

Von Grund auf scharf: Der neue Profimesserschärfer SG2000 von GRAEF sorgt für immer scharfe Klingen

(Arnsberg, Februar 2025) Scharfe Messerklingen sind das Herzstück jeder professionellen Küche und unerlässlich für alle, die auf Präzision, Sicherheit und Effizienz angewiesen sind. Ob beim filigranen Schneiden von Gemüse, beim Tranchieren und Portionieren von Fleisch oder beim Feinschliff für kreative Schnitzarbeiten: Nur ein perfekt geschärftes Messer ermöglicht saubere, effiziente Schnitte und spart wertvolle Zeit bei der Arbeit. GRAEF, der Spezialist für hochwertige Schneidetechnik, präsentiert mit dem neuen Messerschärfer SG2000 einen pflegeleichten Profi mit noch mehr Power, der abgenutzte Klingen wieder in Topform bringt. Ob Gewerbe-, Haushalts-, Jagd- oder Outdoormesser, der Profimesserschärfer SG2000 bietet optimale, verlässliche Schleifwinkel für 20°-Klingen und wird den hohen Anforderungen von Gastronomie und Outdoorsport gerecht. Mit ihm lassen sich alle Messerarten einfach, sicher und präzise schleifen und auch die Reparatur beschädigter Klingen ist möglich – für stabile und lang anhaltende Schärfe.

Das Spitzenmodell für Profiköche und Outdoorfans

Ein gutes Messer verdient die richtige Pflege – sei es in der heimischen Küche, in der Gastroküche oder auch beim Jagd- und Angelsport. Regelmäßiges Schärfen der Klingen sorgt nicht nur für müheloses Schneiden, sondern verlängert auch die Lebensdauer von Messern aller Art. Mit dem GRAEF Messerschärfer SG2000 lässt sich im Handumdrehen die ursprüngliche Schneidkraft wiederherstellen. Das Unternehmen aus dem Sauerland verwendet für seine Messerschärfer Diamantstaub auf den langlebigen Schärfscheiben. Dank dem patentierten Polierverfahren können die Schleifscheiben viel langsamer laufen, was wiederum bewirkt, dass am Messerstahl weniger Reibung entsteht, sodass die Klinge nicht ausglüht und sich der Materialabtrag am Messer minimiert. Der Trizor-Plus™-Dreifasenschliff bietet eine effektive Lösung für das Schärfen von Messern. Drei Fasen, also die dreifache Abkantung der Messerklinge, sorgen für einen unvergleichlich stabilen, bogenförmigen Klingenaufbau – für besondere Schärfe und Haltbarkeit. Die Polierstufe ist auch für gezahnte Messer geeignet. Das Besondere: Selbst beschädigte Messerklingen können mit dem SG2000 wieder aufgebaut werden. Falsches Lagern in der Küchenschublade oder das Verwenden von ungeeigneten Schneidunterlagen wie Glas oder Marmor kann dazu führen, dass Messerklingen nicht nur stumpf werden,

GRAEF

Für heute. Für morgen. Für dich.

[Download Bildmaterial](#)



Der neue Profimesserschärfer SG2000 sorgt für immer scharfe Klingen.



Das Schärfmodul kann für die Reinigung problemlos herausgenommen werden.



Ein pflegeleichter Profi mit noch mehr Power und einfacher Bedienung.

mehr >>

Presseinformation

sondern dass auch kleine Kanten herausbrechen. Dank dem Profischärfer von GRAEF bedeutet das aber nicht das Ende des Messers, denn er repariert auch kaputte Klingen.

Messerschärfen leicht gemacht

Wer wünscht sich nicht, dass das Messer im Handumdrehen für den nächsten Einsatz wieder perfekt geschärft ist? Effizientes, schnelles und ermüdungsfreies Schärfen ohne Zeit- und Kraftaufwand ist mit dem SG2000 kein Problem. Er sorgt für immer ultrascharfe Klingen sowie konstante Ergebnisse, setzt keine Vorkenntnisse voraus und auch die Bedienung ist aufgrund der Elastomer-Winkelführung einfach und sicher. Dank EDGESELECT® ist der Klingenschliff an unterschiedliche Aufgaben anpassbar – ideal für eine gestärkte oder eine optimierte, feine Schneide. Das robuste Schärfmodul bietet höchste Sicherheit beim Schärfen und minimiert jegliche Verletzungsgefahr. Für die einfache Reinigung kann das Schärfmodul ohne Weiteres aus der Basis herausgenommen werden und ist spülmaschinengeeignet. Außerdem bietet GRAEF nach Ende der Nutzungszeit des Schärfmoduls – nach etwa 10.000 Schärfvorgängen – auch hier das passende Ersatzteil. Mit dem Messerschärfer SG2000 von GRAEF holt man sich einen hochwertigen Helfer ins Haus, der die Grundlage für ein präzises und effizientes Arbeiten schafft.

Der neue GRAEF Messerschärfer SG2000 ist für 449,99 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.



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.



Der SG2000 bietet optimale, verlässliche Schleifwinkel für 20°-Klingen.

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