

Pressemitteilung

## **Die Renaissance des schwarzen Klassikers**

### **Zubereitung wie von Hand – mit den Filterkaffeemaschinen FK 701 und FK 702 von Graef**

Arnsberg, 01.09.2017 – Unter Deutschlands Kaffeefreunden finden wir die Liebhaber des flinken Espresso genauso wie diejenigen die den entschleunigten Filterkaffee schätzen. Kaffeegenießer gießen Filterkaffee mit der Hand auf oder verlassen sich auf die besonders durchdachte Filterkaffeemaschine von Graef. Denn die Modelle FK 701 und FK 702 sorgen mit dem Direct Brew-Verfahren und weiteren raffinierten Funktionen für intensive Geschmackserlebnisse, wie sie sonst nur das Handbrühverfahren zeitigt. Zudem glänzen die Geräte mit durchdachtem Design und besonderer Nutzerfreundlichkeit.

### **Innovativ und abgebrüht**

Kaffeearomen können sich umso besser entfalten, je länger das Wasser mit dem Kaffeepulver in Kontakt bleibt. Genau das geschieht bei der Zubereitung von Filterkaffee von Hand. Um dieselbe Qualität zu erreichen, nutzt Graef für seine Maschinen drei innovative Funktionen:

- Das Direct Brew-Verfahren sorgt dafür, dass das Kaffeewasser vom ersten bis zum letzten Tropfen die optimale Brühtemperatur von 92 bis 96 Grad behält.
- Dank der automatischen Blooming-Funktion, die 30 Sekunden vor dem eigentlichen Brühvorgang einsetzt und für ein Aufquellen des Kaffeemehls sorgt, entfaltet der Kaffee am Ende sein volles Aroma – seine Blume – ohne Bitterstoffe herauszulösen.
- Der große Brühkopf aus Edelstahl wiederum verfügt über 8 Brühpunkte, so dass das Kaffeemehl großflächig benetzt und die Kaffeearomen optimal herausgelöst werden.

# GRAEF.

Der Brühvorgang der Modelle FK 701 und FK 702 dauert für eine ganze Kanne etwa 5 bis 6 Minuten – eine optimale Brühzeit. Über das intuitiv einfache Touchdisplay geben die Nutzer einfach nur die gewünschte Anzahl von Tassen – zwischen 2 und 10 – ein und schon entnehmen die Maschinen dem Tank selbsttätig exakt die benötigte Wassermenge. Kaffee auf Abruf sozusagen. Sollte der 1,25 Liter fassende Tank nicht mehr genug Wasser für die gewünschte Kaffeemenge enthalten, meldet sich die elektronische Wasserstandsanzeige. So kann man gleich nachfüllen, muss das Wasser dabei aber nicht exakt abmessen, wie bei herkömmlichen Filterkaffeemaschinen. Anders als diese arbeiten die Graef-Geräte zudem flüsterleise, also ohne die sonst üblichen, lauten Schlurfgeräusche. Mit einem Tonsignal zeigen sie an, wann der Kaffee fertig ist.

## **Praktisch, sicher, wohlgeformt**

Ein weiterer Pluspunkt der FK 701 und FK 702 ist die PTC-Heizung im Gehäuseboden. Sie wird bei Beginn des Brühvorgangs automatisch angeschaltet und hält den Kaffee 30 Minuten lang warm bei optimalen 80 Grad. Die Heizung arbeitet mit nur 50 Watt und schont damit zugleich das Aroma und den Energieverbrauch. Sehr praktisch ist auch, dass sowohl die Glaskanne mit Aromatrichter als auch der Kaffeefilter spülmaschinengeeignet sind. Der Kaffeefilter eignet sich für herkömmliche Filtertüten der Größe 4 und verfügt über eine Tropfstop-Automatik, die es erlaubt, den gebrauchten Filter einfach sauber zu entsorgen.

Die Qualität des Kaffees hängt von der Qualität des Wassers ab. Damit sie immer gleich bleibt, geben die Geräte nach 60 Brühvorgängen einen Entkalkungshinweis. Sie verfügen über ein automatisches Entkalkungsprogramm, das man nach 70 Brühvorgängen durchführen muss. Denn so bleiben die Graef Filterkaffeemaschinen besonders langlebig. Zur Sicherheit trägt bei, dass die Geräte sich nach 30 Minuten von selbst abschalten. Zudem starten sie den Brühvorgang erst, wenn Kaffeefilter und Kanne richtig eingesetzt sind. Ist das nicht der Fall,

meldet sich die Maschine mit Pieptönen. Außerdem kann der Wassertank bei Bedarf automatisch entleert werden.

Durchdachte Technik geht bei Graef immer Hand in Hand mit der guten Form. So zeichnen sich auch die Filterkaffeemaschinen durch ein zeitlos schönes, funktionales Design aus. Beide umhüllen ihr raffiniertes Inneres mit einem soliden Kunststoffgehäuse – die FK 701 in Weiß, die FK 702 in Schwarz – und schicken Edelstahl-Applikationen. Denn die Renaissance des Filterkaffees zielt auf alle Sinne. Deshalb gilt auch hier: Das Auge trinkt mit.

### **Ab Ende Oktober im Handel erhältlich:**

Filterkaffeemaschine FK 701 (Weiß)	129,99€
Filterkaffeemaschine FK 792 (Schwarz)	129,99€

### **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](http://www.graef.de) und in den Sozialen Medien:



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 / 120 1848 - 11

E-Mail: [aischa.polenske@crossrelations.de](mailto:aischa.polenske@crossrelations.de)