

Sliced Kitchen – Alleschneider SKS 900 von Marktführer Graef setzt neuen kulinarischen Trend

Je dünner man Fleisch und Gemüse schneidet, desto mehr Aromen setzen sie frei und desto zarter umschmeicheln sie den Gaumen. Das fängt beim Carpaccio an, gilt für Gemüsenudeln, Gratins oder selbstgemachte Jerkys und hört beim luftgetrockneten Schinken noch lange nicht auf. Eine ganze Palette von Gerichten aus fein Geschnittenem erobert derzeit Deutschlands Küchen.

Neben dem vollen Geschmack gibt es dafür einen weiteren Grund: Selbstgeschnittene Nahrungsmittel bleiben einfach länger frisch. Am besten lassen sich solche Scheibengerichte mit dem [Alleschneider SKS 900](#) und dem MiniSlice Aufsatz für kleine Zutaten von Graef zubereiten: Der Marktführer hat seine jahrzehntelange Erfahrung mit der Entwicklung dieser scharfen Küchenhelfer nun gebündelt und setzt ganz auf den aktuellen Trend [Sliced Kitchen](#). Beide Neuheiten werden auf der diesjährigen Ambiente präsentiert

MINISLICE - AUS KLEIN MACH FEIN - DIE SCHNITTIGE WELTNEUHEIT

Aromen, von z.B. roher Birne, Fenchel oder Sellerie, bekommen damit viel Fläche, um ihren intensiven Geschmack zu entfalten. Gleichzeitig nehmen hauchdünne Scheiben die raffinierten Saucen und Dips in kürzester Zeit auf.



Allesschneider ist der Meister der Sliced Kitchen

Schnell und präzise verwandelt der neue [Allesschneider SKS 900](#) von Graef alle Zutaten in hauchdünne Scheiben aus purem Geschmack. Für Profis entwickelt, passt sich das edle Gerät in Form und matter Farbgebung ([titan](#), [schwarz](#), [weiß](#) oder [rot](#)) dem modernen Haushalt an. Graef geht als erstes Unternehmen aber noch einen Schritt weiter: Neben der großen Farbauswahl kann die Maschine über das Zubehör individuell zusammengestellt werden. Zusätzlich glänzt der Allesschneider durch Sicherheit, Qualität, Komfort und nicht zuletzt durch raffinierte, innovative Details.

Sliced Kitchen SKS 900



Sliced Kitchen SKS 901



Sliced Kitchen SKS 902



Sliced Kitchen SKS 903





LASKA

Johann Laska u. Söhne
Gesellschaft m.b.H. & Co.KG

A-4021 Linz, Holzstraße 4
Tel.: 0732 / 77 32 11 - 0*
Fax: 0732 / 77 32 11 - 55
info@laska.co.at
www.laska.co.at

Ein scharfes Gerät: Der SKS 900 mit schnittiger Weltneuheit

Das Schnittgut wird auf einem Aluschlitten aus harteloxiertem Aluminium gegen das rotierende Messer geführt. Der neue MiniSlice Aufsatz aus dem Setprogramm ergänzt ihn optimal, um kleinere Zutaten sicher und komfortabel zu schneiden: Gemüse, Obst oder Salami fallen dem Messer durch einen Einfüllschacht mittels Schwerkraft entgegen. Sogar kleine Kartoffeln oder Pilze können mit hoher Geschwindigkeit ohne Reste und ohne Verletzungsgefahr in hauchdünne, ovale Scheibe geschnitten werden – das sorgt nicht nur für ein intensiveres Aroma, sondern verkürzt auch die Garzeit beim Kochen. Zum durchdachten Design des freitragenden Vollmetallgehäuses kommt bei Graef solide Handarbeit „Made in Germany“. Für die Qualität des SKS 900 steht u.a. sein mit 190 mm Durchmesser überdurchschnittlich großes, durchgehärtetes Vollstahlmesser, das neben allen Aufgaben auch den Hauchschnitt meistert. Der wartungsfreie 185 Watt-Kondensatmotor ist durchzugstark und arbeitet zugleich flüsterleise. Nicht zuletzt überzeugt der neue Alleschneider von Graef durch höchsten Bedien- und Reinigungskomfort sowie sein praktisches, separat erhältliches Zubehör: Der MiniSlice Aufsatz, verschiedene Messerschärfersets, die die lebenslange Schärfe der Messer garantieren sowie integrierbare Schneidbretter. Sie sind aus hochwertigem, messerschonendem und lebensmittelechtem Kunststoff in verschiedenen Farben gefertigt und erleichtern das parallele Schneiden verschiedener Speisen. Ein Pflegeset rundet das Programm ab.