

Neue, limitierte Sonderedition aus der Allesschneidermanufaktur GRAEF – der ICONIC²⁵ mit CERA³-Beschichtung

- » Limitierte Designedition in stilvollem Mattsilber und mit innovativer Feinschneidefunktion
- » CERA³-Beschichtung aus dem Profibereich garantiert reibungsloses Schneiden und Reinigen

(Arnsberg, Februar 2025) Mit der über Jahrzehnte hinweg aufgebauten Expertise im Bereich der Schneidetechnik vereint GRAEF in dem neuen und limitierten Allesschneider ICONIC²⁵ alle Tugenden, die das Unternehmen erfolgreich gemacht haben. Der Premiumschneider in stylish-puristischem Mattsilber ist „handmade in Germany“, überzeugt mit innovativer Feinschneidefunktion bis 2 Millimeter und zaubert so die dünnsten aller Scheiben. Ideal für die Zubereitung einer hausgemachten Antipasti-Platte oder eines zarten Carpaccios, denn dank der extrafeinen Schneidetechnik kann sich das Aroma der Lebensmittel besonders gut entfalten. Ein exklusives Highlight dieser limitierten Sonderedition ist die hochwertige CERA³-Beschichtung aus dem Profibereich, die eine höhere Widerstandsfähigkeit, reibungsloses Schneiden und eine einfache Reinigung des Allesschneiders garantiert. Eine clevere Lösung für anspruchsvolle Hobbyköche, die ihre Gäste mit präzisen Schneideergebnissen und kulinarischen Meisterleistungen beeindrucken möchten. „Die Zusammensetzung der CERA³-Beschichtung aus feinen Keramikpartikeln und Silikon hebt die Zuverlässigkeit, Hygiene und Effizienz auf ein neues Niveau“, so Christian Strebl, Chief Commercial Officer der Gebr. GRAEF GmbH & Co. KG. „Perfekt für den täglichen Einsatz und verlässlich erprobt unter industriellen Bedingungen.“

Profitechnologie für zu Hause

Dass der Schneidespezialist GRAEF, im Jahr 2025 zum siebten Mal in Folge als „Marke des Jahrhunderts“ ausgezeichnet, immer wieder neue Standards im Produktsegment der Allesschneider setzt, beweist das Familienunternehmen eindrucklich mit der neuen, limitierten Sonderedition ICONIC²⁵, die in jeder Küche einen stilvollen Akzent setzt. Der Premium-Feinschneider ist der Sous-Chef für höchste Präzision und verfügt über ein langlebiges

GRAEF

Für heute. Für morgen. Für dich.

[Download Bildmaterial](#)



Der Premiumschneider in
stylish-puristischem Mattsilber



Christian Strebl, Chief Commercial Officer
der Gebr. GRAEF GmbH & Co. KG



**HANDMADE
IN GERMANY**

Der Premiumschneider ist „handmade
in Germany“.

mehr >>

Presseinformation

Vollstahlmesser in Gewerbequalität, das aus einem Stück gefertigt ist und mit einem Hohlschliff versehen wurde – für das Schneiden von hauchdünnen Scheiben. Die abnehmbare Edelstahl-Messerabdeckplatte mit gewellter Oberfläche sorgt für exzellente Schneideperformance. Das Kernstück der Maschine ist der flüsterleise 170-Watt-Kondensatormotor, durchzugsstark und wartungsfrei, für garantiert perfekte Schneideergebnisse in der heimischen Küche. Die präzise Schnittstärkeneinstellung ermöglicht konstant genaue Scheiben von 0 bis 20 Millimeter. Absolutes Highlight dabei ist die stufenlose Feineinstellung im Bereich 0 bis 2 Millimeter, dadurch können mühelos und intuitiv feinste Schnitte gefertigt werden, wie vom Küchenprofi. Die hochwertige Verarbeitung der Schlittenschaltung erlaubt außerdem eine Moment- und eine Dauerfunktion, so können wahlweise nur einzelne Scheiben oder auch größere Portionen aufgeschnitten und kunstvoll angerichtet werden. Ein weiteres Highlight des ICONIC²⁵ ist die 30°-Kippfunktion, wodurch bei Aufrichtung der Maschine das Schneidgut fast von allein Richtung Messer gleitet, kinderleicht geschnitten werden kann und auf der anderen Seite problemlos aufgefangen wird – so zieht Profitechnik in jedem Zuhause ein.

CERA³-Beschichtung und das Beste aus zwei Welten

Mit Fokus auf innovativer Funktionalität und Ästhetik vereint der ICONIC²⁵ lösungsorientierte Anwendungen aus dem Profibereich mit den Ansprüchen des Consumermarktes. Die widerstandsfähige CERA³-Beschichtung ermöglicht reibungsloses Schneiden und verhindert selbst bei klebrigen Lebensmitteln wie Käse ein Anhaften des Schneidguts am Gehäuse. So schafft es der ICONIC²⁵ dank seiner besonderen Beschichtung aus feinsten Keramikpartikeln und Silikon, Effizienz, Belastbarkeit und Schneideperformance auf ein neues Level zu heben. Die CERA³-Beschichtung wirkt sich zudem positiv auf den Wertehalt des Alleschneiders aus und verlängert damit seine ohnehin lange Lebensdauer. Ein weiterer Vorteil der CERA³-Beschichtung ist die leichte Reinigung nach der Nutzung. Selbst nach anspruchsvollen Anwendungen bleiben Lebensmittel weniger am Gehäuse haften. Die frei zugänglichen Flächen sowie abnehmbare Komponenten und die hygienische Glasbodenplatte erleichtern zusätzlich die Reinigung und ersparen den ambitionierten Hobbyköchen lästige und zeitaufwendige Arbeiten. Bei diesem handverlesenen Produkt belohnt GRAEF seine Kunden zusätzlich mit einer zehnjährigen Motorgarantie, damit Genuss meisterlich gelingt und zu Hause besonders lange anhält.

Nach der erfolgreichen Vermarktung des ICONIC²³ startet GRAEF ab dem zweiten Quartal auch hier den Verkauf über ausgewählte Premiumhandelspartner. Der neue, limitierte Alleschneider ICONIC²⁵ mit CERA³-Beschichtung (M99FEU) wird von GRAEF durch PoS- und reichweitenstarke digitale Vermarktungskampagnen aktiv unterstützt.

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.



Ein Highlight des ICONIC²⁵ ist die 30°-Kippfunktion.



Die widerstandsfähige CERA³-Beschichtung ermöglicht reibungsloses Schneiden.



GRAEF punktet mit zehnjähriger Motorgarantie.

mehr >>

Presseinformation

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. 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 Kaffeemøhlen, die Backwelt mit dem Heroprodukt, 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