

## Konsumentenpreis für Kammer-Vakuuierer

**„KüchenInnovation des Jahres® 2019“:**

### **MULTIVAC home**

**Wolfertschwenden, 11. Februar 2019 – Der Kammer-Vakuuierer MULTIVAC home wurde mit dem Konsumentenpreis „KüchenInnovation des Jahres® 2019“ ausgezeichnet. Das Gerät konnte in einem zweistufigen Verfahren sowohl die Experten-Jury als auch den Konsumenten voll überzeugen – und dabei insbesondere in den Kriterien Bedienkomfort, Innovation, Produktnutzen und Design punkten. Der Preis wurde am 9. Februar auf der internationalen Konsumgütermesse Ambiente in Frankfurt an Hans Thobe, Bereichsleiter Consumer bei MULTIVAC, überreicht.**

#### **Der Kammer-Vakuuierer für Zuhause**

Mit dem Kammer-Vakuuierer MULTIVAC home können jetzt auch Privathaushalte Lebensmittel professionell vakuumieren. Auch Flüssigkeiten, Saucen, Suppen oder Marinaden lassen sich mit dem Gerät problemlos vakuumieren. Hochwertige Materialien, beste Verarbeitung, eine wartungsfreie Vakuumpumpe und nicht zuletzt die einfache Bedienung zeichnen die MULTIVAC home aus und machen sie zu einem unverzichtbaren Multitalent für Hobbyköche.

#### **Extra starkes Vakuum und einfache Bedienung**

In der MULTIVAC home kann ein Druck von unter 15 mbar erreicht werden, wodurch sich die Haltbarkeit der vakuumierten Lebensmittel verlängern lässt. Mit Hilfe des Drehrads können zudem alle Funktionen auf intuitive Weise gesteuert werden – kinderleicht und mühelos. Die Stärke des Vakuums kann dabei flexibel eingestellt und bei Bedarf unter Favoriten gespeichert werden. Zusätzlich dazu gibt es nützliche Voreinstellungen für häufig benötigte Funktionen.

**Mobil und wartungsfrei**

Mit nur 12 kg Gewicht und einer Größe von 31 cm x 22,5 cm x 48 cm findet die MULTIVAC home in jeder Küche Platz und lässt sich auch in Küchenschubladen verstauen. Das Gerät kann bei Bedarf problemlos bewegt werden. Die ölfreie Pumpe im Kammer-Vakuuierer muss – anders als bei gewerblichen Geräten – nicht gewartet werden.

**Externes Vakuum und Marinierfunktion**

Mit Hilfe des Vakuumschlauches ist auch das Vakuumieren von Flaschen und Vakuumbehältern möglich. Bei der automatischen Marinierfunktion werden Fleisch, Fisch und Gemüse durch ein pulsierendes Vakuum innerhalb kürzester Zeit, in maximal 30 Minuten, von der Marinade durchdrungen.

**Made in Germany**

Der Kammer-Vakuuierer wird von MULTIVAC in Deutschland nach höchsten Qualitäts- und Sicherheitsstandards gefertigt. Das herausragende Design der MULTIVAC home wurde mit dem IF Award 2017 ausgezeichnet. Weitere Informationen finden Sie unter: [www.multivac-home.de](http://www.multivac-home.de)

**„KüchenInnovation des Jahres®“**

Die jährliche Verleihung des Konsumentenpreises „KüchenInnovation des Jahres®“ der unabhängige Initiative LifeCare hat es zum Ziel, besonders verbrauchergerechte Produkte hervorzuheben und so konkrete Impulse für Kaufentscheidungen zu geben. Die Bewertung erfolgt dabei sowohl durch Experten als auch durch den Verbraucher selbst.

[2.880 Zeichen inkl. Leerzeichen]

**Über MULTIVAC**

MULTIVAC ist einer der weltweit führenden Anbieter von Verpackungslösungen für Lebensmittel aller Art, Life Science- und Healthcare-Produkte



sowie Industriegüter. Das MULTIVAC Portfolio deckt nahezu alle Anforderungen der Verarbeiter hinsichtlich Packungsgestaltung, Leistung und Ressourceneffizienz ab. Es umfasst unterschiedliche Verpackungstechnologien ebenso wie Automatisierungslösungen, Etikettier- und Qualitätskontrollsysteme. Abgerundet wird das Angebot durch dem Verpackungsprozess vorgelagerte Lösungen im Bereich Portionieren und Processing. Dank einer umfassenden Linienkompetenz können alle Module in ganzheitliche Lösungen integriert werden. Damit gewährleisten Lösungen von MULTIVAC eine hohe Bedien- und Prozesssicherheit sowie eine hohe Effizienz. Die MULTIVAC Gruppe beschäftigt weltweit etwa 5.900 Mitarbeiter, am Hauptsitz in Wolfertschwenden sind es etwa 2.200 Mitarbeiter. Mit über 80 Tochtergesellschaften ist das Unternehmen auf allen Kontinenten vertreten. Mehr als 1.000 Berater und Service-Techniker in aller Welt stellen ihr Know-how und ihre Erfahrung in den Dienst des Kunden und sorgen für eine maximale Verfügbarkeit aller installierten MULTIVAC Maschinen. Weitere Informationen finden Sie unter: [www.multivac.com](http://www.multivac.com).

**Unternehmenskontakt**

MULTIVAC Sepp Haggemüller SE & Co. KG  
Tanja Nickels  
Bahnhofstr. 4  
D-87787 Wolfertschwenden  
Tel.: +49 (0) 8334 601 – 1544  
E-Mail: [tanja.nickels@multivac.de](mailto:tanja.nickels@multivac.de)  
[www.multivac.com](http://www.multivac.com)

**Pressekontakt**

REDAKON  
Vera Sebastian  
Seestr.18  
D-80802 München  
Tel.: +49 (0) 89 – 31 20 338-21  
E-Mail: [vera.sebastian@redakon.com](mailto:vera.sebastian@redakon.com)  
[www.redakon.com](http://www.redakon.com)