

Hauchzartes Tuning zum 100. Geburtstag: GRAEF sagt „Danke“ und verschenkt MiniSlice-Aufsatz zu jedem Allesschneider

(Arnsberg, Juni 2020) – Er ist eine Revolution in der Küche der feinen Schnitte und weltweit einzigartig: der MiniSlice-Aufsatz aus dem Hause GRAEF. Das Familienunternehmen aus dem Sauerland bedankt sich zu seinem 100-jährigen Geburtstag bei seinen Kunden nun mit einer ganz besonderen Jubiläumsaktion und gibt den beliebten Aufsatz im Wert von 39,99 € ab August zu jedem neu gekauften GRAEF Allesschneider kostenfrei dazu. Mit dem MiniSlice-Aufsatz können selbst kleinste Lebensmittel wie Pilze, Erdbeeren oder Kirschtomaten in hauchzarte Scheiben geschnitten werden, was ihn zur idealen Ergänzung für die schnittigen Allrounder vom Marktführer macht. Schnell und einfach auf den eckigen Schlitten eines jeden GRAEF Allesschneiders montiert, macht der MiniSlicer die Zubereitung von Obsttorten, Salaten oder Gemüse-Aufläufen zum Kinderspiel. Das ist nicht nur praktisch, sondern spart auch wertvolle Zeit, die im stressigen (Familien-)Alltag stets knapp bemessen ist – ein nachhaltiges Jubiläumsgeschenk für gemeinsame Genussmomente.

Kleines Technikgenie: Volle (Schwer-)Kraft voraus

Was ergeben ein 45-Grad-Winkel und ein Durchmesser von nur 55 mm? Richtig, 100 Prozent Genuss, passend zum 100. Geburtstag. Der MiniSlice-Aufsatz, das GRAEF Jubiläumsgeschenk, bedient sich der Schwerkraft – kleine Lebensmittel werden in die 55 mm kleine Öffnung gegeben und fallen im 45-Grad-Winkel direkt an das Messer. Das macht die Zubereitung besonders sicher. So lässt sich das Lebensmittel bis auf die letzte Scheibe verwerten und man muss nicht mehr aus Angst um die Finger die Reststücke entsorgen – damit hilft der MiniSlice-Aufsatz nachhaltig gegen unnötige Verschwendung.

Volles Aroma für kleine Snacks

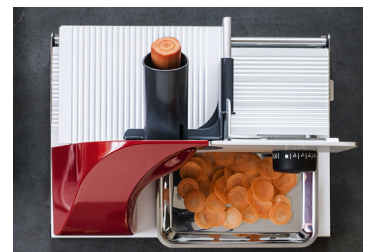
Je dünner man Lebensmittel wie Fleisch und Gemüse schneidet, desto mehr Aromen setzen sie frei, das ist längst kein Geheimnis. Doch oft wird diese Wirkung gerade auch bei kleinem Schnittgut verkannt. Egal ob gesunde Gemüsechips oder Obstsnitze für die Kleinen – mit dem



[Download Bildmaterial](#)



GRAEF verschenkt den MiniSlice-Aufsatz zu jedem Allesschneider.



Der GRAEF MiniSlicer schneidet selbst kleinste Lebensmittel in hauchdünne Scheiben.



Der MiniSlice-Aufsatz passt auf jeden GRAEF Allesschneider.

[mehr >>](#)

Presseinformation

MiniSlicer werden sie im Handumdrehen besonders schmackhaft. Wer bereits einen GRAEF Alleschneider besitzt, kann den MiniSlice-Aufsatz als Zubehör (UVP: 39,99 Euro) erwerben – er passt auf jedes jemals gekaufte GRAEF Modell.

Weitere Informationen zur Gebr. Graef GmbH & Co. KG können unter www.graef.de sowie auf den Social-Media-Kanälen des Unternehmens eingesehen werden.

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. 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 Arnshausener Manufaktur setzen immer wieder Branchenstandards, insbesondere die Alleschneider für Privathaushalte. Auch mit Messerschärfen, Siebträger-Espressomaschinen, Kaffeemühlen, Milchaufschäumern, Wasserkochern, Toastern und Waffeleisen sorgt das Unternehmen 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

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

Laura Trost

E-Mail: l.trost@public-star.de
Tel.: +49 611 39539-15

Natalia Wenzel-Warkentin

E-Mail: n.wenzel-warkentin@stern-agentur.de
Tel.: +49 611 39539-16



DEUTSCHER PRESSESTERN