPREIS

Hol dir noch heute deine EASY INDUCTION Crêpes Pfanne und profitiere vom **Bestpreis von € 39.90 statt € 54.90**. Die vollflächige Induktionsrunde sorgt für gleichmässige Bräune und das leichte Aluminium mit Antihafbeschichtung für ein leichtes Wenden deiner Crêpes!

JETZT PROFITIEREN

ZUR KOMPLETTEN SALE-RUBRIK

NICE TO KNOW



### UNBESCHICHTET UND UNENTBEHRLICH

Unbeschichtete Bratpfannen liegen wieder im Trend! Sie ermöglichen ein scharfes Anbraten bei hohen Temperaturen und fördern so die Entwicklung intensiver Röstaromen. Mit etwas Übung gelangen dir aber auch delikate Speisen wie Crêpes perfekt. Zudem sind sie äusserst robust, kratzfest und langlebig. Probier's aus!

JETZT ENTDECKEN



### VON PARIS IN DIE ALPEN – MIT TARTIFLETTE SAVOYARDE

Von den Crêpes in den Gassen von Paris geht's mit Tartiflette Savoyarde in die französischen Alpen. Mit diesem herzhaften Kartoffel-Käse-Gratin kreierst du ein rustikales Hauptgericht, das jeden kalten Wintertag erwärmt.

[ZUM REZEPT](#)