



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

NOUVEAUTÉS 2020
UNE CUISINE
DE QUALITÉ

LEIFHEIT

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



Nouveautés 2020

Des ustensiles de qualité : la meilleure recette pour réussir sa cuisine

Amoureux de la bonne cuisine, les français sont de plus en plus nombreux à se mettre aux fourneaux et à essayer de nouvelles recettes. En quête d'ustensiles performants et faciles à vivre, ces cuisiniers amateurs ou avertis sont toujours attentifs aux innovations capables de simplifier la préparation de leurs mets et d'enrichir le goût de leurs plats.

Pour élaborer des préparations gourmandes et savoureuses, Leifheit développe depuis de nombreuses années des produits haut de gamme qui facilitent la préparation culinaire et font gagner du temps en cuisine.

Râpe à spirale manuelle ou de table, thermomètre..., les ustensiles Leifheit se rendent vite indispensables en cuisine. Pratiques, sûrs et très robustes, ils offrent des solutions intelligentes pour répondre à tous les défis.



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

NOUVELLE RÂPE À SPIRALES MANUELLE

La décoration accessible à tous

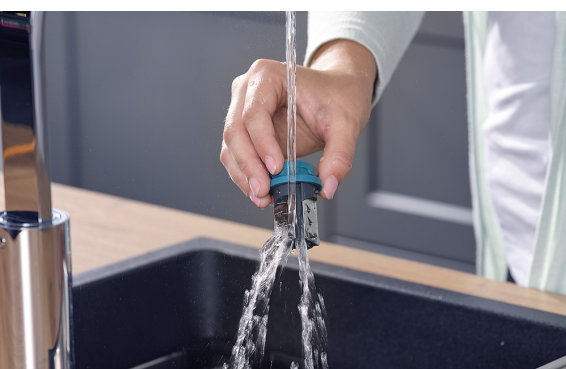
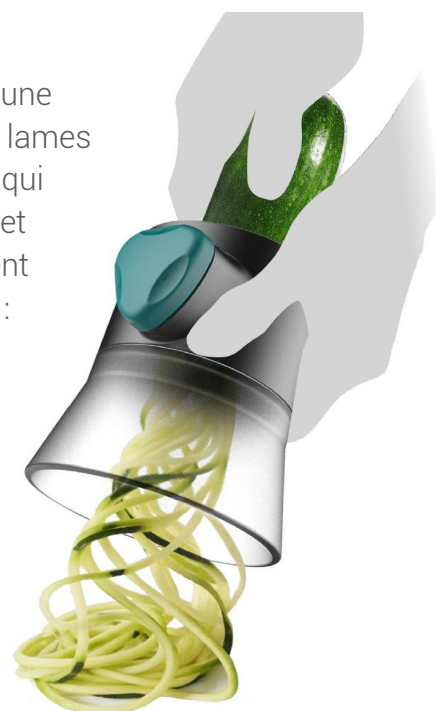
La râpe à spirales manuelle Leifheit transforme les fruits et les légumes en spirales élégantes. Idéal pour réaliser de belles décorations de plats, des salades attrayantes ou pour ajouter une touche déco aux desserts avec des fruits de saison, ce nouvel outil laisse libre cours à la créativité. Carottes, poires, pommes de terre, concombres, courgettes, pommes, oignons..., peuvent être coupés sans effort.

Confortable et sûre, la nouvelle râpe à spirales Leifheit empêche tout contact des mains avec les lames et offre une coupe en toute sécurité jusqu'au dernier morceau.

De haute qualité, cet ustensile assure une coupe régulière et précise grâce à ses lames ultra-tranchantes en acier inoxydable qui préservent tous les arômes des fruits et légumes. Interchangeables, elles offrent le choix parmi 3 découpes différentes : épais, moyen ou fin.



Après utilisation, la râpe à spirale se nettoie facilement sous l'eau courante ou passe directement au lave-vaisselle.



Râpe à spirale manuelle - Réf. : 03221

Prix public indicatif : 14,99 euros TTC

Disponible à partir de Mars 2020

Points de vente : e-commerce et GSA

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

NOUVELLE RÂPE À SPIRALES DE TABLE

Une coupe rapide et sûre

Avec sa nouvelle râpe à spirales de table, Leifheit enrichit les cuisines d'un accessoire particulièrement ingénieux et polyvalent. Cet ustensile de qualité est conçu pour réaliser une coupe décorative des fruits et des légumes. Carottes, poires, pommes de terre, concombres peuvent être coupés sans efforts pour réaliser de belles décorations de plats et des salades attrayantes.

Équipée de lames extrêmement affûtées en acier inoxydable, cette nouvelle râpe laisse le choix parmi 3 gabarits de découpe : fin, moyen ou épais. Il suffit pour cela de changer et de clipser en toute simplicité le modèle de découpe.

Son système de rotation à commande manuelle permet de couper efficacement les aliments jusqu'au dernier morceau sans risque de blessures pour les mains. De plus, son système de verrouillage et ses pieds dotés de ventouses améliorent la sécurité de l'appareil pour une utilisation sans risques.

La râpe se démonte facilement pour simplifier son rangement et son nettoyage.



Râpe à spirales de table - Réf. : 03222

Prix public indicatif : 29,99 euros TTC

Disponible à partir de Mars 2020

Points de vente : e-commerce et GSA

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

NOUVEAU THERMOMÈTRE DE CUISSON

Une cuisson précise des aliments

En cuisine, de nombreux plats ou desserts comme la viande, le poisson, le chocolat ou le sucre demandent une grande précision lors de la cuisson. **Pour simplifier cette prise de mesure et réaliser les préparations tout en vérifiant la température de cuisson, Leifheit propose un nouveau thermomètre. Très pratique, ce thermomètre à sonde peut prendre, avec précision, la température de tous les aliments qu'ils soient solides ou liquides. Il offre une large plage d'utilisation comprise entre -20°C et 250°C.**

Performant, ce thermomètre dispose d'un long câble de 1 m résistant à la chaleur (jusqu'à 380°C) ce qui permet des prises de températures directement dans le four. De plus, son large écran tactile apporte une utilisation intuitive et une lecture du résultat bien visible. 5 niveaux de cuisson peuvent être prédéfinis mais un réglage individuel de la température est également possible. Ce nouveau thermomètre a également des fonctions minuterie ou alarme sonore de température.

Magnétique, celui-ci peut être fixé sur tous les supports métalliques et possède également un support pour pouvoir le poser à plat, sur un plan de travail par exemple.



Thermomètre de cuisson - Réf. 03223

Prix public indicatif : 19,99 euros TTC

Disponible à partir de Mars 2020

Points de vente : e-commerce et GSA

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