

GRAEF komplettiert Milchaufschäumersortiment: Der neue MS802 für feinsten Baristaschaum

(Arnsberg, Oktober 2025) Kaffeeenießer in Deutschland trinken ihre Tasse Kaffee am liebsten mit Milch – 67 % verfeinern ihren Kaffee mit Kuhmilch oder pflanzlichen Ersatzprodukten.¹ Vor allem die Gen Z steht auf Milchschaumspezialitäten in allen Variationen. 43,9 % der 18- bis 22-Jährigen trinken am liebsten Cappuccino, dicht gefolgt von Latte macchiato und Café au Lait.² Laut einer YouGov-Umfrage sind vor allem Hafer-, Mandel- und Sojadrinks gefragt³ – die pflanzlichen Milchalternativen werden immer wichtiger. Dank GRAEF kann der perfekte Schaum für den Lieblingskaffee einfach und unkompliziert in der eigenen Küche gezaubert werden. Die KaffeeWelt des Familienunternehmens aus dem Sauerland bietet neben Premiumsiebträgermaschinen und hochwertigen Kaffeeemühlern ein rundes Milchaufschäumersortiment, das auf neue Trends, unterschiedliche Gewohnheiten und verschiedene Preisniveaus optimal zugeschnitten ist. Für feinste Milchschaumkreationen – warm und kalt – bietet der Kaffeeexperte fünf edle Milchaufschäumer an, einige Modelle sogar für unterwegs. Ergänzend zu dem Glas-Milchaufschäumer MS902 mit Induktionstechnologie – das Topmodell –, dem manuellen Aufschäumer MMS12, dem akkubetriebenen Modell MS202 und dem MS402 mit spritzwassergeschütztem Gehäuse bringt GRAEF jetzt den raffinierten MS802 auf den Markt und komplettiert damit vorerst sein Sortiment.

Milchschaum in Baristaqualität mit dem MS802

Der neue Milchaufschäumer MS802 ist nicht nur ein praktisches Tool für die Herstellung von bis zu 500 ml perfektem Milchschaum, sondern auch ein stilvolles Accessoire für die Küche oder die Kaffeecke. Das moderne Touchdisplay ermöglicht eine unkomplizierte Einstellung der insgesamt fünf Programme: voluminöser Milchschaum (ideal für Cappuccino), cremiger Milchschaum (für einen samtigen Caffè Latte), warme Milch (für den Filterkaffee), heiße Schokolade (zum Schmelzen von Schokolade) oder kalt aufschäumen (für einen erfrischenden Iced Coffee). Dank des Programms für die heiße Schokolade ist lästiges Schokolade-Raspeln nicht mehr nötig, denn selbst größere Schokoladenstücke können damit einfach geschmolzen werden. Auch pflanzliche Milchalternativen wie Mandel- oder Haferdrink werden mithilfe des MS802 zur Schaumkrone in Baristaqualität. Durch das Glas-Milchkännchen können Konsumenten die Milch beim Aufschäumen

GRAEF

Für heute. Für morgen. Für dich.

[Download Bildmaterial](#)



Dank GRAEF gelingt der perfekte Milchschaum in der eigenen Küche.



Mit dem MS802 vervollständigt GRAEF vorerst sein Sortiment.



Der MS802 verfügt über ein Programm für heiße Schokolade.

mehr >>

oder die Schokolade beim Schmelzen beobachten und so den individuellen Geschmack auf den Punkt treffen. Nach dem Schäumen kann das Kännchen einfach in der Spülmaschine gereinigt werden.

Für jeden Anspruch das passende Gerät

GRAEF hat neben dem MS802 weitere Milchaufschäumermodelle im Sortiment, die die unterschiedlichen Ansprüche der Kaffeetrinker bedienen: Das akkubetriebene Modell **MS202** ist das ideale Gadget für einen ausgiebigen Brunch mit Freunden in der Ferienwohnung oder der vielseitige Helfer unterwegs, im Campingurlaub. Dank des langlebigen 1.200-mAh-Lithium-Ionen-Akkus kann er quasi überall genutzt werden. Per Knopfdruck wird zwischen vier Programmen gewählt: Cappuccino, Latte macchiato, manuell, mixen/verrühren. Der MS202 kann nicht nur Milch aufschäumen – mit dem zusätzlichen Mixquirl lassen sich mühelos Dressings zubereiten oder sogar die Basis von Rührei.

Wer einen stilvollen und einfach zu bedienenden Milchaufschäumer sucht, für den ist der **MS402** die richtige Wahl. Sein stylisches Gehäuse im Reliefdesign ist wasserabweisend und vereinfacht die Reinigung – er kann unter fließendem Wasser abgewaschen werden. Der beleuchtete Schalter zeigt die vier Zubereitungsmethoden farblich an. Rote LED-Beleuchtung: voluminöser Milchschaum. Grün: cremiger Milchschaum. Lila: warme Milch. Blau: kalter Milchschaum.

Der manuelle Milchaufschäumer **MMS12** ist Teil der Handbrew-Collection von GRAEF. Mit ihm lässt sich mit einfachen Handgriffen und ganz ohne Strom ein leckerer Milchschaum zaubern. Zudem besticht er durch sein edles mattschwarzes Gehäuse und einen Griff aus Walnussholz.

Das Premiummodell **MS902** rundet das Sortiment von GRAEF ab. Die innovative Induktionstechnologie ermöglicht eine besonders komfortable wie präzise Temperatursteuerung, um den idealen Milchschaum zu zaubern – und das auch noch extrem leise. Über das Touchdisplay kann die Temperatureinstellung von 45 °C bis maximal 85 °C in 5-°C-Schritten eingestellt und die Wahl aus sechs Automatikprogrammen getroffen werden – von voluminösem oder cremigem Milchschaum, kalt oder warm, bis hin zu warmer Milch und heißer Schokolade. Dank des Glas-Milchkännchens kann man sogar dabei zuschauen, wie der perfekte Milchschaum entsteht.

Auflistung der Preise (UVP) für das Milchschaumglück

MS202: 44,99 €
MS402: 49,99 €
MMS12: 69,99 €
MS802: 74,99 €
MS902: 119,99 €

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



mehr >>

GRAEF

Für heute. Für morgen. Für dich.



Der MS202 ist das ideale Gadget für den Campingurlaub.



Der MS402 kommt im stylischen Gehäuse im Reliefdesign.



Der MS902 ist das Topmodell des Sortiments.

Presseinformation

Quellen:

¹ Tchibo Kaffeereport 2024, S. 32, <https://www.tchibo.com/de/de/company/coffeereport/2024> online.

² Tchibo Kaffeereport 2023, S. 12, <https://www.tchibo.com/de/de/company/coffeereport/2023> online.

³ YouGov Surveys, Kuhmilch oder Pflanzendrink?, Befragung vom 25. bis 27.03.2025.

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 Kaffeemøhlen, 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 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