

GRAEF bringt stilvoll Licht ins Küchendunkel – SKS700 in der limitierten „DER FEINSCHMECKER“-Edition

(Arnsberg, September 2022) Revolutionäre Technik trifft auf formschöne Ästhetik – mit feinem Stilgespür hat das Familienunternehmen GRAEF zusammen mit dem Gourmetmagazin „DER FEINSCHMECKER“ jetzt eine Sonderedition des ersten beleuchteten Feinschneiders SKS700 entworfen. Die limitierte Designedition überzeugt mit hochwertigem Vollmetallgehäuse in einer neuen, mattschwarzen Lackierung. Die edle schwarze Glasbodenplatte, verziert mit dem „DER FEINSCHMECKER“-Logo, rundet das Ganze ab. Das außergewöhnliche Beleuchtungskonzept der SKS700 mit illuminiertem Einstellskala und LED-Safety-Control für besonders sicheres Schneiden ist in der Sonderedition um eine dauerhafte Ambientebeleuchtung ergänzt worden. Damit ist der Feinschneider nicht nur ein absolutes Lichtwunder, sondern auch ein echtes Schmuckstück in jeder Küche. Und damit nicht genug: Die „DER FEINSCHMECKER“-Edition wartet zudem mit nützlichen wie nachhaltigen Zubehörteilen auf.

Limitierte Designedition mit Ambientebeleuchtung

Die einzigartigen Features des Highend-Schneiders SKS700 sind in der Sonderedition noch weiter verfeinert worden. Optisch ist der Feinschneider ein absoluter Blickfang für jede Küche. Der schlanke Motorkörper überzeugt mit matt-schwarzer Lackierung und sitzt auf einer edlen schwarzen Glasbodenplatte mit „DER FEINSCHMECKER“-Signet. In Kombination mit der goldglänzenden Anschlagbedruckung wirkt die SKS700 noch einmal mehr wie ein echtes Designerschmuckstück. Zur edlen Verarbeitung gesellt sich ein neues Beleuchtungskonzept: Neben der illuminierten Einstellskala und der LED-Safety-Control für sicheres Schneiden verfügt das Multitalent über eine stimmungsvolle Ambientebeleuchtung. Über das Einstellrad der Schnittstärke kann diese einfach aktiviert werden. So sind Messerbeleuchtung und Einstellrad dauerhaft beleuchtet und dienen als indirekte Lichtquelle.

Höchste Schneidepräzision mit cleverem Lieferumfang

Präzision, Qualität und Langlebigkeit – der Alleschneider überzeugt in der „DER FEINSCHMECKER“-Edition nicht nur mit Design, sondern auch durch seine cleveren Features. Die besondere Feineinstellung im Schnittstärkenbereich von 0 bis 2 mm sorgt dafür, dass das flüsterleise laufende Edelstahlmesser millimetergenau durch Fleisch, Gemüse und Co. gleitet.

GRAEF
Für heute. Für morgen. Für dich.

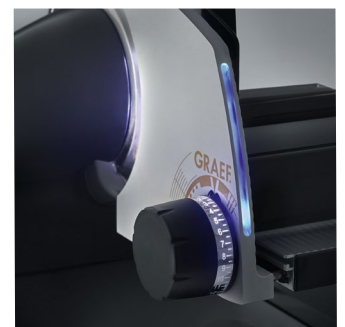
[Download Bildmaterial](#)



Edle Sonderedition: Die SKS700 mit dem „DER FEINSCHMECKER“-Logo



Der neue MiniSlice „2 in one“ schneidet auch kleine Lebensmittel hauchdünn.



Die limitierte Edition überzeugt mit neuer Ambiente-Beleuchtung.

mehr >>

Presseinformation

Das Ergebnis sind hauchzart geschnittene Lebensmittel mit voller Aromaentfaltung. Und kleinere Lebensmittel oder Endstücke? Die können dank des neuen, cleveren Zubehörs MiniSlice „2 in one“, der erstmalig zum Lieferumfang dieser Specialedition gehört, ohne Mühe in hauchdünne Scheiben geschnitten werden, ohne dass man sich die Finger verletzt. Der Aufsatz hilft dank vergrößertem Einfüllschacht und verbesserter Ergonomie dabei, so wenig Lebensmittelreste wie möglich zu produzieren, da dank integriertem Resthalter keine großen Randstücke übrig bleiben. So wird Feinschneiden und Feinschmecken besonders nachhaltig. Um der Sonderedition den letzten Schliff zu verleihen, wird der SKS700 in der „DER FEINSCHMECKER“-Edition neben einem Messerschärfer und der praktischen Messerabnahmevorrichtung auch ein NXT-Board-Schneidebrett aus Richlite®, einem nachhaltigen Papierverbundstoff, beigelegt.

Der Feinschneider SKS700 in der „DER FEINSCHMECKER“-Edition ist ab Oktober für UVP 849,99€ im Handel erhältlich.

Weitere Informationen zur Gebr. GRAEF GmbH & Co. KG sind unter www.graef.de und auf dem [GRAEF Blog](#) abrufbar. Außerdem ist GRAEF auch in den sozialen Netzwerken präsent:



Über die Gebr. GRAEF GmbH & Co. KG:

Die 1920 gegründete Gebr. GRAEF GmbH & Co. KG aus Arnshausen gehört zu den führenden Herstellern von Schneidemaschinen für den privaten und den gewerblichen Gebrauch. 2020 feierte das Traditionsunternehmen bereits sein 100-jähriges Jubiläum. Das Jahr 2022 startete das mittlerweile in vierter Generation geführte Familienunternehmen mit einem neuen Markenclaim: „Für heute. Für morgen. Für dich.“ Der neue Claim unterstreicht die Unternehmensphilosophie und ist gleichermaßen eine entscheidende Botschaft für die Zukunft. GRAEF steht dank jahrelanger Expertise, technologischem Know-how und absoluter Leidenschaft für langlebige Produkte mit höchstem Anspruch an Qualität und Design. Die große Vision: der beliebteste und nachhaltigste Anbieter für Schneidetechnik und Küchengeräte zu werden und so Kund:innen zu einem nachhaltigen Lebensstil zu inspirieren.

Die innovativen Produkte aus der Arnshausener Manufaktur setzen immer wieder Branchenstandards, insbesondere die Allerschneider für Privathaushalte. Auch mit Siebträger-Espressomaschinen, Kaffeemøhlen, Wasserkochern, Zerkleinerern, Dörrautomaten, Mixern, einer Eismaschine und einem Multiwolf sorgt das Unternehmen GRAEF für täglichen, vielseitigen Genuss. National und international sind seine Produkte für hochwertige Verarbeitung, Langlebigkeit, Nutzerfreundlichkeit und durchdachte Formgebung bekannt. Sie wurden vielfach mit den begehrtesten Designpreisen ausgezeichnet und erzielen in Produkttests immer wieder Bestnoten. Seit 2004 wurde GRAEF mehrfach zur „Marke des Jahrhunderts“ gekürt – zuletzt in 2022. GRAEF heimste bereits den Plus X Award als „Beste Marke des Jahres 2020“ ein und 2022 den Plus X Award für Nachhaltigkeit. 2020 sammelte der Küchengerätehersteller die meisten Plus-X-Award-Gütesiegel innerhalb seiner Produktgruppe und wurde daher zusätzlich als „Innovativste Marke 2020“ ausgezeichnet.

GRAEF

Für heute. Für morgen. Für dich.



Höchste Schneidepräzision aufgrund der Feineinstellung von 0 bis 2 mm

Weitere Informationen

Deutscher Pressestern®

Bierstadter Straße 9 a
65189 Wiesbaden

www.deutscher-pressestern.de

Maïke Veith

E-Mail: m.veith@public-star.de

Tel.: +49 611 39539-18

Svenja Karolczak

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

Tel.: +49 611 39539-16



DEUTSCHER PRESSESTERN