

Pressemitteilung

Frischhalten auf Knopfdruck –
nachhaltiges Haushalten leicht gemacht

Seite 1/2



Frischhalten auf Knopfdruck – nachhaltiges Haushalten leicht gemacht

Dinkelsbühl, 9. Oktober 2025 | Clever bevorraten, bewusst lagern und länger genießen – dafür steht der neue Hand Vakuuierer VAC 25 von Rommelsbacher. Dieser bringt frischen Schwung in die Vorratshaltung und setzt ein klares Zeichen für bewusste Ernährung und moderne Küchenorganisation. Das kompakte, akkubetriebene Gerät macht das Vakuumieren von Lebensmitteln so einfach wie nie – kabellos, komfortabel und nachhaltig.

Einfach. Handlich. Nachhaltig.

Der VAC 25 ist ein kompakter Hand Vakuuierer, der Lebensmittel auf Knopfdruck zuverlässig frischhält – ideal für Obst, Gemüse, Fleisch, Käse oder vorbereitete Gerichte. Die leistungsstarke, leise Vakuumpumpe erreicht bis zu 7 Liter pro Minute und erzeugt ein Vakuum von bis zu -0,6 Bar. Eine automatische Stopp-Funktion und ein Power-Modus für maximalen Unterdruck sorgen für perfekte Ergebnisse. Dank kabellosem Betrieb, Ein-Hand-Bedienung und 3-farbiger LED-Ladeanzeige ist die Handhabung besonders komfortabel. Der Lithium-Ionen-Akku ermöglicht bis zu 100 Anwendungen pro Ladung, ist in nur 45 Minuten wieder voll einsatzbereit – und bei Bedarf sogar austauschbar. Das schlanke Design passt in jede Schublade, die abnehmbare Absaugglocke erleichtert die Reinigung. Im Lieferumfang enthalten sind acht wiederverwendbare ZIP-Vakuuierbeutel, eine Verschlusshilfe sowie ein USB-C-Ladekabel.

Das perfekte Einstiegspaket: Starterset VAC 253/S

Für alle, die direkt starten möchten, bietet Rommelsbacher das Hand Vakuuierer Starterset VAC 253/S an. Es umfasst den VAC 25, das komplette Zubehör und zusätzlich drei formschöne Vakuum-Glasbehälter aus hitzebeständigem Borosilikatglas in unterschiedlichen Größen. Die Behälter sind BPA-frei, für die Spülmaschine geeignet und mit stabilen Kunststoffdeckeln samt Datumsanzeige ausgestattet – perfekt für Kühlschrank, Gefrierschrank (bis – 18 °C) oder Mikrowelle. So entsteht ein rundum stimmiges System für eine nachhaltige, moderne Vorratshaltung: Frischhalten auf Knopfdruck – schnell, leise und unkompliziert.

„Mit dem VAC 25 und dem Starterset VAC 253/S möchten wir zeigen, dass Vakuumieren kein Spezialthema ist, sondern ein echter Alltagshelfer für mehr Frische, weniger Abfall und bewussteren Genuss.“, erklärt Katharina Gierlich, Food Content Creator bei Rommelsbacher und fügt hinzu: „Unsere Geräte sind kompakt, leistungstark und so einfach zu bedienen, dass sie in keiner modernen Küche fehlen sollten.“

Beide Produkte vereinen Nachhaltigkeit, Design und Alltagstauglichkeit und sind im Handel zu folgenden Preisen erhältlich: Hand Vakuuierer VAC 25 für 59,99 EUR, Hand Vakuuierer Starterset VAC 253/S für 99,99 EUR.

Pressekontakt:

Oliver Hawner · Gesamtleitung Marketing | PR

Telefon 09851 5758-5829 · presse@rommelsbacher.de · www.rommelsbacher.de

ROMMELSBACHER ElektroHausgeräte GmbH · Rudolf-Schmidt-Straße 18 · 91550 Dinkelsbühl

Pressemitteilung

Frischhalten auf Knopfdruck –
nachhaltiges Haushalten leicht gemacht

Seite 2/2



Über ROMMELSBACHER ElektroHausgeräte GmbH:

Unsere Wurzeln liegen in Stuttgart, hier hat Dipl.-Ing. Gustav Rommelsbacher 1928 mit der Entwicklung und Produktion von Lautsprecheranlagen sein Unternehmen gestartet. Er war ein echter Erfindergeist mit innovativen Ideen und dem richtigen Gespür für die damaligen Trends und Bedürfnisse.

Nach dem zweiten Weltkrieg wurde Dinkelsbühl seine neue Heimat. In einer Garage startete er mit allem Material, das er bekommen konnte, die Fertigung von elektrischen Geräten, die damals dringend gebraucht wurden. Heizstrahler, Bügeleisen und mobile Kochplatten wurden unter der Marke robusta gefertigt und bald schon in viele Länder geliefert.

Das erste eigene Gebäude aus Bruchstein wurde erstellt und in den Folgejahren um weitere Räumlichkeiten erweitert. Sohn, Tochter und Schwiegersohn verstärkten das Team, aus robusta wurde ROMMELSBACHER und mit sehr viel Engagement, hochwertigen Produkten und den Stärken eines Familienunternehmens entwickelte sich eine Marke, die heute weltweit für erstklassige Qualitätsprodukte bekannt ist.

Im Jahr 1991 startete die dritte Generation und 1995 erfolgte der Umzug in einen deutlich größeren Gebäudekomplex, das Unternehmen hatte damit die perfekte Basis für weiteres Wachstum geschaffen.

Mit der Modernisierung und Erweiterung im Jahr 2014 wurde der Standort in Dinkelsbühl für die Zukunft ausgerichtet – für die vierte Generation, die bereits in den Startlöchern steht.

Weitere Informationen unter www.rommelsbacher.de sowie auf unseren Social Media Kanälen:

Facebook: [@ROMMELSBACHER.de](https://www.facebook.com/ROMMELSBACHER.de) · Instagram: [@rommelsbacher](https://www.instagram.com/rommelsbacher) · Pinterest: [rommelsbacher](https://www.pinterest.com/rommelsbacher) · YouTube: [c/ROMMELSBACHER1928](https://www.youtube.com/c/ROMMELSBACHER1928) ·

TikTok: [@rommelsbacherdeutschland](https://www.tiktok.com/@rommelsbacherdeutschland)

Pressekontakt:

Oliver Hawner · Gesamtleitung Marketing | PR

Telefon 09851 5758-5829 · presse@rommelsbacher.de · www.rommelsbacher.de

ROMMELSBACHER ElektroHausgeräte GmbH · Rudolf-Schmidt-Straße 18 · 91550 Dinkelsbühl