

## Genuss, der auf der Zunge zergeht: GRAEF stattet beliebte Allesschneiderserie MASTER mit Feinschneidefunktion aus

(Arnsberg, April 2025) Feinste Scheiben für noch feineren Genuss – GRAEF, der Experte für hochwertige Schneidetechnik, ergänzt bei ausgewählten Allesschneidern der Serie MASTER die stufenlose Feineinstellung im Schnittstärkenbereich 0 bis 2 Millimeter. Ab sofort können z. B. mit den beliebten MASTER-Modellen M20F und M95F präzise Schnitte in 0,25-Millimeter-Schritten gesetzt werden. So werden Speisen mit Pastrami und Parmesan oder auch Rote-Bete-Carpaccio zu einem echten Geschmackserlebnis – durch die ultradünnen Scheiben entfaltet sich das Aroma unterschiedlichster Lebensmittel noch intensiver.

### Der Sous-Chef für höchste Präzision

In der Kerndisziplin gleichmäßige und hauchdünne Schnitte ist ein Allesschneider aus der MASTER-Serie kaum zu übertreffen. Die seit Jahrzehnten beliebte und oft prämierte Produktserie ist wie alle Schneider des Küchengeräteherstellers „handmade in Arnsberg“ und erhält nun das ultimative Upgrade – die Ergänzung um die stufenlose ultrafeine Schnittstärkeneinstellung im Feinschneidebereich 0 bis 2 Millimeter. Der Drehweg des Einstellreglers ist in diesem Bereich so filigran, dass er konstant hauchdünne Scheiben in 0,25-Millimeter-Schritten ermöglicht. Das ultrascharfe 17-cm-Vollstahlmesser in Gewerbequalität ist aus einem Stück gefertigt und mit einem Hohlschliff versehen. So kann es mit maximaler Präzision durch Fleisch, Gemüse und Co. gleiten und erzeugt ein Aroma, das auf der Zunge zergeht. Kein anderes Schneidewerkzeug in der Küche erreicht diese Schnittgenauigkeit – und das bei gleichzeitig schneller Verarbeitung.

### Das Beste aus zwei Welten – Profitechnik für dein Zuhause

Die Kombination des flüsterleisen 170-Watt-Kondensatormotors und seiner konstanten Drehzahl mit dem glatten 17-cm-Vollstahlmesser garantiert das perfekte Schneideergebnis und vereint das Beste aus zwei Welten: Schnitte wie aus der Profiküche für das perfekte Dinner im eigenen Zuhause. Ein weiteres Highlight der Allesschneiderserie MASTER ist der Schlitten mit Edelstahlauflage: Dieser kann zum einen über die Dauerschaltung betrieben werden, sodass die Maschine kontinuierlich läuft, was besonders für das Aufschneiden größerer Mengen optimal ist. Zum anderen verfügt er über eine intuitive Momentfunktion für einzelne Scheiben: Die Maschine läuft nur dann, wenn die Schalttaste mit dem Daumen gedrückt wird. Außerdem sorgt eine Kindersicherung mit elektrischer Sperre für zuverlässigen Schutz

# GRAEF

Für heute. Für morgen. Für dich.

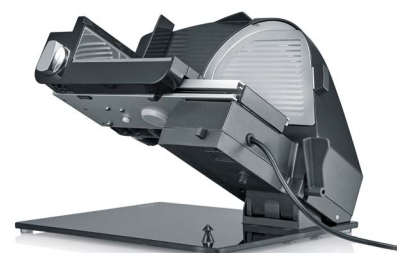
[Download Bildmaterial](#)



GRAEF ergänzt die Feineinstellung im Schnittstärkenbereich 0 bis 2 Millimeter.



Der Sous-Chef in Silber für höchste Präzision und feinste Schnitte



Das Premiummodell M95F in Eisenglimmergrau ist um 30° kippbar.

mehr >>

## Presseinformation

auch der Kleinsten in der Familie. Und nach dem Schneiden können die frei zugänglichen Flächen, die abnehmbaren Komponenten und die hygienische Glasbodenplatte im Handumdrehen gereinigt werden.

### Weiteres Zubehör für noch mehr Flexibilität – M95F

Das Premiummodell M95F in Eisenglimmergrau ist um 30° kippbar, wodurch das Schneidgut dank Schwerkraft fast von allein in Richtung Messer gleitet und auf der anderen Seite problemlos aufgefangen wird. Zudem glänzt der Feinschneider mit umfangreichem Zubehör – für noch mehr Freude beim Aufschneiden. Neben dem Edelstahltablett, welches das Schneidgut direkt nach dem Schnitt sauber auffängt, ist auch der Kombi-Aufsatz PRO enthalten, der Resthalter und MiniSlicer in einem ist und so das Maximum an Aroma auch aus kleinen Lebensmitteln herausholt. Außerdem kann das Profimesser mit dem mitgelieferten Diamant-Messerschärfer immer wieder nachgeschärft werden, für jederzeit hauchzarte Ergebnisse. Dank der ebenfalls mitgelieferten Messerabnahmevorrichtung kann das Messer mühelos gereinigt werden.

### Feinschneider, „handmade in Arnsberg“

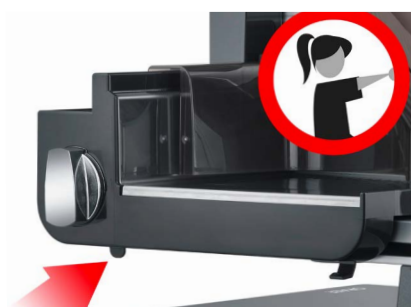
Mit der Ergänzung der MASTER-Serie um die stufenlose Schnittstärkeneinstellung im Feinschneidebereich vergrößert der Spezialist für Schneidetechnik aus dem Sauerland sein Feinschneider-Sortiment und baut seine Ausnahmestellung im Alleschneidermarkt weiter aus. Der ultradünne Feinschnitt der Produkte ist nur möglich, weil alle Materialien exakt aufeinander abgestimmt sind. GRAEF fertigt seine Alleschneider seit dem Markteintritt vor 60 Jahren in der werkseigenen Produktion in Arnsberg an und kreiert Schneidemaschinen, die Generationen überdauern.

Weitere Informationen zur Gebr. GRAEF GmbH & Co. KG sind unter [www.graef.de](http://www.graef.de) sowie auf den Social-Media-Kanälen des Unternehmens abrufbar.



# GRAEF

Für heute. Für morgen. Für dich.



Die Kindersicherung sorgt für besonders sicheres Arbeiten.



Zum M95F gehört der Kombi-Aufsatz PRO, der Resthalter und MiniSlicer in einem ist.



**HANDMADE  
IN GERMANY**

GRAEF produziert alle Alleschneider in der werkseigenen Produktion in Arnsberg.

mehr >>

## Presseinformation

### 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. 2020 feierte das Traditionsunternehmen bereits sein 100-jähriges Jubiläum. Seit 2022 hat das mittlerweile in vierter Generation geführte Familienunternehmen einen neuen Markenclaim – „Für heute. Für morgen. Für dich.“ –, der die Unternehmensphilosophie unterstreicht und gleichermaßen eine entscheidende Botschaft für die Zukunft ist. 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 Alleschneidern und setzt durch seine jahrzehntelang aufgebaute 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 Alleschneider, die Kaffeewelt mit hochwertigen Siebträger-Espressomaschinen und erstklassigen Kaffeemühlen, die Backwelt mit dem Heroproduct, der Küchenmaschine MYestro, die Helferwelt mit Küchengeräten wie Mixern, Wasserkochern, Toastern und Co. und die Profiwelt mit Profi-Alleschneidern 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](http://www.deutscher-pressestern.de)

**Svenja Karolczak**  
E-Mail: [s.karolczak@dps-news.de](mailto:s.karolczak@dps-news.de)  
Tel.: +49 611 39539-16

**Diana Heinbach**  
E-Mail: [d.heinbach@dps-news.de](mailto:d.heinbach@dps-news.de)  
Tel.: +49 611 39539-18



DEUTSCHER PRESSESTERN