



KOCHEN AUS LEIDENSCHAFT SEIT 1877

KOCHEN MIT INTUITION: DIE NEFF KOCHFELDER.

Kochen inspiriert Menschen. Menschen inspirieren uns.



3 CHARAKTER-KÖCHE, 15 ZUTATEN, 1 KOCHFELD.



UNENDLICH VIEL LEIDENSCHAFT.

Drei unterschiedliche Charakter-Köche und alle bekommen die gleichen Zutaten. Das war die Ausgangssituation für ein gemeinsames Kocherlebnis der besonderen Art. Das Ergebnis: ungewöhnliche kulinarische Werke, kreierte allein aus der Intuition unserer Charakter-Köche. Damit sie sich bei der Umsetzung voll auf ihre Ideen konzentrieren können, haben wir sie mit intuitiver Technik unterstützt: den neuen, flexiblen Neff Kochfeldern.



CHRISTOPH

MIKI

Bei Christoph isst das Auge nicht nur mit. Es entscheidet von Anfang an, was wie gekocht und serviert wird. Miki ist in Italien aufgewachsen. Und in der Küche seiner Oma. Das erklärt seine Liebe zu gutem Essen und sein Können bei der Zubereitung. Milli hat an einem Event in Spanien schon Paella für 1300 Leute gekocht. Und genau das ist es, was sie am Kochen über alles liebt – dass es Menschen zusammenbringt.



MILLI



Hallo Hauptstadt: Gekocht und gegessen wurde in einer einfachen, alten Werkstatt in Berlin Weißensee – aber ausgestattet mit dem Neusten, was Neff zu bieten hat.

HIER GELTEN FÜR ALLE
DIE GLEICHEN ZUTATEN.



① KNURRHAHN FISCH

② ZEDRAT-ZITRONE

③ CHAROLAIS-RIND

⑦ PASSIONSFRÜCHTE

⑧ LAUCH

⑨ TRÜFFEL

⑩ PILZKULTUREN

⑪ LÖWENZAHN



- ④ BUNTER MANGOLD ⑤ BUNTE KARTOFFELN ⑥ SCHWERTMUSCHELN
⑫ STILTON-KÄSE ⑬ TINTENFISCH ⑭ LAKRITZE ⑮ SCHOKOLADE



BERÜHREN UND BERÜHRT WERDEN.



DAS NEUE TWIST PAD® FLAT.

Neff Kochfelder überzeugen schon bei der ersten Berührung: mit einem intuitiven Bedienkonzept. Wie dem neuen TwistPad® Flat – einer Innovation, die funktional und ästhetisch schlicht fasziniert. Die flache Form des TwistPad® Flat rundet das moderne Design der neuen Neff Kochfelder ab.





LAKRITZE (+)

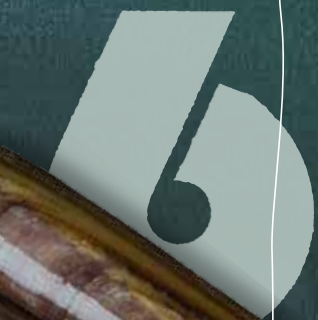


11

(+) LÖWENZAHN



» SPONTAN INTERESSIERT MICH DIE LAKRITZE. DIE GENAUE IDEE, WAS ICH DAMIT MACHE, KOMMT SICHER NOCH. «



(+) SCHWERTMUSCHELN

(+) TRÜFFEL



BUNTE KARTOFFELN (+)

5



Die exotische Passionsfrucht ist eigenwillig: Sie reift kaum nach, deshalb sollte man nicht die grünen, sondern nur die bereits tiefpurpurfarbenen Früchte kaufen.

PASSIONSFRÜCHTE (+)

7



3

CHAROLAIS-RIND (+)





BEHALTEN SIE AUCH
IN DER HITZE DES KOCHGEFECHTS
DIE OBERHAND.



TWIST PAD® FLAT

EINFACH NOCH EINFACHER KOCHEN.

Wir haben das einzigartige Einknopf-Bedienkonzept noch intuitiver gemacht. Die Auswahl der Kochzone erfolgt durch eine leichte Berührung des TwistPad® Flat und die Einstellung der Kochstufe durch eine Drehbewegung. Miki hat zum ersten Mal damit gekocht. Und abgesehen davon, dass er sogleich loslegen konnte, wollte er gar nicht mehr damit aufhören.

Miki liebt es, das Unbekannte zu probieren. Sei es das Reisen in ein neues Land oder spannende Zutaten beim Kochen.



Der abnehmbare Bedienknopf liegt flach auf der Glaskeramikoberfläche und wird durch Magnete in Position gehalten.



COUNT UP TIMER



KOCHEN MIT DEM RICHTIGEN TIMING.

Genauere Garzeiten sind für genussvolle Kochergebnisse alles entscheidend. Der CountUp Timer ist dafür ideal. Damit geht das Kochen nach Rezept immer leicht von der Hand.



Lakritze verdankt ihren Geschmack einem Glykosid, das etwa die 50-fache Süßkraft von Rohrzucker hat.





HITZE VON JETZT AUF GLEICH –
AB JETZT KEIN PROBLEM.

POWERSTUFE FÜR TÖPFE



SCHNELLER ZUM GENUSS.

Niemand wartet beim Kochen gerne, bis das Wasser kocht. Mit der Powerstufe für Töpfe ist das auch nicht mehr nötig – mit 50 % mehr Energie als auf Stufe 9 steht die maximale Hitze blitzschnell zur Verfügung. Ohne Überkochen. Die Powerstufe für Töpfe schaltet sich vor dem Überhitzen rechtzeitig wieder ab.

CHAROLAIS-RIND GEGRILLT MIT
LAKRITZE, LAVENDEL UND KNOBLAUCH



SCHWERTMUSCHELN MIT
PASSIONSFRUCHTDRESSING





Mikis Gericht zergeht auf der Zunge.



KNURRAHN FISCH (+)



13



(+) TINTENFISCH

Pilze gibt es nicht nur einzeln, sondern auch als ganze Pilzkultur. Der Vorteil: Man kann sie frisch in der Küche pflücken.

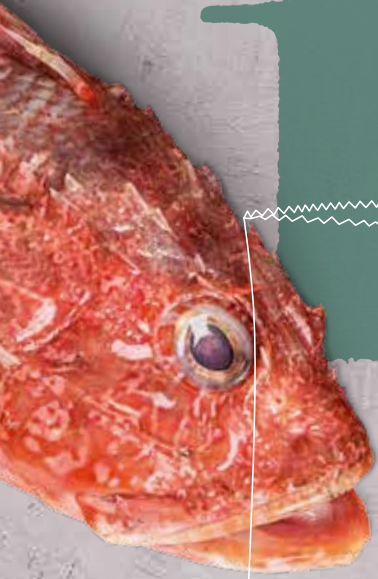
(+) PILZKULTUREN



10



1



MILLI

» SEPIA SCHMECKT NICHT NUR –
MIT DER TINTE KANN MAN
AUCH OPTISCH WAS ZAUBERN.«

2

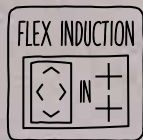




Inspiriert von der japanischen Küche arbeitet Milli den ursprünglichen Geschmack der Zutaten heraus.



MILLI



FLEX INDUCTION



MEHR PLATZ FÜR GENUSS.

Vorbei die Zeit, in der dem Koch die genaue Kochposition für das Kochgeschirr vorgegeben wird: Mit FlexInduction lässt es sich beliebig innerhalb der flexiblen Zone platzieren – Größe und Form von Töpfen und Pfannen werden dabei automatisch erkannt und das Kochgeschirr exakt an dieser Stelle erhitzt.





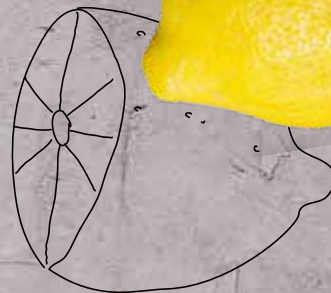
POWERSTUFE FÜR PFANNEN




NOCH SCHNELLER SICHER KOCHEN.

Schneller ist der Anfang beim Kochen nicht gemacht: Die neue, spezielle Powerstufe erhitzt die Pfanne 30 Sekunden mit sehr hoher Leistung. Dann schaltet die Kochzone automatisch zurück, damit nichts anbrennt.

TOLL, WENN TECHNIK
KREATIVITÄT ANFEUERT.





Der Fisch gart zwischen
Mangold und Lauch.
Und die Hitze ist ganz da,
wo man sie braucht.

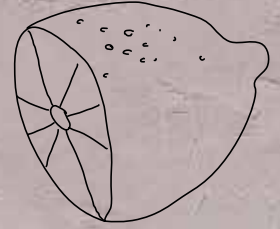
KOCHZONEN, DIE SICH AN DAS KOCHGESCHIRR



Tacos, mit Sepia gefärbt.



ANPASSEN – NICHT UMGEKEHRT.



SCHWARZE TINTENFISCH-TACOS MIT KORIANDER





3

+ CHAROLAIS-RIND

CHRISTOPH

» WENN ICH DIE CHANCE HABE,
TAFELSPITZ ZU MACHEN, KOMMT
NICHTS ANDERES IN FRAGE. «

5

+ BUNTE KARTOFFELN

8

2



ZEDRAT-ZITRONE



Die Zitronensorte, bei der nicht das Fruchtfleisch verwertet wird, sondern die Schale.



TRÜFFEL

9

BUNTER MANGOLD



4



LAUCH



ERWEITERTE FLEX ZONE



DAS KOCHFELD, DAS FLEXIBLER MACHT.

Durch zwei weitere Kochzonen in der Mitte des Induktionskochfeldes lässt sich die Flexzone horizontal erweitern. Bräter oder Teppanyaki können auch quer platziert und die anderen Kochzonen gleichzeitig für weitere Töpfe genutzt werden. Schließlich fängt Genuss auf dem Kochfeld an.



CHRISTOPH

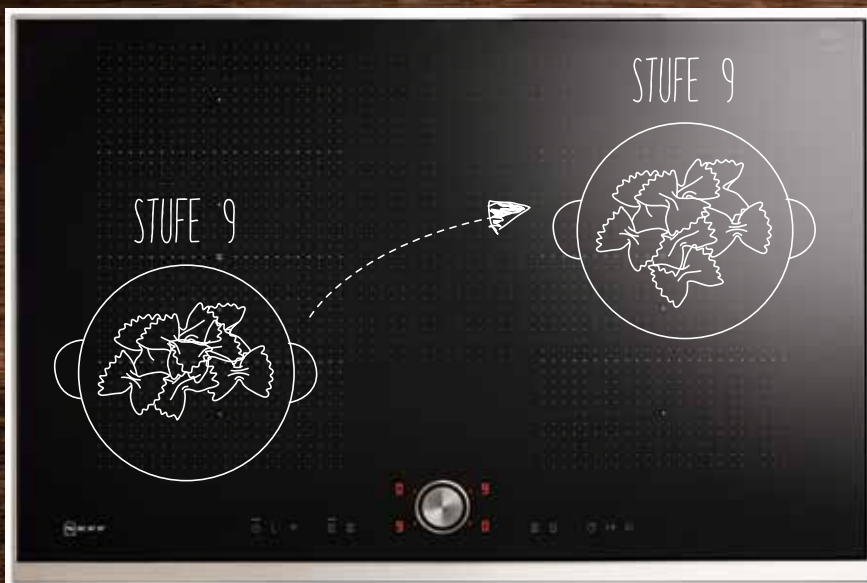


Christoph sagt: „Es geht darum, auch mal Sachen anders zu machen, nur dann kann etwas Neues entstehen.“



FLEXIBLES KOCHEN AUF
GANZER LÄNGE UND BREITE.





POWER TRANSFER

KOCHEN IST
EINSTELLUNGS-
SACHE.



—  —

TÖPFE VERSCHIEBEN. EINSTELLUNGEN GLEICH MIT.

Auf den neuen Induktionskochfeldern mit erweiterter Flexzone kann man die Einstellungen ruhig vergessen. PowerTransfer merkt sie sich von selbst. Töpfe lassen sich beliebig in einen anderen Bereich der erweiterter Flexzone verschieben – die Einstellungen wandern automatisch mit. Eine leichte Berührung genügt.

POWER MOVE



AUFTEILUNG DER FLEXZONE IN DREI HEIZZONEN.

Bei Induktionskochfeldern mit Flexzone kann diese in drei Bereiche mit verschiedenen Temperaturstufen aufgeteilt werden durch Aktivierung der Funktion PowerMove: vorn starke Hitze zum Kochen, im mittleren Bereich mittlere Hitze zum Köcheln und hinten schwache Hitze zum Warmhalten. Der Vorteil: Man kann sich ganz aufs Kochen konzentrieren – und nicht aufs Nachregeln.



STUFE 1

– WARMHALTEN –



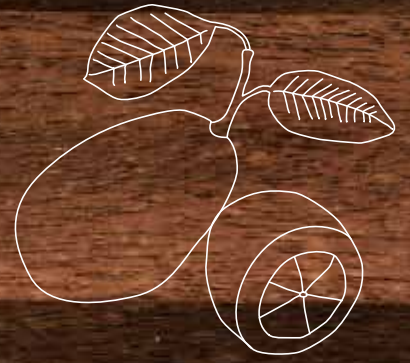
STUFE 5

– KÖCHELN –



STUFE 9

– KOCHEN –



TAFELSPITZSCHNITTEN MIT
ZEDRAT-ZITRONEN-CHUTNEY
AUF SERVIETTEN-KNÖDEL



Christoph und seine Begleitung probieren den ersten Bissen.



IMMER GUTE ZUTATEN:
EIN SCHÖNER ORT UND MENSCHEN,
DIE IHN ZUM LEBEN ERWECKEN.

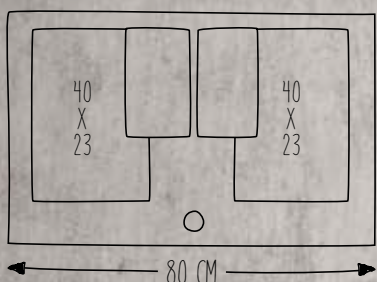


MEHR KOCHFREIHEIT FÜR MEHR GESCHMACKSENTFALTUNG.



DIE NEFF INDUKTIONSKOCHFELDER.

So individuell wie unsere Köche sind auch unsere Induktionskochfelder – von höchster Flexibilität dank erweiterter Flexzonen bis zur cleveren Bräterzone. Schließlich ist Kochen reine Geschmackssache.



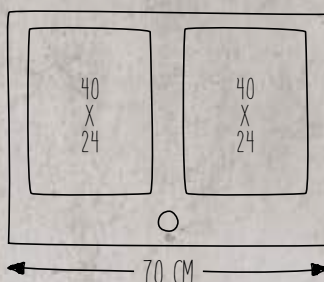
T68TT60N0

INTUITIV DAS RICHTIGE

So viele Funktionen es hat. So fingerleicht lässt sich dieses Kochfeld mit dem TwistPad® Flat steuern. Mit zwei erweiterten Flexzonen erkennt es die benötigte Heizfläche automatisch. Vom kleinen Saucenopf bis zur quer stehenden Grillplatte. Ideal für alle, die Bratgut auch gerne mal im Ganzen zubereiten.

AUSSTATTUNG:

- ☉ TwistPad® Flat
- ☉ **2x Flexzone**
- ☉ **Erweiterte Flexzone**
- ☉ PowerMove
- ☉ PowerTransfer
- ☉ CountUp Timer
- ☉ Powerstufe für Töpfe
- ☉ Powerstufe für Pfannen



T57TT60N0

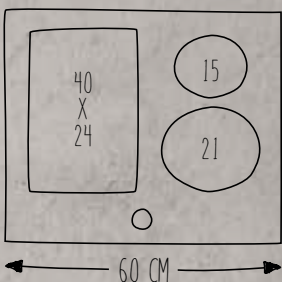
DOPPELT FLEXIBEL

Dieses Kochfeld bietet gleich zweimal h. Das heißt: zweimal mehr Flexibilität beim Kochen. Darüber hinaus verfügt das Kochfeld über nützliche Funktionen wie PowerMove und CountUp Timer. Ideal für alle, die sehr flexibel kochen.

AUSSTATTUNG:

- ☉ TwistPad® Flat
- ☉ **2x Flexzone**
- ☉ PowerMove
- ☉ CountUp Timer
- ☉ Powerstufe für Töpfe
- ☉ Powerstufe für Pfannen

Jeder Koch ist anders.
Neff Kochfelder sind es auch!
Die Skizzen verdeutlichen
die unterschiedlichen
Varianten und Möglichkeiten.
Flexibilität je nach Bedarf.
Sie haben die Wahl!



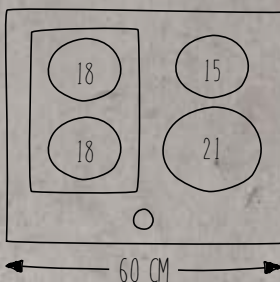
T56BT50N0

KOMPRIMIERTER KOCHSPASS

Hier kann sich jeder Charakter-Koch entfalten, ohne Verzicht. Alle unterstützenden Funktionen wie FlexInduction, PowerMove und Powerstufe sind erhalten. Und natürlich einfachst steuerbar über das neugestaltete TwistPad® Flat.

AUSSTATTUNG:

- TwistPad® Flat
- **1x Flexzone**
- PowerMove
- CountUp Timer
- Powerstufe für Töpfe
- Powerstufe für Pfannen



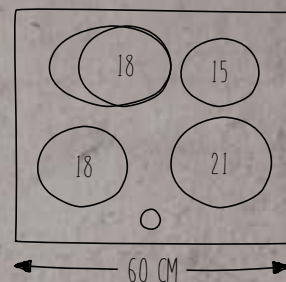
T46BT43N0

60 CM FÜR GROSSE IDEEN

4 Induktionsflächen, von denen sich 2 kurzerhand zu einer großen kombinieren lassen, um der Kreativität viel Freiraum zu geben. Unterstützt von der Powerstufe für Töpfe auf ganzer Fläche und TwistPad® Flat. So werden große Essen zum Fest, auch für den Koch.

AUSSTATTUNG:

- TwistPad® Flat
- **CombiZone**
- Powerstufe für Töpfe



T46BT60N0

BEREIT FÜR VIELE GÄSTE

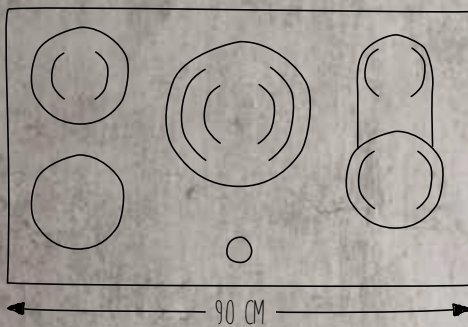
Für alle, die schnell, sicher und komfortabel kochen möchten, ist dieses Kochfeld ideal. Über den CountUp Timer ist immer klar, wann welche Zutat hinzugefügt werden sollte. Und die Powerstufen für Töpfe und Pfannen bringen sofort hohe Temperaturleistung.

AUSSTATTUNG:

- TwistPad® Flat
- **Bräterzone**
- Powerstufe für Töpfe
- Powerstufe für Pfannen
- CountUp Timer



Jeder Koch ist anders.
Neff Kochfelder sind es auch!
Die Skizzen verdeutlichen
die unterschiedlichen
Varianten und Möglichkeiten.



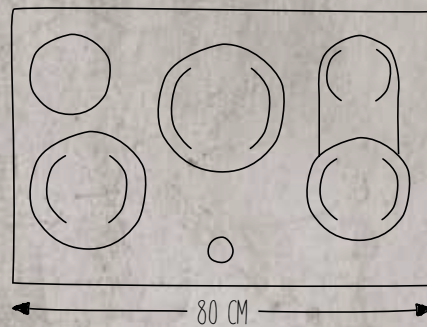
T19TT06N0

UNENDLICHE INTUITION

Auf 90 cm Breite lässt sich wahlweise auf zwei Zweikreis-Kochzonen oder einer Dreikreis-Kochzone braten, kochen oder dünsten. Praktisch: die Bräterzone. Sicher: die automatische Sicherheitsabschaltung.

AUSSTATTUNG:

- TwistPad® Flat
- **Bräterzone**
- **Zweikreis-Kochzone**
- **Dreikreis-Kochzone**
- CountUp Timer
- Automatische Sicherheitsabschaltung
- Powerstufe für Töpfe



T18TT16N0

ARBEITSPLATZ FÜR KREATIVE

Auf 80 cm Breite alles im Griff. Dank TwistPad® Flat. Mühelos lassen sich alle Funktionen per Einknopf-Bedienung steuern: die Bräterzone, die Zweikreis-Kochzonen, die Powerstufe für Töpfe genau wie der CountUp Timer.

AUSSTATTUNG:

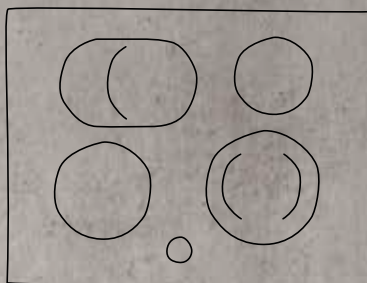
- TwistPad® Flat
- **Bräterzone**
- **2x Zweikreis-Kochzonen**
- CountUp Timer
- Automatische Sicherheitsabschaltung
- Powerstufe für Töpfe

AUTARK UND INTUITIV KOCHEN.



DIE NEFF ELEKTROKOCHFELDER.

Natürlich werden auch die herkömmlichen Kochfelder über das TwistPad® Flat gesteuert. Jeder kommt hier auf seine Kochkosten. Denn auch bei den Elektrokochfeldern gibt es Funktionen, auf die man nicht mehr verzichten möchte, wie die Powerstufe für Töpfe oder den CountUp Timer.



70 CM

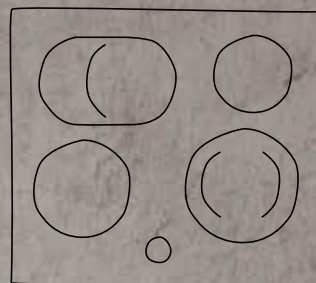
T17TT76N0

EIN FEST FÜR POWER-KÖCHE

70 cm breit und vollgepackt mit den nützlichsten Funktionen für autarkes Kochen. Die Bräterzone lädt ein zum Festessen, die Powerstufe für Töpfe bringt Wasser in kürzester Zeit in Wallung.

AUSSTATTUNG:

- TwistPad® Flat
- **Bräterzone**
- **Zweikreis-Kochzone**
- CountUp Timer
- Automatische Sicherheitsabschaltung
- Powerstufe für Töpfe



60 CM

T16TT76N0

HOCHBEGABT

Auf platzsparenden 60 cm findet alles Platz. Über das TwistPad® Flat lässt sich die Zweikreis-Kochzone oder die zuschaltbare Bräterzone steuern. Genau wie die nützlichen Funktionen CountUp Timer und Powerstufe für Töpfe.

AUSSTATTUNG:

- TwistPad® Flat
- **Bräterzone**
- **Zweikreis-Kochzone**
- CountUp Timer
- Automatische Sicherheitsabschaltung
- Powerstufe für Töpfe

NEFF WÜNSCHT VIEL SPASS BEIM NACHKOCHEN.

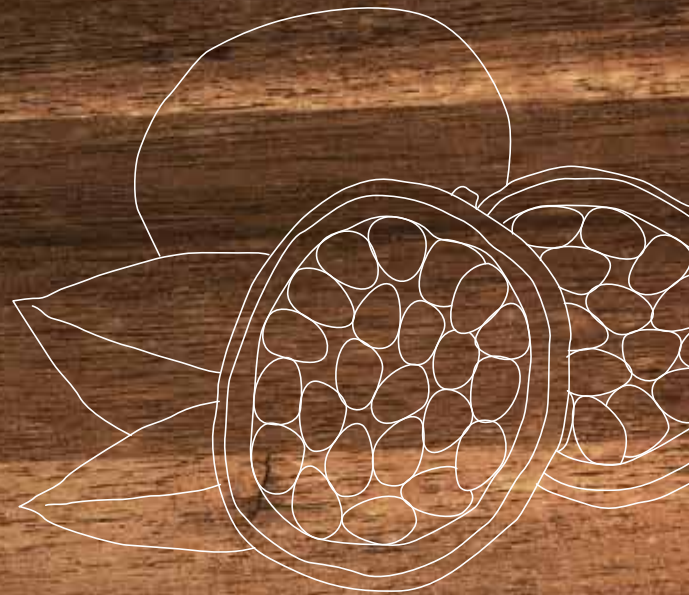




DIE REZEPTE UND FILME
DES EVENTS FINDEN SIE AUF:
WWW.NEFF.AT



KOCHEN AUS LEIDENSCHAFT SEIT 1877



MEHR ZU UNSEREN
PRODUKTEN UNTER NEFF.AT