

Perfekter Espresso ohne Kompromisse mit der neuen Siebträgermaschine Batessa von GRAEF

(Arnsberg, Januar 2024) GRAEF, renommierter Hersteller hochwertiger Küchengeräte, stellt im Zuge seiner Neuausrichtung des Kompetenzbereichs „Kaffeewelt“ die Produktneuheit „Batessa“ vor: eine Siebträger-Espressomaschine, die sich durch Funktionalität, Individualisierbarkeit und einfachste Handhabung auszeichnet. Mit ihren Experteneinstellungen ist sie die richtige Wahl für den anspruchsvollen Homebarista, der nicht nur vortrefflichen Kaffee genuss schätzt, sondern auch seinen eigenen, fein nuancierten Lieblingskaffee kreieren möchte. Dank der Mix-&-Match-Option lässt sich die Maschine zudem auch optisch dem persönlichen Geschmack anpassen – denn das Auge trinkt bekanntlich mit. Präsentiert wird die Batessa zusammen mit dem ebenfalls neuen Premiummodell Estessa: Die beiden sollen künftig den Flaggschiffstatus in der GRAEF Kaffeewelt einnehmen.

Perfekte Espressozubereitung in hochwertiger Aufmachung

Die Batessa besticht mit ihrem kompakten Design: Das moderne Edelstahlgehäuse in Mattschwarz verzaubert mit schlichter Eleganz und lässt sich optional mit dem Mix-&-Match-Konzept in ein ganz eigenes Gewand kleiden. Zur Auswahl stehen High-End-Gehäuseapplikationen und verschiedene Siebträgerdesigns, beispielsweise in stilvollem Akazienholz, Acryl, Epoxid oder Beton, die der Maschine eine Ästhetik verleihen, die in jede Küche passt. Doch nicht nur die Optik, sondern natürlich auch der Espresso selbst lässt sich ganz nach persönlichem Gusto gestalten. Dafür sorgt das intuitive Display, das über verschiedene Einstellungsmöglichkeiten verfügt. So ermöglicht die PID-Steuerung (Proportional – Integral – Derivative) die präzise Regelung der Brühtemperatur in 1-°C-Schritten, indem konstant die gemessene Temperatur mit der eingestellten verglichen und ggf. angepasst wird. Der Brühdruck lässt sich stets über das eingebaute Manometer kontrollieren. Mit bis zu 16 Bar extrahiert die Batessa jeden Espresso mit höchster Präzision. Sie verfügt über vier Vorbrühprogramme (Pre-Infusion) und sieben Dampfprogramme, die im Ergebnis feinste, intensive Aromen und eine reichhaltige Crema aus der Kaffeebohne herauskitzeln. Die Tassenmenge ist dabei frei programmierbar: eine oder zwei Tassen.

mehr >>

GRAEF

Für heute. Für morgen. Für dich.

[Download Bildmaterial](#)



Die neue GRAEF Siebträgermaschine Batessa: ein Highlight für jeden Kaffee fan.



Das Mix-&-Match-Konzept bietet verschiedene Designvarianten, hier Akazie.



Die passiv beheizte Tassenauflage an der Geräteoberseite wärmt die Tassen vor.

Einfachste Handhabung für sorgenfreien Kaffeegenuss

Wenn man der Batessa ein Attribut zuschreiben würde, dann wäre es „effizient“. Der Duo-Thermoblock mit aktiv beheizter Brühgruppe sorgt für schnelle Einsatzbereitschaft und energiesparenden Betrieb. Espresso und Milchschaum können dank des Doppelpumpensystems gleichzeitig und unabhängig voneinander zubereitet werden. Die passiv beheizte Tassenauflage hilft zudem, dass der Espresso nicht direkt wieder erkaltet – das Gehäuse heizt die Tassen vor. Und damit auch nach dem Kaffeegenuss kein Kummer aufkommt, geht die Reinigung quasi mühelos von der Hand: Dank der Puck-Entwässerung bleibt das Leitungssystem frei von Verunreinigungen durch Kaffeereste (Puck = Kaffeesatz). Der 2,5-Liter-Wassertank ist mit einem Wasserstandsmelder und einem Wasserfilter ausgestattet. Letzterer verhindert, dass das Gerät verkalkt. Die Abtropfschale ist für eine leichte Reinigung herausnehmbar und die professionelle 360°-„No Burn“-Dampfpflanze wurde so konzipiert, dass die Milch beim Aufschäumen nicht an der Lanze festbrennt. Zu guter Letzt garantieren hochwertige Materialien und präzise Verarbeitung eine lange Lebensdauer.

Noch mehr Kaffeespaß mit dem passenden Zubehör

Geliefert wird die Batessa mit einem 58-mm-Siebträger (2er-Auslauf), einwandigen Siebeinsätzen, Milchkännchen, Tamper, Blindsieb und Reinigungswerkzeug. Weiteres Zubehör ist separat erhältlich. Für Kaffee Aroma in Vollendung empfiehlt GRAEF die passende On-demand-Kaffeemühle CM1012. Diese verfügt über ein Scheibenmahlwerk, einen Timer und eine stufenlose Mahlgradeinstellung. So wird die Kaffeebohne je nach gewünschter Kaffeespezialität optimal gemahlen für allzeit höchsten Genuss – für perfekte Harmonie in jeder Tasse Kaffee.

GRAEFs neue Kaffeewelt

Für die Neuausrichtung der Kaffeewelt hat GRAEF schon im vergangenen Jahr an einer besonderen Strategie gearbeitet und ein „coffeeworld department“ gegründet, mit externen Experten wie Raffaele Iulucci, Barista und Espresso-Italiano-Champion 2018, wie auch mit internen Spezialisten der ehemaligen GRAEF CoffeeKitchen. Die Vermarktung des Kaffeesortiments soll künftig eine noch größere Rolle einnehmen, darum werden Marketing- wie Salesstrategien hier stetig weiterentwickelt. Mit den neuen Premiummaschinen und dem Mix-&-Match-Konzept legt GRAEF den ersten Meilenstein.

Weitere Informationen zur Gebr. GRAEF GmbH & Co. KG sind unter www.graef.de sowie auf den Social-Media-Kanälen des Unternehmens abrufbar.



GRAEF

Für heute. Für morgen. Für dich.



In der Schneidwelt von GRAEF steht eine ganz besondere Neuheit an.



Zur GRAEF Batessa passt die Kaffeemühle CM1012 optimal.

KAFFEE WELT.

Das Logo der neuen GRAEF Kaffeewelt

mehr >>

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 feierte das Traditionsunternehmen bereits sein 100-jähriges Jubiläum. Seit 2022 hat das mittlerweile in vierter Generation geführte Familienunternehmen einen neuen Markenclaim – „Für heute. Für morgen. Für dich.“ –, der die Unternehmensphilosophie unterstreicht und gleichermaßen eine entscheidende Botschaft für die Zukunft ist. 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.

Innovationsfreude, begeisterte Kunden und kompromisslose Qualität zeichnen die Marke GRAEF seit über 100 Jahren aus. Das Familienunternehmen ist marktführend bei Allesschneidern und setzt durch seine jahrzehntelang aufgebaute Spezialistenkompetenz immer wieder Standards in diesem Produktsegment. Aber das Sortiment des Unternehmens umfasst auch noch viele andere Küchengeräte. 2024 richtet das Unternehmen seine Kompetenzbereiche nochmal neu aus und gliedert das Sortiment in vier neue Produktwelten, die die eigenen Spezialistenkompetenzen reflektieren: die Schneidewelt mit der Kerndisziplin Allesschneider, die Kaffeewelt mit hochwertigen Siegräger-Espressomaschinen und hochwertigen Kaffeemøhlen, die Backwelt mit dem Heroprodukt der Küchenmaschine MYestro und die Helferwelt mit Küchenhelfern wie Mixern, Wasserkochern, Toastern und Co. National und international sind die 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. 2023 wurde das Unternehmen vom PLUS X Award als Deutsche Marken Ikone ausgezeichnet.



Weitere Informationen

Deutscher Pressestern®

Bierstadter Straße 9 a

65189 Wiesbaden

www.deutscher-pressestern.de

Svenja Karolczak

E-Mail: s.karolczak@public-star.de

Tel.: +49 611 39539-16

Diana Heinbach

E-Mail: d.heinbach@public-star.de

Tel.: +49 611 39539-18



DEUTSCHER PRESSESTERN