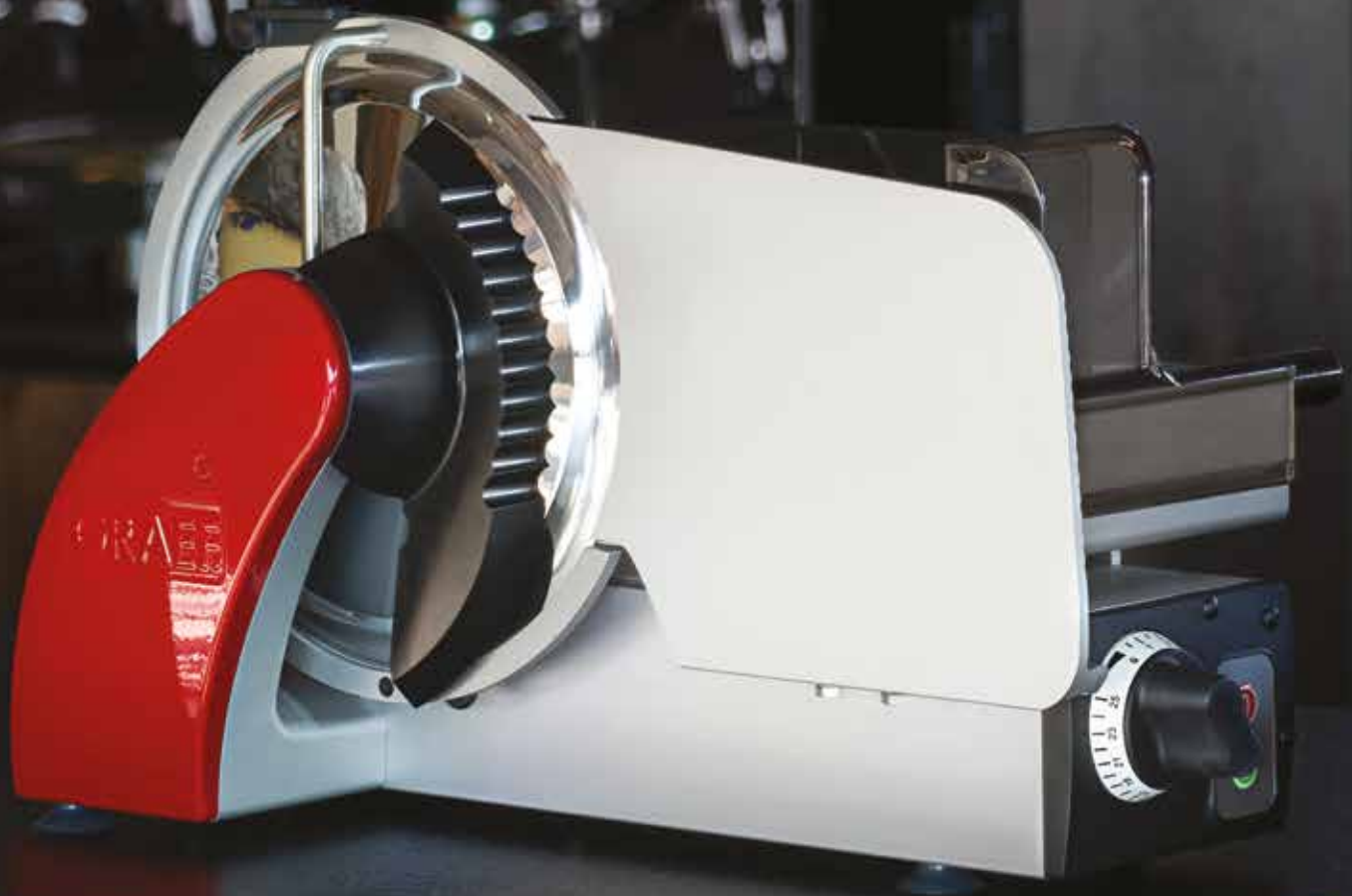


GRAEF.

WUNDERBAR WANDELBAR:

GRAEFS NEUE PROFI-ALLESSCHNEIDER
DER CONCEPT LINE



**SLICEDKITCHEN,
DIE KÜCHE DER
FEINEN SCHNITTE**

**SCHNEIDEKUNST
FÜR JEDEN
ANSPRUCH**

**EINFACH REINIGEN
UND SICHER
SCHNEIDEN**

INHALT

Editorial **02**
 Die SlicedKitchen in der Gastronomie **03**
 Ein überzeugendes Konzept **04**
 Durchdachtes Design und cooler Antrieb **05**
 Der aktuelle Variantenmix **06**
 Schneidekunst für Gastronomie und Handel **07**

Impressum **08**
 Erfahrungsbericht aus der
 Gastronomie **08-09**
 Teamwork in der Küche: Schneiden,
 Schärfen, Wolfen, Dörren **10-11**
 Scheiben bringen Glück **12**



EDITORIAL

WIE ALLES IM LEBEN HAT AUCH EIN ALLESSCHNEIDER ZWEI SEITEN.

Auf der rechten Seite wird der Schlitten mit Schnittgut und Schwung ans Messer geführt. Da geht es um Kraft, Technik und Alltagstauglichkeit. Und es gibt die linke Seite, wo feinste Scheiben von edlem Schinken sowie Carpaccio von Bete oder Birne hauchdünn auf den Teller gleiten. Die passende Vinaigrette, ein bisschen Käse, ein Tupfer Pesto und schon haben Sie eine überraschend neue Vorspeise. Arrangieren Sie das mit der gleichen Kreativität auf einer – natürlich frisch geschnittenen – Scheibe Brot, haben Sie eine moderne Stulle und die Nase kulinarisch ziemlich weit vorn. Das sind jedenfalls die Erfahrungen, die wir seit der Entwicklung der SlicedKitchen vor zwei Jahren gemacht haben: auf Messen und Veranstaltungen mit Verbrauchern, dem Handel, Köchen, Bloggern und Medien.

Diese Trendküche, gepaart mit Ihrer und unserer Erfahrung in der Profiküche, findet sich jetzt in den Allesschneidern der Concept Line.

So einzigartig, wie Ihre Anforderungen sind, so individuell können wir mit unserem Baukastensystem reagieren. Genauso wie mit den individuellen Schlittengrößen und den zwei Messergrößen. Und damit künftig beim Blick in Ihre Küche die neue Concept der Hingucker schlechthin wird, gibt es erstmals farbige Motorabdeckungen.

Weitere Informationen dazu und zu unserem gewachsenen Sortiment sowie weitere Tipps für die Küche der feinen Scheiben finden Sie in diesem Profi-Magazin und unter www.graef.de. Oder rufen Sie uns einfach an.

Viel Freude in der Scheibenküche wünscht Ihnen

Hermann Graef



DIE KÜCHE DER FEINEN SCHNITTE

Werden Obst und Gemüse mit einem Alleschneider hauchdünn aufgeschnitten, bringen sie ihre Aromen optimal ins Spiel. Außerdem helfen sie Wurst, Käse und Schinken am Stück bis auf den letzten Rest aufzubrauchen. Diesen nachhaltigen Umgang mit frisch zubereiteten Lebensmitteln schätzen die Kunden. Kreative Köche nutzen die Maschinen, um Carpaccio aus Fisch, Birnen und Bete sowie Salate aus heimischem Wurzelgemüse auf den Teller oder die moderne Stulle zu bringen.

Die vier Säulen der SlicedKitchen

GESUNDHEIT

Frische Zutaten voller Aromen lassen sich in feinen Scheiben neu kombinieren: als frische Vorspeise, als würziger Auflauf oder auf einer Stulle.

NACHHALTIGKEIT

Lebensmittel am Stück werden restlos aufgeschnitten. Das vermeidet Food Waste und Plastikverpackungen.

GESCHMACK

Je dünner Scheiben geschnitten werden, desto intensiver entfaltet sich ihr Aroma. Soßen und Dips inszenieren die einzelnen Zutaten zu neuen kulinarischen Ideen.

KREATIVITÄT

Feine Scheiben überraschen Mund und Auge. Die hauchdünnen Scheiben von Schinken und Co. lassen sich bunt zu kulinarischen Landschaften dekorieren.



REZEPT

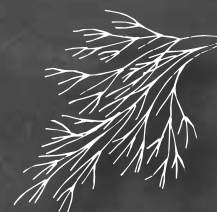
SMÖRGASTARTA

GEGRILLTE BROTSCHNITTEN
MIT FRISCHKÄSE UND RÄUCHERLACHS
FÜR VIER PERSONEN

1 kleines Bauernbrot
200 g Frischkäse
1 kleines Bund Schnittlauch
4 gekochte Eier
4 Scheiben Räucherlachs

1 Handvoll gemischten Salat
(z. B. Frisée, Rucola, Feldsalat,
Romanasalat)
2 EL Olivenöl
Salz & Pfeffer aus der Mühle

1 Den Grill (mit Deckel ca. 200°C) für mittlere bis hohe direkte/ indirekte Hitze vorbereiten. **2** Das Brot der Länge nach in 16 dünne Scheiben schneiden. Mit Öl einpinseln und bei direkter Hitze grillen, bis sich ein Muster abzeichnet. Auf Küchenkrepp auskühlen lassen. **3** Frischkäse mit Salz und Pfeffer würzen. Schnittlauch fein schneiden und dazugeben. Eier pellen und in dünne Scheiben schneiden. **4** Die Brotscheiben mit Frischkäse bestreichen. Danach mit Salat, Ei und Lachs belegen.





Luftschlitze wie ein Sportwagen. Die Concept bleibt auch bei hoher Belastung cool.

EIN STIMMIGES KONZEPT, DAS ÜBERZEUGT

REINIGUNG

- Geschlossene Messerabdeckplatte wird mit einem Griff gelöst
- Großzügiger Platz zwischen Messer und Körper
- Saftrille an Anschlagplatte
- Abstreifer und Spitzenplatte wie gewohnt abnehmbar

PLATZSPAREND UND FLEXIBEL

- Standsicher & schmaler Arbeitsraum
- Maschinengrundriss in platzsparender L-Form ermöglicht Freiraum für hilfreiche „Kitchen Adds“:
 - Tablett
 - Schneidbrett
 - Gastronormbehälter
 - Standard Portionswaagen (Küchenwaagen)
 - Verkaufswaagen (z.B. Mettler Freshway Line)
 - Papierbox und vieles mehr

CLEVERE TECHNIK

- Schlitten um 90° klappbar
- Effizientes Motorkühlsystem
- Hybridantrieb ermöglicht wirkungsvolle und wartungsfreie Kraftübertragung
- Sichere und wasserdichte Schaltertechnik der neuesten Generation



AUF KLEINSTEM RAUM CLEVER KOMBINIEREN

Mit den Profi-Allerschneidern der Concept Line ergänzen wir unsere bewährte Gewerbelinie. Gewerbliche Nutzer erhalten damit Geräte an die Hand, die sie nach dem Baukastenprinzip ganz ihren individuellen Anforderungen anpassen können.

Ob es um die kreative Zubereitung von SlicedKitchen-Spezialitäten in der Gastronomie geht oder darum, an der Frischetheke rasch große Mengen an Aufschnitt zu verarbeiten – die Concept-Maschinen sind höchst wandlungsfähige Alleskönner unter den Allerschneidern.

Durchdachtes Design – cooler Antrieb

Dank ihres L-förmigen Grundrisses lassen sich die Maschinen je nach Bedarf mit den unterschiedlichsten Zusätzen kombinieren: seien es Küchenhelfer wie Tablettts, Schneidbretter, Küchenwaagen oder Gastronormbehälter oder Theken-Assistenten wie Verkaufswaagen, Papierboxen etc. Nach dem Motto: Wer was kann, versteckt sich nicht, gibt es die Motorabdeckung auch in Rot, Schwarz und Weiß.

Ob ad hoc oder im Dauerbetrieb, die Concept-Maschinen tun still, stark, aber leise ihre Arbeit. Trotzdem kommen sie nie ins Schwitzen. Das verhindert das effiziente Motorkühlsystem mit seinen großzügigen Schlitzen. Frischware bleibt kühl und Käse oder Schinken schmelzen nicht dahin. Beim Motor setzen wir auf einen Hybridantrieb, der Schnecken- und Riemenge triebe miteinander kombiniert, damit das Messer auch bei härtestem Schneidgut durchzieht.

WÜNSCH DIR WAS – DIE AKTUELLE VARIANTENMATRIX

Um allen Ansprüchen gerecht zu werden, bietet die Concept Line verschiedene Modelle an. Neben der Wahl zwischen einem Vertikal- oder Schrägschneider unterscheiden sich die Modelle unter anderem in der Länge des Schlittens und damit auch der Standfläche. Je größer der Schlitten, desto breiter kann das Schnittgut, z.B. das Brot, sein. Je größer das Messer, desto höher – meint auch dicker – kann z. B. der Schinken sein.

TYP	Vertikalschneider			Schrägschneider	
MAX. SCHNITTBREITE (MM)	20			20	
SCHLITTENBREITE (MM)	250		300	250	
MESSER (Ø MM)	Ø 250	Ø 300	Ø 250	Ø 250	Ø 300
STANDFLÄCHE (L x B)	470 x 315	495 x 315	520 x 315	520 x 220	535 x 220
SCHNEIDGUT (L x B)	Ø 180 230 x 170	Ø 198 230 x 180	Ø 180 300 x 170	Ø 180 230 x 170	Ø 198 230 x 180
GEWICHT (NETTO KG)	20	21,5	23,5	25,2	27,0
MODELL	CO25	CO30	CO25 L	CO25 S	CO30 S



Die Schwerkraft als Küchenhelfer. Mit dem Schrägschneider fällt der Schinken gegen das Messer und die Scheiben komfortabel auf den Teller.

SCHNEIDEKUNST FÜR GASTRONOMIE UND HANDEL

**GARANTIE AUF ALLE MODELLE, ERSATZTEILVERSORGUNG
UND SERVICEFREUNDLICHER AUFBAU**

BISTRO 1920 – DER SPRINTER



Für qualitätsbewusste Einsteiger. Die kompakte Maschine speziell für Kleinküchen mit geringer Schnittmenge – die aber alles schneidet – und kurzer Arbeitszeit braucht wenig Platz.

- Aluminium mit hochwertiger Einbrennlackierung
- Hochwertige Kunststoffe
- Leicht laufender Schlitten
- Einfache Reinigung
- Abnehmbarer Schlitten
- 2-Stufen-Messerschärfer

AUTOMANUALE – DER HANDWERKER

Jede einzelne AutoManuale wird von erfahrenen Mitarbeitern mit den Originalwerkzeugen von 1950 in Handarbeit gefertigt. Das Messer, der Schlitten und der automatische Vorschub werden per Hand mit einem Schwungrad angetrieben. Alle Teile, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, sind aus Edelstahl.



Modelle AM

- Aluminiumguss mit hochwertiger Einbrennlackierung
- Großflächiger Schlitten aus Edelstahl mit Fixierarm
- Hartverchromtes Hochleistungsmesser
- Auf Wunsch in allen RAL Farben
- Stabiler Stellfuß (optional)



MASTER LINE – DER LANGLÄUFER



Perfekte Schnittergebnisse und eine optimale Ergonomie bei ermüdungsfreiem Arbeiten. Die schnelle Reinigung spart Zeit an der Theke und in der Produktion. Sechs Modellvarianten für maximale Schneidkapazität bei kleinstmöglicher Aufstellfläche.

- Integriertes Luftkühlssystem
- Hartverchromte Vollstahlmesser
- Innenliegende Messerabdeckplatte
- Hochwertige Kunststoffe
- Schnittstärkeneinstellung mit Feinjustierung
- Glatte, frei zugängliche Flächen
- Abnehmbarer Schlitten
- Cera3-Beschichtung verhindert Antrocknen oder Anhaften
- 2-Stufen-Messerschärfer

AUTOMASTER LINE – DER ALLESKÖNNER



Erstklassiges Schneiden und perfektes Ablegen bei höchster Sicherheit. Hinter dem ergonomisch durchdachtem Design aus hochwertigen Materialien steckt innovative Technik.

HALBAUTOMATEN HA

HA 800 - HA 810

- Servounterstützter Handbetrieb
- Schlitten abnehmbar
- Automatisches Ablegen

VOLLAUTOMATEN VA

VA 802 - VA 802 H - VA 804 - VA 806

- Automatischer Schlittenantrieb
- Automatischer Schneidgutvorschub
- Spezial-Schlitteneinsätze optional verfügbar
- Schlitten abklappbar
- Ablagetablett
- 3 unterschiedliche Schlittenlängen
- Automatisches Ablegen

VOLLAUTOMAT MIT FÖRDERBAND VA FB

VA 802 FB - VA 804 FB - VA 806 FB

Zusätzlich zu den Vollautomaten:

- Interleaveroption
- 3 unterschiedliche Förderbänder



**Keine Angst vor breiten Broten.
Auf langen Scheiben ist viel Platz
für neue Stellen-Kreationen.**

MIT SCHEIBENGE- RICHTEN ÜBERRASCHEN WIR UNSERE GÄSTE GESCHMACKLICH UND OPTISCH

**Der hessische TV-Koch Reiner
Neidhart erzählt, wie die feinen
Scheiben des Allesschneiders
neues Leben in seine Karbener
Küche gebracht haben.**

Was hat der Allesschneider mit Ihrer Speisekarte gemacht?

Der Allesschneider war eine echte Entdeckung. Mit der SlicedKitchen bekommen wir viel mehr und vor allem einen ganz anderen Geschmack aus den verschiedensten Produkten. Rohes Gemüse oder Fleisch klingen erst mal wenig nach Genuss. Mit dem Allesschneider kann man aber so feine Scheiben schneiden, dass die Produkte gar nicht unbedingt gekocht oder gebraten werden müssen. Es ist nur wichtig, gleichmäßige Scheiben zu schneiden. Außerdem lässt sich die Optik der Gerichte entscheidend verbessern. Ganz neue, kreative Arten des Anrichtens sind möglich. Das waren alles Gründe, um die Sliced-Kitchen mit auf die Speisekarte zu nehmen – mit guter Resonanz.

Wie richten Sie die Scheiben an?

Unsere Küche hat sich daraus entwickelt, dem Alten eine Chance zu geben und wieder Geschmack ursprünglich wahrzunehmen. Es gibt diesen Grundgeschmack, der sich spätestens bei der Verarbeitung bemerkbar macht. Die Kochkunst liegt dann darin, die Produkte mit ihrem Grundgeschmack in Szene zu setzen. Frisches Gemüse, das gerade erst geerntet wurde, muss anders behandelt werden. Da ist Kochen schon fast

IMPRESSUM

HERAUSGEBER

Gebr. Graef GmbH & Co. KG
Donnerfeld 6
59757 Arnsberg

Telefon: 02932 9703-0
Telefax: 02932 9703-90
E-Mail: info@graef.de

REDAKTION UND GESTALTUNG

crossrelations brandworks GmbH

BILDNACHWEISE

Gebr. Graef GmbH & Co. KG.

GRAEF IM NETZ

www.graef.de • www.graef.blog

[facebook.com/graef.de](https://www.facebook.com/graef.de)

[instagram.com/graef_elektrokleingeraete](https://www.instagram.com/graef_elektrokleingeraete)

[youtube.com/user/gebrgraef](https://www.youtube.com/user/gebrgraef)

Verschwendung, der ganze Geschmack wird ja mit ausgespült. Stattdessen kann man sie in feinen Scheiben roh genießen oder nur ganz kurz blanchieren, um die Aromen ein bisschen hervor zu kitzeln. Dazu braucht es dann auch keine schwere Sauce, eine leichte Vinaigrette umspielt den Geschmack des Gemüses viel besser. So lässt es sich innerhalb kürzester Zeit marinieren. Textur spielt eine wesentliche Rolle, wenn es um den Geschmack geht.

Wie gehen die Mitarbeiter mit dem Alleschneider um?

Da fremdelt keiner mehr. Ich habe sogar den Eindruck, dass das Arbeiten sicherer geworden ist. In der Gastronomie muss es öfter auch mal sehr schnell gehen. Trotzdem soll effizient, frisch und akkurat gearbeitet werden. Besonders in hektischen Zeiten kommt es schnell zu Unachtsamkeit. Beim Aufschneiden aber auch beim Reinigen kann mit dem Alleschneider nichts passieren, da die Hände immer geschützt sind. Schnelle Bewegungen mit dem Messer dagegen bedeuten ein höheres Verletzungsrisiko. Mit dem Alleschneider dagegen schneidet man schneller, sicherer und wesentlich akkurater. Ganz besonders, wenn man mit dem MiniSlice-Aufsatz arbeitet.

„WEIL NUR WENIGE HANDGRIFFE ZUR REINIGUNG NÖTIG SIND, KANN MAN DEN ALLESCHNEIDER AUCH LEICHT ZWISCHENDURCH SAUBER MACHEN. BEI UNS IN DER KÜCHE WIRD DAS DESWEGEN SOGAR GERNE GEMACHT. FRÜHER MUSSTE MAN DIE MASCHINEN AUFWÄNDIG AUSEINANDERBAUEN, ERST DANN WURDEN SIE GEREINIGT. DA KONNTE MAN SICH SCHNELL MAL SCHNEIDEN. MAN MUSS KEINE ANGST HABEN, SICH DABEI ZU SCHNEIDEN. AUSSERDEM GELANGT MAN LEICHT ÜBERALL HIN.“

REINER NEIDHART



REINER NEIDHART

kocht mit seinem Team in „Neidharts Küche“ in Karben bei Frankfurt. Regelmäßig versorgt er Hessen über Radio und TV mit kulinarischen Tipps. In seinem mehrfach ausgezeichneten Restaurant kommen überwiegend Speisen aus frischen, saisonalen Zutaten auf den Tisch, die möglichst aus der näheren Umgebung, der Wetterau, stammen.



Mit einem Handgriff ist die Messerabdeckplatte gelöst. Dann steht dem Lappen nichts mehr im Wege.



Wischen possible. Lappen lieben große Zwischenräume.

FEINER KANN KEINER

OBST, GEMÜSE ODER SCHLANKE WÜRSTCHEN FALLEN DURCH EINEN ZYLINDER AN DAS MESSER – OHNE DRÜCKEN ODER NACHSCHIEBEN.

SCHLEIFEN WIE VON MEISTERHAND

WINKELFÜHRUNGEN FÜR JEDE MESSERQUALITÄT

Graef setzt durchgehend auf Diamantstaub auf den Schleifscheiben. Dadurch wird deutlich weniger Material abgetragen. Die Scheiben können langsamer laufen, erzeugen also weniger Reibung. Auch die Keramikstufe arbeitet außergewöhnlich fein.

CC 2100

Der richtige Schliff

- 3-Phasen-Diamant-Schärfttechnologie
- Glatte und gezahnte Gewerbemesser können einfach und sicher geschärft werden
- Durchzugsstarker Motor für ein schnelles und optimales Ergebnis, selbst bei einem großen Schärfvolumen
- Schärfmodul zur leichten Reinigung abnehmbar



CC 120

Scharf mit drei Phasen für jede Messerqualität

- 20° Schleif-Winkel
- 3 Phasen:
 - 1. Phase: Vorschärfen
 - 2. Phase: Schärfen
 - 3. Phase: Abziehstufe / Polierstufe



- Feine Scheiben sind aromatischer und der Hingucker auf jedem Teller
- Ab sofort dürfen auch die Kleinen Carpaccio spielen: Pilze, Oliven oder Kiwi werden fein aufgefächert
- Die Harten aus dem Garten – wie Kartoffeln oder Wurzeln – lassen sich mühelos fein schneiden und garen schonend und schneller
- Kein Drücken oder Nachschieben: Alles fällt von selbst durch den Zylinder dem Messer entgegen
- Der MiniSlice-Aufsatz kennt keine Reste: Auch wenn die Wurst am Ende ist, macht er den letzten Schnitt

Mit dem innovativen MiniSlice-Aufsatz wird aus klein ganz fein



DER WOLF, DER ALLE KLEIN KRIEGT

PROFIGERÄT MIT DREITEILIGEM SCHNEIDVORSATZ UND VORSCHNEIDER

Wenn es einen zuverlässigen Zerkleinerer braucht, zeigt der Graef Fleischwolf FW 700 gern seine Zähne.

- Dreiteiliger Schneidvorsatz mit Vorschneider
- Das Fleisch wird sauber geschnitten, nicht gequetscht
- 800-Watt-Motor mit einer Blockierleistung von bis zu 2.000 Watt
- Zwei Geschwindigkeitsstufen, ein Rückwärtslauf
- Drei Lochscheiben, Wurstfülltrichter, Spritzgebäckaufsatz und Kebbe-Vorsatz

GESUNDE ERNÄHRUNG UND NACHHALTIGER UMGANG MIT LEBENSMITTELN

GRAEFS DÖRRAUTOMATEN DER DA 500-SERIE MIT SECHS, ACHT ODER ZEHN EINSCHÜBEN, SIND DIE PERFERTE ERGÄNZUNG ZUR SLICEDKITCHEN

- Obst in vitaminreiche Chips und natürliche Snacks verwandeln – ob zum Knabbern, fürs Müsli oder für Müsliriegel
- Fleisch und Fisch zu würzigen Jerkys verarbeiten
- Obst, Gemüse oder Kräuter aus dem eigenen Garten haltbar machen
- Optimale Temperatur für jedes Dörrgut
- Dry Balance Technology: Lässt die Temperatur stets um +/- 5° C schwanken, um allen Lebensmitteln gleichmäßig und schonend Wasser zu entziehen
- Enzyme, Vitamine und andere wertvolle Nährstoffe bleiben erhalten

SCHEIBEN BRINGEN GLÜCK

In dieser Küche der feinen Schnitte geht es nicht mehr nur um die Wurst. Es geht darum, ganz neue Genüsse in Form hauchzart geschnittener Zutaten denkbar einfach auf den Tisch und auch auf das Brot zu bringen.

HAUCHDÜNNE GESCHMACKSTRÄGER

Je dünner Fleisch, Schinken, Wurst, Käse, Gemüse oder was auch immer geschnitten ist, desto mehr Geschmacksaromen setzen diese Zutaten frei. Warum die gut alte Stulle nicht einmal mit hauchzarten Scheiben von Pastinaken oder roher Bete kombinieren – oder von exotischen Früchten wie Mango?

ANSPRECHPARTNER IM UNTERNEHMEN:

Gehr. Graef GmbH & Co. KG
Donnerfeld 6
59757 Arnsberg

Telefon: +49 (0) 29 32 / 97 03 0
E-Mail: vertrieb-gewerbe@graef.de