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

(Arnsberg, Februar 2025) 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 fünf 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 Allesschneiders 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 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

mehr >>

GRAEF.
Für heute. Für morgen. Für dich.

Download Bildmaterial

Die Messerschärfer von GRAEF – für mehr Freude beim Kochen.

Hochwertige Diamantschleifscheiben sorgen für scharfe Klingen.

Das Hybridmodell CC82

Elastomer-Klingenführung 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 der 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 ist bestens geeignet für präzises Schärfen aller Jagd- und Outdoormesser und sorgt für Höchstleistungen. Das Highlight für ortsunabhängiges Schärfen ist der akkubetriebene Messerschärfer SG820. Das mobile Modell garantiert langanhaltend scharfe 20°-Klingen an jedem Einsatzort – perfekt also beispielsweise für die Campingküche oder das BBQ im heimischen Garten.

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.

mehr >>

GRAEF.
Für heute. Für morgen. Für dich.

Der SG530 für perfekt geschärfte Klingen und die Klingenreparatur

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

Das akkubetriebene Modell SG820 eignet sich besonders für unterwegs.

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 Heroprodukt, der Küchenmaschine MYestro, die Helferwelt mit Küchengeräten wie Mixern, Wasserkochern, Toastern und Co. sowie die Profiwelt mit Produkten 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