



Graef Alleschneider Master M95F



Feine Küche, feiner Schnitt – Profitechnik für Zuhause

Hauchdünn und frisch aufgeschnitten vom Stück sind Speck, Schinken, Käse, Salami, Rote Beete, Ananas & Co. wahre Gaumenkitzler. Mit dem Alleschneider Master M95F hebt GRAEF – seit mehr als 60 Jahren Experte für Feinschneider – die Master-Serie auf ein noch höheres Level. Zum Upgrade des Premium-Modells gehören u.a. die innovative Feineinstellung im Schneidebereich von 0 bis 2 mm sowie die professionelle 30°-Kippfunktion. Wie präzise und fein der Sous-Chef arbeitet, lesen Sie hier im Praxistest.

Graef Alleschneider Master M95F (Herstellerangaben)

- » 30° kippbarer Alleschneider
- » Freitragende Konstruktion
- » Schnittstärke stufenlos einstellbar von 0 bis 20 mm
- » Besondere Feineinstellung im Bereich von 0 – 2 mm
- » Schnittlänge: 225mm
- » Kondensatormotor: Leistung 170 Watt
- » Ø 170 mm Vollstahl-Messer mit Hohlschliff

Ein ordentliches Pfund mit Proficharakter

Das Unternehmen GRAEF fertigt seine Alleschneider bereits seit mehr als 60 Jahren im Sauerland. Alle Schneidegeräte, die auf den Markt kommen, verdienen nicht nur das Siegel „Made in Germany“, sondern auch das Prädikat „Handmade in Arnsberg“; und das merkt man in jedem Detail.

Unser Premiumschneider aus der GRAEF Master-Serie, der Master M95F, ist vom Scheitel bis zur Sohle mit erstklassigen Materialien gefertigt und hervorragend verarbeitet. Hier kommen Vollmetall, Edelstahl, hygienisches Glas und ein Hauch von Kunststoff zum Einsatz. Daraus resultiert ein stattliches Gewicht von knapp 9 kg, das im Arbeitsmodus nahezu unverrückbar ist. Nicht nur die Pfunde, sorgen für sicheren Stand, die flächige, bruch sichere Glasbodenplatte zusammen mit vier rutschhemmenden Füßen bilden ein sicheres Fundament. In edlem Eisenlimmergrau präsentiert sich der freitragend konstruierte Vollmetall-Alleschneider klassisch und clean und fühlt sich somit schon allein optisch in jeder Küche zuhause. Seine Kernkompetenz ist – ganz klar – der präzise Schnitt. Um diesen in hoher und gleichmäßiger Qualität zu gewährleisten, hat GRAEF ein klug kombiniertes Päckchen geschnürt. Neben dem 17 cm-Vollstahlmesser in Profiqualität, das aus einem Guss gefertigt und mit einem Hohlschliff versehen ist, braucht es die nötige Feineinstellung. Und hier bieten sich Nutzerinnen und Nutzern jetzt noch exaktere Möglichkeiten. Die Schnittstärke lässt sich beim Master M95F in einem Spektrum von 0 mm bis 20 mm stufenlos festlegen. Neu ist, dass gerade der feine Schnitt im Bereich von 0 mm bis 2 mm, am Regler in 0,25 mm-Schritten dargestellt ist. Das macht

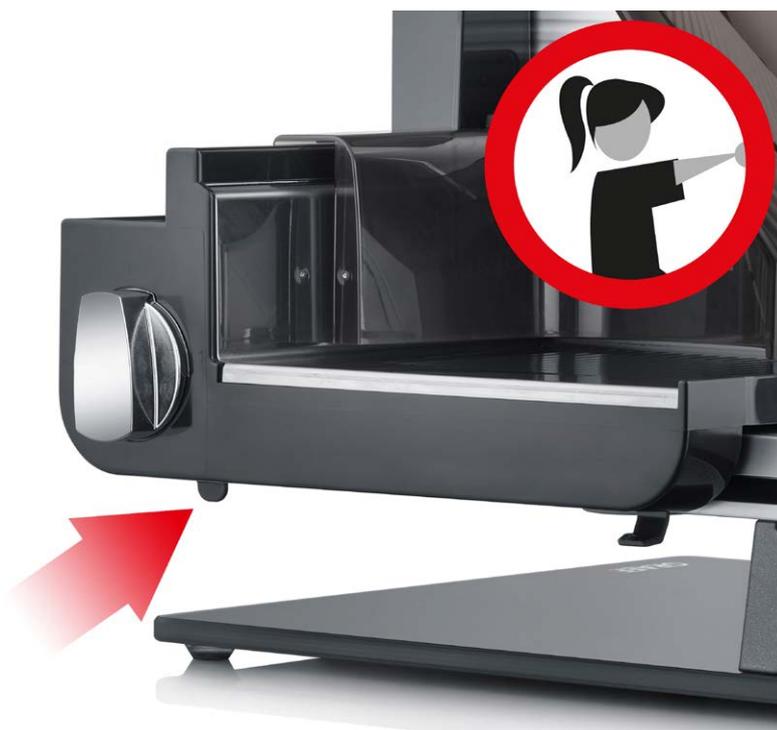
- » Einschallsicherung/Kindersicherung
- » Messerrotation in Moment- und Dauerfunktion
- » Zubehör: Messerschärfer, Messerabnahmevorrichtung, Edelstahltablett, Kombi-Aufsatz PRO
- » Material: Vollmetall, Edelstahl, bruch sichere Glasbodenplatte, Kunststoff
- » Edelstahl-Messerabdeckplatte
- » Kabellänge (ca.): 110 cm (inkl. Netzstecker)
- » Maße: 405 mm x 313 mm x 270 mm (T x B x H)
- » Gewicht: 8,66 kg
- » Farbe: Eisenlimmergrau
- » 10 Jahre Motorgarantie
- » Preis: 399,99 Euro (UVP)



Neben dem meisterlichen Alleschneider Master M95F liefert GRAEF auch jede Menge Zubehör (Bild: TechnikzuHause)



Profiliga: Die 30°-Kippfunktion liefert das gewisse Extra beim feinen und groben Schnitt (Bild: Graef)



Zum Schutz für Groß und Klein, ist der Alleschneider mit einer Einschallsicherung ausgestattet (Bild: Graef)



Feintuning ist Trumpf! Besonders im Bereich von 0 bis 2 mm lassen sich feinste Nuancen einstellen (Bild: Graef)

die Schnittstärken-Einstellung übersichtlicher. Von 2 mm bis 20 mm ist die Skalierung in 0,5 mm-Schritten zu sehen. Wichtig ist außerdem ein geschmeidig laufender Schlitten. Dieser ist mit einer Edelstahlaufgabe versehen, bedient eine Schnittlänge von 225 mm und kann entweder im Dauer- oder Momentan-Modus betrieben werden. Für den Dauerbetrieb gibt es rechts außen speziell einen Regler, der Momentan-Betrieb funktioniert, sobald man den Momentan-Schalter am Schlitten berührt. An dieser Stelle sei erwähnt, dass der Master M95F selbstverständlich, zum Schutz von Groß und Klein, über eine Einschaltssicherung/Kindersicherung verfügt.

Ein weiteres Detail, das den GRAEF Master in die Profiligas hebt, ist die 30°-Kippfunktion. Das Schneidgut gleitet mit diesem leichten Gefälle praktisch von selbst Richtung Messer. Das kennen wir ja, von den großen Profimaschinen aus Italien, wenn Parmaschinken und Südtiroler Schinkenspeck hauchdünn und in Perfektion geschnitten werden. Aber was wäre all das, ohne den passenden Antrieb!? Für einen harmonischen und flüssigen Ablauf sorgt ein wartungsfreier Kondensatormotor. Er arbeitet mit einer Leistung von 170 Watt und hat eine Garantie von 10 Jahren. Außerdem soll er – laut GRAEF – flüsterleise sein. Wir werden sehen...Das war noch nicht alles, on Top liefert GRAEF mit dem M95F noch einiges an pfiffigem Zubehör. Der Kombi-Aufsatz PRO dient als Resthalter und Mini Slicer in einem, der Messerschärfer sorgt zu gegebener Zeit für den nötigen Schliff, zum sauberen Auffangen der Lebensmittel steht ein Tablett aus Edelstahl parat und für die Demontage des Messers gibt es ein Abnahmezubehör. Und – last but not least – eine Bedienungsanleitung, die das Gerät und alle Schritte gut erklärt.



Der leicht gänige Schlitten beinhaltet Momentan- und Dauerfunktion beim Schneiden (Bild: Graef)



Mit dem Messerschärfer bleibt die Schneide konstant scharf (Bild: Graef)



Der Kombi-Aufsatz PRO dient sowohl als Resthalter und als Minic Slicer (Bild: Graef)



Damit das Messer plan anliegt und keine Verletzungsgefahr besteht, sollte bei Nichtverwendung der Regler in den Closed-Modus gestellt werden (Bild: TechnikzuHause)

Ran an den Speck – Bedienung und Praxis

Bekanntlich heißt es ja, dass man niemals eine zweite Chance für den ersten Eindruck bekommt; und der ist beim GRAEF Master M95F ganz ausgezeichnet. Ja – man benötigt etwas Schmackes, um das Gewicht zu handeln – aber, sobald man einen standfesten Platz für den Alleschneider gewählt hat, verbleibt er normalerweise dort. Es ist kein Gerät, das man nach dem Gebrauch wieder wegpackt. Unter all den Details und Fähigkeiten, die er mitbringt, gefällt mir persönlich u.a. die Glasplatte ausgesprochen gut. Glas ist ein wunderbar hygienisches Material, das Keimen und Bakterien keine Chance gibt, und da macht es dann auch nichts aus, wenn das Schneidgut mal nicht zu hundert Prozent auf dem Edelmetalltablett landet. Um den GRAEF mit dem Stromnetz zu verbinden, stehen circa 110 cm Kabellänge (inkl. Netzstecker) zur Verfügung, das ist bei der Wahl des Arbeitsplatzes zu berücksichtigen.

Einstellungssache

Im OFF-Betrieb sollte der Schnittstärken-Regler auf „closed“ stehen. Das Messer ist dann plan und es besteht keine Gefahr sich zu schneiden. In den ersten Testrunden darf der Master M95F direkt mit seinen besonderen Skills – dem besonders feinen Schnitt – glänzen. Dafür wähle ich die filigranen Einstellungen zwischen 0,25 mm und 2 mm. Den Regler kann ich sehr gut, flüssig und exakt bedienen und variere, je nach Lebensmittel in diesem Bereich. Ananas und Erdbeeren landen mit einer Schnittstärke von 0,75 mm perfekt auf dem Tablett, während die Banane, da sie eher weich ist, eine Schnittstärke von 1,25 mm benötigt. Eine ganze Ananas gehört zum großen Schneidgut, d.h. ich benötige erstmal keine Hilfsmittel, um sie sicher aufzuschneiden. Als erstes löse ich rechts die Kindersicherung und starte dann im Momentan-Betrieb. Sobald ich den Schlitten mit der Ananas nach hinten schiebe und den Momentschalter (breite Taste direkt unter dem Daumen) drücke, beginnt das Messer zu rotieren. Löse ich den Daumen stoppt das Messer sofort – Technik klappert! Das Ergebnis ist eine hauchdünne Scheibe – so wie ich sie wollte! Mit diesem hervorragenden



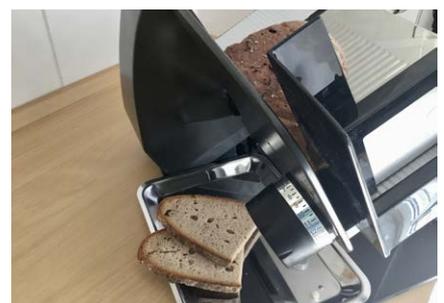
Hauchfeine Ananasscheiben ...



... und zarte Erdbeer-Filets ...



... bilden zusammen mit der Banane wahre Gaumenkitzler (Bilder: TechnikzuHause)



In 30°-Schräglage schneidet der Master M95F nicht nur würziges Mischbrot perfekt ...



den Ergebnis geht es in den Dauerbetrieb. Dafür drehe ich den Regler rechts im Uhrzeigersinn bis er einrastet. Wenn man dabei die Mechanik beobachtet, kann man sehen, dass der Regler mit Hilfe eines Kunststoffelements den Momentenschalter dauerhaft gedrückt hält – so einfach kann es sein. Wenn die Ananas schrumpft und für kleines oder schmales Schnittgut (Banane, Karotte etc.) kommt der Kombi-Aufsatz PRO zum Einsatz, den ich simpel auf den Schlitten schiebe, und der seine Arbeit sehr gut macht.

Natürlich probiere ich auch die 30°-Kippfunktion. Dafür betätige ich mit der rechten Hand die Taste hinten am Schlitten und kippe mit der linken Hand den Schlitten nach oben – so funktioniert am besten. Zum Fixieren der Position befindet sich hinten am Hauptgerät ein Hebel. Den ziehe ich nach oben, bis er einrastet – das ist wichtig, damit alles stabil ist. Das Schneiden mit Neigung funktioniert ganz wunderbar. Wie versprochen, rutschen die Lebensmittel praktisch von selbst gegen das Messer – Kraftaufwand ist nicht nötig. Brot verwandelt der Alleschneider mit ruhig und leicht brummendem Geräusch in schlanke Scheiben oder kräftige Stullen - ganz nach Geschmack.



... er bringt auch Ciabatta in die richtige Form, ...



... um anschließend delikates Bruschetta genießen zu können (Bilder: TechnikzuHause)

Präzise und schnell

Zutaten für dünne Fladen mit Schmand, Tomaten, Käse, Speck, Zwiebeln und und und ... bringt der GRAEF im Dauerbetrieb sehr zügig und präzise auf den Teller.



Die feste Haut und der saftige Kern der Tomaten, sind für den GRAEF kein Problem



Südtiroler Schinkenspeck entfaltet seinen Geschmack am besten, wenn er schön dünn geschnitten ist



Zusammen mit feinen Scheiben von Frühlingszwiebeln und Käse ...



... kann man final herrlich dünne Fladen verspeisen (Bilder: TechnikzuHause)

Schlanke Linie – der feine Schnitt beim Gemüse

Auch Veggie-Fans können bei der Zubereitung von Gemüse-Currys oder Rote Bete Carpaccio auf den Alleschneider von GRAEF setzen. Zügig schneidet er akkurat die gewünschten Zutaten in hauchfeine Scheibchen.



Die zarte Zucchini rutscht fast von allein durch das super scharfe Messer



Möhren, Fenchel usw. sind hauchdünn gelungen und ...



... verwandeln sich in nur wenigen Minuten Garzeit in ein köstliches Curry



Aus den filigran geschnittenen Rote Bete lassen sich leckeres Carpaccio oder Rote Bete Salat zaubern (Bilder: TechnikzuHause)



Extra Zubehör sorgt dafür, dass die Entnahme sicher von der Hand geht (Bild: Graef)

Mit ein paar Handgriffen gründlich rein – Reinigung & Hygiene

Dass man den Master M95F vor der Reinigung vom Stromnetz entfernt, versteht sich von selbst. Die Oberflächen sind mit einem weichen und feuchten Tuch oder Schwamm im Handumdrehen sauber. Bei Bedarf kann man auch etwas Spülmittel verwenden. Die Maschine sollte man von Zeit zu Zeit auch innen richtig gründlich sauber machen. Das ist für den Werterhalt sinnvoll und vor allem zu empfehlen, wenn man säurehaltige Lebensmittel wie Ananas oder saftige Braten und fette Wurst- und Käsewaren geschnitten hat. Gründlich heißt, der Schlitten und das Messer müssen entfernt werden. Das ist zwar nicht kompliziert, sollte aber mit aller Vorsicht erledigt werden, da das Messer extrem scharf ist. Den Schlitten kann man durch lösen der Verriegelung und heranziehen bequem entfernen. Um das Messer zu demontieren, muss zunächst der Messerschutz abgenommen werden, das klappt mit dem kleinen Hebel, der dafür vorgesehen ist wunderbar. Für die Entnahme des Messers kann man wahlweise das mitgelieferte Abnahmewerkzeug nutzen oder einen Schraubenzieher/Münze. Bei der ersten vollständigen Reinigung musste ich den Schraubenzieher nutzen, da die Messerschraube von Werksseiten so



Für die gründliche Reinigung lässt sich der Schlitten sehr einfach entnehmen (Bild: Graef)



fest angezogen war, dass das Zubehör gescheitert ist. Bei den nächsten Reinigungsvorgängen konnte ich mit dem Messerabnahmezubehör arbeiten. Messer und Schlitten müssen von Hand gereinigt werden und dürfen auf keinen Fall in die Spülmaschine. Wie gesagt, hier muss man mit Bedacht und Vorsicht arbeiten, die Messerschneide ist sehr, sehr scharf. Einmal im Monat sollte man auf das Messer und die Schlittenführung etwas Vaseline geben. Der Zusammenbau in umgekehrter Reihenfolge ist einfach und GRAEF liefert in der Bedienungsanleitung alle Unterstützung, die man braucht. Einen Hinweis zur Reinigung der losen Teile wie, Edelstahltablett und Kombi-Aufsatz PRO konnte ich nicht finden. Aber ganz ehrlich, die beiden Teile sind per Hand auch gleich sauber gemacht.

Mein Tipp an Sie: Nehmen Sie das mit der Hygiene genau! Ich besitze seit mehr als 25 Jahren einen GRAEF Alleschneider. Natürlich ist er technisch nicht mehr ganz aktuell – ABER... dank des hervorragenden Gerätes von GRAEF und meiner konsequenten Genauigkeit in puncto Hygiene habe ich immer viel Freude und prima Ergebnisse bei meinen Schneidearbeiten. So geht werthaltig!



Auch die Messerabdeckung muss weg, damit es ordentlich sauber werden kann (Bild: Graef)



Das Messer sollte von Zeit zu Zeit nicht nur gereinigt werden, das Getriebe darf gelegentlich mit Vaseline geschmiert werden (Bild: Graef)



Der GRAEF Master M95F hat wahrlich einen Platz als Sous Chef in der Küche verdient. Die erste Geige spielen Sie als Nutzer/in (Bild: Graef)

Fazit

Der GRAEF Master M95F macht seinem Namen alle Ehre. Meisterlich verwandelt er - dank des 17 cm-Vollstahlmessers mit Hohlschliff, der filigranen Schnitteinstell-Möglichkeiten und des 170 Watt Kondensatormotors - Schinken, Salami, Käse, Brot, Obst & Co. in präzise und gleichmäßige Scheiben. Der Schlitten bewegt sich von leichter Hand, ob im Dauerbetrieb oder im Momentan-Modus. Für Extra-Komfort und Proficharakter sorgt die 30°-Kippfunktion, mit der das Schnittgut praktisch von allein zum Messer gleitet. Zum Schutz für Groß und Klein und für sichereres Handling, ist im M95F eine Kindersicherung integriert. Auch beim Zubehör hat GRAEF ein ordentliches Pfund in die Waagschale geworfen. Neben einem Edelstahltablett - zum sauberen Auffangen des Schnittgutes - sind ein Messerschärfer, eine Messerabnahmevorrichtung für die gründliche Reinigung des Gerätes sowie der Kombi-Aufsatz PRO, der als Resthalter und Mini-Slicer in einem fungiert, im Lieferumfang enthalten. Mit erstklassigen Materialien und Verarbeitung - „Handmade in Arnshausen“, darf der GRAEF Master M95F gerne als Sous-Chef (zweiter Küchenchef) in die Küche einziehen. So viel Expertise gibt es zu einem UVP von 399,99 Euro und ist der Redaktion nicht nur die Note 1, sondern auch die Auszeichnung als Produkt-Highlight wert.

Vorteile

- Extrem feiner, gleichmäßiger Schnitt
- Stufenlose Schnittstärke von 0 bis 20 mm
- Besondere Feineinstellung im Bereich von 0 – 2 mm
- 30° Kippfunktion
- Sichere und einfache Bedienung
- Hochwertige Materialien
- Hervorragende Verarbeitung
- Vollständig „Made in Germany!“



HANDMADE
IN GERMANY

www.graef.de

Funktion	sehr gut
Bedienung	sehr gut
Ausstattung	sehr gut (1+)
Verarbeitung	sehr gut
Preis (UVP)	399,99 Euro

Funktion 40%, Bedienung 25%, Ausstattung 25%, Verarbeitung 10%

Alleschneider
Graef Master M95F



TECHNIK ZU HAUSE.de

Einzeltest 4/2025

Testergebnis

sehr gut (1,0)

Spitzenklasse

Alleschneider
Graef Master M95F



TECHNIK ZU HAUSE.de

Einzeltest 4/2025

Highlight