

Pressemitteilung

Wenn es der Barista eilig hat Die Pivalla von Graef ist Kapsel- und Siebträgermaschine in einem

Arnsberg, 10.02.2017 – Die genussvollen, italienischen Momente des Lebens – kaum etwas ruft sie leichter wach als ein kräftiger Espresso. Genießer zelebrieren seine Zubereitung mit frisch gemahlenem Kaffee und einer leistungsstarken Siebträgermaschine. Wer es dagegen eilig hat, wünscht sich eine Kapselmaschine. Das neuartige Siebträger-Konzept Pivalla von Graef macht beide Arten der Zubereitung möglich: die klassisch italienische ebenso wie die schnelle mit Pads und Kapseln der meisten handelsüblichen Systeme. Der Barista, der in jedem wahren Kaffeefreund steckt, entscheidet also je nach Zeit, Lust und Laune, wie er die Pivalla nutzt. Sie ist eben ein praktischer Universalschlüssel für nahezu jedes Espresso-System.

Das kompakte Einsteigermodell kombiniert solide Verarbeitung mit edlem Design, einfachster Handhabung und pfiffigen Details. Ihre puristische Form, ihre hochglanzpolierten Edelstahlfronten und ihre in mattem Schwarz lackierten Seitenteile aus Aluminium sind ein Blickfang in jeder Küche.

Universalschlüssel für alle Systeme

Im Inneren der schicken Hülle arbeitet ein energiesparender Thermoblock-Heizer. Er macht die Pivalla schon ein bis zwei Minuten nach dem Einschalten startklar. In Verbindung mit einer starken, geräuscharmen Pumpe erzeugt er optimale Brühtemperaturen ebenso wie den nötigen Dampf, um Milch aufzuschäumen – etwa für einen aromatischen Cappuccino. Mit dem optimalen Brühdruck von 9 bar garantiert die Pivalla auch bei Kaffee-Pads perfekten Espresso-Genuss. Dazu trägt auch die Vorbrühfunktion, die sogenannte Pre-Infusion, bei. Mit dem ersten Wasserschwall wird das Kaffeemehl angefeuchtet und auf den großen Druck vorbereitet.

Ob Kaffee, heißes Wasser für Tee oder Dampf für cremigen Milchschaum und Kakao – sie alle lassen sich mit Hilfe des

Drehschalters der Pivalla denkbar einfach beziehen. Graef liefert jedes Gerät mit einem Edelstahl-Siebträger und drei doppelwandigen Sieben für unterschiedliche Portionierungen aus. Darüber hinaus sind seit neuestem weitere, dreiteilige Siebträger-Einsätze zu haben. Mit ihnen lassen sich Kaffeespezialitäten der unterschiedlichsten Kapsel-Systeme zubereiten, ob Nespresso®*, Tchibo Cafissimo®*, Nescafé®* Dolce Gusto®* oder Lavazza a Modo Mio®*. Einfach die Kapsel in den passenden Halter einlegen, durchstechen, Siebträger in die Maschine spannen – und schon kann es losgehen.

Durchdachte Funktionalität

Zu diesen einzigartigen Vorteilen kommt die typische Graef-Qualität, die sich besonders im Blick aufs Detail erweist. So nutzt die Pivalla beispielsweise die Abwärme des Thermoblocks, um auf ihrer Oberseite Tassen vorzuwärmen oder warm zu halten. Sie schlägt akustisch Alarm, wenn der Wasserstand zu niedrig ist. Ihr 2,5 Liter fassender Wassertank lässt sich zum Auffüllen ebenso leicht herausnehmen wie die Abtropfschale zum Reinigen.

Außer dem Basismodell bietet Graef derzeit vier Varianten der Pivalla mit jeweils einem zusätzlichen Kapselsystemhalter an. Alle weiteren Kapsel-Einsätze sind auch separat im Handel erhältlich. Fazit: Die Pivalla von Graef ist tatsächlich eine für alle: für alle Espresso-Freunde, für alle Zubereitungsarten und für alle Kapsel-Systeme – und natürlich für jeden Kaffee-Geschmack.

** Diese Markenzeichen gehören Dritten, die keinerlei Verbindung zur Graef GmbH & Co. KG haben.*

Im Handel erhältlich:

Pivalla ES702EU: Mit drei Siebträger-Einsätzen für 1 und 2 Tassen sowie Senseo Pads

Pivalla ES702EU1: Mit drei Siebträgerensätzen und Nespresso Kapselensatz

Pivalla ES702EU2: Mit drei Siebträgerensätzen und Lavazza A Modo Mio Kapselensatz

Pivalla ES702EU3: Mit drei Siebträgerensätzen und Tchibo Cafissimo Kapselensatz

Pivalla ES702EU4: Mit drei Siebträgerensätzen und Nescafé Dolce Gusto Kapselensatz

Über die Graef GmbH & Co. KG:

Die 1920 gegründete Graef GmbH & Co. KG aus Arnsberg gehört zu den führenden Herstellern von Schneidemaschinen für den privaten und gewerblichen Gebrauch. Darüber hinaus bietet sie seit 2009 ein wachsendes Sortiment an weiteren Küchengeräten an. In nunmehr dritter Generation steht das Familienunternehmen für höchste Qualität „Made in Germany“.

Die innovativen Produkte aus der Arnsberger Manufaktur setzen immer wieder Branchenstandards, insbesondere die Alleschneider für Privathaushalte. Auch mit Messerschärfen, Siebträger-Espressomaschinen, Kaffeemühlen, Milchaufschäumern, Wasserkochern, Toastern und Waffeleisen sorgt Graef stets für perfekten Genuss. National und international sind seine Produkte für hochwertige Verarbeitung, Langlebigkeit, Nutzerfreundlichkeit und durchdachte Formgebung bekannt. Sie wurden vielfach mit den begehrtesten Designpreisen ausgezeichnet und erzielten in Produkttests immer wieder Bestnoten. Seit 2009 wurde Graef mehrfach zur „Marke des Jahrhunderts“ gekürt.

Weitere Informationen zur Gebr. Graef GmbH & Co. KG erhalten Sie unter: www.graef.de

Abdruck honorarfrei – Belegexemplar erbeten. Achtung, Copyright: Graef. Fotos nur mit Quellenangabe und mit diesem Thema.

Ansprechpartner im Unternehmen:

Graef GmbH & Co. KG

Donnerfeld 6

59757 Arnsberg

Telefon: +49 (0) 29 32 / 97 03 - 31

E-Mail: franziska.graef@graef.de

Web: www.graef.de

Pressekontakt:

crossrelations brandworks GmbH

Oeder Weg 7-9 (HH)

60318 Frankfurt

Telefon: +49 (0) 69 / 596 742 - 39

E-Mail: julia.endler@crossrelations.de