

LEIFHEIT
VACU POWER 500
VAKUUMIER-GERÄT
VACUUM SYSTEM
**XXL
POWER**
12L/MIN.
GRATIS
FREE10x
20x30cmTESTSIEGER
Haus & Garten Test
sehr gut
(1,4)Leifheit
Vacu Power 500

Ausgabe 4/2020 • www.haus-garten-test.de

Sensor
Easy Clean
Pulse**LEIFHEIT**

Sous-Vide - Der Trend aus der Gourmet-Gastronomie:
Fleisch, Fisch und Gemüse werden im Vakuum-Beutel
schnell bei Niedrigtemperaturen gegart. Werte
Nährstoffe, Vitamine und Aromen bleiben dadurch erhalten.

Sous vide - the trend of gourmet gastronomy:
meat, fish and vegetables are carefully cooked in a vacuum
bag at low temperatures. Cooking like this means you
keep the valuable nutrients, vitamins and flavours.

Perfekt für Sous-Vide-Garen
Perfect for sous vide cooking

Vakuum-Rollen
Vacuum sealer rollsVakuum-Beutel
Vacuum sealer bags
VACU POWER 500
VAKUUMIER-GERÄT
VACUUM SYSTEM
**XXL
POWER**
12L/MIN.
GRATIS
FREE10x
20x30cm
 Quality & Design by
Leifheit AG
Leifheitstr. 1
56377 Nassau/Germany
www.leifheit.com


336-2

001

LEIFHEIT
VACU POWER 500
VAKUUMIER-GERÄT
VACUUM SYSTEM
**XXL
POWER**
12L/MIN.

LEIFHEIT



MIX

Packaging from
responsible sources

FSC® C183959