

Pressemitteilung

Was der feinen Küche den letzten Schliff verleiht

Die Messerschärfer von Graef sorgen für Perfektion und Präzision

Arnsberg, 27.07.2017 – Einer Sache den letzten Schliff verleihen, heißt: etwas Gutes perfekt zu machen. Scharf geschliffene Messer sind seit je her ein Sinnbild für Perfektion. Für Profi-Köche gehören sie zum wichtigsten Handwerkszeug überhaupt, und das Messerschleifen war über Jahrhunderte ein eigenes Handwerk, wenn nicht gar eine Kunst. Dieses Kunsthandwerk kann heute jeder selbst ausüben – mit den Messerschärfern der Serie CC 80 bis CC 250 sowie Pronto von Graef, dem Marktführer bei Allesschneidern. Damit halten auch Hobby- und Gelegenheitsköche ihre Messer stets scharf und sorgen dafür, dass sie ihren Wert behalten und lange leben.

In der Küche ist kaum etwas unnützer als ein stumpfes Messer. „Wenn man etwa Zwiebeln damit schneidet, tritt Saft aus, und man erhält einen unangenehm oxidierten Geschmack“, erklärt Chefkoch Reiner Neidhart, aus Karben bei Frankfurt. „Akkurat schneiden kann man nur mit scharfen Messern. Außerdem geht’s schneller und das Unfallrisiko ist geringer, weil man weniger Druck ausüben muss.“ Viele Küchenchefs lassen daher regelmäßig einen professionellen Messerschleifer kommen. Denn mit Stahl zu schleifen, erfordert höchste Präzision und Fingerfertigkeit. Beispielsweise kommt es auf den richtigen Druck und den exakten Winkel an. „Mit den Messerschärfern von Graef können wir diese Arbeit heute sehr viel schneller selbst erledigen“, sagt Neidhart. „Zudem bleiben die Messer länger scharf.“

Diamonds – auch des Messers beste Freunde

Neben der jahrzehntelangen Erfahrung von Graef mit Klingen aller Art gibt es vor allem drei Gründe für die Qualität seiner Messerschärfer:

- Alle Modelle, bis auf CC80 und Pronto, verfügen über hochpräzise, elastische Winkelführungen für jede Messerqualität. Die Klinge wird

so viel genauer und schärfer geschliffen als mit vergleichbaren Geräten.

- Anstelle von Stahl verwenden alle Graef-Messerschärfer Diamantstaub auf ihren Schleifscheiben. Dadurch minimiert sich der Materialabtrag am Messer und die Scheiben können viel langsamer laufen als die anderer Schärfer. Dies wiederum bewirkt, dass an der Messerklinge weniger Reibung entsteht und sie nicht ausglüht.
- Die Keramikstufe für das Abziehen und Polieren am Ende des Schleifprozesses arbeitet im Vergleich zu anderen Schärfern sehr fein, so dass auch dabei kaum Material von der Klinge abgetragen wird.

Dazu kommt die einfache Handhabbarkeit. „In unserer Küche stehen die Messerschärfer immer griffbereit“, sagt Reiner Neidhart. Man zieht die Klinge einfach durch die verschiedenen Schleifstufen, und schon ist sie wieder scharf.

So arbeiten die Messerschärfer von Graef

Die Funktionsweise der Messerschärfer von Graef lässt sich am Modell CC 120 beispielhaft erläutern. Das Gerät eignet sich für alle Messer in Haushalt, Freizeit und Gewerbe und arbeitet in drei Phasen:

1. Beim Vorschärfen schleift es das Messer mit seinen Diamantscheiben an und baut einen neuen Grat für die Schneide auf. Dank präziser Elastomerführung der Klinge entsteht ein Grundwinkel von 20°.
2. Beim Schärfen baut der Messerschärfer ebenfalls mit Diamantscheiben die neue Schneide auf. Dabei entsteht eine ballige, also spitzbogige Form, die der Schneide besondere Stabilität und lange Haltbarkeit verleiht.
3. Im Nachgang wird die neue Schneide mittels patentierter Abzieh-/Polierscheiben aus Keramik poliert und macht sie damit rasiermesserscharf.

Jeder Messerschärfer von Graef hat seine Spezialität. So erlaubt es das Modell CC 150 mit einem Schleifwinkel von 15°, auch japanische Messer problemlos nachzuschärfen und der CC 250 schärft sogar Keramikmesser. Das 2-Phasen-Hybridgerät CC 80 ermöglicht es, Messer

GRAEF.

elektrisch zu schärfen und manuell zu polieren. Das platzsparende Modell Pronto wiederum arbeitet komplett manuell und eignet sich damit bestens für den Gebrauch unterwegs.

Fazit: Wer seinen Klingen mit den Messerschärfern von Graef den letzten Schliff verleiht, schneidet am Ende besser ab.

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 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