

GRAEF stellt stylische Handbrew-Collection vor: ein Muss für Fans der manuellen Kaffeezubereitung

(Arnsberg, Januar 2024) Der renommierte Küchengerätehersteller GRAEF erweitert seine Kaffeewelt um eine Reihe echter Highlights für alle Liebhaber:innen der manuellen Kaffeezubereitung – die erste Handbrew-Collection in stilvollem Mattschwarz und mit edlen Echtholzapplikationen. Die Collection umfasst zwei French-Press-Kannen in verschiedenen Größen, das Herzstück für den schnellen und vollmundigen Kaffeegenuss am Morgen. Die dazugehörige manuelle Kaffeemühle ermöglicht es, feines oder grobes Kaffeemehl zu mahlen, ganz nach dem persönlichen Geschmack. Der formschöne Pour-over-Wasserkocher mit seinem präzisen Schwanenhals setzt neue Maßstäbe für die traditionelle Handaufgussmethode und verleiht dem Kaffee eine unvergleichliche Qualität. Für Fans von Milchschaumkreationen bietet die Collection darüber hinaus zwei stilvolle Milchaufschäumer, die für die perfekte Kaffeekrönung sorgen. Mit der Einführung der Handbrew-Collection unterstreicht GRAEF sein Engagement für vielfältige Geschmackserlebnisse in der Welt des Kaffees.

Für kleine und große Mengen – die French-Press-Kannen MFP12 und MFP22

Wer morgens nicht lange auf den köstlichen Kaffeegenuss warten möchte, trifft mit den French-Press-Modellen MFP12 und MFP22 von GRAEF genau die richtige Wahl. Die beiden Kannen verfügen über einen transparenten, herausnehmbaren Glasbehälter mit Metallmanschette und versprechen unverfälschten Kaffeegenuss in höchster Qualität. Durch das transparente Glas kann der Fortschritt des Brühens genau verfolgt und sichergestellt werden, dass der Kaffee die gewünschte Intensität bekommt. Für die komfortable Reinigung wird der Behälter einfach aus der Metallmanschette genommen, die nicht nur schick aussieht, sondern zudem als Wärmeschutz dient. Mit einem Fassungsvermögen von 350 Millilitern eignet sich die MFP12 ideal für die Zubereitung von ein bis zwei kleinen Tassen des braunen Goldes. Wer größere Mengen zubereiten möchte, für den empfiehlt sich die MFP22. Mit ihr lassen sich dank einer Füllmenge von 800 Millilitern fünf bis sechs Tassen Kaffee zubereiten – ideal für das Familienfrühstück.

GRAEF
Für heute. Für morgen. Für dich.

[Download Bildmaterial](#)



Die Handbrew-Collection ist ein Muss für Fans der manuellen Kaffeezubereitung.



Die Collection umfasst zwei French-Press-Kannen in verschiedenen Größen.



Für die Zubereitung von ein bis zwei kleinen Tassen Kaffee: die MFP12.

mehr >>

Presseinformation

Perfekte Körnung für den Kaffeegenuss

Ein genussvoller Kaffeemoment startet mit der perfekten Körnung de Kaffeemehls und hier zeigt die manuelle Kaffeemühle MCM12 ihre ganze Klasse. Mit einer großzügigen Füllkapazität von 25 Gramm ungemahlene Bohnen ermöglicht sie beispielsweise die mühelose Zubereitung von grobem Kaffeemehl für die French Press oder von feinem Espressopulver. Ohne Strom und mit nur wenigen Handgriffen mahlt sie die kleinen Bohnen dank 48 Mahlgradeinstellungen ganz nach den persönlichen Bedürfnissen. Das spezielle Oberflächenmuster am Gehäuse sorgt für Griffigkeit und guten Halt während des Mahlens und dank des herausnehmbaren Edelstahl-Mahlwerks ist auch die Reinigung kinderleicht.

Präziser Aufguss mit dem Pour-over-Wasserkocher GK502

Handgefilterter Kaffee erfreut sich auch heute noch großer Beliebtheit, denn die Pour-over-Methode führt zu einem besonders aromatischen und individuell abgestimmten Kaffeeerlebnis. Für diesen Prozess der Kaffeezubereitung bietet GRAEF mit dem Pour-over-Wasserkocher GK502 das optimale Gerät, das innovative Technologie mit durchdachtem Design kombiniert. Ausgestattet mit einem schlanken Schwanenhals-Ausguss, gewährleistet der GK502 eine kontrollierte und gleichmäßige Wasserverteilung über den Kaffee oder den Tee, um das beste Geschmackserlebnis zu erreichen. Ein weiteres Highlight ist die präzise einstellbare Temperatur: Nutzer:innen können die ideale Brühtemperatur für das Lieblingsgetränk individuell einstellen – von 40 °C bis 100 °C – und diese dank des LED-Displays zur Anzeige von Temperatur und Brühzeit jederzeit kontrollieren. Mithilfe des Brühtimers und der Warmhaltefunktion hat man zudem die maximale Kontrolle über den Brühprozess und es ist sichergestellt, dass das aufgebrühte Getränk stets die gewünschte Temperatur behält. Der Wasserkocher ist mit seinem eleganten Edelstahlgehäuse im GRAEF-Design und mit dem stilvollen Schwanenhals-Ausguss ein echter Eyecatcher in jedem Zuhause.

Mit wenigen Handgriffen zum perfekten Milchschaum

Um dem aromatischen Getränk abschließend eine schaumige Krone aufzusetzen, wird die Handbrew-Collection von GRAEF mit dem manuellen Milchaufschäumer MMS12 sowie dem Glas-Milchaufschäumer MS902 mit Induktionstechnologie komplettiert. Hochwertig verarbeitet, und mit langlebigen Materialien, ermöglicht der MMS12 mit einer Füllmenge von circa 200 Millilitern die mühelose Zubereitung von perfektem Milchschaum für beispielsweise zwei Cappuccini oder einen Latte macchiato, und das mit nur wenigen Handgriffen. Dank seiner benutzerfreundlichen Handhabung gelingt die Milchschaumzubereitung im Handumdrehen, ohne aufwendige Einstellungen oder komplizierte Bedienungsanleitungen. Wie die French-Press-Kannen verfügt auch er über einen transparenten Glasbehälter, sodass Benutzer:innen die Kontrolle über den

GRAEF

Für heute. Für morgen. Für dich.



Die MCM12 mahlt Kaffeebohnen ganz nach den persönlichen Bedürfnissen..



Der GK502 gewährleistet eine kontrollierte und gleichmäßige Wasserverteilung.



Der manuelle Milchaufschäumer MMS12 sorgt für die perfekte Kaffeekrönung.

mehr >>

Presseinformation

Aufschäumprozess haben und die gewünschte Konsistenz erreichen können. Außerdem sorgt das kompakte Design des Milchaufschäumers für eine platzsparende Aufbewahrung. Wer seinen Milchschaum nicht per Hand zubereiten möchte, sollte zum MS902 greifen. Dieser verfügt – neben vielen praktischen Features – über eine extraleise Funktionsweise und liefert dank seiner Induktionstechnik perfekte Ergebnisse.

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 Arnshausen 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 Allesschneidern 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 Allesschneider, die Kaffeewelt mit hochwertigen Siebträger-Espressomaschinen und hochwertigen Kaffeemöhlen, 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 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. 2023 wurde das Unternehmen vom PLUS X Award als Deutsche Marken Ikone ausgezeichnet.

GRAEF
Für heute. Für morgen. Für dich.

Weitere Informationen

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

Svenja Karolczak

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

Diana Heinbach

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



DEUTSCHER PRESSESTERN