

Nachhaltig und gesund durch den Tag: So schnell geht abwechslungsreiche Ernährung für die ganze Familie

(Arnsberg, Mai 2020) – Viele Menschen, viele Wünsche, viele Vorlieben – ein Familienalltag kann kulinarisch schon mal zur Herausforderung werden. Bereits beim Frühstück fängt es an: Paula mag Butterkäse mit frischen Radieschen aufs Brötchen, Lukas bevorzugt eine knusprige Scheibe Brot mit Fleischwurst und die Eltern genießen am liebsten Schinken mit Birnenscheiben und Parmesan. Und das am besten sofort. Natürlich können verschiedene Küchenmesser beim Schneiden behilflich sein. Eine komfortablere und schnellere Alternative sind allerdings praktische Alles-schneider – z. B. der neue Allrounder des Familienunternehmens GRAEF, die SKS 500. Unermüdlich und dabei flüsterleise schneidet sich das vielseitige Multitalent durch sämtliches Schnittgut, das ihm während des Familienalltags auf den Schlitten gelegt wird. Die hauchzart geschnittenen Lebensmittel – von Obst und Gemüse über Wurst und Käse bis hin zu angefrorenem oder gekochtem Fleisch – erfreuen Genießer nicht nur geschmacklich, sondern auch optisch. Für 100 % Genuss, den ganzen Tag.

Leckeres Frühstück in Sekunden

Das morgendliche Szenario kennt fast jeder: Der Duft frischer Brötchen kitzelt in der Nase und lädt zum „Reinbeißen“ ein. Doch das stumpfe Messer ruiniert beim Aufschneiden jegliche Ästhetik des Backguts. Mit diesem Ärgernis macht die GRAEF SKS 500 endgültig Schluss. Als einziger Alles-schneider überzeugt sie mit einer Schnittstärkeneinstellung von bis zu 30 mm und schneidet Brötchen in Sekundenschnelle routiniert und präzise in zwei gleichmäßige Hälften. Und auch vor dem Belag macht das Multitalent nicht halt. Denn der beliebteste herzhafteste Brotbelag in Deutschland – Käse – oder Salami und Schinken¹, sollten besser am Stück gekauft und stets frisch aufgeschnitten werden. So entfaltet sich nicht nur das Aroma besser, am Stück sind diese Lebensmittel laut neuesten Erkenntnissen auch noch bis zu zwei Wochen länger haltbar als vorgeschnitten. Weiterer Vorteil: Lebensmittel am Stück sind oftmals günstiger im Einkauf und das komfortable, portionsweise Abschneiden ermöglicht Verzehr nach Bedarf und reduziert damit Lebensmittelverschwendung!

¹Quelle: <https://de.statista.com/statistik/daten/studie/1093247/umfrage/umfrage-zu-bevorzugten-herzhaften-brotbelagen-in-deutschland/>



[Download Bildmaterial](#)

Handmade
in Germany 



Die GRAEF SKS 503 schneidet Obst, Gemüse, Wurst und Käse hauchzart.



Die GRAEF SKS 503 ist ein echtes Multitalent.



Die GRAEF SKS 503 (von oben) überzeugt mit einem edlen Design.

mehr >>

Presseinformation

Abwechslungsreiches Mittagessen im Handumdrehen

Ob gesunde Ratatouille, leckerer Auflauf oder Gemüse-Tortellini – gerade im stressigen Familienalltag ist Vorbereitung alles. Klug geplant, lässt sich mithilfe der GRAEF Alleschneider das Essen für die ganze Woche zubereiten – die Zutaten sind dabei nicht nur schnell, sondern dank der höheren Anordnung des Schlittens der SKS 500 sogar direkt in Schüsseln oder Auflaufformen geschnitten. Ideal für Meal Prepping, denn auch eine passgenaue Aufbewahrungsbox inklusive abwechslungsreicher Rezepte ist im Lieferumfang des Multitalents enthalten. Und damit auch in puncto Sicherheit alles unter Kontrolle ist, verfügt die SKS 500 über eine doppelte Kindersicherung: die Schlittenfeststellung und die Einschaltsicherung. So kann man sich schon bei der Zubereitung zu 100 % auf den Genuss freuen.

Gesunde Snacks für zwischendurch – regional und saisonal

„Fünf am Tag“ lautet die Empfehlung der Deutschen Gesellschaft für Ernährung. Dahinter verbergen sich drei Portionen Gemüse und zwei Portionen Obst. Da gerade Kinder mitunter schwer von dem Verzehr der Vitaminlieferanten zu überzeugen sind, hilft eine abwechslungsreiche Präsentation des idealerweise regionalen und saisonalen Obstes und Gemüses. Mithilfe des praktischen MiniSlice-Aufsatzes der SKS 500 lassen sich Pilze, Zucchini, Karotten oder Äpfel und Bananen mühelos schneiden und direkt roh, als Salat oder in Form einer Smoothie-Bowl genussvoll verspeisen. Aber auch als Auto- oder Traktorräder machen Karotten-, Tomaten- oder Gurkenscheiben auf dem Teller oder Pausenbrot eine gute Figur. Ideales Knabbergebäck für zwischendurch oder einen gemütlichen Abend auf der Couch: Obst- und Gemüsechips. Hauchdünn geschnitten, werden Apfel, Rote Bete oder Aprikosen im Backofen oder Dörrautomaten zu köstlichen und gesunden Salzgebäckalternativen.

Die GRAEF SKS 500 ist ab sofort im Handel für 299,99 Euro (UVP) erhältlich. Weitere Informationen zur Gebr. GRAEF GmbH & Co. KG können unter www.graef.de sowie auf den Social-Media-Kanälen des Unternehmens eingesehen werden.

Über die Gebr. GRAEF GmbH & Co. KG:

Die 1920 gegründete Gebr. GRAEF GmbH & Co. KG aus Arnberg gehört zu den führenden Herstellern von Schneidemaschinen für den privaten und den gewerblichen Gebrauch. 2020 feiert das Familienunternehmen bereits sein 100-jähriges Jubiläum. 100 % Innovation, 100 % Ingenieurskunst, 100 % Nachhaltigkeit und vieles mehr – für das bedeutende Jahr 2020 hat GRAEF prägnante Botschaften formuliert, die die Philosophie des Familienunternehmens, seine Werte und Errungenschaften perfekt zusammenfassen. So steht das Unternehmen – mittlerweile in vierter Generation familiengeführt – längst nicht mehr nur für höchste Qualität „made in Germany“, sondern auch für verantwortungsvolles und nachhaltiges Wirtschaften.

Die innovativen Produkte aus der Arnberger Manufaktur setzen immer wieder Branchenstandards, insbesondere die Alleschneider für Privathaushalte. Auch mit Messerschärfen, Siebträger-Espressomaschinen, Kaffeemühlen, Milchaufschäumern, Wasserkochern, Toastern und Waffeleisen 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 2009 wurde GRAEF mehrfach zur „Marke des Jahrhunderts“ gekürt und konnte jüngst den Plus X Award als „Beste Marke des Jahres 2020“ für sich gewinnen.



GRAEF Studie beweist: Lebensmittel sind am Stück viel länger haltbar.



100 % Qualität mit dem Alleschneider SKS 500 von GRAEF.

Weitere Informationen

Deutscher Pressestern®
Bierstadter Straße 9 a
65189 Wiesbaden
www.deutscher-pressestern.de

Laura Trost

E-Mail: l.trost@public-star.de
Tel.: +49 611 39539-15

Natalia Wenzel-Warkentin

E-Mail: n.wenzel-warkentin@public-star.de
Tel.: +49 611 39539-16



DEUTSCHER PRESSESTERN