

Slice like a Pro: Feinschneider von GRAEF

(Arnsberg, Februar 2026) Feine Schnitte für feinsten Genuss – GRAEF, der Experte für hochwertige Schneidetechnik, steht für Präzision, Langlebigkeit und Premiumprodukte, „handmade in Germany“. Die wichtigste Produktkategorie des Küchengeräteherstellers – die Allesschneider – vereint technische Expertise und 100 Jahre Erfindergeist sowie Leidenschaft. 2020 prägte GRAEF für den Markt der Allesschneider erstmals den Begriff „Feinschneider“ und setzte damit neue Standards: Gemeint sind Schneideprofis, die für ultradünne und sehr präzise Schnitte ausgelegt sind. Ihr entscheidendes Merkmal ist die stufenlose Feineinstellung im Schnittstärkenbereich 0 bis 2 Millimeter. Der Drehweg des Einstellreglers ist in diesem Bereich besonders filigran – das ermöglicht konstant hauchdünne Scheiben in 0,25-Millimeter-Schritten. Genau diese Feinheit macht in der Küche den Unterschied und die GRAEF Technik so einzigartig: In ultradünnen Scheiben entfalten viele Lebensmittel ihr Aroma intensiver. So wird aus einem leichten Carpaccio am Abend oder aus feinen Canapés für Gäste ein besonderes Geschmackserlebnis.

Profitechnik für zu Hause – das Feinschneidersortiment von GRAEF

In der Kerndisziplin gleichmäßige und hauchdünne Schnitte sind die Feinschneider von GRAEF konsequent auf Präzision ausgelegt. Zu dieser Kategorie zählen die **MASTER-Modelle M20F, M95F, M98F**, der **ICONIC²⁵** sowie der Allesschneider **ULTIMATE**. Sie alle verfügen über die ultrafeine Schnittstärkeneinstellung im Feinschneidebereich und verarbeiten damit Schinken, Käse, Obst und Gemüse zu zarten, gleichmäßigen Scheiben. Für die nötige Schnittperformance sorgt ein ultrascharfes Vollstahlmesser mit Hohlschliff, gefertigt aus einem Stück Stahl. In Kombination mit dem flüsterleisen Kondensatormotor und seiner konstanten Drehzahl liefert es präzise Ergebnisse – schnell und zuverlässig. Der ultradünne Feinschnitt aller Produkte ist nur möglich, weil alle Materialien exakt aufeinander abgestimmt sind – so gelingen Profiergebnisse in jedem Zuhause.

MASTER – die Souschefs für höchste Präzision

Die freitragenden Vollmetall-Allesschneider M20F, M95F und M98F erhielten erst kürzlich das Feinschneide-Upgrade. Für gleichmäßig dickere Scheiben bleibt die Einstellung bis 20 Millimeter intuitiv. Praktisch im Handling: Die Modelle **M95F** und **M98F** sind um 30° kippbar, wodurch das Schneidgut dank Schwerkraft fast von allein in Richtung Messer gleitet und sich auf der anderen Seite problemlos auffangen lässt. Ein weiteres Highlight ist der Schlitten mit

mehr >>

GRAEF

Für heute. Für morgen. Für dich.

[Download Bildmaterial](#)



Die Feinschneider von GRAEF sind für ultradünne Schnitte ausgelegt.



Der Feinschnitt der Produkte ist dank der hochwertigen Materialien möglich.



Das Master-Modell M95F ist sogar um 30° kippbar.

Edelstahlaufgabe und intuitiver Schaltung: Er lässt sich wahlweise per Dauerschaltung für größere Mengen nutzen oder per Momentfunktion, bei der die Maschine nur während des Tastendrucks läuft. Eine Kindersicherung mit elektrischer Sperre sorgt für zusätzlichen Schutz. Nach dem Schneiden erleichtern frei zugängliche Flächen, abnehmbare Komponenten und die hygienische Glasbodenplatte die Reinigung. Beim M95F und beim **ICONIC²⁵** ist zudem der Lieferumfang beachtlich: Außer dem Edelstahlteller, welches das Schneidgut auffängt, ist auch der Kombi-Aufsatz PRO enthalten, der Resthalter und MiniSlicer in einem ist – dadurch werden weniger Lebensmittel verschwendet.

ULTIMATE – 100 % Qualität, Komfort und Sicherheit

Mit dem **ULTIMATE** bringt GRAEF einen Feinschneider in die Küche, der als erster beleuchteter Feinschneider für echten Durchblick steht. Sein einzigartiges Design und Beleuchtungskonzept bringt nicht nur besonders stilvoll Licht ins Küchendunkel, es macht das Arbeiten mit dem Feinschneider auch noch sicherer und komfortabler. Besonders smart ist die LED-Safety-Control-Leuchte. Damit zeigt der Premium-Allesschneider an, ob der Anschlag noch geöffnet ist: Denn während das Licht zunächst blau leuchtet, wechselt es nach etwa einer Minute auf Rot – eine ständige Erinnerung, dass das scharfe Messer noch offen und einsatzbereit ist.

Die Feinschneider M20F und M98F sind für je 399,99 Euro (UVP) erhältlich, der M95F für 459,99 Euro (UVP) und der ICONIC25 für 499,99 Euro (UVP). Der Feinschneider ULTIMATE inkl. Kombi-Aufsatz PRO ist für 699,99 Euro (UVP) im Handel erhältlich, in den drei Farben Rubinrot, Silber oder Eisenglimmergrau.

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



GRAEF

Für heute. Für morgen. Für dich.



Der ULTIMATE Allesschneider ist der erste beleuchtete Feinschneider.



Er verfügt auch über eine LED-Safety-Control-Leuchte.

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 Heroproduct 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