

Eine glatte 1 von „Technik zu Hause“: Kaffeemühle CM 502 von GRAEF sichert sich Testergebnis „sehr gut“

(Arnsberg, Juni 2020) – Kaffee in all seinen Variationen ist seit Jahren das am meisten konsumierte Getränk – mehr als 160 Liter trinken die Deutschen pro Jahr.¹ Damit der beliebte Wachmacher seine Aromen optimal entfalten kann, ist bereits seine Zubereitung von großer Bedeutung und die beginnt mit dem Mahlen der Kaffeebohnen. Im aktuellen Vergleichstest von „Technik zu Hause“ (Ausgabe 5/2020) von fünf Kaffeemühlen der Preisklasse 100–250 Euro konnte die GRAEF Kaffeemühle CM 502 voll und ganz überzeugen. Bestnoten von jeweils 1,0 in den Bereichen Funktion, Bedienung, Ausstattung und Verarbeitung führten zu einer glatten Punktlandung: 1,0 (sehr gut) im Testergebnis. Zusätzlich sicherte sich die neue Kaffeemühle im typisch geradlinigen GRAEF Design die Testjury-Empfehlung „Preistipp“.

Ideale Voraussetzungen für eine gute Tasse Kaffee

Bis zu 1000 verschiedene Aromastoffe sind in einer einzigen Kaffeebohne enthalten. Diese müssen idealerweise in die Tasse gelangen, damit sich der volle Kaffeegenuss in all seinen Facetten entfalten kann. Dafür mahlt man das schwarze Gold am besten unmittelbar vor dem Aufbrühen mit einer elektrischen Kaffeemühle. Besonders viel Wert legen die „Technik zu Hause“-Tester auf das Herzstück der GRAEF Kaffeemühle: das Kegelmahlwerk aus Edelstahl. Es „... ist bei der CM 502 ausgesprochen präzise kalibriert. Auffällig ist, dass die Kaffeemühle von GRAEF die Bohnen deutlich langsamer mahlt als ihre Mitbewerber. Es entsteht weniger Reibungswärme und schont somit Kaffeearomen und -öle“, heißt es im Testbericht. Auch „das homogene Mahlergebnis – besonders auch im ganz feinen Bereich ...“ überzeugt auf ganzer Linie. Ideale Voraussetzungen für eine gute Tasse Kaffee.

Doch nicht nur geschmacklich, auch optisch kann die hochgewachsene, schlanke Kaffeemühle mit Edelstahlapplikationen punkten. Die in den Farben Schwarz, Weiß und Rot erhältliche Kaffeemühle ist in jeder Küche – ob in der heimischen oder im Büro – ein echter Blickfang und eignet sich für jede Art der Kaffeezubereitung.

¹Quelle: <https://www.zeit.de/2019/46/kaffee-konsum-anbau-ernte>



[Download Bildmaterial](#)



Mit Bestnoten versehen und als „Preistipp“ empfohlen: die CM 502



Weniger Reibungswärme schont Aromen und Öle.

[mehr >>](#)

Presseinformation

Die Kaffeemühle ist ab sofort für 139,99 Euro (UVP) im Handel erhältlich. 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 Arnsberg 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 Arnsberger Manufaktur setzen immer wieder Branchenstandards, insbesondere die Alleschneider für Privathaushalte. Auch mit Messerschärfern, 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.



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