

PRESSE-INFORMATION



So geht Haushalt heute.

Haushaltswarenhersteller erschließt neues Segment

Vakuumieren mit Leifheit

Nassau, 02.04.2020. Leifheit erweitert im Frühjahr die Produktkategorie „Clevere Küche“: Mit den neuen Vakuumier- und Sous-Vide-Geräten eröffnet sich die bekannte Publikums-marke neue Möglichkeiten. Ganz im Trend der Zeit helfen die hochwertigen Vakuumierer dabei, Frisches länger haltbar zu machen. Zusammen mit dem funktionalen Sous-Vide-Garer wird die derzeitige (Aus-)zeit optimal genutzt – für das schonende Garen von Speisen. So passt Leifheits Neuheit optimal zu den gesellschaftlichen Entwicklungen und bleibt gleichzeitig dem eigenen Markenkern treu. Zu den Produktneuheiten zählen u.a. elektrische Vakuumierer (UVP: ab 54,99 EUR) und ein Sous-Vide-Garer (UVP: 129,00 EUR). Mehr Informationen unter www.leifheit.de.

Mit den Küchenneuheiten setzt Leifheit auf das Konservieren und das Einmachen von Lebensmitteln. Nicht nur die Frische, die Aromen und Nährstoffe werden dank des Vakuumierens erhalten, sondern es wird damit auch aktiv gegen Lebensmittelverschwendung vorgegangen. Jessica Fuchs, Brandmanagerin bei der Leifheit AG, erklärt: „Leifheit spricht sich mit dieser Produktlinie klar für einen bewussten und respektvollen Umgang mit Lebensmitteln aus. Ein Statement gegen die allgemein kritisierte Wegwerf-Mentalität. Mit unseren Produktneuheiten und einer optischen Repositierung im Bereich „Clevere Küche“ zeigen wir, dass Leifheit nicht nur in den Bereichen Bodenreinigung und Wäsche stetig neue Impulse setzt.“

Profi-Equipment zum Vakuumieren

Platzsparend und praktisch: Die Vakuumier-Geräte gibt es in drei Größen. Alle ermöglichen voll automatisches Vakuumieren und verfügen exklusiv über ein akustisches Sensor Touch Display sowie eine Pulsfunktion beim Schweißen. Das Einstiegsmodell, der Vacu Power 100 (UVP: 54,99 EUR), kommt im Mai auf den Markt. Jetzt sind bereits der Vacu Power 300 (UVP: 79,99 EUR) und das Premium-Modell Vacu Power 500 (UVP: 129,00 EUR) erhältlich. Zubehör wie Rollen und Beutel stellt Leifheit zum Nachkauf bereit. Hinzu kommen praktische, ergänzende Vakuum-Boxen für elektrische Vakuumierer. Diese eignen sich besonders für druckempfindliche Speisen und Nahrungsmittel.

Sterneküche für zu Hause

Sterneküche zu Hause gelingt mit dem Sous-Vide Garer: Über einen Clip wird der Garer am Topf befestigt. Die Kontrolle der Temperatur erfolgt über das Gerät selbst. Hierzu lässt sich über das Sensor-Touch-Display die exakte Zieltemperatur und Garzeit einstellen, die über die Timer-Funktion eingehalten wird. Der Lichtring hilft, den aktuellen Stand auf einen Blick zu erkennen. Dabei blinkt er, während das Gerät aufheizt, leuchtet konstant, sobald die Zieltemperatur erreicht ist und der Garprozess läuft. Wenn sich das Gerät ausschaltet, z.B. da die Garzeit beendet oder der Wasserstand unter die Minimum-Grenze gefallen ist, erlischt auch der Lichtring. Anwenderfreundlicher und schonender lassen sich Fleisch, Fisch und Gemüse kaum unter Vakuum garen.

Echte Zusatzumsätze für den Handel

Durch attraktive Gerätepreise ermöglicht Leifheit mit seinem neuen Segment einen regen Nachkauf im Bereich Refill. Für den Handel bedeuten die Küchenneuheiten – nicht nur derzeit – hochrelevante Produkte einer bekannten Publikumsmarke, deren Kernkompetenz im Bereich „Einkochen“ liegt. Leifheit unterstützt die Einführung mit POS-, Online- und PR-Maßnahmen.

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

Pressekontakt:

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