

Pressemitteilung

Klein aber fein - die schnittige Weltneuheit für die Küche Der MiniSlice Aufsatz ergänzt die Allesschneider-Serie SKS 900 von Marktführer Graef optimal

Arnsberg, 19.06.2017 – Kiwis, Radieschen, Karotten ... – auch von kleinen Leckerbissen möchte man sich gerne mal eine Scheibe abschneiden. Am Besten ohne großen Aufwand. Genau das ermöglicht Marktführer Graef nun mit einer Schneid-Innovation für die Küche: dem MiniSlice Aufsatz. Das neue Zubehör verarbeitet selbst kleinstes Gemüse und Obst schnell, komfortabel und ohne Verletzungsgefahr. Dafür sorgt ein Einfüllschacht, der das Schnittgut sicher ans rotierende Messer liefert. Es entstehen hauchdünne, ovale Scheiben, die ihre Aromen besser freisetzen und so für einen intensiveren Geschmack sorgen. Obendrein verkürzen dünne Scheiben die Garzeit beim Kochen.

SlicedKitchen für Klein und Groß

Mit seinen Geräten erschließt Graef allen Hobby- und Profiköchen den ganzen Variantenreichtum der SlicedKitchen, der Küche der feinen Schnitte. Denn – ob bei Carpaccio, Jerky oder Pastrami – je dünner die Scheiben, desto besser der Geschmack. Haben sich die Allesschneider der Serie SKS 900 bisher vor allem für größere Lebensmittel geeignet, verarbeiten sie mit dem MiniSlice Aufsatz nun auch kleinere Zutaten für die SlicedKitchen.

Zu den Vorteilen dieses neuen Küchentrends gehören aber nicht nur Kreativität und Geschmack. Er leistet auch einen Beitrag zum nachhaltigen Umgang mit Lebensmitteln. Denn diese lassen sich mit einem Allesschneider am Stück aufschneiden, ganz nach Bedarf. Das schützt gegen Austrocknung und macht sie länger haltbar. Auch der MiniSlice Aufsatz hilft, Lebensmittelverschwendung zu vermeiden. Denn nun wird auch kleines Schnittgut restlos verarbeitet.

Zubehör für alle Fälle

Bisher ist der MiniSlice Aufsatz ausschließlich als Zubehör für die Allesschneider-Serie SKS 900 erhältlich. Für alle weiteren Modelle ist er ab September zu erwerben. Künftig werden also auch sie zu optimalen Küchenhelfern sowohl für großes als auch kleines Schnittgut.

Graef, das Familienunternehmen, das weiß, was Familien brauchen, stellt für seine Allesschneider weiteres Zubehör bereit. So garantieren verschiedene Sets von Messerschärfen, dass kein Messer mehr stumpf wird. Integrierbare Schneidbretter aus hochwertigem, messerschonendem und lebensmittelechtem Kunststoff erlauben es, verschiedene Speisen parallel zu schneiden. Darüber hinaus gibt es Pflegesets, die für extreme Langlebigkeit der hochwertigen Graef-Produkte sorgen. Damit auch die Enkel noch ihren Schnitt machen.

MiniSlice Aufsatz 34,90€

Ab sofort im Handel erhältlich.

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 Allesschneider 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: aischa.polenske@crossrelations.de