

Der perfekte Schnitt: GRAEF präsentiert die Allesschneider MASTER M95 und CLASSIC C95 – beide mit noch mehr Leistung

(Arnsberg, Januar 2024) Ob Schinken, Aufschnitt oder Käse, frisch geschnitten schmecken sie doch alle am besten. Mit Leidenschaft für Präzision und mit über 100 Jahren Erfahrung bietet der Schneideexperte GRAEF die idealen Küchenhelfer für die hauchfeinen Scheiben zum Frühstück oder Abendbrot. Das Familienunternehmen konnte in den letzten Jahren seine Ausnahmestellung im Markt für hochwertige Schneidetechnik weiter ausbauen und ist absoluter Spezialist, wenn es um das Thema Allesschneider geht. Dementsprechend überzeugen auch die neuen, robusten Vollmetallmaschinen MASTER M95 und CLASSIC C95 in modernem Eisenglimmergrau mit vielen praktischen Features. Und in der Kerndisziplin gleichmäßige, hauchdünne Schnitte macht ihnen so schnell keiner was vor.

Die kippbaren Küchenchefs sind jeder Aufgabe gewachsen

Die neuen Allesschneider bringen Frische zurück in die Küche. Mit ihrer Vielseitigkeit und Präzision können sie für verschiedene Arten von Lebensmitteln wie Wurst, Käse, Fleisch, Brot und Gemüse verwendet werden. Am Stück sind diese länger haltbar als in Scheiben abgepackt gekaufte Ware. Die Scheibenstärke lässt sich dank stufenloser Schnittstärkeneinstellung der Maschinen von 0 bis 20 Millimetern individuell anpassen. Besonders praktisch: Beide Allesschneider sind um 30° kippbar, wodurch das Schneidgut problemlos aufgefangen wird. Die MASTER M95 verfügt über ein langlebiges Vollstahlmesser, das aus einem Stück Stahl gefertigt ist, entwickelt für die anspruchsvolle und nachhaltige Küche. Das Messer kann mit dem mitgelieferten Diamant-Messerschärfer immer wieder nachgeschärft werden, für jederzeit hauchzarte Ergebnisse. Das leistungsstarke Wellenschliffmesser aus Edelstahl der CLASSIC C95 liefert ebenso nachhaltig messerscharfe Ergebnisse und eignet sich perfekt für den universellen Einsatz.

Flexible Schlittenschaltung mit Moment- und Dauerschalter

Die Kombination des flüsterleisem 170-Watt-Kondensatormotors mit dem glatten Vollstahlmesser der M95 oder dem Wellenschliffmesser aus Edelstahl der C95 (Ø 17 cm) sorgt für eine komfortable Handhabung und perfekte Schneideergebnisse. Ein weiteres Highlight ist der Schlitten mit Edelstahlaufgabe: Dieser kann zum einen über die Dauerschaltung betrieben werden, sodass die Maschine kontinuierlich läuft, was besonders für das Aufschneiden größerer Mengen geeignet ist. Zum anderen verfügt er über

GRAEF

Für heute. Für morgen. Für dich.

[Download Bildmaterial](#)



Der Allesschneider MASTER M95 in modernem Eisenglimmergrau



Der Allesschneider CLASSIC C95 mit praktischer Kippfunktion



Beide Modelle werden mit zusätzlichem Zubehör geliefert.

mehr >>

Presseinformation

eine Momentfunktion, bei der die Maschine nur läuft, wenn die Taste gedrückt gehalten wird. Das Messer der MASTER M95 in Gewerbequalität unterstützt durch seinen Hohlschliff das Schneiden von hauchdünnen Scheiben und wird durch eine abnehmbare Messerabdeckplatte aus Edelstahl geschützt. Außerdem sorgt eine Kindersicherung mit elektrischer Sperre bei beiden Geräten für zuverlässigen Schutz auch der Kleinsten in der Familie.

Weiteres Zubehör für noch mehr Flexibilität

In edlem Eisenglimmergrau und mit hygienischer Glasbodenplatte setzen die beiden Alleschneider, „made in Germany“, in jeder Küche einen stilvollen Akzent. Das Schneidemesser der MASTER M95 kann dank einer Messerabnahmevorrichtung ohne Weiteres gelöst werden und das Gerät lässt sich mit nur wenigen Handgriffen mühelos reinigen. Darüber hinaus lässt das im Lieferumfang enthaltene Zubehör beider Produkte keine Wünsche offen: Außer über ein Edelstahltablett, welches das Schneidgut direkt nach dem Schnitt sauber auffängt, können sich Benutzer:innen über einen Kombi-Aufsatz PRO freuen, der Resthalter und MiniSlicer in einem ist – dadurch werden noch weniger Lebensmittel verschwendet. Komplettiert wird das Zubehör der MASTER M95 mit einer nützlichen Messerabnahmevorrichtung und mit einem Diamant-Messerschärfer. Die leistungsstarken Alleschneider bieten mit ihren innovativen Features einen echten Gewinn für den stationären Fachhandel – jahrzehntelang erworbenes Know-how und Spezialistenwissen vereint in zwei starken neuen Geräten.

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



Über die Gebr. GRAEF GmbH & Co. KG:

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

Innovationsfreude, begeisterte Kunden und kompromisslose Qualität zeichnen die Marke GRAEF seit über 100 Jahren aus. Das Familienunternehmen ist marktführend bei Alleschneidern und setzt durch seine jahrzehntelang aufgebaute Spezialistenkompetenz immer wieder Standards in diesem Produktsegment. Aber das Sortiment des Unternehmens umfasst auch noch viele andere Küchengeräte. 2024 richtet das Unternehmen seine Kompetenzbereiche nochmal neu aus und gliedert das Sortiment in vier neue Produktwelten, die die eigenen Spezialistenkompetenzen reflektieren: die Schneidewelt mit der Kerndisziplin Alleschneider, die Kaffeewelt mit hochwertigen Siegräger-Espressomaschinen und hochwertigen Kaffeemühlen, die Backwelt mit dem Heroproduct der Küchenmaschine MYestro und die Helferwelt mit Küchenhelfern wie Mixern, Wasserkochern, Toastern und Co. National und international sind die Produkte für hochwertige Verarbeitung, Langlebigkeit, Nutzerfreundlichkeit und durchdachte Formgebung bekannt. Sie wurden vielfach mit den begehrtesten Designpreisen ausgezeichnet und erzielten in Produkttests immer wieder Bestnoten. Seit 2004 wurde GRAEF mehrfach zur „Marke des Jahrhunderts“ gekürt – zuletzt in 2022. GRAEF heimste bereits den Plus X Award als „Beste Marke des Jahres 2020“ ein und 2022 den Plus X Award für Nachhaltigkeit. 2020 sammelte der Küchengerätehersteller die meisten Plus-X-Award-Gütesiegel innerhalb seiner Produktgruppe und wurde daher zusätzlich als „Innovativste Marke 2020“ ausgezeichnet. 2023 wurde das Unternehmen vom PLUS X Award als Deutsche Marken Ikone ausgezeichnet.

GRAEF

Für heute. Für morgen. Für dich.



Ein praktischer Messerschärfer gehört auch zum Lieferumfang.

Weitere Informationen

Deutscher Pressestern®
Bierstadter Straße 9 a
65189 Wiesbaden
www.deutscher-pressestern.de

Diana Heinbach

E-Mail: d.heinbach@public-star.de
Tel.: +49 611 39539-18

Svenja Karolczak

E-Mail: s.karolczak@public-star.de
Tel.: +49 611 39539-16



DEUTSCHER PRESSESTERN