

# GRAEF.

For today. For tomorrow. For you.



**WEINDICH** TECHNOLOGIE  
URZĄDZENIA  
SERWIS

# GRAEF.

For today. For tomorrow. For you.



**WEINDICH**

TECHNOLOGIE  
URZADZENIA  
SERWIS\_



### Foldable MYtiny

Składana krajalnica elektryczna

42



### CM 8000



108

### Pour-Over GK 502



132

### Classic C95



54

### Master M95



60

### Bread Maker BA 806



172

### MS 902



114



NOWOŚCI 2024	4 – 5		
JAKOŚĆ, RODZINNE WARTOŚCI, INNOWACJA...	8 – 9		
HISTORIA MARKI GRAEF	12 – 13		
NASZE 5 ZASAD W GRAEF	14 – 15		
<b>SLICED KITCHEN - ŚWIAT PERFEKCYJNEGO CIĘCIA</b>			
NA CO ZWRÓCIĆ UWAGĘ PRZY ZAKUPIE?	18 – 19		
<b>KRAJALNICE RĘCZNE</b>			
SERIA H9	20 – 21		
<b>KRAJALNICE ELEKTRYCZNE</b>			
G50/G52	22 – 23		
SKS 100/110	24 – 25		
SKS 320	26 – 27		
SKS 500	28 – 31		
SKS 700	32 – 35		
SKS 850	36 – 37		
SKS 900	38 – 41		
FOLDABLE MYTINY	42 – 49		
SERIA VIVO	50 – 51		
SERIA CLASSIC	52 – 53		
CLASSIC C95	54 – 57		
SERIA MASTER	58 – 59		
MASTER M95	60 – 63		
AKCESORIA PRZYDATNE PRZY KRAJALNICACH	66 – 67		
PORÓWNANIE KRAJALNIC ELEKTRYCZNYCH	68 – 71		
<b>COFFEE KITCHEN – CZYLI JAK ZOSTAĆ DOMOWYM BARISTĄ</b>			
<b>EKSPRESY CIŚNIENIOWE</b>			
CONTESSA	76 – 81		
BARONESSA	82 – 85		
MARCHESA	86 – 89		
PORÓWNANIE EKSPRESÓW CIŚNIENIOWYCH	90 – 91		
<b>EKSPRESY PRZELEWOWE</b>			
FK 400	92 – 93		
FK 500	94 – 95		
<b>MŁYNKI ELEKTRYCZNE</b>			
CM 102	96 – 97		
CM 702	98 – 99		
CM 800	100 – 101		
CM 820/850	102 – 105		
		CM 900	106 – 107
		CM 8000	108 – 111
		<b>SPIENIACZE DO MLEKA</b>	
		MS 700	112 – 113
		MS 902	114 – 117
		<b>DELI KITCHEN – POJĘCIE PERFEKCYJNEJ KUCHNI</b>	
		<b>CZAJNIKI ELEKTRYCZNE</b>	
		WK 60	120 – 121
		WK 300/350	122 – 125
		WK 400	126 – 127
		WK 600	128 – 129
		WK 900	130 – 131
		POUR-OVER GK 502	132 – 135
		PORÓWNANIE CZAJNIKÓW ELEKTRYCZNYCH	136 – 137
		<b>TOSTERY ELEKTRYCZNE</b>	
		TO 60	138 – 139
		TO 90	140 – 141
		TO 100	142 – 143
		<b>BLENDER ELEKTRYCZNY</b>	
		HB 500	146 – 151
		<b>GOFROWNICE &amp; NALEŚNIKARKI</b>	
		WA 80	152 – 153
		HE 80	154 – 155
		<b>MASZYŃKA DO MIELENIA</b>	
		MULTIWOLF FW 500	158 – 165
		<b>SUSZARKA DO ŻYWNOŚCI</b>	
		DA 506	166 – 171
		<b>WYPIEKACZ DO CHLEBA</b>	
		BREAD MAKER BA 806	172 – 177
		<b>OSTRZAŁKI DO NOŻY</b>	
		CC 80	178 – 179
		CC 105	180 – 181
		CC 120	182 – 183
		CC 150	184 – 185
		CX 110	186 – 187
		CX 125	188 – 189
		<b>MASZYNY DLA PROFESJONALISTÓW</b>	
		<b>CZĘŚCI ZAMIENNE</b>	194 – 199
			200 – 201







## 100-letnia tradycja rodzinnej firmy

**Wyjątkowe pomysły, nowe standardy i niezniszczalne produkty o najwyższej jakości i wzornictwie**, które są często przekazywane w rodzinie przez dziesięciolecia – nazwa **GRAEF to obietnica i zobowiązanie w jednym**. Nadal żyjemy i oddychamy tradycją i wartościami Hermanna Graefa, który założył firmę w Arnsberg w Sauerland w Niemczech **w 1920 roku**, z takim samym przekonaniem i pasją, także w czwartym pokoleniu. **Pasja do maksymalnego smaku i przyjemności – od 100 lat.**

Tworzenie, projektowanie, testowanie, przemyślenia i absolutna dbałość o szczegóły. Nigdy nie zadowolając się tym, co jest po prostu dobre – w GRAEF rozumiemy, że **produkty są wynikiem doświadczenia i lat pracy nad nimi**. Dlatego nasi inżynierowie pracują nad nowymi pomysłami i technologiami, dopóki nie będą naprawdę doskonałe i dobrze zaprojektowane w najdrobniejszych szczegółach. Daje to klientom pewność, że używają produktu **GRAEF, który spełnia najwyższe standardy technologii i wydajności**. Wczoraj i dziś – a także dziś i jutro.



## Ekskluzywne sprzęty AGD do kuchni

Historia naszej firmy pokazała, że jesteśmy niezwykle elastyczni i niezawodni oraz, że trzymamy się naszych wartości. GRAEF konsekwentnie pokazuje, że dobrze wyczuwamy potrzeby i problemy naszych czasów, tak jak będziemy to robić w przyszłości.

Nasze linie produktowe **Sliced Kitchen, Coffee Kitchen oraz Deli Kitchen** są już klasyką oraz podstawą w każdej bardziej i mniej profesjonalnej kuchni domowej jak i w gastronomii.

**Sliced Kitchen to świat precyzyjnego cięcia** – nasze krajalnice zawierają wszystkie wartości i zasady, którymi kieruje się GRAEF od ponad 100 lat i towarzyszą rodzinom z pokolenia na pokolenie. **Wysokiej klasy maszyny dla profesjonalistów i tych, którzy chcą do nich dołączyć**. Nasze **energooszczędne sprzęty** posiadające silniki prądu stałego (Eco Moc Motion) pozwalają **wysokiej jakości ząbkowanym i gładkim ostrzom** ślizgać się po każdym składniku, podczas gdy specjalne, **ciche jak szept silniki kondensatorowe** niestrudzenie wykonują swoją pracę. Każda część jest dokładnie tam, gdzie być powinna. Nic nie pozostawiamy przypadkowi, czy to ochrony przed błędzącymi dziecięcymi rączkami, **proste czyszczenie** czy użycie **najwyższej jakości materiałów** – nasze krajalnice są **praktycznie niezniszczalne**, jeśli są właściwie używane i pielęgnowane.

**Coffee Kitchen, czyli jak zostać domowym baristą** – odpowiednie mielenie, delikatna pianka czy miejsce pochodzenia - o tym, jak dobra jest kawa, decyduje wiele czynników. **Wysokiej jakości ekspresy do kawy** spełnią każde życzenie, **młynki do kawy do każdego mielenia** - w GRAEF CoffeeKitchen każdy znajdzie swoją drogę do idealnej przerwy na kawę. Niezależnie od tego, czy jesteś nowicjuszem w świecie kawy, czy dobrze radzisz sobie z ciśnieniem zaparzania i dokładnością mielenia, **nasze ekspresy pomogą osiągnąć Ci perfekcję**.

**DeliKitchen to pojęcie perfekcyjnej kuchni** – kolorowa mieszanka praktycznych pomocy kuchennych w najlepszej jakości GRAEF, której oczekujesz – abyś był zawsze doskonale przygotowany na każdą porę dnia, od śniadania po przekąski i kolację. Wszystkie **działają nienagannie i doskonale uzupełniają się z gwiazdami z naszej oferty – krajalnicami** - i można je ze sobą łączyć – dziko i swobodnie. Niezależnie od tego, czy wolisz czysty i minimalistyczny design w czerni, indywidualne **akcenty w czerwieni, czy klasyczny wygląd stali nierdzewnej** w swojej komfortowej kuchni – oferujemy również wybór kolorów, abyś mógł wybrać ten, który pasuje do Twojego stylu życia!





## Nasze serie produktowe przejdą wkrótce aktualizację!

Nasze nowe produkty sygnujemy już naszymi nowymi seriami produktowymi, przez które chcemy jeszcze łatwiej dotrzeć do każdej domowej kuchni i ułatwić naszym klientom drogę przez gamę naszych produktów, aby znaleźli to czego potrzebują.

Nasze znane i kultowe serie *Sliced Kitchen*, *Coffee Kitchen* i *DeliKitchen* zmieniają się w tym roku już w pełni w *Cutting World*, *Coffee World*, *Baking World* oraz *Helpers World*!

Obserwujcie nas i wypatrujcie zmian!



## CUTTING WORLD – ŚWIAT CIĘCIA Z GRAEF

Tradycja łączy się z innowacją, a pasja z wiedzą ekspercką. W świecie cięcia GRAEF prezentujemy całą naszą wiedzę. Nasze krajalnice to ponad 100 lat pomysłowości i innowacji. **Nasz świat krojenia oznacza również długowieczność, przyjemność, świeżość, zdrowie, kreatywność i zrównoważony rozwój.** Ponieważ żywność, która jest kupowana w jednym kawałku i świeżo krojona zgodnie z wymaganiami, ma dłuższy okres przydatności do spożycia. Odpady żywnościowe i plastikowe są zauważalnie zmniejszone. GRAEF jest specjalistą w dziedzinie technologii krojenia. A nasz **świat krojenia oferuje idealne rozwiązania dla każdego obszaru zastosowań, a teraz jest również uzupełniony o precyzyjne ostrzałki do noży, wysokiej jakości noże kuchenne i wszechstronne noże elektryczne.**

## COFFEE WORLD – ŚWIAT KAWY Z GRAEF

Przygotowanie kawy to nauka. **Właściwe mielenie, idealne ziarna, precyzyjnie wyregulowany młynek** – tylko w ten sposób można uzyskać idealnie zbalansowane, harmonijne espresso z najdelikatniejszą pianką. **Szlachetne ekspresy przelewowe GRAEF z najnowocześniejszą technologią themoblock, indywidualnymi opcjami regulacji i najwyższej jakości materiałami** dla wymagających koneserów, **młynki do kawy o każdym stopniu zmielenia lub ekspresy filtrujące dla miłośników klasycznej kawy** – w świecie kawy GRAEF każdy znajdzie swoją indywidualną chwilę przyjemności. Wysokiej jakości asortyment uzupełnia nasza kolekcja Handmade-Coffee dla kawowych purystów, **eleganckie spieniacze do mleka i szeroka gama akcesoriów** dla domowych baristów.

## BAKING WORLD – WITAMY W ŚWIECIE PIECZENIA

Zapach świeżo upieczonego chleba? Kęs chrupiącej skórki? Masło roztopiające się na lekko ciepłej kromce chleba... Chleb najlepiej smakuje świeży. **Dla wszystkich tych, którzy lubią ugniatać, mieszać i piec**, GRAEF zapewnia idealnych towarzyszy do domowej piekarni. Do chleba, ciast, tart i wszystkiego innego. **W świecie pieczenia GRAEF nie ma ograniczeń dla wyobraźni.**

## HELPERS WORLD – ŚWIAT POMOCNIKÓW GRAEF

Dzięki naszym produktom ze świata pomocników, **chcemy zapewnić Ci urządzenia, które pomagają Ci przez cały dzień i znacznie ułatwiają pracę w kuchni.** Dlatego ten segment produktów wyróżnia się typowym dla GRAEF połączeniem zaawansowanej technologii i eleganckiego wzornictwa. **Jeśli chodzi o kolorystykę i wzornictwo, urządzenia ze świata pomocników idealnie pasują do asortymentu GRAEF.** Dzięki harmonijnemu wzornictwu można je doskonale łączyć z produktami ze świata krojenia lub kawy GRAEF.



## 1920

**Hermann Graef i jego brat zakładają firmę** i początkowo produkują karnisze i zabawki drewniane. **Pierwszy budynek fabryczny w Arnsbergu** powstał w 1921 roku.

## 1931

Podczas Wielkiego Kryzysu bracia Graef przestawili produkcję na pudełka z płyty wiórowej do pinezek. Ponieważ konkurentów było niewielu, **prze-trwali kryzys bez poważniejszych konsekwencji.**

## 1943

W nocy z 16 na 17 maja 1943 r. alianci zbombardowali i zburzyli tamę na zbiorniku wodnym Möhne. **Ogromna ilość wody niszczy większą część fabryki w Arnsbergu.**



## 1968

Firma wprowadza na rynek pierwszą kralnicę elektroniczną EH 170 T. Cecha szczególna – zamocowanie ostrza pod kątem 45° do silnika, dzięki czemu plastry nie rozpadają się podczas cięcia.

## 1980

Wysokiej jakości ostrzałki diamentowe do zastosowań komercyjnych i domowych są częścią asortymentu GRAEF od lat osiemdziesiątych.

## 2000

Pierwsza seria w pełni automatycznych kralnic pojawia się w sklepach, w tym pierwsza kralnica przechylna do użytku domowego.

## 2020

Nasze 100-lecie zdominowane jest tematem zrównoważonego rozwoju i świętujemy liczne jubileusze i promocje – analogowe i cyfrowe, w sklepach i Internecie. Wprowadzamy również nową generację kralnic: SKS 700.





### 1 Zrównoważone produkty do zrównoważonego stylu życia

Zasada ta jest podstawą naszych decyzji i produktów na wielu poziomach. W kwestii tego, czy produkt trafia do naszej oferty i w każdej pętli rozwoju, dbamy o to, aby był wprost idealny. Obejmuje to takie aspekty, jak trwałość i możliwość naprawy produktów, standardy produkcji naszych dostawców, pochodzenie materiałów, ale także nowe pomysły i koncepcje na przyszłość. Jednocześnie chcemy inspirować innych, aby towarzyszyli nam w tej drodze. Jest to również powód, dla którego chcielibyśmy zaoferować naszym klientom nasze porady poprzez badania nad okresem przydatności do spożycia, badania nad mniejszą ilością odpadów i pomysły na upcykling żywności.

### 2 Produkty na każdym etapie życia

Każde życie jest inne. Każda kuchnia jest inna. Jako firma rodzinna, która jest prowadzona wspólnie przez trzecie i czwarte pokolenie, a nawet piąte, które właśnie ujrzało światło dzienne. Dlatego oferujemy gamę produktów, która uwzględnia wiele różnych faz i preferencji w ciągu całego życia i oferuje pomocne rozwiązanie dla każdego – dla młodych ludzi, dla rodzin, a także dla doświadczonych kucharzy.

### 3 Prawdziwa jakość dzięki wiedzy i doświadczeniu

Chociaż dążymy do automatyzacji naszych procesów, nigdy nie tracimy pasji do produktu. Jako producent technologii cięcia, jesteśmy dumni z bycia pionierem i zamierzamy utrzymać ten status. Nasze projekty są tworzone od podstaw z myślą o przyszłości, co skutkuje innowacjami rynkowymi, takimi jak nasza krajalnica SKS 700. Jest ona nie tylko stylowa, ale także przekonująca dzięki licznym udoskonaleniom, które można osiągnąć tylko dzięki długotrwałemu know-how. Nieustannie kształcimy siebie i naszych pracowników, aby uosabiać ducha rozwoju „made in Sauerland”.

### 4 Spróbuj Graef'a

Jedzenie to doświadczenie sensoryczne. Aby ocenić, czy jest dobre, należy je powąchać, poczuć i posmakować. To samo dotyczy naszych produktów. Oceń wagę uchwytu lub posłuchaj szumu pracy silnika. Naszym priorytetem są krótkie i proste zdania, opinie klientów, logiczna struktura, łatwość doboru, przystępność cenowa marki premium oraz proste słownictwo i przystępny język. Dążymy do tego, aby nasze produkty były zauważalne. Jesteśmy Twoimi lokalnymi partnerami, obecnymi w Twoim życiu. Nasza obecność gwarantuje, że zawsze jesteśmy do Twojej dyspozycji.

### 5 Rodzina podstawą marki i współpracy z klientami

W rodzinie ludzie śmieją się, kłócą i dyskutują. Tylko z tego powodu możemy wielokrotnie odkrywać i ulepszać siebie na nowo. Rodzina jest najlepszym towarzyszem na całe życie, zarówno dosłownie, jak i w przenośni, dlatego jest to nasza idea biznesowa. Naszym celem jest wspieranie pozytywnej kultury pracy, dążenie do ciągłego doskonalenia i unikanie przedwczesnej separacji z powodu nieporozumień. Dotyczy to zarówno naszego wewnętrznego zespołu, jak i naszych klientów. Z niecierpliwością czekamy na wymianę poglądów dziś i jutro.





# SLICED KITCHEN.

## SLICED KITCHEN TO ŚWIAT PRECYZYJNEGO CIĘCIA

*Nasze krajalnice zawierają wszystkie wartości i zasady, którymi kieruje się GRAEF od ponad 100 lat i towarzyszą rodzinom z pokolenia na pokolenie.*

**Wysokiej klasy maszyny dla profesjonalistów i tych, którzy chcą do nich dołączyć.** Nasze **energooszczędne sprzęty** posiadające silniki prądu stałego (Eco Moc Motion) pozwalają wysokiej jakości ząbkowanym krawędziom i gładkim ostrzom ślizgać się po każdym składniku, podczas gdy specjalne, **ciche jak szept silniki kondensatorowe** niestrudzenie wykonują swoją pracę.

**Każda część jest dokładnie tam, gdzie być powinna.** Nic nie pozostawiamy przypadkowi, czy to ochrony przed błędzącymi dziecięcymi rączkami, proste czyszczenie czy użycie najwyższej jakości materiałów – **nasze krajalnice są praktycznie niezniszczalne**, jeśli są właściwie używane i pielęgnowane.





# NA CO ZWRÓCIĆ UWAGĘ PRZY ZAKUPIE?

## Rodzaj ostrza

**Krajalnice Graef posiadają dwa rodzaje ostrz - gładkie i ząbkowane.** Warto zwrócić na to uwagę szukając kralalicy najlepszej do naszej domowej kuchni. Wybór ostrza i modelu zależy głównie od naszych potrzeb, lecz trzeba pamiętać, że **każdy z naszych modeli posiada możliwość wymiany ostrza**, dlatego nie musisz martwić się, że w przyszłości nie będziesz w stanie pokroić innego produktu. Przedstawiamy najważniejsze różnice i zastosowania:



### Nóż gładki

**Idealny do delikatnych produktów. Doskonale poradzi sobie z ciastami, chlebem, czy pomidorami.**

Dzięki gładkiej krawędzi, nóż nie powoduje rozcierania się miękkich składników, co zachowuje ich strukturę. **Radzi też sobie o wiele dokładniej przy precyzyjnym krojeniu**, gdy potrzebujesz bardzo cienkich plasterków. **Nie rozszarpuje struktury surowego mięsa**, gdy potrzebne są idealnie skrojone kawałki.

### Nóż ząbkowany

**Najbardziej skuteczne ostrze przy twardych produktach.**

Ząbki na krawędzi radzą sobie idealnie z **cięciem twardszych serów, mięsa, warzyw czy wędlin**. Dodatkowo ząbkowana krawędź łatwiej „chwytą” produkty o bardziej śliskiej powierzchni jak na przykład mokre surowe mięso.

Ostrze to **polecamy dla początkujących w kontakcie z kralalnicami**, ponieważ jest ono najbardziej uniwersalne do zastosowania kuchennego.



## Bezpieczeństwo

**Nasze krajalnice posiadają różne opcje zabezpieczeń.** Mając w domu dzieci trzeba szczególnie zadbać o ten fakt, aby naszym pociechom nie stała się krzywda. Sprawdź porównanie kralalnic i zobacz, który model będzie dla Ciebie najbardziej odpowiedni.

## Moc i wydajność

Pomimo tego, że **krajalnice Graef nie mają sobie równych**, należy też zwrócić uwagę na to jak często kroimy produkty i w jakich ilościach.

**Dla podstawowego krojenia składników na śniadania i obiady bez problemu sprawdzi się nasz energooszczędny silnik Graef Eco Motion 45 W** z mocą szczytową do 170 W. Zapewnia to, że przy twardszych produktach, silnik da z siebie wszystko, aby pokroić nawet najtwardszy ser lub warzywa.

**Do częstego i intensywnego krojenia**, nawet głównie twardych warzyw idealne będą krajalnice z silnikiem kondensatorowym Graef o mocy 170 W.

## Styl i rozmiar

**W Graef stawiamy na to, aby każdy kto wejdzie do Twojej kuchni, zwrócił uwagę właśnie na jakość wykonania i styl naszych kralalnic.** Odmieniają one wnętrza – od nowoczesnych wykonań, aż po klasykę. Wybierz co pasuje do Twojego wnętrza i **zwróć uwagę na rozmiar**. Mamy w ofercie również mniejsze krajalnice, które idealnie wpasują się nawet do najmniejszej kuchni.





## Graef H9 Krajalnica manualna



TESTSIEGER	
ETM TESTMAGAZIN - URTEIL	
Graef H 9	
<b>GUT</b>	91,0 %
im Test: 2 manuelle Alleschneider Testurteile: 2x gut	Heft 05/2013

PREIS-/LEISTUNGSSIEGER	
ETM TESTMAGAZIN - URTEIL	
Graef H 9	
<b>GUT</b>	91,0 %
im Test: 2 manuelle Alleschneider Testurteile: 2x gut	Heft 05/2013



### Najważniejsze cechy i zalety

- Wysokiej jakości krajalnica retro z ręczną, lekko działającą drewnianą korba
- Konstrukcja w całości z metalu
- Bezstopniowa regulacja grubości krojenia w zakresie 0–15 mm
- Bez wysiłku tnie twarde skórki, idealna do chleba, mięsa i serów
- Dodatkowe bezpieczeństwo dzięki osłonie kciuka i uchwytowi do żywności
- Zdejmowane sanie ze stali nierdzewnej
- 4 nóżki z gumowymi przysawkami

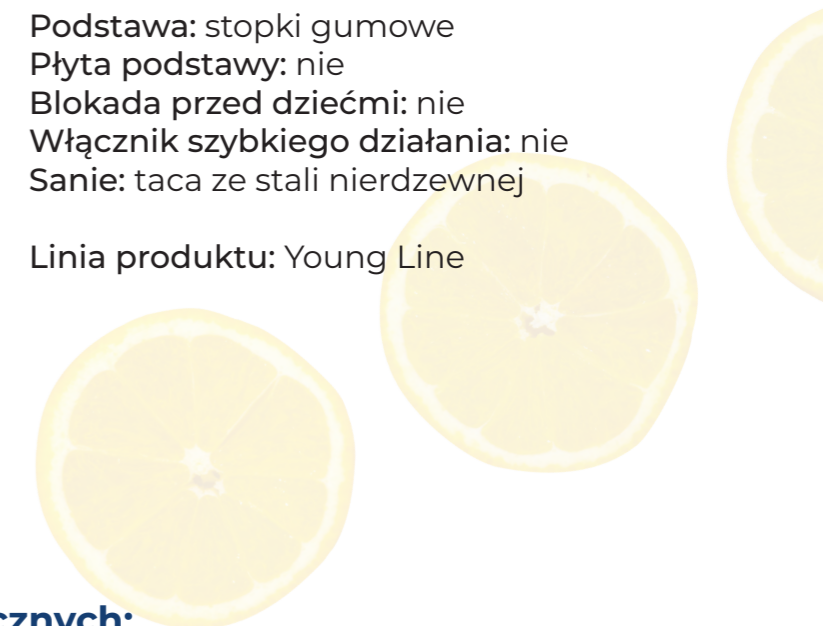
### Specyfikacja techniczna

Materiał obudowy: pełny metal  
 Długość [cm]: 37,5  
 Szerokość [cm]: 36,5  
 Wysokość [cm]: 24,5  
 Waga netto [kg]: 2,72

Średnica ostrza [mm]: 190  
 Grubość cięcia [mm]: 0-15  
 Długość cięcia [mm]: 150  
 Rodzaj ostrza: ząbkowane  
 Materiał ostrza: stal nierdzewna  
 Osłona ostrza: nie  
 Możliwy przechył: nie

Podstawa: stopki gumowe  
 Płyta podstawy: nie  
 Blokada przed dziećmi: nie  
 Włącznik szybkiego działania: nie  
 Sanie: taca ze stali nierdzewnej

Linia produktu: Young Line



### Użyjesz jej wszędzie!

Ręczna krajalnica Manuale H9 to absolutny klasyk od GRAEF. Płynnie działająca korba z drewnianym uchwytem zapewnia nie tylko atrakcyjny wygląd zewnętrzny, ale przede wszystkim optymalną łatwość użytkowania.

Dzięki sprytnej osłonie na palec, kciuk jest doskonale chroniony podczas krojenia. Cztery nóżki z gumowymi przysawkami zapewniają również pewny chwyt, co jest kolejnym plusem tej klasycznej ręcznej krajalnicy. Krajalnica Manuale H9 jest wyposażona w ząbkowane ostrze ze stali nierdzewnej o średnicy 190 mm i umożliwia cięcie o zmiennej grubości od 0 do 15 mm.

Dzięki swojemu nostalgicznemu wyglądowi, niskiej wadze i niewielkim wymiarom, krajalnica Manuale H93 od GRAEF przyciąga wzrok nawet w mniejszych kuchniach lub nawet w podróży.

### Dostępny w wariantach kolorystycznych:

- Stalowy – H9 (kod produktu: Z000578)
- Czerwony – H93 (kod produktu: Z034016)





## Graef G50/G52

### Krajalnica elektryczna



#### Kompaktowa i idealna na start

**Graef G50 i G52 to najlepsza propozycja dla Ciebie i Twojej rodziny, aby rozpocząć swoją przygodę ze światem idealnego cięcia.** Ta kompaktowa maszyna przekonuje solidnym metalowym wykonaniem i eleganckim ponadczasowym wykończeniem wszystkich komponentów oraz obudowy. Zastosowany **energooszczędny silnik prądu stałego o mocy 45 W z mocą szczytową aż do 170 W** pozwala na efektywną, cichą i do tego nie drogą pracę w Twojej kuchni.

**Ząbkowany nóż krojący** znajdujący się jako podstawowe wyposażenie tego modelu, idealnie radzi sobie z każdym rodzajem żywności, a **regulacja grubości od 0 do 20 mm** pozwala na idealne ustawienie rozmiaru plastrów.

Kierując ten model do rodzin zadbałszy o **zabezpieczenie krajalnicy przed dziećmi, pokrywę na nóż oraz łatwość czyszczenia** po skończonej pracy. Dodatkowo krajalnica posiada **antypoślizgowe nóżki**, aby zapewnić pewność na blacie kuchennym.

#### Najważniejsze cechy i zalety

- Metalowa szyna z antypoślizgową podstawą
- Najwyższej jakości ząbkowane, hartowane ostrze ze stali nierdzewnej Ø170 mm
- Regulacja grubości krojenia w zakresie 0–20 mm
- Wydajny, energooszczędny silnik 45 W (Eco Moc Motion, moc szczytowa 170 W)
- Kompaktowa konstrukcja pasująca do każdej kuchni
- Pokrywa noża dla optymalnego ustawienia cięcia
- Łatwa i bezpieczna obsługa dla całej rodziny
- Zabezpieczenie przed dziećmi typu „Clip”
- Wbudowany schowek na kabel
- Bezproblemowa możliwość czyszczenia

#### Specyfikacja techniczna

Materiał obudowy: całość z metalu  
Długość [cm]: 32,5  
Szerokość [cm]: 23,0  
Wysokość [cm]: 24,0  
Waga netto [kg]: 2,33

Średnica ostrza [mm]: 170  
Grubość cięcia [mm]: 0-20  
Rodzaj ostrza: ząbkowane  
Materiał ostrza: stal nierdzewna  
Osłona ostrza: tak  
Możliwy przechył: nie

Silnik: Eco Power Motion  
Moc silnika: 45 W z mocą szczytową 170 W

Podstawa: antypoślizgowe stopki  
Blokada przed dziećmi: tak

Linia produktu: Young Line

#### Dostępny w dwóch wariantach:

- **G50** – model z jednym ostrzem w zestawie; ząbkowane (kod produktu: Z034799)
- **G52** – model z dwoma ostrzami w zestawie; ząbkowane i gładkie (kod produktu: Z034875)





## Graef SKS 100/110

### Krajalnica elektryczna



#### Najważniejsze cechy i zalety

- Kompaktowa metalowa krajalnica o niewielkich rozmiarach
- Ząbkowane ostrze ze stali nierdzewnej, Ø 170 mm – przecina nawet twarde skórki
- Bezstopniowa regulacja grubości krojenia w zakresie 0–20 mm
- Wydajny, energooszczędny silnik 45 W (Eco Moc Motion, moc szczytowa 170 W)
- Praktyczny włącznik/wyłącznik ciągłej pracy
- Ośłona ostrza – dla zmniejszenia tarcia i łatwiejszego krojenia
- Stabilna i płynnie działająca krajalnica z zabezpieczeniem przed dziećmi
- Łatwa w użyciu
- Szybkie czyszczenie dzięki zatraskowi bezpieczeństwa

#### Specyfikacja techniczna

Materiał obudowy: metal  
 Długość [cm]: 32,5  
 Szerokość [cm]: 23,0  
 Wysokość [cm]: 24,0  
 Waga netto [kg]: 2,33

Silnik: Eco Power Motion  
 Moc silnika: 45 W z mocą szczytową 170 W

Podstawa: stopki w modelu SKS 100  
 Płyta podstawy: tylko w modelu SKS 110

Średnica ostrza [mm]: 170  
 Grubość cięcia [mm]: 0-20  
 Długość cięcia [mm]: 225  
 Rodzaj ostrza: ząbkowane  
 Materiał ostrza: stal nierdzewna  
 Ośłona ostrza: tak  
 Możliwy przechył: nie

Blokada przed dziećmi: tak  
 Włącznik szybkiego działania: nie  
 Sanie: plastikowe

Linia produktu: Young Line

#### Dostępny w wariantach kolorystycznych:

- Biały – SKS 100 (10001) (kod produktu: Z034689)
- Czarny – SKS 100 (S10002) (kod produktu: Z034690)
- Czerwony – SKS 100 (10003) (kod produktu: Z034691)
- Szary – SKS 100 (niedostępny)

- SKS 110 (11001) (kod produktu: Z034727)
- SKS 110 (11002) (kod produktu: Z034794)
- SKS 110 (11003) (kod produktu: Z034797)
- SKS 110 (11000) (kod produktu: Z034726)

#### Linia kompaktowa

Przygotowywanie świeżej żywności w smaczny i zrównoważony sposób – zaczyna się od krojenia. **Dzięki kompaktowej konstrukcji seria SKS100 znajdzie swoje miejsce w każdej kuchni.** Została zaprojektowana z myślą o młodych gospodarstwach domowych, a ostatecznie dla każdego, kto ceni sobie świeżą, zdrową żywność.

Metalowe urządzenia są szczególnie imponujące ze względu na solidne współdziałanie wszystkich komponentów. Ich **energooszczędny silnik prądu stałego Eco Power Motion pracuje zarówno wydajnie, jak i cicho z mocą 45 watów i szczytową mocą cięcia 170 watów.** Pomimo kompaktowego rozmiaru posiada **solidne ostrze ze stali nierdzewnej o szerokości 170 mm z ząbkowaną krawędzią.**

Podobnie jak SKS320, ta seria jest również wyposażona w blokadę Safety Lock i blokadę zabezpieczającą przed dziećmi „Clip”.





## Graef SKS 320 Krajalnica elektryczna



Graef SlicedKitchen S32000

KÜCHE & HAUSHALT Ausgabe 2/2019 - Note

Oberklasse Preis/Leistung: sehr gut **1,0**



### Najważniejsze cechy i zalety

- Kompaktowa metalowa krajalnica o niewielkich rozmiarach
- Ząbkowane ostrze ze stali nierdzewnej, Ø 170 mm – przecina nawet twarde skórki
- Bezstopniowa regulacja grubości krojenia w zakresie 0–20 mm
- Wydajny, energooszczędny silnik 45 W (Eco Moc Motion, moc szczytowa 170 W)
- Podstawa ze szklanej płyty, odpornej na uderzenia
- Wózek z tworzywa sztucznego ze wspornikiem ze stali nierdzewnej
- Stabilna i płynnie działająca krajalnica z zabezpieczeniem przed dziećmi
- Płytki oporowa i prowadnica wózka wykonane z aluminium
- Zoptymalizowana prędkość ostrza

### Specyfikacja techniczna

Materiał obudowy: całość z metalu  
Długość [cm]: 34,3  
Szerokość [cm]: 23,7  
Wysokość [cm]: 25,2  
Waga netto [kg]: 4,58

Średnica ostrza [mm]: 170  
Grubość cięcia [mm]: 0-20  
Długość cięcia [mm]: 225  
Rodzaj ostrza: ząbkowane  
Materiał ostrza: stal nierdzewna  
Osłona ostrza: tak  
Możliwy przechył: nie

Silnik: Eco Power Motion  
Moc silnika: 45 W z mocą szczytową 170 W

Podstawa: stopki oraz szklana płyta

Blokada przed dziećmi: tak  
Włącznik szybkiego działania: nie  
Sanie: taca ze stali nierdzewnej

Linia produktu: Young Line

### Nowy mechaniczny członek rodziny

**Idealna dla kuchennych nowicjuszy i do codziennego krojenia.** Inspiracja dla tych, którzy chcą zostać mistrzami w dziedzinie gotowania i ostrego cięcia.

Dzięki swojej solidności, **krajalnica nadaje się do intensywnego użytkowania.** Gdy w Twojej kuchni pojawi się tak wyśmienity sprzęt, pomysły same przychodzą do głowy.

**Seria SKS300 wyróżnia się nad odporną na stłuczenia szklaną podstawą. Energooszczędny silnik GRAEF Eco Power Motion** pracuje z mocą szczytową **do 170 W**, napędzając **170 mm ząbkowane ostrze ze stali nierdzewnej** tak cicho, że możesz używać jej nawet, gdy Twoje pociechy zasnęły. Dzięki **blokadzie bezpieczeństwa**, tarcze tnące można bezpiecznie wyjąć. Najmłodszy kucharze są chronieni przez **blokadę zabezpieczającą przed dziećmi „Clip”**.

### Dostępny w wariantach kolorystycznych:

- Srebrny – SKS 320 (32000) (kod produktu: Z034799)





## Graef SKS 500 Krajalnica elektryczna



### Najważniejsze cechy i zalety

- **Kompaktowa krajalnica z wysokiej jakości obudową w całości z metalu**
- **Nowa wyższa konstrukcja** pozwalająca na krojenie do pojemników i naczyń
- **Bezstopniowa regulacja grubości krojenia w zakresie 0–30 mm**
- **Niezwykle cichy i wydajny silnik kondensatorowy o mocy 170 W**
- Stabilna i płynnie działająca krajalnica z **tacą ze stali nierdzewnej**
- **Potrójne zabezpieczenie przed dziećmi** dla maksymalnego bezpieczeństwa
- **Osłona ostrza** – dla zmniejszenia tarcia i łatwiejszego krojenia
- **Szybkie czyszczenie** dzięki zatraskowi bezpieczeństwa
- **Centralna jednostka sterująca** ze zintegrowanym ustawieniem grubości krojenia oraz przełącznikiem szybkiego działania i pracy ciągłej

### Specyfikacja techniczna

Materiał obudowy: całość z metalu  
 Długość [cm]: 37,0  
 Szerokość [cm]: 29,5  
 Wysokość [cm]: 28,5  
 Waga netto [kg]: 4,80

Silnik: Kondensatorowy silnik Graef  
 Moc silnika: 170 W

Podstawa: stopki oraz nóżka

Średnica ostrza [mm]: 170  
 Grubość cięcia [mm]: 0-20  
 Rodzaj ostrza: ząbkowane  
 Materiał ostrza: stal nierdzewna  
 Osłona ostrza: tak  
 Możliwy przechył: nie

Blokada przed dziećmi: tak, potrójna  
 Włącznik szybkiego działania: tak  
 Sanie: taca ze stali nierdzewnej

Linia produktu: Family Line

### Rodzinne gotowanie jest teraz coraz prostsze, a potrawy świeższe!

Uniwersalna krajalnica SKS 500 została **opracowana specjalnie z myślą o codziennym życiu rodzinnym**. Chodzi tu zarówno o **szybkość, jak i oczywiście bezpieczeństwo**.

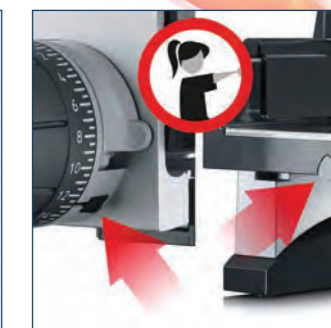
Obszerna kolekcja zastosowań dowodzi, że **ta uniwersalna krajalnica jest pełnoprawnym robotem kuchennym**, który nie może odpoczywać przez cały dzień. A dodatkowo, pozwoli Ci zaoszczędzić pieniądze, które wydajesz na żywność. Powodem jest to, że **chleb, ser i kiełbasa dłużej zachowują świeżość i trwałość, gdy są w jednym kawałku**.

Zastosowany **170 W silnik kondensatorowy** pozwala na **ciągłą i efektywną pracę**, aby cała rodzina mogła zachwycić się idealnymi kawałkami potraw, które będą zaskakiwać swoją świeżością. **Dzięki specjalnie podwyższonej konstrukcji możesz kroić bezpośrednio do misek i naczyń żaroodpornych**.

Aby idealnie wpasować się do kuchni, w której biegają nasze pociechy, **krajalnica posiada podwójne zabezpieczenie przed dziećmi**.

### Dostępny w wariantach kolorystycznych:

- Srebrny – SKS 500 (50000) (kod produktu: Z094700)
- Biały – SKS 500 (50001) (kod produktu: Z094701)
- Czerwony – SKS 500 (50002) (kod produktu: Z094702)





# KRAJALNICE DO UŻYTKU DOMOWEGO



## Flagowa jakość ostrza

**Zawsze ostra. Zawsze trwała. Czeka Cię krojenie warzyw, pieczywa lub owoców?**

Dla naszej krajalnicy to nie problem! Krajalnicę wyposażono w **najwyższej jakości hartowane ostrze ze stali nierdzewnej o średnicy 170 mm**. Okrągła tarcza tnąca o falistym, ząbkowanym ostrzu **idealnie nadaje się do krojenia chleba/pieczywa z twardą skórką**. Jednak **doskonałe wyniki krojenia** otrzymamy również podczas cięcia różnych **wędlin, twardych serów oraz owoców i warzyw**.

Montowane przez nas ostrza ze stali nierdzewnej w są **świadectwem niemieckich umiejętności inżynierskich i znakomitego wykonania**. Wykonywane są **ręcznie w naszej fabryce w Arnsbergu w Niemczech**, a wszystkie z naszych klasycznych, eleganckich maszyn wyruszają w długą podróż do kuchni i rodzin na całym świecie.

Dodatkowo bez problemu **możesz ustawić grubość w jakiej chcesz kroić swoje składniki w zakresie o 0 do aż 30 mm!** Ta duża regulacja grubości krojenia pozwoli Ci na wszechstronność w przygotowywaniu składników.



## Po prostu lepsze krojenie

**Sekret naszych trwałych i bezpiecznych krajalnic?** Każda część jest dokładnie tam, gdzie być powinna. Nic nie pozostawiamy przypadkowi, czy to ochrony przed błędzającymi dziecięcymi rączkami, **proste czyszczenie czy użycie najwyższej jakości materiałów**. Nasze krajalnice są **praktycznie niezniszczalne**, jeśli są właściwie używane i pielęgnowane.

**Nasze krajalnice nie mają sobie równych** – masz ochotę na małą próbę? Nasze **energooszczędne silniki** prądu stałego pozwalają wysokiej jakości ząbkowanym krawędziom i gładkim ostrzom ślizgać się po każdym składniku, podczas gdy specjalne, **ciche jak szepc silniki kondensatorowe** niestrudzenie wykonują swoją pracę. **Ostona ostrza precyzyjnie utrzymuje krojony kawałek w odpowiedniej odległości od ostrza**, dzięki czemu krojenie jest jeszcze łatwiejsze. Każdy ulubiony składnik znajdzie swoje idealne miejsce na naszych **stabilnych i płynnie poruszających się saniach**, a plastry opadną bezpośrednio na talerz lub tackę.

**Jedna rzecz, która nie może osiągnąć ostrza: wędrujące ręce dzieci**. Dzięki zabezpieczeniu elektrycznemu i specjalnemu zabezpieczeniu przed dziećmi „Clip”, który bezpiecznie zakrywa ostrze. **Działa to nawet podczas otwierania ogranicznika lub gdy maszyna jest włączona**. Praktyczne akcesoria, takie jak nasadka MiniSlice i nasze ostrzałki do noży uzupełniają pakiet GRAEF. Całość dopełnia **wyjątkowo łatwe czyszczenie wszystkich elementów związanych z higieną - w 100% przemyślana konstrukcja**.



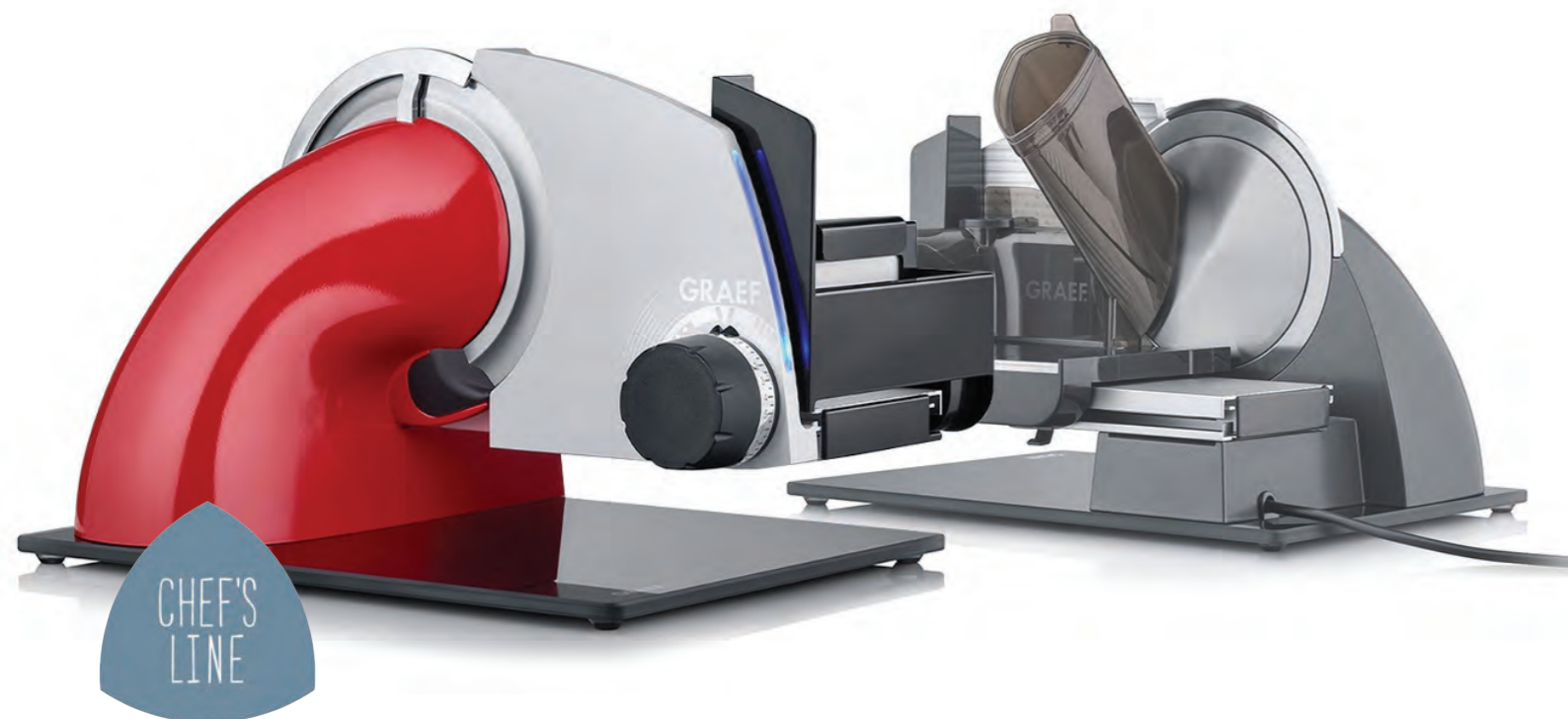


## Graef SKS 700

Krajalnica elektryczna z podświetleniem LED



reddot winner 2022



CHEF'S  
LINE

### Pierwsza na rynku krajalnica z podświetleniem LED

**Światła włączone, ostrza otwarte i pełna moc krojenia** – nowa krajalnica GRAEF SKS 700 zawiera w sobie 100 lat skoncentrowanego doświadczenia i wiele nowych funkcji, które sprawią, że **serca prawdziwych fanów designu i technologii zabiją szybciej**.

**Unikalna, bezprecedensowa koncepcja oświetlenia** tego pięknie zaprojektowanego urządzenia nie tylko wprowadza wyjątkowo stylowe światło w kuchenne ciemności, ale także sprawia, że **praca z tą krajalnica jest bezpieczniejsza niż kiedykolwiek**. Niezależnie od tego, czy jest zmierzch, czy świt, zmęczone oczy czy po prostu ciemne zakamarki kuchni – **dzięki nowemu oświetleniu skali ustawień i obszaru krojenia żaden składnik nie ukryje się już przed niestrudzone tnącym ostrzem**. Szczególnie **bezpieczny i inteligentny nowy system LED Safety Control** zapewnia w pełni bezpieczną pracę. **Specjalna precyzyjna regulacja grubości cięcia w zakresie 0-2 mm** zapewnia, że cicho pracujące ostrze ze stali nierdzewnej przesuwają się po mięsie, warzywach itp. **z milimetrową precyzją**.

### Najważniejsze cechy i zalety

- Stylowa, zgrabna krajalnica o metalowej konstrukcji z oświetleniem LED
- Samonośna konstrukcja z podstawą z odpornego na pęknięcia szkła
- Ostrze ze stali nierdzewnej Ø 170 mm z wklęsłym szlifem
- Bezstopniowo regulowana długość krojenia w zakresie 0-20 mm
- Precyzyjna regulacja zakresu krojenia 0-2 mm
- Osłona ostrza ze stali nierdzewnej – dla zmniejszenia tarcia i łatwiejszego krojenia
- Stabilne i płynnie działające sanie z tacą ze stali nierdzewnej
- Solidny, anodowany i odporny na ścieranie **aluminiowy ogranicznik**
- **Bezpieczna dla dzieci** dzięki włączanej ochronie
- Przełącznik szybkiego działania i ciągłej pracy

### Specyfikacja techniczna

Materiał obudowy: całość z metalu  
Długość [cm]: 37,0  
Szerokość [cm]: 31,5  
Wysokość [cm]: 25,0  
Waga netto [kg]: 8,00

Średnica ostrza [mm]: 170  
Grubość cięcia [mm]: 0-20  
Długość cięcia [mm]: 225  
Rodzaj ostrza: gładkie z wklęsłym szlifem  
Materiał ostrza: lita stal  
Osłona ostrza: tak  
Możliwy przechył: nie

Silnik: Kondensatorowy silnik Graef  
Moc silnika: 170 W

Podstawa: stopki oraz szklana podstawa

Blokada przed dziećmi: tak  
Włącznik szybkiego działania: tak  
Sanie: taca ze stali nierdzewnej

Linia produktu: Chef's Line

### Dostępny w wariantach kolorystycznych:

- Srebrny – SKS 700 (S72010) (kod produktu: Z094703)
- Szaro-biały – SKS 700 (S72011) (kod produktu: Z094704)
- Rubinowy – SKS 700 (S72013) (kod produktu: Z094706)
- Micaceous Iron Onyx Grey – SKS 700 (S72016) (kod produktu: Z094707)





## KRAJALNICE DO UŻYTKU DOMOWEGO



### Wklęsłe ostrze z litej stali

Żadna skórka nie jest zbyt twarda, żadna szynka nie jest zbyt soczysta – **ostre ostrze ślizga się delikatnie i niestrudzenie po każdym rodzaju żywności**. Konstrukcja swobodnie obracającego się ostrza nie tylko dobrze wygląda, ale także **ułatwia czyszczenie profesjonalnego ostrza przemysłowego**.

Dzięki nowej gamie krajalnic składniki **można delikatnie kroić w krokach co 0,25 milimetra** - dla jeszcze lepszego smaku!

### Solidny aluminiowy ogranicznik

**Zerowy margines błędu przy 100% dokładnym krojeniu** - anodowany ogranicznik nie przesuwają się ani o milimetr, nawet gdy twarde elementy wymagają krojenia.

Oznacza to, że **możliwe jest precyzyjne krojenie z dokładnością do 0,2 milimetra**.

### Diody bezpieczeństwa

**Podświetlenie skali nastawiania grubości i obszaru krojenia** zapewnia wyraźny widok krojonego przedmiotu i grubości krojenia.

**Inteligentne oświetlenie** włącza się gdy ogranicznik jest otwarty, a ostrze jest gotowe do krojenia, krajalnica jest najpierw podświetlana na niebiesko, a po 1 minucie zmienia kolor na czerwony - zapewniając **ciągłe przypomnienie o otwartym ostrzu**. W celu dodatkowego bezpieczeństwa, czerwone światło świeci się do momentu zamknięcia ogranicznika.

**Pulsujące światło** sygnalizuje stan czuwania po 5 minutach.

### Nagrodzona przez Red Dot Award

Nagroda Red Dot Award to jeden z największych konkursów projektowych na świecie. **Krajalnica GRAEF SKS 700 przekonała międzynarodowe jury na całej linii i zdobyła nagrodę, która na całym świecie oznacza wyjątkową jakość wzornictwa**.

Podczas opracowywania krajalnicy Graef SKS 700 położyliśmy szczególny nacisk na zrównoważony rozwój i regionalność. Dlatego **85% wbudowanych komponentów pochodzi od regionalnych dostawców z Nadrenii Północnej-Westfalii, w najlepszym wydaniu „Made in Germany”**.

Krajalnica została wykonana z **najwyższej jakości metalu** połączonego ze smukłymi kształtami oraz **nietłukącym się szkłem**.





## Graef SKS 850 Krajalnica elektryczna



### Wszechstronna krajalnica z szufladą na noże i drewnianą deską

Krajalnica SKS 850 łączy w sobie krajalnicę i szufladę na noże w estetycznym designie. Najważniejszym elementem modelu SKS 850 jest **szuflada na noże z deską do krojenia ze szlachetnego drewna bukowego**. W pięciu zamkniętych przegródkach można przechowywać szeroką gamę noży w praktyczny i oszczędzający miejsce sposób.

**Wysokiej jakości ostrze z litej stali z wklęsłym szlifem o jakości przemysłowej** bez wysiłku tnie cienkie plasterki. Jest ono chronione przez **zdejmowaną osłonę ostrza ze stali nierdzewnej** i zapewnia doskonałe rezultaty cięcia za każdym razem.

Model Graef SKS 850 został wyposażony w **wysokowydajny i cichy silnik o mocy aż 170W**, który gwarantuje stałe obroty bez jakiegokolwiek utraty mocy podczas pracy.

### Najważniejsze cechy i zalety

- Ponadczasowy design, który łączy bukowe drewno ze stalą nierdzewną
- Ostrze ze stali nierdzewnej Ø 170 mm z wklęsłym szlifem
- Regulowana długość krojenia w zakresie 0-20 mm
- Precyzyjna regulacja zakresu krojenia 0-2 mm
- Szuflada na noże ze zdejmowaną deską do krojenia
- Tacą ze stali nierdzewnej
- Sterowanie z funkcją ustalenia momentu obrotowego i czasu trwania
- Blokada bezpieczeństwa przed dziećmi
- Solidne ręczne wykonanie



### Specyfikacja techniczna (kod produktu: Z034859)

Materiał obudowy: metal i drewno  
Długość [cm]: 39,0  
Szerokość [cm]: 30,0  
Wysokość [cm]: 29,0  
Waga netto [kg]: 10,50

Średnica ostrza [mm]: 170  
Grubość cięcia [mm]: 0-20  
Długość cięcia [mm]: 220  
Rodzaj ostrza: gładkie z wklęsłym szlifem  
Materiał ostrza: lita stal  
Osłona ostrza: tak  
Możliwy przechył: nie

Silnik: Kondensatorowy silnik Graef  
Moc silnika: 170 W

Podstawa: stopki oraz bukowe drewno

Blokada przed dziećmi: tak  
Włącznik szybkiego działania: tak  
Sanie: taca ze stali nierdzewnej

Linia produktu: Chef's Line





## Graef SKS 900 Krajalnica elektryczna



### Nasz najmocniejszy silnik i najlepsze materiały

Oprócz **całkowicie metalowej i samonośnej konstrukcji**, profesjonalna krajalnica SKS 900 ma kilka innych praktycznych szczegółów. Jest wyposażona w **mocny i cichy silnik kondensatorowy o mocy aż 185 watów** co zapewnia pracę na najwyższym poziomie.

Szczególną cechą są **niezwykle wytrzymałe sanie, wykonane z twardego anodowanego aluminium z profesjonalną okrągłą prowadnicą**. Zapewnia to największą stabilność i łatwość obsługi. Dzięki wygodnej **regulacji grubości krojenia w zakresie od 0 do 15 mm**, ta uniwersalna krajalnica umożliwia zmienne dostosowanie do krojonych produktów.

**Gładkie ostrze z litej stali o średnicy 190 mm** oraz osłonę ostrza można łatwo i wygodnie zdemontować. Dzięki temu **czyszczenie i smarowanie krajalnicy jest dziecinnie proste**.

### Najważniejsze cechy i zalety

- Wysokiej jakości, samonośna krajalnica w całości z metalu
- Gładkie ostrze z litej stali Ø 190 mm, które można ostrzyć w domu
- Bezstopniowa regulacja grubości krojenia w zakresie 0–15 mm
- Solidny, anodowany i odporny na ścieranie aluminiowy ogranicznik
- Niezwykle cichy, 185-watowy silnik kondensatorowy, bezobsługowy
- Sanie wykonane z twardego anodowanego aluminium
- Szybkie czyszczenie w kilku prostych krokach
- Przełącznik do ciągłej pracy
- Zdejmowana osłona ostrza ze stali nierdzewnej

### Specyfikacja techniczna

Materiał obudowy: całość z metalu  
Długość [cm]: 41,5  
Szerokość [cm]: 30,0  
Wysokość [cm]: 27,7  
Waga netto [kg]: 9,64

Średnica ostrza [mm]: 190  
Grubość cięcia [mm]: 0-15  
Długość cięcia [mm]: 230  
Rodzaj ostrza: gładkie  
Materiał ostrza: hartowana lita stal  
Osłona ostrza: tak  
Możliwy przechył: nie

Silnik: Kondensatorowy silnik Graef  
Moc silnika: 185 W

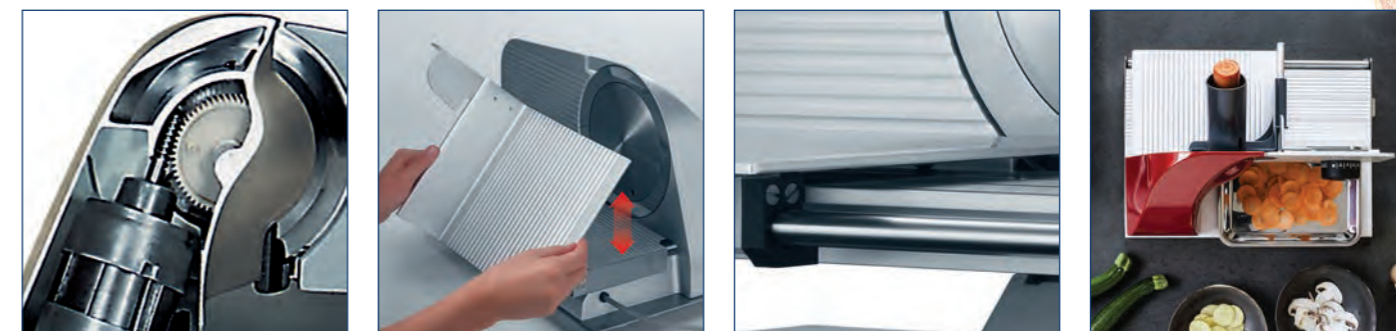
Podstawa: aluminium anodowane

Blokada przed dziećmi: tak  
Włącznik szybkiego działania: nie  
Sanie: anodowane aluminium

Linia produktu: Chef's Line

### Dostępny w wariantach kolorystycznych:

- Srebrny – SKS 900 (kod produktu: Z034886)
- Biały – SKS 901 (kod produktu: Z034891)
- Czarny – SKS 902 (kod produktu: Z034892)
- Czerwony – SKS 903 (kod produktu: Z034893)









## Graef Foldable MYtiny

Składana krajalnica elektryczna



### MYtiny: Mała Krajalnica, Duże Możliwości – Rewolucja w Kuchni!

Graef Foldable MYtiny naprawdę pasuje do każdego życia. **Od mini kuchni studenckiej, przez mały domek, aż po kamper.** Przy powierzchni zaledwie 23,4 na 34,0 centymetry, MYtiny jest prawdziwym cudem przestrzeni, a jednocześnie nadaje się do każdego celu.

Czy masz ograniczone miejsce w kuchni lub często podróżujesz i chcesz mieć ze sobą niezbędne narzędzia do cięcia ulubionych produktów? Poznaj MYtiny - **innowacyjną krajalnicę, która zmienia zasady gry w kuchni!** Dzięki funkcji składania, MYtiny staje się **niezwykle praktyczna i łatwa w przechowywaniu.** Po złożeniu za pomocą jednego przycisku zwalniającego, **jej wysokość wynosi jedynie 8 cm**, co sprawia, że z łatwością zmieści się w najmniejszej szufladzie czy torbie podróżnej. To prawdziwa rewolucja dla kucharzy ceniących mobilność i oszczędność miejsca! **Nowa edycja składanej krajalnicy kłania się całą sobą.**

MYtiny została wyposażona w **ząbkowane ostrze o długości 170 mm**, gwarantujące precyzyjne cięcie różnych produktów. **Bezstopniowa regulacja grubości cięcia w zakresie od 0 do 15 mm** umożliwia dostosowanie urządzenia do indywidualnych potrzeb. Centralna jednostka sterująca została dodatkowo wyposażona w **mechanizm zabezpieczający przed przypadkowym włączeniem**, co zapewnia bezpieczeństwo użytkownika. Ponadto **przewodnica i przełącznik są automatycznie blokowane podczas transportu lub składania**, co eliminuje ryzyko uszkodzenia i ułatwia przechowywanie.







### Nowy wymiar minimalistycznego designu – MYtina!

Jeśli szukasz urządzenia, które łączy w sobie **doskonałe wykonanie z minimalistycznym designem**, MYtina jest idealnym wyborem dla Ciebie. Jego **purystyczna i ultra-kompaktowa konstrukcja ustanawia nowe standardy w świecie technologii**. Ale to nie wszystko! MYtina zapewnia nie tylko wyjątkową estetykę, ale także praktyczne rozwiązania, które sprawiają, że **korzystanie z niego będzie czystą przyjemnością**.

Jednym z najbardziej innowacyjnych elementów MYtina jest **praktyczny schowek na kabel**. Dzięki niemu możesz zapomnieć o nieuporządkowanych kablach na twoim blacie kuchennym. Schowek umożliwia **nie tylko schowanie kabla po użyciu, ale także jego blokadę na żądanej długości**. To idealne rozwiązanie dla osób, które cenią sobie **porządek i funkcjonalność w swojej przestrzeni kuchennej**.

**MYtina stoi na wysokim poziomie jakości dzięki swojej pełnej metalowej obudowie**. Ta innowacyjna krawalnica łączy w sobie nie tylko funkcjonalność i nowoczesny design, ale także **wytrzymałość i łatwość utrzymania w czystości**.

Jego metalowa obudowa nie tylko dodaje mu solidności, ale także sprawia, że **MYtina jest genialnie łatwy do czyszczenia**.

Bez względu na to, **czy przygotowujesz szybki posiłek czy przygotowujesz wielogodzinny festyn kulinarny**, czyszczenie MYtina nie zajmie Ci wiele czasu ani wysiłku.

Dzięki temu **nic nie stoi na przeszkodzie, aby cieszyć się nieograniczoną przyjemnością gotowania i eksperymentowania w kuchni**.



### Eco Power Motion 45 W sercem mobilności i wydajności

Graef Foldable MYtina, który został wyposażony w **innowacyjny silnik Graef Eco Power Motion o mocy 45 W**. Projektując ten model, mieliśmy na uwadze nie tylko rosnące ceny energii, ale także oczekiwania naszych klientów, którzy potrzebują **sprzętu gotowego do krojenia nawet najtwardszych składników**. Dlatego też, nasza krawalnica MYtina idzie o krok dalej, oferując nie tylko **energooszczędność, ale także wyjątkową wydajność**.

Co sprawia, że nasz silnik jest wyjątkowy? **W momencie szczytowym osiąga on moc aż do 170 W!** To niespotykane rozwiązanie, które umożliwia **zachowanie efektywnej i cichej pracy przez cały czas korzystania z krawalnicy**. Dzięki temu, nawet przy najbardziej wymagających zadaniach, **MYtina zapewnia niezrównaną wydajność i precyzję krojenia, nie obciążając przy tym Twojego rachunku za prąd**.

Graef Foldable MYtina - to nie tylko krawalnica. To **nowa era w energooszczędności i wydajności, która sprawi, że gotowanie stanie się jeszcze bardziej przyjemne i efektywne niż kiedykolwiek wcześniej**.







## Zawsze ostra. Zawsze trwała. Czeka Cię krojenie warzyw, pieczywa lub owoców?

Nie ma dla naszych krajalnic żadnego wyzwania! **Nasza krajalnica została wyposażona w najwyższej jakości hartowane ostrze ze stali nierdzewnej o imponującej średnicy 170 mm.**

**Nasze ostrze jest najskuteczniejsze w krojeniu twardszych produktów.** Dzięki **falistym ząbkom na krawędzi**, radzi sobie idealnie z cięciem twardszych serów, mięsa, warzyw czy wędlin. Co więcej, **falowana krawędź łatwiej „chwytą” produkty o bardziej śliskiej powierzchni, jak na przykład mokre surowe mięso.** Dlatego też, nasze ostrze polecamy nawet dla początkujących w obsłudze krajalnic, ponieważ jest ono najbardziej uniwersalne w zastosowaniu kuchennym.

**Z naszą krajalnicą osiągniesz doskonałe wyniki podczas cięcia różnych wędlin, twardej serów oraz owoców i warzyw.**

Dodatkowo, **bez problemu możesz ustawić grubość w jakiej chcesz kroić swoje składniki w zakresie od 0 do 15 mm!** Dzięki temu, każde krojenie stanie się dokładne i dostosowane do Twoich potrzeb.



## Najważniejsze cechy i zalety

- **Mobilne rozwiązanie pasujące do każdego stylu życia**, od mini kuchni studenckich po kampery
- **Kompaktowe wymiary** zapewniające oszczędność miejsca
- Złożona ma zaledwie **8 cm wysokości!**
- Wyposażona w **hartowane ostrze ze stali nierdzewnej i silnik Eco Power Motion**
- **Szczytowa moc pracy do 170 W**
- **Możliwość regulacji grubości krojenia od 0 do 15 mm**
- **Bardzo lekka metalowa konstrukcja**, zaledwie 3,35 kg.
- Automatyczna blokada przed dziećmi

## Specyfikacja techniczna

Materiał obudowy: metal  
 Długość [cm]: 40,2  
 Szerokość [cm]: 18,0  
 Wysokość [cm]: 8,0  
 Waga netto [kg]: 3,35

Średnica ostrza [mm]: 170  
 Grubość cięcia [mm]: 0-15  
 Długość cięcia [mm]: 277  
 Rodzaj ostrza: ząbkowane  
 Materiał ostrza: stal nierdzewna  
 Osłona ostrza: nie  
 Możliwy przechyl: składanie

Silnik: Graef Eco Power Motion  
 Moc silnika: 45 W z mocą szczytową 170 W

Podstawa: składana, metalowa

Blokada przed dziećmi: tak  
 Włącznik szybkiego działania: tak  
 Tryb pracy ciągłej: tak

Linia produktu: Graef Cutting World

## Dostępny w wariantach kolorystycznych:

- Srebrny – MT 1000 (kod produktu: Z106945)
- Czerwony – MT 1003 (kod produktu: Z106946)
- Iron Mica – MT 1006 (kod produktu: Z106947)



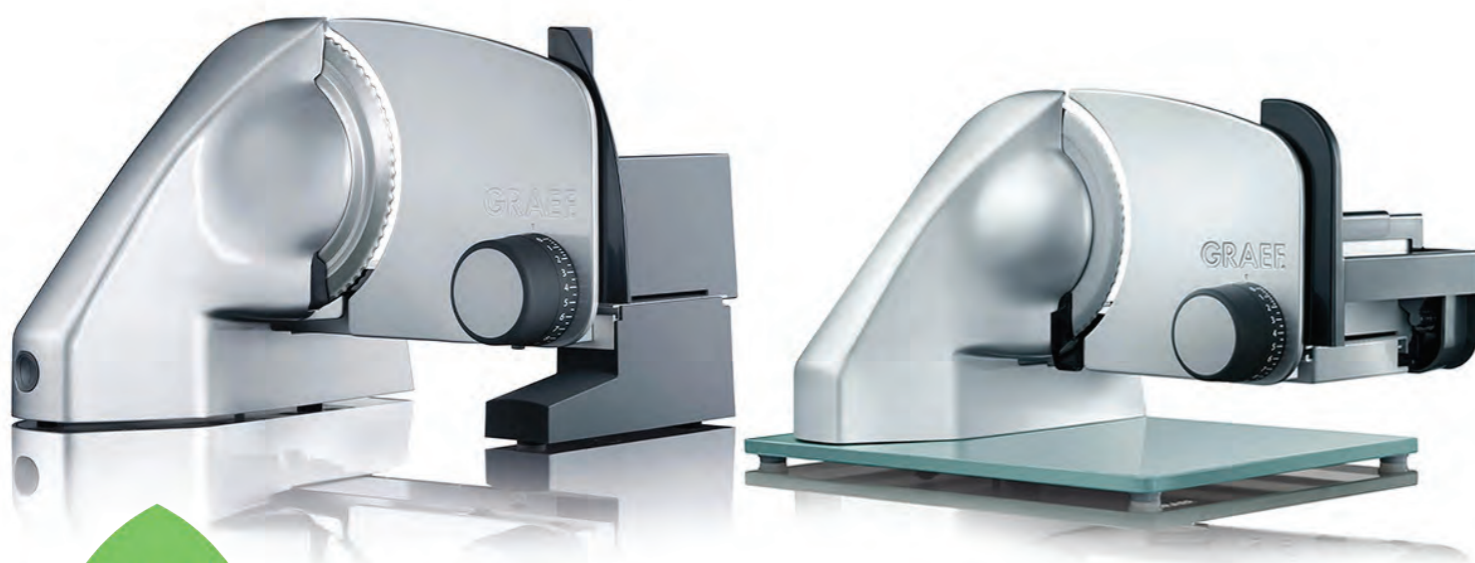




GRAEF



## Graef Vivo Krajalnice elektryczne



### Solidna i wydajna

Krajalnice GRAEF są inspiracją dla kucharzy amatorów i profesjonalistów do tworzenia coraz to nowych potraw. Kreatywnie przygotowane, kulinarny krajobraz pełen kolorów i smaków wyłania się na talerzu. Im cieńsze plasterki, tym więcej smaków jest uwalnianych.

W zależności od modelu, zastosowano nóż gładki lub ząbkowany. **Model VIVO V10 i V20, wyposażony jest w uniwersalne ząbkowane ostrze** dzięki czemu jest wszechstronnym pomocnikiem w każdej kuchni. **Model V21 został wyposażony w ostrze gładkie.** Jeżeli potrzebne są **dwa rodzaje ostrz, idealnie sprawdzi się V22 Twin.**

**Model VIVO to przede wszystkim krajalnica z energooszczędnym silnikiem,** który posiada moc 88 W, a w szczytowych momentach osiąga aż 170 W jak flagowe modele marki Graef. Pozwala to na oszczędność energii przy zachowaniu idealnej wydajności.

### Różnice w modelach serii VIVO



#### VIVO V10/V11

Podstawa z konstrukcją na nóżce do krojenia bezpośredniego do naczynia

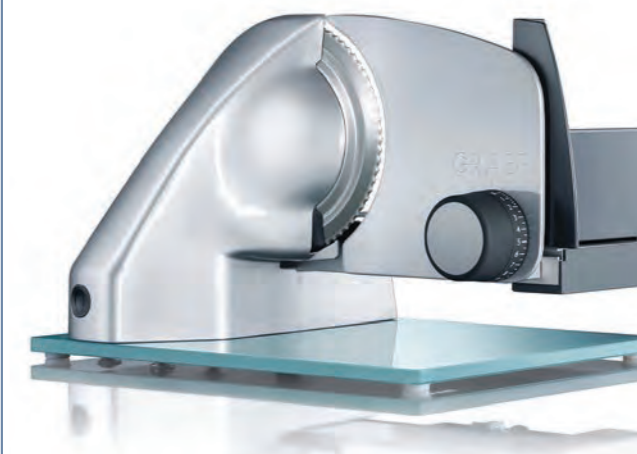
#### Specyfikacja techniczna:

Materiał obudowy: całość z metalu  
Długość [cm]: 36,5  
Szerokość [cm]: 29,2  
Wysokość [cm]: 23,5  
Waga netto [kg]: 4,70

Średnica ostrza [mm]: 170  
Grubość cięcia [mm]: 0-20  
Materiał ostrza: stal nierdzewna  
Osłona ostrza: tak, plastikowa  
Możliwy przechył: nie  
Schowek na kable: tak

Silnik: Graef Energie Sparend 88 W  
Moc silnika: od 88 do 170 W

V10: Ząbkowane ostrze  
V11: Gładkie ostrze



#### VIVO V20/V21/V22 Twin

Podstawa ze szkła hartowanego do krojenia bezpośredniego na płytę

#### Specyfikacja techniczna:

Materiał obudowy: całość z metalu  
Długość [cm]: 37,0  
Szerokość [cm]: 29,5  
Wysokość [cm]: 25,0  
Waga netto [kg]: 7,20

Średnica ostrza [mm]: 170  
Grubość cięcia [mm]: 0-20  
Materiał ostrza: stal nierdzewna  
Osłona ostrza: tak, plastikowa  
Możliwy przechył: nie  
Schowek na kable: tak

Silnik: Graef Energie Sparend 88 W  
Moc silnika: od 88 do 170 W

V20: Ząbkowane ostrze  
V21: Gładkie ostrze  
V22: Ostrze ząbkowane i gładkie



## Graef Classic

Seria klasycznych krajalnic elektrycznych



### Ponadczasowa klasyka w połączeniu z doskonałością

Jak żadna inna linia produktów GRAEF, krajalnice z serii CLASSIC wyróżniają się **wyjątkowo solidną konstrukcją i doskonałą jakością produktu.**

Dobrze przemyślana funkcjonalność w klasycznym designie sprawiają, że krajalnice z tej serii **są wszechstronnym pomocnikiem w kuchni.** Dzięki **ząbkowanemu ostrzu ze stali nierdzewnej o średnicy 170 mm** uzyskasz idealne plastry przy każdym cięciu – niezależnie od tego, czy chcesz **pokroić twardą skórkę chleba, czy miękki ser.**

**Cichy silnik kondensatorowy o mocy 170 W** umożliwia cięcie bez wysiłku i z optymalną mocą. Dzięki **zmiennym ustawieniom grubości krojenia od 0 do 20 mm** to Ty decydujesz, jak grube lub cienkie mają być plasterki.

W pełni metalowa, samonośna konstrukcja umożliwia również **krojenie plastrów bezpośrednio na dołączonej tacy lub szklanej płycie podstawy.**

### Różnice w modelach serii Classic



#### Classic C20 (kod produktu: Z049274)

- Podstawowy model z serii Classic z ząbkowanym ostrzem

Materiał obudowy: całość z metalu	Długość cięcia [mm]: 220
Długość [cm]: 37,3	Rodzaj ostrza: ząbkowane
Szerokość [cm]: 33,1	Materiał ostrza: stal nierdzewna
Wysokość [cm]: 25,5	Ostłona ostrza: nie
Waga netto [kg]: 7,28	Możliwy przechył: nie
Grubość cięcia [mm]: 0-20	Silnik: Graef 170 W



#### Classic C22 Twin (kod produktu: Z038769)

- Podstawowy model z dwoma ostrzami – ząbkowanym i gładkim



#### Classic C90 (kod produktu: Z047840)

- Możliwość odchylenia krajalnicy i cięcia produktów pod kątem 30°

Materiał obudowy: całość z metalu	Długość cięcia [mm]: 220
Długość [cm]: 39,0	Rodzaj ostrza: ząbkowane
Szerokość [cm]: 30,5	Materiał ostrza: stal nierdzewna
Wysokość [cm]: 27,5	Ostłona ostrza: nie
Waga netto [kg]: 7,97	Możliwy przechył: tak, 30°
Grubość cięcia [mm]: 0-20	Silnik: Graef 170 W

### Najważniejsze cechy i zalety

- Samonośna pełno metalowa krajalnica z odporną na pęknięcia szklaną podstawą**
- Ząbkowane ostrze ze stali nierdzewnej, Ø 170 mm – przecina nawet twarde skórki
- Bezstopniowa regulacja grubości krojenia w zakresie 0–20 mm
- Zabezpieczenie przed dziećmi z blokadą elektryczną
- Szybkie czyszczenie w kilku prostych krokach
- Niezwykle cichy silnik kondensatorowy o mocy 170 W, bezobsługowy
- Możliwość cięcia produktów pod kątem 0 i 30° w modelu Classic C90
- Dwa ostrza w zestawie w modelu C22 Twin – gładkie i ząbkowane



## Graef Classic C95

Seria klasycznych krajalnic elektrycznych



### Funkcja przechylenia o 30° i taca ze stali nierdzewnej

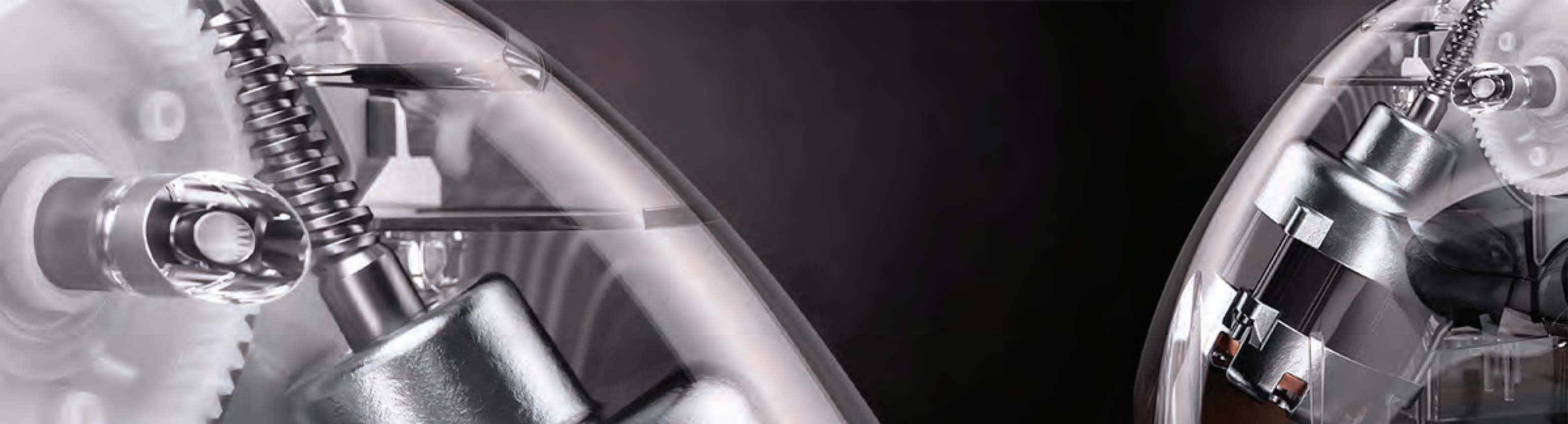
Krajalnica Graef Classic C95 odchylana o 30° to innowacyjne rozwiązanie, które zapewnia nie tylko precyzyjne krojenie, ale także wygodę użytkowania i estetyczny wygląd kuchennego blatu.

Dzięki tej funkcji, możliwe jest **idealne zbieranie krojonych produktów na dołączonej tacy wykonanej ze stali nierdzewnej**. Przechylając krajalnicę o 30°, użytkownik uzyskuje **lepszy kąt widzenia podczas krojenia**, co znacznie ułatwia precyzyjne cięcie produktów. Dodatkowo, krojone składniki, takie jak wędliny, ser czy warzywa, mogą bezproblemowo spływać na tacy, eliminując bałagan na blacie kuchennym i ułatwiając dalszą pracę.

**Taca wykonana ze stali nierdzewnej nie tylko zapewnia higieniczne warunki** przechowywania krojonych produktów, ale także dodaje elegancji i nowoczesności całej krajalnicy. Jej **łatwość czyszczenia oraz trwałość** sprawiają, że jest to niezastąpiony element każdej kuchni, gdzie liczy się zarówno funkcjonalność, jak i estetyka. Dzięki tej innowacyjnej funkcji, **korzystanie z krajalnicy staje się jeszcze bardziej przyjemne i efektywne**.







### Wydajny silnik i precyzyjne ostrze ze stali nierdzewnej

Dzięki wydajnemu **silnikowi kondensatorowemu marki Graef o mocy 170 W**, korzystanie z tej krajalnicy staje się niezwykle łatwe i efektywne. Ten cichy, bezobsługowy silnik zapewnia nie tylko **wysoką wydajność, ale również stabilność pracy**. Stała prędkość obrotowa gwarantuje **doskonałe rezultaty cięcia, niezależnie od rodzaju krojonych produktów**.

**Ząbkowane ostrze o średnicy 170 mm wykonane ze stali nierdzewnej to kluczowy element tej krajalnicy**. Wyprodukowane w Niemczech, gwarantuje najwyższą jakość i trwałość. Ostrze to jest niezwykle ostre i precyzyjne, zapewniając dokładne i równomierne krojenie każdego rodzaju żywności, od delikatnych plasterków serów po grubsze kawałki wędlin czy warzyw.

**Dzięki połączeniu wydajnego silnika oraz wysokiej jakości ostrza, ta krajalnica jest niezastąpiona w każdej kuchni**, zapewniając nie tylko doskonałe rezultaty cięcia, ale także łatwość obsługi i niezawodność działania.

### Krajalnica z przełącznikiem pracy ciągłej i szybkim działaniem

Przełącznik pracy ciągłej stanowi kluczową funkcję, umożliwiającą użytkownikom **cięcie większych ilości produktów w jednym przebiegu**. Dzięki niemu korzystanie z maszyny staje się bardziej efektywne i wydajne, co sprawia, że **proces krojenia staje się szybszy i bardziej płynny**.

Natomiast przełącznik szybkiego działania to kolejna innowacyjna cecha tej maszyny. Pozwala on na **łatwe uruchomienie urządzenia oraz prowadzenie cięcia jedną ręką**. Dzięki temu użytkownik może skoncentrować się na prowadzeniu produktu, jednocześnie korzystając z wyjątkowego komfortu obsługi. **Urządzenie działa wyłącznie po naciśnięciu przycisku kciukiem, co zwiększa bezpieczeństwo użytkownika**.

W połączeniu z ostrzem krajalnicy do żywności, użytkownik **może bez wysiłku kroić różnego rodzaju produkty, takie jak pieczywo, twarde sery, warzywa czy wędliny**.

### Specyfikacja techniczna (kod produktu: Z106949)

Materiał obudowy: pełny metal  
Długość [cm]: 39,0  
Szerokość [cm]: 31,5  
Wysokość [cm]: 27,5  
Waga netto [kg]: 7,97

Średnica ostrza [mm]: 170  
Grubość cięcia [mm]: 0-20  
Długość cięcia [mm]: 220  
Rodzaj ostrza: ząbkowane  
Materiał ostrza: stal nierdzewna  
Osłona ostrza: nie  
Możliwy przechył: tak, 30°

Silnik: Kondensatorowy silnik Graef  
Moc silnika: 170 W

Podstawa: nietłukące szkło hartowane

Blokada przed dziećmi: tak  
Włącznik szybkiego działania: tak  
Tryb pracy ciągłej: tak

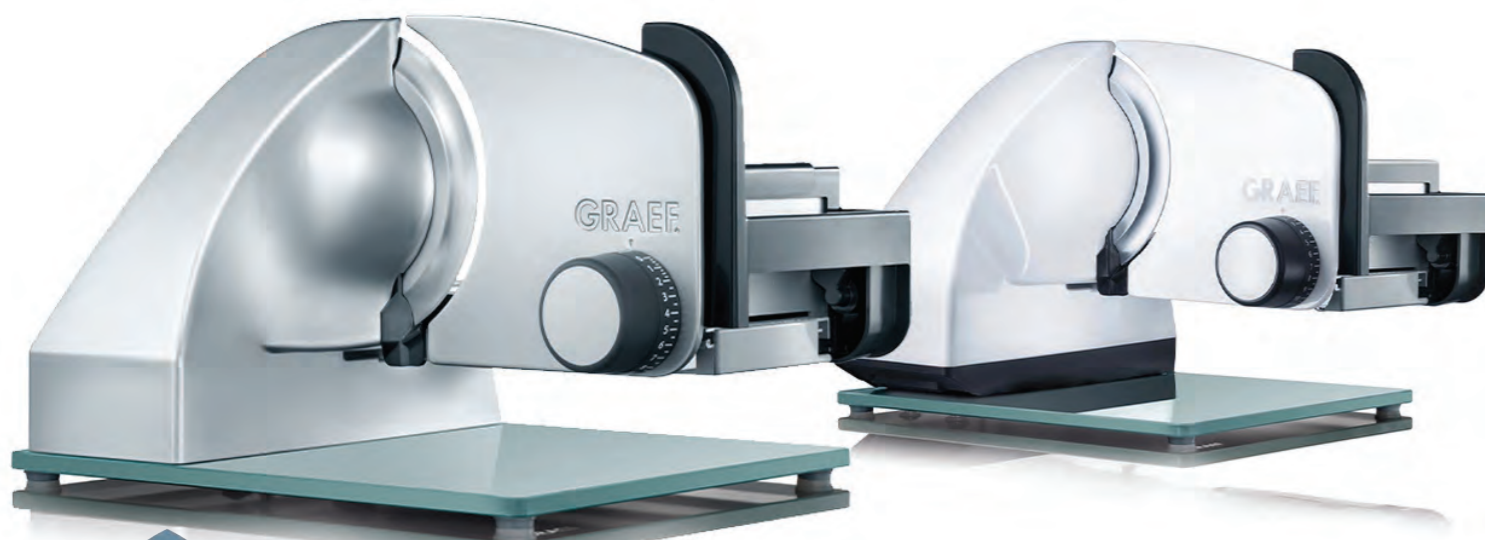
Linia produktu: Graef Cutting World





## Graef Master

Seria profesjonalnych krajalnic elektrycznych



### Drugi szef kuchni w Twojej kuchni

**Krajalnice Graef Master przywracają profesjonalizm w kuchni.** Szyńka, wędliny czy ser nie muszą już być krojone przez sprzedawcę lub kupowane w opakowaniach, ale mogą być krojone na świeżo z całego kawałka. Zapewnia to dłuższą trwałość w dowolnym momencie – z **dokładnie taką grubością cięcia, jakiej potrzebujesz** w danym momencie. Serię Master charakteryzuje **solidne wykonanie z metalu, które nie ma sobie równych. Szklana podstawa jest w pełni odporna na ewentualne pęknięcia.**

Dla najlepszego rezultatu krojenia zastosowano **solidne ostrze wykonane z hartowanej litej stali nierdzewnej o średnicy 170 mm** oraz **osłonę noża ze stali nierdzewnej**, aby zmniejszyć tarcie i zapewnić łatwiejsze krojenie.

**Prawdziwa jakość „Made in Germany” w najlepszym wydaniu dla profesjonalistów.**

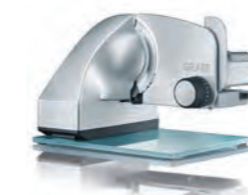
### Różnice w modelach serii Master



#### Master M20 (kod produktu: Z049276)

- Najbardziej kompaktowa z serii Master
- Przełącznik szybkiego działania i ciągłej pracy
- Dołączona plastikowa taca

Materiał obudowy: całość z metalu	Długość cięcia [mm]: 220
Długość [cm]: 40,5	Rodzaj ostrza: gładkie
Szerokość [cm]: 29,5	Materiał ostrza: hartowana lita stal
Wysokość [cm]: 22,5	Osłona ostrza: tak
Waga netto [kg]: 6,90	Możliwy przechył: nie
Grubość cięcia [mm]: 0-20	Silnik: Graef 170 W



#### Master M80 (kod produktu: Z045282)

- Specjalna funkcja pochylenia krajalnicy pod kątem 30°
- Dołączona taca ze stali nierdzewnej i ostrzałka D-1002
- Zdemontowane aluminiowe sanie z polerowaną powierzchnią

Materiał obudowy: całość z metalu	Długość cięcia [mm]: 175
Długość [cm]: 40,5	Rodzaj ostrza: gładkie
Szerokość [cm]: 31,5	Materiał ostrza: hartowana lita stal
Wysokość [cm]: 27,0	Osłona ostrza: tak
Waga netto [kg]: 8,32	Możliwy przechył: tak, 30°
Grubość cięcia [mm]: 0-20	Silnik: Graef 170 W



#### Master M90 (kod produktu: Z047839)

- Specjalna funkcja pochylenia krajalnicy pod kątem 30°
- Przełącznik szybkiego działania i ciągłej pracy
- Dołączona taca ze stali nierdzewnej i ostrzałka D-1000
- Dostępna w srebrnym kolorze

Materiał obudowy: całość z metalu	Długość cięcia [mm]: 225
Długość [cm]: 40,5	Rodzaj ostrza: gładkie
Szerokość [cm]: 29,5	Materiał ostrza: hartowana lita stal
Wysokość [cm]: 27,0	Osłona ostrza: tak
Waga netto [kg]: 8,66	Możliwy przechył: tak, 30°
Grubość cięcia [mm]: 0-20	Silnik: Graef 170 W



#### Master M91 (2023) (kod produktu: Z102484)

- Specjalna funkcja pochylenia krajalnicy pod kątem 30°
- Przełącznik szybkiego działania i ciągłej pracy
- Dołączona taca ze stali nierdzewnej i ostrzałka D-1000
- Dostępna w białym kolorze

Materiał obudowy: całość z metalu	Długość cięcia [mm]: 225
Długość [cm]: 40,5	Rodzaj ostrza: gładkie
Szerokość [cm]: 29,5	Materiał ostrza: hartowana lita stal
Wysokość [cm]: 27,0	Osłona ostrza: tak
Waga netto [kg]: 8,66	Możliwy przechył: tak, 30°
Grubość cięcia [mm]: 0-20	Silnik: Graef 170 W



## Graef Master M95

Seria klasycznych krajalnic elektrycznych



### Mistrzowski krok w kuchni. Potęga Graef Master

Krajalnica Graef MASTER M95 to niezastąpione narzędzie w każdej kuchni, które przywraca świeżość i elastyczność w przygotowywaniu potraw. Dzięki niej, szynka, wędliny czy ser nie muszą być już kupowane w gotowych opakowaniach, ale mogą być krojone na świeżo w dowolnym momencie, co pozwala na zachowanie ich dłuższej trwałości i idealnej grubości, dostosowanej do indywidualnych preferencji.

MASTER M95 to potężna i solidna maszyna, zbudowana z myślą o trwałości i wydajności. Jej konstrukcja w pełni metalowa gwarantuje stabilność i niezawodność w działaniu, co czyni ją niezrównanym narzędziem do krojenia jednolitych, cienkich plastrów.

Z myślą o najwyższej satysfakcji klienta, zapewniamy elegancki design krajalnicy, pasujący do każdej kuchni, oraz niezawodne metalowe części i obudowę, gwarantując nie tylko estetykę, ale także trwałość i wydajność.

W GRAEF CUTTING WORLD, tradycja łączy się z innowacyjnością, tworząc niepowtarzalny świat naszego know-how. Nasze krajalnice, reprezentujące ponad 100 lat pomysowości i innowacji, są niezmiennie „Handmade in Germany”, symbolizując najwyższą jakość, ponadczasowy design i doskonałą funkcjonalność.







### Lita stal. Potężny silnik

Dzięki zastosowaniu **cichego silnika kondensatorowego o mocy 170 W oraz gładkiego ostrza z litej stali o średnicy 17 cm**, użytkownik może cieszyć się perfekcyjnie cienkimi plasterkami bez żadnego wysiłku. **Wózek wyposażony w wspornik ze stali nierdzewnej zapewnia stabilność i precyzję cięcia.**

Urządzenie **może być obsługiwane z łatwością dzięki przełącznikowi ciągłemu**, umożliwiającemu pracę w trybie ciągłym, lub **przełącznikowi chwilowemu, który umożliwia krojenie i zmianę trybu pracy równocześnie**. **Wysokiej jakości ostrze z litej stali o jakości przemysłowej** jest dodatkowo chronione przez **zdejmowaną osłonę ostrza ze stali nierdzewnej**, co zapewnia bezpieczeństwo użytkownika. **Dzięki szlifowi wgłębniemu maszyna wspomaga cięcie cienkich plasterków**, co gwarantuje doskonałe rezultaty każdorazowo.

W zestawie znajduje się tacka ze stali nierdzewnej, **przystawki combi PRO**, oraz praktyczne urządzenie do wyjmowania noży. Dodatkowo, **diamantowa ostrzałka do noży zapewnia optymalne ostrzenie.**

### Mistrzowski kąt cięcia

Przechylana krajalnica Graef Master M95 o kącie 30° to nie tylko **innovacyjna cecha, ale także kluczowy element, który znacząco podnosi wydajność i wygodę użytkownika tego urządzenia.**

Dzięki temu rozwiązaniu, **krojone produkty są precyzyjnie kierowane w kierunku tacy ze stali nierdzewnej**, która jest integralną częścią krajalnicy. **Przechylenie krajalnicy o kąt 30° gwarantuje, że krojone jedzenie nie tylko trafia bezpośrednio na tacę, ale również umożliwia optymalne ułożenie jej w trakcie krojenia**. Ten ergonomiczny design zapewnia użytkownikowi wygodę i precyzję, **minimalizując ryzyko przypadkowego rozrzucania krojonego jedzenia.**

Dodatkowo, taka konstrukcja umożliwia **łatwe i szybkie czyszczenie tacy ze stali nierdzewnej po użyciu**, co przyczynia się do utrzymania wysokich standardów higieny w kuchni. Dzięki temu użytkownik może cieszyć się nie tylko efektywnością krojenia, ale także łatwością w utrzymaniu czystości urządzenia.

### Specyfikacja techniczna

Materiał obudowy: pełny metal  
Długość [cm]: 40,5  
Szerokość [cm]: 31,5  
Wysokość [cm]: 27,0  
Waga netto [kg]: 8,66

Średnica ostrza [mm]: 170  
Grubość cięcia [mm]: 0-20  
Długość cięcia [mm]: 220  
Rodzaj ostrza: wklęsły szlif  
Materiał ostrza: lita stal  
Osłona ostrza: tak  
Możliwy przechył: tak, 30°

Silnik: Kondensatorowy silnik Graef  
Moc silnika: 170 W

Podstawa: nietłukące szkło hartowane

Blokada przed dziećmi: tak  
Włącznik szybkiego działania: tak  
Tryb pracy ciągłej: tak

Linia produktu: Graef Cutting World





NOWOŚĆ



### Przystawka Combi PRO

Popychacz & Mini Slice w nowej PRO odsłonie

Nasz uchwyt na resztki i przystawka MiniSlice stają się **jednym w przystawce Combi PRO** – dla jeszcze mniejszego marnowania żywności, bezpiecznego dla palców precyzyjnego krojenia najmniejszych produktów spożywczych, aby zapewnić najlepszy smak! **Popychacz do żywności w wersji PRO** dociska krojoną żywność niezależnie od ostrza krajalnicy.

Graef Combi Pro teraz dostępne w gratisie przy zakupie krajalnic:

- SKS 500
- SKS 700
- SKS 850
- SKS 900
- SKS 850
- Classic C90
- Master M80, M90, M91 (2023)

NOWOŚĆ



### Przystawka Combi

Mini Slice w nowej odsłonie

Wasza ulubiona przystawka do krajalnic Mini Slice już **teraz w nowej ulepszonej wersji**. Teraz stała się jednością z uchwytem na żywność – dla zmniejszenia marnowania żywności, efektywności krojenia na najmniejsze kawałki i unikalnego smaku Twoich ulubionych potraw!

Graef Combi teraz dostępne w gratisie przy zakupie krajalnic:

- Classic C20
- SKS 100/110
- SKS 320
- Master M20
- VIVO V10/V20
- VIVO V11/V21/V22 Twin



### Mini Slice

**Podstawowy model akcesorium do krajalnic Graef**, idealny do krojenia produktów spożywczych w tej samej idealnej grubości. Zamocuj na wózku krajalnicy i nie martw się zbędnymi pozostałościami jedzenia oraz ryzykiem niespodziewanych obrażeń przy krojeniu.







### Graef KS 202 Elektroniczna waga kuchenna

Stylowa, kompaktowa i funkcjonalna, cyfrowa waga kuchenna KS 202 to nie tylko idealne uzupełnienie wyposażenia każdej kuchni, ale również **doskonałe narzędzie pomocnicze** podczas codziennych w niej zajęć.

**Najwyższej jakości wykonanie, które jest standardem marki Graef** gwarantuje długotrwałe i bezawaryjne użytko-

kowanie urządzenia. Po użyciu wagę można szybko i łatwo wyczyścić. **Przyciski sensoryczne i duży wyświetlacz** ułatwiają obsługę wagi.

**Waga jest tak cienka, że idealnie pasuje pod większość krajalnic Graef.** W ten sposób proste staje się jednoczesne krojenie i ważenie produktów. Dlatego może być używana jako waga dietetyczna lub diabetyczna. Niezwykle **praktyczna funkcja tarowania pomaga przy ważeniu różnych składników** jeden po drugim w pojemniku/z pojemnikiem, co ułatwia przygotowanie ciasta, zwłaszcza podczas pieczenia (mąka, cukier, jajko, drożdże, itp.).



### Graef CrumbChef KC 502 Akumulatorowy odkurzacz kuchenny

Bezprzewodowy odkurzacz kuchenny **KC 502 o kompaktowej, smukłej konstrukcji zapewnia łatwą, niemęczącą pracę.** Najwyższej jakości wykonanie, które jest standardem marki Graef gwarantuje **długotrwałe i bezawaryjne użytkowanie urządzenia.** Przenośny odkurzacz akumulatorowy to idealne rozwiązanie dla kuchni, która jest często narażona na drobne zanieczyszczenia i resztki jedzenia.

**Dzięki Graef ChumbChef, można szybko i skutecznie usunąć kurz, brud oraz resztki z podłogi i blatów kuchennych.** Wyposażyliśmy go w silny akumulator litowo-jonowy o pojemności 2000 mAh, który pozwala na **15 minut sprzątnięcia Twojego blatu z okruszków i innych zabrudzeń bez przerwy.** Dzięki **zaskakującej dużej mocy 60 watów** bez problemu wciągniesz nawet te najbardziej ukryte okruszki, które ukryją się w ciasnych szczelinach.

**Odkurzacz został wyposażony w filtr HEPA-F6 z nylonowym filtrem,** który jest w stanie zatrzymać cząsteczki o wielkości do 0.3 mikrona, co oznacza, że **jest w stanie zatrzymać niemal wszystkie cząsteczki pyłu, alergenów, zarodników grzybów, bakterii i wirusów.** Dzięki temu KC 502 to **idealny odkurzacz kuchenny dla osób posiadających alergię, astmę oraz inne problemy z układem oddechowym.**





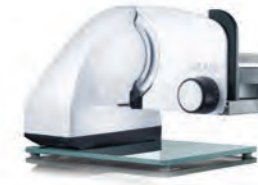
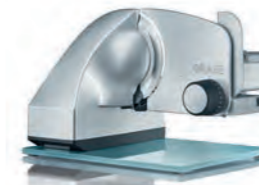
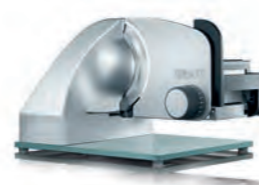
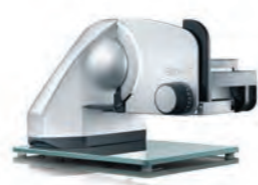
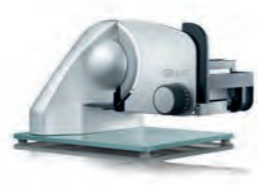
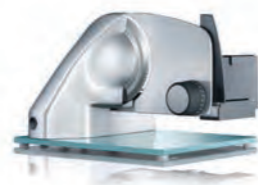
# PORÓWNANIE KRAJALNIC ELEKTRYCZNYCH



Model	G50/G52	SKS 100	SKS 110	SKS 320	SKS 500	SKS 700	SKS 850	SKS 900	Foldable MYtiny
<b>Wymiary</b>	32.5 x 23.0 x 24.0	32.5 x 23.0 x 24.0	34.5 x 23.7 x 25.5	34.3 x 23.7 x 25.5	37.0 x 29.5 x 28.5	37.0 x 31.5 x 25.0	37.0 x 31.5 x 25.0	41.5 x 30.0 x 27.7	40.2 x 8.0 x 18.2
<b>Ciężar</b>	2.33 kg	2.33 kg	3.08 kg	4.58 kg	4.80 kg	8.00 kg	10.50 kg	9.64 kg	3.35 kg
<b>Materiał</b>	Metal	Metal	Metal	Pełny metal	Pełny metal	Metal	Metal	Metal	Pełny metal
<b>Silnik</b>	Eco Moc Motion 45 W	Eco Moc Motion 45 W	Eco Moc Motion 45 W	Eco Moc Motion 45 W	Kondensatorowy 170 W	Kondensatorowy 170 W	Kondensatorowy 170 W	Kondensatorowy 185 W	Eco Moc Motion 45 W
<b>Grubość cięcia</b>	0 - 20 mm	0 - 20 mm	0 - 20 mm	0 - 20 mm	0 - 30 mm	0 - 20 mm	0 - 20 mm	0 - 15 mm	0 - 15 mm
<b>Długość cięcia</b>	225 mm	225 mm	225 mm	225 mm	230 mm	225 mm	220 mm	230 mm	277 mm
<b>Ostrze</b>	170 mm	170 mm	170 mm	170 mm	170 mm	170 mm	170 mm	190 mm	170 mm
<b>Rodzaj ostrza</b>	Stal nierdzewna, ząbkowane	Stal nierdzewna, ząbkowane	Stal nierdzewna, ząbkowane	Stal nierdzewna, ząbkowane	Stal nierdzewna, ząbkowane	Lita stal, gładkie, wklęsły szlif	Lita stal, gładkie, wklęsły szlif	Lita stal, gładkie, wklęsły szlif	Stal nierdzewna, ząbkowane
<b>Ostona ostrza</b>	Tak	Tak	Tak	Tak	Tak	Tak, stal nierdzewna	Tak, stal nierdzewna	Tak, stal nierdzewna	-
<b>Sanie</b>	Plastikowe	Plastikowe	Plastikowe	Taca ze stali nierdzewnej	Taca ze stali nierdzewnej	Taca ze stali nierdzewnej	Taca ze stali nierdzewnej	Aluminium anodowane	Taca ze stali nierdzewnej
<b>Podstawa</b>	Stopka	Stopka	Plastikowa płyta	Nietłukące szkło	Stopka z pojemnikiem na żywność	Nietłukące szkło	Szufladka na noże z drewna bukowego	Aluminium anodowane	Zintegrowana z obudową
<b>Blokada przed dziećmi</b>	Tak	Tak	Tak	Tak	Tak, potrójne	Tak	Tak	Tak	Tak, automatyczna
<b>Możliwy przechył</b>	-	-	-	-	-	-	-	-	-
<b>Włącznik szybkiego działania</b>	-	-	-	-	Tak	Tak	Tak	-	Tak
<b>Dołączony MiniSlice</b>	-	Przystawka Combi	Przystawka Combi	Przystawka Combi	Przystawka Combi Pro	Przystawka Combi Pro	Przystawka Combi Pro	Przystawka Combi Pro	-
<b>Dodatkowe akcesoria w zestawie</b>	-	Plastikowa tacka	Plastikowa tacka	Plastikowa tacka	Plastikowa tacka	Urządzenie do wymiany ostrza, ostrzałka Graef D-1000, tacka ze stali nierdzewnej	Ostrzałka Graef D-1000, tacka ze stali nierdzewnej	Tacka ze stali nierdzewnej	-
<b>Dodatkowe informacje</b>	-	-	-	-	Wyższa konstrukcja	System kontroli bezpieczeństwa LED, zwycięzca Red Dot Award: Product Design 2022	-	-	Krajalnica składana, mieści się w szufladach



# PORÓWNANIE KRAJALNIC ELEKTRYCZNYCH



Model	VIVO V10/V11	VIVO V20/V21/V22	Classic C20/C22 Twin	Classic C90	Classic C95	Master M20	Master M80	Master M90/M91 <sup>(2023)</sup>	Master M95
<b>Wymiary</b>	36.5 x 29.2 x 23.5	37.0 x 29.5 x 25.0	37.3 x 31.3 x 25.5	39.0 x 30.5 x 27.5	39.0 x 31.3 x 27.5	40.5 x 29.5 x 22.5	40.5 x 31.5 x 27.0	40.5 x 31.3 x 27.0	40.5 x 31.3 x 27.0
<b>Ciężar</b>	4.70 kg	7.20 kg	7.28 kg	7.90 kg	7.97 kg	6.90 kg	8.08 kg	8.66 kg	8.66 kg
<b>Materiał</b>	Pełny metal	Pełny metal	Pełny metal	Pełny metal	Pełny metal	Pełny metal	Pełny metal	Pełny metal	Pełny metal
<b>Silnik</b>	Energie Sparend 88 W	Energie Sparend 88 W	Kondensatorowy 188 W	Kondensatorowy 170 W	Kondensatorowy 170 W	Kondensatorowy 170 W	Kondensatorowy 170 W	Kondensatorowy 170 W	Kondensatorowy 45 W
<b>Grubość cięcia</b>	0 - 20 mm	0 - 20 mm	0 - 20 mm	0 - 20 mm	0 - 20 mm	0 - 20 mm	0 - 20 mm	0 - 20 mm	0 - 20 mm
<b>Długość cięcia</b>	225 mm	225 mm	220 mm	220 mm	220 mm	225 mm	175 mm	225 mm	225 mm
<b>Ostrze</b>	170 mm	170 mm	170 mm	170 mm	170 mm	170 mm	170 mm	170 mm	170 mm
<b>Rodzaj ostrza</b>	Stal nierdzewna, zależnie od modelu*	Stal nierdzewna, zależnie od modelu*	Stal nierdzewna, zależnie od modelu*	Stal nierdzewna, ząbkowane	Stal nierdzewna, ząbkowane	Lita stal, gładkie, wklęsły szlif	Lita stal, gładkie, wklęsły szlif	Lita stal, gładkie, wklęsły szlif	Lita stal, gładkie, wklęsły szlif
<b>Ostłona ostrza</b>	Tak	Tak	-	-	-	Tak	Tak, stal nierdzewna	Tak, stal nierdzewna	Tak, stal nierdzewna
<b>Sanie</b>	Taca ze stali nierdzewnej	Taca ze stali nierdzewnej	Taca ze stali nierdzewnej	Taca ze stali nierdzewnej	Taca ze stali nierdzewnej	Taca ze stali nierdzewnej	Taca ze stali nierdzewnej	Taca ze stali nierdzewnej	Taca ze stali nierdzewnej
<b>Podstawa</b>	Stopka	Nietłukące szkło	Nietłukące szkło	Nietłukące szkło	Nietłukące szkło	Nietłukące szkło	Nietłukące szkło	Nietłukące szkło	Nietłukące szkło
<b>Blokada przed dziećmi</b>	Tak	Tak	Tak	Tak	Tak	Tak	Tak	Tak	Tak
<b>Możliwy przechył</b>	-	-	-	Tak, 30°	-	-	Tak, 30°	Tak, 30°	Tak, 30°
<b>Włącznik szybkiego działania</b>	-	-	Tak	Tak	Tak	Tak	-	Tak	Tak
<b>Dołączony MiniSlice</b>	Przystawka Combi	Przystawka Combi	Przystawka Combi	Przystawka Combi Pro	Przystawka Combi Pro	Przystawka Combi	Przystawka Combi Pro	Przystawka Combi Pro	Przystawka Combi Pro
<b>Dodatkowe akcesoria w zestawie</b>	Plastikowa tacka	Plastikowa tacka	Plastikowa tacka	Plastikowa tacka	Tacka ze stali nierdzewnej	Plastikowa tacka	Ostrzałka Graef D-1002, tacka ze stali nierdzewnej	Ostrzałka Graef D-1000, Tacka ze stali nierdzewnej	Ostrzałka Graef D-1000, tacka ze stali nierdzewnej
<b>Dodatkowe informacje</b>	*Zależnie od modelu: V10: Ząbkowane V11: Gładkie	*Zależnie od modelu: V20: Ząbkowane V21: Gładkie V22 Twin: Dwa rodzaje ostrz w zestawie	*Zależnie od modelu: C20: Ząbkowane C22 Twin: Dwa rodzaje ostrz w zestawie	-	-	-	-	-	-





# COFFEE KITCHEN.

## COFFEE KITCHEN, CZYLI JAK ZOSTAĆ DOMOWYM BARISTĄ

**Odpowiednie mielenie, delikatna pianka czy miejsce pochodzenia** – o tym, jak dobra jest kawa, decyduje wiele czynników. **Wysokiej jakości ekspresy do kawy** spełnią każde życzenie, młynki do kawy do każdego mielenia - w **GRAEF CoffeeKitchen** każdy znajdzie swoją drogę do idealnej przerwy na kawę.

Niezależnie od tego, czy jesteś nowicjuszem w świecie kawy, czy dobrze radzisz sobie z ciśnieniem zaparzania i dokładnością mielenia, **nasze ekspresy pomogą osiągnąć Ci perfekcję.**







**Marchesa**



**Contessa**



**Baronessa**





## Graef Contessa ES 1000



CHEF'S  
LINE

### Ponad 100 lat doświadczenia w hołdzie Baristom

Rozwój technologii espresso, opanowanej przez firmę Graef, pokazał wielokrotnie jak ważna jest jakość parzonej kawy.

Ekspres do kawy GRAEF Contessa sprawia, że **doskonałe cappuccino jest teraz szybsze, a pompa do przygotowywania Twojego espresso działa z mocą nawet do 16 barów.** Contessa została wyposażony w **potężny potrójny termoblok.** Dopracowany przez naszych niemieckich specjalistów **termoblok ze stali nierdzewnej** przekłada się na szybkie i **perfekcyjne zaparzenie kawy**, która nie straci swojego unikalnego smaku.

Cicha pompa do espresso, potężny potrójny termoblok i **liczne ustawienia baristy** łączą się z **polerowaną stalą nierdzewną z eleganckimi szklanymi panelami bocznymi** – hrabina wśród ekspresów do kawy, hrabina GRAEF, zabiera miłośników kawy we wszechstronny świat włoskiej przyjemności picia kawy w szczególnie stylowy sposób.

### Królewska przyjemność z kawy – flagowy model Graef

**Królewskiej klasy tradycyjny ekspres do kawy.** Za elegancką **obudową z polerowanej stali nierdzewnej i szkła**, Contessa kryje **potężną technologię dla najlepszego espresso.** Wzajemne oddziaływanie ciepła, wody i czasu jest optymalnie regulowane zgodnie z życzeniami domowego baristy.

**Contessa ma 3 termobloki!** Jeden do przygotowania espresso, drugi do wytwarzania pary, a trzeci służy do **wstępnego nagrzania głowicy zaparzącej.** Dzięki temu maszyna jest szybsza, a tym samym **gotowa do użycia już po 3 do 5 minutach.** Oszczędza to czas i energię! Ponadto **ekspres podgrzewa tylko wodę faktycznie potrzebną w danym momencie „na żądanie”** i tym samym **zużywa jeszcze mniej prądu.**

**Cichy system podwójnej pompy** umożliwia jednoczesne przygotowanie pianki mlecznej i espresso - nie tylko przy **idealnej temperaturze wody**, ale także przy odpowiednim ciśnieniu. Aby espresso było zawsze wyjątkowo pełne i zrównoważone, aby zadowolić podniebienie, **możesz w każdej chwili sprawdzić ciśnienie za pomocą stylowego i praktycznego manometru.**

### Wyświetlacz LCD dla ekspertów w dziedzinie baristyki

**Główna atrakcja jest ukryta w okrągłym wyświetlaczu LCD** eksperta od kawy zwanego Contessa, a mianowicie ustawienia baristy. **Wyświetlacz idealnie wpasowuje się w wystrój, pokazuje wszystkie ważne informacje i etapy przygotowania**, a z jego pomocą każda kawa staje się precyzyjnie skoordynowanym momentem przyjemności. **Wszystkie ustawienia baristy Contessy można łatwo wyświetlić i wybrać za pomocą przycisków programowania.** Dzięki regulacji PID, **temperaturę parzenia można wygodnie ustawić indywidualnie w krokach co 1°C w zakresie od 86°C do 98°C.** W drodze do doskonałego espresso **można również ustawić infuzję wstępną. Fusy z kawy są nawilżane przez pewien czas przed ekstrakcją.** Podczas przygotowywania espresso odliczany czas ekstrakcji na wyświetlaczu.







### Potrójny termoblok

Dwa obwody grzewcze pozwalają na **jednoczesne przygotowanie espresso i mlecznej pianki**. Termobloki są wykonane z **odlewanego ciśnieniowo aluminium z rurami ze stali nierdzewnej**. Moc poszczególnych termobloków to **900 W (woda do parzenia), 1400 W (para) i 150 W (głowica do zaparzania)**. Temperatura jest regulowana elektronicznie. Wydajny system dwupompowy z **pompą wibracyjną Ulka o ciśnieniu 16 barów** pracuje w trybie cichym. Obieg pary jest włączany tylko wtedy, gdy jest to konieczne. **Aby uzyskać idealną piankę mleczną, pompa parowa pracuje z maks. 6 barów.**

### Ekspres dbający o Twoje odczucia smaku

**Zintegrowany manometr** pomaga zawsze utrzymać optymalne ciśnienie parzenia dla doskonałego espresso. **Optymalne ciśnienie parzenia espresso** to jedno z najważniejszych kryteriów przygotowania dobrej kawy. Wiele osób uważa, że ciśnienie jest ważniejsze niż nawet same ziarna.

Preinfuzja również przyczynia się do doskonałej przyjemności: **zwilżenie mielonej kawy** przed właściwym procesem parzenia zapewnia **najlepsze wydobycie aromatu**. Proces ten pozwala na **wyplukanie gazów z kawy i równomierne namoczenie zmielonych ziaren**, co umożliwi lepsze wyciągnięcie smaku i aromatu. **W wyniku preinfuzji kawa ma bardziej wyraźny smak i zdecydowanie lepszy aromat**. Proces ten jest szczególnie ważny, jeśli chodzi o przygotowywanie kawy z ziaren o wysokiej jakości, takich jak single origin, czy specialty coffee.





## Nowoczesny wygląd, nowoczesne podejście

Dzięki błyszczącemu wyglądowi i eleganckiej obudowie ze stali nierdzewnej „Contessa” w połączeniu ze szlachetnym szkłem na bokach przyciąga wzrok w każdej kuchni.

Najwyższej jakości użyte materiały do produkcji ekspresu zapewnią Ci **wiele lat bezproblemowego użytkowania**. Ale nie tylko wyglądem, ale działa wyjątkowo szybko. **Urządzenie jest gotowe do użytku już po krótkim nagrzananiu.**

Bez problemu możesz utrzymać ekspres w czystości i dbać o jego poprawne działanie. **Wymowana tacka ociekowa ze stali nierdzewnej** ułatwia czyszczenie i zapobiega niepożądanemu przelewaniu się płynów dzięki podanemu wskaźnikowi. **Wymowany zbiornik na wodę o pojemności 2,5 litra ze wskaźnikiem poboru wody** pozwoli na jego łatwe czyszczenie i zapewnienie zawsze świeżej wody do Twojej ulubionej kawy.

Na górze ekspresu zamontowano **specjalną płytę podtrzymującą idealną temperaturę Twoich ulubionych kubków na kawę**, a całość składa się z wysokiej jakości stali nierdzewnej. Aby nie wytwarzać do tego procesu dodatkowego ciepła, **płyta ogrzewana jest poprzez pracujący w urządzeniu termoblok.**

**Obudowa głowicy zaparzającej oraz uchwyt filtra zostały wykonane są z wysokiej jakości mosiądzu chromowanego na twardo, a dźwignia sterująca ze stali nierdzewnej.**



## Spienianie mleka to nie żaden problem!

**Parownik ze stali nierdzewnej jest wyposażony w zintegrowany wąż.** Z uwagi na zintegrowany wąż nagrzewa się tylko dysza parowa nie powodując dodatkowego ciepła wewnątrz całego urządzenia. **Instalacja parowa ma 2-otworową dyszę do spieniania mleka, którą można obracać o 360°** co przekłada się na idealną piankę mleczną. **Dysza do spieniania mleka jest łatwa do czyszczenia i usuwania kamienia.**

**Odpowiednie mielenie, delikatna pianka** czy miejsce pochodzenia - o tym, jak dobra jest kawa, decyduje wiele czynników.



## Dlaczego akurat Graef Contessa?

- **Obudowa ze stali nierdzewnej i boki z czarnego szkła**
- **Cicha pompa espresso (maks. 16 barów) i pompa pary (maks. 6 barów)**
- **Potrójny termoblok** (jednoczesne przygotowanie espresso i pianki mlecznej)
- Aktywnie podgrzewany blok zaparzający
- **Regulacja PID zapewniająca stabilność temperatury**
- **Intuicyjny wyświetlacz LCD z różnymi ustawieniami baristy**
- **Programy parzenia wstępnego i 7 programów parowych**
- Parzenie wstępne i drenaż wkładu
- **Funkcja 1/2 filiżanki;** timer dla espresso
- Obsługa ręczna za pomocą dźwigni
- **Manometr do kontroli ciśnienia**
- **Dysza do gorącej wody 360°, osobna dysza pary**
- Półka na filiżanki podgrzewana pasywnie
- **Wymowany 2,5-litrowy zbiornik na wodę** + praktyczny program odkamieniania
- **Dwie kolby ze stali nierdzewnej** o profesjonalnej średnicy 58 mm

## w zestawie dodatkowo:

- dzbanek na mleko ze stali nierdzewnej o pojemności 600 ml
- ubijak
- narzędzia do czyszczenia ekspresu
- ślepe sitko
- jednościenne sitka dla 1 i 2 filiżanek





## Graef Baronessa ES 902



selection

### Rewolucja w dziedzinie idealnego cappuccino

Postęp w technologii espresso, kontrolowanej przez markę Graef, wielokrotnie uwydatnił znaczenie wysokiej jakości kawy podczas procesu parzenia. Poprzez wykorzystanie około 6-7 gramów starannie zmielonej kawy, **maszyna ekstrahuje ją pod znacznym ciśnieniem (około 9 barów) w ciągu 25-30 sekund**, przy temperaturze wody wynoszącej od 90 do 96 stopni Celsjusza.

**Ekspres do kawy Baronessa rewolucjonizuje przygotowywanie doskonałego cappuccino, umożliwiając jednoczesne przygotowywanie espresso i pianki mlecznej** dzięki dwóm niezależnym obwodom grzewczym, działającym równocześnie, eliminując długotrwałe oczekiwanie na podgrzewanie.

Czy to poranek, po obiedzie czy w trakcie pracy – nic nie pobudza tak znużonego ducha jak **intensywny aromat espresso czy kremowego cappuccino z delikatną, gęstą pianką mleczną.**

### Prosta obsługa dla każdego

Wraz z naciśnięciem przycisku **możesz ręcznie bez problemu przygotować Twoje ulubione espresso wybierając czy ma być ono pojedyncze czy podwójne**, a zarówno dysze gorącej wody, jak i dysze do spieniania mleka można obracać o 360 stopni. **Podwójny układ pomp, z dwoma oddzielnymi obiegami grzewczymi bez długich czasów podgrzewania, pozwala na jednoczesne przygotowywanie espresso i pianki mlecznej.** Niezależnie więc od tego, czy to wczesnie rano, czy już po obiedzie, czy może np. jeszcze podczas pracy – nic nie sprawi więcej przyjemności i nie doda porcji energii do życia bardziej, niż **ekspresowo wykonane aromatyczne Espresso lub Cappuccino, z ciekawym kapturem pianki z mleka.**

**Manometr urządzenia zawsze pokazuje aktualną wartość ciśnienia, panującego wewnątrz w trakcie procesu parzenia, pozwalając tym na śledzenie szczelności i drożności układu ciśnieniowego ekspresu podczas przygotowywania wywaru.** Aby zagwarantować **osiąganie tylko i wyłącznie doskonałych wyników parzenia**, „Baronessa” odpowiednio **nawilża zmieloną kawę tuż przed jej właściwą ekstrakcją (Pre-Infusion).**







## Dlaczego akurat Baronessa?

Graef Baronessa to najlepszy na rynku w swojej cenie ekspres ciśnieniowy wykonany ze stali nierdzewnej o mocy 2200 W. Urządzenie wyposażone jest w podwójną nagrzewnicę (termoblock) wykonaną ze stali nierdzewnej, z aktywnym zaparaczem.

**Wysokiej jakości obudowa** ze stali nierdzewnej i aluminium, wysoki połysk i matowa czerń

**Podwójna nagrzewnica (termoblock)** wykonana ze stali nierdzewnej, z aktywnym zaparaczem

**Szybka gotowość do pracy**, krótka rozgrzewka operacyjna, pełna sprawność po 2 minutach

Możliwość jednoczesnego przygotowania espresso i pianki mlecznej, **intuicyjna obsługa**

Włączniki dla pojedynczego i podwójnego espresso, przyciski ręczne, **panel programowania**

**Technologia Pre-Infusion**, możliwość regulacji temperatury wody oraz wilgotności pary

**Ustawienia funkcji**, m. in. regulacja objętość miseczki na jedną lub dwie filiżanki espresso

**Gotowe 3 programy odkamieniania** dla głowicy warzenia oraz lancy parowej lub gorącej wody

**Programowalne przypomnienie o potrzebie odkamienienia** po zużyciu 12, 25 lub 50 litrów wody.

### Nowoczesny wygląd, nowoczesne podejście

Dzięki **błyszczącemu wyglądowi i eleganckiej obudowie ze stali nierdzewnej i aluminium** „Baronessa” przyciąga wzrok w każdej kuchni. **Najwyższej jakości użyte materiały do produkcji ekspresu** zapewnią Ci wiele lat bezproblemowego użytkowania. Ale nie tylko wygląda, ale działa wyjątkowo szybko. **Urządzenie jest gotowe do użytku już po krótkim nagrzaniu**. Bez problemu możesz utrzymać ekspres w czystości i dbać o jego poprawne działanie. **Wymowana tacka ociekowa ułatwia czyszczenie i zapobiega niepożądanemu przelewaniu się płynów dzięki podanemu wskaźnikowi**. **Wymowany zbiornik na wodę** o pojemności 3 litrów możesz bez problemu wysunąć w celu jego umycia jak i napełnienia od góry pojemnika.

**Na górze ekspresu zamontowano specjalną płytę podtrzymującą idealną temperaturę Twoich ulubionych kubków na kawę**, a całość składa się z wysokiej jakości stali nierdzewnej. Płyta ogrzewana jest poprzez pracujący w urządzeniu termoblock.

### Aksesoria w zestawie

- Kolba z jedną wylewką
- Jednościenne sitka na jedną i dwie filiżanki Ø58 mm
- Dwuścienne sitka na jedną i dwie filiżanki Ø58 mm
- Ślepe sitko
- Dzbanek na mleko ze stali nierdzewnej o pojemności 600 ml
- Ubijak
- Narzędzie do czyszczenia
- Filtr wody (już zainstalowany)



## Graef Marchesa ES 850



### Ekspres dbający o Twoje odczucia smaku

**Zintegrowany manometr w modelu Marchesa pomaga zawsze utrzymać optymalne ciśnienie parzenia dla doskonałego espresso.** Optymalne ciśnienie parzenia espresso to jedno z najważniejszych kryteriów przygotowania dobrej kawy. Wiele osób uważa, że ciśnienie jest ważniejsze niż nawet same ziarna.

**Preinfuzja również przyczynia się do doskonałej przyjemności** – zwilżenie mielonej kawy przed właściwym procesem parzenia zapewnia najlepsze wydobycie aromatu. Proces ten pozwala na **wyplukanie gazów z kawy i równomierne namoczenie zmielonych ziaren, co umożliwi lepsze wyciągnięcie smaku i aromatu.** W wyniku preinfuzji kawa ma bardziej wyraźny smak i zdecydowanie lepszy aromat. Proces ten jest szczególnie ważny, jeśli chodzi o przygotowywanie kawy z ziaren o wysokiej jakości, takich jak single origin, czy specialty coffee.







## Lśniąca gwiazda Twojej kuchni

Dzięki swojemu lśniącemu wykończeniu i eleganckiej obudowie z aluminium i stali nierdzewnej, „Marchesa” stanowi nieodłączny element każdej kuchni, przyciągając uwagę swoim wyglądem. Wykorzystane najwyższej jakości materiały gwarantują trwałość urządzenia na wiele lat. Ale nie tylko **prezentuje się znakomicie – działa również niezwykle szybko**. Po krótkim czasie rozgrzewania, ekspres jest gotowy do użytku.

**Łatwo utrzymać ten ekspres w czystości i zadbać o jego sprawne działanie.** Wyjmowana tacka ociekowa wykonana ze stali nierdzewnej ułatwia czyszczenie i **zapobiega niepożądanym wylewom, dzięki wbudowanemu wskaźnikowi**. Zbiornik na wodę o pojemności 2,5 litra, który można wyjąć, wyposażony jest w **wskaźnik poziomu wody**, co ułatwia utrzymanie go w czystości oraz zapewnia zawsze świeżą wodę do parzenia ulubionej kawy.

**Na górze ekspresu umieszczono specjalną płytę, która utrzymuje idealną temperaturę dla Twoich ulubionych kubków do kawy, wykonaną z wysokiej jakości stali nierdzewnej.** Płyta ta nie generuje dodatkowego ciepła, ponieważ jest ogrzewana poprzez termoblok działający wewnątrz urządzenia, co zapewnia **optymalne warunki bez dodatkowego zużycia energii**.

### Spienianie mleka to nie problem!

**Obracana o 360° lanca do spieniania mleka i gorącej wody z dyszą do spieniania mleka w kształcie kropli wyczarowuje idealną piankę z mleka.** Opcjonalnie można pobrać gorącą wodę na herbatę lub do podgrzania filiżanek, a nawet **wytworzyć parę do przygotowania pianki mlecznej**.

Odpowiednie mielenie, delikatna pianka czy miejsce pochodzenia - **o tym, jak dobra jest kawa, decyduje wiele czynników**.



## Dlaczego akurat Marchesa?

- **Lśniąca aluminiowa obudowa**
- **Wydajna pompa espresso** (maks. 16 bar)
- **Przycisk wyboru** do pojedynczego lub podwójnego espresso i obsługi ręcznej
- **Dysza pary i gorącej wody 360°**
- **Parzenie wstępne i drenarz wkładu**
- Półka na filiżanki podgrzewana pasywnie
- **Wyjmowany 2.5 litrowy zbiornik** na wodę oraz praktyczny program odkamieniania
- **Kolba ze stali nierdzewnej z dwoma wylewkami** o profesjonalnej średnicy 58 mm – dla jak największej powierzchni, aby uwolnić wszystkie aromaty

### Akcesoria w zestawie

Dzbanek na mleko ze stali nierdzewnej o pojemności 600 ml, ubijak, narzędzie do czyszczenia ekspresu, ślepe sitko, jedno i dwuścienne sitka dla 1 i 2 filiżanek





# PORÓWNANIE EKSPRESÓW CIŚNIENIOWYCH



<b>Model</b>	Contessa	Baronessa	Marchesa
<b>Wymiary</b> (dług. x szer. x wys.)	31.5 x 42.5 x 48.0	32.0 x 33.5 x 40.0	41.5 x 33.0 x 40.5
<b>Ciężar</b>	19.15 kg	10.90 kg	7.60 kg
<b>Materiał</b>	Stal nierdzewna, szkło	Stal nierdzewna, aluminium	Stal nierdzewna, aluminium
<b>Moc</b>	2 730 W	2 515 W	1 417 W
<b>Termoblok</b>	Trójobwodowy z aktywnie podgrzewanym blokiem	Trójobwodowy z aktywnie podgrzewanym blokiem	Jednoosobowy system grzewczy z termoblokiem
<b>Ciśnienie pompy</b>	16 bar	16 bar	16 bar
<b>Wyświetlacz</b>	Tak, LCD	—	—
<b>Zbiornik wody</b>	2.5 L	3.0 L	2.5 L
<b>Filtr wody</b>	Tak	Tak	—
<b>Młynek stożkowy</b>	Zintegrowany	—	—
<b>Półka na filiżanki</b>	Tak, podgrzewana	Tak, podgrzewana	Tak, podgrzewana
<b>Ustawienia baristy</b>	Tak	Tak	Tak
<b>Parzenie wstępne</b>	Tak	Tak	Tak





## Graef FK 400

Styl i funkcjonalność



YOUNG  
LINE

### Nawet 15 filiżanek kawy na większe spotkania ze znajomymi lub rodziną

Graef FK serii 400 pozwala na zaparzenie kawy od razu do dołączonego do zestawu szklanego dzbanka 1,25 litra. Dzięki temu wygodnemu rozwiązaniu możesz od razu przygotować nie tylko jedną kawę oszczędzając swój czas przy dużej liczbie gości. Jeżeli ktoś z Twojej rodziny lub gości będzie chciał dodatkową filiżankę kawy to nie musisz martwić się o to, że podasz ją zimną – **ekspres wyposażono w system podgrzewania dzbanka z kawą, aby utrzymać zawsze odpowiednią temperaturę.** Wraz z funkcjami ekspresu i pojemnym dzbankiem **możesz zaparzyć nawet 15 filiżanek kawy po 83 ml lub 10 dużych filiżanek po 125 ml.**

Intuicyjny przycisk na dolnej części ekspresu pozwala na włączenie ekspresu do natychmiastowej pracy. Wystarczy wsypać zmieloną kawę do filtra i umieścić dzbanek w odpowiednim miejscu. Po wykonaniu kawy bez żadnych obaw możesz zdjąć dzbanek z ekspresu dzięki **funkcji automatycznego zapobiegania kapaniu.** Chcesz zostawić kawę ciepłą na później? To nie problem! **Ekspres utrzyma ciepło kawy dzięki specjalnej płycie grzejnej aż do 40 minut!** Po wszystkim ekspres wyłączy się automatycznie – **nie martw się o nadmierne zużycie energii.**

### Najważniejsze cechy i zalety

- 10 dużych filiżanek po 125 ml lub 15 małych filiżanek po 83 ml
- Szklany dzbanek o pojemności 1.25 L
- Obudowa z tworzywa z dekoracją ze stali nierdzewnej
- Automatyczne wyłączanie ekspresu
- Funkcja zaparzania wstępnego
- **Duża głowica zaparzacza** dla dużej ilości mielonej kawy i optymalnego aromatu
- **Funkcja podgrzewania dzbanka z kawą** do 40 minut od jej zaparzenia
- Obracany pojemnik na filtr z małym uchwytem
- **Funkcja zapobiegania kapaniu wody**

### Specyfikacja techniczna

Materiał obudowy: tworzywo sztuczne  
Materiał dzbanka: szkło  
Długość [cm]: 27,0  
Szerokość [cm]: 17,0  
Wysokość [cm]: 34,5  
Waga netto [kg]: 2,20

Moc urządzenia: 1000 W  
Linia produktu: Family Line

### Dostępny w wariantach kolorystycznych:

- Biały – FK 401 (kod produktu: Z102411)
- Czarny – FK 402 (kod produktu: Z102412)





## Graef FK 500

Łatwy do zaprogramowania



### Zaprogramuj i ciesz się gorącą kawą od razu po wstaniu z łóżka

Dbając jednocześnie o styl i jakość wykonania, postawiliśmy na **obudowę z tworzywa sztucznego z dekoracją ze stali nierdzewnej**. W aktualnych czasach, gdy ważna jest dla nas każda minuta i każdy gość, przygotowując kawę zadaliśmy sobie o to, aby **ekspres z dzbankiem 1.25 L zrobić nawet 15 filiżanek kawy!**

**Graef FK 500 został wyposażony w moc aż 1000 W**, dzięki czemu nie musisz długo czekać na swoją ulubioną kawę. Projektując nasz ekspres zadaliśmy sobie o to, aby dopasować go **do nowoczesnej kuchni**. Wygląd, bezawaryjność, łatwość w użytkowaniu i możliwości czyszczenia to najważniejsze kwestie, które wzięliśmy pod uwagę podczas procesu projektowania urządzenia. **Do jego czyszczenia wystarczy Ci tylko zwilżona ściereczka**, która załatwi całą robotę!

Lubisz mieć świeżo zrobioną kawę od razu po przebudzeniu? **Dzięki zastosowanemu zegarowi w dolnej części urządzenia, użytkownicy mogą z wyprzedzeniem precyzyjnie ustawić godzinę, na którą będzie zrobiona ich ulubiona ciepła kawa.**

### Najważniejsze cechy i zalety

- **10 dużych filiżanek po 125 ml lub 15 małych filiżanek po 83 ml**
- **Szklany dzbanek o pojemności 1.25 L**
- Obudowa z tworzywa ze zdobieniem ze stali nierdzewnej
- **Wyświetlacz LCD z niebieskim podświetleniem**
- Timer do zaprogramowania godziny, w której kawa zaparzy się automatycznie
- Funkcja zaparzania wstępnego i automatyczne wyłączenie ekspresu
- **Duża głowica zaparzacza** dla dużej ilości mielonej kawy i optymalnego aromatu
- **Funkcja podgrzewania dzbanka z kawą** do 40 minut od jej zaparzenia
- **Funkcja zapobiegania kapaniu wody** i obracany pojemnik na filtr z małym uchwytem

### Specyfikacja techniczna

Materiał obudowy: tworzywo sztuczne  
 Materiał dzbanka: szkło  
 Długość [cm]: 27,0  
 Szerokość [cm]: 17,0  
 Wysokość [cm]: 34,5  
 Waga netto [kg]: 2,20

Moc urządzenia: 1000 W  
 Linia produktu: Family Line

### Dostępny również w wersji z dzbankiem ze stali nierdzewnej

Nie jesteś pewny czy szklany dzbanek jest dla Ciebie najlepszą opcją? Nie przejmuj się! Przygotowaliśmy ten model również w wersji z dwuściennym próżniowym dzbankiem ze stali nierdzewnej o pojemności 1 litra. Dzięki niemu Twoja kawa pozostanie dłużej ciepła, a sam dzbanek jest bardziej odporny na ewentualne obicia czy upadki.

- Czarny ze szklanym dzbankiem – FK 502 (kod produktu: Z102415)
- Czarny z dzbankiem ze stali nierdzewnej – FK 512 (kod produktu: Z102416)





## Graef CM 102

Kompaktowy młynek elektryczny do kawy i do ziół



### Dwa pojemniki – jeden przycisk

**Kompaktowa, solidna obudowa oraz dwa wymienne pojemniki z pokrywami wykonane zostały ze stali nierdzewnej.** Najwyższej jakości wykonanie, które jest standardem marki Graef gwarantuje długotrwałe i bezawaryjne użytkowanie urządzenia.

W zestawie znajdują się dwa wymienne pojemniki ze stali nierdzewnej o pojemności 85 g., które różnią się ostrzami.

W jednym znajduje się **2-ostrzowy nóż do suchej żywności m.in. ziaren kawy**, przypraw, suszonych ziół, zbóż, a **w drugim 4-ostrzowy nóż do wilgotnej żywności m.in. imbiru, orzechów bez łupin, świeżych ziół, sosów i pesto.**

**Największą zaletą CM 102 jest prosta obsługa za pomocą jednego przycisku.**

### Specyfikacja techniczna (kod produktu: Z094723)

Materiał obudowy: tworzywo sztuczne

**Materiał ostrz:** stal nierdzewna

Długość [cm]: 12,0

Szerokość [cm]: 12,0

Wysokość [cm]: 21,0

Waga netto [kg]: 1,08

Moc urządzenia: 200 W

Linia produktu: Family Line





## Graef CM 702

### Młynek automatyczny do kawy



PREIS-/LEISTUNGSSIEGER	
ETM TESTMAGAZIN - URTEIL	
Graef Kaffeemühle CM 702	
<b>GUT</b>	91,9 %
Im Test: 3 Kaffeemühlen mit Kegelmahlwerk Testurteile: 1x sehr gut, 2x gut	
Heft 06/2015	



### Naturalny aromat Twoich ulubionych ziaren

Graef CM 702 został zaprojektowany zgodnie z tradycjami marki, aby zapewnić komfort i najlepszą jakość dla rodzin i baristów. **Zmiel świeżą kawę bezpośrednio do kolby za pomocą młynka do kawy Graef.** Solidne wykonanie spotyka się z nowoczesnym designem i funkcjonalnościami.

Młynek oferuje możliwość zmielenia kawy w różnych stopniach – od bardzo drobno zmielonej do espresso po grube zmielenie do kawy filtrowanej lub French Press. Gwarantuje to największą przyjemność z picia kawy. **Zastosowane żarna ze stali nierdzewnej** zapobiegają przegrzewaniu się kawy podczas mielenia. **Materiał ten cechuje się niezwykle wysoką trwałością, odpornością na korozję oraz łatwością w utrzymaniu czystości.** W przeciwieństwie do żaren ceramicznych, stal nierdzewna radzi sobie lepiej z różnymi rodzajami ziaren kawy oraz są one bardziej wszechstronne. Nie wchłaniają one też zapachów i smaków kawy.

**Aby ułatwić czyszczenie młynka do kawy, wystarczy wyjąć pojemnik na kawę ziarnistą i podstawę.**

### Najważniejsze cechy i zalety

- **Wydajny silnik 128 W z wolnoobrotowym młynkiem stożkowym ze stali nierdzewnej**
- **Możliwość regulacji stopnia zmielenia w 24 wariantach grubości**
- Kompaktowa i nowoczesna obudowa
- **Automatyczne mielenie po przystawieniu kolby**
- **Naturalny aromat zmielonej kawy**
- Automatyczne zamknięcie otworu wysypowego zbiornika kawy
- Aluminiowe koło wirujące z pięcioma łopatkami wspomagające wyrzut zmielonej kawy
- Samodzielne wybranie trybu pracy

### Specyfikacja techniczna (kod produktu: Z045285)

Materiał obudowy: tworzywo sztuczne  
Materiał młynka: stal nierdzewna  
Pojemnik na kawę zmieloną [g]: 250  
Pojemnik na kawę ziarnistą [g]: 250  
Zdemontowana podstawa: tak  
Moc urządzenia: 128 W

Linia produktu: Family Line  
Długość [cm]: 26,0  
Szerokość [cm]: 15,0  
Wysokość [cm]: 37,5  
Waga netto [kg]: 1,83





## Graef CM 800

### Młynek automatyczny do kawy



### 40 stopni grubości mielenia dla najlepszych baristów

W CM 800 zastosowano stożkowe żarna ze stali szlachetnej z 40 stopniową regulacją grubości mielenia i automatyczne ustawienie pamięci ilości mielonej kawy. Młynek w opcji automatycznego mielenia **sam odmierzy odpowiednią ilość kawy** i wyłączy się. Dzięki zastosowaniu w CM 800 energooszczędnego, wolnoobrotowego silnika **kawa nigdy nie zostaje przypalona czy przegrzana podczas mielenia.**

Zastosowane żarna ze stali nierdzewnej zapobiegają przegrzewaniu się kawy podczas mielenia. Materiał ten cechuje się **niezwykle wysoką trwałością, odpornością na korozję oraz łatwością w utrzymaniu czystości.** W przeciwieństwie do żaren ceramicznych, stal nierdzewna radzi sobie lepiej z różnymi rodzajami ziaren kawy oraz są one bardziej wszechstronne. Nie wchłaniają one też zapachów i smaków kawy.

**Zdejmowany młynek wykonany jest z wysokiej jakości stali nierdzewnej.** Aluminiowa „5-stopniowa” łopatką optymalnie transportuje fusy do wylotu. W połączeniu z **wkładką antystatyczną**, ładunek elektrostatyczny i efekt rozproszenia fusów kawowych zostaje zminimalizowany podczas procesu mielenia.

### Najważniejsze cechy i zalety

- Wydajny silnik 128 W z wolnoobrotowym młynkiem stożkowym ze stali nierdzewnej
- Możliwość regulacji stopnia zmielenia w 40 wariantach grubości
- Kompaktowa i nowoczesna obudowa z aluminium, lakierowana na srebrno i czarno
- **Zachowujący oryginalny aromat młynek**
- Automatyczne porcjowanie
- **Wyjmowany pojemnik na dużą ilość ziaren – 350 g**
- Idealny do przygotowania zmielonej kawy do espresso

### Specyfikacja techniczna

Materiał obudowy: aluminium  
 Materiał młynka: stal nierdzewna  
 Pojemnik na kawę zmieloną [g]: 250  
 Pojemnik na kawę ziarnistą [g]: 350  
 Moc urządzenia: 128 W

Linia produktu: Family Line  
 Długość [cm]: 23,0  
 Szerokość [cm]: 13,5  
 Wysokość [cm]: 39,7  
 Waga netto [kg]: 2,63

### Dostępny w wariantach kolorystycznych:

- Srebrny – CM 800 (kod produktu: Z044189)
- Czarny – CM 802 (kod produktu: Z050710)





## Graef CM 820/850

### Młynek automatyczny do kawy



#### Idealny na kuchennym blacie oraz w kawiarni

Młynek do kawy CM 820/850 to sprzęt, który **zadowoli zarówno amatorów kawowych rarytasów, jak i profesjonalistów**. Zawdzięcza to zaawansowanej technologii oraz solidności, która sprawia, że **doskonale spełnia swoją rolę zarówno w domu, jak i w kawiarniach**. Jego wszechstronny i nowoczesny design sprawia, że **pięknie prezentuje się zarówno na kuchennym blacie, jak i wśród profesjonalnego sprzętu baristy**. Dodatkowym atutem jest jego kompaktowy rozmiar, który pozwala na przechowywanie w każdej kuchennej szafce.

Ten model wyposażony jest w **stożkowe żarna ze stali szlachetnej, oferując 40-stopniową regulację grubości mielenia**. Dzięki energooszczędnemu, wolnoobrotowemu silnikowi kawa nigdy nie traci swojego smaku podczas mielenia, unikając przypalenia czy przegrzania. **Młynek posiada funkcję pracy ciągłej oraz automatycznej**. W trybie automatycznym **uruchamia się po wsunięciu kolby lub pojemnika na zmieloną kawę**. Dzięki zastosowaniu układu antystatycznego, młynek zapewnia kontrolowany strumień wyrzucanej kawy, **gwarantując precyzyjne i porządne mielenie**.

#### Najważniejsze cechy i zalety

- **Wydajny silnik 128 W z wolnoobrotowym młynkiem stożkowym ze stali nierdzewnej**
- **Możliwość regulacji stopnia zmielenia w 40 wariantach grubości**
- Wysokiej jakości obudowa ze stali nierdzewnej redukująca hałas
- **Zachowujący oryginalny aromat młynek**
- Automatyczne porcjowanie
- Idealny do przygotowania zmielonej kawy do espresso
- **W podstawie młynka CM 850 znajduje się wysuwana szuflada na fusy z gumowym odbijakiem.**

#### Specyfikacja techniczna CM 820 (kod produktu: Z060652)

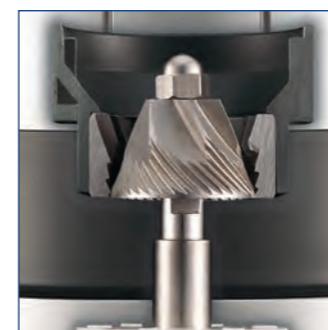
Materiał obudowy: stal nierdzewna  
 Materiał młynka: stal nierdzewna  
 Pojemnik na kawę zmieloną [g]: 250  
 Pojemnik na kawę ziarnistą [g]: 250  
 Moc urządzenia: 128 W

Linia produktu: Family Line  
 Długość [cm]: 19,0  
 Szerokość [cm]: 13,0  
 Wysokość [cm]: 36,2  
 Waga netto [kg]: 2,30

#### Specyfikacja techniczna CM 850 (kod produktu: Z060652)

Materiał obudowy: stal nierdzewna  
 Materiał młynka: stal nierdzewna  
 Pojemnik na kawę zmieloną [g]: 250  
 Pojemnik na kawę ziarnistą [g]: 350  
 Moc urządzenia: 128 W

Linia produktu: Chef's Line  
 Długość [cm]: 27,5  
 Szerokość [cm]: 13,0  
 Wysokość [cm]: 44,0  
 Waga netto [kg]: 3,50







GRAEF

GRAEF

CLIPS



## Graef CM 900

Młynek automatyczny do kawy



### No kliknij!

W młynku CM 900 wykorzystano **stożkowe żarna ze stali szlachetnej**, umożliwiające precyzyjną **regulację grubości mielenia w 40 stopniach oraz automatyczne zapamiętanie ilości zmielonej kawy**. Dzięki funkcji automatycznego mielenia, **młynek samodzielnie odmierza potrzebną ilość kawy i automatycznie się wyłącza**. Wspierany przez **energooszczędny, wolnoobrotowy silnik o mocy aż 128 W**, zapewnia bezpieczne mielenie kawy, unikając przypalenia czy przegrzania ziaren.

**CM 900 posiada funkcję automatycznego porcjowania za naciśnięciem przycisku**. Ilość kawy na jedną lub dwie filiżanki można zapisać i zmielić za pomocą przycisku „P”. **Zaprogramuj jak Ci wygodnie – po prostu kliknij i po sprawie!**

Możesz wybrać pomiędzy **40 stopniami mielenia, od drobnego do espresso do grubszego** do kawy filtrowanej, French Press lub Aeropress.

### Najważniejsze cechy i zalety

- Wydajny silnik 128 W z wolnoobrotowym młynkiem stożkowym ze stali nierdzewnej
- Możliwość regulacji stopnia zmielenia w 40 wariantach grubości
- Automatyczne dozowanie ilości zmielonej kawy na 1 lub 2 filiżanki, w pełni programowalne
- Wysokiej jakości obudowa z aluminium, lakierowana na srebrno
- **Zachowujący oryginalny aromat młynek**
- Automatyczne porcjowanie
- Wkład antystatyczny

### Specyfikacja techniczna (kod produktu: Z047838)

Materiał obudowy: aluminium  
 Materiał młynka: stal nierdzewna  
 Pojemnik na kawę zmieloną [g]: 250  
 Pojemnik na kawę ziarnistą [g]: 350  
 Moc urządzenia: 128 W

Linia produktu: Chef's Line  
 Długość [cm]: 27,5  
 Szerokość [cm]: 14,0  
 Wysokość [cm]: 38,5  
 Waga netto [kg]: 2,71





## Graef CM 8000

Młynek automatyczny do kawy z podświetleniem LED

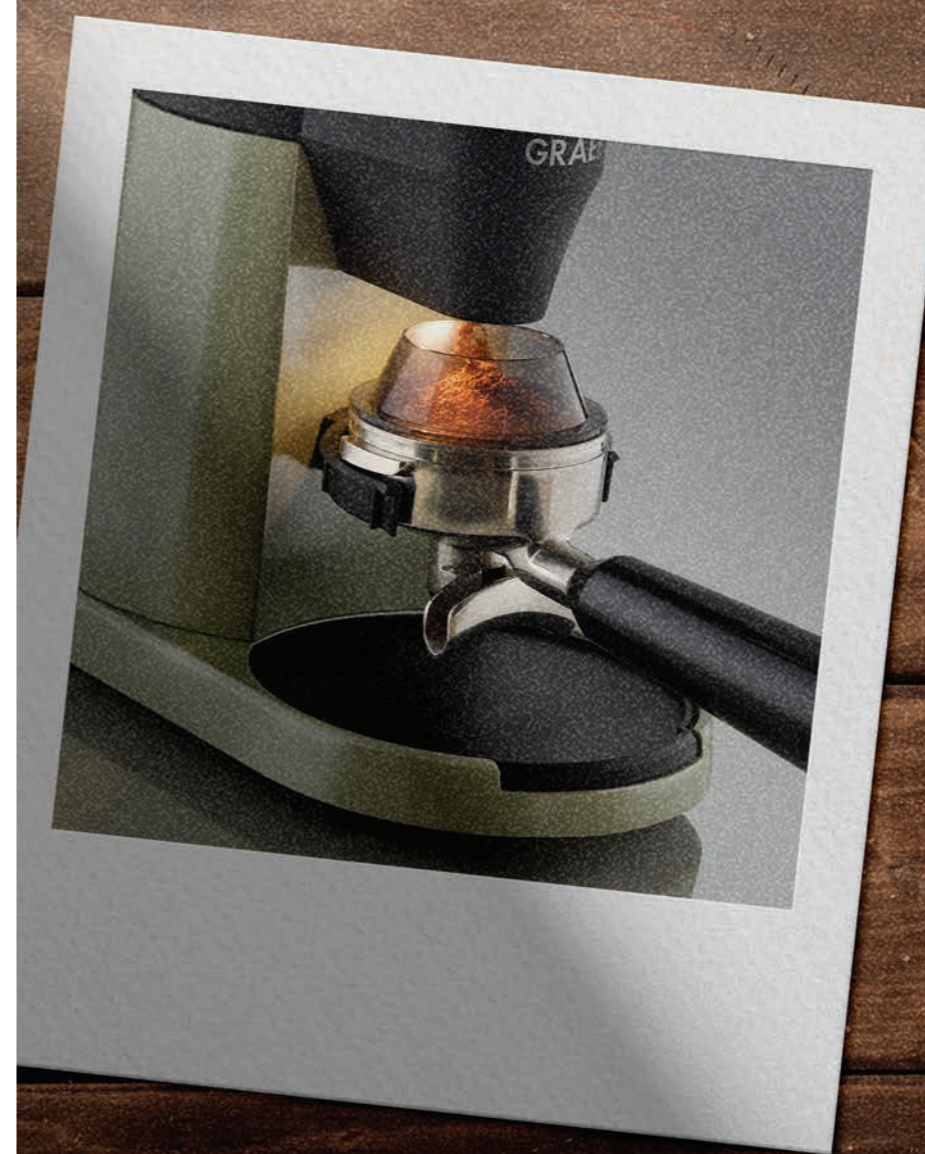


### Do małej i dużej kawki

Młynek do kawy Graef CM 8000 to doskonałe narzędzie dla wszystkich miłośników kawy, którzy cenią sobie świeżo zmieloną kawę o doskonałym smaku i aromacie. Jego **obszar roboczy jest inteligentnie podświetlany diodami LED**, co ułatwia korzystanie z urządzenia nawet w słabych warunkach oświetleniowych.

Jedną z najbardziej innowacyjnych funkcji tego młynka jest **automatyczne mielenie do filtrów portafilter**. Dzięki temu rozwiązaniu możesz dostosować ilość zmielonej kawy do swoich indywidualnych preferencji. Po ustawieniu przełącznika na pozycję „AUTO” i umieszczeniu filtra *portafilter* w uchwycie, wystarczy docisnąć filtr do przełącznika stykowego, aby rozpocząć proces mielenia. **Młynek reaguje natychmiastowo, dostarczając świeżo zmieloną kawę bezpośrednio do filtra espresso.**

Pojemnik na pojedynczą dawkę został **zaprojektowany z myślą o zapewnieniu optymalnych warunków przechowywania ziaren kawy**. Oprócz standardowego pojemnika na kawę ziarnistą o pojemności 350 g, młynki z serii CM 8000 są wyposażone w **dotatkowy pojemnik na pojedynczą porcję kawy ziarnistej o pojemności 75 g**. Ten dodatkowy pojemnik umożliwia codzienne przygotowywanie świeżej porcji kawy bez konieczności otwierania i zamykania głównego pojemnika, co dodatkowo **chroni ziarna przed utratą świeżości**.







## Najważniejsze cechy i zalety

- **Ulepszony system antystatyczny** wraz z zastosowaniem jonizatora
- Obszar roboczy **podświetlany diodami LED**
- Indywidualna ilość zmielonej kawy, **milenie bezpośrednio w portafiltrze**
- **Wydajny silnik 128 W z wolnoobrotowym młynkiem stożkowym ze stali nierdzewnej**
- **Możliwość regulacji stopnia zmielenia w 40 wariantach grubości**
- Dwa pojemniki na ziarna kawy o pojemności 75 i 350 g.
- Metalowa obudowa w najnowocześniejszej kolorystyce
- **Zachowujący oryginalny aromat młynek**

## Specyfikacja techniczna

Materiał obudowy: metal  
Materiał młynka: stal nierdzewna  
Pojemnik na kawę zmieloną [g]: 250  
Pojemnik na kawę ziarnistą [g]: 75, 350  
Moc urządzenia: 128 W

Linia produktu: Coffee World  
Długość [cm]: 23,0  
Szerokość [cm]: 13,5  
Wysokość [cm]: 39,7  
Waga netto [kg]: 2,81

## Dostępny w wariantach kolorystycznych:

- Czarny mat – CM 8002 (kod produktu: Z106942),
- Pistacjowy – CM 8007 (kod produktu: Z106943)
- Piaskowy – CM 8011 (kod produktu: Z106944)



## Graef MS 700

Dla miłośników mlecznej pianki



### Spienia, miesza i przyrządza

**Ekspert od mleka to spieniacz do mleka Graef**, który dotrzymuje obietnic. MS serii 700 pozwala na **szybkie i łatwe przygotowanie mlecznej pianki**, która może być wykorzystana do kawy, herbaty, gorącej czekolady i wielu innych napojów. Wiele osób uważa, że **dobrze przygotowana mleczna piana to klucz do udanego napoju**, a spieniacz do mleka ułatwia ten proces.

Zaopatrzone zostały w **solidną, warstwową obudowę** wykonaną z nowoczesnego tworzywa sztucznego, spełniającą wszelkie obowiązujące w UE normy, dotyczące bezpieczeństwa termoizolacyjnego.

Spieniacz wyposażono w **wymienny dzbanek na mleko, z praktycznym uchwytem i przezroczystą pokrywą**.

### Najważniejsze cechy i zalety

- **Najpiękniejsza, najbardziej kremowa mleczna piana w jakości baristy**
- **Przycisk Start** do przygotowywania na gorąco i na zimno
- **Wyjmowane i profesjonalne dzbanki na mleko ze stali nierdzewnej**
- **Podgrzewa lub miesza do 350 ml mleka** i napojów rozpuszczalnych
- **Funkcja przygotowania zimnej piany mlecznej**, max. 200 ml
- Przezroczysta pokrywa zamykająca z uszczelką

### Specyfikacja techniczna

Materiał obudowy: tworzywo sztuczne  
 Materiał dzbanka: stal nierdzewna  
 Ilość max. mleka do podgrzania [ml]: 350  
 Ilość max. mleka do spienienia [ml]: 200  
 Moc urządzenia: 600 W

Linia produktu: Young Line  
 Długość [cm]: 16,5  
 Szerokość [cm]: 16,6  
 Wysokość [cm]: 20,5  
 Waga netto [kg]: 1,05

### Dostępny w wariantach kolorystycznych:

- Biały – MS 701 (kod produktu: Z041913)
- Czarny – MS 702 (kod produktu: Z041914)





## Graef MS 902

Mleczna pianka w nowej odsłonie



**Twoje narzędzie do doskonałej pianki z inteligentną kontrolą temperatury we wbudowanym panelu dotykowym**

**Indukcyjny spieniacz do mleka GRAEF MS 902 ze szklanym dzbankiem** to niezastąpione narzędzie, które gwarantuje **szybkie i wyjątkowo przyjemne przygotowanie mlecznej pianki**. Wyjątkowo wszechstronny, ten urządzenie może również być wykorzystywane do topienia czekolady, otwierając przed Tobą nowe możliwości kulinarnego eksperymentowania. Dzięki **dotykowemu wyświetlaczowi z 6 programami oraz możliwością regulacji temperatury**, spieniacz ten daje Ci pełną swobodę w eksperymentowaniu w kuchni. Nie ma ograniczeń dla Twojej kreatywności - **możesz dostosować parametry do własnych preferencji i potrzeb**.

Sprytna obsługa tego urządzenia umożliwi **wygodne ustawienie ulubionej temperatury pianki w krokach co 5°C, w zakresie od 45°C do 65°C**, za pomocą intuicyjnego wyświetlacza dotykowego. Ponadto, możliwe jest podgrzanie ciepłego mleka lub gorącej czekolady **nawet do temperatury 85°C**.

Szklany dzbanek spieniacza GRAEF nie tylko zapewnia elegancki wygląd, ale również stawia proces spieniania mleka w centrum uwagi. **Jego techniczne zalety przyciągają wzrok i sprawiają, że staje się on nieodłącznym elementem każdej kuchni**.







## Najważniejsze cechy i zalety

- **Indukcyjna podstawa**
- Szybkie i przyjemne przygotowywanie pianki mlecznej
- **Idealny także do roztopiania czekolady**
- **Możliwość ustawienia temperatury w krokach co 5°C** w zakresie od 45°C do 65°C
- **6 inteligentnych automatycznych programów ustawień**
- Szklany i elegancki dzbanek
- **Wysoka i nowoczesna jakość wykonania**
- Wygodne czyszczenie dzbanka w zmywarce

## Specyfikacja techniczna (kod produktu: Z106939)

Materiał obudowy: tworzywo sztuczne  
Materiał dzbanka: szkło  
Ilość max. mleka do podgrzania [ml]: 400  
Ilość max. mleka do spienienia [ml]: 200  
Moc urządzenia: 500 W

Linia produktu: Coffee World  
Długość [cm]: 17,3  
Szerokość [cm]: 16,3  
Wysokość [cm]: 22,0  
Waga netto [kg]: 1,60







# DELI KITCHEN.

## POJĘCIE PERFEKCYJNEJ KUCHNI

**Kolorowa mieszanka praktycznych pomocy kuchennych w jakości GRA-EF, której oczekujesz** – abyś był zawsze doskonale przygotowany na każdą porę dnia, od śniadania po przekąski i kolację.

**Wszystkie działają nienagannie i doskonale** uzupełniają się z gwiazdami z naszej oferty – krajalnicami – i można je ze sobą łączyć – dziko i swobodnie.

Niezależnie od tego, czy wolisz czysty i minimalistyczny design w czerni, indywidualne akcenty w czerwieni, czy klasyczny wygląd stali nierdzewnej w swojej komfortowej kuchni – **oferujemy również wybór kolorów, abyś mógł wybrać ten, który pasuje do Twojego stylu życia!**



## Graef WK 60

Czajnik elektryczny ze stali nierdzewnej



YOUNG LINE

### Jakość i klasyka stali nierdzewnej

Czajniki elektryczne z serii WK 60 zostały wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej, z obudową posiadającą podwójne ścianki co przekłada się na nienagrzewającą się obudowę zewnętrzną i **mniejsze odparowywanie ciepła po podgrzaniu** w przeciwieństwie do czajników innych marek.

**Gładkie stalowe wnętrza i innowacyjny filtr do kamienia ze stali nierdzewnej** zapobiegają gromadzeniu się kamienia w trudno dostępnych miejscach oraz zapewniają łatwe czyszczenie.

Oprócz praktycznych zastosowań zastosowanej stali nierdzewnej, ważnym jest to, że jest ona **naturalna biologicznie** przez co nie obciążamy naszego środowiska materiałami, a całość nadaje się do ponownego recyklingu. **Podwójne ścianki działają na zasadzie termosu** co pozwala nam oszczędzać energię elektryczną podczas pracy urządzenia. **Działajmy ekologicznie!**

### Najważniejsze cechy i zalety

- Czajnik o podwójnych ściankach ze stali nierdzewnej
- Obudowa łącząca stal nierdzewną z akrylem
- **Filtr do kamienia ze stali nierdzewnej**
- **Ochrona przed przegrzaniem spowodowanym brakiem wody w czajniku**
- **Centralny kontakt 360°**
- Pojemność pozwalająca zagotować do 1.5 L wody

### Specyfikacja techniczna

Materiał obudowy: stal nierdzewna i akryl  
 Materiał wnętrza: stal nierdzewna  
 Pojemność [ml]: 1500  
 Zabezpieczenie przed przegrzaniem: tak  
 Moc urządzenia: 2015 W

Linia produktu: Young Line  
 Długość [cm]: 23,0  
 Szerokość [cm]: 14,7  
 Wysokość [cm]: 25,5  
 Waga netto [kg]: 1,34

### Dostępny w wariantach kolorystycznych:

- Biały – WK 61 (kod produktu: Z000608)
- Czarny – WK 62 (kod produktu: Z000609)





## CZAJNIKI ELEKTRYCZNE

### Graef WK 300/350 Piękno szkła i podświetlenia LED



YOUNG  
LINE

FAMILY  
LINE

#### Szklany korpus z żaroodpornego szkła



Czajniki Graef z serii WK 300 wyróżniają się nowoczesnym, purystycznym designem dzięki eleganckiemu szklanemu korpusowi, który został **wykonany z żaroodpornego szkła DURAN®**.

**Dzięki użyciu szklanych komponentów, woda posiada swój naturalny smak i właściwości**, a nie jest jak w konkurencyjnych modelach podgrzewana jest przy użyciu tworzyw sztucznych. **Szklano DURAN® jest bardzo odporne na działanie wody, kwasów oraz inne czynniki chemiczne nawet w podwyższone temperaturach i czas ekspozycji** - dzięki temu masz pewność, że szkło nie będzie pękało podczas gotowania wody.

**Szklana warstwa wraz z wysokiej jakości stalą nierdzewną tworzą nieprzeegrzewającą się obudowę**, która dba o najlepszą jakość wody po podgrzaniu. **Gładkie wnętrza i innowacyjny filtr do kamienia ze stali nierdzewnej zapobiegają gromadzeniu się kamienia** w trudno dostępnych miejscach oraz zapewniają łatwe czyszczenie.



#### Oświetlenie LED i oznaczenie ilości napełnienia

**Eleganckie światło LED wskazuje, kiedy urządzenie jest aktywne**, a dodatkowo **czajnik został zabezpieczony przed przypadkowym włączeniem i podgrzewaniem, jeżeli zapomnimy nalać do niego wody**. Dzięki temu używanie czajnika jest szczególnie bezpieczne.

**Stacja podgrzewająca 360°** umożliwia ustawienia czajnika w dowolnej pozycji bez konieczności dopasowywania go pod odpowiednim kątem.



#### Picie herbaty jest w modzie

**Picie herbaty jest w modzie** – czy to w ramach zdrowego podrywu, krótkiej przerwy w domowym biurze, czy jako relaksujący „czas dla siebie” po południu. Trend herbaciany korzysta z silnego wzrostu zainteresowania zdrowym odżywianiem, naturalną żywnością, a teraz także odpowiednimi akcesoriami do przygotowywania.

**W modelu WK 350 przygotowaliśmy dla Państwa pokrywkę z opuszczanym sitkiem ze stali nierdzewnej do łatwego przygotowywania herbaty bezpośrednio w czajniku.**

**Ten model jest wręcz idealny do przygotowywania różnych rodzajów herbaty!**







## Dotykowy wyświetlacz w WK 350

Mocny darjeeling, pikantna herbatka ziołowa czy orzeźwiająca mate – **każda herbata ma swoją indywidualną temperaturę dobrego zaparzenia**, w której może w pełni rozwinąć swój aromat i prozdrowotne właściwości.

W czajniku Graef WK350, za pomocą **dotykowego wyświetlacza wbudowanego w stację bazową**, możemy ustawić temperaturę według naszego uznania lub zgodnie z zaleceniami producenta naszej ulubionej herbaty. (60/70/80°C, funkcja kawy przelewowej +/- 93°C i gotowanie).

**Wskaźnik ciepła resztkowego i funkcja utrzymywania ciepła działa przez 30 minut.**



## Najważniejsze cechy i zalety

- Szklany korpus wykonany z żaroodpornego szkła DURAN® Glass
- Obudowa ze stali nierdzewnej i szkła z oświetleniem LED
- Proste czyszczenie wewnętrznej obudowy dzięki swobodnemu dostępowi
- **Zmywalny filtr przeciwwapienny** wykonany ze stali nierdzewnej
- **Ochrona przed przegrzaniem spowodowanym brakiem wody w czajniku**
- Podstawa stykowa z przedziałem kablowym
- **Centralny kontakt 360°**
- Pojemność pozwalająca zgotować do 1 L wody

### Dodatkowo w modelu WK 350

- **Stacja bazowa posiada dotykowy wyświetlacz i wskaźnik ciepła resztkowego**
- Możliwość ustawienia temperatury grzania
- **Funkcja utrzymywania ciepła przez 30 minut** od zagotowania wody
- Pokrywa z opuszczanym sitkiem do zaparzenia herbaty liściastej

## Specyfikacja techniczna WK 300 (kod produktu: Z103624)

Materiał obudowy: szklany korpus z żaroodpornego szkła DURAN i stal nierdzewna  
Pojemność [ml]: 1000  
Moc urządzenia: 2000 W  
Zabezpieczenie przed przegrzaniem: tak  
Filtr wapienny: tak, zmywalna stal nierdzewna  
Oświetlenie LED: tak  
Linia produktu: Young Line  
Długość [cm]: 13,1  
Szerokość [cm]: 23,0  
Wysokość [cm]: 22,4  
Waga netto [kg]: 1,05

## Specyfikacja techniczna WK 350 (kod produktu: Z103625)

Materiał obudowy: szklany korpus z żaroodpornego szkła DURAN i stal nierdzewna  
Pojemność [ml]: 1000  
Moc urządzenia: 2000 W  
Zabezpieczenie przed przegrzaniem: tak  
Filtr wapienny: tak, zmywalna stal nierdzewna  
Oświetlenie LED: tak  
Linia produktu: Family Line  
Długość [cm]: 20,4  
Szerokość [cm]: 23,0  
Wysokość [cm]: 23,5  
Waga netto [kg]: 1,55





## Graef WK 400

Czajnik elektryczny ze stali nierdzewnej



### Jakość i klasyka stali nierdzewnej

Czajnik elektryczny Graef z serii WK 400 został wykonany z akrylu i wysokiej jakości stali nierdzewnej, a jego obudowa posiada podwójne ścianki co przekłada się na nienagrzewającą się obudowę i na mniejsze odparowywanie ciepła. Gładkie stalowe wnętrze i innowacyjny filtr do kamienia ze stali nierdzewnej zapobiegają gromadzeniu się kamienia w trudno dostępnych miejscach oraz zapewniają łatwe czyszczenie.

Najważniejszą zaletą stali nierdzewnej jest **odporność na korozję i działanie środków chemicznych oraz łatwość czyszczenia** – zawdzięcza to niewielka porowatość tego materiału, przez co zabrudzenia dają się łatwo usunąć.

**Wymowany filtr wapnia wykonany ze stali nierdzewnej**, chroni przed przedostawaniem się kamienia oraz zanieczyszczeń do filiżanki oraz zapobiega powstawaniu mętnego osadu.

### Najważniejsze cechy i zalety

- Czajnik o podwójnych ściankach ze stali nierdzewnej
- Obudowa łącząca stal nierdzewną z akrylem
- Filtr do kamienia ze stali nierdzewnej
- Ochrona przed przegrzaniem spowodowanym brakiem wody w czajniku
- Centralny kontakt 360°
- Podnoszony włącznik i automatyczne wyłączenie
- Pojemność pozwalająca zagotować do 1 L wody

### Specyfikacja techniczna

Materiał obudowy: stal nierdzewna i akryl  
Materiał wnętrza: stal nierdzewna  
Pojemność [ml]: 1000  
Zabezpieczenie przed przegrzaniem: tak  
Moc urządzenia: 2015 W

Linia produktu: Young Line  
Długość [cm]: 20,5  
Szerokość [cm]: 13,0  
Wysokość [cm]: 23,0  
Waga netto [kg]: 0,98

### Dostępny w wariantach kolorystycznych:

- Biały – WK 401 (kod produktu: Z046343)
- Czarny – WK 62 (kod produktu: Z048331)





## Graef WK 600

Czajnik elektryczny ze stali nierdzewnej



### Stal z zewnątrz i wewnątrz

Czajnik elektryczny Graef WK 600 to urządzenie, które łączy trwałość materiału, wygodę użytkowania i zgodność z ekologią.

Całkowicie wykonany ze stali nierdzewnej zarówno wewnątrz, jak i na zewnątrz, z rączką z tworzywa sztucznego, ten czajnik zapewnia trwałość i łatwość czyszczenia. Dzięki gładkiemu wnętrzu ze stali oraz **innowacyjnemu filtrowi** przeciwko osadzaniu się kamienia, utrzymanie go w nieskazitelnej czystości nie stanowi problemu.

Największym atutem stali nierdzewnej zastosowanej w modelu WK 600 jest jej **odporność na korozję i działanie chemikaliów, co ułatwia utrzymanie czystości**. Wyjmowany filtr wapnia chroni wnętrze urządzenia przed osadzaniem się kamienia oraz zanieczyszczeń, **zapobiegając powstawaniu mętnego osadu w napojach**. Poza praktycznymi zaletami stali nierdzewnej, warto zaznaczyć, że jest ona ekologiczna i nadaje się do ponownego przetworzenia, co wspiera nasze działania na rzecz ochrony środowiska.

### Najważniejsze cechy i zalety

- Czajnik jednościenny ze stali nierdzewnej
- Filtr do kamienia ze stali nierdzewnej
- Ochrona przed przegrzaniem spowodowanym brakiem wody w czajniku
- Centralny kontakt 360°
- Podnoszony włącznik i automatyczne wyłączenie
- Pojemność pozwalająca zgotować do 1.5 L wody

### Specyfikacja techniczna (kod produktu: Z034991)

Materiał obudowy: stal nierdzewna

Materiał wnętrza: stal nierdzewna

Pojemność [ml]: 1500

Zabezpieczenie przed przegrzaniem: tak

Moc urządzenia: 2015 W

Linia produktu: Young Line

Długość [cm]: 23,0

Szerokość [cm]: 14,7

Wysokość [cm]: 25,5

Waga netto [kg]: 1,34





## Graef WK 900

Czajnik elektryczny z regulacją temperatury



### Wrzątek lub prawie wrzątek

Mały, kompaktowy czajnik z serii WK 900 o konstrukcji, z podwójną ścianką ze stali nierdzewnej, bezpiecznikiem termicznym oraz wymiennym filtrem wapnia. Elegancki i minimalistyczny design sprawiają, że ten czajnik będzie pasował do każdej kuchni. Podstawa o obrocie 360° w znaczący sposób poprawia bezpieczeństwo i komfort użytkowania.

Łatwa intuicyjna obsługa za pomocą elektronicznej regulacji temperatury za naciśnięciem przycisku – 70°C, 80°C, przycisk kawy i wrzącej wody. Teraz bez problemu zaparzysz wodę do swojego ulubionego rodzaju herbaty! O wszystko zadba automatyczny czujnik temperatury umieszczony wewnątrz urządzenia.



### Najważniejsze cechy i zalety

- Czajnik ze stali nierdzewnej z podwójnymi ściankami
- Funkcja ustawienia temperatury podgrzewania wody przy pomocy przycisków
- Precyzyjna automatyczna kontrola temperatury dzięki zainstalowanemu czujnikowi temperatury
- Funkcja filtrowania kawy, idealna do przygotowywania kawy
- Wyjmowany filtr wapienny z możliwością samodzielnego czyszczenia
- Blokada rodzicielska
- Ochrona przed podgrzewaniem bez wody i przegrzaniem
- Pojemność napełnienia 1.2 L z oznaczenie objętości napełnienia

### Specyfikacja techniczna

Materiał obudowy: stal nierdzewna  
Materiał wewnątrz: stal nierdzewna  
Pojemność [ml]: 1250  
Zabezpieczenie przed przegrzaniem: tak  
Moc urządzenia: 2015 W

Linia produktu: Chef's Line  
Długość [cm]: 22,5  
Szerokość [cm]: 14,7  
Wysokość [cm]: 24,0  
Waga netto [kg]: 1,45

### Dostępny w wariantach kolorystycznych:

- Srebrny – WK 900 (kod produktu: Z045286)
- Biały – WK 901 (kod produktu: Z038401)
- Czarny – WK 902 (kod produktu: Z041582)





## Graef Pour-Over GK 502

Czajnik elektryczny z gęsią szyjką



### Precyzyjne nalewanie

Dzięki zaawansowanej technologii i starannemu projektowaniu, **czajnik do kawy Graef GK502 oferuje wyjątkową funkcjonalność dzięki specjalnej główce w kształcie gęsiej szyjki**. Ta unikalna konstrukcja została zaprojektowana z myślą o zapewnieniu **idealnych warunków do ekstrakcji aromatu i smaku z mielonej kawy lub Twojej ulubionej herbaty**. Główka czajnika GK502 została starannie wyprofilowana, aby umożliwić **równomierne i kontrolowane rozprowadzanie gorącej wody po kawie znajdującej się w filtrze**. Dzięki temu użytkownik może cieszyć się doskonałym smakiem i intensywnym aromatem ulubionej odmiany kawy.

**Proces ekstrakcji jest precyzyjny i kontrolowany** dzięki możliwości wykonywania okrężnych ruchów główką czajnika, co umożliwi **delikatne i równomierne nasączenie kawy**. To pozwala na maksymalne wydobycie aromatu i smaku z każdej ziaren kawy, zapewniając niezapomniane doznania smakowe dla miłośników kawy.

Dzięki ekspresowi GK502 nie tylko można delektować się intensywnym smakiem kawy, ale również **eksperymentować z różnymi odmianami i stopniami mielenia kawy, aby dostosować jej smak do indywidualnych preferencji**. To urządzenie, które nie tylko zapewnia wyjątkową jakość napoju, ale również otwiera drogę do odkrywania nowych smaków i doświadczeń z kawą.

**NOWOŚĆ!**







## Prosta i intuicyjna obsługa

Prosta obsługa to jedna z kluczowych cech ekspresu do kawy GK502, który **został zaprojektowany z myślą o wygodzie i użytkowaniu**. Dzięki stylowemu i intuicyjnemu pokrętle, **nawet początkujący użytkownicy mogą łatwo kontrolować proces parzenia**. Pokrętko ekspresu GK502 umożliwia **precyzyjne ustawienie żądanej temperatury parzenia z krokiem co 1°C w szerokim zakresie od 40°C do 100°C**. Ten stopniowany wybór pozwala na **idealne dopasowanie temperatury do konkretnego rodzaju kawy oraz indywidualnych preferencji smakowych**.

Podczas podgrzewania wody, **czajnik GK502 wyświetla aktualną temperaturę na czytelnym wyświetlaczu**, co umożliwia użytkownikowi monitorowanie procesu nagrzewania i przygotowywania kawy. Kiedy temperatura osiągnie pożądany poziom, można rozpocząć proces parzenia. **Uruchomienie timera parzenia jest również łatwe, wystarczy nacisnąć i przytrzymać pokrętko przez 3 sekundy**. Dzięki temu prostemu krokowi, użytkownik może kontrolować czas parzenia, co ma **kluczowe znaczenie dla uzyskania idealnego smaku i aromatu kawy**.

**Cały proces parzenia jest przejrzysty i łatwy do kontrolowania**, dzięki czemu każdy może cieszyć się doskonałym kubkiem kawy dopasowanym do swoich preferencji smakowych, bez względu na doświadczenie w przygotowywaniu napojów. **To czajnik, który nie tylko zapewnia wysoką jakość kawy, ale również sprawia, że przygotowywanie tego ulubionego napoju staje się przyjemnością**.

## Stal nierdzewna, która nadaje nowoczesności i klasy Twojej kuchni

**Wysokiej jakości obudowa ze stali nierdzewnej stanowi solidną podstawę dla funkcjonalności i estetyki tego urządzenia**. Materiał ten zapewnia nie tylko trwałość, ale także elegancki wygląd, który **doskonale komponuje się z każdym wnętrzem** kuchennym.

**Matowy, lakierowany na czarno korpus o pojemności 900 ml** jest kluczowym elementem tego urządzenia. Wykonany w całości z wysokiej jakości stali nierdzewnej, zapewnia **trwałość i odporność na uszkodzenia**. Integrowany **filtr antywapienny** sprawia, że proces nalewania wody jest niezwykle wygodny i bezproblemowy, a użytkownik może cieszyć się **czystą i klarowną wodą do przygotowania swoich ulubionych napojów**.



## Utrzymywanie ciepła

**Sprytne funkcja utrzymywania ciepła** to jedna z kluczowych cech czajnika przelewowego GK502, która sprawia, że przygotowywanie ulubionych napojów staje się jeszcze bardziej wygodne i komfortowe. Po podgrzaniu wody do odpowiedniej temperatury do zaparzania, **czajnik GK502 automatycznie aktywuje funkcję utrzymywania ciepła, co pozwala na utrzymanie ciepła wody przez około 30 minut**. Jest to idealne rozwiązanie zarówno podczas przygotowywania herbaty, jak i kawy, zapewniając użytkownikowi elastyczność w wyborze chwili parzenia swojego ulubionego napoju.

**Funkcję utrzymywania ciepła można łatwo kontrolować poprzez przycisk znajdujący się z tyłu stacji bazowej**. Użytkownik może włączyć lub wyłączyć tę funkcję w zależności od swoich potrzeb i preferencji. To praktyczne rozwiązanie, które pozwala na **dostosowanie działania czajnika do indywidualnych potrzeb użytkownika**. Dodatkowo, użytkownik ma **możliwość włączenia lub wyłączenia dźwięku powiadomienia o zagotowaniu wody** oraz **zmiany jednostki temperatury między stopniami Celsusza a Fahrenheita**. Dzięki temu czajnik GK502 jest jeszcze bardziej funkcjonalny i dostosowany do różnorodnych preferencji użytkowników.

Całość stanowi inteligentne i wyrafinowane rozwiązanie, które sprawia, że **codzienne przygotowywanie napojów staje się przyjemnością, a użytkownik może cieszyć się doskonałym smakiem i aromatem** swojej ulubionej kawy czy herbaty w dowolnym momencie.

## Specyfikacja techniczna (kod produktu: Z106941)

Materiał obudowy: stal nierdzewna  
Materiał wnętrza: stal nierdzewna  
Pojemność [ml]: 900  
Zabezpieczenie przed przegrzaniem: tak  
Moc urządzenia: 1200 W

Linia produktu: Coffee World  
Długość [cm]: 20,0  
Szerokość [cm]: 27,0  
Wysokość [cm]: 18,5  
Waga netto [kg]: 1,01





# PORÓWNANIE CZAJNIKÓW ELEKTRYCZNYCH



Model	WK 60	WK 300	WK 350	WK 400	WK 600	WK 900	Pour-Over GK 502
<b>Wymiary</b>	23.0 x 14.7 x 25.2	13.1 x 23.0 x 22.4	20.4 x 23.0 x 23.5	20.5 x 13.0 x 23.0	23.0 x 14.7 x 25.5	22.5 x 14.7 x 24.0	20.0 x 27.0 x 18.5
<b>Ciężar</b>	1.34 kg	1.05 kg	1.55 kg	0.98 kg	1.34 kg	1.45 kg	1.01 kg
<b>Materiał obudowy</b>	Stal nierdzewna, akryl	Szkło DURAN, stal nierdzewna	Szkło DURAN, stal nierdzewna	Stal nierdzewna, akryl	Stal nierdzewna	Stal nierdzewna	Stal nierdzewna
<b>Materiał wewnętrzny</b>	Stal nierdzewna	Szkło DURAN	Szkło DURAN	Stal nierdzewna	Stal nierdzewna	Stal nierdzewna	Stal nierdzewna
<b>Pojemność</b>	1.5 L.	1.0 L.	1.0 L.	1.0 L.	1.5 L.	1.2 L.	0.9 L.
<b>Zabezpieczenie przed przegrzaniem</b>	Tak	Tak	Tak	Tak	Tak	Tak	Tak
<b>Rodzaj ścianek</b>	Podwójne	Pojedyncze szklane	Pojedyncze szklane	Podwójne	Jednościenny	Podwójne	Podwójne
<b>Dodatkowe informacje</b>	-	-	Dotykowa stacja bazowa, funkcja utrzymywania ciepła, pokrywa z sitkiem do zaparzania	-	-	Wymowany filtr wapienny, przycisk wyboru temperatury wody	Profilowana gęsia szyjka, ustawianie temperatury parzenia na pokrętle, sygnał dźwiękowy, funkcja utrzymywania ciepła





## Graef TO 60 Toster dwukomorowy



### Tosty, bułki, bagietki – nie widzi żadnego problemu

**Kompaktowy toster Graef TO 61 na 2 kromki** przypiecze Twoje tosty w mgnieniu oka. Nawet większe amerykańskie kanapki.

Dzięki technicznym możliwościom, daje się łatwo przygotować olśniewające tosty odpowiednio zarumienione oraz opieczone. Jest **doskonały również do przygotowywania większych, amerykańskich kanapek**. W celu ułatwienia wyjmowania tostów, które w wielu tosterach innych marek bywa problematyczne, w Graef **zamontowaliśmy dodatkowy podnośnik do łatwiejszego wyjmowania gotowych kanapek**.

**Toster posiada również bardzo przydatny przycisk do rozmrażania głęboko zamrożonych produktów oraz specjalną termoizolacyjną obudowę**, abyś mógł swobodnie przesunąć toster bez ryzyka oparzenia podczas jego pracy. **Gdy najdzie Cię ochota na opieczenie bułek, wystarczy, że dołączysz nasadkę z zestawu, a bez problemu nawet większe pieczywo będzie bardzo smaczne i chrupiące.**



### Najważniejsze cechy i zalety

- Idealny do dużych tostów, bułek, bagietek i wielu innych wariantów śniadania
- Przycisk STOP i do rozmrażania głęboko zamrożonych produktów
- Funkcja miękkiego podnoszenia SOFT-LIFT
- Pokrętko regulacji stopnia opiekania – 6 pozycji
- Tacka ze stali nierdzewnej na okruchy
- Obudowa termoizolacyjna

### Specyfikacja techniczna

Materiał obudowy: tworzywo termoizolacyjne  
Ilość miejsca: 2 tosty  
Wymiar szczeliny [mm]: 13,6 x 3,0 x 13,0  
Przyciski: STOP, odmrażanie  
Moc urządzenia: 1000 W

Linia produktu: Young Line  
Długość [cm]: 27,0  
Szerokość [cm]: 18,0  
Wysokość [cm]: 19,3  
Waga netto [kg]: 1,52

### Dostępny w wariantach kolorystycznych:

- Biały – TO 61 (kod produktu: Z042435)
- Czarny – TO 62 (kod produktu: Z042436)
- Czerwony – TO 63 (kod produktu: Z060213)





## Graef TO 90 Toster jednokomorowy



### Dłuuuuugi na długiego tosta

**W Graef zawsze stawiamy na jakość!** Toster TO serii 90 został wykonany z **wysokiej jakości polerowanej na matowo stali nierdzewnej oraz malowanego na srebrno aluminium.**

Aby zapobiec ewentualnym poparzeniom przy korzystaniu z tostera zastosowaliśmy **obudowę termoizolacyjną**, która jest w pełni zgodna do niemieckiej ustawy o termoizolacji. **Ekscyzywny srebrny toster** będzie świetnie wyglądać w Twojej nowoczesnej kuchni!

Uwielbiasz świeże chrupiące i ciepłe bułki? My też! Dlatego nie chcemy, aby te były spalone, a po prostu ponownie przyrumienione. Wraz z **dołączoną nasadką do bułek** możesz teraz łatwo podgrzać bułki, bagietki lub słone przekąski.

### Najważniejsze cechy i zalety

- Toster na ogromnego długiego tosta lub mniejsze o łącznym wymiarze 26 cm
- Przycisk STOP i do rozmrażania głęboko zamrożonych produktów
- Funkcja miękkiego podnoszenia SOFT-LIFT
- Pokrętko regulacji stopnia opiekania – 6 pozycji
- Tacka ze stali nierdzewnej na okruchy
- Obudowa termoizolacyjna ze stali nierdzewnej i aluminium
- Wyłącznik bezpieczeństwa w przypadku, gdy tost się zakleszczy
- Wyciągana tacka ze stali nierdzewnej na okruchy
- Zwijanie kabla zasilającego
- Centrowanie kromki chleba

### Specyfikacja techniczna

Materiał obudowy: aluminium i stal nierdzewna  
Ilość miejsca: 2 tosty lub 1 bardzo długi  
Wymiar szczeliny [mm]: 36 x 260  
Przyciski: STOP, odmrażanie  
Moc urządzenia: 880 W

Linia produktu: Family Line  
Długość [cm]: 38,0  
Szerokość [cm]: 11,5  
Wysokość [cm]: 18,0  
Waga netto [kg]: 3,00

### Dostępny w wariantach kolorystycznych:

- Srebrny – TO 90 (kod produktu: Z000607)
- Biały – TO 91 (kod produktu: Z042358)
- Czarny – TO 92 (kod produktu: Z040577)





## Graef TO 100 Toster dwukomorowy



### Dla całej rodziny

Toster Graef TO 102 w klasycznym srebrnym kolorze przypiecze dla Ciebie jednocześnie 4 grzanki – nawet większe amerykańskie kanapki.

Toster ten zaspokoi potrzeby nawet najbardziej wymagających smakoszy. Dzięki technicznym możliwościom, daje się łatwo przygotować **ośniewające tosty odpowiednio zarumienione oraz opieczone**. Jest doskonały również do przygotowywania większych, amerykańskich kanapek.

W celu ułatwienia wyjmowania tostów, które w wielu tosterach innych marek bywa problematyczne, w Graef **zamonitowaliśmy dodatkowy podnośnik do łatwiejszego wyjmowania gotowych kanapek**.

### Najważniejsze cechy i zalety

- Toster na ogromnego długiego tosta lub mniejsze o łącznym wymiarze 26 cm
- Przycisk STOP i do rozmrażania głęboko zamrożonych produktów
- Funkcja miękkiego podnoszenia SOFT-LIFT
- Pokrętko regulacji stopnia opiekania – 6 pozycji
- Tacka ze stali nierdzewnej na okruchy
- Obudowa termoizolacyjna ze stali nierdzewnej i aluminium
- Wyłącznik bezpieczeństwa w przypadku, gdy tost się zakleszczy
- Wyciągana tacka ze stali nierdzewnej na okruchy
- Zwijanie kabla zasilającego
- Cztery indywidualne elementy grzewcze dla równego opalania pieczywa

### Specyfikacja techniczna

Materiał obudowy: aluminium i stal nierdzewna  
 Ilość miejsca: 4 tosty lub 2 bardzo długie  
 Wymiar szczeliny [mm]: 260 x 30 x 130  
 Przyciski: STOP, odmrażanie  
 Moc urządzenia: 1380 W

Linia produktu: Chef's Line  
 Długość [cm]: 38,0  
 Szerokość [cm]: 11,5  
 Wysokość [cm]: 19,0  
 Waga netto [kg]: 2,94

### Dostępny w wariantach kolorystycznych:

- Srebrny – TO 100 (kod produktu: Z042357)
- Biały – TO 101 (kod produktu: Z029180)
- Czarny – TO 102 (kod produktu: Z070917)







4

⏻

GRAEF

GRAEF

stop

☸

▼

1/2



## Graef HB 500 Blender ręczny



Graef Stabmixer HB502  
KÜCHE & HAUSHALT Ausgabe 1/2019 · Note  
**Oberklasse**  
Preis/Leistung: sehr gut **1,1**

### Wydajny blender z mocnym silnikiem

Projektując blendery z serii HB500, wiedzieliśmy, że **im większa moc tym bardziej jest w stanie poradzić sobie z twardymi składnikami, takimi jak orzechy czy lód**, co sprawia, że jest to idealne narzędzie dla osób, które często przygotowują posiłki w domu. Aby zapewnić najlepsze wrażenia z użytkowania blendera postawiliśmy **silnik o mocy 800W, który bezproblemowo radzi sobie z rozdrobieniem nawet najtwardszych składników**, a przy tym **nie generuje bardzo głośnego, irytującego hałasu**.

Mały ale mocny blender ręczny **GRAEF HB 500 to twardziel wśród mikserów. Perfekcyjnie i gładko przygotowuje Twoje ulubione smoothie oraz bez wysiłku wyręczy Cię w wyrabianiu ciasta do ulubionych deserów i dań**. Używając blenderów Graef z serii HB 500 nie musisz martwić się o to, że Twoja kuchnia będzie ubrudzona przez rozpryskiwanie się Twoich ulubionych składników. Zastosowany **system anti-splash skutecznie niweluje rozpryskiwanie się składników**, aby zapewnić pełną wygodę i higienę pracy.



### Ostrza ze stali nierdzewnej

Aby zapewnić pewność co do najwyższej jakości oraz komfortu w kuchni postawiliśmy na **ostrza ze stali nierdzewnej**, ponieważ są trwałe i odporne na rdzę i łatwe do utrzymania w czystości. Z uwagi na to, że liczba i ułożenie ostrzy są bardzo ważne, w naszym flagowym modelu zastosowaliśmy **aż 4 ostrza zamiast mniejszej ilości jak w blenderach innych marek**. Do perfekcyjnego zblendowania każdego rodzaju produktu, **ostrza są wyprofilowane pod różnymi kątami, aby zapewnić jak najlepszy efekt miksowania i kruszenia**.



### Dowolność w działaniu – dostosuj pod siebie

Dzięki **bezstopniowej regulacji prędkości z ustawieniem kliknięcia i dodatkowej funkcji turbo** jesteś w stanie pełni zapanować nad blenderem i miksować składniki do pożądanego efektu.

**Za wszystko odpowiada mocny i szybki silnik o mocy 800W, który jest w stanie miksować aż do 13 000 obrotów na minutę**. Za pomocą **pokrętła sterującego z funkcją clic-clic** na górze blendera ręcznego można wygodnie i bezstopniowo regulować prędkość blendera. Naciskając przycisk turbo (przycisk II) **bez problemu włączysz maksymalną moc urządzenia, która zaskoczy Ciebie jak i wszystkich Twoich znajomych**.

Blender niezależnie od tego jakie narzucisz mu tempo nie będzie dostarczał Ci problemów w jego działaniu. W Graef dbamy o naszych klientów dlatego **silnik został zabezpieczony funkcjami, które zapobiegają przepaleniu się elementów urządzenia lub jego przegrzaniu**.



## Akcesoria niezbędne w Twojej kuchni

W zestawie do blendera dołączony jest **plastikowy pojemnik z miarką o pojemności aż 700ml**, aby pomieścić nawet większe składniki. **Pojemnik zaprojektowano z troską o zdrowie użytkownika niwelując szkodliwe BPA.** Jest to ważne na tyle, że ten związek chemiczny jest szkodliwy dla naszego organizmu, a szczególnie dla naszego układu hormonalnego, co może prowadzić do poważnych zaburzeń, takich jak trudności z płodnością, cukrzyca, choroby serca i nowotwory. Niestety dalej jest on popularnym składnikiem żywic epoksydowych, które stosowane są do produkcji różnych przedmiotów, w tym butelek, pojemników na jedzenie, folii i innych opakowań. **Wybierając produkt, który będzie w naszej kuchni zawsze musimy kierować się zdrowiem naszym i naszych najbliższych.**

W zestawie znajduje się również **trzepaczka**, czyli element, który w kuchni, szczególnie używany jest przy przygotowywaniu ciast, kremów, sosów i innych potraw oraz **zamknięty pojemnik wyposażony w dwa ostrza, który pozwala na blendowanie w zamkniętej przestrzeni bez obaw o jakiegokolwiek rozlanie Twoich składników.**



## Najważniejsze cechy i zalety

Blender ręczny Graef z serii **HB500** to jeden z najbardziej profesjonalnych mikserów ręcznych na rynku. **Wszystko zostało wykonane z dbałością o każdy szczegół zgodnie z niemiecką precyzją i tradycjami, którymi cechuje się marka Graef będąca na rynku już ponad 100 lat.** Urządzenie jest częścią rodziny DeliKitchen, która cechuje się pojęciem perfekcyjnej kuchni w Twoim domu. **Nienaganne i doskonałe działanie, czysty i minimalistyczny wygląd oraz styl, który będzie zachwycać.**

- Łatwy w obsłudze blender ręczny
- Wysokiej jakości obudowa z tworzywa
- Mocny, szybki silnik o mocy **800 W**, do **13 000 obr./min** o napięciu **230 V**
- Blender z **4 ostrzami ze stali nierdzewnej** i funkcją zapobiegającą rozpryskiwaniu
- **Bezstopniowa regulacja prędkości z ustawieniem kliknięcia,**
- Funkcja turbo

## Specyfikacja techniczna

Materiał obudowy: tworzywo wysokiej jakości  
Moc urządzenia: 800 W  
Regulacja prędkości: 5-stopniowa z trybem turbo  
Ilość obrotów na minutę: 13 000 U  
Wymiar szczeliny [mm]: 260 x 30 x 130  
Długość kabla [cm]: 100

Długość [cm]: 6,50  
Szerokość [cm]: 5,50  
Wysokość [cm]: 40,2  
Waga netto [kg]: 1,47  
Linia produktu: Family Line

## Akcesoria w zestawie:

- Pojemnik z plastiku bez BPA o pojemności 700 ml
- Trzepaczka
- Pojemnik do blendowania o pojemności 500 ml z dwoma ostrzami ze stali nierdzewnej

## Dostępny w wariantach kolorystycznych:

- Biały – HB 501 (kod produktu: Z095431)
- Czarny – HB 502 (kod produktu: Z095432)









## Graef WA 80 Gofrownica



### Od serca w kształcie serca

Gofrownica Graef WA 80 jest niezastąpionym pomocnikiem w każdej kuchni. **Dzięki urządzeniu przygotujesz w kilka chwil wyśmienite domowe gofry w kształcie serca, kiedy tylko będziecie mieli na nie ochotę. Kształt serca z unikalnym wzorem Graefa ma średnicę ok. 20 cm** i pozwala zapewnić idealny rozmiar Twoich ulubionych gofrów.

**Powłoka Non-Stick** pozwala na przygotowywanie gofrów z niską ilością oleju, a podwyższone krawędzie zapobiegają wypływowi tłuszczu czy ciasta. **Odpowiednio dobrane elementy grzejne pozwalają zastosować w gofrownicy WA 80 moc 850 W**, dzięki czemu gofry zostaną upieczone równomiernie, a prawdopodobieństwo przypalenia reguluje **6-stopniowa regulacja mocy urządzenia**.

Gofrownica WA 80 z **termoizolacyjną obudową ze stali nierdzewnej i izolowanym, ergonomicznym uchwytem** gwarantuje solidne wykonanie, dzięki czemu **urządzenie będzie służyć przez długie lata**.

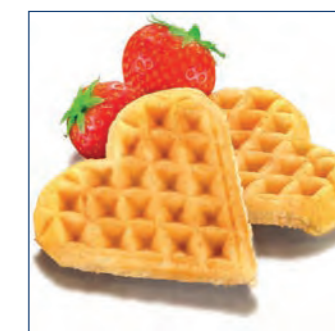
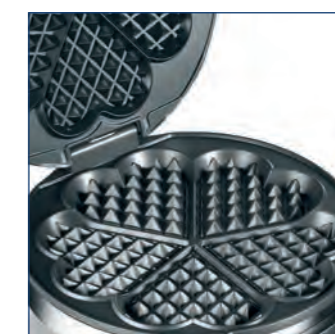
### Najważniejsze cechy i zalety

- Praktyczna wafelnica do wafli w kształcie serca i niepowtarzalnym wzornictwie
- Wysokiej jakości izolowana termicznie obudowa ze stali nierdzewnej
- Panel sterowania z 6 poziomami pieczenia
- Nieprzywierająca powłoka do pieczenia dla ograniczenia ilości tłuszczu
- Elektroniczna kontrola temperatury zapewniająca powtarzalne wyniki
- Wizualny i akustyczny alert zakończenia pieczenia
- Łatwa do czyszczenia dzięki wewnętrznemu zawiasowi i wysokiej krawędzi, aby zapobiegać wypływowi tłuszczu i nadmiarowi ciasta.

### Specyfikacja techniczna (kod produktu: Z042430)

Materiał obudowy: stal nierdzewna  
Termoizolacja: tak  
Średnica pieczenia [cm]: 20  
Stopnie regulacje: 6  
Moc urządzenia: 850 W

Długość [cm]: 27,0  
Szerokość [cm]: 20,5  
Wysokość [cm]: 8,4  
Waga netto [kg]: 2,60  
Linia produktu: Family Line





## Graef HE 80 Naleśnikarka



### Naleśniki z неповtarzalnym wzorem

Naleśnikarka HE 80 umożliwia robienie płaskich, okrągłych, kruchych naleśników, gofrów lub rożków. Dzięki powłoce **Non-Stick**, można ograniczyć ilość tłuszczu i piec gofry o obniżonej jego zawartości.

Odpowiednio dobrane elementy grzewcze pozwalają zastosować w naleśnikarce HE 80 moc **850 W**, dzięki czemu Twoje wypieki zostaną upieczone równomiernie, a prawdopodobieństwo przypalenia reguluje **6-stopniowa regulacja mocy urządzenia**.

HE 80 z **termoizolacyjną obudową ze stali nierdzewnej i izolowanym, ergonomicznym uchwytem** gwarantuje solidne wykonanie, dzięki czemu urządzenie będzie służyć przez długie lata. **Zastosowane materiały sprawiają, że gofrownica będzie pasowała do każdego wnętrza.**

### Najważniejsze cechy i zalety

- **Kompaktowa wafelnica do cienkich wafli stożkowych** (grubość: ok. 0.8 mm)
- **Wysokiej jakości izolowana termicznie obudowa ze stali nierdzewnej**
- **Panel sterowania z 6 poziomami pieczenia**
- **Nieprzywierająca powłoka** do pieczenia dla ograniczenia ilości tłuszczu
- **Elektroniczna kontrola temperatury**
- Wizualny i akustyczny alert zakończenia pieczenia
- **Łatwa do czyszczenia** dzięki wewnętrznemu zawiasowi i wysokiej krawędzi, aby zapobiegać wypływaniu tłuszczu i nadmiarowi ciasta

### Specyfikacja techniczna (kod produktu: Z042403)

Materiał obudowy: stal nierdzewna  
Termoizolacja: tak  
Średnica pieczenia [cm]: 15  
Stopnie regulacje: 6  
Moc urządzenia: 850 W

Długość [cm]: 27,0  
Szerokość [cm]: 20,5  
Wysokość [cm]: 8,4  
Waga netto [kg]: 2,60  
Linia produktu: Family Line









## Graef MultiWolf FW 500

Elektryczna maszynka wielofunkcyjna



### Maszynka nie tylko do mielenia mięsa

Maszynka do mielenia mięsa to przydatne narzędzie kuchenne, które umożliwia zmielenie mięsa i innych produktów spożywczych w celu przygotowania różnych potraw. Dzięki niej można mielić mięso bezpośrednio w domu, co daje pełną kontrolę nad jakością i świeżością produktu. Dzięki zastosowaniu silnika elektrycznego, mielenie mięsa jest szybsze i wygodniejsze niż w przypadku maszynek ręcznych.

Kompaktowa maszynka do mięsa FW 500 jest w pełni profesjonalnym i funkcjonalnym urządzeniem. Maszynka może swobodnie przetwarzać mięso, ryby, drób, słoninę i ciasto. Umożliwia szybkie przetworzenie warzyw, wyrabianie jedwabiście kremowych puree ziemniaczanych lub zdrowych smoothie. Dzięki mieleniu mięsa, ryb i drobiu w domu można też dodać różne przyprawy i zioła, które wzbogacą smak i aromat potrawy.



### W pełni elektryczna, lekka praca

Korzystanie z elektrycznej maszynki do mielenia Graef jest bardzo proste. Wystarczy włożyć kawałek mięsa lub na przykład ciasta do specjalnego otworu, a następnie włączyć maszynkę. Silnik elektryczny pozwala na szybkie i dokładne mielenie żywności, co oszczędza czas i siły. Elektryczna maszynka do mielenia mięsa to niezbędny sprzęt dla osób, które często przygotowują mięsne dania w domu. Dzięki niej można mieć pełną kontrolę nad jakością i świeżością mięsa, a także przygotować różne rodzaje mięsa, takie jak wołowina, wieprzowina, drób czy ryby. To narzędzie kuchenne, które z pewnością ułatwi pracę w kuchni i pozwoli na przygotowanie smacznych i zdrowych posiłków.

Kompaktowa maszynka do mielenia firmy Graef FW 500 zapewniająca najwyższą jakość i niezawodność. Do zapewnienia bezproblemowej i szybkiej pracy zastosowaliśmy wydajny 400W silnik, który zapewnia szczytową moc nawet do 2500W! To nawet do 3x więcej mocy niż konkurencyjne popularne na rynku modele.

Maszynki o wyższej mocy jak Graef FW 500 są bardzo wytrzymałe i mogą bez problemu poradzić sobie z mieleniem twardszych kawałków mięsa, a wydajność mielenia to aż – 1800-2500 g/min w zależności od mielonego produktu.

Graef FW 500 posiada praktyczny wyświetlacz cyfrowy, który pokazuje czas cyklu, a także poziomy prędkości i tryb wsteczny. Poziomy dwóch prędkości mielenia można ustawić za pomocą przycisku prędkości. Bieg wsteczny jest ustawiany za pomocą przycisku REV. Po 5 minutach urządzenie przełącza się w tryb czuwania (wyświetlacz wyłącza się). Naciskając przycisk start/stop, urządzenie przełącza się z powrotem w tryb gotowy do użycia.









## Najważniejsze informacje o maszynce do mięsa Graef

- **Kompaktowa, zajmująca niewiele miejsca, nowoczesna maszynka** w aluminiowej obudowie z cyfrowym wyświetlaczem
- **Mocny, niezwykle dynamiczny, 400-watowy silnik elektryczny**, osiągający chwilową moc szczytową nawet do 2500 W,
- **Cyfrowy wyświetlacz funkcyjny** informuje o czasie cyklu, poziomie prędkości, kierunku (bieg wsteczny), przeciążeniu
- **Wysokiej jakości wykonanie i wysokiej jakości materiały** – sposób na trwałe i funkcjonalny dodatek do każdej kuchni
- **Duża wydajność od 1800 g/min. do 2500 g/min.**, w zależności od rodzaju mielonego mięsa i zastosowanej perforacji
- **2-częściowa nasadka tnąca z nożem ze stali nierdzewnej i perforowanym sitkiem**, wykonanym także ze stali nierdzewnej
- **3 wymienne sitka perforowane** (drobne  $\varnothing$  3 mm, średnie  $\varnothing$  5 mm, zgrubne  $\varnothing$  8 mm), łatwe w wymianie i czyszczeniu
- **Aluminiowy pierścień, ślimak i aluminiowa taca do podawania**, dające się także wyjąć i wyczyścić bez większego wysiłku
- **Zabezpieczenie przeciwprzeciążeniowe** - ze stosowną informacją, zapalającą się na wyświetlaczu cyfrowym urządzenia.

## Specyfikacja techniczna (kod produktu: Z094722)

Materiał obudowy: stal nierdzewna

Wyświetlacz: tak

Bieg wsteczny: tak

Zabezpieczenie przeciwprzeciążeniowe: tak

Średnica sitka [mm]: 3, 5, 8

Średnica otworu wsadowego [mm]: 42

Wydajność mielenia [g/min]: 1800 – 2500

Ilość prędkości: 2

Moc urządzenia: 400 W

Długość [cm]: 35.5

Szerokość [cm]: 15.3

Wysokość [cm]: 30.4

Waga netto [kg]: 4.64

Linia produktu: Family Line







00:00

- Reverse
- Mincer
- Stand by

REV

GRAEF



# SUSZARKA DO ŻYWNOCI

## Graef DA 506

Uniwersalna suszarka/dehydrator elektryczny



Funktion	sehr gut
Bedienung	sehr gut
Ausstattung	gut - sehr gut
Verarbeitung	sehr gut
Preis	um 190 Euro

Funktions-40%, Ausstattung-20%, Verarbeitung-20%, Preis-20%

Dörrautomat  
Graef DA 506

TECHNIK ZU HAUSE.de  
Ausgabe 7/2018

Testergebnis  
**sehr gut (1,1)**  
Oberklasse



### Czym jest dehydrator elektryczny do żywności?

Dehydrator elektryczny to urządzenie służące do suszenia żywności. Dzięki temu procesowi można przedłużyć trwałość produktów spożywczych, zachować ich wartości odżywcze i uzyskać nowe, ciekawe smaki.

Graef DA 506 posiada 6 półek, na których układa się owoce, warzywa, mięso lub zioła. Następnie urządzenie wytwarza ciepło i wiatr, które powoli suszą żywność. W przypadku dehydratora elektrycznego, **źródłem ciepła jest element grzewczy i wydajny wentylator**. Nad całością grzania czuwa **zaawansowany technologicznie termostat**, a regulacja temperatury odbywa się w granicach od 30°C do 70°C.

W przeciwieństwie do suszarek innych firm, DA 506 pozwala na **idealne zachowanie zapachu i smaku przez zrównoważony proces czasowy suszenia**. Sam w sobie, dehydrator elektryczny posiada wiele zalet. Przede wszystkim jest to sposób na **zdrowe i naturalne przechowywanie żywności**. Suszenie pozwala na **zachowanie wartości**

odżywczych produktów, w przeciwieństwie do konserwowania chemicznego czy zamrażania, które często powodują utratę składników odżywczych. Kolejną zaletą jest **oszczędność czasu i miejsca**. Suszenie żywności w tradycyjny sposób zajmuje dużo czasu i przestrzeni. Dehydrator pozwala na szybsze i bardziej efektywne suszenie, a także oszczędza miejsce w kuchni. **Można go stosować do suszenia wielu różnych produktów, od owoców i warzyw po mięso i zioła**. W ten sposób można przygotować zdrowe przekąski, dodać smak do potraw czy stworzyć własne mieszanki przypraw.



### Suszenie na 6 pojemnych tacach

Suszenie produktów na długo zachowuje wartości odżywcze i smakowe oraz witaminy i minerały. Jest to jedna z najstarszych form przechowywania żywności. Dzięki dehydratorowi Graef DA 506 proces suszenia będzie przeprowadzony w odpowiednio dobranej temperaturze i czasie na 6 pojemnych tacach.

Własnoręcznie przygotowane i wysuszone w dehydratorze DA 506 produkty mogą stanowić składnik wielu dań, możemy na przykład samodzielnie skomponować wyśmienity jogurt. Produkty Marki Graef charakteryzują się **wyjątkowym designem**, zastosowanymi rozwiązaniami technicznymi oraz wysokiej jakości materiałami zastosowanymi do ich budowy. **Bez problemu przygotujesz w niej chipsy, dodatki do Twoich ulubionych potraw, a nawet smakołyków dla zwierząt.**

**Rozpieszczaj swoje zwierzaki, dzięki naturalnym smakołykom, które przygotujesz dzięki Graef DA 2042!** Przygotowanie smakołyków dla zwierząt z suszarki do żywności jest bardzo proste. **Wystarczy pokroić mięso na małe kawałki, układać na półkach suszarki i włączyć urządzenie**. W zależności od rodzaju mięsa i wielkości kawałków. **Przygotowane w ten sposób mięso jest gotowe do spożycia i stanowi doskonałą przekąskę dla zwierząt.**







## Kompaktowa i profesjonalna

**Dzięki kompaktowej konstrukcji suszarka zmieści się nawet w najmniejszych kuchniach.** Funkcje są proste, a urządzenia są odpowiednie dla początkujących. W modelu Graef DA 506 zastosowano **wyświetlacz czasu i temperatury na górze suszarki**, za pomocą którego można łatwo ustawić temperaturę w zakresie od 30°C do 70°C oraz **mi nutnik do 40 godzin czasu pracy**.

**Konstrukcja szuflad to kluczowa zaleta suszarek Graef.** Podobnie jak w piekarniku, dołączone tace można wygodnie wyjąć do przodu, załadować i ponownie włożyć do suszarki w różnych pozycjach (w zależności od żywności i ilości). Tace z serii DA500 nie zawierają BPA i mają wymiary 295 x 365 mm.

**Wewnątrz suszarki zastosowano technologię Dry Balance,** która pozwala na ciągłe wahania temperatury o +/- 5°C. Dzięki tej technice cała żywność zostaje równomiernie odwodniona. **Temperatura zawsze pozostaje wystarczająco wysoka, aby szybko odwodnić, i wystarczająco niska, aby zachować enzymy, witaminy i inne cenne składniki odżywcze.**

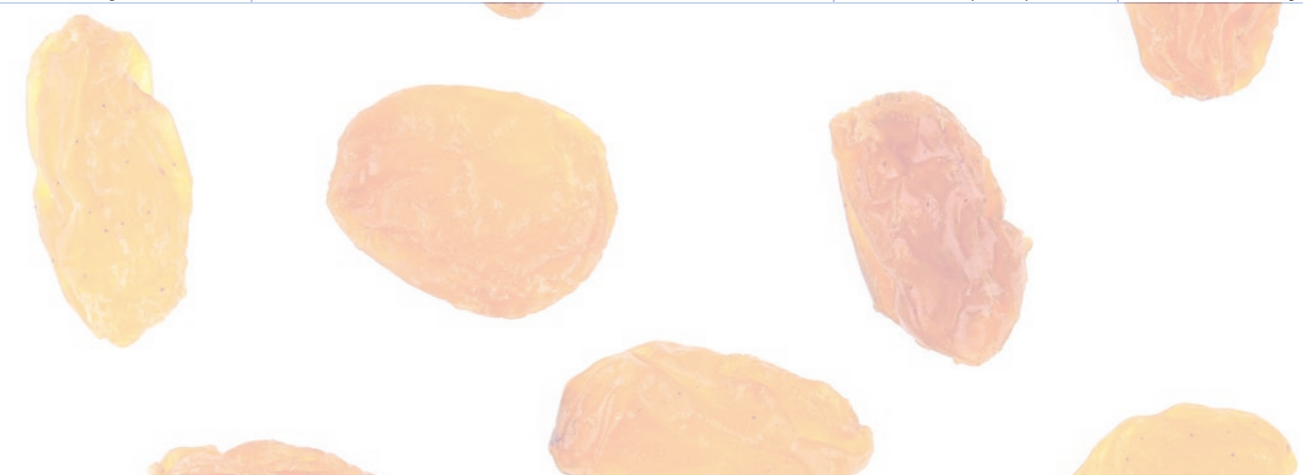
**Aby zapewnić Państwu najlepsze i najbardziej optymalne wyniki z naszej suszarki elektrycznej Graef DA 2042 przygotowaliśmy listę owoców i warzyw wraz z sugerowanym czasem suszenia.**

### Warzywa (50°C)

Jedzenie	Przygotowanie	Wynik	Czas suszenia
Szparagi	Umyć i pokroić na kawałki	Chrupiący	od 4 – 6 godzin
Fasolki	Umyć, odciąć końcówki i pokroić na kawałki	Chrupiący	od 9 – 12 godzin
Buraki	Obrać i pokroić w drobną kostkę	Elastyczny	od 9 – 12 godzin
Brokuły	Pokroić i gotować na parze do miękkości od 3 do 5 minut	Chrupiący	od 10 – 14 godzin
Kapusta	Umyć i pokroić w paski około 3mm	Chrupiący	od 8 – 11 godzin
Marchew	Ugotować na parze do miękkości i pokroić w plastry	Elastyczny	od 7 – 11 godzin
Seler	Pokroić łodygi na paski o wielkości 6mm	Chrupiący	od 3 – 10 godzin
Ogórek	Umyć i pokroić w plastry o grubości około 1 cm	Elastyczny	od 4 – 8 godzin
Bakłażan	Umyć, obrać i pokroić w plastry do 1 cm	Elastyczny	od 4 – 8 godzin
Grzyby	Umyć i pokroić w plasterki lub zostawić w całości	Elastyczny	od 4 – 7 godzin
Papryka	Umyć, usunąć nasiona i pokroić w paski lub pierścienie o grubości około 6 mm	Elastyczny	od 4 – 8 godzin
Ziemniaki	Pokroić w plastry i blanszuj od 4 do 6 minut	Chrupiący/Elastyczny	od 7 – 13 godzin
Pomidory	Umyj i pokrój w pierścienie	Elastyczny	od 5 – 9 godzin
Pomidor malinowy	Umyj i pokrój na pół, ułóż przecięciem do góry	Elastyczny	od 5 – 9 godzin
Cukinia	Umyj i pokrój w plastry o grubości około 6 mm	Chrupiący	od 7 – 11 godzin

### Owoce (55°C)

Jedzenie	Przygotowanie	Wynik	Czas suszenia
Jabłka	Umyć i pokroić na w cienkie plasterki	Elastyczny	od 7 – 15 godzin
Morele	Umyć i przekroić na pół, ułóż przecięciem do góry	Elastyczny	od 21 – 24 godzin
Banany	Obrać i pokroić w plastry	Elastyczny	od 7 – 10 godzin
Figi	Obrać i pokroić w ćwiartki, przecięciem do góry	Elastyczny	od 22 – 24 godzin
Kiwi	Obrać i pokroić w plasterki	Chrupiący	od 8 – 15 godzin
Nektarynki	Umyć i przekroić na pół, ułóż przecięciem do góry	Elastyczny	od 8 – 17 godzin
Brzoskwinie	Przekroić na pół, ułóż przecięciem do góry	Elastyczny	od 8 – 16 godzin
Gruszki	Obierz i pokrój w plastry	Elastyczny	od 8 – 16 godzin
Ananas	Obierz i pokrój w plastry	Elastyczny	od 11 – 18 godzin
Rabarbar	Obierz i pokrój w plastry	Elastyczny	od 6 – 10 godzin
Jagody i truskawki	Truskawki pokroić w plasterki, jagody zostawić w całości	Chrupiący	od 7 – 15 godzin
Winogrona	Zostawić w całości	Elastyczny	od 8 – 24 godzin





## Najważniejsze cechy i zalety

- **Dobrze zaprojektowany system 6 tacek**
- Wysokiej jakości obudowa
- **Praktyczny wyświetlacz** do monitorowania temperatury i czasu pracy
- **Technologia Dry-Balance** – do zrównoważonego suszenia różnych surowców
- Równomierna dystrybucja ciepła dla optymalnych rezultatów
- **Zachowuje smak i zapach Twoich owoców i warzyw**
- **Regulowana temperatura od 30°C do 70°C**
- **Timer pozwalający ustawić do 40 godzin pracy suszarki**

## Specyfikacja techniczna (kod produktu: Z034969)

Materiał obudowy: tworzywo sztuczne

Wyświetlacz: tak

Czasomierz: tak

Kontrola temperatury: tak

Ilość tac w urządzeniu: 6

Wymiar tacy [mm]: 295 x 365

Moc urządzenia: 630 W

Długość [cm]: 47.5

Szerokość [cm]: 33.0

Wysokość [cm]: 22.0

Waga netto [kg]: 5.15

Linia produktu: Young Line





## Graef Bread Maker BA 806

Wielofunkcyjny wypiekacz do chleba



### Wszechstronne urządzenie dla domowej piekarni

Świeży, ciepły i pyszny – każdy uwielbia chleb z chrupiącą skórką i soczystym środkiem. Trudno o świeższy wypiek niż domowy, ale dobry chleb wymaga również czasu i serca. Dla wszystkich tych, którzy niestety nie mają go zbyt wiele w swoim codziennym życiu, ale nie chcą przegapić przyjemności pieczenia domowego chleba, **GRAEF ma teraz idealnego partnera do pieczenia.** Automatyczny wypiekacz do chleba **Bread Maker BA 806 o szlachetnym wyglądzie żeliwa mikowego.**

Kompaktowy i wszechstronny **wypiekacz do chleba z 36 fabrycznie zainstalowanymi programami.** Wyrabia i piecze różne ciasta chlebowe za naciśnięciem jednego przycisku, a dzięki specjalnemu programowi przygotowuje nawet ulubiony dżem do kromek śniadaniowych.

Dzięki wypiekaczowi do chleba GRAEF aromat szczęścia dosłownie przenosi się do kuchni. **Od soczystego chleba z twarogiem orkiszowym po słodkie brioszki i obfite bułki na zakwasie** – ten praktyczny pomocnik **wyczaruje najsmaczniejsze bochenki o wadze 500 lub 750 gramów w mgnieniu oka** dzięki 36 fabrycznie zainstalowanym programom.







### Łatwa obsługa dzięki dotykowemu wyświetlaczowi

Wypiekacz do chleba Graef BA 806 posiada wyjątkową funkcję, **timer, który można ustawić wieczorem za pomocą intuicyjnego wyświetlacza dotykowego**, aby po przebudzeniu w mieszkaniu unosił się **zapach świeżego, ciepłego chleba**.

**Wystarczy wsypać składniki, wybrać odpowiedni program z praktycznej rozpiski w pokrywie i rozpocząć proces wyrabiania lub pieczenia za pomocą wyświetlacza dotykowego.** Jeśli chcesz, aby Twój ulubiony chleb był gotowy o określonej godzinie, timer kontroluje proces pieczenia i **utrzymuje ciepło chleba przez 60 minut** do pierwszego cięcia dzięki funkcji utrzymywania ciepła.

### Pieczenie chleba może być tak proste

**GRAEF Bread Maker działa w pełni automatycznie, a jednocześnie oferuje swobodę wdrażania własnych kreatywnych przepisów.** Korzystając z ręcznego programu DIY, piekarze-amatorzy mogą **indywidualnie ustawić czas wyrabiania, wyrastania i pieczenia** swojego ulubionego chleba i gotowe.

Podstawowe składniki są umieszczane bezpośrednio w formie do pieczenia, a następnie rozpoczyna się proces wyrabiania. Suche składniki, takie jak **orzechy, nasiona lub rodzynki sułtańskie, można łatwo dodawać przez otwór do napełniania** podczas procesu wyrabiania.

Po wyrobieniu ciasta, to może teraz odpocząć przez chwilę po upływie ustawionego czasu, zanim ekspert od chleba Graef naprawdę je podgrzeje. **3-stopniowa regulacja stopnia przyrumienienia** pozwala nawet ustawić chrupkość zgodnie z własnymi upodobaniami.

### Lista gotowych programów w Graef Bread Maker

Prog.	Nazwa programu	Prog.	Nazwa programu
1.	Chleb wiejski	19.	Chleb proteinowy
2.	Biały chleb - szybki	20.	Brioche
3.	Biały chleb	21.	Chleb czekoladowy
4.	Biały chleb włoski	22.	Chleb bananowy
5.	Maślany chleb tosowy	23.	Chleb z rodzynkami
6.	Pełnoziarnisty chleb tostowy	24.	Bułka orkiszowa
7.	Chleb orkiszowy z twarogiem	25.	Bułka na zakwasie
8.	Chleb orkiszowy, razowy	26.	Bułka niskowęglowodanowa (bezglutenowa)
9.	Chleb z ziarnami	27.	Ciasto na pizzę
10.	Chleb pszenny z płatkami owsianymi i siemieniem lnianym	28.	Ciasto tortowe
11.	Chleb ziemniaczany	29.	Ciasto wstępne
12.	Chleb marchewkowy z ziarnami	30.	Owsianka
13.	Chleb farmerski na zakwasie	31.	Dżem
14.	Chleb biały na zakwasie	32.	Duszone owoce
15.	Chleb mieszany na zakwasie	33.	Sos Chutney
16.	Chleb mieszany, jogurtowy (z ciastem wstępnym)	34.	Jogurt
17.	Chleb jogurtowo-miodowy z orzechami włoskimi	35.	Tryb samego pieczenia
18.	Chleb proteinowy	36.	DIY - zrób to sam







## Domowa pizza też chętnie dołączy do zabawy

Wielofunkcyjne urządzenie Graef BA 806 to nie tylko urządzenie do pieczenia chleba - to **wszelchstronny sprzęt, który umożliwia również wyrobienie różnych rodzajów ciasta.**

Dzięki dedykowanym programom, takim jak **program nr 29 do ciast wstępnych** oraz **program nr 27 do ciasta na pizzę**, użytkownicy mogą łatwo przygotowywać różne rodzaje ciasta bez konieczności użycia tradycyjnego miksera czy robotów kuchennych.

**Po przygotowaniu ciasta w wypiekaczu, można je dalej piec w piekarniku, co daje większą elastyczność w kuchennych eksperymentach. To idealne rozwiązanie dla miłośników wypieków, którzy cenią sobie wygodę, szybkość** i możliwość dostosowania procesu wyrobienia ciasta do własnych potrzeb i upodobań.

## Baw się opcjami, panelem. Swobodnie i z programami

**Zapraszamy do odkrycia nowego wymiaru pieczenia dzięki naszemu wielofunkcyjnemu BA 806!**

Ten innowacyjny wypiekacz **pozwała Ci cieszyć się zarówno z gotowych przepisów, jak i tworzyć własne dzieła kulinarne dzięki trybowi DIY.** Niezależnie od tego, czy preferujesz klasyczne chleby czy też eksperymentujesz z nowymi kombinacjami składników, BA 806 zapewni Ci **niezapomniane doświadczenia kulinarne.**

**Dzięki funkcji programowania możesz dostosować czas pieczenia, stopień zarumienienia oraz gramaturę gotowego wyrobu,** aby każdy wypiek był idealnie dopasowany do Twoich preferencji smakowych.

Dodatkowo, gdy musisz opuścić dom, **nie musisz martwić się o świeżo upieczony chleb – nasz wypiekacz utrzyma go ciepłym przez kolejną godzinę,** czekając na Twój powrót.

## Najważniejsze cechy i zalety

- Kompaktowy i wszechstronny wypiekacz z **36 fabrycznie zainstalowanymi programami**
- Może wyrabiać i piec różne rodzaje ciast za naciśnięciem jednego przycisku
- **Intuicyjny dotykowy wyświetlacz z niezbędnymi informacjami**
- Timer pozwalający na **ustawienie godziny pieczenia**
- Możliwość dodawania składników podczas procesu wyrobienia ciasta
- **Trzystopniowa regulacja stopnia przyrumienienia**
- Funkcja utrzymywania ciepła
- Możliwość wyrobienia ciasta na pizzę
- **Tryb DIY dla własnych przepisów**

## Specyfikacja techniczna (kod produktu: Z106937)

Materiał obudowy: metal  
Wyświetlacz: tak  
Czasomierz: tak  
Kontrola przyrumienienia: tak  
Moc urządzenia: 520 W  
Gramatura wypieku [g]: 500/750

Długość [cm]: 31.8  
Szerokość [cm]: 24.3  
Wysokość [cm]: 36.1  
Waga netto [kg]: 7.5  
Linia produktu: Baking World

## Egzamin zaliczony

Graef Bread Maker zdał egzamin wyśmienicie, poniżej możecie zobaczyć jak nam to wyszło:





## Graef CC 80

Dwuetapowa ostrzałka do noży



### Ostrzenie noży bez przegrzewania ostrza

Ostrzałka elektryczna **CC80** nadaje się do ostrzenia **wszystkich cienkich – gładkich, jak i ząbkowanych noży domowych**, rekreacyjnych oraz komercyjnych.

Zaletą **tarcz ostrzących z powłoką diamentową**, jakie można znaleźć w hybrydowej ostrzałce do noży CC80, jest w zasadzie szybki wynik ostrzenia. Dodatkowo **urządzenie to może wyostrzyć specjalną krawędź tnącą**, w zależności od rodzaju noża – na przykład szorstką krawędź tnącą do mięsa włóknistego lub gładką, do filetów rybnych. Możliwości są nieograniczone. **Dwuetapowy proces ostrzenia noża**, pozwala dość szybko utworzyć ostrą krawędź (etap 1 - silnikowy), którą następnie całkiem sprawnie i szybko daje się wypolerować ręcznie (Etap 2 - manualny).



### Technologia ostrzenia CrissCross®

Specjalne diamentowe tarcze szlifierskie tej ostrzałki do noży zapewniają **krawędź bez zadziorów z mikro-ząbkowaną powierzchnią**.



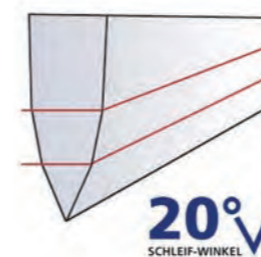
### Technologia Dizor®

**Dwie fazy ostrzenia ułożone pod różnymi kątami**, tworzące podtrzymującą krawędź w kształcie łuku z podwójnym skosem. Zastosowanie tej technologii pozwala uzyskać **efekt bardzo ostrego, a jednocześnie wzmocnionego i trwalszego ostrza**.



### Diamentowe tarcze szlifierskie

Wykorzystując diament, najtwardszą naturalną substancję na ziemi, nasza **stal pokryta diamentem ostrzy noże szybciej i łatwiej**.



### Kąt ostrzenia 20°

To urządzenie ostrzy pod kątem 20° i dlatego **nadaje się do wszystkich noży domowych, rekreacyjnych i komercyjnych**.

### Specyfikacja techniczna (kod produktu: Z094719)

Materiał obudowy: tworzywo sztuczne  
Moc urządzenia: 45 W  
Długość [cm]: 19.7  
Szerokość [cm]: 8.5  
Wysokość [cm]: 9.6  
Waga netto [kg]: 1.0  
Linia produktu: Young Line





## Graef CC 105

Dwuetapowa ostrzałka do noży



### Kompaktość w Twojej kuchni

Ostrzałka elektryczna Graef CC105 przeznaczona do wszystkich gładkich noży domowych, rekreacyjnych i przemysłowych. Faza polerowania nadaje się również do ostrzenia noży ząbkowanych. **Najwyższej jakości wykonanie, które jest standardem marki Graef gwarantuje długotrwałe i bezawaryjne użytkowanie urządzenia.**

Ostrzałka „wykorzystuje” pył diamentowy na tarczach szlifierskich, aby **zminimalizować usuwanie materiału z noża**. Już sama twardość zastosowanego i wykorzystywanego do ostrzenia kling materiału, pozwala na znacznie wolniejszy bieg tarcz szlifierskich w porównaniu z innymi ostrzałkami do noży.

**Mniejsze tarcie na krawędzi ostrza oznacza mniejsze zużycie stali nożowej i niższą temperaturę, wytworzoną podczas ostrzenia** (ostrze nie przegrzewa się, nie wypala). Fazę polerowania pod koniec procesu ostrzenia, w modelu CC 105 przeprowadza się równie sprawnie jak fazę ostrzenia i także z wykorzystaniem efektywności pracy tarcz diamentowych.



### Technologia DIAMOND HONE®

Opatentowany etap wykańczania wykorzystuje **ściernice diamentowe o drobnym ziarnie**, aby uzyskać **optymalne wykończenie krawędzi noża i delikatne wypolerowanie ostrza**.



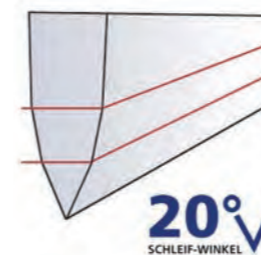
### Technologia Dizor®

**Dwie fazy ostrzenia ułożone pod różnymi kątami**, tworzące podtrzymującą krawędź w kształcie łuku z podwójnym skosem. Zastosowanie tej technologii pozwala uzyskać **efekt bardzo ostrego, a jednocześnie wzmocnionego i trwalszego ostrza**.



### Diamentowe tarcze szlifierskie

Wykorzystując diament, najtwardszą naturalną substancję na ziemi, nasza **stal pokryta diamentem ostrzy noże szybciej i łatwiej**.



### Kąt ostrzenia 20°

To urządzenie ostrzy pod kątem 20° i dlatego **nadaje się do wszystkich noży domowych, rekreacyjnych i komercyjnych**.

### Specyfikacja techniczna (kod produktu: Z094718)

Materiał obudowy: tworzywo sztuczne  
Moc urządzenia: 75 W  
Długość [cm]: 21.2  
Szerokość [cm]: 10.5  
Wysokość [cm]: 10.8  
Waga netto [kg]: 1.88  
Linia produktu: Young Line





## Graef CC 120

Trzyetapowa ostrzałka do noży



### Trzyetapowe nieograniczone możliwości

Ostrzałka elektryczna CC 120 przeznaczona została do **wszystkich gładkich i ząbkowanych noży domowych, rekreacyjnych oraz przemysłowych**. Wolno obracające się elementy ściernie zapobiegają przegrzewaniu się ostrza.

Tarcze zastosowane w CC 120 skutecznym narzędziem do ostrzenia noży, ponieważ są **wykonane z bardzo twardych materiałów i zapewniają ostre krawędzie bez uszkodzenia noża**. Dodatkowo urządzenie to może generować **specjalną krawędź tnącą, w zależności od rodzaju noża** – na przykład szorstką krawędź tnącą do mięsa włóknistego lub gładką, do filetów rybnych. **Możliwości są nieograniczone.**

Elastomerowa prowadnica ostrzałka do noży CC 120 zapewnia **precyzyjną krawędź tnącą ostrza** – w tym przypadku **nawet bardzo tępych lub uszkodzonych noży**. Opatentowane, **elastyczne tarcze polerskie umożliwiają dokładne naostrzenie nawet ząbkowanych noży**.



### Ultrastop®

Ta ostrzałka do noży jest wyposażona w **opatentowane, elastyczne tarcze szlifierskie**, które w końcowym etapie zapewniają **wyjątkowo wypolerowane ostrze noża**.



### Technologia Trizor®

**Trzy fazy ostrzenia ułożone pod różnymi kątami**, tworzące wspierającą, łukowatą krawędź z potrójnym skosem. Idealny wariant dla noży, które potrzebują ultra ostrej i cienkiej krawędzi tnącej.



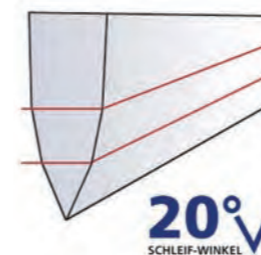
### Diamantowe tarcze szlifierskie

Wykorzystując diament, najtwardszą naturalną substancję na ziemi, nasza **stal pokryta diamentem ostrzy noże szybciej i łatwiej**.



### EDGESELECT®

Technologia umożliwiającą dostosowanie krawędzi tnącej do wykonywanego zadania. **Idealne rozwiązanie dla wzmocnionej krawędzi tnącej lub zoptymalizowanej, precyzyjnej krawędzi tnącej.**



### Kąt ostrzenia 20°

To urządzenie ostrzy pod kątem 20° i dlatego **nadaje się do wszystkich noży domowych, rekreacyjnych i komercyjnych**.



### Specyfikacja techniczna (kod produktu: Z094715)

Materiał obudowy: tworzywo sztuczne  
Moc urządzenia: 75 W  
Długość [cm]: 25.0

Szerokość [cm]: 11.0  
Wysokość [cm]: 11.2  
Waga netto [kg]: 2.3

Linia produktu:  
Family Line



## Graef CC 150

Trzyetapowa ostrzałka do noży



### Dwa kąty ostrzenia i najlepsze na rynku technologie

W ostrzałce Graef CC 150 zastosowane jest dwufazowe szlifowanie tarczami diamentowymi i polerowanie tarczami ceramicznymi z opcjonalnym kątem 15° lub 20°. Ostrzałka **bezpieczna dla noży każdej jakości** dzięki minimalnemu ścieraniu materiału noża i precyzyjnemu pozycjonowaniu noża dzięki **przewodnicy kątowej z elastomeru**.

W CC 150 tarcze te są skutecznym narzędziem do ostrzenia noży, ponieważ są **wykonane z bardzo twardych materiałów i zapewniają ostre krawędzie bez uszkodzania noża**.

Dodatkowo urządzenie to może generować **specjalną krawędź tnącą**, w zależności od rodzaju noża – na przykład szorstką krawędź tnącą do mięsa włóknistego lub gładką, do filetów rybnych. Możliwości są nieograniczone. Elastomerowa przewodnica ostrzałka do noży CC 150 prowadzi **do precyzyjnej krawędzi tnącej ostrza – w tym przypadku nawet do noży azjatyckich o kącie 15°**. Dzięki opatentowanym, elastycznym tarczom polerskim na etapie 3 nawet ząbkowane ostrza można dokładnie naostrzyć.



### Ultrastop®

Ta ostrzałka do noży jest wyposażona w **opatentowane, elastyczne tarcze szlifierskie**, które w końcowym etapie zapewniają **wyjątkowo wypolerowane ostrze noża**.



### Technologia DIZOR®

**Dwie fazy ostrzenia ułożone pod różnymi kątami**, tworzące podtrzymującą krawędź w kształcie łuku z podwójnym skosem. Zastosowanie tej technologii pozwala uzyskać **efekt bardzo ostrego, a jednocześnie wzmocnionego i trwalszego ostrza**.



### Diamentowe tarcze szlifierskie

Wykorzystując diament, najtwardszą naturalną substancję na ziemi, nasza **stal pokryta diamentem ostrzy noże szybciej i łatwiej**.



### Kąt ostrzenia 15°

Ostrzenie zapewnia mocną, bardzo ostrą i trwałą krawędź polerowaną wielofazowo pod kątem 15°. Krawędź tnąca jest ostrzona sferycznie.



### Kąt ostrzenia 20°

To urządzenie ostrzy pod kątem 20° i dlatego **nadaje się do wszystkich noży domowych, rekreacyjnych i komercyjnych**.

### Specyfikacja techniczna (kod produktu: Z094712)

Materiał obudowy: tworzywo sztuczne  
Moc urządzenia: 75 W  
Długość [cm]: 25.0

Szerokość [cm]: 11.0  
Wysokość [cm]: 11.2  
Waga netto [kg]: 2.04

Linia produktu:  
Chef's Line



## Graef CX 110

Dwuetapowa ostrzałka do noży



### Kompaktowa ostrzałka do noży azjatyckich

Ostrzałka elektryczna CX110 jest odpowiedzią na zapotrzebowanie, na precyzyjne narzędzie do ostrzenia bardziej czułych i wrażliwych na naprężenia, a więc i wymagających częstszego **ostrzenia krawędzi tnących noży azjatyckich.**

**W zaprojektowanej do tego ostrzałce CX 110 zastosowano technologię Diamond Hone®, wspartą dodatkowo bardzo precyzyjną kontrolą kąta ostrzenia.** Rozwiązanie pozwala przywrócić świetność każdej nowej, także dwustronnej, ostrej azjatyckiej krawędzi tnącej **we wszystkich nowoczesnych nożach japońskich, chińskich nożach do krojenia i cięcia, a także cieńszych konwencjonalnych ostrzach noży japońskich.**

Oparty w 100% na drobnych i niezwykle drobnych fragmentach/drobinach diamentu system ostrzenia, **szlifuje i poleruje bardzo ostre krawędzie tnące, typowe dla cienkich ostrzy noży azjatyckich.**



### Technologia XV®

Ta ostrzałka do noży ma funkcję **szybkiego i łatwego przekształcania noży** o kącie ostrzenia 20° w optymalne, jeszcze ostrzejsze ostrze 15°



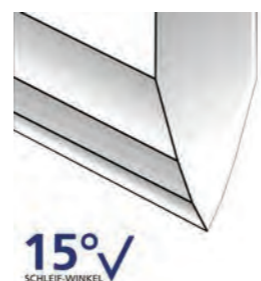
### Technologia DIZOR®

**Dwie fazy ostrzenia ułożone pod różnymi kątami**, tworzące podtrzymującą krawędź w kształcie łuku z podwójnym skosem. Zastosowanie tej technologii pozwala uzyskać **efekt bardzo ostrego, a jednocześnie wzmocnionego i trwalszego ostrza.**



### Diamentowe tarcze szlifierskie

Wykorzystując diament, najtwardszą naturalną substancję na ziemi, nasza **stal pokryta diamentem ostrzy noże szybciej i łatwiej.**



### Kąt ostrzenia 15°

Ostrzenie zapewnia mocną, bardzo ostrą i trwałą krawędź polerowaną wielofazowo pod kątem 15°. Krawędź tnąca jest ostrzona sferycznie.

### Specyfikacja techniczna (kod produktu: Z094717)

Materiał obudowy: tworzywo sztuczne  
Moc urządzenia: 75 W  
Długość [cm]: 21.2  
Szerokość [cm]: 10.5  
Wysokość [cm]: 10.8  
Waga netto [kg]: 1.86  
Linia produktu: Young Line





## Graef CX 125 Trzyetapowa ostrzałka do noży



### Kompaktowa ostrzałka do noży azjatyckich

Ostrzałka elektryczna CX110 jest odpowiedzią na zapotrzebowanie, na precyzyjne narzędzie do ostrzenia bardziej czułych i wrażliwych na naprężenia, a więc i wymagających częstszego **ostrzenia krawędzi tnących noży azjatyckich**.

**W zaprojektowanej do tego ostrzałce CX 110 zastosowano technologię Diamond Hone®, wspartą dodatkowo bardzo precyzyjną kontrolą kąta ostrzenia.** Rozwiązanie pozwala przywrócić świetność każdej nowej, także dwustronnej, ostrej azjatyckiej krawędzi tnącej **we wszystkich nowoczesnych nożach japońskich, chińskich nożach do krojenia i cięcia, a także cieńszych konwencjonalnych ostrzach noży japońskich.**

Oparty w 100% na drobnych i niezwykle drobnych fragmentach/drobinach diamentu system ostrzenia, **szlifuje i poleruje bardzo ostre krawędzie tnące, typowe dla cienkich ostrzy noży azjatyckich.**



### Ultrastop®

Ta ostrzałka do noży jest wyposażona w **opatentowane, elastyczne tarcze szlifierskie**, które w końcowym etapie zapewniają **wyjątkowo wypolerowane ostrze noża**.



### Technologia XV®

Ta ostrzałka do noży ma funkcję **szybkiego i łatwego przekształcania noży** o kącie ostrzenia 20° w optymalne, jeszcze ostrzejsze ostrze 15°



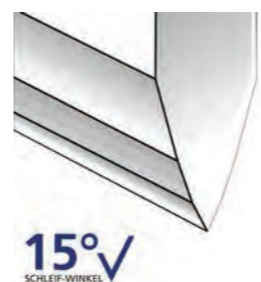
### Technologia Trizor®

**Trzy fazy ostrzenia ułożone pod różnymi kątami**, tworzące wspierającą, łukowatą krawędź z potrójnym skosem. Idealny wariant dla noży, które potrzebują ultra ostrej i cienkiej krawędzi tnącej.



### Diamentowe tarcze szlifierskie

Wykorzystując diament, najtwardszą naturalną substancję na ziemi, nasza **stal pokryta diamentem ostrzy noże szybciej i łatwiej**.



### Kąt ostrzenia 15°

Ostrzenie zapewnia mocną, bardzo ostrą i trwałą krawędź polerowaną wielofazowo pod kątem 15°. Krawędź tnąca jest ostrzona sferycznie.

### Specyfikacja techniczna (kod produktu: Z094714)

Materiał obudowy: tworzywo sztuczne  
Moc urządzenia: 75 W  
Długość [cm]: 25.0

Szerokość [cm]: 11.0  
Wysokość [cm]: 11.2  
Waga netto [kg]: 1.99

Linia produktu:  
Family Line

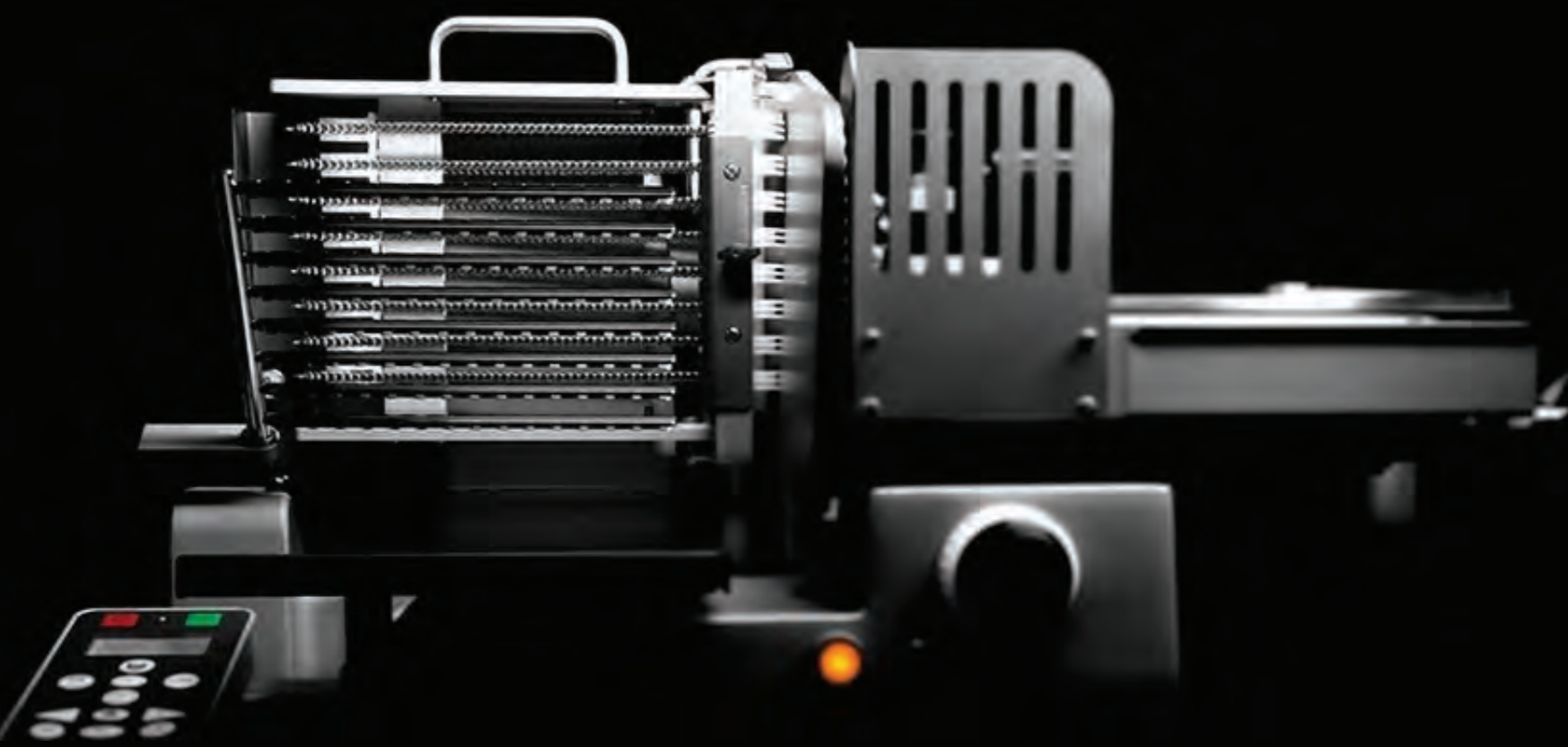




**GRAEF**  
**Chef'sChoice**

**RSG**  
dimension





# GRAEF.

For today. For tomorrow. For you.

**MASZYNY DLA PROFESJONALISTÓW**





## Pozycja marki Graef na rynku mięsnym, w branży gastronomicznej i w przemyśle

Graef od ponad sześćdziesięciu lat dostarcza wysokiej jakości produkty oznaczone znakiem „Made in Germany”. Od czasu wynalezienia pierwszej elektrycznej maszyny do cięcia metalu w 1967 roku, Graef ustanowił wiele uznanych na całym świecie standardów dzięki innowacyjnym pomysłom, a dziś jest powszechnie znaną marką doskonale funkcjonalnych i niezniszczalnych maszyn domowych i przemysłowych.

To, co zaczęło się od krajalnic do żywności dla prywatnych gospodarstw domowych, nie stało się standardem w profesjonalnych maszynach do krojenia i w pełni automatycznych urządzeniach w branży gastronomicznej, w hotelarstwie, sklepach mięsnych, stołówkach i sieciach supermarketów. Dziś za to możemy zapewnić szeroki program. Na poziomie krajowym i międzynarodowym nasze produkty są popularne i cenione za ich jakość, długą żywotność i co nie mniej ważne, design. Nadal budujemy maszyny ręcznie, kawałek po kawałku, w naszym zakładzie produkcyjnym w niemieckim mieście Arnsberg. Zwracamy uwagę na stosowanie wysokiej jakości materiałów, a także przemyślaną funkcjonalność w obsłudze oraz bezpieczeństwo i komfort czyszczenia. Każda krajalnica do żywności zapewnia doskonałe wyniki krojenia przez cały czas.

„Sklep Rzeźnika” jako aktualnie jedyny w Polsce posiada ofertę profesjonalnych maszyn marki Graef do branży mięsnej, przemysłu i produkcji mięsa, sklepów mięsnych i supermarketów.

W ofercie możemy wyróżnić 4 główne serie:

- Krajalnice Master (Commercial range)
- Linia koncepcyjna krajalnic
- Krajalnice automatyczne
- Krajalnice pół-automatyczne

oraz poboczne urządzenia, które są stale dostępne w ofercie producenta. Każdy z towarów wyceniamy indywidualnie, aby zapewnić odpowiednie zaopatrzenie dla Państwa biznesu i najlepsze ceny biorąc pod uwagę kurs waluty i czas realizacji zamówienia.

## Koncepcyjna linia krajalnic (Concept Line)

Żadnych kompromisów w codziennej pracy. Maksymalna wydajność cięcia przy minimalnej przestrzeni montażowej.

Krajalnice uniwersalne Concept to nowy dodatek do naszej do naszej sprawdzonej linii urządzeń profesjonalnych. Ta nowa linia zapewnia użytkownikom komercyjnym urządzenia, które mogą dostosować do swoich indywidualnych wymagań na zasadzie modułowej. Niezależnie od tego, czy chodzi o kreatywne przygotowywanie specjałów Sliced-Kitchen w branży gastronomicznej lub przetwarzanie dużych ilości wędlin w delikatesach. Nasze maszyny Concept są najbardziej wszechstronnymi krajalnicami wśród krajalnic uniwersalnych.



## Linia krajalnic Master (Master Line)

Profesjonalna linia krajalnic zaprojektowana do użytku w obszarze lady i w produkcji. Zapewnia doskonałe rezultaty cięcia. Master Line to idealna ergonomia dla pracy bez zmęczenia oraz oszczędność kosztów dzięki szybkiemu czyszczeniu. 2-letnia gwarancja producenta. Najlepszy stosunek ceny do wydajności.

Seria Master wyróżnia się niezwykle powłoką Cera 3, która ułatwia codzienną pracę zwiększając niezawodność, higienę i efektywność obsługi krajalnic Graef. Cera 3 to nowa specjalna powłoka dla anodyzowanego aluminium, która jest niezwykle kompozycją drobnych cząsteczek ceramicznych i silikonu. Została opracowana specjalnie z myślą o wyjątkowo wysokiej odporności na ścieralność i chemikalia, która jest wręcz niezbędna w trudnych warunkach przemysłowych. Zapewnia również większą żywotność samego materiału oraz uodparnia go całkowicie przed korozją. Same właściwości ślizgowe również są na najwyższym poziomie i zapobiegają przywieraniu ciętej żywności.



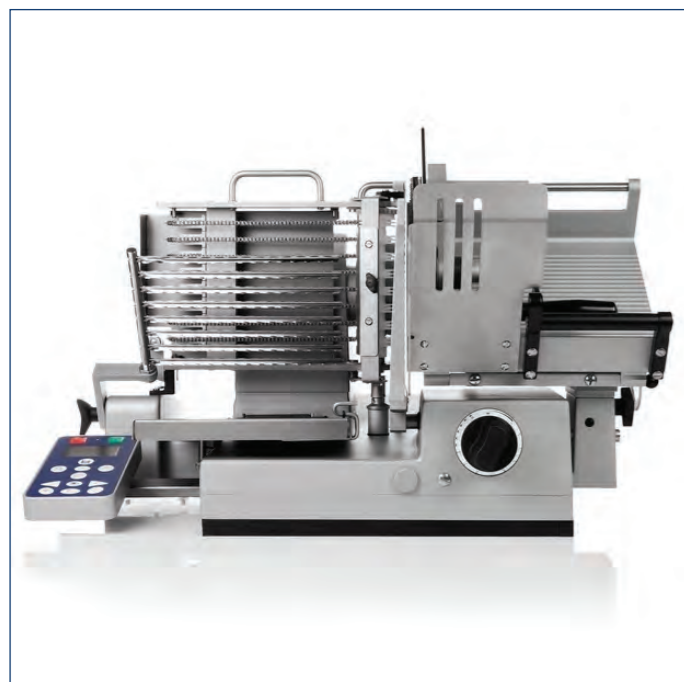


## Linia krajalnic AutoMaster

Jeśli chodzi o pierwszorzędne cięcie i perfekcyjne układanie, linia AutoMaster ma wszystkie zalety po swojej stronie. **Innowacyjna technologia, wysokiej jakości materiały, jak również ergonomicznie przemyślana konstrukcja zapewniają nie tylko wydajną pracę, ale także spełniają najwyższe wymagania bezpieczeństwa.** Podwójne łożysko kulkowe w połączeniu z naszym powlekanym ostrzem z pełnej stali **gwarantuje wysoką moc i najlepszą stabilność ostrza.** **Minimalne tarcie** dzięki wąskiej osłonie ostrza i zamkniętej pokrywie ostrza.

**Krajalnice Graef AutoMaster to najlepsze właściwości ślizgowe dzięki wysokiej jakości powłoce Cera 3 i precyzyjnym prowadnicom w ograniczniku, osłonie ostrza i wózku zapewniają czyste cięcie.** Ponadto czas czyszczenia jest znacznie skrócony. Nawet w przypadku dużego obciążenia przez kilka godzin maszyna będzie działać bez żadnych problemów. **Zintegrowany system chłodzenia powietrzem** zapewnia chłodne powierzchnie i zapobiega przegrzaniu silnika.

**Innowacyjna technologia, wysokiej jakości materiały oraz ergonomicznie przemyślana konstrukcja** zapewniają nie tylko wydajną pracę, ale także spełniają najwyższe wymagania bezpieczeństwa.



## Dowiedz się więcej o profesjonalnych krajalnicach Graef używanych w przemyśle

Poznaj pełną ofertę i sprawdź jakie korzyści przyniesie dla Twojego biznesu zakup rozwiązań marki Graef.

Zwiększ swoje rabaty w programie Klub Rzeźnika | O firmie | Aktualności | Kontakt | Język: Polski | Zostań

SKLEP RZEŹNIKA | Szukaj produktów... | Twoje konto | Ulubione | Koszyk

Pełna oferta | Pakowarki próżniowe Henkelman | Graef dla profesjonalistów | Diamant Line

Start > Graef dla profesjonalistów

Graef dla profesjonalistów

Opcje przeglądania

Wysokiej jakości komponenty

- wybierz -

Moc silnika

- wybierz -

Długość krojenia

- wybierz -

Wymiary zewnętrzne

- wybierz -

Obszar roboczy

- wybierz -

Wyświetl

Graef dla profesjonalistów

**GRAEF.**  
For today. For tomorrow. For you.  
PROFESSIONAL CUTTING TECHNOLOGY

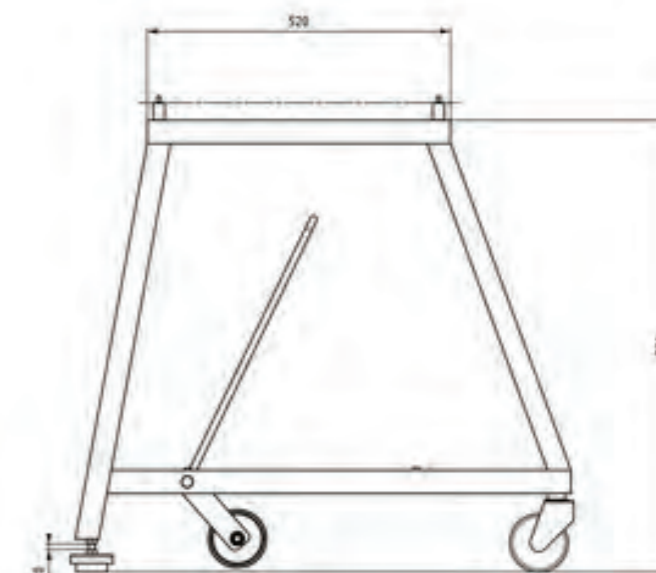
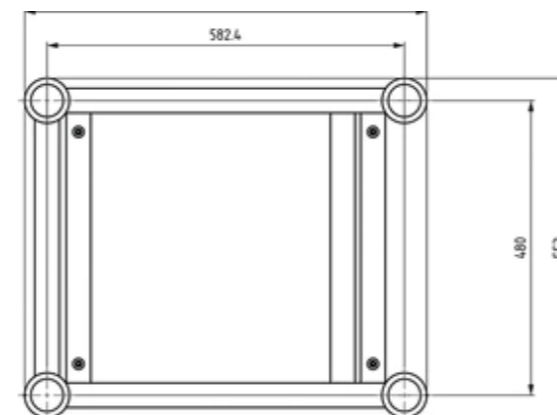
Marka Graef to nie tylko sprzęt AGD do użytku domowego, to też profesjonalne krajalnice przeznaczone do użytku komercyjnego. Sprawdzają się one idealnie w branży spożywczej, cateringowej i przemysłowej. W ofercie znajdują Państwo serie:

- Krajalnice Master (Commercial range)
- Linia koncepcyjna krajalnic
- Krajalnice automatyczne
- Krajalnice pół-automatyczne

W przypadku zainteresowania prosimy o kontakt, abyśmy mogli wykonać dla Państwa najkorzystniejszą wycenę sprzętu.

Sortuj wg: popularności

[www.sklepzeznika.pl](http://www.sklepzeznika.pl)











## Urządzenia Graef będą towarzyszyć Ci latami

**Solidne niemieckie wykonanie w połączeniu z wyrafinowaną technologią, szlachetnym wzornictwem i zrównoważonym rozwojem** – to zawsze charakteryzowało sprzęt AGD i kuchenny firmy Gebr. Graef GmbH. W 2020 roku rodzinna firma z Arnsberg w regionie Sauerland obchodziła swoje 100-lecie. Już w 2019 roku otrzymał – jako niejako przewidywane prezenty rocznicowe – dwie najbardziej **pożądane nagrody niemieckiej marki. GRAEF to „German Traditional Brand” i „Excellent Brand”.**

**„Wyróżnienie wyrażone aż dwiema tak prestiżowymi nagrodami napawa nas dumą” – mówi dyrektor zarządzający Hermann Graef.** „Postrzegamy to jako zachętę do dalszego oferowania naszym klientom najwyższej jakości „Made in Germany” w przyszłości”.

**Nasze oryginalne i certyfikowane części serwisowe są dostępne dla naszych klientów, aby zapewnić urządzeniom Graef lata działania i troskę o ekologię.**

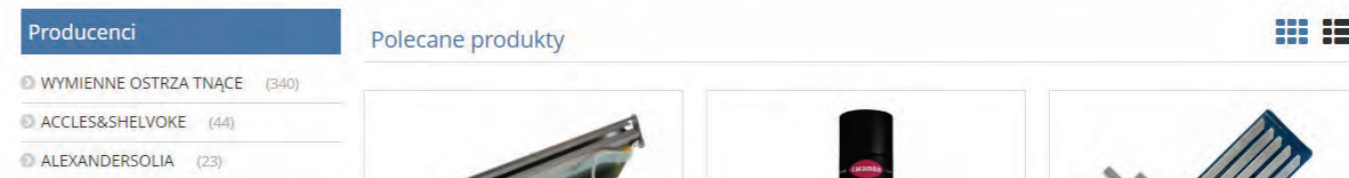
Jako odpowiedzialna marka, która nie boi się stwierdzić, że nie wszystko jest wieczne, **udostępniamy dla naszych klientów gamę części zamiennych i serwisowych do produkowanych przez nas urządzeń.** Dzięki temu oraz prostocie konstrukcji naszych produktów możesz sam naprawić swojego ukochanego, kuchennego pomocnika lub odebrać towar do naszego autoryzowanego serwisu.

**Pamiętaj! Jeżeli cokolwiek się zepsuje w naszych produktach, nie wyrzucaj ich! Daj im drugie życie. Ekologia jest dla nas ważna.**



## Sprawdź części zamienne do urządzeń Graef

**Dostępne aktualnie części zamienne dostępne są w naszym sklepie internetowym Graef.pl lub w Serwis24H.info,** który zapewni pełne wsparcie w zakresie napraw gwarancyjnych oraz pogwarancyjnych.



www.serwis24h.info









# GRAEF

For today. For tomorrow. For you.



## Katalog produktowy Graef 2024

Edycja I (Kwiecień 2024)

Projekt i wykonanie: Weindich sp. z o.o. – Daniel Gurowietz.

Zdjęcia i grafiki: Gebr. Graef GmbH & Co. KG, Adobe Stock

Produkty dostępne w katalogu mogą nie być w całości stałą ofertą dystrybutora marki na terenie polski oraz mogą się one zmieniać w zależności od dostępności i warunków dystrybucji. Przedstawiona oferta jest aktualna na czas wydania katalogu. Nie ponosimy odpowiedzialności za dokładność informacji.

### Graef Polska

Wyłączny dystrybutor na terenie polski:

Weindich sp. z o.o.  
ul. Adamieckiego 8  
41-503, Chorzów  
info@weindich.pl

### Graef Germany

Producent i właściciel marki:

Gebr. Graef GmbH & Co. KG  
Donnerfeld 6, Industriegebiet Bergheim  
D-59757 Arnsberg  
info@graef.de