

Pressemitteilung

Der Einstieg in die Welt des feinen Schnitts

Die Allerschneider der Serie SKS 100 von Graef eignen sich für jede Küche

Arnsberg, 27.07.2017 – Frisches Essen, schmackhaft und nachhaltig zubereitet – das fängt schon beim Schneiden an. Denn je feiner die Zutaten geschnitten sind, desto mehr Geschmacksaromen setzen sie frei. Zudem bleiben Schinken, Wurst oder Käse länger frisch, wenn man sie am Stück kauft und zuhause selbst aufschneidet. Einen günstigen Einstieg in die Welt der fein geschnittenen Küche bieten die Allerschneider der Reihe SKS 100 von Marktführer Graef. Dank ihres kompakten Designs finden sie in jeder Küche Platz. Sie eignen sich für junge Familien ebenso wie für Studenten – aber letztlich für jeden, der Wert auf frische, gesunde Ernährung legt.

Robust, leicht bedienbar und sicher

Die Metallmaschinen überzeugen vor allem durch ihre Robustheit. Ihr energiesparender Gleichstrommotor Eco Power Motion arbeitet zugleich stark und leise mit 45 Watt und einer Spitzenschneidleistung von 170 Watt. Er lässt ein 170 mm breites, rostfreies Edelmessermesser mit Wellenschliff rotieren. Und mit dem großen, leicht laufenden Schlitten können Nutzer das Schneidgut exakt an das Graef-Spezialmesser heranführen. Für diejenigen, die mehr wollen, kann der Allerschneider in Twin Ausführung durch ein zusätzliches Schinkenmesser erweitert werden. Alle Geräte der Serie zeichnen sich durch einfache Handhabung aus und lassen sich stufenlos auf Schnittstärken von bis zu 2 cm einstellen.

Zur Funktionalität kommt der Sicherheitsaspekt. Ein spezieller Safety-Verschluss ermöglicht es, die Messer der Allerschneider – etwa zur Reinigung – schnell und gefahrlos abzunehmen. Zudem lässt sich der Schlitten durch die Kindersicherung „Clip“ verriegeln, so dass die Messer

GRAEF.

stets komplett abgedeckt sind. Nicht zuletzt glänzen die Geräte der SKS 100-Serie durch ihre zeitlose Form. Auch die verschiedenen Farben, in den sie erhältlich sind, lassen keinen Designwunsch offen.

Wer also viel Spaß an frischem Essen aber wenig Platz in der Küche hat, findet unter den Modellen der Graef-Serie SKS 100 garantiert einen Allerschneider, der zu ihm passt.

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

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 / 120 1848 - 11

E-Mail: aischa.polenske@crossrelations.de