

## Auch unterwegs immer scharfe Messer – mit dem akkubetriebenen Messerschärfer SG820 von GRAEF

(Arnsberg, Februar 2025) Die Leidenschaft für langlebige Produkte, die jahrelange Expertise im Bereich Schneidetechnik und das feine Gespür für den Küchenalltag stellt GRAEF jetzt auch bei der neuesten Erweiterung seines Messerschärfersortiments unter Beweis. Denn egal ob Hobbykoch in der Campingküche oder BBQ-Fan am Grill im Garten – ein scharfes Messer ist immer unerlässlich. Beim feinen Schneiden kleiner Kirschtomaten für einen Tomaten-Mozzarella-Salat oder beim Zerteilen des gegrillten Hähnchens ist ein gut geschärftes Messer das entscheidende Detail für einen mühelosen Schnitt und damit Freude an der Zubereitung. Um die Schärfe und uneingeschränkte Gebrauchsfähigkeit eines Messers zu bewahren, muss man es regelmäßig pflegen und die Klinge schärfen. Mit dem neuen und akkubetriebenen Messerschärfer SG820 ist das bei Küchen- und Gewerbemessern mit einer 20°-Klinge einfach und sicher möglich. Der SG820 hat eine Akkulaufzeit von bis zu 45 Minuten und kann mithilfe eines USB-C-Ladekabels wieder aufgeladen werden. So sorgt der hochwertige Messerschärfer SG820 ortsunabhängig für präzise und scharfe Messerklingen.

### Der Messerschärfer SG820 – perfekte Schärfe, jederzeit und überall

Ob in der Küche, im Garten oder beim Camping – ein scharfes Messer ist unerlässlich für den Genuss und ein Messerschärfer damit ein Must-have. Da jedes Messer nach einer gewissen Nutzungsdauer abstumpft, ist der mobile Messerschärfer SG820 von GRAEF ein praktischer Begleiter. Er benötigt wenig Platz und kann leicht verstaut werden, sodass er sich besonders gut für kleine Küchen oder die Campingreise eignet. Er ermöglicht dank der festen Klingenföhrung das sichere und präzise Schärfen von Messern, auch ohne Vorkenntnisse. Seine einfache, intuitive Bedienbarkeit schließt eine falsche Handhabung von vornherein aus. Dank der festen Winkelföhrung gelingen konstant scharfe Ergebnisse – bei den verschiedensten Messertypen und selbst an den ungewöhnlichsten Orten. Auch gezahnte Messer können mit dem SG820 geschärft werden, allerdings sollte dafür ausschließlich die Polierstufe verwendet werden. Der akkubetriebene Messerschärfer SG820 bietet nicht nur Flexibilität für Abenteurer, weil er kompakt und kabellos ist, sondern trägt außerdem zur sicheren Nutzung eines Messers bei, denn die Gefahr des Abrutschens während des Schneidevorganges ist mit einer scharfen

# GRAEF

Für heute. Für morgen. Für dich.

[Download Bildmaterial](#)



Der neue akkubetriebene Messerschärfer von GRAEF: SG820



Die Akkulaufzeit des neuen Messerschärfers beträgt 45 Minuten.



Die feste Winkelföhrung sorgt für eine sehr einfache Handhabung.

mehr >>

## Presseinformation

Klinge deutlich geringer. Die langlebigen, diamantbeschichteten Schärf- und Polierscheiben sorgen für einen stabilen, bogenförmigen Klingenaufbau, damit das Lieblingsmesser zu jeder Gelegenheit schneidet wie am ersten Tag.

Der neue, akkubetriebene Messerschärfer SG820 ist ab sofort für 179,99 Euro (UVP) erhältlich.

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.



### 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.

### 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