

Kaffee mahlen mit Stil – GRAEFs neue Premiumkaffeemühlenserie CM8000 in angesagten Farbtönen

(Arnsberg, Januar 2024) Die Kunst des Kaffeegenusses beginnt bereits bei der Zubereitung. Vor allem die Wahl der Zubereitungsmethode spielt eine entscheidende Rolle für den Geschmack und die Intensität des schwarzen Goldes. Um das volle Aroma aus jeder Kaffeebohne herauszuholen, sollte man sie erst unmittelbar vor der Zubereitung mahlen. Die deutsche Traditionsmarke GRAEF präsentiert mit ihrer innovativen Premiumkaffeemühlenserie CM8000 die idealen Helfer dafür. Die neue Serie überzeugt dabei nicht nur mit hochwertigem Metallgehäuse und starker Leistung, auch optisch ist sie ein echtes Highlight in jeder Küche – in der Pantone-Farbe des Jahres „Peach Fuzz“, in den sanften Farbtönen Pistazie oder Dipped Sand oder in klassischem Mattschwarz.

Verbesserter Antistatikeinsatz für rückstandsloses, sauberes Mahlen

Für viele gehört eine Tasse frisch zubereiteter Kaffee am Morgen einfach dazu. Die Allroundkaffeemühlen der Serie CM8000 gestalten den Start in den Tag aufgrund ihrer cleveren Features besonders komfortabel. Mit verbessertem Antistatikeinsatz und minimalem Totraum sorgen sie für rückstandsloses, sauberes Mahlen und jederzeit frisches Kaffeemehl. Ein zusätzlich zu dem abnehmbaren 350-Gramm-Bohnenbehälter mit Schiebeverschluss erhältlicher 75-Gramm-Single-Dose-Bohnenbehälter ermöglicht den Benutzer:innen, genau die Menge Kaffeebohnen zu mahlen, die für eine einzelne Tasse Kaffee benötigt wird. Dies trägt zu Frische und Qualität des gemahlene Kaffees bei. Darüber hinaus bietet ein langsam laufendes Edelstahl-Kegelmahlwerk mit 40 Mahlgradeinstellungen den für jede Zubereitungsart optimalen Mahlgrad.

Alles im Blick dank LED-beleuchtetem Arbeitsbereich

Für eine klare Sicht auf den Mahlvorgang sorgt die LED-Beleuchtung. Durch die bessere Sichtbarkeit können Anwender:innen den Mahlgrad leichter kontrollieren und sicherstellen, dass die gewünschte Körnung erreicht wird. Die benötigte Mahlmenge wird dank der „Grind on demand“-Funktion direkt in Siebträger und Co. dosiert, damit der Kaffee besonders frisch bleibt. Das Mahlwerk mit Feineinstellung und die Tamping-Matte können herausgenommen werden, sodass sich die Geräte mühelos reinigen lassen. Mit einem Kaffeemehlbehälter für bis zu 12 Tassen Filterkaffee eignet sich die CM8000-Serie zudem perfekt für gesellige Runden oder den täglichen Kaffeegenuss im Büro. Erhältlich in den stilvollen Farben Peach Fuzz, Pistazie, Dipped Sand und Mattschwarz, vereint die CM8000-Serie Funktionalität und Ästhetik – für individuellen Kaffeegenuss.

GRAEF
Für heute. Für morgen. Für dich.

[Download Bildmaterial](#)



GRAEFs neue Premiumkaffeemühlenserie CM8000 in angesagten Farbtönen.



40 Mahlgradeinstellungen: Für jede Zubereitungsart der optimale Mahlgrad.



Der LED-beleuchtete Arbeitsbereich liefert klare Sicht auf den Mahlvorgang.

mehr >>

Presseinformation

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 Arnsberg 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 Siegräger-Espressomaschinen und hochwertigen Kaffeemøhlen, 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