

Profi-Technik auf nur 19 Zentimetern: GRAEF Dicianova erzielt im IMTEST-Test die Note „gut“

(Arnsberg, August 2026) Professionelle Siebträger-Technik, ein besonders schlankes Format und überzeugender Espresso: Die Premium-Siebträgermaschine Dicianova von GRAEF erreicht im aktuellen IMTEST-Test die Gesamtnote 1,90 („gut“). Das Urteil der Redaktion: Die Maschine verbinde „gastronomietaugliche Technik“ mit zahlreichen Einstellmöglichkeiten in einem äußerst schlanken Gehäuse. Espresso, Crema und Messwerte überzeugen – insgesamt bescheinigt IMTEST der Dicianova einen echten „Profi-Anspruch“.

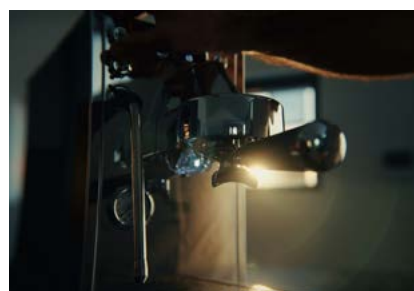
Im Test des renommierten Verbrauchermagazins IMTEST punktete die kompakte Espresso-Siebträgermaschine Dicianova von GRAEF vor allem mit ihrer hochwertigen Verarbeitung, dem beheizten Brühkopf, dem Manometer und der gradgenauen Temperaturregelung über den PID-Controller. Parameter wie Brühdruck, Präinfusion, Bezugszeit und Wassermenge können individuell angepasst werden. Die Vielzahl der Einstellungen ermöglicht „hochgradig reproduzierbare Ergebnisse, wie man sie sonst nur von deutlich teureren Maschinen kennt“, heißt es aus der Redaktion. Nach der Aufheizphase liefere die Dicianova von der ersten Tasse an konstante Ergebnisse. Die 30 Sekunden nach dem Bezug gemessene Espressotemperatur von 65,1 Grad Celsius ist laut IMTEST „quasi der Idealwert“. Vor allem geschmacklich überzeugte die Maschine auf ganzer Linie: Die Crema ist „dicht“, „gleichmäßig“ und „haselnussbraun“, der Espresso „präsentiert sich ausgewogen, vollmundig und mit einer angenehmen süßlichen Note“.

Trotz ihrer umfangreichen Ausstattung benötigt die Dicianova lediglich 19 Zentimeter Platz in der Breite. Damit fügt sie sich auch laut Redaktion überraschend unauffällig in Küchen ein – ein Format, das „für eine Maschine dieser Ausstattungsklasse alles andere als selbstverständlich“ ist. Lob gab es außerdem für die intuitive Bedienung und das umfangreiche Zubehörpaket mit Edelstahl-Tamper, Milchkännchen und Reinigungszubehör.

Die GRAEF Dicianova ist für 1.299,99 Euro (UVP) erhältlich. Das vollständige Testergebnis finden Sie hier: <https://www.imtest.de/>.

GRAEF
Für heute. Für morgen. Für dich.

[Download Bildmaterial](#)



Profi-Technik auf nur 19 Zentimetern: Die Premium-Espressomaschine Dicianova



GRAEF Dicianova erzielt im IMTEST-Test die Note „gut“



Die Redaktion lobte auch das umfassende Zubehör.

mehr >>

Presseinformation

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 Arnshausen 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 Produkte mit höchstem Anspruch an Qualität und Design. Die große Vision: der beliebteste Anbieter für Schneidetechnik und Küchengeräte zu werden, der Konsument:innen mit durchdachten Produkten im Küchenalltag inspiriert, begeistert und unterstützt.

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 einmal neu ausgerichtet und das Sortiment in fünf neue Produktwelten gegliedert: die SchneidWelt mit der Kerndisziplin Allesschneider und weiteren Schneidhelfern wie Küchenmessern, Messerschärfen oder Mixern, die KaffeeWelt mit hochwertigen Siebträger-Espressomaschinen und erstklassigen Kaffeemøhlen, die BackWelt mit der Küchenmaschine MYestro als Heroprodukt, die HelferWelt mit Küchengeräten wie Dörrautomaten, Wasserkochern, Toastern und Co. und die ProfiWelt, die Schneidlösungen für den gewerblichen Einsatz bietet.

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



DEUTSCHER PRESSESTERN