



COMMUNIQUÉ DE PRESSE 2021



CONSERVATION  
DES ALIMENTS

**LEIFHEIT**

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

# Communiqué 2021

## Vacu Power 500 et bocaux de conservation

### Pour conserver les belles récoltes estivales

Le potager connaît un vrai succès depuis le début de la pandémie. De plus en plus de Français cultivent fruits, légumes ou aromates pour consommer des produits frais et faits maison. Mais lorsque la saison bat son plein, les récoltes peuvent être abondantes. Il convient alors de les stocker pour les mois à venir.

**Pour conserver ces récoltes plus longtemps, Leifheit, spécialiste depuis 60 ans en appareils et accessoires domestiques, propose une machine de mise sous vide et des bocaux de conservation. Ces produits de conservation évitent le gaspillage alimentaire et permettent de faire de réelles économies en organisant différemment la préparation des repas.**

Doté de la technologie Vacuum System qui lui confère une grande fiabilité, **l'appareil de mise sous vide Vacu Power 500 Leifheit** aspire l'air et scelle le sachet 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.

Quant aux **bocaux de conservation Leifheit**, ils assurent une conservation parfaite pour profiter toute l'année des bienfaits des préparations à base de fruits ou légumes récoltés au jardin.

Des solutions anti-gaspillage qui permettent de faire des économies et renforcent l'hygiène alimentaire.



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

## VACU POWER 500

### Contre le gaspillage alimentaire

L'appareil de mise sous vide 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 soit 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 le 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 tuyau d'aspiration compatible avec tous les appareils de mise sous vide Leifheit est fourni avec le lot de trois boîtes de 50 cl, 80 cl et 1,4 litre.

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 :

e-commerce : [www.amazon.fr](http://www.amazon.fr)

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

## BOCAUX À CONFITURE ET À CONSERVES

C'est le moment de récolter les premiers fruits ou légumes ! Petits et grands ont hâte de déguster petits pois, haricots, fraises, framboises, cerises, tomates... cultivés dans le jardin. **Mais pour éviter de manger la même chose à tous les repas lorsque les récoltes sont abondantes, Leifheit propose des bocaux de conservation de qualité.**

Confitures, marmelades, coulis ou autres préparations, il est possible de profiter toute l'année de ces fruits et légumes grâce aux bocaux de conservation en verre Leifheit. Pratiques, esthétiques et très solides, ils assurent une conservation parfaite des préparations maison par stérilisation. Allant de 47 ml à 1,7 l, ils s'adaptent au volume des différentes préparations.

### BOCAUX DE CONSERVATION

Prix publics indicatifs : entre 1,29 euros TTC (pour le modèle 6 facettes 47 ml) et 5,49 euros TTC (pour le modèle fermeture à étrier 1,14 l).

Points de vente : e-commerce : [www.amazon.fr](http://www.amazon.fr) / GSA : Leclerc, Système U



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

**Leifheit - Birambeau**  
3, rue Rondelet - 75012 PARIS  
Tél. : 01 55 78 55 55  
E-mail : [info@leifheit.com](mailto:info@leifheit.com)  
[www.leifheit.fr](http://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](mailto:primavera@primavera.fr)  
[www.primavera.fr](http://www.primavera.fr)