



KOCHEN AUS LEIDENSCHAFT SEIT 1877



EINE LIEBESERKLÄRUNG AN DIE ZUTATEN UNSERE MEGA COLLECTION® BACKÖFEN MIT SOUS-VIDE

Kochen inspiriert Menschen. Menschen inspirieren uns.

2016/2017

EINE EINLADUNG VOLLER GESCHMACK



Wie man guten Geschmack als besondere Erinnerung bewahrt

Erinnern Sie sich auch noch an den Geschmack Ihrer ersten Zuckerwatte auf dem Jahrmarkt? Oder an Omas unnachahmlichen Zwetschgenkuchen? Es gibt Aromen und Gerüche, die vergisst man einfach nicht. Damit Sie noch mehr kulinarische Erinnerungen sammeln und sie sogar jederzeit auffrischen können, haben wir unsere neuen Backöfen mit Sous-vide ausgestattet. Mit dieser besonders schonenden Garmethode intensivieren Sie den Geschmack Ihrer Zutaten.



VON ANDRA
AN HARDY





Love
Letter ♡

Weil Liebe durch den Magen geht,
hat Andra ihrem Hardy einen
Vakuumbutel voller Erinnerungen
und Zutaten von ihrem ersten Date
geschickt – verpackt als romantische
Einladung zum Dinner.





GUTE ZUTATEN VERDIENEN EINE LIEBEVOLLE ZUBEREITUNG

Sous-vidé bewahrt das Gute in Ihren Zutaten

Wer die Qualität frischer Zutaten liebt, braucht eine besonders schonende Zubereitung. Mit der Garmethode Sous-vidé schützen Sie die gesunden Inhaltsstoffe Ihrer Zutaten und bringen ihren natürlichen Geschmack durch die niedrigen Temperaturen zwischen 45° und 95° C zur vollen Entfaltung.



SCHÖNE MOMENTE WERDEN INTENSIVER, WENN MAN SIE TEILT



Sous-vide kümmert sich um Ihre Zutaten und Sie sich um Ihre Gäste

Überraschen Sie Ihre liebsten Gäste doch mal mit zwei Liebesbeweisen gleichzeitig: mit einem besonders geschmackvollen Essen und einem der kostbarsten Geschenke überhaupt – gemeinsamer Zeit. Mit Sous-vide gelangen Ihnen selbst anspruchsvolle Gerichte, die Sie gut vorbereiten können. So intensivieren Sie nicht nur den Geschmack Ihrer Zutaten, sondern auch die gemeinsame Zeit mit Ihren Lieben.



Die hitzebeständigen Vakuumierbeutel sind in verschiedenen Größen erhältlich.

EINE TÜTE BUNTES

Der Vakuumierbeutel bewahrt die natürlichen Nährstoffe und Aromen Ihrer Zutaten. Und das schmeckt man auch: Steak wird noch saftiger, Fischfilet noch zarter und knackiges Gemüse und feines Obst behalten ihren Biss und ihre Farbe.



VAKUUMIEREN LEICHT GEMACHT

Ihre Speisen können Sie bereits vakuumiert kaufen oder eigene Kochideen zu Hause selbst eintüten: dazu einfach die Zutaten waschen und sorgfältig vorbereiten, evtl. schälen und mit etwas Butter, Salz und Gewürzen in den Beutel geben. Denn wenige Gewürze reichen bereits aus, um den guten Eigengeschmack voll zu entfalten.

Mit unserer Vakuumierschublade, die sich direkt unter unserem 45 cm Backofen unterbringen lässt, können Sie Ihre individuellen Gerichte ganz einfach selbst luftdicht verschweißen.



HEISS GELIEBT, NIEDRIG TEMPERIERT

Einmal im Vakuierbeutel verstaut, gelingen Ihre Zutaten im Backofen wie von selbst: Die niedrigen Temperaturen machen ein Übergaren nahezu unmöglich. Problemlos können Ihre Gerichte so bis zu 30 Minuten länger im Ofen bleiben, sollten Ihre Gäste mal auf sich warten lassen.



DIE KRÖNUNG ZUM SCHLUSS

Nur mit Sous-vide gelingt Fleisch so ebenmäßig rosa und saftig. Für eine schöne Kruste nach dem Garen noch kurz von allen Seiten anbraten, die restlichen Zutaten nach Belieben verfeinern und – einfach nur genießen!





GESCHMACK, DEN MAN
NICHT VERGISST

UNSERE BACKÖFEN MIT SOUS-VIDE



Wählen Sie den Sous-vide Backofen, der zu Ihnen passt

Nicht nur Ihre Zutaten werden Sous-vide lieben: Unsere Sous-vide Backöfen sind sowohl in 60 als auch in 45 cm Höhe erhältlich und lassen sich mit einer Wärme- oder Vakuumschublade kombinieren. Mit unserem flächenbündigen Griff passen sie nahtlos in die Fronten einer grifflosen Küche und treffen den Geschmack von Designliebhabern.

BEWEIST GROSSES TALENT

Große Kochideen brauchen Platz und Möglichkeiten: Auf den vier Ebenen des 60 cm Backofens können Sie mit CircoTherm® ein ganzes Menü auf einmal zubereiten und mit Sous-vide bekommen Ihre Zutaten einen unglaublich intensiven Geschmack. Mit FullSteam garen Sie Ihre Kreationen schonend mit Dampf. Beim Griff haben Sie die Wahl: Mit Edelstahl-Griff setzen Sie einen Design-Akzent und mit dem flächenbündigen Griff unterstreichen Sie klare Linien in Ihrer Küche. Und damit Sie wirklich genug Platz für Ihre Ideen haben, verschwindet die Backofentür dank Slide&Hide® unter dem Backraum.



B88FT68N0 (60 cm Gerät)

AUSSTATTUNG:

- Sous-vide
- Slide&Hide®
- FullSteam
- Flächenbündiger Griff
- CircoTherm®



B48FT68N1 (60 cm Gerät)

AUSSTATTUNG:

- Sous-vide
- Slide&Hide®
- FullSteam
- Edelstahl-Griff
- CircoTherm®





KLEIN, ABER OHO

Man sieht es ihm nicht an, aber der 45 cm Backofen ist ein ganz Großer. Ob Sie mit FullSteam dampfgaren wollen oder den Geschmack Ihrer Zutaten mit Sous-vide intensivieren möchten – der Kleine macht alles mit und lässt sich zudem mit einer Vakuumier- oder Wärmeschublade kombinieren. Erhältlich ist der Backofen mit elegantem Edelstahl-Griff oder einem flächenbündigen Griff, der sich nahtlos in die Front Ihrer Küche einfügt.



C88FT28N0 (45 cm Compact-Gerät)

AUSSTATTUNG:

- ☉ Sous-vide
- ☉ FullSteam
- ☉ Flächenbündiger Griff
- ☉ CircoTherm®



C18FT48N1 (45 cm Compact-Gerät)

AUSSTATTUNG:

- ☉ Sous-vide
- ☉ FullSteam
- ☉ Edelstahl-Griff
- ☉ CircoTherm®





KOCHEN AUS LEIDENSCHAFT SEIT 1877



JETZT AUCH AUF FACEBOOK,
PINTEREST & YOUTUBE:
facebook.com/NeffHomeDeutschland
pinterest.com/NeffHomeDe
youtube.com/NeffHausgeraete



MEHR ZU UNSEREN
PRODUKTEN UNTER NEFF.DE