

GRAEF

Für heute. Für morgen. Für dich.

KATALOG 2022





INHALTSVERZEICHNIS

2-7 **GRAEF –**
Für heute. Für morgen. Für dich.

8-41 **SlicedKitchen**

SLICED
KITCHEN.

10-17 **Young Line** 

18-21 **Family Line** 

22-33 **Chefs Line** 

34-37 **Produktübersichten**
38-41 **Messerschärfer**

42-65 **CoffeeKitchen**

COFFEE
KITCHEN.

44-47 Taschenbarista & Caffè Moak
48-53 Siebträger
54-58 Kaffeemühlen
59 Milchaufschäumer
60-61 Filterkaffeemaschinen
62-65 Produktübersichten

66-91 **DeliKitchen**

DELI 
KITCHEN.

68-69 KrümelChef
70-79 Frühstücksets
80-83 Dörrautomaten
84-91 Küchenhelfer

92-97 **Profigeräte**

Impressum

Liebe GRAEF Freundin, lieber GRAEF Freund,

in nun bereits über 100 Jahren haben wir uns immer wieder neu erfunden und versuchen stets, uns weiterzuentwickeln. Und genau hier liegt unsere Stärke – als familiengeführtes Unternehmen stellen wir uns seit vier Generationen immer wieder neuen Situationen und nehmen Herausforderungen entschlossen an. Aus diesem Grund wollen wir uns einer äußerst wichtigen und großen Aufgabe stellen und haben für unser Unternehmen eine Mission festgelegt:

„Wir bringen Genuss in jedes Zuhause – mit hochwertigen und langlebigen Produkten, die wirklich einen Mehrwert bieten.“

Das ist unsere Überzeugung und dafür übernehmen wir als Familienunternehmen die Verantwortung. Diese Mission ist unser täglicher Arbeitsauftrag, um unserer Vision Schritt für Schritt ein Stück näher zu kommen. Unsere Vision – der beliebteste und nachhaltigste Anbieter für Schneidetechnik und Küchengeräte zu werden, der zu einem nachhaltigen Lebensstil inspiriert und dabei unterstützt – wollen wir mit vereinten Kräften erreichen, um gemeinsam einen Beitrag für eine bessere Zukunft leisten zu können. Aus diesem Grund haben wir einen neuen Markenclaim entwickelt, der unsere Werte, unsere Mission und unsere Vision, unsere gesamte Philosophie, widerspiegelt.

Für heute. Für morgen. Für Dich.

Der neue Claim ist ein Versprechen an alle Kund:innen, Handelspartner:innen und auch an unsere Mitarbeiter:innen. Wir haben unsere Kund:innen und ihre individuellen Wünsche genau im Blick, wenn wir ein Produkt entwickeln. Damit sie die täglichen Küchenaufgaben mit einem verlässlichen und langlebigen Produkt erfolgreich meistern – heute und eben auch morgen.

**Herzlichst,
Deine Familien Graef & Schmidt** 



Unser neuer Markenclaim

Nachhaltigkeit ist nicht nur das Thema unserer Zeit, sondern für uns als Familienunternehmen von Natur aus wegweisend. Deswegen starten wir 2022 mit einem neuen Markenclaim, der viel mehr ist als ein neues Motto. Er fasst den Kern und die Überzeugungen unseres Unternehmens perfekt zusammen, er ist Auftrag und Versprechen zugleich. Für unsere Kund:innen, unsere Mitarbeiter:innen und unsere Partner:innen. Alle drei Elemente des neuen Claims unterstreichen unsere Unternehmensphilosophie und sind gleichermaßen entscheidende Botschaften für die Zukunft.





Für heute.

Seit 1920 steht GRAEF für unverwüslliche Produkte mit höchstem Anspruch an Qualität und Design, für neue Standards und besondere Ideen, die inzwischen über vier Generationen weitergegeben wurden. Bis heute leben wir die Tradition und die Werte von Hermann Graef, der das Unternehmen vor über 100 Jahren im sauerländischen Arnsberg gegründet hat. Und woran erkennt man diese außergewöhnliche Qualität? An Langlebigkeit, Verlässlichkeit, an Know-how und innovativer Technologie sowie an der Leidenschaft für jedes Produkt – von der Entwicklung bis zur Produktion. Genau dieses Ergebnis von Expertise, jahrelanger Detailarbeit und absoluter Präzision wollen wir seit jeher in die Küchen bringen, und zwar jeden Tag aufs Neue.

Für morgen.

Was wir heute tun, ist immer auch ein Schritt in die Zukunft – was wir heute entwickeln oder auf den Markt bringen, hat Einfluss auf das Morgen. Erfindergeist und Innovationskraft zählen gewiss zu unseren Tugenden, denn nichts macht uns so sehr aus wie der stetige Drang, die Dinge noch besser zu machen. Das Ergebnis: unzählige Innovationen, neu gesetzte internationale Standards und die führende Position im Schneidemaschinenmarkt. „Für morgen.“ unterstreicht, dass wir stets langfristig denken und handeln – vor allem im Sinne der Nachhaltigkeit. Das gilt nicht nur für die Langlebigkeit und Reparierbarkeit unserer Produkte und unser Anliegen, andere für einen nachhaltigen Lebensstil zu begeistern, sondern auch für unsere unternehmensinterne Ausrichtung.

Für dich.

Wir haben das Privileg, als Familienunternehmen immer mit verschiedenen Generationen zusammenzuarbeiten. So können wir Dinge aus unterschiedlichen Blickwinkeln betrachten, uns austauschen, uns auch mal streiten und am Ende Lösungen anbieten für die individuellen Lebenssituationen verschiedenster Menschen – sei es für die Studentin, den Familienvater oder den erfahrenen Gourmet. Wir produzieren Küchengeräte für jede Lebensphase und für jede Herausforderung in der Küche. Maßgeschneidert für die persönlichen Bedürfnisse unserer Kund:innen. Kurz: „Für dich.“

UNSERE 5 GRAEF PRINZIPIEN

Claim, Mission und Vision haben konkrete Auswirkungen auf uns, unser Handeln und die gesamte Wertschöpfungskette eines jeden Produktes. Um das festzuhalten, haben wir fünf Prinzipien entwickelt:

Nachhaltige Produkte für einen nachhaltigen Lebensstil

Dieses zentrale Prinzip ist Kern unserer Entscheidungen und Produkte auf vielen Ebenen. Bei der Frage, ob ein Produkt überhaupt in unser Sortiment gelangt, und während jeder Entwicklungsschleife, die ein Produkt bis zur Marktreife nimmt. Es umfasst Aspekte wie die Langlebigkeit und Reparierbarkeit der Produkte, Produktionsstandards unserer Lieferanten, Materialherkunft, aber auch neue Ideen und Konzepte für morgen wie Sharing Economy oder der Aufbau einer Secondhandline für gebrauchte Produkte. Gleichzeitig wollen wir andere inspirieren, den Weg mitzugehen. Das ist auch der Grund, warum wir mit Haltbarkeitsstudien, Less-Waste-Feldversuchen und Food-Upcycling-Ideen unseren Kund:innen beratend zur Seite stehen.

Produkte Für jede Lebensphase

Jedes Leben ist anders. Jede Küche ist anders. Als Familienunternehmen, das gemeinsam von der dritten und vierten Generation geführt wird und bei dem gerade sogar die fünfte das Licht der Welt erblickt hat, haben wir das ganz selbstverständlich verinnerlicht. Daher bieten wir ein Sortiment, das die vielen verschiedenen Phasen und Vorlieben im Laufe eines Lebens beachtet und für alle eine hilfreiche Lösung bietet – für junge Menschen, für Familien wie auch für den erfahrenen Gourmet am heimischen Herd.



Echte Qualität Dank Wissen und Können

Alles wird automatisiert – echte Leidenschaft für das Produkt aber niemals! Im Bereich der Schneidetechnik sind wir eine Manufaktur und das wollen wir auch bleiben. Wir konstruieren von Grund auf und denken weiter. Nur so entstehen immer wieder Marktneuheiten wie unser Feinschneider SKS700. Denn der ist nicht nur schick, er überzeugt durch zahlreiche Raffinessen, die nur durch jahrelanges Know-how umsetzbar sind. Und weil wir nie genug wissen können, bilden wir uns und unsere Mitarbeiter:innen kontinuierlich weiter – das ist Entwickler-geist „made in Sauerland“.

Markenwelt heißt Erlebniswelt

Essen ist sinnlich. Lebensmittel muss man riechen, fühlen und schmecken, um bewerten zu können, ob sie gut sind. Genauso ist es mit Produkten. Das Gewicht des Siebträgers oder das leise Surren des Motors – wir wollen unsere Produkte erlebbar machen. Sei es beim Baristakurs in unserem Markenzentrum im Sauerland, beim Kochen mit einem unserer Starköche im GRAEF Club oder bei einer Aktion eines unserer Fachhandelspartner in deiner Stadt. Wir sind da, wo du bist.

Familie als Unternehmensidee

In einer Familie wird gelacht, gestritten und diskutiert. Man sagt sich die Meinung, man ist ehrlich, man ist konstruktiv. Nur deswegen können wir uns immer wieder neu erfinden und verbessern. Denn eine Familie begleitet sich im besten Fall ein ganzes Leben. Darum ist die Familie buchstäblich, aber auch im übertragenen Sinn unsere Unternehmensidee. Wir fördern eine konstruktive Arbeitskultur, wir wollen uns verbessern und nicht beim ersten Streit auseinandergehen. Das gilt für uns intern, aber auch für unsere Kund:innen. Wir freuen uns auf den Austausch – heute und morgen.

GRAEF

Für heute. Für morgen. Für dich.

Die beste Scheibe aus beiden Welten

Noch bevor unsere Schneidemaschinen ihren Weg in die Küchen der Familien fanden, stellten wir in Arnstberg bereits Schneideprofis für das Gewerbe her. Wie wir auf die Idee gekommen sind? Anfang der Fünfzigerjahre sprachen die Graef Brüder auf einer Messe mit einem Handelsvertreter und ließen im Anschluss für ihn sogar ein Muster fertigen. Das Muster wurde zwar nie bezahlt, aber unsere Mühe wurde mit etwas viel Besserem entlohnt: der Geburtsstunde unserer Alleschneider. Ein Segment, in dem wir heute Marktführer sind.

Blickt man zurück, war es ein immenser Vorteil, erst jahrelang für das Gewerbe zu produzieren und die Schneidemaschinen dann auch in private Haushalte zu bringen. Warum? Wir waren es gewöhnt, unsere Maschinen so effizient und langlebig wie möglich zu gestalten. Hochwertige Materialien, Flexibilität in der Konstruktion und gewohnt hohe Leistung – all das hat uns an die Spitze gebracht. Die Erkenntnisse und das stete Feedback aus dem Profibereich nutzen wir bis heute, um auch unsere Alleschneider für zu Hause weiterzuentwickeln und an die Bedürfnisse





unserer Kundschaft anzupassen. Denn egal ob für Singlehaushalte mit wenig Platz, den hektischen Familienalltag oder die ambitionierte Küche – unsere Alleschneider-Familie ist so vielfältig wie die Menschen, die sie tagtäglich nutzen. Und genau von diesen Erkenntnissen profitiert auch der Profibereich – eine harmonische Symbiose beider Welten.

Vom Sauerland in die ganze Welt

Produziert werden unsere anpassungsfähigen elektronischen Alleskönner nach wie vor bei uns in Arnsberg. In unserem Werk, das nur einige wenige Hundert Meter von unserem Firmensitz entfernt liegt, werden alle Einzelteile noch von Hand montiert. Hier ist jeder Arbeitsschritt genau durchgeplant und alle Maschinen laufen durch viele fleißige und kompetente Hände, bevor sie unser Werk verlassen – das garantiert unsere Qualität.



GEKOMMEN UM ZU BLEIBEN



Das mehrfach prämierte Design der Alles-schneider selbst sorgt ebenfalls für mehr Ästhetik auf der Küchentheke. Edelstahlmesser in robusten Vollmetallmaschinen zeugen von deutscher Ingenieurskunst und echter Wertarbeit. Von Hand in unserem Arnsberger Werk montiert, tritt jede unserer klassisch-eleganten Maschinen eine lange Reise in Küchen und zu Familien auf der ganzen Welt an – gekauft, um zu helfen, und gekommen, um zu bleiben.



ALLESSCHNEIDER SKS100

SLICED KITCHEN.

Willkommen in der Welt der feinen Schnitte

Sie vereinen wie kaum ein anderes Produkt alle Werte und Prinzipien, für die wir bei GRAEF seit inzwischen 100 Jahren stehen und begleiten Familien über Generationen hinweg – unsere Alles-schneider. Hier treffen Ingenieurskunst, Design und Qualität made in Germany aufeinander und bilden unseren unverwechselbaren – ja, unverwüstlichen – Markenkern. Egal ob als solide Einstiegsversion für Single-Haushalte und Individualisten, als kindersicherer Küchenhelfer im hektischen Familienalltag oder als High-End-Maschine für Profis und solche, die es werden wollen.

Kurz die Welt retten

Sie unterstützen zuverlässig bei jedem Anlass und sparen wertvolle Zeit, die wir für die wirklich wichtigen Dinge brauchen: die Welt retten zum Beispiel. Oder vielleicht erst mal nur das Mittagessen. Aber ganz nebenbei tun wir der Umwelt etwas Gutes. Denn: Nie war es wichtiger, sich in der Küche nachhaltig aufzustellen. In Zeiten von Lebensmittelverschwendung und Bergen voller Verpackungsmüll hilft die SlicedKitchen dabei, den eigenen Umgang mit Lebensmitteln bewusster zu gestalten. Brot, Wurst oder Käse, aber auch Fisch, Obst und Gemüse werden direkt vom Stück je nach Bedarf aufgeschnitten, bleiben so länger frisch und entfalten – hauchzart geschnitten – ihr volles Geschmacksaroma.



ALLESSCHNEIDER SKS700





Ansicht MANUALE H9

MANUALE H9

- Hochwertiger Retro-Allerschneider mit manueller, leichtgängiger Holzkurbel
- Vollmetallausführung
- Stufenlose Schnittstärkeneinstellung, 0 – 15 mm
- Schneidet mühelos auch durch harte Krusten, ideal für Brot, Wurst und Käse
- Mehr Sicherheit durch Daumenschutz und Restehalter
- Abnehmbarer Edelstahlschlitten
- 4 Standbeine mit Sauggummifüßen



Ansicht MANUALE H93

MANUALE H93

- Hochwertiger Retro-Allerschneider mit manueller, leichtgängiger Holzkurbel
- Vollmetallausführung
- Stufenlose Schnittstärkeneinstellung, 0 – 15 mm
- Schneidet mühelos auch durch harte Krusten, ideal für Brot, Wurst und Käse
- Mehr Sicherheit durch Daumenschutz und Restehalter
- Abnehmbarer Edelstahlschlitten
- 4 Standbeine mit Sauggummifüßen

**LÄUFT
OHNE
STROM**



Rückansicht H9



Draufsicht H9



Wellenschliff-Edelstahlmesser,
Ø 190 mm

YOUNG
LINE

**LÄUFT
OHNE
STROM**



Rückansicht H93



Draufsicht
H93



Wellenschliff-Edelstahlmesser,
Ø 190 mm

AN DIE KURBEL FERTIG, LOS!

Egal ob Vintage-Fan, Umweltfreund oder einfach freiheitsliebend: alle werden unsere Hand-Allesschneider lieben, denn die kommen ganz ohne Steckdose aus und sind daher zum Beispiel der perfekte Partner für jede Gartenparty. Leichtgängige Kurbeln in Holzoptik und ein sicherer Stand durch saugfähige GummifüÙe machen sie zum ganz besonderen Hingucker!



SLICEDKITCHEN

YOUNG LINE

ALLESSCHNEIDER

BESSER AM STÜCK



Nachhaltig gegen Verschwendung

12 Millionen Tonnen Lebensmittel landen in Deutschland jedes Jahr in der Tonne – das macht 75 Kilogramm pro Kopf und Haushalt. Diese Zahlen des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) sind erschreckend. Hauptursache sind vorzeitige Mängel wie Schimmel durch falsche Lagerung. Bedeutet: Viele Menschen wissen schlicht nicht, welche Lebensmittel sie wie lagern sollten, um ihre Haltbarkeit zu verlängern – und das wollen wir ändern.



**BIS ZU 2 WOCHEN
LÄNGER HALTBAR:
LEBENSMITTEL AM STÜCK**

#BESSER AM STÜCK



ERFAHRE MEHR ÜBER DIE
SINNVOLLE LAGERUNG VON
LEBENSMITTELN IN UNSEREM
LAGERUNGS ABC.

Mehr Klimazonen als die Erde

Wusstest du, dass es einen Unterschied macht, wo genau du im Kühlschrank deine Lebensmittel aufbewahrst? Jede Kategorie hat ihre eigene Wohlfühlzone – Obst und Gemüse sollten am besten separiert ganz nach unten (Augen auf bei der Nachbarschaftswahl!), Fisch, Fleisch und Wurst fühlen sich eine Etage höher wohl und ganz oben lagern Sie am besten aromatischen Käse. Übrigens: Nicht alles gehört in den Kühlschrank. Exotische Früchte wie Bananen oder Ananas, aber auch beliebtes Gemüse wie Tomaten mögen die frostigen Temperaturen gar nicht. Warum du unbedingt eine Dunkelbox aufstellen solltest, was da hineingehört und wo genau Brot am längsten frisch bleibt, erklären wir dir auch in unserem Lagerungs-ABC.

Doch nicht nur die richtige Lagerung bestimmt, wie lange sich ein Lebensmittel hält, sondern auch seine Beschaffenheit. Wie wir gemeinsam mit dem Münchner Labor Dr. Böhm herausgefunden haben, halten sich alltägliche Klassiker wie Brot, Wurst oder Käse wesentlich länger, wenn sie am Stück statt vorgeschnitten gekauft und nur nach Bedarf aufgeschnitten werden. Über mehrere Wochen haben wir Gouda, Salami, Schinken und Co. mikrobiologisch genau beobachtet und das Ergebnis hat unsere Ahnung bestätigt: Die Stückware hält sich bis zu zwei Wochen länger als die geschnittenen und abgepackten Varianten – wow!

GRAEF Allerschneider helfen also dabei, Lebensmittelverschwendung einzudämmen und Verpackungsmüll einzusparen und schonen obendrein noch den Geldbeutel. Denn was nicht weggeschmissen wird, muss auch nicht nachgekauft werden. Eine klassische Slice-win-Situation!

Gegen Lebensmittelverschwendung und Verpackungsmüll – der große GRAEFgreenfamily-Feldversuch

Weniger Abfall in der Familienküche! Ein halbes Jahr lang haben elf kleinere und große Familien versucht, mithilfe unseres Feinschneiders SKS700 ihren Verbrauch an Plastikverpackungen drastisch zu reduzieren und Lebensmittelabfälle zu minimieren. Die Idee: Die Familien kaufen Lebensmittel möglichst unverpackt, am Stück und in den richtigen Mengen ein und schneiden sie frisch mit unserem Alleschneider auf.

Nach einem halben Jahr haben wir Bilanz gezogen und es bestätigt sich mehr als deutlich:

Das frische Aufschneiden von Lebensmitteln am Stück hat den Plastikmüll um mehr als **20 %** reduziert.



8 von 11 Familien haben weniger Lebensmittel entsorgt. Bei Familien, die in der Kontrollphase noch Lebensmittel entsorgen mussten, reduzierte sich die Menge der Lebensmittel, die im Müll landeten, um durchschnittlich **40 %**.

Die Familien haben durchschnittlich 14 Lebensmittel am Stück mehr gekauft als vorher. Dabei empfand keiner der Familien den Einkauf als besonders aufwendig.

9 der 11 GRAEFgreenfamilies gaben an, insgesamt mehr Spaß am Kochen zu haben.



Die Familien nutzen den Feinschneider nicht nur für Wurst, Käse und Brot, sondern auch für Obst und Gemüse und probierten viele unserer eigens kreierten Rezepte aus, um Lebensmittelreste in leckere Gerichte zu verwandeln.

In Einzelfällen wurden die Auswirkungen sogar noch deutlicher:



So reduzierte Familie Schwalbe den hauseigenen Plastikmüll um mehr als **50 %**. Familie Schmitt verursachte in der Experimentphase **66 %** weniger Lebensmittelabfälle.

GRAEFgreenfamily Familie Schwalbe



Fazit:

Unsere **GRAEFgreenfamilies** haben gezeigt, dass GRAEF Alleschneider dabei helfen, Lebensmittelverschwendung einzudämmen und Verpackungsmüll einzusparen. Der Feldversuch hat alle Familien dazu bewegt, noch bewusster mit Lebensmitteln umzugehen und sich für das Less-Waste-Konzept zu sensibilisieren. Zwar war allen Testfamilien eine nachhaltige Lebensweise schon vor dem Experiment wichtig – dennoch haben alle 11 Familien bestätigt, dass ihnen jetzt noch viel bewusster geworden ist, wie einfach man im Alltag einen kleinen Beitrag zum Umweltschutz leisten kann. Gutes Gewissen inklusive. Darüber hinaus schonen sie noch den Geldbeutel, denn was nicht weggeworfen wird, muss auch nicht nachgekauft werden.

Die hier angegebenen Durchschnittswerte entstammen der wöchentlichen Dokumentation und der anschließenden Auswertung des **GRAEF-greenfamily**-Evaluationsbogens sowie der Auswertung einer LamaPoll-Abschlussbefragung aller Testfamilien.

Die Kompakten



Ansicht SKS100



Ansicht SKS110

SKS100   

SKS110    

- Kompakter Allschneider aus Metall mit geringer Aufstellfläche, für jede Küchengröße
- Edelstahl-Wellenschliffmesser, Ø 170 mm – schneidet auch durch harte Krusten
- Stufenlose Schnittstärkeneinstellung, 0 – 20 mm
- Effizienter 45-Watt-Energiesparmotor (Eco Power Motion, 170 Watt Spitzenleistung)
- Praktische Dauerfunktion per Ein- und Ausschalter
- Messerabdeckung – für weniger Reibung und leichteres Schneiden
- Stabiler und leichtgängiger Schlitten mit Kindersicherung
- Einfache Bedienung
- Schnelle Reinigung dank Safety-Verschluss



SKS100 mit rutschfestem Standfuß



SKS110 freitragend mit Bodenplatte



Glattes Edelstahlmesser als Zubehör erhältlich



Der kleine Schicke



Ansicht SKS320

SKS320 

- Platzsparende Vollmetallmaschine im cleanen Silberlook
- Edelstahl-Wellenschliffmesser, Ø 170 mm – schneidet auch durch harte Krusten
- Stufenlose Schnittstärkeneinstellung, 0 – 20 mm
- Effizienter 45-Watt-Energiesparmotor (Eco Power Motion, 170 Watt Spitzenleistung)
- Praktische Dauerfunktion per Ein- und Ausschalter
- Messerabdeckung – für weniger Reibung und leichteres Schneiden
- Stabiler und leichtgängiger Schlitten mit Kindersicherung
- Einfache Bedienung
- Schnelle Reinigung dank Safety-Verschluss



Freitragend mit bruchstärkerer Glasbodenplatte



Schlitten mit Edelstahlauflege



Glattes Edelstahlmesser als Zubehör erhältlich

FÜR JUNGES GEMÜSE

Nach einer viel zu kurzen Nacht in die Uni, schnelle Mittagspause mit den Jungs, danach ein kurzer Zwischenstopp im Fitnessstudio, abends Filmabend mit der ganzen WG. Das Leben ist rasant – genauso wie der kompakte Küchenhelfer. Der passt auch in die kleinste Küche und schneidet Zutaten in Sekundenschnelle – garantiert frisch und gesund!

ALLESSCHNEIDER

YOUNG LINE

SLICED KITCHEN

YOUNG
LINE

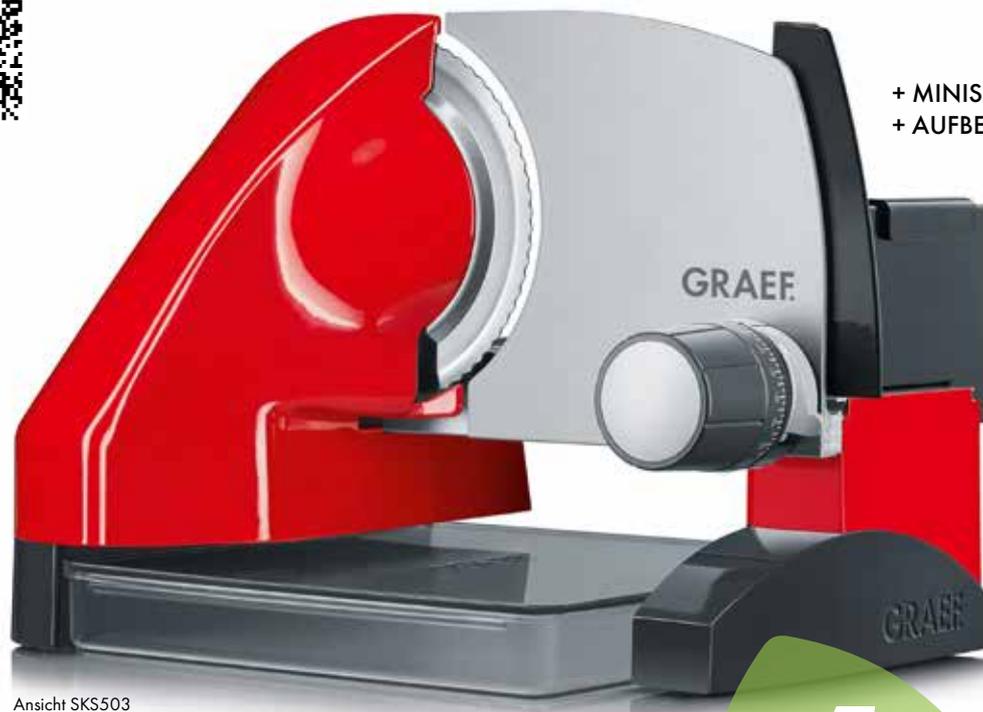
FÜR STRESSRESISTENTE TOPMANAGER

Die Kinder wecken, Zeit fürs Frühstück, nach der Schule noch zum Turnen und ehe man sich versieht, ist auch schon wieder Abend – und der Wäscheberg ist immer noch nicht geschrumpft. Damit du dich auf die wirklich wichtigen Dinge konzentrieren kannst, übernimmt der GRAEF Alleschneider die lästige Schneidearbeit in Windeseile. So sind gesunde Snacks für die Kleinen, ein leckerer Salat für zwischendurch oder alle Zutaten für das Abendessen im Handumdrehen zubereitet.

Handmade
in Germany 



SLICED
KITCHEN.



+ MINISLICE-AUFSATZ
+ AUFBEWAHRUNGSBOX

Ansicht SKS503

5
Jahre
GARANTIE*

Das Familienwunder

SKS500   

- Kompakter Alleschneider mit hochwertigem Vollmetallgehäuse – für die ganze Familie
- Neue, erhöhte Bauweise ermöglicht Schneiden direkt in die Aufbewahrungsbox oder die Auflaufform
- Edelstahl-Wellenschliffmesser, Ø 170 mm – schneidet auch durch harte Krusten
- Zentrale Bedieneinheit mit integrierter Schnittstärkeneinstellung sowie Moment- und Dauerschalter
- Stufenlose Schnittstärkeneinstellung, 0 – 30 mm, optimal, um sogar Brötchen aufzuschneiden
- Eloxiertes und abriebfester Aluminiumanschlag
- Flüsterleiser 170-Watt-Kondensatormotor, wartungsfrei und mit 5 Jahren Garantie
- Messerabdeckung – für weniger Reibung und leichteres Schneiden
- Stabiler und leichtgängiger Schlitten mit Edelstahlauflage
- Doppelte Kindersicherung für maximale Sicherheit
- MiniSlice-Aufsatz zum schnellen und restlosen Schneiden selbst kleiner Lebensmittel
- Schnelle Reinigung dank Safety-Verschluss
- *3 Jahre Garantieverlängerung durch Registrierung auf der GRAEF Website
- Glattes Edelmessermesser als zusätzliches Zubehör erhältlich



Rückansicht SKS500



MiniSlice-Aufsatz



HAUCHDÜNN ODER
BIS 30 MM SCHNEIDEN
EINFACHE REINIGUNG
SICHERE SCHLITTENFÜHRUNG

ALLESCHNEIDER

FAMILY LINE

SLICEDKITCHEN



Ansicht CLASSIC C20

Handmade
in Germany

+ MINISLICE-AUFSATZ
+ KUNSTSTOFFTABLETT



Moment- und Dauerschaltung
am Schlitten



Stabiler und leichtgängiger
Schlitten mit Edelstahlauflege

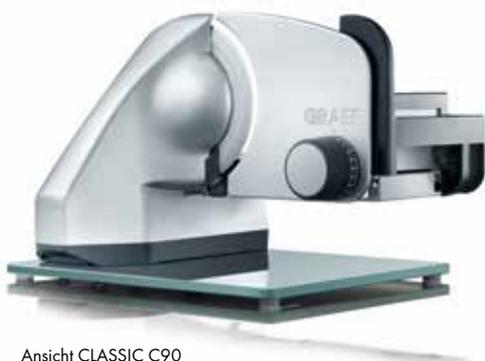


Glattes Edelmessmer als
Zubehör erhältlich

CLASSIC C20

- Freitragender Alleschneider aus Vollmetall, mit bruchsicherer Glasbodenplatte
- Edelstahl-Wellenschliffmesser, Ø 170 mm – schneidet auch durch harte Krusten
- Stufenlose Schnittstärkeneinstellung, 0 – 20 mm
- Kindersicherung mit elektrischer Sperre
- Schnelle Reinigung mit wenigen Handgriffen
- *Flüsterleiser 170-Watt-Kondensatormotor, wartungsfrei und mit 5 Jahren Garantie

FAMILY
LINE



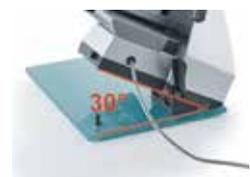
Ansicht CLASSIC C90

Handmade
in Germany

+ MINISLICE-AUFSATZ
+ EDELSTAHLTABLETT



Moment- und Dauerschaltung
am Schlitten



Kippbar um 30°



Glattes Edelmessmer als
Zubehör erhältlich

CLASSIC C90

- Freitragender Alleschneider aus Vollmetall, mit bruchsicherer Glasbodenplatte
- Edelstahl-Wellenschliffmesser, Ø 170 mm – schneidet auch durch harte Krusten
- Stufenlose Schnittstärkeneinstellung, 0 – 20 mm
- Stabiler und leichtgängiger Schlitten mit Edelstahlauflege
- Kindersicherung mit elektrischer Sperre
- Schnelle Reinigung mit wenigen Handgriffen
- *Flüsterleiser 170-Watt-Kondensatormotor, wartungsfrei und mit 5 Jahren Garantie

ALLES AN SEINEM PLATZ

SCHNEIDEN EINFACH BESSER AB – GRAEF MASCHINEN

Beim Thema Allesschneider macht uns niemand etwas vor – ein kleiner Vorgeschmack gefällig? Unsere **Gleichstrommotoren** (Eco Power Motion) lassen unsere **hochwertigen Wellenschliff- bzw. glatten Messer** besonders energiesparend durch jede Zutat gleiten, während die speziellen Kondensatormotoren unermüdlich und flüsterleise arbeiten. Die **Messerabdeckplatte** hält dabei das Schneidgut genau so weit vom Messer fern, dass das Schneiden noch leichter fällt. Auf unseren **stabilen und leichtgängigen Schlitten** findet jede Lieblingszutat ihren Platz und fällt scheinchenweise entweder direkt auf den Teller oder das mitgelieferte Tablett. Und weil manchmal ein Perspektivenwechsel hilfreich ist, sind ausgewählte Multitalente auf **30° kippbar** – so kommt garantiert jede Zutat ans Messer.

Was nicht ans Messer gelangt: neugierige Kinderhände. Dank der **elektrischen Absicherung** und der speziellen **Kindersicherung „Clip“**, mit der sich das Messer sicher abdecken lässt. Und das funktioniert sogar bei der Öffnung des Anschlags oder bei eingeschalteter Maschine. Praktisches Zubehör wie der MiniSlice-Aufsatz oder unsere Messerschärfer runden das GRAEF Paket ab. Vollendet wird das Ganze durch die besonders leichte Reinigung aller hygienerelevanten Teile – 100 % durchdacht.

Das Geheimnis unserer langlebigen und sicheren Allesschneider? Jedes Einzelteil befindet sich genau dort, wo es sein soll. Wir überlassen nichts dem Zufall, sei es beim Schutz vor neugierigen Kinderhänden, bei der unkomplizierten Reinigung oder bei der Verwendung hochwertigster Materialien – bei richtiger Handhabung und guter Pflege sind unsere Allesschneider praktisch unverwüstlich.

Glatte Messer kannst du mit dem GRAEF Messerschärfer einfach selbst nachschärfen. Alternativ sendest du es einfach zu uns ins Sauerland und wir übernehmen das für dich.



FÜR KREATIVE PERFEKTIONISTEN

Es ist noch kein Meister vom Himmel gefallen... aber du stehst ja auch in der Küche! Nichts ist dir zu anspruchsvoll. Du willst nur das Beste und bist immer auf der Jagd nach mehr Aroma? Dann lässt unsere Chef's Line dein Herz höherschlagen. Für Profis und solche, die es werden wollen!





- + EDELSTAHLTABLETT
- + MINISLICE-AUFSATZ
- + MESSERSCHÄRFER
- + MESSERABNAHME-VORRICHTUNG

Ansicht SKS700

Der Erleuchtete SKS700



Spot on für dein Lieblingsessen: Mit dem neuen Feinschneider behältst du den Durchblick

- Stilvoller Feinschneider in Vollmetallausführung und mit einzigartigem Beleuchtungskonzept
- Freitagend, mit massiver, bruchsicherer Glasbodenplatte
- Glattes, freilaufendes Vollstahlmesser aus Edelstahl mit Hohlschliff, Ø 170 mm – für hauchzarte Schneideergebnisse und noch mehr Aroma
- Das glatte Vollstahlmesser kann zu Hause selbst nachgeschliffen werden
- Stufenlose Schnittstärkeneinstellung, 0 – 20 mm, mit Feineinstellung im Bereich 0 – 2 mm
- Massiver, eloxierter und abriebfester Aluminiumanschlag
- Flüsterleiser 170-Watt-Kondensatormotor, wartungsfrei
- Moment- und Dauerschalter: Messer rotiert dauerhaft oder nur Schnitt für Schnitt
- Messerabdeckplatte aus Edelstahl – für weniger Reibung und leichteres Schneiden
- Stabiler und leichtgängiger Schlitten mit Edelstahlaufgabe
- Kindersicher dank Einschallsicherung
- Schnelle und einfache Reinigung – frei zugängliche Flächen, einfache Messerabnahme durch Messerabnahmevorrichtung, abnehmbarer Abstreifer und Schlitten
- * 5 Jahre Garantie und 10 Jahre Garantie auf den Motor

LED-SAFETY-CONTROL

- Beleuchtung der Einstellskala und des Schneidebereichs – so sind Schneidgut und Schnittstärke immer genau im Blick
- Smarte Beleuchtung: Ist der Anschlag geöffnet und das Messer schneidebereit, leuchtet der Allerschneider erst blau und wechselt nach 1 Minute auf Rot – und erinnert so stets an den offenen Anschlag
- Pulsieren des Lichts kündigt nach 5 Minuten den Stand-by-Modus an
- Mehr Sicherheit: Das rote Licht leuchtet so lange, bis der Anschlag geschlossen wird



SKS700 Beleuchtungskonzept

eisenglimmergrau



grauweiß



rubinrot



silber



reddot winner 2022

SPOT ON – DER SKS700

Unser Feinschneider **SKS700** lässt das Herz eines jeden Technik- und Designfans höherschlagen. Die hochwertigen Materialien sind so perfekt aufeinander abgestimmt, dass sie keinen Spielraum für Kompromisse beim Schneideergebnis zulassen.

Übrigens nimmt GRAEF „made in Germany“ bei dem **SKS700** besonders ernst: 85 % der Materialien kommen aus Nordrhein-Westfalen, dem regionalen Umfeld des GRAEF Werks.

Ein Allerschneider der Extraklasse – für höchsten Anspruch, für 100 % Genuss.

LED-SAFETY-CONTROL

Die meisten Unfälle passieren nach dem Schneiden – daher erinnert das einzigartige GRAEF Sicherheitskonzept des SKS700 kontinuierlich an den geöffneten Anschlag. Blaues Licht signalisiert, dass der Schneider einsatzbereit ist. Nach einer Minute wechselt das Licht auf Rot und beginnt nach weiteren 240 Sekunden zu pulsieren – bis der Anschlag geschlossen wird. 100 % Innovation für 100 % Sicherheit.

HOHLSCHLIFF- VOLLSTAHLMESSER

Keine Kruste ist zu hart, kein Schinken zu saftig – die scharfe Klinge gleitet sanft und unermüdlich durch jedes Lebensmittel. Das Design des freilaufenden Messers sieht nicht nur gut aus, sondern erleichtert auch die Reinigung des Profimessers in Gewerbequalität.

STARKE LEISTUNG – FLÜSTERLEISE

Der wartungsfreie Kondensatormotor ist nicht nur kraftvoll, er arbeitet auch still, leise und unermüdlich – Tag für Tag, Scheibe für Scheibe.

MASSIVER ALUMINIUMANSCHLAG

0 % Spielraum für 100 % Feinschnitt – der eloxierte Anschlag gibt selbst bei hartnäckigem Schneidegut keinen Millimeter nach. So ist selbst 0,25 Millimeter genauer Hauchschnitt möglich.



**SLICED
KITCHEN.**

MAXIMALE PRÄZISION

Millimetergenau? Von wegen! Dank des neuen Feinschneidebereichs lassen sich Zutaten sogar in 0,25-Millimeter-Schritten hauchzart schneiden – für noch mehr Aroma!



SLICEDKITCHEN  CHEF'S LINE ALLESSCHNEIDER



Fernöstliche Köstlichkeiten

Die asiatische Küche ist herrlich bunt, vielfältig und sehr gesund. Wie wäre es zum Beispiel mit süß-scharfem Wurzelgemüse auf Glasnudeln? Wir kreieren immer wieder neue Rezepte für unsere Kund:innen, die zu ihren GRAEF Geräten passen. Auf dem **GRAEF Blog** sammeln wir die unterschiedlichsten Rezepte und auch auf unseren Social-Media-Kanälen gibt es immer wieder neue Inspirationen für Frühstück, Mittag- oder Abendessen und süße Desserts.

ZUTATEN FÜR DAS WURZELGEMÜSE

- Ca. 800 g Wurzelgemüse (z. B. bunte Möhren, Sellerie, Pastinake, Petersilienwurzel)
- 2 Zwiebeln
- 3–4 EL Kokosfett
- ½ TL Thai-Chili-Paste
- 2 EL Sweet-Chili-Sauce
- 2 EL Sojasauce
- 100 ml Gemüsefond
- Koriander aus der Mühle
- Salz aus der Mühle
- Pfeffer aus der Mühle
- Einige Blättchen Zitronenmelisse

ZUTATEN FÜR DIE GLASNUDELN

- 200 g Glasnudeln
- 1 Stängel Zitronengras
- 2–3 Kaffirlimettenblätter

ZUBEREITUNG

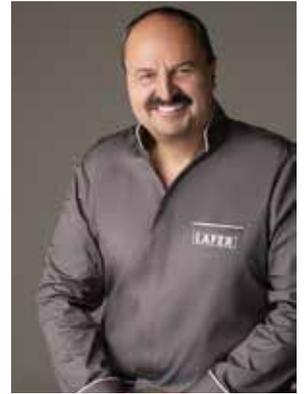
1. Das Wurzelgemüse putzen und rundherum abschälen und anschließend mithilfe des GRAEF Allerschneiders und des MiniSlice-Aufsatzes auf Stufe 1 in Scheiben schneiden. Die Zwiebeln schälen und ebenso schneiden.
2. Das Kokosfett in der Pfanne erhitzen und Gemüse sowie Zwiebeln darin mehrere Minuten anschwitzen. Danach mit dem Fond ablöschen und mit Koriander, Salz und Pfeffer würzen. Im Anschluss noch mit den Gewürzsauces abschmecken. Im Anschluss vollständig auskühlen lassen.
3. Die Glasnudeln zusammen mit Zitronengras und Kaffirlimettenblätter nach Packungsanleitung kochen, vollständig auskühlen lassen und zum Gemüse geben.
4. Das Wurzelgemüse zusammen mit den Glasnudeln in einer breiten Pfanne erhitzen und gegebenenfalls mit Salz, Pfeffer nachwürzen.



Weitere Rezeptideen



- + EDELSTAHLTABLETT
- + MINISLICE-AUFSATZ
- + MESSERSCHÄRFER
- + LAFER-REZEPTHEFT
- + KOCHSCHÜRZE



Johann Lafer



Ansicht PremiumCut LAFER EDITION

Der Sternekoch

PremiumCut LAFER EDITION

- Freitragender Premiumalleschneider aus Vollmetall und mit bruchsicherer Glasbodenplatte – für die anspruchsvolle Küche
- Kompakte Bauweise mit geringer Aufstellfläche – passt in jede Küche
- Das glatte Edelmessermesser kann zu Hause selbst nachgeschliffen werden
- Stufenlose Schnittstärkeneinstellung, 0 – 20 mm
- Durchzugsstarker Power Drive Motor, 200 Watt
- Praktische Dauerfunktion per Ein- und Ausschalter
- Messerabdeckung – für weniger Reibung und leichteres Schneiden
- Stabiler und leichtgängiger Schlitten mit Edelstahlaufgabe und Kindersicherung
- Schnelle Reinigung dank Safety-Verschluss

HIGHLIGHTS

- Glatte Edelmessermesser, Ø 170 mm – schneidet hauchzart und auch durch harte Krusten
- Schrägschneider mit 15°-Winkel
- MiniSlice-Aufsatz zum schnellen und restlosen Schneiden selbst kleiner Lebensmittel

MASTER M20, M80, M90

- Hochwertiger, freitragender Alleschneider aus Vollmetall, mit bruchsicherer Glasbodenplatte für die anspruchsvolle Küche
- Messerabdeckplatte aus Edelstahl – für weniger Reibung und leichteres Schneiden
- Glattes Vollstahlmesser aus Edelstahl mit Hohlschliff, Ø 170 mm – für hauchzarte Schneideergebnisse und noch mehr Aroma
- Das glatte Vollstahlmesser kann zu Hause selbst nachgeschliffen werden
- Stufenlose Schnittstärkeneinstellung, 0 – 20 mm
- *Flüsterleiser 170-Watt-Kondensatormotor, wartungsfrei und mit 10 Jahren Garantie
- Schnelle Reinigung mit wenigen Handgriffen



Der Küchenchef



Ansicht M20

BESONDERHEITEN

- Moment- und Dauerschalter: Messer rotiert dauerhaft oder nur Schnitt für Schnitt
- Stabiler und leichtgängiger Schlitten mit Edelstahlauflage
- Kindersicherung mit elektrischer Sperre

- + MINISLICE-AUFSATZ
- + KUNSTSTOFFTABLETT

MASTER M20



Ansicht M80

BESONDERHEITEN

- Kippbar um 30°
- Abnehmbarer Schlitten aus Aluminium
- Praktische Dauerfunktion per Ein- und Ausschalter

- + MINISLICE-AUFSATZ
- + EDELSTAHLTABLETT
- + MESSERSCHÄRFER

MASTER M80



Ansicht M90

BESONDERHEITEN

- Moment- und Dauerschalter: Messer rotiert dauerhaft oder nur Schnitt für Schnitt
- Stabiler und leichtgängiger Schlitten mit Edelstahlauflage
- Kindersicherung mit elektrischer Sperre
- Kippbar um 30°

- + MINISLICE-AUFSATZ
- + EDELSTAHLTABLETT
- + MESSERSCHÄRFER

MASTER M90



Ansicht SKS850

Handmade
in Germany

- + MINISLICE-AUFSATZ
- + EDELSTAHLTABLETT
- + MESSERSCHÄRFER

SKS850

- Hochwertiger, freitragender Alleschneider aus Vollmetall, mit Schublade aus Buchenholz
- Glattes Vollstahlmesser aus Edelstahl mit Hohlsliff, Ø 170 mm
- Das glatte Vollstahlmesser kann zu Hause selbst nachgeschliffen werden
- Stufenlose Schnittstärkeneinstellung, 0 – 20 mm
- Flüsterleiser 170-Watt-Kondensatormotor, wartungsfrei und mit 10 Jahren Garantie
- Moment- und Dauerschalter: Messer rotiert dauerhaft oder nur Schnitt für Schnitt
- Messerabdeckplatte aus Edelstahl
- Stabiler und leichtgängiger Schlitten mit Edelstahlauflage
- Kindersicherung mit elektrischer Sperre
- Schnelle Reinigung mit wenigen Handgriffen

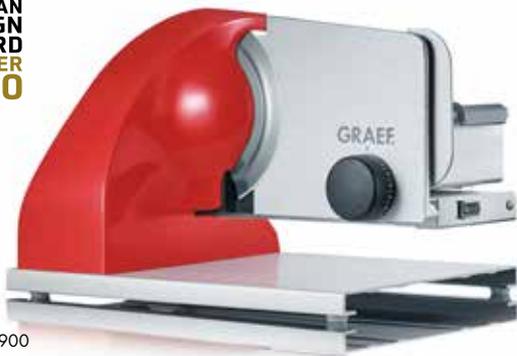


Buchenholzschrade mit Kindersicherung zur Aufbewahrung von Küchenmessern



Abnehmbares Buchenholzschnidebrett mit größerer Auffangfläche

CHEF'S
LINE



Ansicht SKS900

Handmade
in Germany

- + MINISLICE-AUFSATZ
- + EDELSTAHLTABLETT
- + MESSERABNAHME-VORRICHTUNG AUS EDELSTAHL

SKS900

- Hochwertiger, freitragender Alleschneider aus Vollmetall – für die anspruchsvolle Küche
- Das glatte Vollstahlmesser kann zu Hause selbst nachgeschliffen werden
- Stufenlose Schnittstärkeneinstellung, 0 – 15 mm
- Massiver, eloxierter und abriebfester Aluminiumanschlag
- Flüsterleiser 185-Watt-Kondensatormotor, wartungsfrei und mit 10 Jahren Garantie
- Praktische Dauerfunktion per Ein- und Ausschalter
- Abnehmbare Messerabdeckplatte aus Edelstahl
- Schlitten aus hart eloxiertem Aluminium mit professioneller Rundführung – für noch mehr Stabilität und Leichtgängigkeit
- Schnelle Reinigung mit wenigen Handgriffen durch abklappbaren, harteloxierten Aluminiumschlitten und Edelstahl-Messerabnahmevorrichtung



Extragroßes – Ø 190 mm – glattes Vollstahlmesser aus Spezialstahl (Hohlsliff) in Gewerbequalität



Aluminiumbodenplatte mit Einschubmöglichkeit für Schneidebretter

EINMAL DIE KOMBIWÄSCHE MIT VASELINE-VERSIEGELUNG, BITTE!

Unsere Allesschneider sind wie schicke Autos – wer sich einen guten Wagen kauft, muss ihn hegen und pflegen. Aber keine Sorge: Bei unseren Schlitten hält sich der Aufwand in Grenzen. Denn wir haben alle Einzelteile unserer Allesschneider so konzipiert, dass sie sich mühelos abmontieren und einfach reinigen lassen, damit du so wenig Arbeit wie möglich hast.

Vorab: Die Spülmaschine ist tabu! Mit einem Sportwagen fährst du schließlich auch nicht in die Waschanlage. Beim täglichen Gebrauch eignet sich ein einfaches, angefeuchtetes Tuch, mit dem du Rückstände schnell wegwischen kannst.

Aber: Das Tuch bitte nicht in Wasser ertränken – das öffnet die Tür für unschönen Flugrost. In regelmäßigen Abständen sollten auch der Schlitten und das Messer abmontiert und gründlich gereinigt werden. Dabei bitte keine aggressiven Reinigungs- oder Lösungsmittel verwenden. Auch Salze schaden der Qualität des Messers – eine Reinigung empfiehlt sich also besonders nach dem Aufschneiden von gepökeltem Fleisch oder Schinken.



HER MIT DEM FETT

Du brauchst kein spezielles Werkzeug, um Schlitten oder Messer abzunehmen. Letzteres lässt sich mit ein paar Handgriffen sicher und schnell lösen – drehe dazu einfach die Messerabdeckplatte etwa 45 Grad in Pfeilrichtung und wiederhole das Ganze mit dem Messer selbst. Nach der Reinigung setze einfach alles wieder zusammen – fertig.

Ähnlich wie ein guter Motor freut sich auch dein Küchenschlitten hin und wieder über eine Wellnessbehandlung dafür haben wir eigens unsere GRAEF Vaseline entwickelt, denn: Regelmäßig eingefettet, arbeitet deine Maschine auch nach vielen Einsätzen wie am ersten Tag.



MINISLICE-AUFSATZ

Unsere Alleschneider sind nicht die Lösung für alle Probleme – aber für fast alle. Erweitert um unseren weltweit einzigartigen und patentierten **MiniSlice-Aufsatz**, können sie selbst kleinste Lebensmittel wie Pilze oder Erdbeeren gleichmäßig und hauchdünn verarbeiten – und das, ohne die Finger in Gefahr zu bringen. Der patentierte Aufsatz bedient sich dabei der Schwerkraft – die Lebensmittel fallen durch die 55 mm große Öffnung in einem 45-Grad-Winkel direkt ans Messer. Tomaten-Carpaccio ohne herausgequetschte Kerne? Zwiebelschnitten ganz ohne Weinen? Kein Problem für unseren **MiniSlicer**.

Passt auf jeden jemals
gekauften Alleschneider*

* Ausnahme: Genio-Schlitten
UNA, Manuale

HAUCHZARTES TUNING FÜR DEN ALLESSCHNEIDER

ALLESCHNEIDER FÜR ALLE FÄLLE



1-Zimmer-Singlewohnung, 6-Personen-Haushalt im Eigenheim oder Profistudio – die Lebensumstände der Menschen sind so unterschiedlich wie sie selbst. Wir bei GRAEF hatten schon immer ein besonders feines Gespür für die Bedürfnisse unserer Kundschaft. Reagiert haben wir darauf mit mehr Vielfalt in unserer Alleschneider-Familie: Hier gibt es kleine, große, breite, schmale oder besonders flexible Maschinen für sehr kleine Küchentheken. Nur eines haben alle gemeinsam: Sie machen keine Kompromisse beim Material und überzeugen in gewohnt hoher GRAEF Qualität.



Ebenfalls erhältlich als Einbaulösung für die Küchenschublade **UNA98**

- + RESTEHALTER
- + KUNSTSTOFFTABLETT
- + AUFSTELLVORRICHTUNG



Ansicht UNA90

Das Platzwunder UNA90

- Platzsparender, mobiler Schrägschneider aus Metall mit harteloxierten Aluminiumoberflächen
- Zusammenklappbar und in Schubladen oder Küchenschränken verstaubar, kann sogar aufgehängt werden
- Edelstahl-Wellenschliffmesser, Ø 170 mm – schneidet mühelos auch durch harte Krusten
- Schnittstärkeneinstellung: 0 – 15 mm
- Effizienter 45-Watt-Energiesparmotor (170 Watt Spitzenleistung)
- Moment- und Dauerschalter: Messer rotiert dauerhaft oder nur Schnitt für Schnitt
- Edelstahl-Messerabdeckplatte – für weniger Reibung und leichteres Schneiden
- Schnelle Reinigung mit wenigen Handgriffen

HIGHLIGHTS

- Mit einem Klapp verstaut: die UNA90
- Abklappbar und stabil: der Aluminiumschlitten und die Standfüße
- Platzsparend und mobil





SKS100

Young Line



SKS110

Young Line



SKS320

Young Line



„Lafer Edition“

Chef's Line



LINE

Maße (in mm)	325x230x240	345x237x255	343x237x252	343x237x265
Gewicht	2,33 kg	3,08 kg	4,58 kg	4,30 kg
Material	Metall	Metall	Vollmetall	Vollmetall
Motor	Eco Power Motion	Eco Power Motion	Eco Power Motion	Eco Power Motion
Leistung	45 – 170 Watt	45 – 170 Watt	45 – 170 Watt	200 Watt
Kippstellung	–	–	–	15° fest
Schnittstärke	0 – 20 mm			
Schnittlänge	225 mm	225 mm	225 mm	225 mm
MiniSlice-Aufsatz	•	•	•	•
Messer	170 mm	170 mm	170 mm	170 mm
Vollstahlmesser	–	–	–	–
Wellenschliff	•	•	•	–
Glatte Klinge	–	–	–	•
Messerabnahme	•	•	•	•
Messerabdeckung	•	•	•	•
Vollmetall-Messerschuttring	–	–	–	–
LED-Safety-Control	–	–	–	–
Schlitten	Kunststoff	Kunststoff	Edelstahlaufage	Edelstahlaufage
Fuß	Standfuß	–	–	–
Bodenplatte	–	Kunststoff	bruchsicheres Glas	bruchsicheres Glas
Holzschublade	–	–	–	–
Kindersicherung	•	•	•	•
Dauerschalter	•	•	•	•
Momentschaltung	–	–	–	–
Zubehör	Kunststofftablett MiniSlice-Aufsatz	Kunststofftablett MiniSlice-Aufsatz	Kunststofftablett MiniSlice-Aufsatz	Edelstahltablett MiniSlice-Aufsatz Messerschärfer Kochschürze Rezeptheft

Artikelnummer	S10001 (weiß), S10002 (schwarz), S10003 (rot)	S11000 (silber), S11001 (weiß), S11002 (schwarz), S11003 (rot)	S32000 (silber)	S32116LAF (anthrazit)
Produkt auf Seite	16	16	16	27



SKS500
Family Line



Classic C20
Family Line



Classic C90
Family Line



Master M20
Chef's Line



Master M80
Chef's Line



370x295x285	373x331x255	390x305x275	405x295x225	405x315x270
4,80 kg	7,28 kg	7,97 kg	6,9 kg	8,32 kg
Vollmetall	Vollmetall	Vollmetall	Vollmetall	Vollmetall
Kondensator	Kondensator	Kondensator	Kondensator	Kondensator
170 Watt	170 Watt	170 Watt	170 Watt	170 Watt
-	-	30°	-	30°
0 – 30 mm	0 – 20 mm	0 – 20 mm	0 – 20 mm	0 – 20 mm
230 mm	220 mm	220 mm	225 mm	175 mm
•	•	•	•	•
170 mm	170 mm	170 mm	170 mm	170 mm
-	-	-	Hohlschliff	Hohlschliff
•	•	•	-	-
-	-	-	•	•
•	•	•	•	•
•	-	-	•	•
-	-	-	-	-
-	-	--	-	-
Edelstahlauflage	Edelstahlauflage	Edelstahlauflage	Edelstahlauflage	Aluminium eloxiert
Standfuß	-	-	-	-
-	bruchsicheres Glas	bruchsicheres Glas	bruchsicheres Glas	bruchsicheres Glas
-	-	-	-	-
•	•	•	•	-
•	•	•	•	•
•	•	•	•	-
Rezeptheft Aufbewahrungsbox Mi- niSlice-Aufsatz	Kunststofftablett MiniSlice-Aufsatz	Edelstahltablett MiniSlice-Aufsatz	Kunststofftablett MiniSlice-Aufsatz	Messerschärfer D-1002 Edelstahltablett MiniSlice-Aufsatz

ALLESSCHNEIDER

PRODUKTÜBERSICHT

SLICEDKITCHEN

S50000 (silber) S50001 (weiß) S50003 (rot)	C20EU (silber)	C90EU (silber)	M20EU (silber)	M80EU (silber)
19	20	20	28	28



Master M90
Chef's Line



SKS850
Chef's Line



SKS900
Chef's Line



SKS700
Chef's Line

LINE	Master M90 Chef's Line	SKS850 Chef's Line	SKS900 Chef's Line	SKS700 Chef's Line
Maße (in mm)	405x295x270	390x300x290	450x335x277	315x245x370
Gewicht	8,66 kg	10,5 kg	9,645 kg	8 kg
Material	Vollmetall	Vollmetall	Vollmetall	Vollmetall
Motor	Kondensator	Kondensator	Kondensator	Kondensator
Leistung	170 Watt	170 Watt	185 Watt	170 Watt
Kippstellung	30°	-	-	-
Schnittstärke	0 – 20 mm	0 – 20 mm	0 – 15 mm	0 – 20 mm + Feinschnitt
Schnittlänge	225 mm	220 mm	230 mm	225 mm
MiniSlice-Aufsatz	•	•	•	•
Messer	170 mm	170 mm	190 mm	170 mm
Vollstahlmesser	Hohlschliff	Hohlschliff	Hohlschliff	Hohlschliff
Wellenschliff	-	-	-	-
Glatte Klinge	•	•	•	•
Messerabnahme	•	•	•	•
Messerabdeckung	•	•	•	•
Vollmetall-Messerschutzing	-	-	-	•
LED-Safety-Control	-	-	-	•
Schlitten	Edelstahlauflage	Edelstahlauflage	Aluminium eloxiert	Edelstahlauflage
Fuß	-	-	-	-
Bodenplatte	bruchsicheres Glas	-	Aluminium, eloxiert	bruchsicheres Glas
Holzschublade	-	•	-	-
Kindersicherung	•	•	-	•
Dauerschalter	•	•	•	•
Momentschaltung	•	•	-	•
Zubehör	Messerschärfer D-1000 Edelstahltablett MiniSlice-Aufsatz	Messerschärfer D-1000 Edelstahltablett Schneidebrett aus Buchenholz MiniSlice-Aufsatz	Edelstahltablett Messerabnahme- vorrichtung MiniSlice-Aufsatz	Edelstahltablett Messerabnahme- vorrichtung Messerschärfer D-1000 MiniSlice-Aufsatz

Artikelnummer	M90EU (silber)	S85010 (silber)	SKS900EU (silber), SKS901EU (weiß), SKS902EU (schwarz), SKS903EU (rot)	S72010 (silber), S72011 (grauweiß), S72016 (eisenglimmergrau), S72013 (rubinrot)
Produkt auf Seite	28	29	29	23



UNA90
Chef's Line



UNA98
Chef's Line



Manuale H9
Young Line

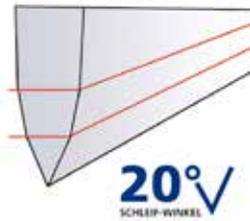


Manuale H93
Young Line

430x350x80	460x350x80	375x365x245	375x365x245
4,46 kg	4,70 kg	2,72 kg	2,72 kg
Aluminium	Aluminium	Vollmetall	Vollmetall
Energiesparmotor	Energiesparmotor	-	-
45 – 170 Watt	45 – 170 Watt	-	-
30°	30°	-	-
0 – 15 mm	0 – 15 mm	0 – 15 mm	0 – 15 mm
205 mm	205 mm	150 mm	150 mm
-	-	-	-
170 mm	170 mm	190 mm	190 mm
-	-	-	-
•	•	•	•
-	-	-	-
•	•	•	•
•	•	-	-
-	-	-	-
-	-	-	-
Aluminium eloxiert	Aluminium eloxiert	Edelstahlauflage	Edelstahlauflage
Standfuß abklappbar	-	GummifüÙe	GummifüÙe
-	-	-	-
-	-	-	-
-	-	-	-
•	•	-	-
•	•	-	-
Kunststoffblett Aufstellvorrichtung Restehalter	Kunststoffblett Bohrschablone Befestigungsmaterial Montageanleitung Restehalter	Restehalter	Restehalter
UNA90EU (silber)	UNA98EU (silber)	H9EU (silber)	H93EU (rot)
33	32	10	10

MESSERSCHÄRF KOMBINIERT

Die Kunst des Schärfens der Schneidwerkzeuge ist ein altes, in allen Kulturen verbreitetes Handwerk und Messerschärfer galt viele Jahrhunderte als prestigeträchtiger Beruf. Auch heute noch überzeugt die Präzision, mit der eine ideal geschärfte Klinge ihr Werk tut. Damit du möglichst lang von deiner Klinge beeindruckt bist, verwenden unsere Messerschärfer unter anderem Diamantstaub und arbeiten in mindestens zwei Phasen: Erst wird eine neue Schneide im richtigen Winkel aufgebaut und anschließend poliert, um die Schärfe schonend wiederherzustellen – und das sogar bei asiatischen Klingen.



Ansicht PICCOLO

PICCOLO

- Manueller Messerschärfer mit hochwertigem Kunststoffgehäuse und gummiertem Handgriff
- 20°-Schleifwinkel, für glatte und gezahnte Haushalts-, Freizeit- und Gewerbemesser
- Zweiphasenschliff: Schärfe-Element aus Wolframkarbid, Polieren/Abziehen mit Keramikschärfe-Elementen
- Minimaler Materialabtrag – für eine lange Lebensdauer der Messer
- Platzsparend und praktisch für unterwegs



MESSERSCHÄRFER

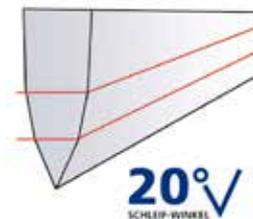
YOUNG LINE



SLICEDKITCHEN

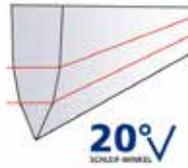


Ansicht PRONTO



PRONTO

- Manueller Messerschärfer mit hochwertigem Kunststoffgehäuse und gummiertem Handgriff
- 20°-Schleifwinkel, für glatte und gezahnte Haushalts-, Freizeit- und Gewerbemesser
- Zweiphasenschliff: Schärfen und Abziehen mit Diamantscheibe
- Idealer Klingenaufbau
- Minimaler Materialabtrag – für eine lange Lebensdauer der Messer
- Platzsparend und praktisch für unterwegs

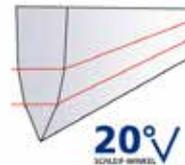


Ansicht CC80



CC80

- Kompakter Hybrid-Messerschärfer mit Diamantscheiben
- 20°-Schleifwinkel, optimal für glatte Haushalts-, Freizeit- und Gewerbemesser
- Zweiphasenschliff: Kombination von elektrischem Schärfer und manuellem Mikroschleifen in der Abziehphase
- Abziehphase auch für gezahnte Messer geeignet
- Feste Klingenführung
- Optimaler Klingenaufbau, geringer Materialabtrag dank Diamantscheiben



Ansicht CC105



CC105

- Elektrischer Messerschärfer mit Diamantscheiben
- 20°-Schleifwinkel, optimal für glatte Haushalts-, Freizeit- und Gewerbemesser
- Zweiphasenschliff: Schärfer und Abziehen mit Diamantscheiben für eine lange Haltbarkeit der Schneide
- Abziehphase auch für gezahnte Messer geeignet
- Elastomer-Klingenführung – exakte Winkelführung
- Optimaler Klingenaufbau, geringer Materialabtrag dank Diamantscheiben

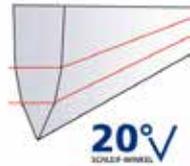


Ansicht CX110



CX110

- Elektrischer Messerschärfer mit Diamantscheiben
- 15°-Schleifwinkel, ideal für asiatische Messer, glatte Haushalts-, Freizeit- und Gewerbemesser
- Zweiphasenschliff: Schärfer und Abziehen mit Diamantschliff für eine lange Haltbarkeit der Schneide
- Abziehphase auch für gezahnte Messer geeignet
- Elastomer-Klingenführung – exakte Winkelführung
- Optimaler Klingenaufbau, geringer Materialabtrag dank Diamantscheiben

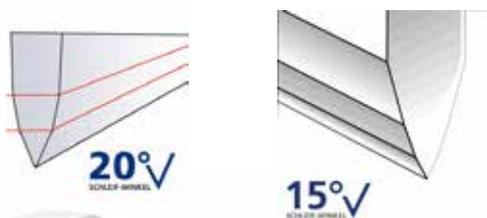


CC120

- Elektrischer Messerschärfer mit Diamant- und Keramikscheiben
- 20°-Schleifwinkel, geeignet für alle glatten Haushalts-, Freizeit- und Gewerbemesser
- Dreiphasenschliff: Vorschärfen und Schärfen mit Diamantscheiben, Abziehen und Polieren mit Keramikscheiben
- Abziehphase auch für gezahnte Messer geeignet
- Elastomer-Klingenführung – exakte Winkelführung
- Optimaler Klingenaufbau und geringer Materialabtrag durch Diamant- und Keramikscheiben

CX125

- Elektrischer Messerschärfer mit Diamant- und Keramikscheiben
- 15°-Schleifwinkel, ideal für asiatische Messer, glatte Haushalts-, Freizeit- und Gewerbemesser
- Dreiphasenschliff: Vorschärfen und Schärfen mit Diamantscheiben, Abziehen und Polieren mit Keramikscheiben
- Abziehphase auch für gezahnte Messer geeignet
- Elastomer-Klingenführung – exakte Winkelführung
- Optimaler Klingenaufbau, geringer Materialabtrag dank Diamant- und Keramikscheiben
- Auch herkömmliche, europäische Messer mit 20° Schleifwinkel können in Phase 1 auf den 15° Schleifwinkel geschärft werden



CC150

- Elektrischer Messerschärfer mit Diamant- und Keramikscheiben
- 15°- und 20°-Schleifwinkel, ideal für asiatische Messer sowie für glatte Haushalts-, Freizeit- und Gewerbemesser
- Zweiphasenschliff: Schärfen mit wahlweise 15°- oder 20°-Winkel, Abziehen und Polieren mit Keramikscheiben
- Elastomer-Klingenführung – exakte Winkelführung
- Optimaler Klingenaufbau, geringer Materialabtrag dank Diamant- und Keramikscheiben

IN SEKUNDEN ZUM HOMEBARISTA



CM800



BARONESSA



COFFEE KITCHEN.

Der richtige Mahlgrad, eine feine Crema oder die Standort-Expertise – es gibt viele Faktoren, die darüber entscheiden, wie gut ein Kaffee ist. Zumindest Letztere ist ein Mythos, mit dem wir aufräumen müssen. Denn richtig guter Kaffee kommt heutzutage aus dem Sauerland. Hochwertige Siebträger-Espressomaschinen für jeden Anspruch, Kaffeemühlen für jeden Mahlgrad oder Filtermaschinen für klassische Genießer – in der GRAEF CoffeeKitchen findet jeder seinen Weg in die perfekte Kaffeepause.





Der Barista für die Hosentasche



Smartphone und Kaffee sind schon lange ein gehyptes Pärchen auf den Tischen der Cafés. Deshalb gehören zu den Innovationen unserer CoffeeKitchen nicht nur unsere einzigartigen Espresso-Maschinen und Kaffeemühlen, sondern auch eine digitale Neuheit – der „GRAEF Taschenbarista“. Eine App, die erstmalig Kaffeexpertise und Anleitungen zur Kaffee- und Milchschaumzubereitung mit einer Siebträgermaschine vereint, um allen Fans des flüssigen Goldes die Scheu vor der Zubereitung mit einer Siebträgermaschine zu nehmen. Lust auf richtig guten Kaffee? Mit dem Taschenbarista haben unsere Kund:innen jetzt endlich ihren persönlichen Ansprechpartner direkt zur Hand und können an der heimischen Espressomaschine ganz bequem zum Profi-Heimbarista avancieren. Grundlage der Baristaapp bilden sechs Basisfunktionen: Tutorials zur Zubereitung und zu grundsätzlichen Kaffeethemen, ein Entkalkungsreminder zur Pflege der Maschine, ein Siebträgerquiz, eine Notizfunktion zum Festhalten von Einstellungen, Lieblingsbohnen oder Erlerntem, Kaffeerezepte und eine Direktverbindung mit dem GRAEF Onlineshop.

Das Herzstück sind die eigens produzierten Videotutorials mit Raffaele Luliucci, Barista und Espresso-Italiano-Champion 2018, der in kurzen Videos sein Wissen für den großen Baristaauftritt zu Hause teilt. Der neue GRAEF Taschenbarista ist ab sofort in den App-Stores für Android und iOS verfügbar und kann unter www.graef.de/de/taschenbarista-app/ heruntergeladen werden.



KAFFEEWISSEN



150 Jahre gebaltete Familienpower

Wenn die perfekte Maschine und die besten Bohnen zusammenkommen, entsteht ein Genuss der Extraklasse! Dank unserer Kooperation mit Caffè Moak vereinen sich 150 Jahre Familienunternehmertum und Kaffeeexpertise. Die familiengeführte italienische Kaffeerösterei Caffè Moak wurde 1967 von Giovanni Spadola in Modica auf Sizilien gegründet und ist heute eine der bekanntesten Qualitätsmarken. Alle Rohkaffees der Moak-Mischungen stammen aus erster Hand, direkt vom Kaffeebauern. Die hochwertigen Bohnen werden anschließend in der Rösterei in Modica auf Sizilien zu erstklassigen Kaffeemischungen weiterverarbeitet. Wir sind stolz, unseren Kund:innen nicht nur die besten Espressomaschinen anzubieten, sondern auch hochwertige Kaffeesorten – um jedem Kaffeefan seinen ganz individuellen Genuss zu bereiten.

KAFFEEWISSEN



Die Bohnen mit Groove

Kaffeeliebhaber wissen, für einen guten Kaffee braucht es nicht nur eine gute Kaffeemaschine und die passende Kaffeemühle, sondern auch hochwertige Kaffeebohnen. Sie bringen die Formvollendung in die Tasse. Mit den vielseitigen Röstungen der „my music“-Reihe der sizilianischen Traditionsrösterei Caffè Moak bringen wir italienischen Kaffeegenuss mit dem besonderen Groove in die eigenen vier Wände. Die verschiedenen, einzigartigen Aromen der Moak-Kaffeemischungen sind inspiriert von Musikgenres wie Rock, Soul oder Jazz. Die Reihe umfasst fünf Mischungen mit jeweils ganz spezifischem Charakter und reicht von blumigen, milden Aromen bis hin zu kräftigen, intensiven Blends. Für alle Puristen gibt es darüber hinaus drei aromatische Single Origins aus Indien, Kolumbien und Costa Rica und verschiedene Filterkaffees.



COFFEEKITCHEN

Wie die verschiedenen Röstungen schmecken, wird hier verraten:





THE SOUND OF COFFEE

Die Röstungen der „**my music**“-Reihe der Traditionsrösterei Caffè Moak sind genauso vielfältig wie die namensgebenden Musikgenres. Es ist der Rösterei gelungen, für jede Kaffeemischung der Linie einen italienischen Künstler bzw. eine Band zu gewinnen. Ein Titel der jeweiligen Künstler wird beim Scannen des QR-Codes auf der Verpackung abgespielt.

Höre und genieße!



decaffeinato classic ☉☉☉

Der Geschmack und die cremige Textur von Moaks entkoffeiniertem Kaffee tragen dazu bei, dass man traditionellen Espresso nicht vermisst. Ein lebhafter Kaffee mit fruchtigen Nuancen von Äpfeln und Aprikosen. Süß und leicht wie eine Symphonie. **Ich bin Classic!**

AROMATISCHE NOTEN:
Bitterkakao, Honig, Zimt

GESCHMACK:
voller Körper, mittlere bis schwache Säure, ausgewogene Bitterkeit

SINGLE ORIGINS:
Brasilien, Kolumbien, Äthiopien, Uganda

morbido funk ☉☉☉☉



Die Pflege gesunder Anbauböden und die Auswahl von feinsten sortenreinen Kaffees verleihen dieser Mischung starke aromatische Noten sowie Anklänge von Haselnüssen und gerösteten Mandeln. Samiger Körper und rhythmisches Aroma. **Ich bin Funk!**

AROMATISCHE NOTEN:
Zimt, Vanille, Guave

GESCHMACK:
mittlerer Körper, typische Säure, lang anhaltender Nachgeschmack

SINGLE ORIGINS:
Peru, Indien, Mexiko, Hond
Bio- und Fairtrade zertifizierter Kaffee

intenso soul ☉☉☉☉

Mischung mit perfektem Gleichgewicht von Aromen und vollem Körper. Das langsame Röstverfahren setzt die angenehme Bitterkeit von purem Kakao sowie die Noten von geröstetem Brot frei. Intensiver, vollmundiger Geschmack. **Ich bin Soul!**

AROMATISCHE NOTEN:
Haselnuss, frische Früchte

GESCHMACK:
mittlerer bis voller Körper, ausgewogene Säure, lang anhaltender Nachgeschmack von Zitrusfrüchten

SINGLE ORIGINS:
Brasilien, Honduras, Äthiopien, Ruanda, Peru, Indonesien, Indien, Uganda

aromatico jazz ☉☉☉

Der aromatische Geschmack dieser feinsten 100% Arabica Mischung entfaltet faszinierend blumige und fruchtige Noten sowie eine sanfte cremige Textur. Ein ausgewogener Kaffee mit süßem, vibrierenden Charakter. **Ich bin Jazz!**

AROMATISCHE NOTEN:
Kakao, Tropische Früchte, Zitrone, Papaya

GESCHMACK:
mittlerer bis voller Körper, angenehme Säure, lang anhaltender Nachgeschmack

SINGLE ORIGINS:
Brasilien, Honduras, Costa Rica, Äthiopien

forte rock ☉☉☉☉☉

Gewagte aromatische Intensität verstärkt durch eine außergewöhnlich cremige Textur. Ideal für Liebhaber von starkem und vollmundigem Espresso. Eine kräftige Mischung mit Noten von dunkler Schokolade und gerösteten Mandeln. **Ich bin Rock!**

AROMATISCHE NOTEN:
Bitterkakao, Mandeln, Haselnüsse

GESCHMACK:
mittlerer bis voller Körper, schwache Säure, äußerst lang anhaltender Nachgeschmack

SINGLE ORIGINS:
Brasilien, Honduras, Kongo, Ruanda

MAJESTÄTISCHE BRAUNBLÜTER



Sie heißen contessa, marchesa oder baronessa und klingen nach herrschaftlichem Kaffeegenuss in mediterranem Ambiente. Unsere Siebträger-Familie ermöglicht wahren Kennern exquisite Barista-Qualität in den eigenen vier Wänden. Egal ob du gerade erst in die Welt des Kaffees eintauchst, schon geübt bist im Umgang mit Brühdruck und Mahlgrad oder auf Familienfesten bereits über die vier M's für perfekten Espresso referierst – wir haben für jedes Level die richtige Maschine.

CONTESSA



**COFFEE
KITCHEN.**



- + 600-ML-MILCHKÄNNCHEN (EDELSTAHL)
- + TAMPER
- + REINIGUNGSPIN
- + BLINDSIEB
- + EINWANDIGE SIEBEINSÄTZE (FÜR 1 UND 2 TASSEN, Ø 58 MM)

Ansicht confessa

Die Königsklasse

confessa

- Edelstahlgehäuse, Seitenteile aus Glas, schwarz
- Flüsterleise Espressopumpe (max. 16 bar), Dampfpumpe (max. 6 bar)
- Dreifach-Thermoblock (gleichzeitige Zubereitung Espresso und Milchschaum)
- Aktiv beheizte Brühgruppe
- Sehr kurze Aufheizzeit: betriebsbereit nach ca. 3 Minuten
- PID-Steuerung zur Temperaturkontrolle
- Intuitives LCD-Display mit verschiedenen Barista-Einstellungen
- 4 Vorbrühprogramme und 7 Dampfprogramme
- Pre-Infusion (Vorbrühfunktion) und Puck-Entwässerung
- 1-/2-Tassen-Funktion und Espresso-Shot-Timer
- Manueller Bezug über Handhebel
- Manometeranzeige zur Druckkontrolle
- 360°-Heißwasserlanze, separate No-Burn-Dampfpflanze für perfekten Milchschaum
- Passiv beheizte Tassenauflage
- Herausnehmbarer 2,5-Liter-Wassertank + praktisches Entkalkungsprogramm
- Zwei Edelstahl-Siebträger (1er- und 2er-Auslauf) mit 58-mm-Profidurchmesser – für eine größtmögliche Oberfläche zum Freisetzen aller Aromen



ESPRESSOMASCHINEN

CHEF'S LINE



COFFEEKITCHEN



Ansicht baronessa

- + 600-ML-MILCHKÄNNCHEN (EDELSTAHL)
- + TAMPER
- + REINIGUNGSPIN
- + BLINDSIEB
- + EIN- UND DOPPELWANDIGE SIEBEINSÄTZE (FÜR 1 UND 2 TASSEN, Ø 58 MM)

Das Kraftpaket baronessa

- Edles Edelstahl-/Aluminiumgehäuse
- Espressopumpe (max. 16 bar), Dampfpumpe (max. 6 bar)
- Tasten für Single- und Double-Espresso und manuellen Bezug
- Pre-Infusion (Vorbrühfunktion) und Puck-Entwässerung
- 360°-Heißwasserlanze, separate Dampfzanze für perfekten Milchschaum
- Sehr kurze Aufheizzeit: nur ca. 2 Minuten
- Passiv beheizte Tassenaufgabe
- Herausnehmbare 3-Liter-Wassertank + praktisches Entkalkungsprogramm
- Edelstahl-Siebträger mit 2er-Auslauf und 58-mm-Profidurchmesser – für eine größtmögliche Oberfläche zum Freisetzen aller Aromen

HIGHLIGHTS

- Intuitives Programmier-Panel für Barista-Einstellungen
- Zweikreis-Thermoblock-Heizsystem für kurze Aufheizzeiten
- Manometeranzeige zur Druckkontrolle



Zweikreis-Thermoblock-Heizsystem



Ansicht marchesa

- + 600-ML-MILCHKÄNNCHEN (EDELSTAHL)
- + TAMPER
- + REINIGUNGSPIN
- + BLINDSIEB
- + EIN- UND DOPPELWANDIGE SIEBEINSÄTZE (FÜR 1 UND 2 TASSEN, Ø 58 MM)

Das Zeitwunder marchesa ☿

- Aluminiumgehäuse
- Espressopumpe (max. 16 bar)
- Auswahl per Tastendruck für Single-/Double-Espresso und manuellen Bezug
- 360° Dampf- und Heißwasserlanze
- Pre-Infusion (Vorbrühfunktion) und Puck-Entwässerung
- Passiv beheizte Tassenauflage
- Herausnehmbarer 2,5-Liter-Wassertank + praktisches Entkalkungsprogramm
- Edelstahl-Siebträger mit 2er-Auslauf und 58-mm-Profidurchmesser – für eine größtmögliche Oberfläche zum Freisetzen aller Aromen

HIGHLIGHTS

- Intuitives Programmier-Panel für Barista-Einstellungen
- Einkreis-Thermoblock-Heizsystem für kurze Aufheizzeiten
- Manometeranzeige zur Druckkontrolle



Die Praktische



Ansicht pivalla

- + 600-ML-MILCHKÄNNCHEN (EDELSTAHL)
- + TAMPER
- + REINIGUNGSPIN
- + PAD SIEBEINSATZ
- + OFFENER SIEBTRÄGER FÜR KAPSELEINSÄTZE
- + DOPPELWANDIGE SIEBEINSÄTZE (FÜR 1 UND 2 TASSEN, Ø 58 MM)



Pannarelloaufsatz für perfekten Milchschaum

pivalla

- Aluminium-/Edelstahlgehäuse mit Seitenteilen in Schwarz matt
- Espressopumpe (max. 16 bar)
- Einfache Handhabung und Bedienung per Drehschalter
- Pre-Infusion (Vorbrühfunktion) für bestes Aroma in der Tasse
- Manueller Espresso bezug
- 360°-Dampf- und Heißwasserlanze
- Passiv beheizte Tassenauflage
- Herausnehmbarer 2,5-Liter-Wassertank
- Edelstahl-Siebträger mit 2er-Auslauf und 58-mm-Profidurchmesser – für eine größtmögliche Oberfläche zum Freisetzen aller Aromen



Einkreis-Thermoblock-Heizsystem



Die Kompakte



Ansicht salita

- + KAFFEELÖFFEL MIT TAMPER
- + DOPPELWANDIGE SIEBEINSÄTZE (FÜR 1 UND 2 TASSEN, Ø 52 MM)



Platzsparende Bauweise im GRAEF Family Look (14 cm breit)

salita

- Hochwertiges Kunststoffgehäuse mit Edelstahlband
- Espressopumpe (max. 15 bar)
- Einfache Handhabung und Bedienung per Drehschalter
- Pre-Infusion (Vorbrühfunktion) für bestes Aroma in der Tasse
- Manueller Espresso bezug
- Temperaturkontrolle
- 360°-Dampf- und Heißwasserlanze
- Dampf zum Aufschäumen sofort verfügbar
- Passiv beheizte Tassenauflage
- Herausnehmbarer 1,25-Liter-Wassertank + praktisches Entkalkungsprogramm
- Siebträger mit 2er-Auslauf



Einkreis-Thermoblock-Heizsystem, schnell aufheizend in ca. 35 Sekunden

DIE QUAL DER WAHL

Wie viele Thermoblöcke dürfen es denn sein? Einer, zwei oder drei? Die Entscheidung für die richtige Maschine können wir dir nicht abnehmen, aber wir beraten dich gerne und suchen das Modell heraus, das perfekt auf deine Bedürfnisse abgestimmt ist: Wer einen schnellen Espresso bevorzugt und vor allem eine platzsparende Lösung sucht, ist mit unserer salita bestens versorgt.

„Einkreiser“ eignen sich optimal für den schnellen Espresso zwischendurch. Sie sind rasch auf Betriebstemperatur. Mit zwei Thermoblöcken wie bei der baronessa oder sogar drei wie bei der contessa können Espresso und Milchschaum sogar gleichzeitig zubereitet werden. Perfekt für alle, die gern mal einen Cappuccino zum Frühstück genießen wollen oder die einen Espresso parallel zur warmen Milch für die Kleinen zubereiten möchten.

Unsere hochwertigen 58-mm-Edelstahl-Siebträger liegen nicht nur gut in der Hand, sondern bieten auch eine besonders große Oberfläche und sorgen damit für optimale Entfaltung der Kaffeearomen.

Sowohl bei unserer marchesa, der baronessa als auch bei der contessa lassen sich über ein Programmierpanel bzw. ein LCD-Display Kaffeetemperatur und -menge sowie die Dampfqualität ganz individuell auswählen – den Dampf kannst du zum Beispiel in fünf bzw. sieben Stufen einstellen: nasser oder trockener.

Auch die Temperatur deiner Tasse Kaffee kannst du ganz komfortabel programmieren. Taste dich einfach an die für dich ideale Temperatur – zwischen 88 und 96 °C – heran und hole so noch mehr aus deinem Espresso heraus!

FÜR ECHTE GENIESSER- UNSERE BARISTA- EINSTELLUNGEN



MARCHESA

A close-up photograph of the internal burrs of a coffee grinder. The metal surfaces are dark and textured, with some areas showing signs of wear and discoloration. There are several bright, colorful splatters of paint: a large blue one in the upper left, a smaller blue one in the lower right, and a yellow one in the bottom right corner. The lighting is dramatic, highlighting the metallic sheen and the intricate details of the grinding mechanism.

MEISTER DER MODERNEN MAHLEREI

Damit dein Kaffee sein volles Potenzial entfalten kann, ist es wichtig, die Bohnen erst kurz vor der Zubereitung zu mahlen. Denn erst dann öffnen sich die Zellen der Bohnen und setzen Aromen und Inhaltsstoffe frei. Je kürzer die Zeit zwischen Mahlvorgang und Kaffeezubereitung ist, desto hochwertiger und frischer ist die Qualität der Zubereitung. Wichtig: Jede Zubereitungsart benötigt einen anderen Mahlgrad – deswegen bieten unsere Mühlen unzählige Einstellungsmöglichkeiten.



+ 80-G-KAFFEEBOHNENBEHÄLTER
MIT AROMASCHUTZDECKEL
+ KAFFEEMEHLBEHÄLTER



Ansicht CM252

CM252

- Solides Kunststoffgehäuse
- Individuelle Mahlgradeinstellung von fein bis grob in 17 Stufen
- Aromaschonendes Scheibenmahlwerk
- Einstellbare Kaffeemenge für 1 bis 12 Tassen
- Kompakt und leistungsstark
- Leiser 130-Watt-Gleichstrommotor sorgt für geräuscharmes Mahlen
- Tassengenaue Direktmahlung in den Kaffeemehlbehälter
- Beleuchteter Start-/Stopp-Schalter
- Oberes Mahlwerk herausnehmbar zur leichten Reinigung
- Einfache, sichere und saubere Handhabung



+ ZWEI EDELSTAHLBEHÄLTER MIT DECKEL (JE 85 G FÜLLMENGE)



Ansicht CM102

CM102 

- Kompakte Allround-Mühle
- One-Touch-Bedienung ermöglicht exakte Kontrolle
- 2-flügeliges Messer für trockene Zutaten wie Kaffeebohnen z. B. für Filterkaffee, Frenchpress oder Gewürze
- 4-flügeliges Messer zerkleinert im Nu feuchte Lebensmittel wie Ingwer, Nüsse ohne Schale, frische Kräuter



Edelstahlbehälter mit zwei- und vierflügeligem Messer



Ansicht CM500

+ KAFFEEMEHLBEHÄLTER
 + REINIGUNGSPINSEL
 + SIEBTRÄGERHALTER, 2 GRÖßEN
 + FÜLLTRICHTER



Individuelle Mahlmenge direkt in Siebträger und Co.

CM500/503 

- Kunststoffgehäuse mit Edelstahlapplikationen
- Aromaschonendes Kegelmahlwerk aus Edelstahl
- 140 Mahlgradeinstellungen für unterschiedlichste Zubereitungsarten (Espresso, Filterkaffee, French Press etc.)
- „Grind on demand“ – individuelle Mahlmenge für frisches Aroma
- Mahlt direkt in Siebträger und Co.
- Praktische Portionierungsmöglichkeit: 1 – 12 Tassen – perfekt für Filterkaffee
- Einfache, sichere und saubere Handhabung
- Abnehmbarer Boden, versteckt das Zubehör und vereinfacht die Reinigung





Ansicht CM702

CM702

- Aluminiumgehäuse in Silber oder Schwarz
- Aromaschonendes Edelstahl-Kegelmahlwerk
- Profi-Kaffeemühle mit 40 Mahlgradeinstellungen für unterschiedliche Zubereitungsarten (Espresso, Filterkaffee, French Press etc.)
- „Grind on demand“ – für frisches Aroma
- Individuelle Mahlmenge, direkt in Siebträger und Co. mahlen
- Langsam laufender, aromaschonender Motor

- + KAFFEEMEHLBEHÄLTER
- + REINIGUNGSBÜRSTE
- + SIEBTRÄGERHALTER, 2 GRÖßEN
- + FÜLLTRICHTER



„Grind on demand“ – für frisches Aroma



Inklusive Unterlegscheiben zur Feineinstellung des Mahlgrads

FAMILY
LINE



Ansicht CM800

CM800/802

- Aromaschonendes Kegelmahlwerk aus Edelstahl
- Profikaffeemühle mit 40 Mahlgradeinstellungen für unterschiedliche Zubereitungsarten (Espresso, Filterkaffee, French Press etc.)
- „Grind on demand“ – für frisches Aroma
- Individuelle Menge direkt in Siebträger und Co. mahlen
- Langsam laufender, aromaschonender Motor



- + KAFFEEMEHLBEHÄLTER
- + REINIGUNGSPINSEL
- + SIEBTRÄGERHALTER, 2 GRÖßEN
- + FÜLLTRICHTER
- + ABLAGEGUMMIMATTE



Abnehmbarer Bohnenbehälter mit Schiebeverschluss



Herausnehmbares Mahlwerk, zur Feineinstellung



Antistatik-Einsatz und fünfteiliges Aluminium-Schaukelrad



Ansicht CM820



Ansicht CM850

CM820



CM850



- Hochwertiges, geräuschkinderndes Edelstahlgehäuse
- Aromaschonendes Kegelmahlwerk aus Edelstahl
- Profikaffeemühle mit 40 Mahlgradeinstellungen für unterschiedliche Zubereitungsarten (Espresso, Filterkaffee, French Press etc.)
- „Grind on demand“ – für frisches Aroma
- Individuelle Menge direkt in Siebträger und Co. mahlen
- Langsam laufender, aromaschonender Motor
- Integrierte, herausnehmbare Sudschublade bei CM850

- + KAFFEEMEHLBEHÄLTER MIT STAUBDECKEL
- + REINIGUNGSPINSEL
- + SIEBTRÄGERHALTER, 2 GRÖßEN
- + FÜLLTRICHTER



Herausnehmbares Mahlwerk, zur Feineinstellung



Antistatik-Einsatz und fünfteiliges Aluminium-Schaukelrad



Integrierte, herausnehmbare Sudschublade CM850

CHEF'S LINE



Ansicht CM900

CM900



- Aluminiumgehäuse, silber lackiert
- Aromaschonendes Edelstahl-Kegelmahlwerk
- Profikaffeemühle mit 40 Mahlgradeinstellungen für unterschiedliche Zubereitungsarten (Espresso, Filterkaffee, French Press etc.)
- „Grind on demand“ – für frisches Aroma
- Individuelle Menge direkt in Siebträger und Co. mahlen
- Langsam laufender, aromaschonender Motor

- + KAFFEEMEHLBEHÄLTER
- + REINIGUNGSPINSEL
- + SIEBTRÄGERHALTER, 2 GRÖßEN
- + FÜLLTRICHTER
- + ABLAGEGUMMIMATTE



Portionierung auf Knopfdruck, frei programmierbar



Herausnehmbares Mahlwerk, zur Feineinstellung



Antistatik-Einsatz und fünfteiliges Aluminium-Schaukelrad

Latte Macchiato, Cappuccino, Caffè Latte – viele Kaffeespezialitäten werden erst aufgrund ihres feinen Milchschaums zum echten Genuss. Damit der Milchschaum richtig schön cremig wird, braucht man entweder Fingerspitzengefühl an der Dampfmaschine einer Siebträgermaschine oder einen kompakten Profi, der die Aufgabe per Knopfdruck übernimmt. Der GRAEF Milchexperte ist ein Schaumschläger, der hält, was er verspricht. Und zwar sowohl für kalten als auch für warmen Milchschaum – und ganz egal, ob mit Kuhmilch oder mit einer pflanzlichen Alternative. So kann der Milchschaumbart kommen.

FÜR SCHAUM- SCHLÄGER



Ansicht MS701

MILCHAUFSCHÄUMER MS701 – 703



- Feinster, cremiger Milchschaum in Barista-Qualität
- Hochwertiges Außengehäuse aus Kunststoff
- Aufschäumen von bis zu 200 ml Milch (ergibt etwa 400 ml Milchschaum)
- Bis zu 350 ml Milch- und Instantgetränke erwärmen oder verrühren
- Innen angebrachte Füllmengenmarkierung (max.)
- Transparenter Deckel mit Abdichtung
- Quirl für Milch- und Instantgetränke ohne Aufschäumen sowie Quirl für Milchschaum im Lieferumfang enthalten
- Automatische Abschaltung

Startknopf für warme und kalte Zubereitung

Herausnehmbares Profi-Milchkännchen aus Edelstahl, spülmaschinengeeignet



FÜR TRADITIONALISTEN



Kaffee ist das beliebteste Getränk der Deutschen – noch vor Wasser, Säften oder Softdrinks. Und die Allermeisten trinken ihn nach wie vor gefiltert. Das geht schnell, ist unkompliziert und hat sich in vielen Jahrzehnten Kaffeekultur bewährt. Unsere FK400 Modelle bieten dir genau das – Qualität, wie du sie kennst. All denen, für die es morgens noch ein bisschen schneller gehen darf, werden die Modelle der FK500 Serie gefallen: Die fangen mit der Zubereitung nämlich schon an, wenn du noch im Bett liegst.

FK402



Ansicht FK401



Ansicht FK412

FK401-403    **FK412** 

- Edles Kunststoffgehäuse mit Edelstahldekor
- Vorbrühfunktion für volle Aromaentfaltung ohne Bitterstoffe
- Optimales Herauslösen der Kaffeearomen durch großflächiges Benetzen des Kaffeemehls
- Einfache Handhabung und Bedienung
- Herausnehmbarer Schwenkfilter (Filtergröße 1x4) mit Tropfstopp
- Extralanger Kaffeegenuss durch Warmhaltefunktion (FK400)
- Praktische Wasserstandsanzeige
- Zeitloses, funktionelles Design
- Automatische Abschaltung



Ansicht FK502



Ansicht FK512

FK502/FK512 

- Edles, schwarzes Kunststoffgehäuse mit Edelstahldekor
- Vorbrühfunktion für volle Aromaentfaltung ohne Bitterstoffe
- Optimales Herauslösen der Kaffeearomen durch großflächiges Benetzen des Kaffeemehls
- Einfache Handhabung und Bedienung
- Herausnehmbarer Schwenkfilter (Filtergröße 1x4) mit Tropfstopp
- Extralanger Kaffeegenuss durch Warmhaltefunktion (FK502)
- Zeitloses, funktionelles Design
- Automatische Abschaltung

**COFFEE
KITCHEN.**

YOUNG
LINE



Praktische
Wasserstandsanzeige



FK401-403 / FK502
Glaskanne für 10 große bzw.
15 kleine Tassen Kaffee,
Warmhaltefunktion



FK412 / FK512
Doppelwandige Isolierkanne für
8 große bzw. 12 kleine Tassen
Kaffee



FK502 / FK512
Schickes LCD-Display

FAMILY
LINE

FILTERKAFFEE MASCHINEN

FAMILY LINE



YOUNG LINE



COFFEEKITCHEN



LINE	confessa Chef's Line ▲	baronessa Family Line ▲	marchesa Family Line ▲	pivalla Young Line ▲
Maße (in mm)	315x425x480	320x335x400	295x295x346	270x335x325
Gewicht	19,15 kg	10,9 kg	7,6 kg	7,0 kg
Material	Edelstahl, Glas	Edelstahl, Aluminium	Edelstahl/Aluminium	Edelstahl/Aluminium
Leistung	2,730 Watt	2.515 Watt	1.470 Watt	1.410 Watt
Thermoblock	Zweikreis-Thermoblock mit aktiv beheizter Brühgruppe	Zweikreis-Thermoblock-Heizsystem	Einkreis-Thermoblock-Heizsystem	Einkreis-Thermoblock-Heizsystem
Pumpendruck	16 bar	16 bar	16 bar	16 bar
Manometer	•	•	•	–
LCD-Display	•	–	–	–
Wassertank	2,5 l	3,0 l	2,5 l	2,5 l
Wasserfilter	•	•	–	–
Vorbrühfunktion	•	•	•	•
Puck-Entwässerung	•	•	•	–
Beheizte Tassenauflage	•	•	•	•
Barista-Einstellungen	•	•	•	–
Zubehör	Siebträger 1er Auslauf Siebträger 2er Auslauf Einwandige Siebeinsätze für 1 & 2 Tassen Ø ca. 58 mm Edelstahl-Milchkännchen 600 ml Tamper Reinigungspin Blindsieb	Siebträger 2er Auslauf Einwandige Siebeinsätze für 1 & 2 Tassen Ø ca. 58 mm Doppelwandige Siebeinsätze für 1 & 2 Tassen Ø ca. 58 mm Edelstahl-Milchkännchen 600 ml Tamper Reinigungspin Blindsieb	Siebträger 2er Auslauf Einwandige Siebeinsätze für 1 & 2 Tassen Ø ca. 58 mm Doppelwandige Siebeinsätze für 1 & 2 Tassen Ø ca. 58 mm Edelstahl-Milchkännchen Kaffeelöffel Tamper Reinigungspin	Siebträger 2er Auslauf Doppelwandige Siebeinsätze für 1 & 2 Tassen Ø ca. 58 mm Siebeinsatz für Pads Edelstahl-Milchkännchen 600 ml Tamper Kapselhalter Reinigungspin
Artikelnummer	ES 1000EU2 (Edelstahl/schwarz)	ES902EU (silber/matt-schwarz)	ES850EU (silber/Edelstahl)	ES702EU01 (silber/schwarz-matt)
Produkt auf Seite	49	50	51	52



salita

Young Line



380x140x285

3,46 kg

Kunststoff, Edelstahl

1.400 Watt

Einkreis-Thermoblock-
Heizsystem

15 bar

-

-

1,25 l

-

•

-

•

-

Siebträger 2er Auslauf
Doppelwandige
Siebeinsätze für
1 & 2 Tassen
Siebeinsatz für
E.S.E. Pads
Kaffeelöffel mit
integriertem Tamper

ES400EU (silber)
ES401EU (weiß),
ES402EU (schwarz),
ES403EU (rot)

52



ESPRESSOMASCHINEN

PRODUKTÜBERSICHT

COFFEEKITCHEN



CM102

Young Line



CM252

Young Line



CM500

Young Line



CM702

Young Line



LINE	CM102 Young Line ●	CM252 Young Line ●	CM500 Young Line ● ● ● ●	CM702 Young Line ●
Maße (in mm)	120x120x210	180x130x255	205x135x397	205x138x395
Gewicht	1,08 kg	1,4 kg	2,08 kg	1,9 kg
Material	Kunststoff, Edelstahl	Kunststoff	Kunststoff mit Edelstahlapplikationen	Kunststoff
Leistung	200 Watt	130 Watt	135 Watt	128 Watt
Mahlwerk	Edelstahlbehälter mit zwei- und vierflügeligem Messer	Scheibenmahlwerk	Edelstahl-Kegelmahlwerk	Edelstahl-Kegelmahlwerk
Mahlgradeinstellung	2 Stufen	17 Stufen	140 Stufen	24 Stufen
Kapazität Bohnenbehälter	je 85 g	80 g	300 g	250 g
Kaffeemenge	-	1 – 12 Tassen	1 – 12 Tassen	-
Programmierbare Portionierung	-	-	-	-
Tassenwahlschalter	-	•	•	-
Kontaktschalter (OnDemand)	-	-	•	•
Dauerschalter	-	-	-	-
Aufbewahrungsfach für Zubehör	-	-	•	-
Abnehmbare Bodenplatte	-	-	-	•
Zubehör	Zwei Edelstahlbehälter	80 g Kaffeebohnenbehälter mit Aromaschutzdeckel	Reinigungspinsel Siebträgerhalter klein Siebträgerhalter groß Kaffeemehlbehälter Fülltrichter groß u. klein	Reinigungspinsel Siebträgerhalter klein Siebträgerhalter groß Kaffeemehlbehälter Fülltrichter groß u. klein
Artikelnummer	CM102EU (schwarz)	CM252EU (schwarz)	CM500EU (silber), CM501EU (weiß), CM502EU (schwarz), CM503EU (rot)	CM702EU (schwarz-matt)
Produkt auf Seite	56	55	56	57



CM800

Family Line



CM820

Family Line



CM850

Chef's Line



CM900

Chef's Line



205x135x397	190x130x362	275x130x440	280x135x395
2,54 kg	2,5 kg	3 kg	2,67 kg
Aluminiumdruckguss	Edelstahl, Aluminium	Edelstahl, Aluminium	Aluminium- druckguss
128 Watt	128 Watt	128 Watt	128 Watt
Edelstahl-Kegelmahlwerk	Edelstahl-Kegelmahlwerk	Edelstahl-Kegelmahlwerk	Edelstahl-Kegelmahlwerk
40 Stufen (zusätzliche Feinjustierung möglich)	40 Stufen (zusätzliche Feinjustierung möglich)	40 Stufen (zusätzliche Feinjustierung möglich)	40 Stufen (zusätzliche Feinjustierung möglich)
350 g	250 g	350 g	350 g
-	-	-	1 und 2 Tassen
-	-	-	•
-	-	-	•
•	•	•	-
•	•	•	•
-	-	-	-
-	-	-	•
Reinigungspinsel Siebträgerhalter klein Siebträgerhalter groß Kaffeemehlbehälter Ablagegummimatte Fülltrichter groß u. klein	Reinigungspinsel Siebträgerhalter klein Siebträgerhalter groß Kaffeemehlbehälter Fülltrichter groß u. klein	Reinigungspinsel Siebträgerhalter klein Siebträgerhalter groß Kaffeemehlbehälter Fülltrichter groß u. klein	Reinigungspinsel Siebträgerhalter klein Siebträgerhalter groß Kaffeemehlbehälter Ablagegummimatte Fülltrichter groß u. klein
CM800EU (silber), CM802EU (schwarz)	CM820EU (silber)	CM850EU (silber)	CM900EU (silber)
57	58	58	58

IMMER AN UNSERER SEITE

DELI KITCHEN.

Die DeliKitchen umfasst eine bunte Mischung praktischer Küchenhelfer in gewohnter GRAEF Qualität – damit du für jede Zeit des Tages bestens ausgestattet bist, vom Frühstück über Snacks bis hin zum Dinner. Dabei funktionieren sie alle einwandfrei als perfekte Ergänzung zu den Stars in unserem Sortiment – den Allerschneidern – und lassen sich wild miteinander kombinieren. Egal ob du in deiner Küche auf cleanes und minimalistisches Design in Schwarz, individualistische Akzente in Rot oder klassisch-traditionell auf Edelstahloptik setzt – auch farblich bieten wir dir hier den Spielraum, den du für deinen bewussten Lifestyle brauchst!

Die Küche ist ein Ort, an dem sich Menschen versammeln, experimentieren, lachen und leben – und das jeden Tag. Dabei möchten wir dich unterstützen, mit unseren kleinen und großen Helfern, die dir Freude bereiten und dir den Großteil der Arbeit abnehmen – die Produkte der GRAEF DeliKitchen.



KRÜMEL- K.O.

Wo gehobelt wird, fallen Späne – wo gefrühstückt wird, die Krümel. In einer Küche, in der gekocht, gelacht und gelebt wird, kann es auch schon mal entsprechend aussehen. Deshalb haben wir mit dem „KrümelChef“ einen praktischen Küchenhelfer entwickelt, der Schmutz von Küchenoberflächen, Esstischen oder Stuhlpolstern im Nu entfernt – kompakt, gründlich und immer schnell zur Hand.





Ansicht KC502



KrümelChef KC502

- Handlicher Akku-Krümelsauger für jederzeit saubere Arbeitsflächen
- Solides, ergonomisches Gehäuse in modernem Design
- Umweltschonender, beutelloser Betrieb
- Senkrechtes Aufstellen ermöglicht platzsparende Aufbewahrung auf der Küchenarbeitsfläche
- Lieferumfang: Bürstenaufsatz, Reinigungsbürste und Ladegerät
- Herausnehmbares Zweifachfiltersystem: HEPA-F6 x Nylonfilter
- Leistungsstarker 60-Watt-Motor mit 7,4-V-Li-Ionen Akku, 2000 mAh
- Ladedauer: 4 – 5 Stunden
- Laufzeit: 15 Minuten
- Schlanke Bauweise: 340 mm x 86 mm x 76 mm (L x B x T)
- Passt in jede Schublade, handlich nur 680 g leicht



ABWARTEN UND TEE TRINKEN

Egal ob kalt oder warm getrunken, Tee ist ein wahrer Alleskönner für Körper und Geist – nicht umsonst wurde Tee schon früher vorwiegend aus Kräutern gewonnen und als Arznei- und Heilmittel getrunken. Grüner Tee ist beispielsweise ein effektiver Wachmacher. Das Tein wirkt dabei ähnlich wie das Koffein im Kaffee. Früchtetees schmecken nicht nur superlecker, sondern sind obendrein – je nach Sorte – auch wahre Vitaminbomben. Mit unseren Küchenhelfern lassen sich sogar eigene Teemischungen kreieren – einfach die Lieblingsfrüchte mit einem unserer Alleschneider in feine Scheiben schneiden und in unseren Dörrautomaten trocknen. Natürlicher geht's kaum.

Die Zubereitung einer frisch gebrühten Tasse Tee kann immer auch eine kleine Zeremonie sein, die mit dem Genuss einer duftenden Tasse auf der Couch oder am Arbeitsplatz endet. Dabei spielen die Wassertemperatur und die Ziehdauer eine entscheidende Rolle für die Qualität des Tees. Umso wichtiger: ein Wasserkocher, der die ideale Temperatur des Lieblingstees exakt zubereiten kann.



SCHWARZER TEE

Ideale Wassertemperatur: 90 °C – 95 °C
Ziehzeit: 3 – 5 Minuten

GRÜNER TEE

Ideale Wassertemperatur: 70 °C – 85 °C
Ziehzeit: 3 – 4 Minuten

WEISSER TEE

Ideale Wassertemperatur: max. 70 °C
Ziehzeit: 3 – 4 Minuten

KRÄUTERTEE

Ideale Wassertemperatur: ca. 95 °C
Ziehzeit: 5 – 8 Minuten

FRÜCHTETEE

Ideale Wassertemperatur: ca. 95 °C
Ziehzeit: 6 – 8 Minuten

NEU



Ansicht WK300

YOUNG
LINE



WASSERKOCHER WK300

- Gehäuse aus Edelstahl
- Glaskörper aus DURAN® Glas mit LED-Beleuchtung
- Wasser kommt nur mit Edelstahl oder Glas in Berührung
- Einfaches Befüllen durch abnehmbaren Deckel
- Leichte Reinigung des frei zugänglichen Innengehäuses
- Abwaschbarer Kalkfilter aus Edelstahl
- Trockengeh- und Überhitzungsschutz
- Lift-off-Abschaltung und automatische Abschaltung
- 360° Zentralkontakt
- Füllmenge: 1 Liter, Füllmengenmarkierung

WASSERKOCHER WK350

NEU

- Gehäuse aus Edelstahl
- Glaskörper aus DURAN® Glas mit LED-Beleuchtung
- Wasser kommt nur mit Edelstahl oder Glas in Berührung
- Filterkaffee-Funktion, ideal für Pour-over-Kaffeezubereitung
- Restwärmeanzeige
- Einfaches Befüllen durch abnehmbaren Deckel
- Leichte Reinigung des frei zugänglichen Innengehäuses
- Abwaschbarer Kalkfilter aus Edelstahl
- Trockengeh- und Überhitzungsschutz
- Lift-off-Abschaltung und automatische Abschaltung
- 360° Zentralkontakt
- Füllmenge: 1 Liter, Füllmengenmarkierung

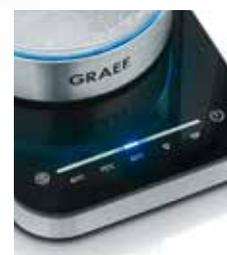


Ansicht WK350

HIGHLIGHTS

- Zusätzlicher Deckel mit herabsenkbarem Teesieb aus Edelstahl zur Teezubereitung direkt im Wasserkocher
- Temperatureinstellung über Touchdisplay
- Warmhaltefunktion 30 Minuten

FAMILY
LINE



FAMILY LINE



YOUNG LINE



DELIKITCHEN

DER TAG GEHÖRT DIR



Lange Nacht gehabt und noch um die Häuser gezogen? Oder mal wieder „nur noch eine Folge“ der Lieblingsserie gesehen? Egal ob verkatert, unausgeschlafen oder unbelehrbar: Du hast die Chance, den neuen Tag zu nutzen. Dabei unterstützen dich die Produkte unserer Young Line – die sehen stylish aus, sind besonders kompakt und zaubern den perfekten Start in den Tag!



Ansicht WK402

WASSERKOCHER WK401–403 

- Doppelwandiger Edelstahlwasserkocher mit Kunststoff-/Edelstahlgehäuse
- Abwaschbarer Kalkfilter aus Edelstahl
- Trockengeh- und Überhitzungsschutz
- Lift-Off-Abschaltung und automatische Abschaltung
- 360° Zentralkontakt
- Füllmenge: 1 Liter, Füllmengenmarkierung

**PRAKTISCHE
FRÜHSTÜCKSHelfER
DER **YOUNG LINE****



Ansicht WK600

WASSERKOCHER WK61/62 

- Doppelwandiger Edelstahlwasserkocher mit Kunststoff-/Edelstahlgehäuse
- Abwaschbarer Kalkfilter aus Edelstahl
- Trockengeh- und Überhitzungsschutz
- Lift-Off-Abschaltung und automatische Abschaltung
- 360° Zentralkontakt
- Füllmenge: 1 Liter, Füllmengenmarkierung



Ansicht WK61

WASSERKOCHER WK600 

- Einwandiger Edelstahlwasserkocher
- Abwaschbarer Kalkfilter aus Edelstahl
- Trockengeh- und Überhitzungsschutz
- Lift-Off-Abschaltung und automatische Abschaltung
- 360° Zentralkontakt
- Füllmenge: 1,5 Liter, Füllmengenmarkierung

TOASTER TO61–63 

- 2-Scheiben-Toaster mit wärmeisoliertem Kunststoffgehäuse
- Bräunungsgradregler mit sechs Stufen
- Brotscheibenzentrierung
- Integrierter Brötchenaufsatz
- Sicherheitsabschaltung und Stopp-Taste
- Auftaufunktion
- Nachhebevorrichtung
- Krümelschublade



Ansicht TO63



Ansicht WK501

WASSERKOCHER WK501/502



- Doppelwandiger Edelstahlwasserkocher mit Kunststoff-/Edelstahlgehäuse
- Temperatureinstellung über Touch-Display mit Restwärmeanzeige
- Filterkaffee-Funktion, ideal für Pour-over-Kaffeezubereitung
- Warmhaltefunktion: 30 Minuten
- Abwaschbarer Kalkfilter aus Edelstahl
- Trockengeh- und Überhitzungsschutz
- Füllmenge: 1 Liter, Füllmengenmarkierung



Programm zur Desinfektion von Babyflaschen oder zur Erwärmung von Babynahrung

+ Fläschchenkorb im Lieferumfang enthalten

WASSERKOCHER WK701/702



- Doppelwandiger Edelstahlwasserkocher mit Kunststoff-/Edelstahlgehäuse
- Temperatureinstellung mit Restwärmeanzeige
- Temperaturautomatik durch eingebauten Temperatursfühler
- Filterkaffee-Funktion, ideal für Pour-over-Kaffeezubereitung
- Kindersicherung
- Abwaschbarer Kalkfilter aus Edelstahl
- Trockengeh- und Überhitzungsschutz
- Füllmenge: 1,5 Liter, Füllmengenmarkierung



Ansicht WK701



Ansicht TO90

TOASTER TO90-92



- Langschlitztoaster mit wärmeisoliertem Aluminium-/Edelstahlgehäuse
- Für mehrere Toast oder lange Brotscheiben geeignet
- Bräunungsgradregler mit 6 Stufen
- Brotscheibenzentrierung
- Separater Brötchenaufsatz
- Sicherheitsabschaltung und Stopp-Taste
- Auftaufunktion
- Nachhebevorrichtung
- Edelstahlkrümelschublade

Die Kinder turnen schon im Wohnzimmer herum, noch bevor du deinen ersten Kaffee trinken konntest, die Schulbrote sind auch noch nicht geschmiert – und hat eigentlich schon jemand die Katze gefüttert? Du behälst auch im kreativen Chaos den Überblick und sorgst dafür, dass jeder Teil deiner bunten Familie stets gut versorgt ist und seinen Pflichten nachgeht – und wir von **GRAEF** helfen dir dabei.

FAMILY
LINE

FÜR LÖWEN- BÄNDIGER

FAMILY LINE

DELIKITCHEN



IMMER ALLES UNTER KONTROLLE



Du bist routiniert im Umgang mit den kleinen Stolperfallen des Alltags und behältst immer einen kühlen Kopf. Die Küche ist dein natürliches Habitat, hier wirst du kreativ und läufst zur Höchstform auf. Es gibt nichts, was du nicht schon gesehen hast, deshalb belassen wir es hier bei einigen überzeugenden Argumenten: doppelwandiger Edelstahl, präzise Temperaturregelung, Soft-Lift-Funktion – und ein richtig schickes Design.

WASSERKOCHER WK900-902



Ansicht WK900

- Doppelwandiger Edelstahlwasserkocher
- Abwaschbarer Kalkfilter
- Kindersicherung
- Trockengeh- und Überhitzungsschutz
- Füllmenge: 1,2 Liter, Füllmengenmarkierung

HIGHLIGHTS

- Temperatureinstellung mit Restwärmeanzeige
- Exakte Temperaturautomatik dank eingebautem Temperaturfühler
- Filterkaffee-Funktion, ideal für Pour-over-Kaffeezubereitung

TOASTER TO100-102



- Für mehrere Toast oder lange Bratscheiben geeignet
- Bräunungsgradregler mit 6 Stufen
- Bratscheibenzentrierung
- Separater Brötchenaufsatz
- Auftaufunktion
- Sicherheitsabschaltung und Stopp-Taste
- Edelstahlkrümelschublade

HIGHLIGHTS

- Toastet 4 Scheiben gleichzeitig
- Nachhebevorrichtung, Soft-Lift-Funktion
- Kabelaufwicklung, extralange Zuleitung



Ansicht TO100





FREI VON ALLEM, WAS DA NICHT REINGEHÖRT

Wir tun es am Schreibtisch, am Kühlschrank zwischendurch, unterwegs oder abends, gemütlich auf der Couch – snacken gehört für die meisten von uns zu den kleinen Freuden des Lebens und das ist auch gut so. Damit uns so eine Zwischenmahlzeit ein gutes Gewissen hinterlässt, ist es wichtig, darauf zu achten, was genau wir da eigentlich snacken. Denn: Chips und Co. gibt es auch in gesund – und das sogar einfach und schnell von zu Hause, mit der vollen Kontrolle über die Inhaltsstoffe.

Viele stark verarbeitete Lebensmittel enthalten viel zu viel Salz, Zucker oder künstliche Farb- und Aromastoffe. Auch der Griff zu Light-Produkten ist da nicht immer unbedingt sinnvoller. Aber wie wäre es mit selbst gemachten Chips aus Obst und Gemüse? Dazu im Handumdrehen zubereiteter Hummus, Sour Cream oder Guacamole – und fertig ist der Snack mit der Gutes-Gewissen-Garantie. Oder für alle, die es herzhafter mögen: Beef Jerky. Und zwar nicht aus der Tüte, die an der Supermarktkasse erhältlich ist, sondern aus dem eigenen Dörrautomaten!

Mit dem Besten aus unserer SlicedKitchen – unseren Schneidprofis – und dem Trockenprofi Dörrautomat geben wir dir die perfekten Helfer an die Hand, um selbst kreativ zu werden. Frische Lebensmittel, zu Hause schnell zubereitet. Das ist gut für die Gesundheit und gut für die Umwelt, denn du sparst Verpackungsmüll und du machst deine Lebensmittel obendrein noch länger haltbar. Für ein gutes Gewissen.



Kaum eines unserer Produkte ist so vielseitig einsetzbar wie der Dörrautomat. Das Potenzial, das in dem Trockentalent steckt, ist schier unendlich: Er verarbeitet Gemüse zu leckeren Chips, Obst zu knackigem Topping für Müsli und Co., macht aus Fleisch und Fisch haltbare Snacks und den sommerlichen Kräutergarten fit für die kalte Jahreszeit. Sogar Joghurt lässt sich mit ihm einfach selbst kreieren. Übrigens: Auch Leckerlis für Hund und Katze lassen sich mit ihm zubereiten – willkommen in der vielseitigen Welt des Dörrens!

EINE MASCHINE FÜR ALLE FÄLLE



Ansicht DA506

Der kompakte Dörrprofi DA506

- GRAEF Dörrautomaten für gesunde, natürliche und nachhaltige Snacks, Chips, Toppings, Nüsse, Kräuter oder auch Tierleckerli
- Dank des durchdachten Einschubsystems finden auch etwas höhere Gefäße im Dörrautomaten Platz – z. B. für selbst gemachten Joghurt
- Hochwertiges Kunststoffgehäuse
- Praktisches Display zur Anzeige und Überwachung von Timer und Temperatur
- Dry-Balance-Technologie für gleichmäßige Trocknung unterschiedlicher Lebensmittel
- Gleichmäßige Wärmeverteilung für optimale Dörrergebnisse
- Temperatur einstellbar von 30 °C bis 70 °C
- 40-Stunden-Timer
- 6 Einschübe für 6 große Kunststoff-Dörrgitter (BPA-frei)
- Dörrfläche: 0,65 m²
- Zubehör: Rezeptbuch und Silikonmatte
- Leistung: 230 V, 630 Watt, 50 Hz



DÖRRAUTOMATEN FÜR JEDE KÜCHE

- GRAEF Dörrautomaten für gesunde, natürliche und nachhaltige Snacks, Chips, Toppings, Nüsse, Kräuter oder auch Tierleckerli
- Dank des durchdachten Einschubsystems finden auch höhere Gefäße im Dörrautomaten Platz – z. B. für selbst gemachten Joghurt
- Hochwertiges Kunststoffgehäuse
- Praktisches Display zur Anzeige und Überwachung von Timer und Temperatur
- Dry-Balance-Technologie – für gleichmäßige Trocknung unterschiedlicher Lebensmittel
- Gleichmäßige Wärmeverteilung für optimale Dörrergebnisse
- Temperatur einstellbar von 30 °C bis 70 °C
- 40-Stunden-Timer
- Zubehör: Rezeptbuch und Silikonmatte
- Leistung: 230 V, 630 Watt, 50 Hz



Ansicht DA508

DA508

- 8 Einschübe für 8 große Kunststoff-Dörrgitter (BPA-frei)
- Dörrfläche: 0,84 m²



Ansicht DA510

DA510

- 10 Einschübe für 10 große Kunststoff-Dörrgitter (BPA-frei)
- Dörrfläche: 1,08 m²

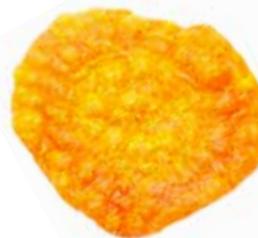




3er-Set Dörrgitter aus Kunststoff



3er-Set Dörrgitter aus Edelstahl



Geeignet für	DA506, DA508, DA510	DA506, DA508, DA510
Artikelnummer	146547	146548



Dörrfolie aus Silikon, 0,4 mm, Einzelmatte



Dörrfolie aus Silikon, 0,4 mm, 3-er Set



Aufbewahrungsbehälter für Dörrgut

Geeignet für	DA506, DA508, DA510	DA506, DA508, DA510	DA2042, DA506, DA508, DA510
Artikelnummer	146550	1146554	146687



KLEIN ABER FEIN

Die Zeiten, in denen die Zutaten für Saucen, Suppen oder Salate in mühevoller Arbeit klein geschnippelt werden mussten, sind zum Glück längst vorbei. Unsere fleißigen Küchenassistenten schrumpfen wirklich jedes Lebensmittel auf die perfekte Größe und sind dabei komfortabel und unkompliziert in der Bedienung.

GRAEF

GRAEF

FAMILY
LINE

5
Jahre
GARANTIE



Ansicht KS202

KÜCHENWAAGE KS202

- Passt unter jeden GRAEF Alleschneider – macht gesunde Küche noch einfacher
- Moderne und kompakte Küchenwaage mit Sensortastenbedienung
- Leicht zu reinigende Glasoberfläche
- Wiegefunktion bis zu 5 kg
- Praktische Tara-Zuwiegefunktion
- Digitales Display
- Gewichtseinheiten: g / ml / oz / lb:oz / fl.oz
- Grammgenaue 1-g-Einteilung
- Überlastungsanzeige
- Abschaltautomatik

- + KUNSTSTOFFBEHÄLTER, 200 ML (BPA-FREI)
- + MIX- UND TRINKFLASCHE, 600 ML (BPA-FREI)

STANDMIXER TB501/502

- Schicker Standmixer für herzhafte Suppen, Smoothies oder Crushed Ice
- Leistungsstarker 1.000-Watt-Motor mit 20.000 U/min
- Abnehmbares sechsflügeliges Edelstahlmesser für ein optimales Mixergebnis
- Pulse-Taste und variable Geschwindigkeitseinstellung
- Hochwertiger, spülmaschinengeeigneter Glasbehälter mit 1,75 Liter Fassungsvermögen
- Deckel mit Nachfüllöffnung
- Zwei Automatik-Programme für Smoothies und Crushed Ice



Ansicht TB501



Ansicht CH501

ZERKLEINERER CH501/502

- Praktischer Zerkleinerer zum Schneiden und Mixen von Lebensmitteln, auch für die Zubereitung von Babynahrung geeignet
- Kraftvoller 500-Watt-Motor
- Vierflügeliges Edelstahlmesser
- Zerkleinerungsbehälter aus Glas mit 1,0 Liter Fassungsvermögen (spülmaschinengeeignet)
- Einfache Einhand-Pulse-Bedienung





Ansicht HB502

Ansicht HB501

- + KUNSTSTOFFBEHÄLTER,
700 ML (BPA-FREI)
- + SCHNEEBESEN
- + ZERKLEINERER



STABMIXER HB501/502



- Komfort-Stabmixer mit hochwertigem Kunststoffgehäuse und Edelstahlpürierstab
- Leistungsstarker 800-Watt-Motor mit hoher Drehzahl, bis zu 13.000 U/min
- Pürierstab mit 4 Edelstahlklingen und Anti-Spritz-Funktion
- Geschwindigkeitsregler, stufenlos per Clic-Clic-Funktion verstellbar, zusätzliche Turbofunktion



- + EDELSTAHPÜRIERSTAB
- + SCHNEEBESEN
- + ZERKLEINERER
- + 600-ML-MESSBECHER
- + AUFBEWAHRUNGSBOX
- + SILIKONREINIGUNGSBÜRSTE

AKKU-STABMIXER HB802



Der kabellose Stabmixer bringt mehr Freiheit und Genuss in die Küche

- SteplessTouchControl reguliert Geschwindigkeit stufenlos, bis zu 13.500 U/min
- Vielseitiges Zubehör für noch mehr Rezeptideen
- Ergonomisch geformter Griff für besseren Halt
- Akkulaufzeit: ca. 30 Minuten
- Leistungsstarker 200-Watt-Motor
- Hochwertiges Edelstahl-/Kunststoffgehäuse in ergonomischem Design
- 11,1-Volt-Li-Ionen-Akku mit 2.000 mAh
- Circa 3 Stunden Ladezeit
- Akkuladestand-Anzeige
- Sicherheitsschalter



Ansicht HB802



Unseren Akku-Stabmixer gibt es auch als günstigere Basic-Version HB82, mit Messbecher im Lieferumfang.



- + EISLÖFFEL
- + MESSBECHER
- + REZEPTBUCH
- + JOGHURTFUNKTION



EISMASCHINE IM700

Das 2-in-1 Multitalent mit Joghurtfunktion

- Cream-Control-Funktion reguliert die Eiskonsistenz, drei Stufen, Softeis bis fest
- Joghurt-Programm – für selbst gemachten Joghurt zu Hause
- Automatische Kühlfunktion – kühlt direkt nach der Zubereitung
- Komfortables Touchdisplay mit vielen Einstellmöglichkeiten
- Praktisch: transparenter Deckel mit Nachfüllöffnung
- Herausnehmbarer Eiscremebehälter aus Edelstahl für bis zu 2 Liter Eiscreme oder Joghurt
- Hochwertiges Edelstahlgehäuse in modernem Look
- Effiziente Kompressorkühlung
- Leichte Reinigung



FAMILY LINE

CHEF'S LINE

DELIKITCHEN



DATTEL-TOFFEE-EIS

ZUTATEN FÜR 500ML PUREN GENUSS

- 300 ml Mandelmilch
- 1 TL Kakaopulver, ungesüßt
- 80 g Nougat
- 50 g Datteln, entsteint
- 50 g Mandeln

ZUBEREITUNG

1. Für die Masse die Mandelmilch aufkochen, das Kakao-pulver zugeben und so lange rühren, bis es sich vollständig aufgelöst hat.
2. Die restlichen Zutaten zugeben, mithilfe des GRAEF Stab-mixers sehr fein pürieren und in der GRAEF Eismaschine 35 bis 40 Minuten gefrieren lassen.
3. Sobald die Eismaschine stoppt, das Eis portionieren und direkt genießen. Oder das Eis in einen gefrierbe-ständigen Behälter streichen und mit Deckel verschließen. Etwa 10 Minuten vor dem Eisgenuss aus dem Gefrier-fach nehmen.

MULTIWOLF – DAS SANFTE RAUBTIER

Längst landet heute nicht mehr nur Fleisch im Fleischwolf – deswegen ist unser Multiwolf auch für einen vegetarischen oder veganen Lebensstil das ideale Kraftpaket. Neben Klassikern wie selbst gemachter Wurst, Burger-Patties für die nächste Gartenparty oder einfachem Hack für die Bolognese kann man ebenso zahlreiche fleischlose Rezepte zubereiten. Aus Zucchini, Karotten und Kartoffeln lassen sich leckere vegane Gemüsefrikadellen kreieren. Das Multitalent lässt sich auch als eine Art Entsafter verwenden, um schmackhafte Smoothies zu kreieren. Und sogar Teig für selbst gemachte Pasta oder Spritzgebäck kann mit den passenden Aufsätzen durch den Wolf gedreht werden.

- + 3 LOCHSCHEIBEN
(Ø 3 MM, Ø 5 MM, Ø 8 MM)
- + 2-TEILIGER SCHNEIDVORSATZ
(MESSER UND LOCHSCHEIBE)
- + WURSTFÜLLTRICHTER
- + KEBBEVORSATZ
- + SPRITZGEBÄCKVORSATZ



Ansicht FW500



Der Multiwolf FW500

- Qualitätsmaterial (Edelstahl/Aluminium)
- Vielseitige Aufsätze – Kebbe und Co. bringen den Orient und Kreativität in die Küche
- Kompakte Bauweise – passt in jede Küche
- 400-Watt-Motor mit Blockierleistung bis zu 2.500 Watt
- Digitale Funktionsanzeige
- Schutz gegen Überlastung
- Umfangreiches Zubehör
- Rückwärtslauf
- Durchlaufmenge: 1.800 g/min – 2.500 g/min



Ansicht EK502

- + 2 SPÜLMASCHINENFESTE EDELSTAHLKLINGEN MIT WELLENSCHLIFF
- + TIEFKÜHLKLINGE

ELEKTROMESSER EK501 / 502



- Leichtgängiges Elektromesser für schnelles und einfaches Schneiden, selbst von gefrorenen Lebensmitteln
- Senkrecht abstellbar – für sauberes Arbeiten
- Fingerschutz ermöglicht unkomplizierte Messerabnahme
- Sichere und einfache Handhabung

Messerauslösetaste an der Seite
(Schützt vor versehentlichem Lösen des Messers)

Vibrationsarmer 150-Watt-Motor mit Sicherheitsschalter



HANDMIXER HM508



- Geräuscharmer Gleichstrommotor mit hohem Drehmoment
- Extralanges Arbeiten, auch bei schwerem Teig bis zu 10 Minuten
- Extrapower dank Turbotaste
- Extralange Knet- und Rührhaken für tiefere Schüsseln
- 7 Geschwindigkeitsstufen
- Maximale Bewegungsfreiheit dank langem Kabel (1,65 m)
- Einfache Entnahme der Rührelemente per Auswurfaste
- Drehzahl min./max.: 300/1080 U./min
- Überlastungsschutz



Ansicht HM508



- + 7 GESCHWINDIGKEITSSTUFEN
- + 2 EXTRALANGE KNETHAKEN
- + 4 EXTRALANGE RÜHRBESEN

Der verführerische Duft von backendem Teig mit einer zarten Vanillenote – kaum ein Aroma weckt so viele schöne Erinnerungen wie frische Waffeln und Hörnchen. Geliebt von Groß und Klein, sind die Klassiker gern gesehene Gäste zum Nachmittagskaffee, Kindergeburtstag oder als leckeres Dessert. Damit diese süße Versuchung so gesund wie möglich wird, sind unsere Eisen antihaftbeschichtet – und müssen nicht immer wieder eingefettet werden.

Gönn dir eine Auszeit!

SÜSSE AUSZEIT- FÜR KÖRPER UND SEELE

FAMILY
LINE





Ansicht WA80



WAFFELEISEN WA80

- Praktisches Waffeleisen mit Herzchenbackform und einzigartigem GRAEF Muster
- Hochwertiges, wärmeisoliertes Edelstahlgehäuse
- Bedienfeld mit 6 Backstufeneinstellungen
- Antihafbeschichtung für fettreduziertes Backen
- Elektronische Temperaturüberwachung für gleichbleibende Ergebnisse
- Optische und akustische Fertigmeldung
- Einfache Reinigung dank innen liegendem Scharnier und erhöhtem Rand zum Auffangen von Fett und überschüssigem Teig



Ansicht HE80

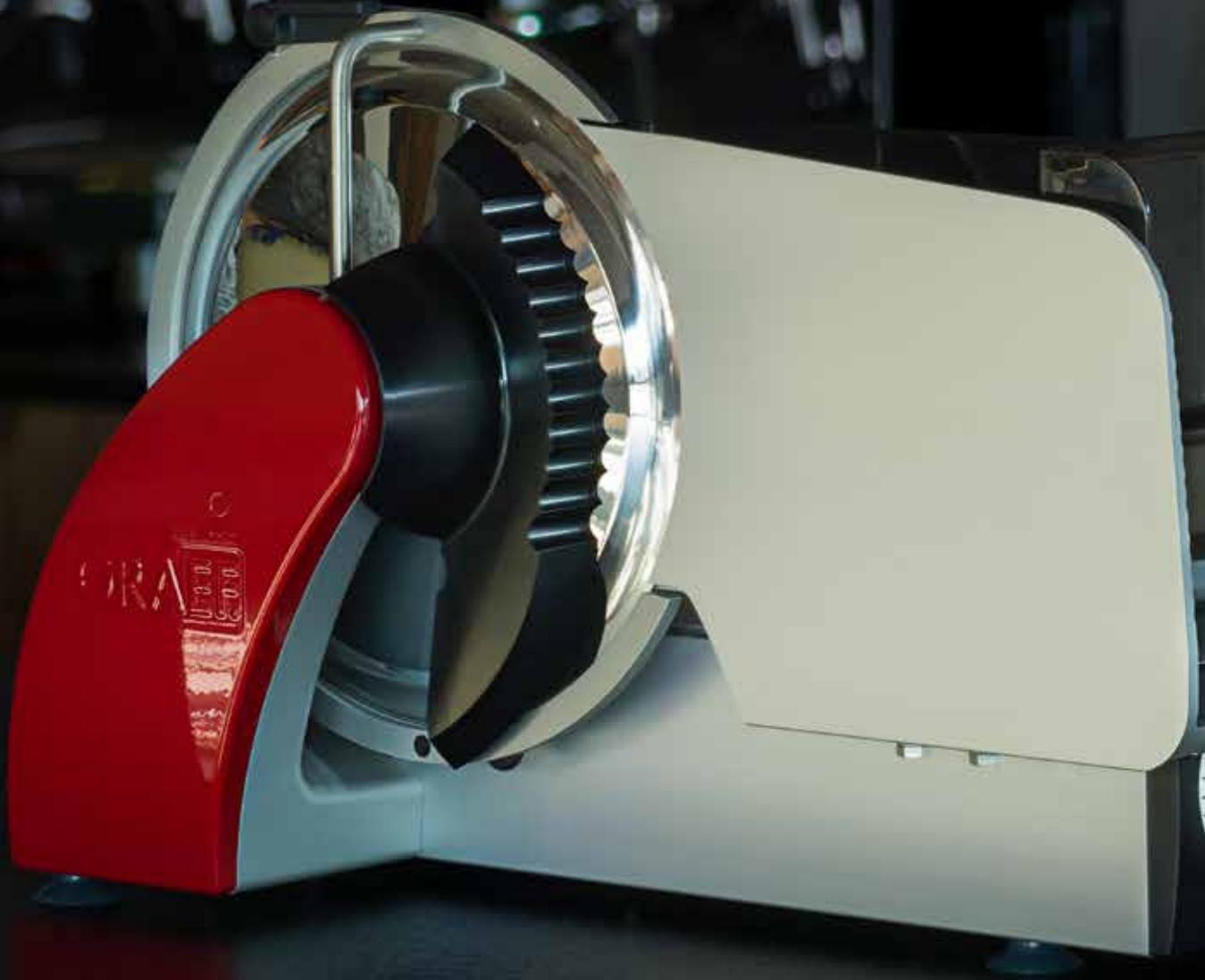


HÖRNCHENEISEN HE80

- Kompaktes Hörncheneisen für hauchdünne Hörnchenwaffeln (Dicke: ca. 0,8 mm) mit einzigartigem GRAEF Muster
- Hochwertiges, wärmeisoliertes Edelstahlgehäuse
- Bedienfeld mit 6 Backstufeneinstellungen
- Antihafbeschichtung für fettreduziertes Backen
- Elektronische Temperaturüberwachung
- Optische und akustische Fertigmeldung
- Einfache Reinigung dank innen liegendem Scharnier und erhöhtem Rand zum Auffangen von Fett und überschüssigem Teig



EIN FALL FÜR PROFIS





Egal ob im kleinen Bistro um die Ecke, in der Firmenkantine, im Sternerestaurant oder an der Wurst- und Käsetheke – unsere Schneidemaschinen kommen überall zum Einsatz.

Seit 1958 produzieren wir für den Profibereich. Das bedeutet über sechzig Jahre Erfahrung und Wissen, das wir Generation für Generation weitergeben. Wissen, das uns auch dabei hilft, die Alleschneider für den privaten Gebrauch weiter zu optimieren. Es ist das Beste aus beiden Welten, das unser Know-how ausmacht und GRAEF zu einer starken Marke macht.

Dabei sind die Maschinen für die Profiküche noch flexibler und noch individueller auf ihre Umgebung abgestimmt. Schließlich hat die Restaurantküche andere Bedürfnisse als die Fleischerei oder die Käsetheke. Aber eins eint alle Modelle: Alle Maschinen liefern die gewohnte GRAEF Qualität – Ingenieurskunst, Präzision und Verlässlichkeit, made in Germany. Wartungsfreie, starke Motoren, abnehmbare Einzel- und hochwertige Bauteile sowie minimierte Reinigungszeiten liefern in der Praxis, wofür wir bei GRAEF seit jeher stehen:

**Qualität aus Erfahrung und
Innovation aus Überzeugung.**

EIN FALL FÜR PROFIS

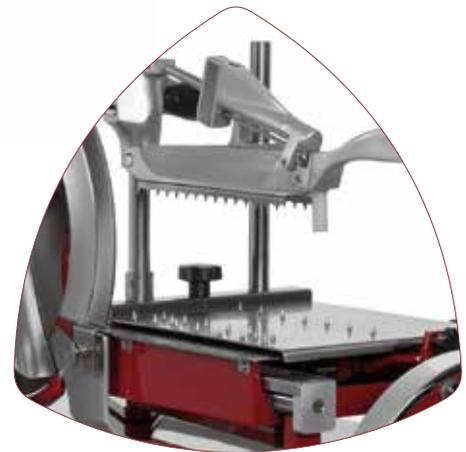
PROFESSIONAL



Ansicht AM300



Kundenindividuell, in
allen RAL-Farben lieferbar



AM300

- Schicker 50er-Jahre-Vintage-Allerschneider mit leichtgängigem Schwungrad-Getriebeantrieb
- Gehäuseteile aus Aluminiumguss mit hochwertiger Einbrennlackierung
- Glattes, hart verchromtes Hochleistungsmesser, Ø 300 mm
- Stufenlose Schnittstärkeneinstellung, 0 – 3 mm
- Großflächiger Schlitten aus Edelstahl, mit Fixierarm
- Automatischer Schneideprozess mit manuellem Antrieb
- Leicht bedienbare und präzise arbeitende Einspannvorrichtung
- Im Messerring integrierter Messerschärfer
- Alle mit dem Schneidgut in Berührung kommenden Teile sind aus rostfreiem Edelstahl gefertigt
- Langjährige und kostengünstige Ersatzteilversorgung

HIGHLIGHTS

- In Handarbeit gefertigt mit Originalwerkzeugen aus 1950
- Stabiler Stellfuß für die freie Aufstellung der Maschine, in Maschinenfarbe (optional)
- Schnelle und einfache Reinigung durch glatte, überall frei zugängliche Flächen, abklappbaren Abstreifer und Messerschuttring aus Edelstahl
- Sehr geringe Reststückmenge





Ansicht BISTRO 1920

+ GRAEF SPEZIALÖL

Handmade
in Germany 

BISTRO 1920

- Professionelle Kompaktmaschine aus Vollmetall, mit freitragender Bodenplatte – speziell für Kleinküchen
- Aluminium mit hochwertiger Einbrennlackierung
- Bruchfeste und chemikalienbeständige Kunststoffe
- Glattes Spezial-Hochleistungsmesser, Ø 190 mm, garantiert sauberen und gleichbleibenden Schnitt bei allen Schneidegütern
- Stufenlose Schnittstärkeneinstellung, 0 – 15 mm
- Flüsterleiser 185-Watt-Motor mit Messerdirektantrieb
- Innen liegende Messerabdeckplatte – für weniger Reibung und leichteres Schneiden
- Schnelle Reinigung durch glatte, überall frei zugängliche Flächen und abnehmbare hygienerelevante Teile
- Servicefreundlicher Aufbau

HIGHLIGHTS

- Leicht laufender Schlitten mit ergonomisch bedienbarem Resthalter
- Langjährige und kostengünstige Ersatzteilversorgung
- Niedrige Kompaktbauweise
- Spezialverzahntes Messer optional
- Glattes Messer antihafbeschichtet optional
- Sehr geringe Reststückmenge



Ansicht SOLIDO 330

+ 2-STUFIGER
ABNEHMBARER
MESSERSCHÄRFER

SOLIDO

- Kompakte, leistungsstarke Aufschnittmaschine aus Vollmetall – für den Einsatz in Bistro und Gastronomie
- Glattes Spezial-Hochleistungsmesser, Ø 220 – 330 mm (modellabhängig)
- Stufenlose Schnittstärkeneinstellung, 0 – 12 mm bzw. 0 – 14 mm (modellabhängig)
- 130 bis 300-Watt-Motor mit Riemenantrieb – ideal für Aufschnitt (Motorenleistung modellabhängig)
- Eloxierte Aluminiumbauteile mit Führungsrillen in Anschlag, Messerabdeckplatte und Schlitten
- Schnelle Reinigung durch glatte, überall frei zugängliche Flächen und abnehmbare hygienerelevante Teile

HIGHLIGHTS

- Erhältlich in drei Ausführungen
- Kompakte Abmessungen
- Für den Dauerbetrieb geeignet
- Sehr geringe Reststückmenge





Ansicht CONCEPT CO25S

Handmade
in Germany

+ GRAEF SPEZIALÖL
+ 2-STUFIGER MESSERSCHÄRFER

CONCEPT

- Hochwertiger Allrounder für Gastronomie, Frischetheke und Co., erhältlich als Vertikal- und Schrägschneider
- Bruchfeste und chemikalienbeständige Kunststoffe
- Glattes Spezial-Hochleistungsmesser, Ø 250 – 300 mm (modellabhängig)
- Präzise und stufenlose Schnittstärkeneinstellung, 0 – 20 mm
- 300-Watt-Hybridmotor aus Getriebe- und Riemenantrieb
- Für den Dauerbetrieb geeignet
- Effizientes Motorkühlsystem
- Sichere und wasserdichte Schaltertechnik der neuesten Generation
- Messerabdeckplatte – für weniger Reibung und leichteres Schneiden
- Schnelle Reinigung durch glatte, überall frei zugängliche Flächen und abnehmbare hygienerelevante Teile

HIGHLIGHTS

- Individuell anpassbar dank Baukastensystem
- Kompakte L-Bauweise bietet auf einer geringen Breite höchstmögliche Schneidekapazität
- Standsicher, schmaler Arbeitsraum
- Standardausführung schwarz
Optional: rot und weiß
- Spezialverzahntes Messer optional
- Glattes Messer antihaftbeschichtet optional
- Sehr geringe Reststückmenge



Ansicht MASTER 3020

Handmade
in Germany

+ GRAEF SPEZIALÖL
+ 2-STUFIGER MESSERSCHÄRFER

MASTER

- Leistungsstarke, kompakte Aufschnittmaschine für den Einsatz im Thekenbereich, z. B. von Fleischereien, in der Produktion oder in der Gastronomie und Catering
- Bruchfeste und chemikalienbeständige Kunststoffe
- Freilaufendes, glattes, hart verchromtes Hochleistungsmesser, Ø 270 – 330 mm
- Präzise und stufenlose Schnittstärkeneinstellung, 0 – 24 mm
- Leicht laufender Schlitten mit ergonomischer Bedienung des Resthalters
- Beste Gleiteigenschaften und gleichbleibend sauberes Schnittbild durch Cera³ Beschichtung und exakte Führungsrillen in Anschlag und geschlossene Messerabdeckplatte
- Schnelle Reinigung durch glatte, überall frei zugängliche Flächen und abnehmbare hygienerelevante Teile
- Geschlossener Gummirahmen für festen Stand und hygienische Schneideumgebung

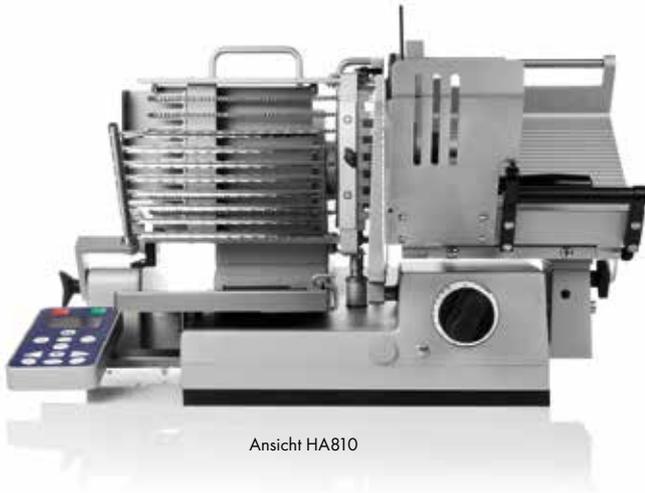
HIGHLIGHTS

- Wartungsfreier Motor mit Luftkühlsystem für den Dauereinsatz
- Optimale Ergonomie für ermüdungsfreies Arbeiten
- Zahlreiche Individualisierungsmöglichkeiten
- Piezzo Schaltertechnik – unverwüstlich und wasserdicht
- Glattes Messer antihaftbeschichtet optional
- Sehr geringe Reststückmenge





Handmade
in Germany 



Ansicht HA810

- + GRAEF SPEZIALÖL
- + REINIGUNGSBÜRSTE
- + 2-STUFIGER MESSERSCHÄRFER

HA800

- Halbautomatische Aufschnittmaschine für Thekenbereich oder Catering
- Niedriger Gesamtaufbau
- Intuitives Bedienterminal mit tropfwassergeschützter Folientastatur
- Freilaufendes, glattes, hart verchromtes Vollstahlmesser, Ø 300 mm
- Präzise und stufenlose Schnittstärkeneinstellung, 0 – 10 mm
- Wartungsfreier Motor mit Luftkühlsystem für den Dauereinsatz
- Minimale Reibung durch schmale Messerwarte und geschlossene Messerabdeckplatte
- Beste Gleiteigenschaften und gleichbleibend sauberes Schnittbild durch Cera³ Beschichtung und exakte Führungsrillen in Anschlag, Messerabdeckplatte und Schlitten
- Stapeln bis zu 4 Stapelablagen
- Längs- und Querfächer, variabel bis zu 4 Reihen, und Rundablage
- Schnelle Reinigung durch glatte, überall frei zugängliche Flächen und abnehmbare hygienerrelevante Teile

HIGHLIGHTS

- Spezialschlitten optional verfügbar
- Servounterstützter Handbetrieb
- Automatisches Ablegen mit Schläger aus rostfreiem Spezialfederstahl
- Kettenrahmen mit einteiligen Kettengliedern aus Edelstahl (patentiert)
- Glattes Messer antihafbeschichtet optional
- Sehr geringe Reststückmenge

Handmade
in Germany 



Ansicht VA802H

- + GRAEF SPEZIALÖL
- + REINIGUNGSBÜRSTE
- + 2-STUFIGER MESSERSCHÄRFER

VA800

- Vollautomatische Aufschnittmaschine für den Thekenbereich, für Großküche, industrielle Fertigung oder Catering – mit und ohne Förderband erhältlich
- Intuitives Bedienterminal mit tropfwassergeschützter Folientastatur
- Freilaufendes, glattes, hart verchromtes Vollstahlmesser, Ø 300 mm
- Präzise und stufenlose Schnittstärkeneinstellung, 0 – 10 mm
- Wartungsfreier Motor mit Luftkühlsystem für den Dauereinsatz
- Automatischer Schlittenantrieb und Schneidgutvorschub
- Minimale Reibung durch schmale Messerwarte und geschlossene Messerabdeckplatte
- Beste Gleiteigenschaften und gleichbleibend sauberes Schnittbild durch Cera³ Beschichtung und exakte Führungsrillen in Anschlag, Messerabdeckplatte und Schlitten
- Stapeln bis zu 4 Stapelablagen
- Längs- und Querfächer, variabel bis zu 4 Reihen, und Rundablage

HIGHLIGHTS

- Niedriger Gesamtaufbau
- Unterschiedliche Schlittenlängen und Förderbänder (modellabhängig)
- Automatisches Ablegen mit Schläger aus rostfreiem Spezialfederstahl
- Kettenrahmen mit einteiligen Kettengliedern aus Edelstahl (patentiert)
- Automatische patentierte Schneidgutführung
- Glattes Messer antihafbeschichtet optional
- Sehr geringe Reststückmenge

PRO LINE



PROFESSIONAL



GRAEF.

Für heute. Für morgen. Für dich.

Gebr. Graef GmbH & Co. KG
Donnerfeld 6
Industriegebiet Bergheim
59757 Arnsberg

Tel.: +49 (0) 29 32 / 97 03 - 677
Fax: +49 (0) 29 32 / 97 03 - 90
E-Mail: service@graef.de

Stand: Juni 2022. Alle Angaben ohne Gewähr.
Änderungen vorbehalten. Diese Informationen stellen
kein vertragliches Angebot dar. Alle Rechte vorbehalten.
Fotos: Graef, Anja Jahn, Matthias Neubauer, Getty Images,
Shutterstock, Pexels

Konzept und Design: STERN | pcd, Wiesbaden



GRAEF

Für heute. Für morgen. Für dich.



[@graef_elektrokleingeraete](https://www.instagram.com/graef_elektrokleingeraete)



facebook.com/graef.de



pinterest.de/graef_elektrokleingeraete



youtube.com/gebrgraef

www.graef.de