

Pressemitteilung

Höher, schneller, sicherer, komfortabler

Voll familientauglich – der neue Alleschneider SKS 500 von Graef

Arnsberg, 07.02.2020 – Ob in kleinen oder großen Familien – bei Frühstück und Abendbrot kommt der Essensnachschub dem Appetit oft kaum hinterher. Umso nützlicher ist ein schneidiger Küchenhelfer, der Wurst, Käse, Schinken, aber auch Tomaten, Zucchini und andere leckere Dinge auch in größeren Mengen rasch auf den Tisch bringt. Speziell für Familien hat Graef jetzt den neuen Alleschneider SKS 500 entwickelt. Edel in der Form, robust in der Verarbeitung und durchdacht in der Technik ist er ein typisches Graef-Produkt. Er arbeitet nicht nur schnell, sondern auch besonders sicher. Außerdem unterstützt er den nachhaltigen Umgang mit Lebensmitteln und stellt sogar Rezeptideen für die ganze Familie bereit.

Schon optisch ist die Vollmetallmaschine mit eloxiertem Aluminiumschlag ein Genuss. Was auf den ersten Blick auffällt: die höhere Anordnung des Schlittens, die es ermöglicht, direkt in hohe Auflaufformen und Schüsseln zu schneiden. Oder in die Aufbewahrungsbox für den Kühlschrank, die zur Standardausstattung der SKS 500 gehört. Sie kann passgenau unter die Maschine geschoben werden und spart einen Arbeitsgang. Ein flüsterleiser und zudem wartungsfreier 170-Watt-Kondensatormotor treibt die Wellenschliffmesser aus Edelstahl an, die sich auf Schnittstärken von 0 bis 30 Millimetern einstellen lassen, wodurch auch Brötchen aufgeschnitten werden können. So kann man Schinken zu hauchzarten Scheiben verarbeiten, aber auch Frühstücksbrötchen im Nu halbieren.

Wichtig auch: Die SKS 500 lässt sich kinderleicht bedienen, ist aber zugleich besonders kindersicher. Der mit einer Edelstahlauflege versehene Schlitten des Geräts, ist extrem leichtgängig und die Bedienung erfolgt über eine zentrale Bedieneinheit, der alle nötigen

GRAEF

Funktionen in sich vereint, so dass die Maschine mit einer Hand bedient werden kann. Mit ihm lässt sich die Schnittstärke regeln und die Maschine auf Moment- oder Dauerbetrieb einstellen. Obendrein bietet Graef erstmals eine doppelte Kindersicherung aus Anschlagverriegelung plus Schaltersperre an. Für zusätzliche Sicherheit sorgt der Resthalter. Er hält nicht nur das Schneidgut auf dem Schlitten, sondern verhindert auch dass die Finger den Messern zu nahekommen. Außerdem lassen sich mit seiner Hilfe alle Lebensmittel bis auf den letzten Rest verbrauchen.

Nachhaltig und guter Geschmack

Nachhaltigkeit ist überhaupt ein großes Thema für die Alleschneider-Experten von Graef. Zum einen halten ihre robusten und vielfach prämierten Geräte ein Leben lang – und noch etwas mehr. Zum anderen wirken sie der Nahrungsmittelverschwendung entgegen. Am Stück gekaufte Lebensmittel, die erst zuhause nach Bedarf aufgeschnitten werden, halten länger frisch und benötigen kein oder deutlich weniger Verpackungsmaterial.

Und dann ist da noch die Sache mit dem Geschmack. Ob Schinken, Käse Wurst, Fleisch, Obst, Gemüse oder was auch immer – je feiner sie geschnitten sind, desto voller können sie ihre Geschmacksaromen entfalten. Ernährungsbewusste Verbraucher setzen daher zunehmend auf den Trend zu SlicedKitchen. In dieser Küche der feinen Schnitte gibt es auch für Familien viel Neues und Schmackhaftes zu entdecken. Darum legt Graef jeder SKS 500 ein speziell für sie entwickeltes Familien-Rezeptheft und den MiniSlice-Aufsatz bei. Damit lassen sich auch kleine Lebensmittel problemlos und sicher in feine Scheiben schneiden. Und durch eine Online-Registrierung kann die Garantie um drei Jahre auf insgesamt fünf Jahre verlängert werden.

Vor 50 Jahren hat Graef den ersten elektrischen Alleschneider auf den Markt gebracht. Mit dem SKS 500 setzt das Familienunternehmen aus dem Sauerland jetzt erneut olympische Maßstäbe: Höher, schneller, sicherer, komfortabler.

UVP:

Allesschneider SKS 500

299,99 €

Ab März im Handel erhältlich.

Über die Graef GmbH & Co. KG:

Die 1920 gegründete Graef GmbH & Co. KG aus Arnsberg gehört zu den führenden Herstellern von Schneidemaschinen für den privaten und gewerblichen Gebrauch. Darüber hinaus bietet sie seit 2009 ein wachsendes Sortiment an weiteren Küchengeräten an. In nunmehr dritter Generation steht das Familienunternehmen für höchste Qualität „Made in Germany“.

Die innovativen Produkte aus der Arnsberger Manufaktur setzen immer wieder Branchenstandards, insbesondere die Allesschneider für Privathaushalte. Auch mit Messerschärfen, Siebträger-Espressomaschinen, Kaffeemühlen, Milchaufschäumern, Wasserkochern, Toastern und Waffeleisen sorgt Graef stets für perfekten 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 2009 wurde Graef mehrfach zur „Marke des Jahrhunderts“ gekürt.

Weitere Informationen zur Gebr. Graef GmbH & Co. KG erhalten Sie unter www.graef.de und in den Sozialen Medien:



Abdruck honorarfrei – Belegexemplar erbeten. Achtung, Copyright:
Graef. Fotos nur mit Quellenangabe und mit diesem Thema.

Ansprechpartner im Unternehmen:

Graef GmbH & Co. KG

Donnerfeld 6

59757 Arnsberg

Telefon: +49 (0) 29 32 / 97 03 - 31

E-Mail: franziska.graef@graef.de

Web: www.graef.de

Pressekontakt:

crossrelations brandworks GmbH

GRAEF.

Kaiserstraße 65

60329 Frankfurt

Telefon: +49 (0) 69 / 153 25 94 - 30

E-Mail: rebecca.gleichner@crossrelations.de

Web: www.crossrelations.de