

Nassau, Februar 2010

Kleine Helfer mit großer Wirkung

**Kochen beginnt mit der Vorbereitung**

Leifheit setzt mit einer Vielzahl cleverer Produktideen ganz neue Trends in der Küche. Innovationen wie die Perfect Roll oder der Twist Cut vereinfachen das Zubereiten leckerer Speisen und sorgen für kulinarischen Genuss in den eigenen vier Wänden. Mit mehr als einem Dutzend verschiedener Produktinnovationen stärkt Leifheit seine Kompetenz im Küchenbereich. Bereits jetzt ist das Nassauer Unternehmen in diesem Segment einer der bedeutenden Hersteller. Diese Position soll durch die neuen Entwicklungen weiter ausgebaut werden.

Leifheits neue Produkte sind die ideale Hilfe für die Vorbereitung leckerer Speisen. Sie passen damit bestens zur aktuellen Entwicklung. Denn die Deutschen kochen am liebsten selbst. Ob im Familienkreis oder mit Freunden: In immer mehr Haushalten wird regelmäßig gekocht. Rund drei Viertel aller Bundesbürger verwenden dabei laut einer Studie der GfK überwiegend frische Zutaten, die sie selbst zubereiten. „Die Deutschen sind auf dem richtigen Kurs“, betont Christian Henze. Deutschlands beliebtester Koch, ausgezeichnet mit dem Starcookers Gourmet Award, weiß wovon er spricht: „Ob regionale Kost oder exotische Gerichte: Die Zutaten sollten immer frisch und von erlesener Qualität sein. Nur so erzielt man den besten Geschmack.“ Für die Verarbeitung frischer Zutaten hält Leifheit die passenden Produkte bereit. Qualität, Funktion und Design stehen dabei im Mittelpunkt. Hier ein Überblick über die wichtigsten Neuentwicklungen:

**Perfect Roll**

Mit dieser einzigartigen Neuheit kreiert Leifheit einen völlig neuen Trend. Der neue Küchenhelfer ermöglicht es, die unterschiedlichsten Zutaten einfach, schnell und sauber zu beliebig großen Rollen zu formen. Ob Sushi, Hackfleischröllchen, Kartoffelröllchen oder auch gefüllte Weinblätter: Perfect Roll eröffnet Hobby-Köchen ungeahnte Möglichkeiten. Mit Perfect Roll Sushi, Perfect

Roll Fresh und Perfect Roll Party steht die Neuheit in drei verschiedenen Varianten bereit. Praktisch: Zum Gerät gibt es gleich passende Rezeptideen gratis dazu. Erhältlich ist Perfect

Roll ab April 2010. Der Preis liegt bei 19,95 Euro (UVP). Abgerundet wird das neue Angebot durch passende Ergänzungsartikel wie ein Servierschalen-Set, eine Servierzange sowie Servierplatten in verschiedenen Größen.

### Twist Cut

Wer frische Zutaten verarbeitet, muss meist viel Zeit mitbringen. Denn das Zerschneiden von Gemüse oder Kräutern kann dauern. Schneller geht es mit dem Twist Cut. Die handbetriebene Küchenmaschine verfügt über ein rotierendes Messer mit zwei extrem scharfen Klingen. Sie ist so effektiv wie eine elektrische Küchenreibe und gleichzeitig so einfach zu bedienen wie ein Kinderkreisel. Früchte, Gemüse und Kräuter lassen sich so ganz einfach zerkleinern. Auch zum Zubereiten von Babynahrung ist das Gerät geeignet. Doch der Twist Cut kann noch mehr: Ein zusätzlicher Rührereinsatz schlägt zum Beispiel Cremes und Sahne, rührt Salatdressing oder auch Dips. Besonderer Vorteil: Reste können im Gerät dank des verschließbaren Deckels im Behälter frisch gehalten werden. Das Gerät lässt sich einfach reinigen und ist ab April 2010 für 24,95 Euro (UVP) inklusive Rezeptheft erhältlich.



### Knobi-King

Funktionalität und Design finden in dieser Innovation zu einer echten Einheit. Der elegant gestaltete Knobi-King aus Edelstahl und Kunststoff ermöglicht die schnelle und akkurate Zerkleinerung von Knoblauch ohne Kraftaufwand und mit einer besonderen Lochbilder-Anordnung. Eine Reinigung ist ganz einfach möglich,

zudem ist der Küchenhelfer auch für Spülmaschinen geeignet. Erhältlich ist der Knobi-King ab Juni 2010 für 14,95 Euro (UVP).

### Kräuterschneider

Kräuter sind in der Küche das Tüpfelchen auf dem i. Und auch hier gilt: Frische Zutaten bieten den besseren Geschmack. Zur Verarbeitung bietet Leifheit jetzt den idealen Helfer. Durch extrem scharfe, extra angeordnete Klingen werden die Kräuter geschnitten und nicht gerissen. Ein



spezieller, kraftsparender Powergriff macht es möglich. Aber auch Wurst- oder Käsestreifen lassen sich ganz leicht schneiden. Dank seiner kompakten Gestalt lässt sich der spülmaschinengeeignete Kräuterschneider (12,95 Euro UVP) problemlos in der Schublade aufbewahren. Erhältlich ab Mai 2010.

### Schneidbrett 3in1

Drei Schneidbretter in einem: Das neue Leifheit-Produkt im exklusiven Design macht es möglich. Für drei verschiedene Arten von Lebensmitteln eignet sich das Schneidbrett,



dessen drei Bestandteile sich perfekt ineinander fügen. Sie ermöglichen deshalb eine besonders platzsparende Aufbewahrung. Das große Brett ist auf der einen Seite ein großzügiges Schneidbrett und auf der anderen Seite ein Tranchierbrett mit Safrille. Durch die leicht schräge

Oberfläche des Brettes fließt der Bratensaft garantiert in die Safrille. Das Holzbrett zum Schneiden und Servieren von Brot und das kleine Schneidbrett sind mit einer praktischen Griffmulde ausgestattet. Das Schneidbrett 3in1, erhältlich ab Juli 2010 für 29,95 Euro (UVP), ist aufgrund seiner hochwertigen Optik auch zum Servieren ideal geeignet.

### Schneidbrett VarioBoard

Mit dem spülmaschinenfesten VarioBoard präsentiert Leifheit einen echten Alleskönner. Das Schneidbrett mit ergonomischer Höhe für ein komfortables Arbeiten ist für alle Situationen gerüstet. Dafür sorgen vier auswechselbare Schneidfolien in verschiedenen Farben für Brot, Fisch, Fleisch und Gemüse. Die flexiblen Folien, mit denen das



Geschnittene direkt zum Topf transportiert werden kann, lassen sich leicht fixieren und ganz einfach austauschen. Für zusätzliche Sauberkeit sorgt eine Safrille im Basisbrett. Das Schneidgut kann direkt vom Schneidbrett auf den Teller geschoben werden, nichts geht dabei daneben. Erhältlich ist das Produkt ab Juli 2010 für 24,95 Euro (UVP).

**Vorratsbehälter AromaFresh**

Um Trockenvorräte aller Art lange frisch zu halten, hat Leifheit die Behälter AromaFresh entwickelt. Sie sind absolut luft- und wasserdicht. Der Clou: Ein spezieller Ein-Hand-Öffnungsmechanismus garantiert eine bequeme Handhabung ohne Kraftaufwand. Trockenvorräte können mit AromaFresh besonders lange aufbewahrt werden. Für Kaffee und Spaghetti gibt es spezielle Behälter.

Um im Vorratsschrank keine Platznot aufkommen zu lassen, sind die Dosen stapelbar. AromaFresh gibt es in sieben verschiedenen Größen zu Preisen zwischen 6,95 Euro und 14,95 Euro (UVP).

**Unternehmenskontakt:**

Leifheit AG  
Leifheitstraße, 56377 Nassau  
Tel.: 02604 / 977 437, E-Mail: [pr@leifheit.com](mailto:pr@leifheit.com)

**Agenturkontakt:**

P.U.N.K.T. PR GmbH  
Siegmond Kolthoff, Rainer Diederichs  
Theodorstraße 41a, 22761 Hamburg  
Tel.: 040 / 85 37 60 0, E-Mail: [info@punkt-pr.de](mailto:info@punkt-pr.de)