

Conservare gli alimenti in frigo con i contenitori sottovuoto: a cosa prestare attenzione

Ideali per preservare gli alimenti, che si mantengono sani per giorni, e per ridurre gli sprechi. Su Corriere.it una selezione dei migliori prodotti sia collegabili ad una macchina sottovuoto o ad una pompa, sia con valvola di sfiato

(Fonte: <https://www.corriere.it/> 25 settembre 2025)



La conservazione corretta degli alimenti è fondamentale: proteggendoli dall'umidità e dall'aria è possibile mantenere le **proprietà organolettiche**, rallentando l'ossidazione ed impedendo la **proliferazione batterica**.

Conservando alimenti o anche avanzi all'interno dei contenitori sottovuoto, [è possibile contenere la formazione della muffa e mantenere il frigo sempre igienizzato](#).

Inoltre gli alimenti si mantengono **fino a cinque volte più a lungo** rispetto una conservazione normale: i sapori, la consistenza e la freschezza infatti rimangono **intatti per più giorni** e in questo modo possiamo anche **ridurre il nostro tempo in cucina, gli sprechi** e di conseguenza **risparmiare sulla spesa settimanale**.

Come conservare sottovuoto

Esistono **contenitori o sacchetti sottovuoto** da poter utilizzare con le macchine apposite che aiutano a rimuovere l'aria ([qui la nostra guida con le migliori in commercio](#)).

Sul mercato è possibile trovare **contenitori ermetici in vetro o in plastica**, per preservare il cibo: sono dotati di **valvola in silicone e sigillo sul coperchio**, ideali per svariati usi

in forno, microonde e congelatore (consigliamo di verificare sempre le indicazioni del produttore).

Alcuni prodotti sono utilizzabili una **pompa con cui rimuovere l'aria**.

Abbiamo selezionato per voi i **migliori contenitori sottovuoto**, utilizzabili sia con le macchine sottovuoto apposite o pompa per aspirare l'aria sia quelli dotati di valvola per il sottovuoto, e li trovate qui di seguito.

FoodSaver - Set di 2 contenitori salva freschezza sottovuoto con funzione marinatura



Il set di contenitori sottovuoto **FoodSaver** è possibile marinare i cibi in pochi minuti e conservare semplicemente collegando il contenitore ad una **macchina FoodSaver** (in base al modello con o senza adattatore) e aspirare l'aria.

È dotato di **indicatore del vuoto**, utile per la messa sotto vuoto e per tenere sotto controllo in momenti successivi. Realizzato in **Tritan materiale privo di BPA** adatto al contatto con gli alimenti. Lavabile in lavastoviglie.

Compactor Aspifresh - Set di 3 contenitori con pompa



Il set di contenitori sottovuoto **Compactor Aspifresh** preserva il cibo rimuovendo l'aria. Dotato di valvola in silicone e sigillo nel coperchio. Compatibile con **lavastoviglie, congelatore e microonde** e fornito di una **pompa per rimuovere l'aria**. Realizzato in **polipropilene alimentare, privo di BPA**, molto facile da pulire e impilare uno sopra l'altro per la conservazione.

LAICA - Contenitori smart in vetro per sottovuoto



I contenitori smart in vetro per sottovuoto **LAICA** sono in vetro 100% riciclabile, lavabile in lavastoviglie (escluso il coperchio).

Il materiale coperchio e valvola di sfiato è ABS e silicone (lavare a mano). Con l'app gratuita **LAICA HOME WELLNESS** puoi ottenere sul tuo smartphone informazioni sugli alimenti conservati e la notifica di scadenza degli stessi. Compatibili con macchine sottovuoto **LAICA** modelli VT3240, VT3120, VT3225, VT3118, VT3217, VT3119, VT3210, VT3104 e VT3117

Annalocker - Set di aspirapolvere a mano con 4 contenitori sottovuoto in vetro



Con il set di conservazione sottovuoto **Annalocker**, i sapori e le sostanze nutritive vengono preservati. Il set contiene quattro contenitori in vetro, quattro coperchi coordinati, dieci sacchetti per la sigillatura sottovuoto, quattro clip di sigillatura e una pompa.

La **mini sigillatrice sottovuoto** è adatta per carne, verdure e frutta. Inoltre, questo prodotto può essere utilizzato non solo per il contenitore sottovuoto, ma anche per il sacchetto sottovuoto. I contenitori in vetro con coperchio sono ideali per il **forno**, il **microonde** e il **congelatore**. (resistenti a temperature da -20 °C a +4000 °C senza coperchio), i vostri pasti sono privi di batteri grazie al coperchio a scatto.

ZWILLING - Lunch box sottovuoto



Questo contenitore sottovuoto **ZWILLING** garantisce che gli alimenti **rimangano freschi** e che i **sapori e le sostanze nutritive** in essi contenuti vengano preservati.

È sufficiente **sigillare il contenitore sottovuoto** con la pompa per il sottovuoto Fresh & Save.

Il dispositivo si blocca automaticamente appena viene estratta la giusta quantità di aria.

Sono **infrangibili e realizzati in plastica priva di BPA**, e utilizzabili nel microonde, nel freezer o nel frigorifero. Ogni contenitore impilabile ha un **codice QR assegnato sul coperchio**. Utilizzando la pratica app **ZWILLING è possibile** monitorare lo stato di freschezza tramite smartphone.

FoodSaver - Contenitore per conservazione sottovuoto e marinatura



Il contenitore **FoodSaver** da **1,8 litri** per conservare sottovuoto in dispensa, freezer e frigo e marinare i cibi in pochi minuti.

Per conservare a lungo e mantenere la freschezza degli alimenti è sufficiente chiudere il coperchio, collegare il contenitore ad una macchina **FoodSaver** e aspirare l'aria.

Il contenitore è dotato di indicatore del vuoto, utile per la messa sotto vuoto e per tenere sotto controllo in momenti successivi.

Realizzato in **Tritan**, uno specifico **materiale privo di BPA** adatto al contatto con gli alimenti, resistente alle impronte digitale e agli odori. Lavabile in lavastoviglie.

GIO'STYLE - Contenitore in vetro con 2 comparti sottovuoto



Il contenitore sottovuoto in vetro **GIO'STYLE** è ideale per conservare al meglio le **proprietà organolettiche dei cibi**. Grazie ai **due comparti** possono essere inseriti cibi diversi. La **valvola che permette di estrarre l'aria contenuta all'interno** e la durata del cibo viene prolungata. Inoltre, grazie al pratico datario sul coperchio, è facile inserire la data di inserimento o di scadenza. Può essere utilizzato in forno senza coperchio.

[**Pulizia del frigo: ecco qualche consiglio e trucco per mantenerlo sempre igienizzato**](#)