



KOCHEN AUS LEIDENSCHAFT SEIT 1877



KOCHEN MIT INTUITION: DIE MEGA COLLECTION® KOCHEFELDER.

Kochen inspiriert Menschen. Menschen inspirieren uns.



2015/2016

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® FIRE.

Neff Kochfelder überzeugen schon bei der ersten Berührung: mit einem intuitiven Bedienkonzept. Wie dem neuen TwistPad® Fire mit rotem Lichtring – einer Innovation, die funktional und ästhetisch schlicht fasziniert.







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® FIRE



INGEFASST IN EDELSTAHL. MIT ROTEM LICHRING.

Mit dem TwistPad® Fire genügt eine leichte Berührung, um die Hitze für Pfannen, Grillplatten und Töpfe exakt zu steuern. Es bleibt mehr Raum für Kreativität. Und genau das ist es, was Miki am TwistPad® Fire so schätzt: dass man damit im Handumdrehen intuitiv kochen kann.

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



Das neue, schwarze TwistPad® Fire wird einfach auf das Kochfeld aufgelegt und durch Magnete in Position gehalten. Sobald es eingeschaltet wird leuchtet ein roter Lichtring.



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 Süßholz, 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.



KNURRHAHN FISCH (+)



13



(+) TINTENFISCH

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

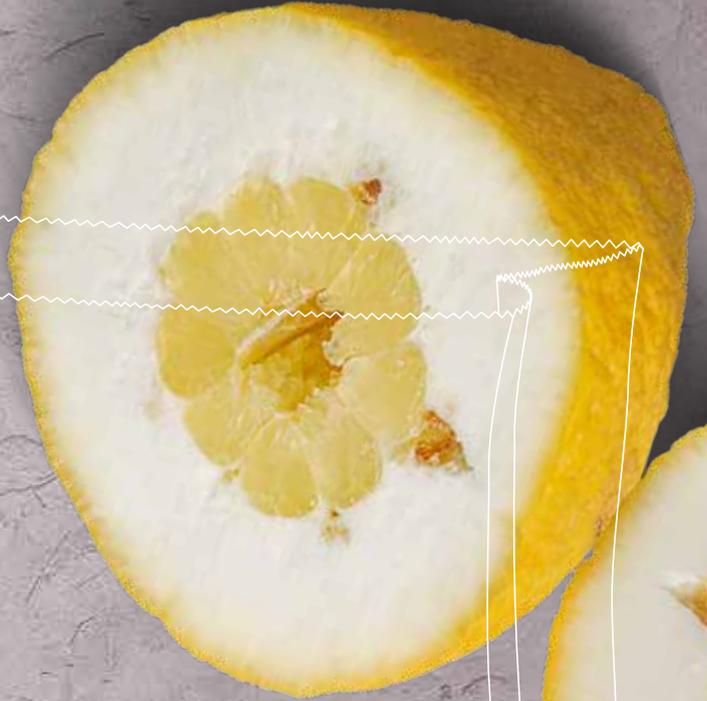
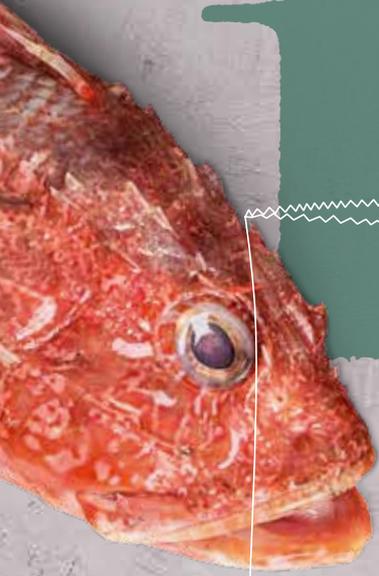


(+) PILZKULTUREN

10



1



MILLI

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

2

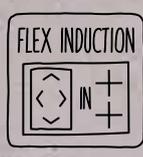




Inspiziert von der japanischen Küche arbeitet Milli den ursprünglichen Geschmack der Zutaten heraus.



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.





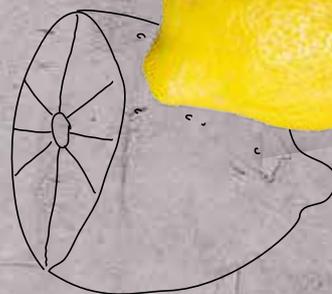
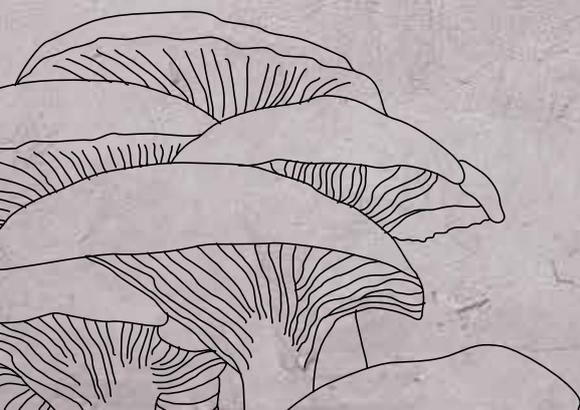
POWERSTUFE FÜR PFANNEN



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.

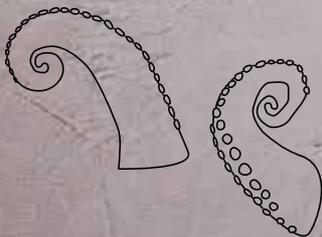
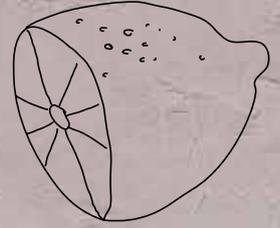
KOCHZONEN, DIE SICH AN DAS KOCHGESCHIRR



Tacos, mit Sepia gefärbt.

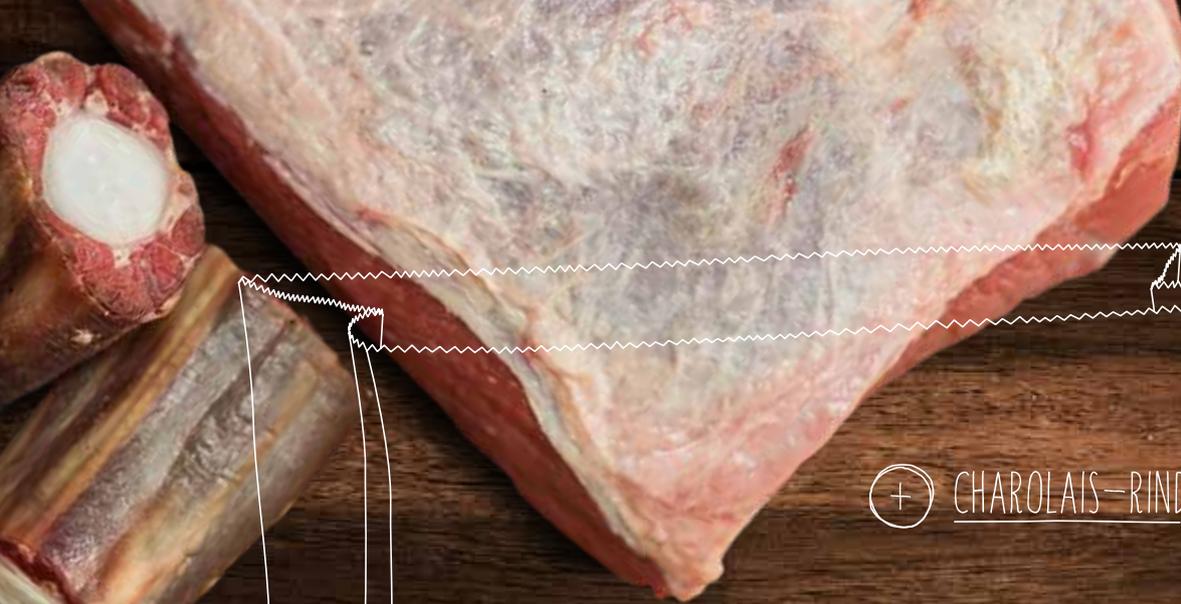


ANPASSEN — NICHT UMGEKEHRT.



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.“





BRATSENSOR

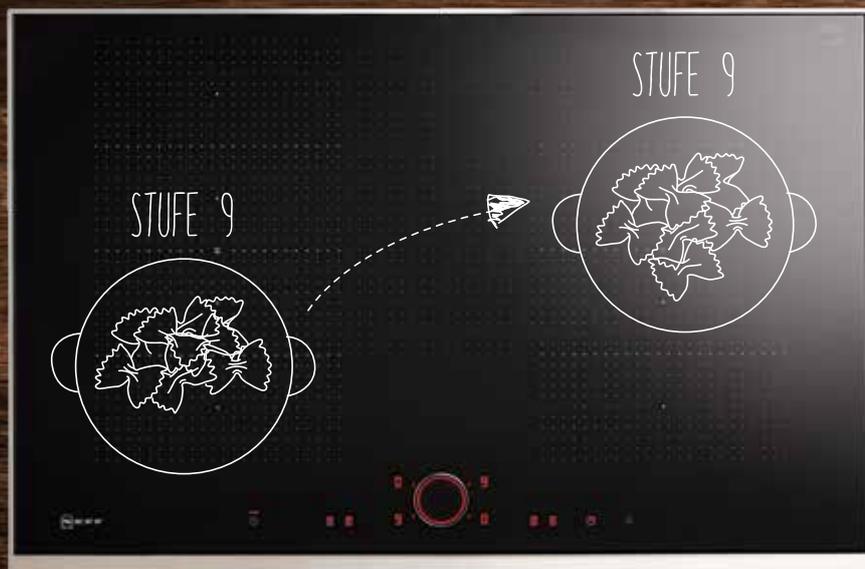


TECHNIK, DIE MITFÜHLT.

Für Neff Systempfannen lassen sich mit dem BratSensor auf den Induktionskochfeldern bis zu fünf Temperaturstufen auswählen. Ist die gewünschte Temperatur erreicht, wird das optisch und akustisch signalisiert – und dann konstant gehalten. Nachregeln unnötig. Anbrennen fast unmöglich.

FLEXIBLES KOCHEN AUF
GANZER LÄNGE UND BREITE.





KOCHEN IST
EINSTELLUNGS-
SACHE.

POWER TRANSFER



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

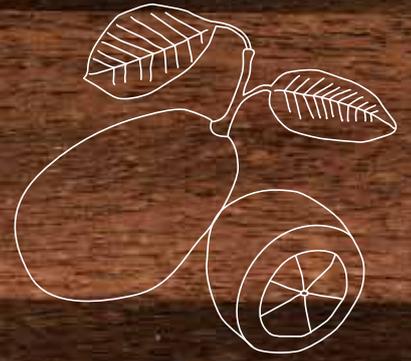
– KÖCHELN –



STUFE 9

– KOCHEN –





TAFELSPITZSCHNITTEN MIT
ZEDRAT-ZITRONEN-CHUTNEY
AUF SERVIETTEN-KNÖDEL



Christoph und seine Begleitung
testen den ersten Bissen.

FREE INDUCTION



DER GRÖSSTE LUXUS: GRENZENLOSE FREIHEIT.

Völlig frei die eigene Kreativität in der Küche ausleben, dafür steht FreeInduction. Es gibt keine Eingrenzung mehr, wo welcher Topf oder welche Pfanne stehen muss. Das Kochfeld ist eine einzige große Induktionsfläche – und die Hitze ist genau da, wo sie benötigt wird. Sobald das Kochgeschirr verschoben wird, wandert die eingestellte Temperatur einfach mit.



FREIHEIT KANN GAR NICHT
GROSS GENUG SEIN.



Mit dem TFT-Display wird ganz einfach und intuitiv mit dem Finger gescrollt. Genau wie beim Smartphone.



TFT-DISPLAY



DIE EINFACHE EINFINGERBEDIENUNG.

Ob Temperatur, Timer oder andere Funktionen – alles wird leicht und sicher mit nur einer Berührung ausgewählt. Falls Töpfe oder Pfannen verschoben werden, kein Problem: Durch die automatische Topferkennung wird dies im Display angezeigt. Natürlich bleiben dabei alle Einstellungen erhalten.

48 MIKROINDUKTOREN

Viel Technik, mehr Freiraum: 48 sogenannte MikroInduktoren befinden sich unter der Glaskeramik. Bis zu vier Töpfe oder Pfannen können gleichzeitig von den Induktoren erkannt und erhitzt werden – und mit einer Leistung von bis zu 7,2 kW. Für ordentlich Dampf im Topf.



GANZ UND GAR FLEXIBEL.



AUTOMATISCHE TOPFERKENNUNG

Wie der Name schon verrät, wird das Kochgeschirr automatisch erkannt und somit die Induktoren aktiviert. Darüber hinaus erkennt Neff FreeInduction Form und Größe – und sogar ob und wohin Topf, Pfanne bzw. Teppanyaki verschoben werden. Die Hitze wandert einfach mit – die Einstellungen bleiben erhalten. Für maximale Flexibilität auf ganzer Fläche.



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

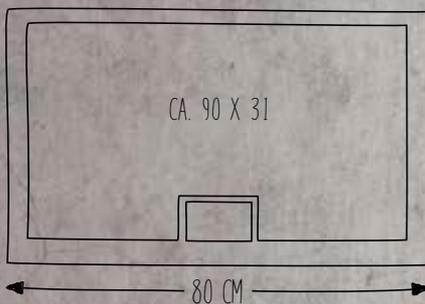


MEHR KOCHFREIHEIT FÜR MEHR GESCHMACKSENTFALTUNG.



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.



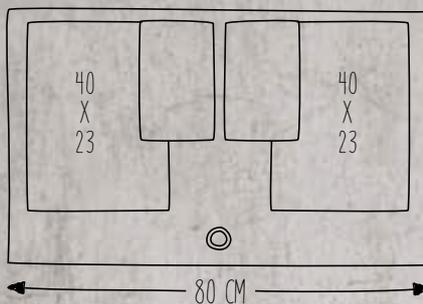
T74F87N0

DIE ABSOLUTE FREIHEIT

Mit FreeInduction bekommt Flexibilität auf dem Kochfeld eine neue Dimension: Das gesamte Kochfeld wird zu einer Kochzone. Nur da, wo auch Kochgeschirr steht, wird Hitze abgegeben. Dieses Kochfeld lässt keine Wünsche offen – ausgestattet mit einem TFT-Display.

AUSSTATTUNG:

- TFT-Display
- Touchscreen
- **2.800 cm² Kochoberfläche** mit Erkennung von bis zu 4 Töpfen und Pfannen
- Kurzzeitwecker
- Powerstufe für alle Induktionskochzonen



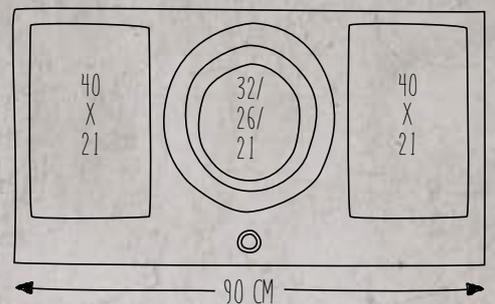
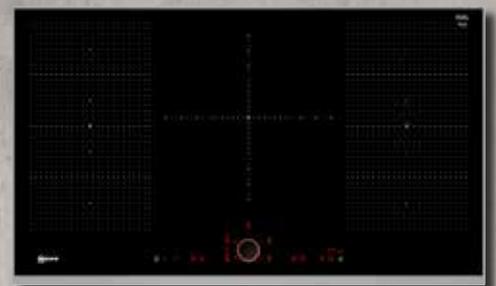
T68TS61N0

INTUITIV DAS RICHTIGE

Funktionen ohne Kompromisse. Der Koch hat die Wahl zwischen zwei FlexInduction Zonen und einer erweiterter Flexzone. Ebenso stehen PowerMove und PowerTransfer zur Verfügung. Alles natürlich ganz einfach steuerbar über das neue TwistPad® Fire.

AUSSTATTUNG:

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



T59TS51N0

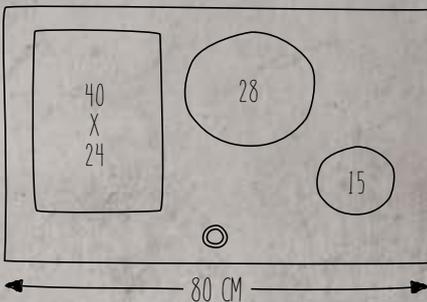
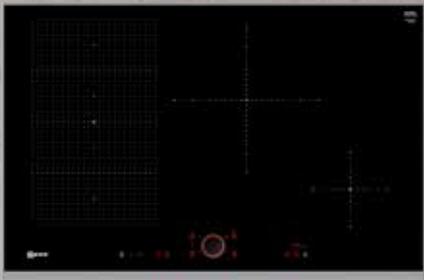
90 ZENTIMETER. ENDLOS FLEXIBEL.

Kochzonen, so weit das Auge reicht: Fünf Induktionsflächen, gleich zwei FlexInduction Zonen und eine Dreikreis-Zone bieten reichlich Entfaltungsfläche. Die weiteren Funktionen wie CountUp Timer sowie PowerMove und PowerTransfer erleichtern das Kochen – natürlich mit TwistPad® Fire.

AUSSTATTUNG:

- TwistPad® Fire
- **2x Flexzone**
- **1x Dreikreis-Zone**
- 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!



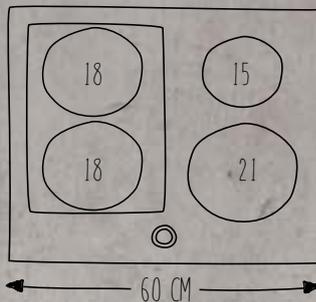
T58TS11N0

80 ZENTIMETER SPIELRAUM

Das intuitive TwistPad® Fire bringt den Spaß auf das Kochfeld. Und damit sich jeder Koch auch wirklich voll entfalten kann, ist es ausgestattet mit den nützlichsten Funktionen – wie die Powerstufe für Töpfe und Pfannen und PowerMove.

AUSSTATTUNG:

- 🔥 TwistPad® Fire
- 🔥 **Flexzone**
- 🔥 PowerMove
- 🕒 CountUp Timer
- 🔥 Powerstufe für Töpfe
- 🔥 Powerstufe für Pfannen



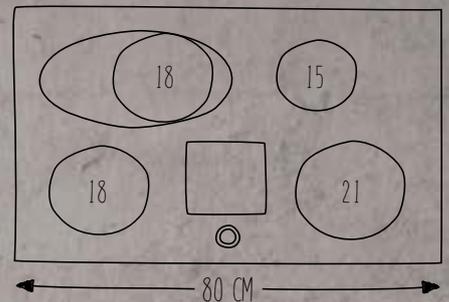
T46TS44N0

PLATZ FÜR GROSSE IDEEN

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

AUSSTATTUNG:

- 🔥 TwistPad® Fire
- 🔥 **CombiZone**
- 🔥 Powerstufe für Töpfe
- 🔥 Powerstufe für Pfannen
- 🕒 CountUp Timer
- 🔥 BratSensor



T48TS01N0

INSPIRATION AUF GANZER FLÄCHE

Einfach spontan drauflos kochen. Mit spezieller Bräterzone inklusive BratSensor sowie 4 Induktionsfeldern kann der Koch seiner Kreativität freien Lauf lassen. CountUp Timer und das neue TwistPad® Fire gehen dabei vorbildlich zur Hand.

AUSSTATTUNG:

- 🔥 TwistPad® Fire
- 🔥 **Bräterzone inkl. BratSensor**
- 🕒 CountUp Timer
- 🔥 Powerstufe für Töpfe
- 🔥 Powerstufe für Pfannen



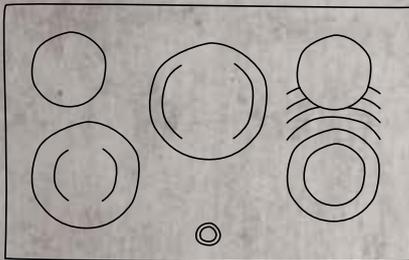
Jeder Koch ist anders.
Neff Kochfelder sind es auch!
Die Skizzen verdeutlichen
die unterschiedlichen
Varianten und Möglichkeiten.

AUTARK UND INTUITIV KOCHEN.



DIE NEFF ELEKTROKOCHFELDER.

Natürlich werden auch die herkömmlichen Kochfelder über das TwistPad® Fire 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, den BratSensor oder der CountUp Timer.



80 CM

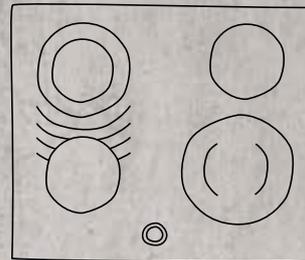
TS18TS28N0

ZU ALLEM BEREIT

Auf großzügigen 80 cm Breite und 5 Kochzonen lässt es sich hier gut beim Kochen austoben. Mit besonders vielen Extras, die nicht nur Arbeit abnehmen, sondern auch Spaß bringen. Mit dem neuen TwistPad® Fire wird zudem das Auswählen von Kochzonen und Einstellungen noch intuitiver.

AUSSTATTUNG:

- TwistPad® Fire
- **Flexible Bräterzone für große Pfannen und Bräter**
- Powerstufe für Töpfe
- BratSensor für 5 Temperaturstufen
- Digitale Anzeige der Kochstufen
- 2-stufige Restwärmeanzeige je Kochzone
- 17 Leistungsstufen
- CountUp Timer
- Timer mit Abschaltfunktion
- Kurzzeitwecker



60 CM

T16TS78N0

ABSOLUT ZUVORKOMMEND

Höchster Bedienkomfort dank TwistPad® Fire und vieler nützlicher Helfer. Für besonders große Flexibilität sorgt die große CombiZone und die Zweikreis-Kochzone für energieeffizientes Kochen. Ein zeitloses Design dank Glaskeramik und Designrahmen aus purem Edelstahl. Einbaumaße: platzsparende 60 cm.

AUSSTATTUNG:

- TwistPad® Fire
- **Flexible Bräterzone für große Pfannen und Bräter**
- Powerstufe für Töpfe
- BratSensor für 5 Temperaturstufen
- Digitale Anzeige der Kochstufen
- 2-stufige Restwärmeanzeige je Kochzone
- 17 Leistungsstufen
- CountUp Timer
- Timer mit Abschaltfunktion
- Kurzzeitwecker

NEFF WÜNSCHT VIEL SPASS BEIM NACHKOCHEN.

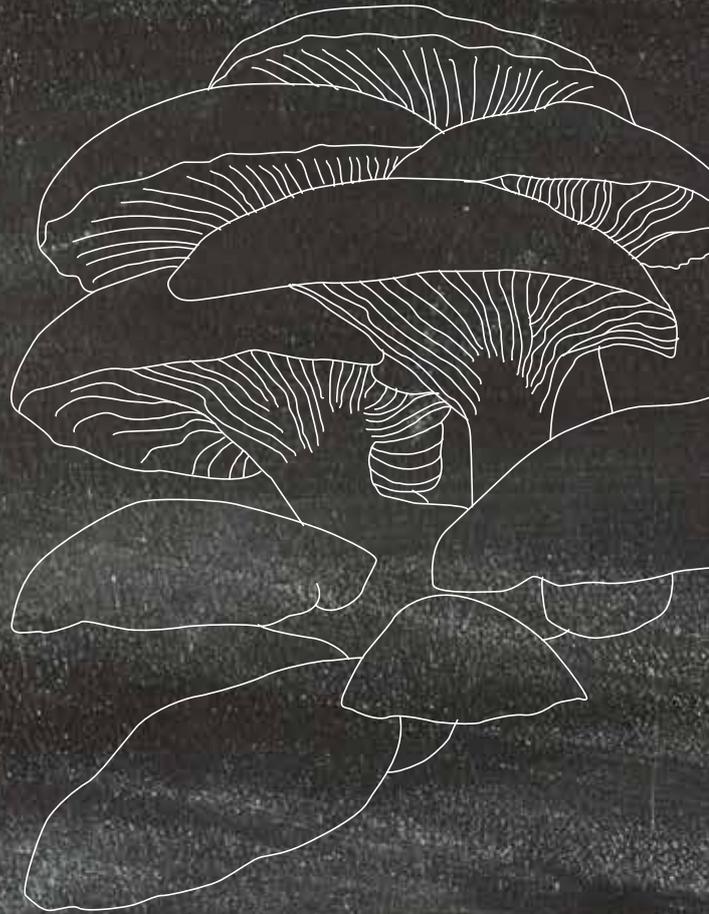




DIE REZEPTE UND FILME
DES EVENTS FINDEN SIE AUF:
WWW.NEFF.AT



KOCHEN AUS LEIDENSCHAFT SEIT 1877



MEHR ZU UNSEREN
PRODUKTEN UNTER NEFF.AT