

PRESSE-INFORMATION

LEIFHEIT

So geht Haushalt heute.

Effizient, schnell und komfortabel: die Leifheit Küchenhelfer

Einmal kochen, oft genießen

Nassau, 16.11.2021. Mal wieder keine Zeit, um frisch zu kochen? Dann liegt der Griff zur Tiefkühlpizza oder Lieferapp nahe. Das ist allerdings weder gut für die Gesundheit noch für das Portemonnaie. Eine clevere und nachhaltige Alternative bietet dagegen das Vorkochen. Einmal geplant und zubereitet, sind frische und gesunde Mahlzeiten stets griffbereit und in wenigen Minuten auf dem Tisch. Was man zum effizienten Vorkochen braucht? Geeignete Behältnisse, die lange frisch halten (z.B. das Vakuum-Frischhaltedosen Set von Leifheit, UVP: 41,99 EUR) und am besten praktische Küchenhelfer, die Abfall reduzieren, Chaos vermeiden und vor allem Zeit sparen. Weitere Informationen auf www.leifheit.de.

Komfortables Zubereiten benötigt smarte Küchenhelfer. Denn diese können das Vorkochen erheblich beschleunigen: Eine digitale Küchenwaage misst genauer als ein Messbecher, eine multifunktionale Küchenreibe (z.B. die 4+1-Reibe Comfort Line von Leifheit, UVP: 15,99 EUR) kann nicht nur Gemüse schneiden, sondern auch Käse raspeln und wer häufig Zwiebeln oder Kräuter hackt, kann einen Universal-Zerkleinerer (z.B. der Zerkleinerer Comfort & Clean von Leifheit, UVP: 16,99 EUR) gut gebrauchen. Damit vorgekochte Mahlzeiten sowie Obst und Gemüse möglichst lange frisch bleiben, gibt es vor allem eine schnelle Konservierungsmethode, die Lebensmittel von nahezu jeder Art natürlich aufbewahrt: das Vakuumieren.

Einfach mal die Luft rauslassen

Beim Vakuumieren wird die Luft mithilfe eines Vakuumiergerätes (z.B. der Vacu Power von Leifheit, UVP ab 59,99 EUR) aus der stabilen Leifheit-Frischhaltedose oder dem verwendeten kochfesten und einfrierbaren Folienbeutel gesaugt und diese hinterher luftdicht verschlossen. So haben Bakterien und Mikroorganismen

keine Chance und Fleisch, Fisch, Gemüse und Obst bleiben ganz ohne Konservierungsstoffe länger haltbar und bis zu acht Mal länger frisch. Auch wichtige Vitamine und Mineralien bleiben gekühlt oder eingefroren langfristig erhalten und werden beim Auftauprozess nicht herausgeschwemmt.

„Werden zudem robuste Vakuum-Frischhaltedosen wie die von Leifheit verwendet, kann Gefrierbrand – welcher beim normalen Einfrieren schnell passieren kann – verhindert werden“, erklärt Bloggerin Katharina Pasternak von [@leelahloves](#). Zusammen mit Leifheit hat sie die praktischen Küchenhelfer getestet. „Besonders für druckempfindliche oder flüssige Lebensmittel eignen sich die mikrowellen- und spülmaschinenfesten Dosen hervorragend. Dank integrierter Datumsanzeige im Deckel weiß man zudem immer ganz genau, wann der Inhalt vakuumiert wurde.“

Vorbereitung ist alles

Manche Gemüse- und Obstsorten müssen vor dem Vakuumieren gewaschen und geschält werden. Diese Zeit eignet sich bestens, um zu überlegen, wie viele Dosen im Kühlschrank gelagert und wie viele eingefroren werden sollen. Denn wer vakuumiert, kann noch langfristiger vorkochen. Das spart Zeit und bildet eine gesunde Vorrats-Alternative zur Fast-Food-Tiefkühlkost. Ein weiterer Vorteil: Das Chaos und den großen Abwasch hat man nur einmal.

Doppelt hält besser

Ist der Koch- und Vakuumier-Vorgang erledigt, steht der leidigste Part bevor: das Reinigen der Küche. Denn nirgendwo sonst lagert sich – sei es durchs Kochen oder Essen – so viel Schmutz. Je länger das Saugen und Wischen dabei aufgeschoben wird, desto aufwändiger wird der Putzvorgang. Doch häufig fehlt dazu die Zeit.

Praktische Haushaltshelfer wie der Regulus Aqua PowerVac von Leifheit (UVP: 299,00 EUR) können hier die nötige Unterstützung liefern. Der Akku-Saugwischer kombiniert die beiden Arbeitsschritte und entfernt dabei 99,99 % der Viren*. „Das spart Zeit und Nerven. Denn dank der vorhandenen Selbstreinigungsfunktion ist auch ein Auswaschen und -wringen nicht mehr nötig“, sagt Katharina Pasternak. Durch verschiedene Reinigungsstufen kann der kabellose Staubsauger mit Wischfunktion auch eine besonders lange Akkulaufzeit erzielen. Ob also große oder kleine Küche - gereinigt wird in kürzester Zeit und ohne Unterbrechung.

*An modifiziertem Vacciniavirus Ankara mit Leifheit Universalreiniger (5 ml auf 500 ml bei max. 60 Grad) getestet.

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