

Der neue Fleischwolf FW706 von GRAEF für professionelle Ergebnisse und volle Zutatenkontrolle

(Arnsberg, Februar 2025) Wissen, was drin ist – dieser Anspruch gewinnt in der Küche immer mehr an Bedeutung. Wer frisches Fleisch selbst zu Hackfleisch, Wurst und Ragout weiterverarbeitet, hat volle Kontrolle über die Qualität und Frische seines Lieblingsgerichts. Mit dem neuen Fleischwolf FW706 von GRAEF können Kochbegeisterte nicht nur Schwein, Rind, Geflügel oder Wild mit Leichtigkeit zerkleinern, sondern auch zahlreiche fleischlose Gerichte und sogar Gebäck zubereiten – und das immer mit voller Zutatenkontrolle. Der leistungsstarke 800-Watt-Motor mit einer Blockierleistung von bis zu 2.000 Watt und die hohe Förderleistung von bis zu 2.600 g/min machen den FW706 zu einem echten Kraftpaket. Dank des dreiteiligen Schneidvorsatzes, bestehend aus Vorschneider, Messer und Lochscheibe, sind besonders professionelle Ergebnisse möglich, die sauberes Schneiden garantieren und ein Quetschen der Lebensmittel vermeiden. Das kompakte Vollmetallgehäuse aus Aluminium in der Premiumlackierung Eisenglimmergrau sowie die hochwertige Aluminiumschnecke sorgen ebenfalls für die hohe Qualität der Verarbeitung. Der Fleischwolf glänzt zudem mit umfangreichem Zubehör für zahlreiche Zubereitungsmöglichkeiten: drei verschiedene Lochscheiben, Wurstfülltrichter, Kebbevorsatz und Spritzgebäckvorsatz. Für noch mehr Vielfalt gibt es zusätzlich das neue, optional erhältliche fünfteilige Raspelset mit verschiedenen Raspeltrommeln für Gemüse, Nüsse, Käse, Obst und Co. – damit sind der Kreativität keine Grenzen mehr gesetzt.

Für mehr Frische, Qualität und Vielseitigkeit

Der neue Fleischwolf aus der GRAEF Schneidwelt ist für alle, die Wert auf Qualität und Frische legen, der ideale Küchenhelfer. Das Besondere beim FW706: Dank des integrierten Vorschneiders werden grobe Fleischstücke bereits vor der eigentlichen Zerkleinerung präzise und gleichmäßig vorgemahlen. Dies reduziert den Widerstand im Schneidprozess, schont das Hauptschneidwerk und sorgt für eine optimale Konsistenz des Endprodukts. Mit zwei Geschwindigkeitsstufen und der hohen Förder- wie auch der hohen Blockierleistung können so selbst große Stücke Fleisch mühelos zu

GRAEF

Für heute. Für morgen. Für dich.

[Download Bildmaterial](#)



Der neue Fleischwolf FW706 von GRAEF für professionelle Ergebnisse.



Eine integrierte Aufbewahrungsschublade für Lochscheiben und Kabelaufwicklung



Der neue Fleischwolf FW706 von GRAEF ist ein echtes Kraftpaket.

mehr >>

Presseinformation

feinsten Würstchen verarbeitet werden. Aber auch vegetarische oder vegane Lebensmittel sind kein Problem und können ganz einfach durch den FW706 gedreht werden. Von vegetarischer Wurst mit Tofu über schmackhafte Kebbe bis hin zu Gemüsefrikadellen – für jeden Geschmack kann das passende Gericht zubereitet werden. Die drei Lochscheiben aus Edelstahl sowie Wurstfülltrichter, Kebbevorsatz und Spritzgebäckvorsatz bieten zahlreiche Optionen. Dank des 4,5 cm großen Einfüllschachtes und der Einfüllwanne aus Edelstahl fallen die Lebensmittel wie von selbst vor das Messer. Der Überlastungsschutz sorgt dabei dafür, dass das Gerät vor Überhitzung oder Überbeanspruchung geschützt ist. Und sollte das Schneckengehäuse einmal verstopft sein, behebt der Rückwärtslauf das Problem. Nach dem Wolfen können Schneckengehäuse und Einfüllwanne einfach zerlegt und gereinigt werden. Besonders praktisch ist auch die integrierte Aufbewahrungsschublade für die Lochscheiben und die Kabelaufwicklung.

Für noch mehr Vielfalt

Wem das nicht reicht, der schafft sich mit dem Raspelset noch mehr kreativen Freiraum. Das fünfteilige Set, bestehend aus Raspelgehäuse, Stopfer und drei robusten, auswechselbaren Raspeltrommeln aus Edelstahl, bietet die perfekte Ergänzung für den FW706. Damit lassen sich schnell und superkomfortabel Obst, Gemüse und Co. raspeln. Die mittlere Raspeltrommel eignet sich beispielsweise wunderbar zum Zerkleinern von Nüssen, Käse, Schokolade oder trockenen Brötchen. Die grobe Raspeltrommel ist das Gadget für das Reiben von Gemüse für Suppeneinlagen oder Kartoffelpuffer. Der Allrounder für das Raspeln einer Vielzahl von geschnittenem Obst oder Gemüse wie Rotkohl, Gurke oder Kartoffeln ist die Scheibentrommel. Alle Komponenten des hochwertigen Raspelsets sind spülmaschineneeignet und supereinfach am Fleischwolf zu befestigen.

Der neue GRAEF Fleischwolf FW706 ist ab sofort für 399,99 Euro (UVP) erhältlich. Das dazu passende Raspelset 147443 gibt es für 99,99 Euro (UVP) dazu.

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.



Mit dem Spritzgebäckvorsatz lassen sich leckere Plätzchen zubereiten.



Für noch mehr Vielfalt sorgt das optional erhältliche Raspelset.



Der FW706 glänzt mit umfangreichem Zubehör.

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

Svenja Karolczak

E-Mail: s.karolczak@dps-news.de

Tel.: +49 611 39539-16

Diana Heinbach

E-Mail: d.heinbach@dps-news.de

Tel.: +49 611 39539-18



DEUTSCHER PRESSESTERN