

Für noch mehr meisterhafte Küchenmomente: GRAEF stellt neuen Adapter zur Erweiterung der Küchenmaschine MYestro vor

(Arnsberg, März 2025) Die Küchenmaschine MYestro ist das absolute Heroproduct der GRAEF Kompetenzwelt „Backen“. Mit dem Kraftpaket können in der 7-Liter-Edelstahlrührschüssel beispielsweise bis zu 3 Kilogramm fester Hefeteig, 20 Eiweiß oder 1,2 Kilogramm Sahne verarbeitet werden. Vor allem wenn es um das Backen der „Laibspeise“ mit knuspriger Kruste und saftiger Krume für die große Familie geht, ist die MYestro einfach unschlagbar. Jetzt eröffnet GRAEF mit dem neuen Adapter noch zahlreiche weitere Möglichkeiten dafür, die Küchenmaschine mit dem Lieblingszubehör zu erweitern und in der Back- und Kochwelt zu glänzen. Getreide selbst mahlen, Pasta für ein Dinner mit Freunden herstellen oder harte Zutaten mühelos zerkleinern – all das geht nun auch mit der MYestro. Denn der Langsamlaufanschluss der MYestro ist dank des neuen Adapters kompatibel mit Kenwood¹-Küchenmaschinenzubehör. Erweiterungen mit niedrigen Umdrehungsgeschwindigkeiten können einfach angeschlossen werden. Damit wird die Küchenmaschine des sauerländischen Traditionsunternehmens zum echten Allrounder. Vom Getreidemühlenaufsatz bis zum XL-Walzenaufsatz – Kenwood¹ bietet eine breite Palette von Zubehörteilen, die jetzt auch an die MYestro von GRAEF angebracht werden können.

Multifunktionale Einsatzmöglichkeiten

Die Küchenmaschine MYestro ist ein vielseitiger Helfer und deckt eine große Bandbreite von Aufgaben ab. Schwere (Brot-)Teige sowie große Mengen knetet, rührt und schlägt sie mit meisterlicher Leichtigkeit, und das selbst im Volllastbetrieb flüsterleise und mit hoher Laufruhe. Dank des neuen GRAEF Adapters werden nun noch weitere Zubereitungsmöglichkeiten eröffnet und der Funktionsumfang kann spielend leicht erweitert werden. Am Langsamlaufanschluss der MYestro, verborgen unter dem abnehmbaren Deckel auf der Oberseite, lässt sich ab sofort das kompatible Kenwood¹-Küchenmaschinenzubehör nutzen – die Auswahl an praktischen Zubehörteilen bietet unzählige Möglichkeiten, kulinarisch noch kreativer zu werden und köstliche Highlights zu zaubern, egal ob für große Events oder kleine, leckere Alltagsmomente. Das Vollmetallgetriebe und das robuste Gehäuse des Adapters im eleganten MYestro-Design stehen für Langlebigkeit

GRAEF

Für heute. Für morgen. Für dich.

[Download Bildmaterial](#)



GRAEF stellt neuen Adapter zur Erweiterung der MYestro vor.



Verschiedene Kenwood¹-Aufsätze können an die MYestro angebracht werden.



Einfache Installation und kinderleichte Bedienung – so kanns direkt losgehen.

mehr >>

Presseinformation

und Zuverlässigkeit. Eine einfache Installation und die kinderleichte Bedienung garantieren, dass man sofort loslegen kann – ohne komplizierte Anleitungen oder Werkzeuge.

Flexibilität und Qualität für noch mehr Spaß beim Kochen und Backen

Der GRAEF Adapter verwandelt die MYestro in ein echtes Multitalent. Die Option, verschiedene Kenwood¹-Aufsätze an der Küchenmaschine anzubringen, sorgt für noch mehr Back- und Kochvergnügen. Wer eigene, natürliche oder glutenfreie Mehle oder Alternativen wie Linsen-, Kichererbsen- und Reismehl frisch mahlen möchte, der kann beispielsweise zum Getreidemühlenaufsatz greifen – mit ihm hat man die Herstellung ganz einfach selbst in der Hand und weiß genau, was im Mehl drin ist. Ein weiteres Zubehörteil ist der XL-Walzenaufsatz – er ist größer als der traditionelle Nudelroller und hat eine Kapazität von 22 Zentimeter Breite, um größere Nudelblätter, Filoteig und sogar Pitabrote sowie Tortillas zu rollen. Der Lebensmittelschneider-Aufsatz bietet sich beispielsweise an, Zutaten fein oder grob zu zerkleinern, in Scheiben zu schneiden oder zu raspeln. Besonders gut eignet er sich für härtere Zutaten wie Schokolade, Nüsse und Hartkäse. Auch ein Fruchtpressenaufsatz lässt sich an den Adapter anbringen. Mit ihm wird bei der Herstellung köstlicher Pürees oder gesunder Säfte, die voller Geschmack sind, kein Tropfen vergeudet.

Ralf Gießelmann, Brotsommelier und GRAEF Kompetenzbotschafter rund um die Themen Brot und Backen präsentiert ein leckeres Dinkelvollkornbrot – zubereitet mit der MYestro und dem neuen Adapter. Das Rezept und das Video gibt es im GRAEF-Club: [Link](#)

Der neue GRAEF MYestro-Adapter (Art.-Nr. 14700) ist ab sofort für 149,99 Euro (UVP) erhältlich.

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



¹Dieses Markenzeichen gehört Dritten die keinerlei Verbindung zur GRAEF GmbH & Co. KG haben.

GRAEF

Für heute. Für morgen. Für dich.



Dank des neuen Adapters wird die MYestro zum echten Allrounder.



Der Funktionsumfang kann spielend leicht erweitert werden.



Für meisterhafte Küchenmomente: der neue Adapter für die MYestro von GRAEF.

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 Allesschneidern 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 Allesschneider, 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-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.



Flexibilität und Qualität für noch mehr Spaß beim Kochen und Backen.

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