



**Le Parfait®**

## NOUVEAUTÉS HACHOIRS ÉLECTRIQUES LE PARFAIT

\* Étude OpinionWay - 1 014 répondants - avril 2026 - catégorie bocaux hermétiques

Retrouvez toutes les informations et les visuels Le Parfait sur [www.primavera.fr](http://www.primavera.fr)  
Rubrique Espace Presse ou disponibles sur demande à :

**PRIMAVERA COMMUNICATION**

Rosa MOKRI - Claudia VAUDOIS

Tél. : 01 55 21 63 85 - E-mail : [primavera@primavera.fr](mailto:primavera@primavera.fr)

[WWW.LEPARFAIT.COM](http://WWW.LEPARFAIT.COM)



# NOUVEAUX HACHOIRS ÉLECTRIQUES LE PARFAIT

LA MAÎTRISE DU HACHAGE,  
DE LA VIANDE À LA SAUCISSE



Marque française emblématique de la conservation, Le Parfait s'inscrit depuis plus d'un siècle dans le quotidien des Français en cultivant le goût de l'authentique et le plaisir du fait-maison. Elle incarne un art de vivre où la cuisine se fait généreuse, sincère et tournée vers le partage. Derrière chaque bocal se racontent des gestes transmis, des recettes familiales revisitées et une attention portée aux produits de saison, dans une démarche à la fois gourmande et responsable.

**Forte de cette expertise reconnue dans la conservation en bocal, Le Parfait enrichit aujourd'hui son univers culinaire avec le lancement de deux nouveaux hachoirs électriques, conçus pour répondre aux différents usages des amateurs de cuisine maison :**

- **Le hachoir électrique N°8 et passe-tomate :** un modèle polyvalent et accessible, idéal pour un usage occasionnel ou pour s'initier facilement aux préparations maison.
- **Le hachoir électrique N°10 :** il s'adresse aux passionnés de cuisine maison en quête d'un équipement performant pour un usage plus régulier.

**Ces nouveautés Le Parfait répondent aux nouvelles attentes des consommateurs, désireux de maîtriser l'ensemble de leurs préparations, de la transformation à la conservation.**

Fiables et polyvalents, ils permettent de préparer facilement viandes hachées, tartares, terrines, pâtés, farces ou saucisses... Sans oublier les fameux coulis et sauces tomates.



# LES NOUVEAUX HACHOIRS LE PARFAIT AIDENT À LA PRÉPARATION DES CONSERVES MAISON

Le barbecue reste un rendez-vous incontournable des beaux jours, où les saucisses maison trouvent naturellement leur place aux côtés des brochettes, légumes grillés et autres spécialités estivales. Mais au-delà de cet usage convivial, les nouveaux hachoirs Le Parfait s'inscrivent avant tout dans la continuité de l'expertise historique de la marque autour de la conservation maison.

Chaque année, la sauce tomate et le pâté de campagne en bocal comptent parmi les recettes les plus consultées sur [leparfait.com](http://leparfait.com). Deux incontournables qui nécessitent, en amont, une préparation des ingrédients, souvent réalisée à l'aide d'un appareil adapté. Les nouveaux hachoirs Le Parfait trouvent ainsi toute leur place au sein de la gamme Les Essentiels, en facilitant la préparation des viandes, légumes et autres ingrédients destinés à être transformés puis conservés.

## HACHOIR ÉLECTRIQUE N°8 ET PASSE-TOMATE LE PARFAIT

UN 2-EN-1 POUR UNE CUISINE MAISON, GÉNÉREUSE ET CRÉATIVE

**Outil polyvalent, puissant et efficace, le nouveau hachoir N°8 électrique et passe-tomate Le Parfait permet de réussir des recettes gourmandes.** Préparer ses propres terrines, confectionner ses saucisses ou faire sa sauce tomate riches en goût devient simple et accessible. Cet appareil répond parfaitement aux envies de cuisine créative et maison, en offrant performance et facilité d'utilisation.

**Le hachoir électrique N°8 Le Parfait dispose d'une puissance allant jusqu'à 2 000 W permettant un hachage fluide et régulier, de tout type d'aliments : viandes, poissons, légumes...**

Ses deux vitesses et sa fonction reverse anti-bourrage contribuent à une maîtrise parfaite du hachage et facilitent également le nettoyage de l'appareil. Son rendement peut atteindre 1,5 kg par minute.

Pensé comme un véritable système complet, le hachoir électrique N°8 Le Parfait se distingue par la richesse de ses accessoires.

**Trois grilles de coupe, des embouts pour la préparation de saucisses et kebbés ainsi qu'un poussoir permettent des recettes variées. Quant à l'accessoire passe-tomate, il se rendra indispensable pour réaliser une délicieuse sauce tomate, ou un coulis de ce légume-fruit gorgé de soleil et de saveurs, si apprécié des Français.**

**Prix public indicatif : 139,90 euros TTC**

**Disponible en magasin et sur [www.leparfait.com](http://www.leparfait.com)**



# HACHOIR ÉLECTRIQUE N°10 LE PARFAIT

## PENSÉ POUR UN HACHAGE EXPERT

Pour les passionnés de cuisine maison qui ne font jamais les choses à moitié, les terrines, les farces, les saucisses ou les préparations en grande quantité font partie du quotidien. Pour répondre à ces besoins, le nouveau hachoir électrique N°10 Le Parfait s'impose. **Il effectue un travail soigné à un rythme soutenu et est capable de hacher de grandes quantités de viande. Un outil fiable et durable, qui rime avec indispensable.**

Ce hachoir expert dispose d'une puissance maximale jusqu'à 2 000 W, avec un débit de 1,8 kg par minute, pour des préparations réalisées plus rapidement et en plus grande quantité.

**Ses deux vitesses, sa fonction reverse et son mode anti-bourrage réglables sur l'écran LED tactile favorisent une maîtrise parfaite du hachage et facilitent le nettoyage.**

De nombreux accessoires sont inclus pour la préparation de la viande, avec trois grilles de coupe, trois tailles d'embouts pour saucisses, un kit kebbés ainsi qu'un poussoir. Un tiroir amovible intégré très pratique permet d'y ranger l'ensemble des accessoires.

Enfin, sa robustesse est assurée par un corps en fonte d'aluminium, des engrenages métalliques et des accessoires de coupe en inox.

**Prix public indicatif : 219 euros TTC**  
**Disponible en magasin et sur [www.leparfait.com](http://www.leparfait.com)**



## À PROPOS

**Le Parfait** est une marque déposée de Berlin Packaging France SAS dont le siège se situe à Nice. Berlin Packaging France SAS est une société de la division EMEA de Berlin Packaging, le plus grand Hybrid Packaging Supplier® au monde d'emballages en verre, plastique, métal et de fermetures.