

GRAEF präsentiert die Siebträgermaschine Dicianova: Premium-Espressoperformance auf nur 19 Zentimeter Breite

(Arnsberg, Februar 2026) Der Küchengerätehersteller GRAEF baut seine Kompetenzwelt Kaffee weiter aus und setzt mit der neuen Premium-Siebträgermaschine Dicianova ein klares Statement für modernen Kaffeegenuss zu Hause. Denn Wohnräume werden offener, Flächen wertvoller und Design rückt stärker in den Mittelpunkt – genau darauf reagiert GRAEF mit einer Maschine, die kompromisslose Espressoperformance in ein außergewöhnlich schlankes Format bringt. Mit nur 19 Zentimeter Gehäusebreite zählt die Dicianova zu den schmalsten Premium-Espressomaschinen ihrer Klasse und verbindet platzsparendes, wohnliches Design mit echter Espressoexzellenz.

Der Produktnname Dicianova leitet sich vom italienischen „diciannove“ ab –neunzehn – und verweist auf das zentrale Produktversprechen der Maschine: maximale Espressoperformance bei minimalem Platzbedarf. Denn mit nur 19 Zentimeter Gehäusebreite ist die Dicianova bewusst so konstruiert, dass sie sich problemlos in moderne Wohnküchen, Coffee-Corners oder Tiny-Living-Konzepte integrieren lässt. Die kompakte Bauweise ist das Ergebnis einer konsequenten Entwicklung, bei der Funktionen auf das Wesentliche reduziert und effizient angeordnet wurden – ohne Abstriche bei Qualität, Bedienkomfort oder Einstellmöglichkeiten.

Herausragende Technik für höchste Espressoqualität

Herzstück der Einkreisemaschine Dicianova ist ein Single-Thermoblock mit aktiv beheizter Brühgruppe und flüsterleiser Vibrationspumpe. Das sorgt für schnelle Einsatzbereitschaft, eine hohe Temperaturstabilität bei jedem Bezug und dabei zugleich für einen energiesparenden Betrieb. Auch der Wechsel zwischen Espresso- und Dampfmodus gelingt innerhalb kürzester Zeit: Wer nach dem Espresso Milch für Cappuccino oder Latte aufschäumt, erhält zügig kraftvollen Dampf – und wechselt anschließend ebenso schnell wieder zurück in den Brühmodus. Ein besonderes Highlight ist dabei eine neu entwickelte, patentierte Abkühlfunktion: Sie reduziert die Dampfentwicklung in der Abtropfschale beim Wechsel vom Modus Milchschaum zu Espresso für bis zu drei Vorgänge hintereinander so deutlich, dass Herausspritzen und mögliche Verbrennungsgefahren zuverlässig minimiert werden. Heißwasser, etwa für Americano oder zum Vorwärmen von Tassen, lässt sich komfortabel über die Dampfzange beziehen.

mehr >>

GRAEF.
Für heute. Für morgen. Für dich.

[Download Bildmaterial](#)



GRAEF präsentiert die Siebträgermaschine Dicianova.



Die Dicianova passt problemlos in Tiny-Living-Konzepte.



Kompromisslose Espressoperformance in schlankem Format

Presseinformation

Barista-Einstellungen, die sich dem persönlichen Geschmack anpassen

Das dezente Display der Dicianova bietet genau die Experteneinstellungen, die anspruchsvolle Homebaristas für ihren perfekten Espresso benötigen – und bleibt dabei so intuitiv, dass auch Einsteiger schnell zu verlässlichen Ergebnissen kommen und sich Schritt für Schritt weiterentwickeln können. Die PID-Steuerung erlaubt das Einstellen der Brühtemperatur in 1-Grad-Schritten (+/-), dazu stehen vier Vorbrühprogramme und sieben Dampfprogramme zur Verfügung. Außerdem können die Stand-by-Zeit, ein Temperatur-Offset und die Intensität des Heißwasserbezugs komfortabel eingestellt werden. Die Extraktion lässt sich wahlweise manuell starten oder komfortabel über ein einstellbares Brühvolumen beziehungsweise nach Brühzeit steuern – ideal, um den Bezug an die eigenen Skills und Vorlieben anzupassen. Für maximale Kontrolle im Prozess sorgen ein Espresso-Shot-Timer und ein Manometer zur Brühdruckkontrolle.

Easy Espresso – durchdachte Details für Handhabung und Pflege

Damit Espresso zu Hause nicht nur besser, sondern auch einfacher gelingt, bringt die Dicianova zahlreiche Komfortfunktionen mit. Lieblingstassen finden auf der passiv beheizten, abnehmbaren Tassenauflage aus Silikon Platz und werden vorgewärmt. Nach dem Bezug sorgt die automatische Puckentwässerung für einen trockenen Kaffeebuck und erleichtert so sauberes Ausklopfen. Auch bei der Reinigung wurde an jedes Detail gedacht. Der herausnehmbare 1,6-Liter-Wassertank verfügt über Wasserfilter und Wasserstandsmelder, die Edelstahl-Abtropfschale lässt sich ebenso leicht entnehmen und säubern. Dank der 360-Grad-„No Burn“-Dampfzange brennt Milch beim Aufschäumen weniger an, was die Reinigung nach der Zubereitung zusätzlich vereinfacht. Für konstant guten Geschmack und Langlebigkeit erinnert die Maschine an die regelmäßige Entkalkung; das Entkalkungsprogramm für Brüh- und Dampfeinheit läuft vollautomatisch.

Ready to start – alles dabei für den perfekten Einstieg

Damit der Start in die Espresso Zubereitung sofort gelingt, verfügt die Dicianova über umfangreiches Zubehör: Neben Reinigungsset, Milchkännchen und Edelstahltamper sind einwandige Siebe für eine und zwei Tassen sowie der 58-Millimeter-Siebträger mit Zweierauslauf enthalten. Wer das volle Aromapotenzial ausschöpfen möchte, ergänzt die Dicianova idealerweise mit einer passenden Profikaffeemühle von GRAEF – für frisches Kaffeemehl auf Abruf und perfekte Ergebnisse in jeder Tasse.

Integration in G3P für maximalen Produktsupport am PoS

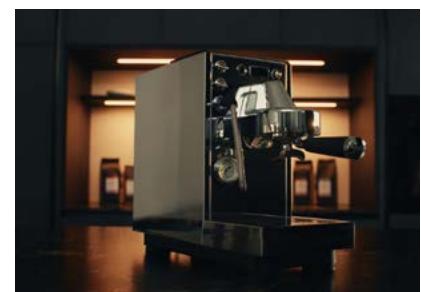
„Wir integrieren die Dicianova in unser KaffeePartner- und PremiumPartner-Programm G3P und geben dem Fachhandel damit maximalen Produktsupport an die Hand – mit Know-how-Vermittlung, einer „Ready-to-start“-Logik als Gelinggarantie am PoS, einem

GRAEF.

Für heute. Für morgen. Für dich.



Mit nur 19 Zentimeter Breite ist die Dicianova die schmalste ihrer Klasse.



Das Interior-Piece für moderne Wohnkonzepte



Patentierte Abkühlfunktion reduziert die Dampfentwicklung in der Abtropfschale beim Modi-Wechsel.

[mehr >>](#)

Presseinformation

360°-Content-Package und verkaufsstarken Unterlagen mit echtem Mehrwert“, sagt Franziska Graef, Marketingleiterin und Teil der Geschäftsführung bei GRAEF. Zum Rund-um-Sorglos-Paket gehört auch ein eigens erstellter Audio- und Videoguide der hier einsehbar ist: <https://graef.de/de/info/dicianova/>.

Die neue Premium-Siebträgermaschine Dicianova ist ab sofort für 1.299,99 Euro (UVP) erhältlich.

Weitere Informationen zur Gebr. GRAEF GmbH & Co. KG sind unter www.graef.de sowie auf den Social-Media-Kanälen des Unternehmens abrufbar.



Über die Gebr. GRAEF GmbH & Co. KG:

Die 1920 gegründete Gebr. GRAEF GmbH & Co. KG aus Arnsberg gehört zu den führenden Herstellern von Schneidemaschinen für den privaten und den gewerblichen Gebrauch. Der Markenclaim des mittlerweile in vierter Generation geführten Familienunternehmens – „Für heute. Für morgen. Für dich.“ – unterstreicht die Unternehmensphilosophie und ist gleichermaßen eine entscheidende Botschaft für die Zukunft. GRAEF steht dank jahrelanger Expertise, technologischem Know-how und absoluter Leidenschaft für langlebige Produkte mit höchstem Anspruch an Qualität und Design. Die große Vision: der beliebteste und nachhaltigste Anbieter für Schneidetechnik und Küchengeräte zu werden und so Kund:innen zu einem nachhaltigen Lebensstil zu inspirieren.

Innovationsfreude, begeisterte Kund:innen und kompromisslose Qualität zeichnen die Marke GRAEF seit über 100 Jahren aus. Das Familienunternehmen ist marktführend bei Allesschneidern und setzt mit seiner Jahrzehntelang aufgebauten Spezialistenkompetenz immer wieder Standards in diesem Produktsegment. Aber das Sortiment des Unternehmens umfasst auch noch viele andere Küchengeräte. 2024 hat das Unternehmen seine Kompetenzbereiche noch mal neu ausgerichtet und das Sortiment in fünf neue Produktwelten gegliedert, die die einzelnen GRAEF Spezialistenkompetenzen reflektieren: die Schneidwelt mit der Kerndisziplin Allesschneider, die Kaffeewelt mit hochwertigen Siebträger-Espressomaschinen und erstklassigen Kaffeemühlen, die Backwelt mit dem Heroprodukt MYestro, die Helferwelt mit Küchengeräten wie Mixern, Wasserkochern, Toastern und Co. und die Profiwelt mit Allesschneidern für das Gewerbe. National und international sind die 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 2004 wurde GRAEF mehrfach zur „Marke des Jahrhunderts“ gekürt. GRAEF heimste bereits den Plus X Award als „Beste Marke des Jahres 2020“ ein und 2022 den Plus X Award für Nachhaltigkeit. 2020 sammelte der Küchengerätehersteller die meisten Plus-X-Award-Gütesiegel innerhalb seiner Produktgruppe und wurde daher zusätzlich als „Innovativste Marke 2020“ ausgezeichnet. 2023 wurde das Unternehmen von der Jury des Plus X Awards als „Deutsche Marken Ikone“ ausgezeichnet.

GRAEF

Für heute. Für morgen. Für dich.

Weitere Informationen

Deutscher Pressestern®
Bierstadter Straße 9 a
65189 Wiesbaden
www.deutscher-pressestern.de

Svenja Brendahl
E-Mail: s.brendahl@dps-news.de
Tel.: +49 611 39539-16

Diana Heinbach
E-Mail: d.heinbach@dps-news.de
Tel.: +49 611 39539-18



DEUTSCHER PRESSESTERN