

## Die neuen Milchaufschäumer von GRAEF setzen dem Lieblingskaffee die (Schaum-) Krone auf

(Arnsberg, Februar 2025) Etwa 29 Prozent der Kaffeetrinker in Deutschland trinken ihren Kaffee regelmäßig in Form von Cappuccino, Latte macchiato oder Café au Lait.<sup>1</sup> Diese Milchschaumspezialitäten unterscheiden sich vor allem durch die Menge des Milchanteils, aber auch durch die Konsistenz des Milchschaums. Dieser hat dabei einen spürbaren Einfluss auf den Geschmack der jeweiligen Kaffeespezialität. Je cremiger die Textur, desto mehr tritt beispielsweise die natürliche Süße der Milch hervor. Für das Kreieren der perfekten Schaumkrone für den Lieblingskaffee sind die neuen Milchaufschäumer MS202 und MS402 von GRAEF die idealen Küchenhelfer. Der portable, kabellose Milchaufschäumer MS202 punktet mit bis zu 60 Minuten Akkulaufzeit – so kann köstlicher Milchschaum direkt am Frühstückstisch zubereitet und die ganze Familie mit dem passenden Schaumkrönchen versorgt werden. Mit dem MS402 lassen sich größere Mengen Milchschaum zubereiten. Er ist mit seinem modernen Reliefdesign zudem ein echter Eyecatcher in jedem Haushalt.

### Für noch mehr Flexibilität – der kabellose Milchaufschäumer MS202

Der kabellose und zudem vielseitige Milchaufschäumer MS202 des Küchengeräteherstellers aus dem Sauerland ist nicht nur ein hochwertiges Tool für die Herstellung des perfekten Milchschaums auf dem morgendlichen Cappuccino, sondern auch das ideale Gadget für einen ausgiebigen Brunch mit Freunden in der Ferienwohnung oder für eine gemütliche Kaffeerunde mit den Großeltern im Wohnmobil. Dank des langlebigen 1.200-mAh-Lithium-Ionen-Akkus kann der Milchaufschäumer seinen Dienst praktisch überall erfüllen. In circa 2,5 Stunden lässt er sich über ein USB-C-Ladekabel vollständig aufladen und bietet anschließend eine Laufzeit von bis zu 60 Minuten. Mithilfe der LED-Funktions- und -Ladestandsanzeige hat man den aktuellen Status stets im Blick. Der MS202 ist selbstverständlich auch im Lademodus einsatzbereit. Per Knopfdruck kann zwischen vier Zubereitungsfunktionen gewählt werden: Cappuccino, Latte macchiato, Manuell, Mixen/Verrühren. Für das perfekte Ergebnis sorgt der Doppelquirl, mit dem der Milchschaum wahlweise im mitgelieferten Glas-Milchkännchen oder auch in einer Tasse oder einem Becher hergestellt werden kann. Aber der MS202 kann nicht nur Milch aufschäumen: Mit dem zusätzlichen Mixquirl lässt sich außerdem mühelos die Basis für leckeres Rührei, Dressings und

# GRAEF

Für heute. Für morgen. Für dich.

[Download Bildmaterial](#)



Der neue Milchaufschäumer MS402 von GRAEF in modernem Reliefdesign.



Mit Stil zur cremigen Krone – der Milchaufschäumer MS402.



Der MS202 ermöglicht den perfekten Schaumgenuss auch unterwegs.

mehr >>

## Presseinformation

Co. zubereiten. Mithilfe des mitgelieferten Aufbewahrungsdeckels können die selbst hergestellten Leckereien nach dem Mixen bei Bedarf auch gut verschlossen im Kühlschrank aufbewahrt werden. Ausreichend Sicherheit ist beim MS202 dank der automatischen Abschaltung nach der Zubereitung garantiert. Das rutschhemmende Auflagepad gibt dem Glas-Milchkännchen einen festen Stand.

### Mit Stil zur cremigen Krone – der Milchaufschäumer MS402

Wer nach einem stylischen, einfach zu bedienenden Milchaufschäumer für kalten und warmen Milchschaumgenuss sucht, für den ist der MS402 des Familienunternehmens GRAEF die richtige Wahl. Vor allem die Reinigung nach der Zubereitung wird dank des wassergeschützten Gehäuses zum Kinderspiel. Der stilvoll beleuchtete Schalter mit Touchfunktion zeigt die aus vier Möglichkeiten ausgewählte Zubereitungsoption farblich an. Rote LED-Beleuchtung: voluminöser Milchschaum, ideal für Cappuccino oder Latte macchiato, Grün: cremiger Milchschaum, beispielsweise für einen samtigen Caffè Latte, Lila: warme Milch für die Basis einer heißen Schokolade und Blau: kalter Milchschaum für erfrischende Sommergetränke. Insgesamt können bis zu 115 Milliliter Milch – das ergibt etwa 230 Milliliter Milchschaum – aufgeschäumt und bis zu 240 Milliliter Milch erwärmt werden. Die innen liegende Füllmengenmarkierung des Gefäßes ermöglicht dafür eine genaue Orientierung. Durch den transparenten Deckel mit Abdichtung lässt sich der Zubereitungsprozess stets beobachten. Sobald dieser beendet ist, schaltet sich der MS402 automatisch ab. Die anschließende Reinigung des hochwertigen Edelstahlbehälters mit Antihaftbeschichtung gestaltet sich kinderleicht – er kann einfach unter fließendem Wasser abgewaschen werden.

Der neue kabellose Milchaufschäumer MS202 ist ab sofort für 39,99 Euro (UVP) erhältlich, der MS402 für 44,99 Euro (UVP).

Weitere Informationen zur Gebr. GRAEF GmbH & Co. KG sind unter [www.graef.de](http://www.graef.de) sowie auf den Social-Media-Kanälen des Unternehmens abrufbar.



<sup>1</sup> Befragte: 18- bis 75-Jährige, die mindestens einmal im Monat Kaffee trinken (Quellen: Tchibo Kaffeereport 2023/Statista).

# GRAEF

Für heute. Für morgen. Für dich.



Bis zu 115 Milliliter Milch können mit dem MS402 aufgeschäumt werden.



Mit den neuen Milchsäumern wird garantiert jeder Schaumgenuss besonders.



Der beleuchtete Schalter zeigt die ausgewählte Zubereitungsoption farblich an.

mehr >>

## Presseinformation

### Über die Gebr. GRAEF GmbH & Co. KG:

Die 1920 gegründete Gebr. GRAEF GmbH & Co. KG aus Arnberg 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 Alleschneidern 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 Alleschneider, 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-Alleschneidern 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](http://www.deutscher-pressestern.de)

**Svenja Karolczak**

E-Mail: [s.karolczak@dps-news.de](mailto:s.karolczak@dps-news.de)

Tel.: +49 611 39539-16

**Diana Heinbach**

E-Mail: [d.heinbach@dps-news.de](mailto:d.heinbach@dps-news.de)

Tel.: +49 611 39539-18



DEUTSCHER PRESSESTERN