

## Gourmeterlebnis in der Gastronomie und zu Hause – GRAEF stellt Profiküchenmaschine mit integrierter Kochfunktion vor: CHEF-X

(Arnsberg, September 2023) Für erfahrene Profis und ambitionierte Hobbyköche – GRAEF präsentiert seine erste multifunktionale Profiküchenmaschine, „CHEF-X“. Damit eröffnet der Küchengerätehersteller und Spezialist für Schneidetechnik eine ganz neue Produktparte, denn die Premiummaschine mit integrierter Kochfunktion glänzt mit einzigartigen Features. Dank des kraftvollen 1.400-Watt-Hochleistungsmotors ist sie bestens für besonders anspruchsvolle Aufgaben z. B. in der Profiküche geeignet. Die Verarbeitung und das robuste Gehäusedesign sorgen für eine hohe Strapazierfähigkeit und einen festen Stand. Die titanbeschichtete, vierflügelige Winkelklinge zerkleinert Lebensmittel aller Art. Über das manuelle Bedienfeld kann man die Temperatur (37 °C bis 130 °C) einstellen sowie eine der 10 Geschwindigkeitsstufen auswählen. Die praktische Pausenfunktion erlaubt es, Gerichte zwischendurch abzuschmecken oder ihre Konsistenz zu prüfen. So verspricht die CHEF-X ein unvergleichliches Kocherlebnis – für Profi- und anspruchsvolle Hobbyköch:innen gleichermaßen.

### Von Hausmannskost bis Haute Cuisine

Die neue Geräteinnovation im Profibereich von GRAEF sorgt für noch mehr Abwechslung und Spaß in der Küche. Denn das Multitalent vereint gleich 13 Funktionen in einem Gerät: Mixen, Karamellisieren, Zerkleinern, Kochen, Cremigrühren, Emulgieren, Mahlen, Homogenisieren, Aromatisieren, Entsaften, Pürieren, Rühren und Schlagen. Vom perfekten Fenchel-Birne-Saft am Morgen über die Kürbissuppe zum Mittag bis hin zur fein abgestimmten Sauce zum Fleisch am Abend – sowohl Profis in der Gastroküche als auch Kochbegeisterte zu Hause zaubern unzählige Mahlzeiten im Handumdrehen. „Wir wollen Küchengeräte auf den Markt bringen, die Spaß machen – mit der CHEF-X führen wir diese Tradition fort und verbinden gleichzeitig zwei Einsatzgebiete. Die Profimaschine ist wunderbar geeignet für den täglichen Einsatz in Restaurants, Cafés und der Kleingastronomie, aber auch der Familienvater zu Hause kann dank der leichten Bedienung Gourmetgerichte kochen oder sich die Zubereitung einfacher Mahlzeiten noch komfortabler gestalten“, so Christian Strebl, CCO der Gebr. GRAEF GmbH & Co. KG.

# GRAEF

Für heute. Für morgen. Für dich.

[Download Bildmaterial](#)



Die neue GRAEF CHEF-X – für erfahrene Profis und ambitionierte Hobbyköche.



Das Multitalent vereint 13 Funktionen in einem Gerät.



Die CHEF-X ist unsere Profimaschine für den täglichen Einsatz, so Christian Strebl, CCO bei GRAEF.

mehr >>

## Presseinformation

### Höchstleistung für jedes Kochlevel

Wer in der Gastronomie oder auch am heimischen Herd die verschiedenen Funktionen der CHEF-X einsetzt, baut auf volle Power und höchste Qualität. Das Herz der Profimaschine ist eine vierflügelige, titanbeschichtete Winkelklinge, die für perfekte Ergebnisse sorgt bei höchster Korrosionsbeständigkeit. Dank des robusten Gehäusedesigns mit festem Stand auf jeder Küchenplatte erledigt die CHEF-X anspruchsvolle Aufgaben mit hoher Laufruhe. Der 1.400-Watt-Hochleistungsmotor treibt die Klinge zu Höchstleistungen. 10 verschiedene Geschwindigkeitsstufen sorgen für feinste und exakte Ergebnisse – durch Betätigen der Turbofunktion kann die Winkelklinge mit einer Geschwindigkeit von bis zu 10.500 U./min arbeiten. Von Kuvertürschmelzen über Dampfgaren bis hin zu Karamellisieren – dank der vielseitigen Heizfunktionen mit einem Temperaturbereich von 37 °C bis 130 °C und einer Heizleistung von 1.050 Watt gelangen selbst temperatursensible Gerichte mühelos. Für die hochwertige 2-Liter-Edelstahlschüssel ein Kinderspiel – Suppen, Emulsionen und alles, was das Herz begehrt können in der robusten Schüssel problemlos zubereitet werden.

### Timing ist alles – auch beim Kochen

Manche Gerichte brauchen minutiöses Timing. Dank der Timerfunktion der CHEF-X sind sekundengenaue Einstellungen möglich, bis zu 90 Minuten. So wird Sahne punktgenau geschlagen, können Nüsse auf die Sekunde karamellisiert und Kräuteröle im perfekten Zeitfenster emulgiert werden. Das Gerät schaltet nach Ablauf der eingestellten Zeit automatisch ab. Die praktische Pausenfunktion ermöglicht es, den Zubereitungsprozess zu unterbrechen, den Deckel zu öffnen, um zu probieren oder die Konsistenz zu überprüfen, ohne die Einstellungen neu vornehmen zu müssen. So können leckere Jus oder italienisches Risotto einfach verfeinert werden. Über die Nachfüllöffnung im Deckel können Zutaten während des Zubereitungsprozesses hinzugegeben werden. Mit sichtbaren Portionierstrichen hilft die abnehmbare, transparente Verschlusskappe bei der Dosierung. Wer Neues ausprobieren will oder auf Küchenexperimente steht, für den ist die patentierte Multi-Pulse-Funktion genau das Richtige: Durch verschiedene Intervallgeschwindigkeiten können unterschiedliche Mischergebnisse und Konsistenzen erzielt werden, perfekt zum Ausprobieren neuer kreativer Gerichte und Variationen.

### Erstklassige Ergebnisse mit minimalem Aufwand

Für noch mehr Komfort in der Küche: Die CHEF-X begeistert nicht nur mit neuester Technik und durch Höchstleistung, sondern auch mit einer intuitiven Bedieneinheit. Die einfache und direkte manuelle Steuerung mit verschiedenen Möglichkeiten der Kombination von Temperatur und Geschwindigkeit sorgen für höchsten Bedienkomfort und perfekte Ergebnisse. Im Deckel ist eine abnehmbare Schüsselbeleuchtung integriert, die mehr Kontrolle während des Herstellungsprozesses ermöglicht. Die LED-Beleuchtung ist mit einem USB-Kabel bequem wiederaufladbar. Die breiten Lüftungsschlitze auf der Rückseite des Gehäuses sorgen für eine optimale Motorkühlung. So ist die CHEF-X ein echter Dauerläufer und leistet Stunde für Stunde und Tag für Tag erstklassige Arbeit bei gleichbleibender Qualität. Ein weiteres Highlight: Der Rückwärts- bzw. Linkslauf sorgt für sanftes Verrühren mit der stumpfen Klingenseite. Er

mehr >>

# GRAEF

Für heute. Für morgen. Für dich.



Das mitgelieferte Zubehör kann problemlos in der Spülmaschine gereinigt werden.

## Presseinformation

dient insbesondere zum vorsichtigen Rühren von Lebensmitteln, die nicht zerkleinert werden sollen. Dank ihres kompakten Designs kann die Chef-X leicht und schnell dort eingesetzt werden, wo sie gerade gebraucht wird – und schafft mehr freie Arbeitsfläche. Die Schüssel, alle abnehmbaren Teile sowie das mitgelieferte Zubehör können problemlos in der Spülmaschine gereinigt werden.

Die CHEF-X ist für 1.499,00 Euro (UVP) erhältlich. Zum Lieferumfang der CHEF-X gehören ein Spatel zur einfachen und restlosen Entnahme, ein Gareinsatz zum (Dampf-)Garen und ein Rühraufsatz, z. B. für Emulsionen, Sahne oder Mayonnaise.

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.

Die innovativen Produkte aus der Arnsberger Manufaktur setzen immer wieder Branchenstandards, insbesondere die Allerschneider für Privathaushalte. Auch mit Siebträger-Espressomaschinen, Kaffeemühlen, Wasserkochern, Zerkleinerern, Dörrautomaten, Mixern, einer Eismaschine, einem Multiwolf und einer Küchenmaschine sorgt das Unternehmen GRAEF für täglichen, vielseitigen Genuss. National und international sind seine 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 – zuletzt in 2022. 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.

**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@public-star.de](mailto:s.karolczak@public-star.de)  
Tel.: +49 611 39539-16

**Anne Angres**  
E-Mail: [a.angres@public-star.de](mailto:a.angres@public-star.de)  
Tel.: +49 611 39539-18



DEUTSCHER PRESSESTERN