

Perfekte Schärfe für 20°-Messerklingen: Mit den elektrischen GRAEF Messerschärfen SG520 und SG530 das Schneideerlebnis aufwerten

(Arnsberg, April 2026) Das Traditionsunternehmen GRAEF hat sich in den über 100 Jahren seit Gründung eine absolute Ausnahmestellung im Markt für hochwertige Schneidetechnik erarbeitet und ein beispielloses Expertenwissen aufgebaut. Seit mittlerweile 30 Jahren ist der Küchengerätehersteller auch im Segment Messerschärfer ein absoluter Spezialist. Dieses Fachwissen sowie der stetige Innovationsgeist des Unternehmens fließen jetzt in die Erweiterung des Messerschärfersortiments. Denn jedes regelmäßig verwendete Messer wird mit der Zeit stumpf. GRAEF bietet nun unter anderem die beiden elektrischen Messerschärfer SG520 und SG530 an, die unterschiedlichste Messerklingen stets einsatzbereit halten und lang anhaltende Schärfe garantieren. Sie sind in neuem, cleanem Design, in Quarzgrau erhältlich. Mit ihnen können dank Elastomer-Klingenföhrung Messer einfach, sicher und präzise geschärft werden – ganz ohne Vorkenntnisse. Hochwertige Diamantschleifscheiben sorgen nicht nur für ultrascharfe Klingen, sondern auch für einen minimalen Materialabtrag – für einen langen Erhalt der Klinge.

SG520 – der Verlässliche für alle Haushaltsmesser

Wer seine Messer täglich nutzt, weiß, dass auch das beste Messer irgendwann stumpf wird. Insbesondere die tägliche Zubereitung von Mahlzeiten, das Schneiden von Obst und Gemüse auf unterschiedlichen Schneidebrettern trägt dazu bei, dass die Messerklinge sich abnutzt und deshalb regelmäßig geschärft werden muss. Mit dem Messerschärfer SG520 von GRAEF und seinen diamantbeschichteten Schleifscheiben lassen sich Klingen dank des zweistufigen, bogenförmigen Klingenaufbaus und der exakten Winkelföhrung wieder zu hervorragenden Schneideinstrumenten aufbereiten. Die langsam laufenden Schärf- und Polierscheiben bearbeiten das Material schonend und sorgen für eine langlebige, scharfe Klinge. Der stabile 20°-Schleifwinkel mit Elastomer-Klingenföhrung ermöglicht einen präzisen und für den Anwender stets sicheren Klingenaufbau, da das Messer wie beim Schneiden auch hier am Messergriff geföhrt wird. So gelingt der Schärfprozess an verschiedenen Messertypen problemlos und schnell – selbst ohne Vorkenntnisse. Die Polierstufe kann auch für gezahnte Messer verwendet werden. Der SG520 ist damit ein verlässlicher Begleiter für den Küchenalltag und ermöglicht eine stabile und lang anhaltende Schärfe für die täglichen Schneidaufgaben in der Küche.

GRAEF

Für heute. Für morgen. Für dich.

[Download Bildmaterial](#)



Das Video zeigt: Mit dem SG520 werden Klingen wieder zu hervorragenden Schneideinstrumenten.



Hochwertige Diamantschleifscheiben sorgen für ultrascharfe Klingen.



Messer können ohne Vorkenntnisse mit dem SG520 und SG530 geschärft werden.

mehr >>

SG530 – für perfekt geschärfte Klingen und die Klingenreparatur

Die dreistufige Premiumvariante SG530 glänzt mit zwei Schärf- bzw. Schleifstufen mit feinsten Diamantschleifpartikeln und einem patentierten Polierverfahren in Stufe Drei. Dieser Messerschärfer kann nicht nur die perfekte Schärfe aller handelsüblichen Küchenmesser wiederherstellen, er eignet sich darüber hinaus auch für Jagd-, Filetier- und Taschenmesser und ist damit der perfekte Schärfelieferant für die Jagd, den Angelsport oder verschiedene andere Outdooraktivitäten. Das Besondere: Während des Schärfprozesses erhält die Messerklinge einen bogenförmigen Schliff mit dreifacher Abkantung. Die drei mikroskopisch kleinen Fasen an der Messerklinge sorgen von Grund auf für einen unvergleichlich stabilen, bogenförmigen Klingenaufbau – es entsteht eine Hochleistungsschneide, die die Klinge besonders stabil und lang anhaltend scharf macht. Durch die Elastomer-Winkelführung mit 20°-Schleifwinkel ist dies besonders einfach möglich. Die drei Stufen des Messerschärfers können in unterschiedlicher Reihenfolge verwendet werden, um entweder eine erstaunlich scharfe, glatte Schneide für problemloses Schneiden oder aber eine Schneide mit einem gewissen „Griff“ entlang der Klingenoberfläche zu erzeugen. Das bedeutet, das Messer kann jederzeit an die entsprechende Schneidaufgabe angepasst werden – sei es die Zubereitung von Gourmetspeisen, das Zerlegen sowie die Verarbeitung von Wild oder auch das Filetieren von Fisch. Besonderes Highlight: Dank der Vorschärfstufe des SG530 können auch Messer mit starken Beschädigungen an der Klinge sorgfältig wiederaufgebaut und repariert werden. Damit muss kein kaputtes Messer mehr im Müll landen, sondern kann langfristig erhalten werden.

Der neue elektrische Messerschärfer SG520 ist ab sofort für 159,99 Euro (UVP) erhältlich und der SG530 für 229,99 Euro (UVP).

Schauen Sie sich hier die passenden Produktvideos an: [SG520](#) und [SG530](#).

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 Allesschneidern 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 Allesschneider, die Kaffeewelt mit hochwertigen Siebträger-Espressomaschinen und erstklassigen Kaffeemühlen, 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.



Der SG530 für perfekt geschärfte Klingen und die Klingenreparatur.

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



DEUTSCHER PRESSESTERN