

Königlicher Kaffeegenuss: mit der contessa von GRAEF im Jubiläumsdesign – limitierte Edition

(Arnsberg, Oktober 2020) – Eine flüsterleise Espressopumpe, ein leistungsstarker Dreifach-Thermoblock und zahlreiche Barista-Einstellungen treffen auf hochglanzpolierten Edelstahl mit edlen Seitenteilen aus Glas – die Gräfin unter den Siebträger-Espressomaschinen, die „contessa“ von GRAEF, entführt Kaffeeliebhaber besonders stilvoll in die vielseitige Welt des italienischen Kaffeegenusses. Und passend zum 100-jährigen Jubiläum des Familienunternehmens gibt es die Espressoexpertin nun in limitierter Auflage: Gemeinsam mit dem Künstlerkollektiv Artmos4 hat GRAEF die hochwertigen Glasseitenteile von insgesamt 100 contessa Siebträgermaschinen zu echten und außergewöhnlichen Unikaten veredelt. So zieht nicht nur aromatischer Kaffeegenuss, sondern auch ein echtes Einzelstück in die heimische Küche ein!

Das Flaggschiff des GRAEF CoffeeKitchen-Sortiments gehört zur Königsklasse der Siebträgermaschinen. Ganze drei Thermoblocke sorgen für die perfekte Temperatur beim Aufwärmen des Brühkopfes, die gradgenaue Wassertemperatur für die Zubereitung von Espresso und für den optimalen Dampf für cremigen Milchschaum – und das unabhängig voneinander. Das flüsterleise Doppelpumpensystem ermöglicht zudem die gleichzeitige Zubereitung von Milchschaum und Espresso – und zwar nicht nur mit der jeweils perfekten Wassertemperatur, sondern auch mit dem jeweils passenden Druck. Damit der Espresso immer besonders vollmundig und ausbalanciert den Gaumen erfreut, kann man den Druck jederzeit über die stilvolle und praktische Manometer-Anzeige kontrollieren. Das Highlight versteckt sich aber im kreisrunden LCD-Display des Kaffeeexperten: die Barista-Einstellungen.

Königlicher Geschmack – individuell angepasst

Es passt optimal in das Design, zeigt alle wichtigen Infos und Zubereitungsschritte und mit seiner Hilfe wird jeder Kaffee zum exakt abgestimmten Genussmoment – das LCD-Display. Denn hier lassen sich ganz einfach alle Barista-Einstellungen der contessa einsehen und mit den darüberliegenden Programmertasten auswählen. Von der gradgenauen Einstellung der Wassertemperatur, zwischen 86 °C und 98 °C per PID-Steuerung, über vier Vorbrühprogramme zur optimalen Vorbereitung des Kaffeepulvers bis hin zu sieben Dampfprogrammen für nasserem oder



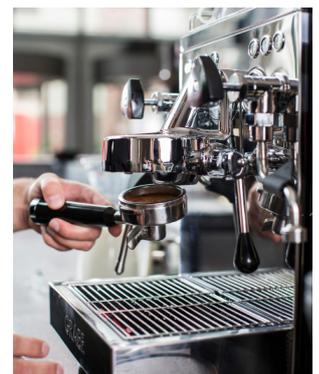
[Download Bildmaterial](#)



Jubiläumsdesign: Die limitierte Edition der „contessa“.



Cremiger Milchschaum trifft auf vollmundigen Espresso.



Individueller Genuss mit den vielfältigen Barista-Einstellungen.

[mehr >>](#)

Presseinformation

trockeneren Dampf – die Einstellungsmöglichkeiten sind so individuell wie der Kaffeegeschmack selbst. Mit der contessa können Kaffeefans sicher sein, auch die feinsten Aromen aus ihrer Lieblingsbohne zu kitzeln – für ausgewogenen, vollmundigen Genuss.

Effizienz und Genuss – kein Gegensatz mehr

Statt wertvolle Energie zum Aufheizen des gesamten Wasserkessels zu verschwenden, arbeitet die contessa „on Demand“. Dabei wird nur das tatsächlich benötigte Wasser erhitzt. Das spart bei der Zubereitung von aromatischem Espresso oder cremigem Latte macchiato nicht nur Zeit, sondern auch Strom. Apropos Latte macchiato und Co: Die um 360° schwenkbare Edelstahl-Dampflanze verfügt über einen integrierten Schlauch. Dieser sorgt dafür, dass während der Zubereitung nur die Dampfdüse erhitzt wird. Dank dieser „No Burn“-Funktion verbrennen sich Fans cremigen Milchschaums nicht mehr an der heißen Lanze und können sich voll und ganz auf den Genuss des Cappuccinos konzentrieren.

Zu kaufen gibt es die limitierte Edition der contessa ab November 2020 für 1.999,99 € (UVP) bei allen teilnehmenden Händlern. Mit im Paket: ein Barista-Starterset im Wert von 59,99 € (UVP), das unter anderem leckere Kaffeebohnen, Barista-Tipps und Entkalkungstabletten enthält – perfekt für den direkten Start in die Welt des sauerländischen Kaffeegenusses.

Über die Gebr. GRAEF GmbH & Co. KG:

Die 1920 gegründete Gebr. GRAEF GmbH & Co. KG aus Arnshagen 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 Arnshager Manufaktur setzen immer wieder Branchenstandards, insbesondere die Allschneider für Privathaushalte. Auch mit Messerschärfern, Siebträger-Espressomaschinen, Kaffeemøhlen, 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 sammelte 2020 sogar die meisten Plus-X-Award-Gütesiegel innerhalb seiner Produktgruppe und wurde daher zusätzlich als „Innovativste Marke 2020“ ausgezeichnet.



Das hochglanzpolierte Edelstahl ist ein Hingucker in jeder Küche.

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