

Spezialist für Schneidetechnik erweitert Sortiment um hochwertige Küchenmesser, „made in Germany“

(Arnsberg, Februar 2023) Seit mehr als 100 Jahren steht GRAEF für innovative wie unverwüstliche Schneidetechnik. Jetzt erweitert der Küchengerätehersteller sein umfangreiches Produktportfolio um vier erstklassige Küchenmesser – „made in Germany“. Von der kräftigen Kruste des Frühstücksbrötchens über frisches Gemüse für die Poke Bowl bis hin zum Fisch oder Fleisch für das Drei-Gänge-Dinner – die neue Messerserie bietet für jedes Schnittgut die perfekte Klinge. Gemüse-, Santoku-, Koch- und Brotmesser sind alle Solinger Originale – von Hand geschliffen und blauepließtet. Dank der ausgezeichneten Klingenqualität sorgen sie für höchste Schärfe und Korrosionsbeständigkeit in jeder Küche. Die vier Messer kombinieren einzigartige Präzision, lange Schnitthaltigkeit und edles Design – für eine optimale Schneideleistung, vom Frühstück bis zum Abendbrot.

Die perfekte Ergänzung in der Welt der feinen Schnitte

Harte Brötchenkrusten, dicke Kürbisschalen oder reife Tomaten – passionierte Hobbyköche können sich jetzt auf vier erstklassige Küchenmesser aus dem Hause GRAEF freuen. Das Unternehmen setzt auf beste Qualität – „made in Germany“ –, genauer gesagt auf ausgezeichnete Klingenqualität von Spezialisten aus Solingen. Dort werden die Messerklingen von Hand geschliffen und blauepließtet. Das Blauepließten ist die Vollendung des Solinger Schleifhandwerks, wobei der Stahl Stufe um Stufe feiner geschliffen wird. Erkennbar sind solche Klingen an ihrem bläulichen Schimmer. Die robusten Klingen aus 1.4116er Edelstahl mit einer Klingendicke von 2,3 bis 2,5 mm gewährleisten höchste Schärfe, lange Schnitthaltigkeit und hohe Korrosionsbeständigkeit. Fast wie von allein gleiten die Messer so hochpräzise durch Lebensmittel aller Art. Zudem weisen die Klingen durch diese Verarbeitungsweise eine gute Nachschärfbarkeit auf – eine lange Lebensdauer der Küchenhelfer ist bei regelmäßigem Schärfen also garantiert.

Vier Küchenmesser für Multiperformer in der Küche

Mit der neuen GRAEF Messerserie ist die Verköstigung von der ersten Mahlzeit des Tages bis zum letzten Bissen am Abend gesichert. Das kleine Gemüsemesser mit der 9 cm langen Klinge eignet sich ideal für das Zerkleinern und Schälen von Obst und Gemüse – so landen Trauben, Äpfel und Mandarinen im Nu im morgendlichen Müsli und zarte Tomaten- und Gurkenscheiben auf dem Käsebrot. Das Santokumesser ist mit einer 13 cm langen Klinge ein echter Allrounder: Gemüse, Fleisch und Fisch lassen sich präzise schneiden – perfekt zum Beispiel für einen bunten Sommersalat mit

GRAEF

Für heute. Für morgen. Für dich.

[Download Bildmaterial](#)



Die vier neuen Küchenmesser von GRAEF – Qualität „made in Germany“



Die Küchenmesser setzen auf echte Klingendqualität aus Solingen.

mehr >>

Presseinformation

Hähnchenbruststreifen. Mit dem großen Kochmesser und seiner 20 cm langen Klinge können nicht nur Lebensmittel aller Art geschnitten, sondern auch Kräuter gehackt und Pfefferkörner zerdrückt werden. Die Spitze des Messers ist so geformt, dass auch Präzisionsarbeit wie das Würfeln von Zwiebeln möglich ist. Alles in allem ein Multitalent, mit dem ein ganzes Abendmenü geschnippelt werden kann. Ein Muss in jeder Küche ist auch ein Brotmesser. Das GRAEF Brotmesser mit seiner 20 cm langen Wellenschliffklinge gleitet kinderleicht durch backfrisches Brot und knusprige Brötchenkrusten.

Messerscharf und formschön

Die Messer zeichnen sich abgesehen von ihrer Funktionalität durch modernstes Design aus. Die dynamische Form und der Griff aus edlem Walnussholz (Schwarznuß) verleihen den Küchenmessern eine formschöne Ästhetik. Die Endkappe aus Edelstahl in typischer GRAEF-Wankelform rundet die edle Optik ab. Der ergonomisch ausbalancierte Griff sieht nicht nur gut aus, sondern sorgt für einen sicheren, kontrollierten Halt beim Schneiden. Ein weiterer Clou: Durch die fugenlose Verarbeitung ist die Reinigung ein Kinderspiel. Um die Qualität und die Langlebigkeit zu wahren, sollten die Messer immer von Hand gespült und regelmäßig geschliffen werden.

Die neuen Küchenmesser sind einzeln erhältlich oder als Dreierset, bestehend aus Gemüse-, Santoku- und Kochmesser.

Das dreiteilige GRAEF Messerset ist für 229,99 Euro (UVP) erhältlich, das Gemüsemesser für 79,99 Euro (UVP), das Santokumesser für 89,99 Euro (UVP), das Kochmesser für 119,99 Euro (UVP) und das Brotmesser für 119,99 Euro (UVP).

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. 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 Alleschneider 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

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