

Pressemitteilung

## **So gut schneidet keiner ab**

### **Der Allesschneider Manuale H 9 von Graef ist Testsieger in seiner Klasse**

Arnsberg, 10.02.2017 – Der Mensch lebt nicht vom Brot allein. Darum sollte er sich ab und zu auch von anderen Lebensmitteln eine gute Scheibe abschneiden – zum Beispiel mit dem Allesschneider Manuale H 9 von Graef. Unter allen handbetriebenen Geräten wurde er vom ETM-Testmagazin zum Sieger gekürt. Gleichzeitig schnitt er auch in der Kategorie Preis-Leistung am besten ab. Das Modell H 9 ist genau der richtige Küchenhelfer für alle, die nachhaltig und sorgsam mit Lebensmitteln umgehen und auf solide Verarbeitung ebenso viel Wert legen wie auf gutes, funktionales Design.

Um ausschließlich Brotlaibe zu zerteilen ist dieser edle Allesschneider aus Vollmetall fast zu schade. Denn er eignet sich auch ideal für Schinken, Wurst, Käse, Obst oder Gemüse. Damit kommt er übrigens einem aktuellen Ernährungstrend entgegen: Sliced Kitchen setzt auf frisch geschnittene Käse-, Fleisch- oder vegetarische Spezialitäten. Denn je feiner man diese in Scheiben schneidet, desto besser können sie ihre Aromen entfalten und desto länger bleiben die Lebensmittel frisch. Daher erlebt der gute alte manuelle Allesschneider gerade seine Renaissance – am Frühstückstisch, beim Abendbrot aber auch an Partybuffets, wo dann jeder Gast einmal kurbeln darf.

Und das macht – ganz nebenbei gesagt – auch noch Spaß. Die gezahnte, 190 mm breite Messerscheibe der Manualen H 9 besteht ganz aus Edelstahl. Auch nach jahrelangem Gebrauch geht sie durch jedes Schneidgut wie durch Butter. Die Kurbel mit Echtholzgriff ist leichtgängig und liegt gut in der Hand, und die Sauggummifüße verleihen stets einen festen Stand. Die Dicke der Scheiben ist leicht einstellbar, von hauchzart bis 15 mm. Zum exakten Zusammenspiel von Schlitten, Messer und Schild trägt auch die stabile Schlittenführung aus

Edelstahl bei. Zudem ermöglicht es ein Restehalter auch kleines Schneidgut, z. B. Radieschen, einen Wurstzipfel oder die Enden von Brot- und Käselaiiben, gefahrlos ans rotierende Messer zu führen.

Wie die einfachen Genüsse, so sind auch die einfachen Dinge im Leben oft die besten. Die Manuale H 9 liefert dafür den schneidenden Beweis. Graef ist seit 60 Jahren Markt- und Innovationsführer bei hochwertigen Allerschneidern, und hat in dieses Modell sein Wissen und seine Erfahrung in der Schneidetechnik hineingepackt. Kein Wunder also, dass die Produkte aus der Arnsberger Manufaktur bei Tests immer bestens abschneiden.

### **Im Handel erhältlich:**

Allerschneider Manuale H 9 (Silber)

Allerschneider Manuale H 93 (Rot)

### **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 Allerschneider 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 erzielen 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](http://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](mailto:franziska.graef@graef.de)

Web: [www.graef.de](http://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](mailto:julia.endler@crossrelations.de)