

Lebensbereich Küche im Blick

Graef – das steht für hohe Funktionalität, Qualität, Ästhetik, Nachhaltigkeit und bisher natürlich für Alleschneider. Doch seit diesem Jahr erweitert der Hersteller sein Programm mit weiteren Produkten aus dem Lebensbereich Küche.

Graef ergänzt sein Produktprogramm insbesondere durch Geräte aus dem Kaffeebereich. So spiegeln sich die für die Marke typischen Produktmerkmale wie Funktion, Qualität, Ästhetik und Nachhaltigkeit auch in den neuen Espressoautomaten „ES 80“ und „ES 90“. Der Einsatz hochwertiger Materialien wie Aluminium und Edelstahl, das sachliche, puristische Design machen diese Produkte zu einem Schmuckstück in der Küche. Die Funktion und Handhabung der Produkte führen einfach zum Genuss. Die hartverchromten aus Messing gefertigten Siebträger, die um 380 Grad schwenkbaren Milchschaum und Heißwasserdüsen aus Edelstahl, der Milchschaumaufsatz für einfaches Aufschäumen der Milch, das umfangreiche mitgelieferte Zubehöropaket garantieren auch für den Einsteiger in die Espressoautomaten einen perfekten Kaffeegenuss. Die „ES 90“ ist sogar zusätzlich mit zwei Thermoblockheizern und Pumpen für die gleichzeitige Zubereitung von Kaffee und Milchschaum oder Heißwasser ausgerüstet.

Und auch beim Kaffee setzt Graef auf Qualität: Mit dem Ziel einen perfekten, wie einfachen Kaffeegenuß zur Vollendung zu führen, haben sich die Familienunternehmen Graef und Macafe zusammgefunden.

Die KAFFEEMÜHLE „CM 80“

Kaffee sollte man immer frisch mahlen. Die Kaffeemühle „CM 80“ von Graef besitzt ein Kegelmahlwerk aus Edelstahl. Das Kegelmahlwerk hat den Vorteil, durch geringe Drehzahlen keine oder wenig Hitze zu erzeugen, dadurch ist das Mahlen aromatischer. Der auf 24 Stufen einstellbare Mahlgrad bildet die Grundlage für den individuellen Kaffeegenuss. Das Außenge-

häuse der Kaffeemühle besteht aus robustem Aluminiumdruckguss.

DER TOASTER „TO 80“

Ein auf das Design abgestimmter Toaster rundet das Programm ab. Der Toaster „TO 80“ hat ein wärmeisoliertes Aluminium-



Stimmiges Design: der Toaster „TO 80“ von Graef

druckguss- / Edelstahlgehäuse und bietet neben elektronischer Regelung von Röstgrad, Defrost und Stopp-Funktion



Einer von zwei neuen Espressoautomaten von Graef, der „ES 90“

auch auf mechanischer Seite beste Eigenschaften: die Soft-Lift-Funktion für das sanfte Hochfahren der Toasts, die Nachhebevorrichtung, die lautlose Brotscheibenzentrierung, die Krümelschublade aus Edelstahl mit Push-Funktion sind nur einige Ausstattungsmerkmale.

Durch die Einbindung dieser Neuheiten in das selektive Vertriebssystem von Graef soll der Fachhandel als wichtigster Absatzmittler noch intensiver als bisher unterstützt. In Zukunft will sich die Graef mehr auf „Deutsche Standards“ konzentrieren, das heißt auf Produkte die in den Haushalten nicht mehr wegzudenken sind. Das Sortiment der Schneidemaschinen wird in allen Segmenten ausgebaut sowie durch sinnvolle Produkte im Bereich Küche ergänzt. Diese werden maßgeblich von haus-eigenen Designern kreiert.

NEUHEITEN IM SCHNEIDEPROGRAMM

Auch beim Schneideprogramm gibt es zwei neue Produkte: Die „Professionell P 9“ ist das neue Top-Gerät der Serie. Das 19 cm große Vollstahlmesser mit Messerabdeckplatte aus Edelstahl gleitet mühelos durch jedes Schneidegut. Der Aluminiumschlitten mit außenliegender Rundstange führt das Schneidegut exakt und mühelos und lässt sich zur Reinigung abklappen. Ein messerschonendes und hygienisches Schneidebrett ist in die große Aluminiumbodenplatte integriert. Und das sich der Genießer auch nachts noch dünne Scheiben gönnen kann – ohne die Schlafenden zu wecken – dafür sorgt der flüsterleise, aber dennoch bärenstarke Kondensatormotor.

(Nicht nur) Nachtschwärmer können auch von der „Manuale H 9“ träumen. Der neu aufgelegte Handalleschneider aus den 60er Jahren glänzt durch Optik und beste Schneideeigenschaften per Muskelkraft. Ein 19 cm großes und komplett durchgehärtetes Messer sowie Schlitten und Arbeitstisch aus Edelstahl und darüber hinaus die leichtgängige Kurbel mit Echtholzgriff machen die Maschine zu einem schnittigen Hingucker.



Topgerät: die „Professionell P 9“ von Graef

Sorgt für frischen Genuss: Die Kaffeemühle „CM 80“ von Graef

