

GRAEF präsentiert neue Generation von Premiumespressomaschinen – mit der Estessa zu Espressoexzellenz

(Arnsberg, Januar 2024) Der Küchengerätehersteller GRAEF richtet seine Kompetenzwelt Kaffee zum Jahresauftakt noch mal neu aus und bringt eine Reihe Neuheiten auf den Markt. Das bestehende Sortiment mit Filterkaffeemaschinen, hochwertigen Kaffeemøhlen und Siebträgermaschinen wird jetzt um vielfältige, hochwertige Geräte zur Kaffeezubereitung erweitert. Dazu gehört neben einer stilvollen Handbrew-Collection und erstklassigen Kaffeemøhlen die Estessa – eine neue Premiumsiebträgermaschine und Flaggschiff der neuen Kaffeewelt. Das Highlightprodukt vereint neueste Technik mit hochwertigsten Materialien und einer Vielzahl von Einstellmöglichkeiten. So setzt sie neue Maßstäbe für die Zubereitung von Kaffeespezialitäten in der heimischen Küche. Dabei passt sie sich sogar individuellen Wünschen in puncto Zubereitungsart und Design an: Drei einstellbare Benutzerprofile erlauben Espressozubereitung über den Handhebel bzw. die 1- und 2-Tassen-Tasten und diverse Druckprofile ermöglichen eine individuelle Anpassung des Extraktionsprozesses. Durch das Mix-&-Match-Konzept lässt die Estessa sich auch optisch dem persönlichen Geschmack anpassen.

Ästhetisches Design für außergewöhnliche Kaffeemomente

Die Estessa kommt mit einem klassischen und zeitlosen Gehäusedesign aus Edelstahl daher, lässt sich optional aber noch individualisieren. Dank Mix-&-Match ist sie mit verschiedenen Gehäuseapplikationen, wahlweise aus edlem Akazienholz, Acryl, Epoxid oder Beton, bestellbar und wird somit so einzigartig wie der persönliche Geschmack eines jeden Kaffeeliebhabers. Die Präferenzen ihrer Besitzer:innen merkt sich die Estessa nach Eingabe über das intuitive Display mit verschiedenen Einstellmöglichkeiten – bis zu drei Benutzerprofile können hier gespeichert werden. Zudem sind unterschiedliche Druckprofile einstellbar, entweder für die gesamte Extraktionszeit oder für einzelne der vier Extraktionsphasen. Die PID-Steuerung ermöglicht die präzise Regelung der Brühtemperatur in 1-°C-Schritten. Vollständig individualisierbar wird der Kaffeegenuss dank vier verschiedener Vorbrühprogramme (Pre-Infusion) und sieben Dampfprogramme.

Herausragende Technik für höchsten Genuss

Hinter dem edlen Gehäuse der Estessa steckt ausgeklügelte Technik, die perfekten Kaffeegenuss garantiert: Der Duo-Thermoblock mit aktiv beheizter Brühgruppe sorgt für eine schnelle Einsatzbereitschaft bei gleichzeitig

GRAEF

Für heute. Für morgen. Für dich.

[Download Bildmaterial](#)



Die neue GRAEF Siebträgermaschine Estessa: das Heroproduct der Kaffeewelt



Das Mix-&-Match-Konzept bietet verschiedene Designvarianten, hier Epoxid



Die Estessa mit praktischer Auffangschale

mehr >>

Presseinformation

energiesparendem Betrieb. Anders als bei anderen Maschinen können dank des flüsterleisen Doppelpumpensystems Espresso und Milchschaum gleichzeitig zubereitet werden. Espessopumpe und Dampfpumpe arbeiten simultan, aber unabhängig voneinander, mit dem jeweils passenden Druck und perfekter Temperatur. Der Brühdruck lässt sich über das eingebaute Manometer stets kontrollieren. Für den vollkommenen Espresso wurden die Brühtemperaturen optimiert. Wer mag, der kann den Kaffee auch über einen Handhebel manuell beziehen. Damit der Kaffee nicht sofort wieder auskühlt, werden Tassen auf der passiv beheizten Tassenaufgabe vorgewärmt. Dank der professionellen 360°-„No Burn“-Dampflanze verbrennt man sich weder die Finger noch die Milch, da durch einen integrierten Schlauch nur die Dampfdüse erhitzt wird. Je nach gewünschter Kaffeespezialität wird der Dampf anders aufbereitet – ein Cappuccino braucht beispielsweise trockenen Dampf. Die Estessa verfügt außerdem über eine schwenkbare 360°-Heißwasserlanze, beispielsweise für einen leckeren Americano oder zum Aufgießen von Tee.

Mit passendem Zubehör zur Perfektion der Espressozubereitung

Geliefert wird die Estessa mit zwei 58-mm-Siebträgern (1er- und 2er-Auslauf), einwandigen Siebeinsätzen, einem Milchkännchen, Tamper, Blindsieb und Reinigungswerkzeug. Weiteres Zubehör ist separat erhältlich. Wer auch noch sichergehen möchte, dass das Kaffeepulver schon von vorneherein den für die gewünschte Kaffeespezialität optimalen Mahlgrad aufweist, ist mit der passenden Kaffeemühle von GRAEF gut beraten. Zur Estessa wird als perfekte Ergänzung das Modell CM1116 empfohlen – für „perfekte Harmonie“ in jeder Tasse Kaffee.

GRAEFs neue Kaffeewelt

Für die Neuausrichtung der Kaffeewelt hat GRAEF schon im gesamten vergangenen Jahr an einer besonderen Strategie gearbeitet und ein „coffeeworld department“ gegründet, um mit externen Experten wie Raffaele Iulicci, Barista und Espresso-Italiano-Champion 2018, Agenturpartnern und internen Spezialisten an der Vermarktung des GRAEF Kaffeesortiments zu arbeiten. Dieses soll künftig eine größere Rolle im Unternehmen spielen, darum werden Marketing- wie Salesstrategien hier stetig weiterentwickelt. Mit den neuen Premiummaschinen, der neuen Kampagne „Perfekte Harmonie“ mit den Kaffeebotschaftern Clemens und Lukas von der Band KingtWiins und dem Mix-&-Match-Konzept legt GRAEF nun zur Ambiente 2024 den ersten Meilenstein.

Weitere Informationen zur Gebr. GRAEF GmbH & Co. KG sind unter www.graef.de sowie auf den Social-Media-Kanälen des Unternehmens abrufbar.



GRAEF

Für heute. Für morgen. Für dich.



Das umfangreiche Zubehör zur Estessa



Zur GRAEF Estessa passt die Kaffeemühle CM1116 optimal.

KAFFEE WELT.

Das Logo der neuen GRAEF Kaffeewelt

mehr >>

Presseinformation

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 Kunden 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 richtet das Unternehmen seine Kompetenzbereiche nochmal neu aus und gliedert das Sortiment in vier neue Produktwelten, die die eigenen Spezialistenkompetenzen reflektieren: die Schneidewelt mit der Kerndisziplin Allesschneider, die Kaffeewelt mit hochwertigen Siegräger-Espressomaschinen und hochwertigen Kaffeemühlen, die Backwelt mit dem Heroproduct der Küchenmaschine MYestro und die Helferwelt mit Küchenhelfern wie Mixern, Wasserkochern, Toastern und Co. 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 – 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. 2023 wurde das Unternehmen vom PLUS X Award 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@public-star.de

Tel.: +49 611 39539-16

Diana Heinbach

E-Mail: d.heinbach@public-star.de

Tel.: +49 611 39539-18



DEUTSCHER PRESSESTERN