

Pressemitteilung

Eine Scheibe von den Profi-Köchen abschneiden

Die Allesschneider der Serie SKS 300 von Graef inspirieren zu neuen Sliced Kitchen-Kreationen

Arnsberg, 27.07.2017 – Der Trend zur Sliced Kitchen – der Küche der feinen Schnitte und starken Aromen – geht nicht zuletzt auf Allesschneider wie die der Graef-Serie SKS 300 zurück. Denn erst sie ermöglichen auch Hobbyköchen Kreationen, wie sie sonst nur Profis gelingen. Wer Freude an edlem Design hat und auch in der Kochkunst gewisse Ambitionen pflegt, sollte auf ein Gerät aus der SKS 300-Reihe nicht verzichten. Dank ihrer Robustheit eignen sich die Premium-Allesschneider für den häufigen Gebrauch. Und wer so ein schneidiges Schmuckstück erst einmal in der Küche stehen hat, dem fallen ganz von allein neue Anwendungsmöglichkeiten ein. Wurzelgemüse beispielsweise lässt sich mit ihm problemlos in hauchzarte Scheiben schneiden, so dass man es ungekocht als Salat servieren kann. Ein Geschmackserlebnis der außergewöhnlichen Art.

Heavy Metal begeistert auch in der Küche

Die Vollmetall-Allesschneider der SKS 300-Reihe zeichnen sich durch typische Graef-Tugenden aus: Funktionalität und durchdachtes Design, verbunden mit einfachster Handhabung und Sicherheit. Die freitragenden Maschinen schweben über einer bruch sicheren Glasbodenplatte, die das Schneidgut auffängt. Ihr energiesparender 45 Watt-Motor Eco Power Motion arbeitet in der Spitze mit bis zu 170 Watt Leistung und ist dabei noch immer leise. Er treibt das rotierende, 170 mm breite Edelmesserschneidmesser an, das sich dank Wellenverzahnung für Lebensmittel aller Art eignet. In der Twin Ausführung sind die zudem mit einem zusätzlichen Schinkenmesser erhältlich. Die Schnittstärke lässt sich von hauchfein auf bis zu 2 cm vergrößern.

GRAEF.

Auch die Auflage für das Schneidgut besteht aus Edelstahl. Sie sitzt auf einem massiven aber dennoch leicht laufenden Schlitten, mit dem man Fleisch, Wurst, Käse, Gemüse oder was auch immer exakt ans Messer führen kann. Selbst großes Schneidgut wie z.B. Brot oder Schinken lässt sich sicher und ohne weiteren Aufwand auf dem Schlitten verarbeiten. Dank Safety-Verschluss lassen sich die Messerscheiben zum Reinigen schnell und sicher abnehmen. Nachwuchsköche werden durch die Kindersicherung „Clip“ geschützt, die den Schlitten verriegelt und damit das Messer vollständig abdeckt.

Kurz: Die SKS 300-Alleschneider von Graef, versprechen große Leistung auf kleinem Raum. Und für Hobbyköche, die sich von den Profis eine Scheibe abschneiden wollen, sind sie allemal eine Inspiration.

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 Messerschärfern, 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