

Präzision in der Küche und im Freien: GRAEF bietet Schärflösungen für jeden Einsatz

(Arnsberg, März 2026) Scharfe Messer sind unverzichtbar – und zwar nicht nur in der heimischen Küche, sondern auch bei Outdoor-Aktivitäten wie der Jagd, dem Angeln oder beim Camping. Das Messerschärfersortiment von GRAEF bietet für jeden Einsatz die passende Lösung. Der Küchengerätehersteller erweitert das bestehende Sortiment um vier Produktneuheiten, die nicht nur Hobbyköche und Alltagsnutzer ansprechen, sondern sich auch an neue Zielgruppen richten und damit zusätzliche Einsatzmöglichkeiten für Outdoor-Enthusiasten eröffnen. Die neuen Modelle bestechen durch ein modernes Design und ein klar formuliertes Nutzenversprechen: schnelle, einfache Handhabung sowie scharfe Klingen und präzises Schneiden.

Der Spezialist für scharfe Klingen

GRAEF hat sich in über 100 Jahren Unternehmensgeschichte eine absolute Ausnahmestellung im Bereich hochwertiger Schneidetechnik erarbeitet. Bereits 1953 setzte das Familienunternehmen mit der Einführung des ersten GRAEF Alleschneiders neue Maßstäbe. Seitdem hat das Unternehmen aus dem Sauerland sein Expertenwissen kontinuierlich ausgebaut und gilt heute als der Spezialist für scharfe Messer und präzises Schneiden. Der Einstieg in das Messerschärfersegment in den 90er-Jahren war die logische Konsequenz dieser Entwicklung. So konnte sich GRAEF in mittlerweile über 30 Jahren auch in diesem Segment ein ganz spezielles Know-how aneignen – und das steckt in den neuen wie auch in den bewährten Messerschärfermodellen.

Messerscharf an jedem Einsatzort

Messer gehören zu den wichtigsten Werkzeugen in der Küche oder bei bestimmten Outdoor-Aktivitäten. Mit der Zeit wird aber auch das beste Messer stumpf. Das sorgt nicht nur für mühsameres Schneiden, sondern auch für ein erhöhtes Sicherheitsrisiko durch die Gefahr des Abrutschens. Darum sollten Messer regelmäßig nachgeschärft werden – denn scharfe Klingen sind das Fundament für präzise Schnitte. Die hochwertigen Messerschärfer von GRAEF bieten innovative Lösungen für schnelles wie nachhaltiges Schärfen unterschiedlichster Messer. Die diamantbeschichteten Schleifscheiben sorgen für perfekte Ergebnisse und einen besonders geringen Materialabtrag. Während des Schärfprozesses erhält die Messerklinge einen bogenförmigen Schliff, der je nach Modell die Klinge mit zwei Fasen (doppelte Abkantung) oder – für eine extrem feine

mehr >>

GRAEF
Für heute. Für morgen. Für dich.

[Download Bildmaterial](#)



Die Messerschärfer von GRAEF – für mehr Freude beim Kochen.



Der Messerschärfer SG520 – für perfekte Ergebnisse



Für Outdoor-Enthusiasten: der SG530 für 20°-Klingen.

Presseinformation

und solide Schneide – mit drei Fasen (dreifache Abkantung) versehen. Dies sorgt für unvergleichliche Schärfe und Klingenstabilität. Denn die abgestuften Fasen reduzieren Spannungen an der Schneide und machen die Klinge widerstandsfähiger. Dank der Elastomer-Klingenföhrung ist dies besonders einfach und ohne Vorkenntnisse möglich. Die dreistufigen Modelle im Sortiment können darüber hinaus auch beschädigte Klingen wieder neu aufbauen – für einen extralangen Klingenerhalt.

„Lang lebe dein Messer!“

Für Hobbyköche, Alltagsschnippler und alle, die sich gerne in der Küche aufhalten und mit dem Zubereiten von kulinarischen Genüssen beschäftigen, ist ein scharfes Küchenmesser das Must-have für mehr Freude beim Kochen. Unter dem Slogan „Lang lebe dein Messer!“ spricht GRAEF seine Hauptzielgruppe an und verspricht perfekt geschärfte Messer mit Gelinggarantie, einen langen Klingenerhalt sowie den Aufbau beschädigter Klingen. Die Produktrange reicht hier vom manuellen Einsteigermodell über ein Hybridmodell in neuem Design bis hin zu elektrischen Modellen wie dem **SG530** für 20°-Klingen oder Modelle speziell für asiatische Messer mit 15°-Klingen. An der Spitze der Range steht das Profimodell **SG2000** für den Einsatz in gewerblichen Küchen. Die Modelle mit drei Stufen eignen sich dabei auch für den Klingenaufbau kaputter Messerschneiden – damit das Messer „lang lebe“.

„Wenn’s scharf sein muss“

Aber nicht nur in der heimischen Küche werden scharfe Messer benötigt – auch bei der Jagd, beim Angeln oder Camping sind scharfe Klingen unerlässlich. Unter dem Motto „Wenn’s scharf sein muss“ richtet sich das Familienunternehmen an eine neue, aber stetig wachsende Zielgruppe: Jäger, Angler und Outdoorfans. Für den Einsatz auf der Jagd oder beim Angeln, für das Ausnehmen von Wild vor Ort oder das Tranchieren eines Fisches ist ein scharfes Messer Gold wert. Auch hier bietet GRAEF die passende Produktrange: Das kleinste Modell **Piccolo** passt in jede kleine Tasche und liefert schnelle Schärfe für zwischendurch – das ist vor allem für Outdoorfans von Vorteil. Der Topseller im Sortiment, der **CC120**, hat beispielsweise den Vorteil, je nach Reihenfolge der Schärfphasen die Schneide an die jeweilige Schneideaufgabe anzupassen. Auch das Profimodell **SG2000** mit herausnehmbarer, spülmaschinengeeigneter Schärfkassette ist bestens geeignet für präzises Schärfen aller Jagd- und Outdoormesser und sorgt für Höchstleistungen.

Mit einem klaren Fokus auf Qualität, Langlebigkeit und präzisen Ergebnissen bleibt GRAEF seinem Ruf als Schneidespezialist treu. Die neuen Messerschärfer vereinen über drei Jahrzehnte Erfahrung mit modernem Design und innovativen Funktionen. So wird das Schärfen von Messern neu definiert – für Hobbyköche, Jäger und Outdoorfans gleichermaßen.

GRAEF

Für heute. Für morgen. Für dich.



Der kleinste Schärfer des Sortiments Piccolo passt in die Hosentasche.



Der SG530 für perfekt geschärfte Klingen und die Klingensenparatur



Das Profimodell SG2000 ist geeignet für das Schärfen aller Jagd- und Outdoormesser.

mehr >>

Presseinformation

Die Produkte im Überblick:

Messerschärfer Piccolo:	12,99 Euro (UVP)
Messerschärfer Pronto:	49,99 Euro (UVP)
Messerschärfer CC82:	99,99 Euro (UVP)
Messerschärfer CX110:	145,99 Euro (UVP)
Messerschärfer SG520:	159,99 Euro (UVP)
Messerschärfer CC120:	199,99 Euro (UVP)
Messerschärfer CX125:	209,99 Euro (UVP)
Messerschärfer SG530:	229,99 Euro (UVP)
Messerschärfer CC150:	249,99 Euro (UVP)
Messerschärfer SG2000:	449,99 Euro (UVP)

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 Arnshausen 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 Alleschneidern 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 einmal 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 Heroproduct MYestro, die Helferwelt mit Küchengeräten wie Mixern, Wasserkochern, Toastern und Co. und die Profiwelt Schneidlösungen für den gewerblichen Einsatz.

GRAEF

Für heute. Für morgen. Für dich.

Weitere Informationen

Deutscher Pressestern®
Bierstadter Straße 9 a
65189 Wiesbaden
www.deutscher-pressestern.de

Svenja Brendahl
E-Mail: s.brendahl@dps-news.de



DEUTSCHER PRESSESTERN