

## PRESSE-INFORMATION

**LEIFHEIT**

So geht Haushalt heute.

Slow Cooking: neuer Sous-Vide-Garer von Leifheit

### **(Aus-)Zeit zum Kochen nutzen**

**Nassau, 02.04.2020. Wie könnte die Zeit zu Hause besser genutzt werden, als den Gourmet in sich zu wecken – und vielleicht ungeahnte Talente zu entdecken? Zwischen Arbeit, Haushalt und Einkäufen fehlte uns bislang gerade fürs Kochen einfach die Zeit. Diese Ausrede zählt nun nicht mehr. Jetzt lautet die Devise: bye-bye Fastfood oder Nudeln mit Pesto, hallo Slow Cooking! Eine clevere, aber aufgrund mangelnder Zeit vernachlässigte Art, Gemüse richtig knackig, Entenbrust aromatisch und Steaks unfassbar zart zuzubereiten, ist das „Sous Vide“ – vom Französischen „unter Vakuum“. Kaum eine andere Garmethode erhält die wundervollen Aromen verschiedenster Lebensmittel in ihrer Gänze wie das Sous Vide. Was man für die Slow-Cooking-Methode braucht? Lediglich Zutaten nach Gusto, einen Sous-Vide-Garer (z.B. von Leifheit, UVP: 129,00 EUR) und – natürlich – Zeit. Weitere Informationen auf [www.leifheit.de](http://www.leifheit.de).**

Jeder Hobbykoch kennt es: Wenn es beim Kochen „schnell schnell“ gehen soll, wird die Temperatur hochgedreht, um Fleisch oder Gemüse in weniger Zeit zu garen. Oft wird dann aber in der Pfanne das gute Stück Fleisch trocken und zäh, das knackige Gemüse vom Kochen geschmacklos und matschig. Das liegt an der sehr empfindlichen Zellstruktur von Fleisch, Fisch und Gemüse. Gerade hohe Temperaturen können dadurch schnell einen großen Schaden anrichten. Die Lösung stellt das Slow Cooking dar. Wer sich etwas mehr Zeit nimmt und die richtigen Küchenhelfer parat hat, der kann mit einer ganz bestimmten Garmethode die Sterne-küche zu sich nach Hause holen – und hat eine köstliche Alternative zu Nudeln in Sauce.

## **Auf den Punkt: perfekt gegart mit der Sous-Vide-Methode**

„Sous Vide“ lässt sich aus dem Französischen mit „unter Vakuum“ übersetzen und funktioniert wie folgt: Zutaten in einen geeigneten Folienbeutel füllen, vakuumieren sowie versiegeln und im Wasserbad bei konstanter Temperatur garen. Die Übersetzung gibt bereits einen Hinweis darauf, welches Gerät beim Sous-Vide-Garen eine zentrale Rolle spielt: der Vakuumierer (z.B. von Leifheit, ab UVP: 54,99 EUR). Um Nahrungsmittel vor direktem Wasserkontakt zu schützen und das Austreten der Flüssigkeit beim Garen zu verhindern, werden die Lebensmittel vor dem Garen in einen hitzebeständige Vakuumbbeutel eingeschweißt. Der Temperaturbereich liegt beim Sous-Vide-Garen zwischen 40 °C und 90 °C. Fisch, Fleisch und Gemüse schwimmen also sicher verpackt im warmen Wasserbad und werden sanft erhitzt. Dabei behalten sie einen Großteil ihrer Aromen und erreichen problemlos den optimalen Garpunkt. Die Lebensmittel garen also im eigenen Saft und verlieren so kein wertvolles Aroma. Wählt man einmal die richtige Wassertemperatur, ist ein Übergaren fast nicht mehr möglich. Sous Vide gegart werden können dabei nicht nur Fleisch, Fisch und Gemüse, sondern auch Obstsorten wie Erdbeeren, Äpfel oder Nektarinen für ausgefallene Desserts.

## **Das A und O bei Sous Vide: das richtige Equipment**

Zwei Küchenhelfer sind bei der Sous-Vide-Methode unerlässlich: ein Vakuumiergerät und ein Sous-Vide-Garer. Ein Vakuumiergerät erleichtert das namensgebende Vakuumieren. Der Vacu Power von Leifheit ist in drei verschiedenen Größen erhältlich und funktioniert vollautomatisch. Er verfügt über eine separate Versiegelungsfunktion und über das akustische Sensor-Touch-Display lässt sich das Vakuumgerät intuitiv bedienen.

Sous-Vide-Garer oder handliche Sous-Vide-Sticks sorgen zuverlässig für Wohlfühltemperaturen im Topf. Sie bieten mit Timer, Zeitschaltuhr oder Warmhaltemodus außerdem jede Menge bequeme Extras. Der Sous-Vide-Garer von Leifheit ist mit 1.300 Watt

sehr leistungsstark und erreicht schnell die nötige Zieltemperatur. Über das Display lässt sich ein Timer einstellen, die Wassertemperatur messen oder eine Wunschtemperatur angeben. Besonders praktisch ist, dass das Sous-Vide-Gerät von Leifheit kompakt und somit platzsparend im Vergleich zu anderen Varianten ist.

In Zeiten wie diesen ist Slow Cooking aus mehr als einem Grund eine gute Sache: Das Offensichtliche ist natürlich das kulinarische Geschmackserlebnis, das am Ende auf dem Teller landet. Doch darüber hinaus kann das Kochen gut für die Seele sein, ein Entschleuniger und eine willkommene Abwechslung in den eigenen vier Wänden.

**Über Leifheit:**

*Seit Jahrzehnten vertrauen Millionen Menschen bei der Hausarbeit auf die Marke Leifheit. In Deutschland benutzen 25 Millionen Haushalte mindestens ein Produkt der Marke Leifheit und alle 1,5 Sekunden wird irgendwo auf der Welt ein Leifheit-Produkt gekauft. Die hochwertigen und zuverlässigen Produkte für ein „Sauberes Zuhause“, „Frische Wäsche“ und die „Clevere Küche“ stehen für Funktionalität und Zeitersparnis.*

**Unternehmenskontakt:**

Leifheit AG  
Barbara Horn  
Leifheitstraße 1, 56377 Nassau  
Tel.: 02604/977-0  
E-Mail: [barbara.horn@leifheit.com](mailto:barbara.horn@leifheit.com)

**Pressekontakt:**

P.U.N.K.T. PR GmbH  
Benjamin Kolthoff  
Völckersstraße 44, 22765 Hamburg  
Tel.: 040/853760-0  
E-Mail: [info@punkt-pr.de](mailto:info@punkt-pr.de)