



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

NOUVEAUTÉ 2020
MISE SOUS VIDE

LEIFHEIT

*Le ménage, c'est
comme ça aujourd'hui.*

LEIFHEITLe ménage, c'est
comme ça aujourd'hui.

Nouveauté 2020

Un appareil malin qui défie le temps

Au fil des jours, les aliments s'oxydent sous l'action de l'air et périssent, même placés au réfrigérateur dans un sac ou une boîte. Mais il existe une méthode pour conserver plus longtemps les denrées : la mise sous vide. Ce procédé, reconnu pour son efficacité, évacue l'oxygène qui favorise le développement des bactéries et optimise la conservation des aliments tout en préservant leurs qualités nutritionnelles.

Pour éviter le gaspillage alimentaire et faire de réelles économies en organisant différemment la préparation des repas, Leifheit spécialiste depuis 60 ans en appareils et accessoires domestiques, lance le nouveau Vacu Power 500.

Doté de la technologie Vacuum System qui lui confère une grande fiabilité, il aspire l'air et scelle le sachet sous vide en un clin d'œil. Remis au congélateur, au réfrigérateur ou au garde-manger, le produit sous vide conserve ses saveurs dans la durée tout en étant protégé des bactéries.

Une solution anti-gaspillage qui permet de faire des économies et renforce l'hygiène alimentaire.



LEIFHEITLe ménage, c'est
comme ça aujourd'hui.

NOUVEAU VACU POWER 500 Contre le gaspillage alimentaire

Le nouveau Vacu Power 500 Leifheit prolonge jusqu'à 5 fois plus longtemps la durée de conservation des produits alimentaires et des plats « faits maison » préalablement conditionnés dans un sachet ou des boîtes de conservation Leifheit. Que ce soient pour des aliments frais, secs, saumurés, fermentés, fumés, cuisinés... destinés à la réfrigération, à la congélation ou au garde-manger, la conservation sous vide respecte naturellement le goût des aliments et toutes leurs qualités nutritives. Le croquant et le croustillant des produits frais sont préservés et promettent une dégustation savoureuse. De plus, elle évite que les odeurs de nourriture ne se répandent dans le réfrigérateur et protège les aliments du gel au congélateur.

Un fonctionnement simplifié

La mise sous vide avec la nouveau Vacu Power 500 Leifheit est un jeu d'enfant. Après avoir introduit l'aliment à conserver dans son sachet, il suffit de le positionner dans l'emplacement prévu et une simple pression sur le bouton « Auto » permet de déclencher automatiquement l'aspiration de l'air (12 litres/minute). La fonction « Stop » s'active lorsque le vide est fait dans le sachet puis le bord du sac est soudé en appuyant sur « Seal ». En quelques secondes, le tour est joué !

2 en 1, le Vacu Power 500 permet également de mettre sous vide les boîtes de conservation en verre Leifheit (vendues séparément) - plus pratiques pour les plats en sauce par exemple. Pour cela, il suffit de fixer l'embout du tuyau d'aspiration au couvercle, de le connecter au Vacu Power 500 et d'appuyer sur « Box » pour faire le vide dans la boîte. Le couvercle de chaque boîte en verre est doté d'un afficheur de date. Un lot de trois boîtes de 50 cl, 80 cl et 1,4 litre est fourni avec le tuyau d'aspiration qui est compatible avec tous les appareils de mise sous vide Leifheit.

Avec son design compact et son revêtement en acier inoxydable anti-traces de doigts, le nouveau Vacu Power 500 Leifheit trouvera facilement sa place dans toutes les cuisines.

Vacu Power 500

Fourni avec 10 sacs de conservation
Prix public indicatif : 129 euros TTC

Boîtes de conservation sous vide

Tuyau d'aspiration + set de 3 boîtes
(50 cl, 80 cl et 1,4 litre)

Prix public indicatif : 39,99 euros TTC

Points de vente : sur Amazon à partir
de mars 2020

LEIFHEIT

Le ménage, c'est
comme ça aujourd'hui.



Retrouvez toutes les informations et les visuels Leifheit sur notre site internet : www.primavera.fr
Rubrique «espace presse» ou sur simple demande au 01 55 21 63 85 - primavera@primavera.fr

Leifheit - Birambeau
3, rue Rondelet - 75012 PARIS
Tél. : 01 55 78 55 55
E-mail : info@leifheit.com
www.leifheit.fr

Primavera Communication
Rosa-Sara MOKRI - Claudia VAUDOIS
55, rue de Paris - 92110 CLICHY
Tél. : 01 55 21 63 85
E-mail : primavera@primavera.fr
www.primavera.fr