

## Gesund, lecker, einfach und sogar nachhaltig: hausgemachte Snacks aus dem neuen GRAEF Mini-Dörrautomaten

(Arnsberg, September 2020) – Knusprige Kartoffel- und Gemüsechips, leckeres Apfeltopping für das Müsli, knackige Nüsse für den Salat oder würziges Beef Jerky – für Snacks & Co. müssen ab sofort nicht mehr die Supermarktregale geplündert werden, denn bewusste und gesunde Ernährung fängt in der heimischen Küche an! Der neue **GRAEF Mini-Dörrautomat DA 2042** erzeugt dank moderner 3-D-Dörrtechnologie das ideale Trockenklima und verwandelt Lebensmittel wie Äpfel, Zitrusfrüchte, Rote Bete oder Fleisch und Fisch innerhalb weniger Stunden in vitaminreiche Chips und natürliche Snacks. Mit seinen kompakten Abmessungen (B 27,2 cm x T 29 cm x H 21 cm) passt der Dörrprofi sogar in kleinere Küchen. Und auch alle Hobbygärtner kommen im wahrsten Sinne des Wortes auf den Geschmack: Wer im eigenen Garten Gemüse, Obst oder Kräuter anbaut, kann die frischen Produkte problemlos haltbar machen – ganz ohne Konservierungsstoffe, künstliche Farb- oder Aromastoffe sowie ohne überschüssiges Salz. Dazu verwandelt der Dörrautomat nicht nur Snacks in optische Highlights, sondern ist auch selbst ein stylischer Hingucker in jeder Küche.

Das schicke und komfortable Design des Dörrprofis ist bereits jetzt preisgekrönt und hat die Jury des Plus X Award 2020 überzeugt. Neben dem Design besticht der neue Allrounder des Arnsberger Familienunternehmens auch mit seinem Bedienkomfort und der hohen Materialqualität. Entscheidend ist dabei nämlich auch, was der Dörrautomat im Inneren zu bieten hat!

### Gleichmäßig und schonend dörren mit der 3-D-Dörrtechnologie

Das Geheimnis für ein ideales Dörrergebnis liegt im gleichmäßigen und schonenden Entziehen von Wasser. Die Temperatur sollte dabei einerseits hoch genug sein, um Lebensmittel schnell zu trocknen, und andererseits tief genug, um wichtige Enzyme, Vitamine und Nährstoffe zu erhalten – denn nur so wird das Dörrgut zu einem gesunden Energielieferanten! Der neuste Mini-Dörrautomat von GRAEF verfügt über eine spezielle 3-D-Technologie: Das Heizelement und der Ventilator sind an der Rückseite des Geräts positioniert, wodurch der Luftstrom nicht nur in eine Richtung zieht, sondern gleichmäßig im Gerät zirkuliert, bevor die Luft wieder austritt. Die Metallverkleidung im Inneren sorgt zusätzlich für eine optimale

mehr >>



[Download Bildmaterial](#)



Der neue GRAEF Mini-Dörrautomat 2042 im kompakten Design.



FrISChe Beeren verwandelt der Dörrprofi in knackiges Müsli-Topping.



Auszeichnung mit dem Plus X Award für Qualität, Design und Bedienkomfort.

## Presseinformation

Wärmeverteilung und energieeffizientes Dörren. Die Temperatur des kompakten Dörrprofis wird digital angezeigt und ist zwischen 35 °C und 80 °C regulierbar, denn Lebensmittel werden bei unterschiedlichen Temperaturen besonders knusprig, knackig oder biegsam. Übrigens: Eine tolle Idee sind auch selbst gemachte Snacks für die lieben Vierbeiner – denn warum Leckerlis kaufen, wenn sie mit dem neuen Allrounder von GRAEF spielend leicht selbst zubereitet werden können.

### Dörren für Gesundheit und Umwelt

Dörrgut ist nicht nur für Mensch und Tier gesund, sondern auch nachhaltig. Denn auch leicht verschrumpelte Karotten, Gurken, Tomaten oder Beeren sowie Lebensmittel, die nicht frisch verzehrt werden, wandern nicht in die Mülltonne, sondern in den Dörrautomaten. Besonders komfortabel ist dabei das Schubladen-Design. Die vier Edelstahltablets können ganz bequem nach vorne herausgenommen werden und sind je nach Menge des Dörrguts auf unterschiedlichen Höhen wieder einsetzbar. Dörren kann somit einem großen Problem unserer Zeit entgegenwirken: der Lebensmittelverschwendung. Der Profitipp: Je dünner die Scheiben geschnitten sind, desto besser werden die Aromen freigesetzt und desto einfacher lassen sich Lebensmittel trocknen – zu einheitlichen und hauchdünnen Scheiben verhelfen die bewährten GRAEF Alleschneider.

Der **GRAEF Mini-Dörrautomat DA 2042** ist ab September im Handel für 129,99 Euro (UVP) erhältlich. Weitere Informationen zur Gebr. GRAEF GmbH & Co. KG sind unter [www.graef.de](http://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 Arnsberg gehört zu den führenden Herstellern von Schneidemaschinen für den privaten und den gewerblichen Gebrauch. 2020 feiert das Familienunternehmen bereits sein 100-jähriges Jubiläum. 100 % Innovation, 100 % Ingenieurskunst, 100 % Nachhaltigkeit und vieles mehr – für das bedeutende Jahr 2020 hat GRAEF prägnante Botschaften formuliert, die die Philosophie des Familienunternehmens, seine Werte und Errungenschaften perfekt zusammenfassen. So steht das Unternehmen – mittlerweile in vierter Generation familiengeführt – längst nicht mehr nur für höchste Qualität „made in Germany“, sondern auch für verantwortungsvolles und nachhaltiges Wirtschaften.

Die innovativen Produkte aus der Arnsberger Manufaktur setzen immer wieder Branchenstandards, insbesondere die Alleschneider für Privathaushalte. Auch mit Messerschärfern, Siebträger-Espressomaschinen, Kaffeemühlen, Milchaufschäumern, Wasserkochern, Toastern und Waffeleisen 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 2009 wurde GRAEF mehrfach zur „Marke des Jahrhunderts“ gekürt und konnte jüngst den Plus X Award als „Beste Marke des Jahres 2020“ für sich gewinnen. GRAEF sammelte 2020 sogar die meisten Plus X Award Gütesiegel in der eigenen Produktgruppe und wurde daher zusätzlich als „Innovativste Marke 2020“ ausgezeichnet.



Die lieben Vierbeiner werden mit selbst gemachten Leckerlis verwöhnt.

### Weitere Informationen

Deutscher Pressestern®  
Bierstadter Straße 9 a  
65189 Wiesbaden  
[www.deutscher-pressestern.de](http://www.deutscher-pressestern.de)

#### Laura Trost

E-Mail: [l.trost@public-star.de](mailto:l.trost@public-star.de)  
Tel.: +49 611 39539-15

#### Natalia Wenzel-Warkentin

E-Mail: [n.wenzel-warkentin@public-star.de](mailto:n.wenzel-warkentin@public-star.de)  
Tel.: +49 611 39539-16



DEUTSCHER PRESSESTERN