

PURE

by

PASCALE NAESSENS

for

SERAX



## PASCALE NAESSENS



Nach fünf intensiven Jahren als internationales Fotomodel kehrte Pascale Naessens nach Belgien zurück, wo sie eine Karriere bei einem Fernsehsender startete und ihre Leidenschaft für die Themen Gesundheit und Kochen nicht nur durch eine Ausbildung zur Ernährungsberaterin und Gastwirtin zeigte, sondern auch in mehreren Kochbüchern. Heute ist Pascale eine der meist verkauften Kochbuch-Autorinnen Belgiens. Ihre Faszination für Keramik führte zu der Geschirr-Linie „Pure“ für Serax, die perfekte Ergänzung zu ihren Kochbüchern. Pur: der rote Faden in ihrem Leben.

„Was für mich und viele andere auch wichtig ist, ist das Volumen. Ich verarbeite viel Gemüse und darum wollte ich einen Topf, der breit und groß genug war, um darin Gemüse zu kochen. Das war, neben Benutzerkomfort und Ästhetik, einer der wichtigen Ausgangspunkte für meinen Entwurf.“





Die kulinarische Buchautorin und Keramikerin Pascale Naessens zweifelt keine Sekunde daran: „Mit hübschen, handlichen Utensilien in der Küche arbeiten, macht glücklich.“ Mit dieser Philosophie entwarf Pascale zwei neue Kollektionen für die erfolgreiche Pure-Linie, die sie in Zusammenarbeit mit Serax jedes Mal etwas erweitert. Kochtöpfe und Pfannen in verschiedenen Farben, die mit ihrem unübertroffenen Benutzerkomfort nicht nur den Koch verwöhnen, sondern auch besonders hübsch auf der gedeckten Tafel aussehen. Außerdem entwarf sie eine herrliche Kollektion Holzobjekte, die sowohl in der Küche als auch auf dem Tisch die ultimative Gesellschaft für die Kochtöpfe darstellen.



### Meer dan alleen een kookpot

Die Pure-Kochtöpfe und Pfannen dienen nicht nur dazu, leckere Gerichte zuzubereiten, sie verleihen dem Tisch auch ein schönes Ambiente. Funktionalität und Ästhetik sind in einem Objekt vereint. Ihr besonderes Design, inspiriert von den alten chinesischen Kochtöpfen, mit ihren schönen runden Handgriffen und in drei verschiedenen Farben - Serene White, Stone Grey und Ebony Black - verleiht den Kochobjekten eine ausgesprochene Schönheit und Serenität, etwas, was auch bei den Gästen nicht unbemerkt bleibt wenn die Utensilien mit köstlichen Gerichten vom Herd direkt auf den Tisch kommen für ein geselliges „shared“ Diner.

In der Küche bieten die Töpfe und Pfannen der Pure-Kollektion laut Pascale daher auch einen unvergleichlichen Kochkomfort. Alles was ihr bei den gewöhnlichen Kochutensilien fehlte, hat sie in einem leichten Aluminiumrumpf, mit einer dreilagigen Greblon-Antihaftbeschichtung, für ein gesundes Kochen umgesetzt. Die einmalige farbige Silikonaußenseite ist extrem hitzebeständig, die Unterseite ist geeignet für alle Wärmequellen, auch Induktionsherde, und dank der massiven gegossenen rostfreien Stahlhandgriffe liegen sie auch gut in der Hand.

Pure von Pascale Naessens für Serax – wo Schönheit, Qualität und Komfort einander begegnen und eine nonchalante, gemütliche Atmosphäre schaffen.



Texte und Bilder:

[WWW.SERAX.PRESS/PRESS](http://WWW.SERAX.PRESS/PRESS)

## Über Serax

Serax wurde vor 30 Jahren gegründet und bildete den Ausgangspunkt einer (R)evolution in der Floristikbranche. Entwürfe nationaler und internationaler Designer erblickten das Licht der Welt und veränderten diesen Sektor dauerhaft. Dieser Anspruch bestimmt nach wie vor die Existenz von Serax, nur ist das Spielfeld größer geworden. Dekorationsobjekte, Tableware-Linien und Kleinmöbel wurden in die Kollektion aufgenommen. Heute gilt Serax als Designplattform, auf der Synergien zwischen nationalen und internationalen Gestaltern entstehen. Serax hält am Anspruch fest, dem Kunden zugängliches, hochwertiges und funktionales Design zu bieten.

Für weitere Auskünfte oder Interviews kontaktieren Sie bitte:

**Serax**

Aurelie Hurlet

Tel: +32 3 458 05 82

M: +32 474 82 02 52

[aurelie@serax.com](mailto:aurelie@serax.com)

# SERAX

[www.serax.com](http://www.serax.com)