

Kneten, rühren und aufschlagen – der neue Handmixer von GRAEF überzeugt mit Extrapower

(Arnsberg, August 2022) Ein Handmixer gehört zur Grundausstattung jeder Küche, wenn es darum geht, einen Geburtstagskuchen zu backen, die Sahne zum Kaffeeklatsch frisch aufzuschlagen oder den Teig für den saftigen Hefezopf zu kneten. Mit dem Handmixer HM508 bereichert GRAEF sein Sortiment in der Family Line nun um einen unentbehrlichen Küchenhelfer mit viel Power. Schwere Hefeteige für Brot und Pizza schafft das kleine Kraftpaket dank 600-Watt-Gleichstrommotor ohne Probleme – bis zu zehn Minuten knetet der Küchenhelfer den Brotteig oder die Basis für die Lieblingspizza konstant und kraftvoll. Und dabei arbeitet er auch noch besonders leise. Die extralangen Rühr- und Knetelemente eignen sich besonders gut für höhere Rührschüsseln und somit für größere Mengen Teig, damit die ganze Familie vom selbst gebackenen Brot, von leckeren Waffeln oder fluffigen Baiserteilchen probieren kann. Mit sieben Geschwindigkeitsstufen und extra Turbotaste ist der HM508 jeder Mixherausforderung gewachsen.

Der 600-Watt-Gleichstrommotor mit hohem Drehmoment macht den neuen Handmixer zusammen mit der Turbofunktion zu einem perfekten Küchenpartner, mit dem Teig, aber auch Rührspeisen aller Art, wie zum Beispiel Dessertvariationen, ganz einfach und schnell gelingen. Für optimale und vielfältige Ergebnisse ist der Handmixer gleich mit vier Rührbesen ausgestattet. So kann der leichte Teig für Waffeln und Cupcakes gerührt und gleich im Anschluss die Sahne für das Topping aufgeschlagen werden, ohne dass man die Rührelemente erst reinigen muss. Eine tolle Zeitersparnis, wenn es in der Großfamilie mal wieder schnell gehen muss. Für schwere Hefeteige hat das Powergerät auch noch zwei Knethaken im Gepäck. Bis zu zehn Minuten am Stück knetet der kleine Mixer feste Hefeteige kräftig durch und sorgt so für die ideale Beschaffenheit. Denn echte Backfans wissen: Die optimale Teigkonsistenz ist die Grundlage für das Gelingen eines jeden Lieblingsgebäcks.

GRAEF

Für heute. Für morgen. Für dich.

[Download Bildmaterial](#)



Der neue Handmixer HM508 mit extralangen Rühr- und Knetelementen



Der HM508 erweitert das Produktsortiment von GRAEF.



Die extralangen Rühr- und Knetelemente eignen sich für große Mengen.

mehr >>

Presseinformation

Extralange Rühr- und Knetelemente für angenehmes Mixen

Dank der besonderen Länge erreichen die Rühr- und Knetelemente aus Edelstahl auch tiefe Schüsselböden und eignen sich deshalb wunderbar für größere Mengen. Dabei liegt der neue Mixer angenehm in der Hand und bringt durch das 1,65 m lange Kabel maximale Bewegungsfreiheit in der Küche. Wenn Hefezopf, Cupcakes und Pizza im Ofen sind, kann das Zubehör des Mixers kinderleicht gereinigt werden: Die Rühr- und Knetelemente aus Edelstahl sind dank Auswurfaste schnell entnommen und verschwinden in der Spülmaschine.

Der neue GRAEF Handmixer HM508 in der Farbe Taupe ist ab September für 69,99 Euro (UVP) erhältlich.

Weitere Informationen zur Gebr. GRAEF GmbH & Co. KG sind unter www.graef.de und auf dem [GRAEF Blog](#) abrufbar. Außerdem ist GRAEF auch in den sozialen Netzwerken präsent:



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. 2020 feierte das Traditionsunternehmen bereits sein 100-jähriges Jubiläum. Das Jahr 2022 startete das mittlerweile in vierter Generation geführte Familienunternehmen mit einem neuen Markenclaim: „Für heute. Für morgen. Für dich.“ Der neue Claim 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.

Die innovativen Produkte aus der Arnshausener Manufaktur setzen immer wieder Branchenstandards, insbesondere die Allesschneider für Privathaushalte. Auch mit Siebträger-Espressomaschinen, Kaffeemühlen, Wasserkochern, Zerkleinerern, Dörrautomaten, Mixern, einer Eismaschine und einem Multiwolf 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

Maïke Veith

E-Mail: m.veith@public-star.de
Tel.: +49 611 39539-18

Svenja Karolczak

E-Mail: s.karolczak@public-star.de
Tel.: +49 611 39539-16



DEUTSCHER PRESSESTERN