NEFF

KOKEN MET PASSIE SINDS 1877

MAAK KENNIS MET NEFF

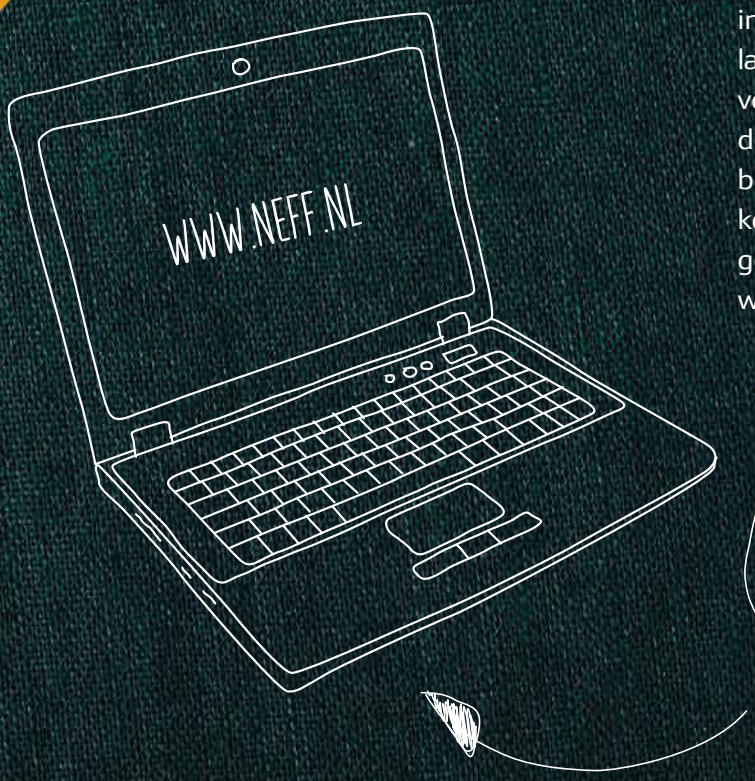
2016/2017

NEFF SHOWROOM

In onze showroom in **inspiratiehuis 20|20** in Hoofddorp proef je de echte NEFF sfeer: unieke kookoplossingen en een uitgebreid assortiment van onze inbouwapparatuur staan centraal. Consumenten bezoeken onze showroom om zich te oriënteren. Je kunt onze showroom bezoeken om je te oriënteren, te laten informeren en te inspireren.

NEFF DEMONSTRATIES EN KOOKWORKSHOPS

De keuze voor de juiste apparatuur is een persoonlijke keuze. Iedereen heeft zijn eigen wensen in de keuken. Tijdens een demonstratie van NEFF laten we je de belangrijkste mogelijkheden en verschillen zien, zodat je zelf beter kunt bepalen wat de best passende apparaatkeuze is. En hoe kan dit beter worden uitgelegd dan door onze professionele koks? Tijdens het bereiden van verschillende gerechten komen diverse technieken aan bod, waaronder het koken in een stoomoven.



KIJK VOOR DE BESCHIKBARE DATA VOOR DEMONSTRATIES EN KOOKWORKSHOPS OP WWW.NEFF.NL

WELKOM BIJ NEFF

Het begon in 1877. Carl Neff startte met de productie van koolkachels in Bretten, Duitsland. Met het idee dat niet het fornuis centraal staat, maar de kok achter het fornuis, werd de basis gelegd voor de NEFF keukenapparatuur van nu. Stuk voor stuk apparaten die ontworpen en ontwikkeld zijn door en voor echte kookliefhebbers en die de gebruiker helpen om koken comfortabeler, gemakkelijker én leuker te maken.

KWALITEIT EN DESIGN

Nog altijd bevindt de NEFF fabriek zich in Bretten. Elke dag wordt hier vol passie gewerkt aan de beste keukenapparatuur voor kookliefhebbers. NEFF apparaten hebben een herkenbaar design, dat met talrijke internationale designprijzen is bekroond. Kenmerkend is de liefde voor detail: tot in de kleinste puntjes is gekozen voor de beste materialen en afwerking. Dat maakt de keukenapparatuur van NEFF zowel plezierig om naar te kijken, als om mee te werken!

UNIEKE KOOKOPLOSSINGEN

Zelfs het beste apparaat is nutteloos zonder een kok. Daarom staat bij NEFF de gebruiker van het apparaat centraal bij het ontwerpen en ontwikkelen van onze keukenapparatuur, zodat de apparaten koken gemakkelijker, comfortabeler en leuker maken. Praktische oplossingen in de keuken zijn onze specialiteit. Zoals de Slide & Hide® ovendeur die geheel onder de ovenruimte verdwijnt en zo alle ruimte biedt in de keuken. Of het CircoTherm hetelucht-systeem waarmee je tot op vier niveaus in de oven tegelijkertijd kunt bakken en braden zonder vermenging van smaken.

DUURZAAM, BEWUST EN ENERGIEZUINIG

Zorgvuldig omgaan met onze omgeving heeft bij NEFF een hoge prioriteit. Dat is te zien aan onze apparaten die zich in de hoogste energieklassen bevinden en de nieuwste en meest innovatieve technologieën bevatten om stroom en water te besparen. Maar ook bewust omgaan met voedingsmiddelen, efficiënte manieren van transport en logistiek en recycling zijn voor NEFF belangrijk.

5 GOEDE REDENEN OM VOOR EEN OVEN VAN NEFF TE KIEZEN

1. **Slide&Hide®**
Met Slide&Hide® zit de ovendeur nooit meer in de weg. Het automatische inschuifsysteem zorgt ervoor dat de ovendeur naar binnen glijdt wanneer je deze opent en 'loslaat'. De deur schuift en sluit bovendien geruisloos.

2. **CircoTherm®**
CircoTherm® is een uniek systeem waarbij lucht in de oven niet alleen in beweging wordt gebracht, maar zich als een gecontroleerde luchtstroom als het ware om het gerecht wikkelt. Verschillende gerechten kunnen tegelijkertijd op drie niveaus worden bereid zonder vermenging van smaken en geuren.

3. **SeamlessCombination**
Een unieke designoplossing. Met SeamlessCombination is NEFF de eerste producent wereldwijd met een naadloze inbouwoplossing voor verticale montage. Twee apparaten worden samengevoegd tot een indrukwekkend geheel. Of je er nu recht tegenaan kijkt of vanaf de zijkant, er is geen ruimte zichtbaar tussen de apparaten. Het resultaat is een droomkeuken die zijn weerga niet kent.

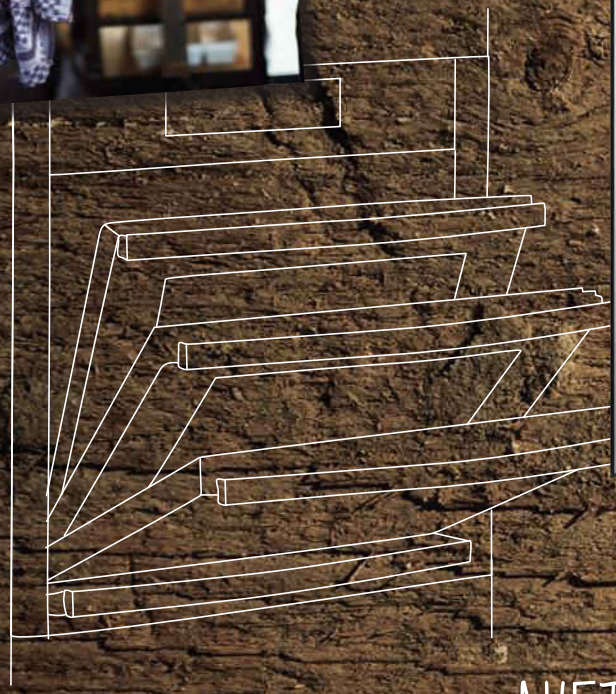
4. **FullSteam**
De echte alleskunner. De nieuwe FullSteam oven van NEFF vormt een combinatie van oven en stoomoven in één apparaat. Hij bakt, stoomt en regenereert niet alleen, maar kan in combi-stand ook bakken met toevoeging van stoom.

5. **FullTouch Control**
Het nieuwe intuïtieve display van NEFF biedt uitzonderlijk gebruiksgemak. Voor een snelle, eenvoudige bediening.

SLIDE & HIDE®

De enige volledig inschuifbare ovendeur.

De Slide&Hide® ovendeur van NEFF is een unieke keukenfeature die je nergens anders tegenkomt. Met Slide® draait de handgreep ergonomisch met je hand mee en met Hide® verdwijnt deze geheel onder de oven. Dat betekent ruimte en comfort als je lekker aan het koken bent voor familie of vrienden.



NIETS STAAT JOUW IDEEËN NOG IN DE WEG, ZELFS DE OVENDEUR NIET.

VOORDELEN SLIDE & HIDE® OVEN

1. Alle ruimte: de ovendeur verdwijnt geheel onder de oven
2. Zeer veilig bij hoge inbouw & makkelijk te bereiken
3. Ergonomie en comfort: de deurgreep draait mee met je hand
4. 71 liter oveninhoud: even groot als een traditionele oven
5. Comfortabele sluiting: de deur schuift en sluit geruisloos

CIRCO THERM®

Voor een gelijktijdige bereiding op meerdere niveaus.

Met CircoTherm® kunnen de meest uiteenlopende gerechten op drie niveaus tegelijk worden bereid. Alles smaakt zoals het hoort, zonder dat de aroma's zich met elkaar vermengen. Vlees smaakt naar vlees. En muffins naar muffins. Bij plattere gerechten, zoals koekjes, is zelfs een bereiding op vier niveaus mogelijk.

1.

CIRCO THERM®

Liever geen frambozen-muffins die naar vlees of vis smaken? CircoTherm® biedt uitkomst.

2.

3.

DRIE – OF ZELFS VIER – GERECHTEN TEGELIJK BEREIDEN ZONDER DAT ZE NAAR ELKAAR SMAKEN.

SEAMLESS COMBINATION

Een blikvanger in iedere keuken.

Het idee: wanneer apparaten boven elkaar worden geplaatst, zien ze eruit als één apparaat en lijken ze optisch minder ruimte in te nemen. Een unieke designoplossing van NEFF.

HET NIEUWE NEFF-DESIGN:
Bij de nieuwe ovens draait alles om pure, heldere vormen, met als bijzondere highlight de hoogwaardige mix van zwart glas en roestvrij staal.

EEN PERFECT GERECHT VERDIENT EEN PERFECTE AMBIANCE.

FULL STEAM

De echte alleskunner.

Oven of stoomoven? Kiezen hoeft niet meer, want beide zijn nu verkrijgbaar in één apparaat. De nieuwe FullSteam oven van NEFF vormt een combinatie van oven en stoomoven in één apparaat. Hij bakt, stoomt en regenereert niet alleen, maar kan in combistand ook bakken met toevoeging van stoom. Maar liefst 38 programma's zorgen volautomatisch voor de perfecte bereiding van je lievelingsgerechten, van het voorgerecht, hoofdgerecht tot het dessert. Hierdoor is de FullSteam oven een oven die werkelijk aan al je wensen voldoet.

VARIO STEAM®

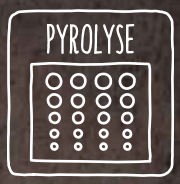
De intelligente stoomoplossing.

VarioSteam® voorziet jouw gerechten tijdens het bakken, braden en opwarmen van een optimaal vochtgehalte door de toevoeging van stoom in drie verschillende gradaties. Gerechten zijn nog intenser van smaak en zien er bovendien nog smakelijker uit.

PYROLYSE

Je oven reinigen was nog nooit zo eenvoudig.

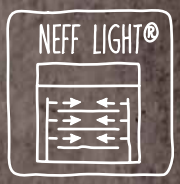
Pyrolyse: bij 500°C blijft er niets anders over dan as. Met het pyrolyseprogramma reinig je de oven heel intensief. De binnenruimte wordt perfect schoon. Laat het programma eerst zijn werk doen en laat de oven vervolgens afkoelen. Met een vochtige doek veeg je tot slot al het vuil, dat as is geworden, eenvoudig weg.



NEFF LIGHT®

De hele oven perfect verlicht.

Rabarberpavlova – in de schijnwerpers gezet door NEFFLight®. Met de speciale ledverlichting binnenin de oven worden zelfs de achterste hoeken perfect uitgelicht. Heldere verlichting dat een prettig licht op alle gerechten schijnt, zonder te verblinden.



ESPRESSO, LATTE MACCHIATO OF CAPPUCCINO

Thuis genieten van een goede espresso of cappuccino? De NEFF espressomachine maakt het mogelijk. Met één druk op de knop worden de verse koffiebonen gemalen, wordt de koffie gebrouwen en de melk opgeschuimd.

DE VOORDELEN:

- Met één druk op de knop een overheerlijke koffiespecialiteit
- Mogelijkheid tot instellen van je favoriete drank
- Automatische reiniging- en spoelprogramma

WIST JE DAT DE ESPRESSOVOLAUTOMAAT OOK UITERMATE GESCHIKT IS VOOR HET ZETTEN VAN VERSCHILLENDE SOORTEN THEE?

IDEALE THEE-TEMPERATUUR:
70° C (Witte thee)
80° C (Groene thee)
90° C (Zwarte thee)
100° C (Vruchtenthee)

LEVERBAAR VANAF
APRIL 2017!

GREEPLOZE OVEN

De kunst van het weglaten.

In een greeploze keuken komt het vaak aan op de details. Onze volledig geïntegreerde ovengreep past de hedendaagse keuken als een jas: samen met de SeamLessCombination, maken ze van de keuken een visueel schouwspel.

SOUS-VIDE

NEW

Ontdek een nieuwe smaakbeleving.

De Franse term 'sous-vide' betekent koken onder vacuüm. Of het nu gaat om gekruide vis, boterzacht vlees, sappige groenten of heerlijk zoet fruit, de sous-vide functie van de NEFF oven zorgt voor een constante, lage bereidingstemperatuur. Ieder delicaat gerecht behoudt zijn smaak en aroma, terwijl de textuur volledig intact blijft. Het is de perfecte manier van koken als er gasten komen eten: met sous-vide wachten de gerechten op de gasten, in plaats van andersom.

1.

Vacumeer je ingrediënten in de vacumeerlade.

2.

Plaats de vacumeerzak in de oven op de sous-vide stand. De ingrediënten kunnen nooit te gaar worden. Wanneer je de vacumeerzak opent, zul je zien dat alle smaken en texturen op hun best zijn!

3.

Haal het beste uit je vlees. Grill het na het sous-vide garen en verrijk het vlees met de heerlijke geroosterde smaak.

LEVERBAAR VANAF APRIL 2017!

5 GOEDE REDENEN OM VOOR EEN INDUCTIEKOOKPLAAT VAN NEFF TE KIEZEN

Combineer kracht met gebruiksgemak.

Met inductie kook je sneller, nauwkeuriger en genuanceerder dan je met gas gewend bent. Niet de kookplaat wordt verwarmd, maar de pan. In de bodem van de pan zorgen magnetische wervelstromen voor de opwekking van warmte. Zo blijft de inductiekookplaat rondom de pan tijdens het koken koel. Omdat bij een inductiekookplaat de hitte precies daar wordt gegenereerd waar ze nodig is, gaat de kookplaat bij het koken een stuk efficiënter om met energie.

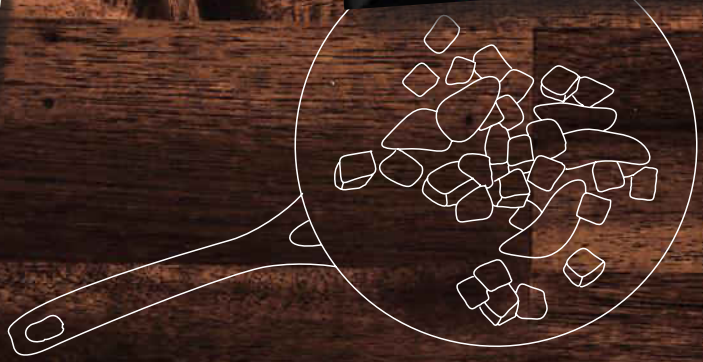
1. TwistPadFire® van NEFF: een intuïtieve, eenvoudige en snelle bediening met slechts één magnetische, afneembare knop. De knop kan worden verwijderd om de kookplaat te reinigen of te voorkomen dat kinderen de plaat kunnen inschakelen.

2. Drie verschillende designs: van een kookplaat met een designombouwraam in roestvrijstaal, een roestvrijstalen rand tot een randloos vlak integreerbare kookplaat.

3. De FlexInductie-kookzone herkent automatisch de grootte en positie van de pannen en verhit ze exact op deze plaats. Je kan zelf zeer flexibel bepalen waar je de pannen plaatst.

4. Voor iedere keuken en iedere wens: kookplaten van 60, 70, 80 en 90 cm breed en voor speciale combinaties de 30 of 40 cm brede domino-kookplaten.

5. Schoonmaakvergrendeling: alle functies van de kookplaat worden 30 seconden lang geblokkeerd. Zo kun je de kookplaat schoonmaken zonder per ongeluk de instellingen te wijzigen of een foutmelding te krijgen.



DE VOORDELEN:

- Nauwgezet en punctueel koken zonder nagaren.
- Tot 25% kortere aankooktijden, met de PowerBoost-functie zelfs tot en met 50%.
- Extra veilig: de kookplaat zelf blijft koel. Zonder pan geen warmte, zelfs wanneer de kookplaat wel is ingeschakeld.
- Wat overloopt of naast de pan valt, kan niet aanbranden.
- Als je de kookplaat niet gebruikt heb je extra ruimte op het aanrechtblad. Handig in kleine keukens.

KOOKPLAAT MET TFT-BEDIENING

NEW

Intuitieve bediening.

Verrassende en intuitieve interactie met de eerste full touch TFT FlexInduction kookplaat. De grafische elementen en symbolen zijn gelijk aan die van de oven, wat het gebruik nog makkelijker maakt. Ook is de afzuigkap via de kookplaat te bedienen. Ideaal!

LEVERBAAR VANAF APRIL 2017!

TWISTPAD FIRE®

TwistPadFire® met schoonmaakbeveiliging.

De magnetische TwistPadFire® is een afneembare bedieningsknop. Je activeert de kookzone door de TwistPadFire® aan te raken en draait vervolgens om de juiste instelling van uw kookzone in te geven. Door de TwistPadFire® te draaien, regel je de temperatuur van deze kookzone. Ook bij het reinigen heeft deze bediening voordelen. Je kan de magneetknop van de kookplaat halen zodat je die gemakkelijk kunt schoonmaken. En door hem te verwijderen, heb je meteen een perfect kinderslot.

DE VOORDELEN

- Mooi design.
- Je hebt alle kookzones met slechts één knop onder controle.
- Bij het schoonmaken, ligt niets je meer in de weg omdat je de TwistPadFire® eenvoudig kunt afnemen van de kookplaat. Met WipeProtection blijven de instellingen dan 30 seconden bewaard.
- TwistPadFire® weg – kookplaat uit. De TwistPadFire® is het ideale kinderslot.

TWISTPADFIRE®

FLEX INDUCTIE®

De flexibele kookzone.

Met FlexInductie van NEFF zet je de pan neer waar je wilt. De kookplaat herkent automatisch de grootte en positie van de pan. Tevens bieden de accessoires zoals de teppanyaki, de grillplaat of de braadpan eindeloze mogelijkheden voor uw NEFF FlexInductie kookplaat.

DE VOORDELEN:

- Maximale flexibiliteit bij het kiezen en plaatsen van de pannen.
- Ideaal voor uitgebreide gerechten of grote hoeveelheden: pannen waar u even niet op hoeft te letten schuift u naar achteren.
- Geen restwarmte en nauwkeurige verhitting, dus energiezuinig.

UITGEBREIDE FLEXZONE

Nog meer ruimte om te koken.

De kookplaat die nog meer flexibiliteit biedt. Twee additionele zones in het midden van de kookplaat breiden de FlexZone nog verder uit. Een braadpan, grillpan of teppanyakiplaat kan vanaf nu ook horizontaal geplaatst worden. Zo houd je meer ruimte over voor andere pannen. Het kookplezier kan beginnen.

FIJN ALS MIJN KEUKEN NET ZO VEEL IDEEËN HEEFT ALS IK.

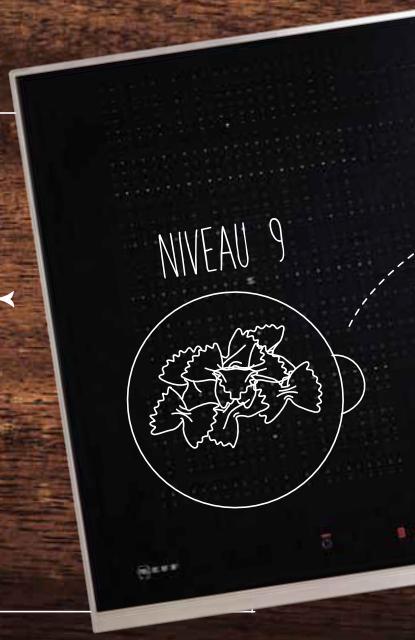
POWER MOVE

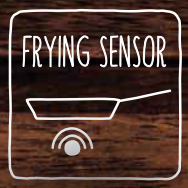
Verdeelt de FlexZone in drie verschillende kookzones.

Met één druk op de knop wordt de FlexZone verdeeld in drie verschillende zones, elk met een verschillende stand. Op de voorste zone kun je de gerechten laten koken, in het midden laten sudderen en helemaal achterin de gerechten warm houden. Het voordeel hiervan is dat je je kunt richten op het koken, en niet op het aanpassen van kookstand.

POWER TRANSFER

Bij het verplaatsen van de pannen volgen de instellingen automatisch. Met de nieuwe uitgebreide FlexZone inductie kookplaten van NEFF kan je de instellingen vergeten. PowerTransfer van NEFF onthoudt dit voor jou. Verplaats de pannen binnen de FlexZone waar je maar wilt en de kookstand zal automatisch meebewegen. Het enige dat je hoeft te doen is de nieuwe kookzone te bevestigen met een simpele druk op de knop.

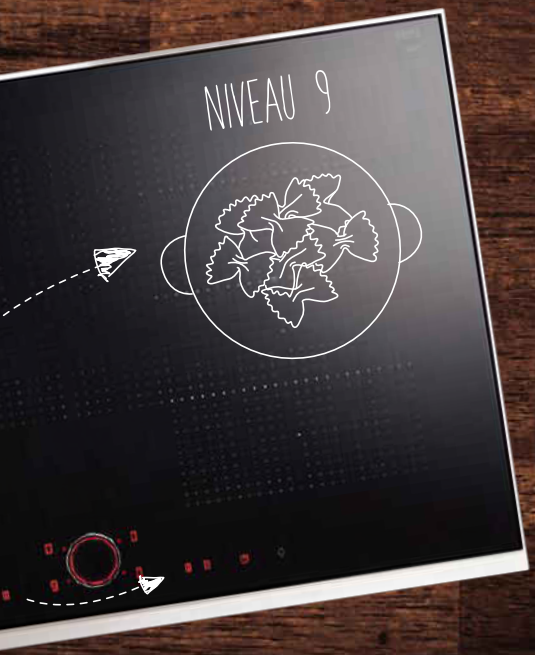




BRAAD SENSOR

Technologie die reageert.

Met de BraadSensor van NEFF heb je altijd de juiste temperatuur voor het bereiden van jouw gerechten. In de vorm van een geluidssignaal weet je bovendien exact wanneer de pan heet genoeg is om bijvoorbeeld je biefstuk te bakken. Een handige feature van NEFF. Bovendien is aanbranden daardoor vrijwel onmogelijk.



LEVERBAAR VANAF
JANUARI 2017!

FLEX INDUCTIEKOOKPLAAT MET AFZUIGING

NIEUW

Een kookplaat die ook kan afzuigen!

De unieke features van de NEFF kookplaat zoals PowerMove, PowerTransfer, TwistPadFire® zijn vanaf nu ook beschikbaar met afzuiging in de kookplaat. Bovendien heb je door deze oplossing géén afzuigkap meer in het zicht. Ideaal voor keukeneilanden.

TWISTPAD FIRE®

TWEE IN ÉÉN

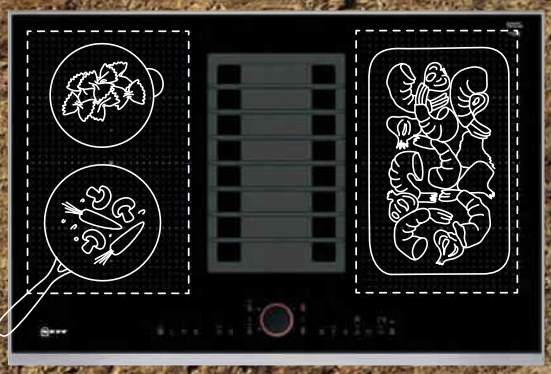
NIEUW

Een inductiekookplaat en afzuiging in één apparaat.

Deze inductiekookplaat mét afzuiging is in alle opzichten een volwaardige kookplaat en heeft alle features die u van NEFF gewend bent.

DUBBELE FLEX INDUCTIE

Verplaats je pannen binnen de FlexZones waar je maar wilt. De grootte en vorm worden automatisch door de kookplaat herkend.

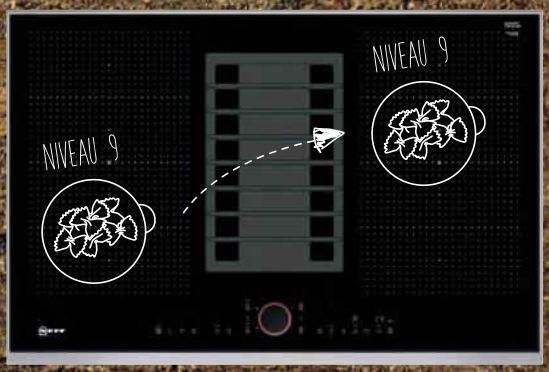


POWER MOVE

Met één druk op de knop wordt de FlexZone verdeeld in drie verschillende zones, elk met een verschillende temperatuurinstelling. Op de voorste zone kun je de gerechten laten koken, in het midden laten sudderen en helemaal achterin de gerechten warm houden.

POWER TRANSFER

Verplaats de pannen binnen de inductiezones waar je maar wilt en de kookstand zal automatisch meebewegen.



5 GOEDE REDENEN OM VOOR EEN GASKOOKPLAAT VAN NEFF TE KIEZEN

De nieuwste intelligente techniek zorgt voor nog meer veiligheid en bedieningsgemak.

1. FlameSelect®: dankzij intelligente controle van het gas laat de vlam zich precies instellen in één van de negen standen. Zo heb je altijd een betrouwbare en precieze vlam. Bovendien is de bediening nu net zo eenvoudig als bij inductie.

2. Digitaal display. Dankzij het nieuwe display op onze nieuwe gaskookplaten wordt de kookstand en restwarmte digitaal weergegeven, net zoals bij onze inductiekookplaten. Keuze uit glaskeramiek of roestvrij staal.

3. Een krachtige wokbrander die uiterst nauwkeurig kan worden geregeld met de duo bedieningsknop, een gecoördineerde regeling van 2 vlammen met slechts 1 regelknop.

4. Nieuwe bedieningsknoppen: mooier design, betere grip en vriendelijker in gebruik.

5. Altijd de passende kookplaat met een breedte van 60 tot 90 cm en voor speciale combinaties de flexibele domino-kookplaten van 30 cm breed.

RESTWARMTE-INDICATOR

Een veilig idee.

Wanneer de gaskookplaat is uitgeschakeld, geeft deze de restwarmte weer. Als de 'H' op het display wordt getoond, dan is de kookplaat nog warm. Wanneer de kleine 'h' op het display wordt getoond, is de kookplaat bijna afgekoeld. Zodra er geen symbolen meer op de kookplaat oplichten, is de kookplaat volledig afgekoeld en kan hij schoongemaakt worden.

VERBRUIKT MINDER GAS

NEFF FLAME SELECT®

De charme van een gaskookplaat met het bedieningsgemak van inductie.

Selecteer één van de 9 niveaus en de vlam wordt direct groter of kleiner. De stand wordt, net zoals bij inductie, zichtbaar weergegeven op de kookplaat. Onze nieuwe bedieningsknoppen: mooier design, betere grip en vriendelijker in gebruik.

STAP-VOOR-STAP:
KOOKSTANDEN VAN 1-9

TOMAHAWK STEAK

VOOR EEN PERFECTE STEAK STEL JE DE KOOKPLAAT IN OP STAND 8 OF 9. EEN SNUFJE ZEEZOUT TOEVOEGEN EN IN DE HETE PAN ERMEE!

5 GOEDE REDENEN OM VOOR EEN AFZUIGKAP VAN NEFF TE KIEZEN

NIEUW

Gezuiverde lucht – via plafond, kookplaat of wand.

NEFF biedt een brede keuze uit eiland- of wandschouwkappen met een keur aan praktische functies, zodat aan iedere wens kan worden voldaan. En dat met een aantrekkelijk design, de beste energie-efficiëntieklassen en een aangenaam laag geluidsniveau.

1. Op elkaar afgestemd design in alle product-groepen. De afzuigkappen passen perfect bij andere inbouwapparaten van NEFF.

2. CleanAir-recirculatiemodule – zeer stil, energie-efficiënt en eenvoudig in te bouwen. Filtert circa 95% van de geuren uit de lucht en levert een verbeterde geurverwijdering bij een lager geluidsniveau zonder hierbij in te leveren op de prestaties.

3. Vrijwel alle NEFF afzuigkappen beschikken over Efficient Drive motoren. Dankzij de krachtige ventilator met innovatieve borstelloze BLDC-technologie en de modernste ledtechniek zijn ze niet alleen zeer stil, maar ook zeer energiezuinig.

4. De dimbare SoftLight®-verlichting en krachtige, energie-efficiënte ledverlichting zetten de kookplaat in het beste licht.

5. Werkbladafzuiging zorgt voor een zeer effectieve en geruisloze afzuiging. Bovendien heb je hierdoor géén afzuigkap meer in het zicht.

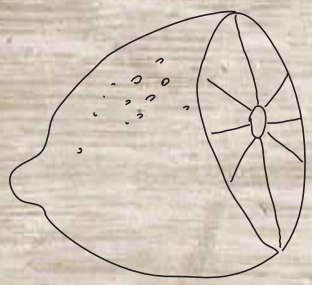
DE AFZUIGKAP IS HET MEESTERWERK IN DE NIEUWE KEUKEN.

SCHRIJFBAAR MAGNETISCH BORD
AMBIENTLIGHT®: 31 VERSCHILLENDE KLEUREN MOGELIJK.
CREATIVITY GROWS WHEN YOU USE IT
12
No.3
party-perfect bites
BOEKEN-PLANK
VERKRIJGBAAR IN ZWART, GROEN OF ORANJE

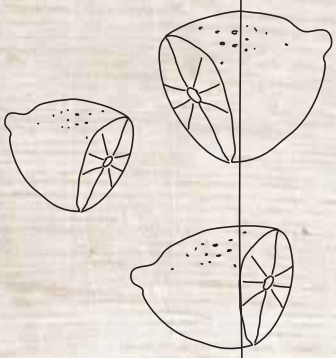
DE NIEUWE WERKBLAD-AFZUIGING VAN NEFF

NIEUW

Vrijheid betekent voor iedereen iets anders. Om onze creativiteit de vrije loop te laten heeft de één een rustige plek nodig, een ander juist weer veel ruimte en weer een ander komt tot de beste ideeën in gezelschap. Daarom zorgt onze tijdloze werkbladafzuiging in meerdere inzichten voor meer vrijheid - van een flexibele keukenplanning, tot meer zicht in de open keuken.



MEER VRIJHEID IN DE KEUKEN



Onze tijdloze werkbladafzuiging is zowel met domino kookplaten als met een 80 cm kookplaat flexibel te combineren.

Of je nu kiest voor inductie, gas, teppanyaki of een grillplaat - onze tijdloze werkblad-afzuiging kan naar eigen keuze naast de gewenste kookplaat worden geïnstalleerd.

DOWNDRAFT AFZUIGING

Een afzuigsysteem dat alleen verschijnt wanneer je het nodig hebt en verder uit het zicht is. Dat is precies wat mogelijk is met de I99L59N0. Met één druk op de knop laat je dit krachtige afzuigsysteem stijlvol uit het werkblad tevoorschijn komen.

Voor nog meer power trek je de decoratieve afzuigkap met één beweging naar je toe.

VOOR ELKE KEUKEN DE PASSENDE AFZUIGKAP

Wie geen afzuigkap in zijn keuken heeft, weet het maar al te goed: nog lang na het koken blijven etensluchtjes hangen. En na verloop van tijd heb je daarnaast ook nog te kampen met een vettige laag op de keukenkastjes. Een afzuigkap van NEFF maakt hier een einde aan. Die zijn in vele variaties beschikbaar, als eilandschouwkap, als vlakscherm-, tussen- of onderbouwafzuigkap, als afzuigunit, verticale afzuiging of inductie met afzuiging. Voor luchtafvoer of recirculatie. Kortom: voor elke keuken de passende oplossing.

5 GOEDE REDENEN OM VOOR EEN VAATWASSER VAN NEFF TE KIEZEN

Glansrijke prestaties op ieder vlak.

Een vaatwasser is tegenwoordig niet meer uit de keuken weg te denken. Het is een onmisbare, betrouwbare en krachtige hulp in de huishouding die iedere kookervaring op aangename wijze afsluit. NEFF biedt voor elke keuken de perfecte inbouwoplossing en voor elke wens de passende functionaliteit. De NEFF vaatwassers zijn nu nog stiller en onze topmodellen produceren nog slechts 41dB aan geluid en zelfs 39dB in het nachtprogramma. Geniet dus van het koken en laat de vaat over aan de professionals van NEFF.

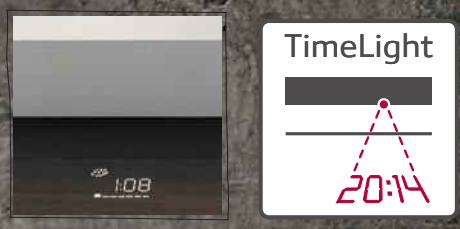
1. Chef 70 °: exclusief in NEFF vaatwassers – hét programma voor maximale reinigingsprestaties bij extreem vuile pannen, braadsledes, ovenschalen en alle andere vaat. De beste ondersteuning bij het zware werk.

2. NEFF vaatwassers met Zeolith®-technologie voldoen aan de hoogste energie-efficiëntieklasse A+++. Met de speciale GlansDroog-functie worden glazen, porseleinen en kunststof items perfect droog en glanzend schoon.

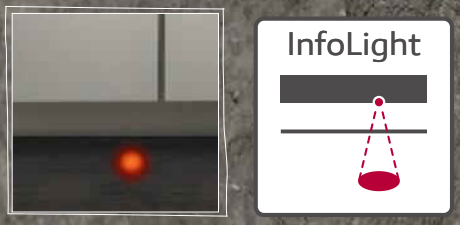
3. TimeLight en InfoLight: de resterende tijd wordt bij volledig geïntegreerde vaatwassers op de keukenvloer geprojecteerd.

4. Onze vaatwassers zijn zeer stil in gebruik. Ideaal dus in open keukens.

5. Optimale benutting van de ruimte door het flexibele VarioFlexPro®-korfsysteem: meer plaats voor grote borden in de onderkorf en meer veiligheid voor glazen in de bovenkorf. Nog meer flexibiliteit door de VarioBestekLadePro met zijn neerklapbare elementen en het in drie hoogtes verstelbare Rackmatic®. Alle verstelbare elementen hebben een rode kleur en zijn daardoor in één oogopslag te herkennen.



TIMELIGHT: statusindicatie d.m.v. resttijdindicatie op de vloer.



INFOLIGHT: statusindicatie d.m.v. een rood lichtpunt op de vloer.

EXTRA LADE BOVEN DE BOVENKORF BIEDT PLAATS AAN VEEL KEUKENGEREI.

EEN NEFF VAATWASSER

Voor elke keuken.

NEFF heeft in zijn serie vaatwassers een passende oplossing voor elke keuken. Er is een breed assortiment van (volledig) integreerbare modellen in de hoogtematen 81,5 en 86,5 cm en breedtematen 60 en 45 cm.

EFFICIËNT EN GLANZEND DROOG MET ZEOLITH®

ZEOLITH® MINERALEN.

Zeoliet is een natuurlijk mineraal dat door zijn bijzondere structuur vocht kan opnemen en omzetten in warmte-energie. Dat het mineraal zeoliet in apparatuur wordt toegepast, is niet nieuw. Al jaren functioneert het als katalysator, als wateronthardings- of droogmiddel of in warmteopslag-systemen. Bij NEFF hebben we al even ontdekt dat dit mineraal ook een belangrijke rol kan spelen in vaatwassers.

5 GOEDE REDENEN OM VOOR EEN KOEL- EN VRIESAPPARAAT VAN NEFF TE KIEZEN

Vers houden. En energie besparen.

NEFF biedt een breed palet aan energiezuinige koelapparaten: koelkasten, koel-/vries-combinaties, diepvriezers, vrijstaand of integreerbaar. Daarnaast biedt NEFF een flexibele indeling voor extra comfort en meer innovatieve vershoudoplossingen – zoals FreshSafe. Dankzij de lagere temperatuur (0°C), de luchtvochtigheidsregeling en door middel van verschillende klimaatzones, blijven vis, vlees, fruit en groente aanzienlijk langer vers.

1. De apparaten worden aangeboden in alle gangbare inbouwmaten. Voor iedere keuken en iedere behoefte is er het juiste koelapparaat.

2. NEFF koel- en vriesapparaten zijn uitsluitend verkrijgbaar met de beste energie-efficiëntieklassen A+++, A++ en A+.

3. Bij 0 °C en een optimale luchtvochtigheid blijven levensmiddelen in de FreshSafe zone tot wel drie keer langer vers.
Bij FreshSafe tot twee keer langer vers.

4. Het grootst mogelijke comfort door lades met telescopische rails.

5. Flexibel te plaatsen door verwarmings-element.

VERS, DAT IS HET DOEL. EN ALS HIJ DAN OOK NOG MILIEUVRIENDELIJK IS, DES TE BETER.

FreshSafe
FreshSafe

FRESH SAFE

GROENTEN EN FRUIT TOT 2X LANGER VERS

De speciale FreshSafe lade houdt de temperatuur in de lade constant en reguleert de luchtvochtigheid, waardoor groente en fruit tot twee keer zo lang vers blijven. FreshSafe werkt door middel van een afgesloten lade, waardoor de temperatuur en vochtigheid constant blijven. Met een schuifcontrole kun je het vochtigheidsniveau aanpassen door de vochtigheid in de lade te behouden of juist te laten ontsnappen. Zo pas je de vochtigheid aan de specifieke eisen van het te bewaren voedsel aan.

FRESH SAFE

3 X LANGER VERS

FreshSafe gaat nog een stapje verder dan FreshSafe in het creëeren van het optimale bewaarklimaat voor verse voedingsmiddelen. In de FreshSafe laden heerst altijd een temperatuur van +0°C. Ook de luchtvochtigheid wordt perfect beheerst: de bovenste lade heeft een luchtvochtigheid van ca. 50%, ideaal voor het bewaren van vis, vlees, worst en harde kaas. In de onderste lade heerst een hogere luchtvochtigheid van ca. 95%, optimaal voor het bewaren van groente en fruit.

SIDE BY SIDE – DE NIEUWE OPLOSSINGEN VAN NEFF NU IN ELKE NISMAAT BESCHIKBAAR!

FLEXIBEL: DE VRIEZER IS ZOWEL LINKS ALS RECHTS NAAST DE KOELKAST TE PLAATSEN. OOK ONDER EN BOVEN ELKAAR IS MOGELIJK.

DE NIEUWE SIDE-BY-SIDE INBOUWCOMBINATIES

- Inbouwoplossingen in alle gangbare nismaten van 88 cm tot 177,5 cm
- Koel- en vriesapparaten in alle gewenste uitvoeringen

NEFF SERVICE

De juiste oplossing op het juiste moment.

De juiste oplossing op het juiste moment. NEFF apparatuur is ontworpen om lang plezier van te hebben. Toch kan het voorkomen dat je een storing hebt. Bij NEFF kun je dan rekenen op professionele, snelle en flexibele service zodat je snel weer kunt genieten van het NEFF apparaat.

NEFF OFFICIËLE FABRIEKSSERVICE

1. FlexService: ook 's avonds en op zaterdag.
2. 24/7 bereikbaar: 7 dagen per week, 24 uur per dag telefonisch en online.
3. Online de mogelijkheid om een service afspraak te plannen op het voor jou meest gunstige moment.
4. Een afspraak met een NEFF technicus ingepland? Je ontvangt een sms met daarin alle gemaakte afspraken op een rij.
5. Originele onderdelen minimaal 10 jaar na productie leverbaar.
6. Biedt 2 jaar garantie op uitgevoerde reparaties.
7. Gebruiksaanwijzingen eenvoudig online te downloaden.
8. Mogelijkheid om online onderdelen, accessoires, reinigings- en onderhoudsmiddelen eenvoudig te bestellen: www.NEFF-eshop.nl.

Telefoon: 088 - 424 4040
Internet: www.NEFF.nl/service

FLEX SERVICE: OOK 'S AVONDS EN OP ZATERDAG

Met NEFF FlexService word je geholpen wanneer het jou uitkomt: je bepaalt zelf wanneer de technicus langskomt. Op werkdagen kan dat van van 8.00 tot 20.00 uur en op zaterdag van 8.00 tot 13.00 uur. Je ontvangt van NEFF een sms-bericht ter bevestiging van de afspraak, wel zo praktisch!

NEFF GARANTIE

5 JAAR GARANTIE BIJ AANKOOP VAN 4 NEFF INBOUWAPPARATEN

DE VOORWAARDEN

Deze verlengde garantie geldt indien je in één keer vier NEFF inbouwapparaten aanschaft. Om gebruik te kunnen maken van deze verlengde garantie, dien je binnen 30 dagen na oplevering van de keuken met minimaal vier NEFF inbouwapparaten, het aanvraagformulier voor 5 jaar garantie op onze website www.NEFF.nl/garantie volledig in te vullen en in te sturen.

Na registratie ontvang je meteen een bevestigings e-mail met daarop al jouw geregistreerde apparaten. Print deze e-mail en bewaar deze goed. Samen met het aankoopbewijs van de apparaten vormt deze e-mail jouw bewijs van garantie. Wanneer je later een beroep doet op onze servicedienst, is het tonen van het certificaat en de aankoopnota voldoende om aanspraak te maken op de garantie. Op deze garantie zijn de algemene garantievoorwaarden van toepassing (op aanvraag en op onze website beschikbaar). In deze verlengde garantieperiode worden arbeidsloon en de te vervangen onderdelen volledig vergoed. In het derde, vierde en vijfde jaar wordt alleen het op dat moment geldende voorrijtarief in rekening gebracht.

Consumenten die niet in Nederland wonen, kunnen geen gebruik maken van deze regeling. De verlengde garantie wordt alleen verleend op apparaten die door geautoriseerde NEFF dealers in Nederland geleverd zijn.

NEFF VAATWASSERS: 10 JAAR GARANTIE TEGEN ROEST

Op alle nieuwe NEFF vaatwassers biedt NEFF 10 jaar garantie tegen het doorroesten van de binnenkuip. Ga voor de garantievoorwaarden en registratie naar www.NEFF.nl/garantie

EET SMAKELIJK!

KOKEN MET PASSIE SINDS 1877

VOLG ONS OP FACEBOOK
FACEBOOK.COM/NEFFCHEFF

Voor een persoonlijk advies op maat of deelname aan een demonstratie of kookworkshop ontvangen we je graag in de NEFF Showroom.

NEFF SHOWROOM

Openingstijden: dinsdag t/m zaterdag van 09.30-17.00 uur.
Tevens elke eerste zondag van de maand geopend van 12.00 - 17.00 uur, met uitzondering van de maanden juli en augustus.
inspiratiehuis 20|20
Taurusavenue 36
2132 LS Hoofddorp

Overige contactgegevens:
Informatie: +31 (88) 424 4041
E-mail: infocentrum-neff@bshg.com
www.neff.nl

VIND INSPIRATIE OP YOUTUBE
YOUTUBE.COM/NEFF

016124 - Q8A0024237 - 10/16 - Technische wijzigingen, leveringsmogelijkheden en druk- en zetfouten voorbehouden.
Printed in The Netherlands. Door de druktechniek kunnen kleurverschillen ontstaan.
Uitgave: BSH Huishoudapparaten B.V., Hoofddorp.