









## VIVE LA CHANDELEUR – FEIERN WIE IN FRANKREICH

Hallo

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
-  20 % mit der Carte Blanche
-  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 REZEPTE ENTDECKEN

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



### CRÊPES-PFANNEN ZUM BESTPREIS

Profitiere noch bis zum 7. Februar 2025 von zuckersüssen Rabatten auf unsere Crêpes-Pfannen. Von der vielseitigen SALTO über die klassische EASY INDUCTION bis hin zur neuen EASY PRO – wähle deine Favoritin!

JETZT PROFITIEREN



SALTO Crêpepfanne Ø 27 cm

CHF 79 CHF 64



EASY INDUCTION Crêpepfanne

Ø 25 cm

CHF 54 CHF 39



EASY PRO Crêpepfanne Ø 27

cm

CHF 69 CHF 54

PROMOTION

# Carte blanche

#### 20% MIT DEINER CARTE BLANCHE

Du hast eine Carte Blanche? Dann haben wir gute Neuigkeiten für dich! Sichere dir im Februar und März 20 % Rabatt auf unser gesamtes Sortiment – online, in unseren Stores und Outlets. Jetzt genießen und sparen!

## 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



**CULINARY FIVEPLY Bratpfanne**

unbeschichtet Ø 28 cm

CHF 79



**SILVER STAR Bratpfanne**

unbeschichtet Ø 26 cm

CHF 129



**ALLROUND Bratpfanne**

unbeschichtet Ø 24 cm

CHF 54



### 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 kreiерst du ein rustikales Hauptgericht, das jeden kalten Wintertag erwärmt.

ZUM REZEPT