



DAS NEFF COLLECTION EINBAUGERÄTEPROGRAMM 2021



DAS NEFF COLLECTION
Einbaugeräteprogramm 2021

KOCHEN INSPIRIERT MENSCHEN.
MENSCHEN INSPIRIEREN UNS.

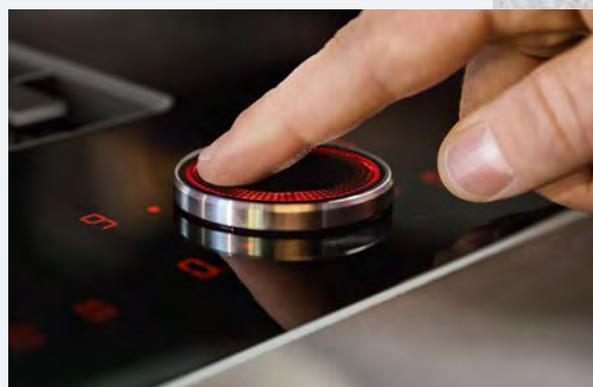


KOCHEN AUS LEIDENSCHAFT SEIT 1877

Es gehört zur Tradition von NEFF, immer wieder mit frischen Ideen die Leidenschaft für das Kochen zu beflügeln. Lassen Sie sich inspirieren von unseren Funktionalitäten, die es nur von NEFF gibt.



Das gibt es nur von NEFF



TWIST PAD FIRE®

Die einzigartige Bedienung mit dem abnehmbaren, magnetischen Knopf.

SEAMLESS COMBINATION®

Der nahtlose Einbau von Gerätekombinationen übereinander.



SLIDE & HIDE®

Bereits über 2 Millionen Mal verkauft: die versenkbare Backofentür.





LIEBE LESER!

Für Köche ist es einfach ein Herzensmoment, wenn die frisch geschnittene Zwiebel in die heiße Pfanne rutscht und beginnt, verheißungsvoll zu duften. Diese Kombination aus Vertrautem und Verheißungsvollem ist die Basis für unsere Innovationen aus Leidenschaft: Mit Slide&Hide®, dem innovativen TwistPad Fire® und der Seamless-Combination® erleben wir seit über 140 Jahren leidenschaftliches Kochen.

Das würde auch dem jungen Schmied Carl Neff gefallen, der 1877 in seiner kleinen Werkstatt in Baden-Württemberg eine große Vision hatte: Seine meisterhaft geschmiedeten Öfen sollen stets für ein richtig gutes Bauchgefühl bereits vor dem ersten Bissen stehen. Wir möchten mit Ihnen über 140 Jahre NEFF-Tradition feiern, ganz im Sinn von Carl Neff: Kochen inspiriert Menschen. Menschen inspirieren uns.

Wir wünschen Ihnen leidenschaftliche Kochvorfreude mit unserem Katalog.

Inhalt

WERTEKLASSE N90	04
EINBAUBACKÖFEN UND KOMPAKTGERÄTE	06
ZUHAUSE BEI BACKSTÜBCHEN	16
INDUKTIONSKOCHFELDER	18
DUNSTABZUGSHAUBEN	22
ZUHAUSE BEI STUDIO MALÉ	30
GESCHIRRSPÜLER	32
WERTEKLASSE N70	36
KÜHLEN UND GEFRIEREN	38
INSPIRATION	42



*Unsere
Favoriten der
Werteklasse
N 90*

1
Wandhaube
D96IMW1G1

2
**FlexInduction Kochfeld
mit TwistPad Fire®**
T59TS61N0

3
**Geschirrspüler
vollintegrierbar**
S199YB800E





N 90 – HAUSGERÄTE MIT HÖCHSTEM ANSPRUCH

Kochen ist mehr als Leidenschaft – Kochen ist Liebe. Und wenn es Liebe ist, dann gibt es keinen Platz für Kompromisse. Hier läuft die NEFF Collection zur Höchstform auf und begeistert durch Innovation und Design. Die Geräte der Werteklasse N 90 übertreffen Erwartungen und erfüllen jeden Gourmet mit Stolz.

4

**Kompakt-
dampfbackofen**

C18FT28G0

5

**Einbaubackofen mit
Dampfunterstützung**

B58VT68G0

6

**Einbau-
kühlschrank**

KI8516DE0



7

**Einbaukaffee-
vollautomat**

C17KS61G0

Einbaubacköfen und Kompaktgeräte

*Graphite Grey –
der neue
Look*



Ein Backofen ist das Herz jeder Küche. Mal schlägt es für Desserts, mal für knusprigen Braten oder Fisch. Entdecken Sie jetzt die Backöfen in dem neuen Design Graphite Grey. Der vielschichtige Farbton sorgt für eine seidige Oberfläche an Lisenen und Griff, die sich toll anfühlt.



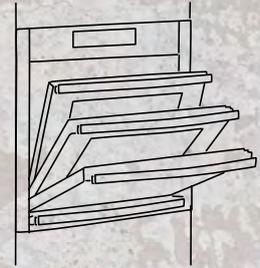


SLIDE & HIDE®

Die voll versenkbare Backofentür

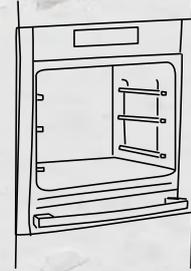
Die einzigartige NEFF Slide&Hide® Backofentür ermöglicht besseren Zugriff auf das Backrohr. Bei den Backöfen mit HIDE® Funktion kann die Backofentür vollständig in ein Fach unter dem Backofen eingeschoben werden und schafft dadurch großzügig Platz. Der mitdrehende Türgriff SLIDE® schwenkt während des Öffnens oder Schließens der Backofentür entgegen der Türbewegung mit und liegt dabei stets in gleicher Position in der Hand.

SLIDE®



Der Türgriff schwenkt beim Öffnen und Schließen der Backofentür automatisch und ergonomisch mit.

HIDE®



Die Backofentür verschwindet beim Öffnen komplett unter dem Backofenraum und schafft so Platz in Ihrer Küche.



NEFF LIGHT®

Die brillante Lichtführung im gesamten Backofenraum



Dank der einzigartigen Backofenausleuchtung erstrahlt jedes Essen in perfektem Licht. Und das auf bis zu vier Ebenen gleichzeitig. LEDs sorgen dafür, dass das Essen selbst im hintersten Winkel des Backofinnenraums optimal zu sehen ist.



SEAMLESS COMBINATION®

Einfach schön eingebaut

SeamlessCombination® ermöglicht den nahtlosen Einbau von Gerätekombinationen übereinander – wie aus einem Guss. Durch seitliche, durchgängige Edelstahl-Lisenen werden zwei Geräte – ganz ohne störende Spalten – zu einer eleganten Einheit verbunden. Ein optisches Highlight für alle Design-Liebhaber.



*Unsere Dampf-
backöfen sind als
45er Kompaktgerät
oder 60-cm-Einbau-
backöfen erhältlich*



FULL STEAM

Der Alleskönner

Backofen oder Dampfgarer? Wieso für einen entscheiden, wenn beides geht? Ein FullSteam Backofen von NEFF vereint Backofen und Dampfgarer in einem Gerät. Zum Backen, Dämpfen, Regenerieren, zum Sous-vidé-Garen und im Kombibetrieb sogar zum Dampfbacken. 38 Programme regeln vollautomatisch die perfekte Zubereitung der gewünschten Gerichte – von der Vorspeise über den Hauptgang bis zur Nachspeise.

Backen, braten, garen – hier gelingt einfach alles!



VARIO STEAM

Die intelligente Dampfunterstützung

Kochen leicht gemacht mit VarioSteam: Beim Braten, Backen und Aufwärmen werden Speisen per Dampfzugabe in drei Intensitätsstufen mit der idealen Feuchtigkeit versorgt. Individuell steuerbar oder bequem wählbar aus 18 voreingestellten Programmen. Für ein intensiveres Geschmackserlebnis und besonders leckeres Aussehen. Sogar an das Kochen nach dem Kochen wurde gedacht: Mit der Betriebsart »Regenerieren« schmecken wiedererwärmte Speisen oder Teigwaren vom Vortag wie frisch zubereitet. Die dampfunterstützte Warmhaltefunktion verhindert ein Austrocknen der Speisen und hält sie länger »wie frisch zubereitet«.



CIRCO THERM®

Gleichzeitig garen auf bis zu vier Ebenen

Ein komplettes Menü mit nur einem Backvorgang? Kein Problem mit CircoTherm®. Was man auch backt, brät oder gart – Geschmacksaromen übertragen sich nicht. Fisch schmeckt nach Fisch und Kuchen nach Kuchen. Das ist garen auf ganz neuer Ebene. Genauer gesagt, auf vier Ebenen gleichzeitig. Das innovative Hochleistungsgebläse mit EfficientDrive® Motortechnologie führt die Hitze gezielt um die Speisen der jeweiligen Ebenen.

Weitere Highlights

SOUS-VIDE-GAREN

Bewahrt das Gute in Ihren Zutaten



Wer die Qualität frischer Zutaten liebt, braucht eine besonders schonende Zubereitung. Sous-vide-Garen oder Vakuumgaren ist eine Methode, bei der Fleisch, Fisch oder Gemüse in einem luftdichten Vakuumierbeutel mit Hilfe von Dampf gegart wird. Durch die niedrigen Temperaturen zwischen 50 ° und 95 °C erhalten Sie die Vitamine und Mineralien der verwendeten Lebensmittel und intensivieren den Geschmack.



Mit der NEFF Vakuumierschublade, die sich direkt unter einem Backofen einbauen lässt, können Sie Ihre individuellen Gerichte ganz einfach selbst luftdicht verschweißen. Einmal im Vakuumierbeutel verstaut, gelingen Ihre Beilagen im Backofen wie von selbst.



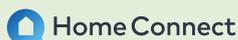
Zaubern Sie mit Ihren Kochkünsten – und den Tricks eines NEFF Backofens

HOME CONNECT

Noch entspannter kochen



Starten und bedienen Sie Ihren Backofen einfach per App oder Sprachsteuerung – besonders praktisch, wenn Sie Gäste erwarten und alle Hände voll zu tun haben. Er sagt Ihnen sogar Bescheid, wenn das Essen fertig ist.



FULL TOUCH CONTROL DISPLAY

Das intuitiv steuerbare
Navigationsdisplay



Die innovative FullTouch® Steuerung revolutioniert die Bedienung der Backofen von NEFF. Durch Fingertipp auf der Bedienoberfläche ist eine intuitive Navigation und eine schnelle, präzise Steuerung des Backofens möglich. Das hochauflösende TFT-Farbdisplay ist hervorragend lesbar und führt übersichtlich durch das Gerätemenü.

PYROLYSE

Nie wieder Backofen reinigen

Durch Aktivierung der Pyrolyse-Funktion werden Back-, Brat- und Grillrückstände bei hohen Temperaturen zu Asche zersetzt. Nach dem Abkühlen kann die Asche einfach mit einem Tuch ausgewischt werden. Saubere Sache!



EASY CLEAN

Energiesparend zwischendurch
sauber machen

Jeder NEFF Backofen besitzt diese komfortable Reinigungshilfe. Einfach 0,4 Liter Wasser und 1 Tropfen Spülmittel in die Bodenwanne des abgekühlten Backofens geben, Tür schließen, EasyClean einschalten. Nach Programmende den Backofeninnenraum auswischen und austrocknen lassen – fertig.

MULTIPOINT- BRATENTHERMOMETER

Für gradgenaues Garen von Fisch,
Fleisch und Geflügel



Genau das Richtige für Fleischliebhaber: Das Multipoint-Bratenthermometer misst über drei Messpunkte die Kerntemperatur und ermittelt so die optimale Zubereitungsdauer im Backofen. Die Temperatur wird automatisch reguliert und die Garzeit angepasst. So können Sie sicher sein: Ihr Fleisch ist immer auf den Punkt.

COMFORT FLEX

Die voll ausfahrbaren
Auszüge fürs Backblech

Das Besondere an diesem Vollauszugssystem: Die Schienen des Auszugs sind nicht mehr im Weg. Somit können Sie das Backblech wie ein Tablett seitlich greifen. Das bedeutet mehr Sicherheit beim Hantieren damit. Selbst bei schweren Gerichten.





Die Einbaugeräte von NEFF im neuen Design Graphite Grey eignen sich hervorragend zur Verwirklichung individueller Gestaltungswünsche in der Küche – mit fast grenzenlosen Möglichkeiten für die Zubereitung: übereinander oder nebeneinander, vom Backofen über eine Wärmeschublade bis hin zum Kaffeevollautomaten.

Kreative Küchenlösungen

Perfektes Zusammenspiel in der Küche

Einbaubacköfen und Kompaktgeräte



WUNDERSCHÖN KOMBINIERT

Zwei Geräte sehen aus wie eines – SeamlessCombination®

Je nach Kochgewohnheiten und persönlichen Anforderungen gibt es völlig unterschiedliche Kombinationsmöglichkeiten. Das elegante Design Graphite Grey mit den durchgängigen seitlichen Leisten lässt die Geräte zu einer optischen Einheit verschmelzen.



KAFFEEVOLLAUTOMAT

Tasse für Tasse ein Genuss

Der Kaffeevollautomat macht aus einer 45-cm-Nische eine vollwertige, hochästhetische Kaffeearbeit. Und die darf in einer NEFF Gerätekombination nicht fehlen. Feinste Kaffeespezialitäten aus der eigenen Küche – auf Tastendruck mit komfortabler One-Touch-Zubereitung, ob Cappuccino, Ristretto, Espresso, Espresso macchiato, Caffè Crema, Latte macchiato oder Milchkaffee. Ein Highlight: die schnellste erste Tasse in nur 30 Sekunden.

Einfache Installation: 2 Geräte, 1 Optik

ERSCHAFFEN SIE SICH IHRE EIGENE KOCHWELT

Bei NEFF finden Sie genau die passenden Einbaugeräte mit allen Funktionen, die Ihnen wichtig sind. Übrigens: Unsere hochwertigen Einbaubacköfen haben eine Nischenbreite von 560 mm.



Standard Nische 60 cm

Kompaktgerät 45 cm +
Wärmeschublade 14 cm

Nischenhöhe 105 cm

Kompaktgerät 45 cm +
Backofen 60 cm

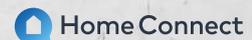
Weitere Highlights

MORGEN-RITUAL MIT HOME CONNECT

»Guten Morgen, Alexa!«



Einfach faszinierend, wie ein Espresso oder ein Cappuccino uns morgens neue Energie schenken. Fügen Sie Ihren Lieblingskaffee der Morgen-Routine Ihres sprachgesteuerten Assistenten hinzu – unser Kaffeevollautomat kümmert sich um den Rest. Und falls Sie mit motivierender Musik morgens besser in Schwung kommen, sollten Sie Ihr Kaffeeritual auf jeden Fall um ein paar gute Songs ergänzen.



KOMPAKTBACKOFEN MIT MIKROWELLE

Mehr Möglichkeiten auf
kleinstem Raum



Bereits im Jahr 1957 hat NEFF den ersten Herd mit Mikrowelle auf den Markt gebracht. Damals eine Sensation, heute beliebter denn je. Denn die NEFF Collection Backöfen mit integrierter Mikrowelle bieten mit bis zu 13 Betriebsarten alles, was die Leidenschaft beim Kochen beflügelt. Sehr komfortabel auch die Ausstattung mit Pyrolyse, die die Reinigung zum Kinderspiel macht.

N 90 | B48FT68G0 | 60 cm

Einbaubackofen mit
FullSteam & Slide&Hide®

Slide&Hide®

FullSteam

Sous-vidé-Garen

CircoTherm®

NeffLight®

EcoClean mit EasyClean

FullTouch Control

Multipoint-
BratenthermometerBack- und Bratassistent mit
Automatikprogrammen

Home Connect

ComfortFlex Teleskopauszug

13 Betriebsarten:

CircoTherm®, CircoTherm® sanft,
Ober-/Unterhitze, Ober-/Unterhitze
sanft, Thermogrill, Großflächengrill,
Kleinflächengrill, Pizzastufe,
Brotbackstufe 180 °C–220 °C,
Unterhitze,
Sanftgaren, Vorwärmen,
Warmhalten

N 90 | B58VT68G0 | 60 cm

Einbaubackofen mit
VarioSteam & Slide&Hide®

Slide&Hide®

VarioSteam

—

CircoTherm®

NeffLight®

Pyrolyse und EasyClean

FullTouch Control

Multipoint-
BratenthermometerBack- und Bratassistent mit
Automatikprogrammen

Home Connect

ComfortFlex Teleskopauszug

14 Betriebsarten:

CircoTherm®, CircoTherm® sanft,
Ober-/Unterhitze, Ober-/Unterhitze
sanft, Thermogrill, Großflächengrill,
Kleinflächengrill, Pizzastufe,
Brotbackstufe 180 °C–220 °C,
Unterhitze, Sanftgaren,
Auftaustufe, Vorwärmen,
Warmhalten

N 90 | B58CT68G0 | 60 cm

Einbaubackofen mit
CircoTherm® & Slide&Hide®

Slide&Hide®

—

—

CircoTherm®

NeffLight®

Pyrolyse und EasyClean

FullTouch Control

Multipoint-
Bratenthermometer

Back- und Bratassistent

Home Connect

ComfortFlex Teleskopauszug

15 Betriebsarten:

CircoTherm®, CircoTherm® sanft,
Ober-/Unterhitze, Ober-/Unterhitze
sanft, Thermogrill, Großflächengrill,
Kleinflächengrill, Pizzastufe,
Brotbackstufe 180 °C–220 °C,
Unterhitze, Sanftgaren,
Auftaustufe, Gärstufe,
Vorwärmen, Warmhalten



WELCHER BACKOFEN
IST DER RICHTIGE FÜR SIE?
HIER GEHT'S ZUM
ONLINE-BACKOFENBERATER.

NOCH MEHR
GERÄTE FINDEN SIE
GANZ SCHNELL
AUF UNSERER WEBSITE.



Kompaktgeräte

Unsere Favoriten

N 90 | C18FT28G0 | 45 cm

Kompakt-Dampfbackofen



Soft Close und Soft Opening

FullSteam

Sous-vide-Garen

CircoTherm®

—

EcoClean mit EasyClean

FullTouch Control

Multipoint-
Bratenthermometer

Back- und Bratassistent mit
Automatikprogrammen

Home Connect

ComfortFlex Teleskopauszug

13 Betriebsarten:

CircoTherm®, CircoTherm® sanft, Ober-/Unterhitze, Ober-/Unterhitze sanft, Thermogrill, Großflächengrill, Kleinflächengrill, Pizzastufe, Brotbackstufe 180 °C–220 °C, Unterhitze, Sanftgaren, Vorwärmen, Warmhalten, Dampfgarstufe, Regenerieren, Gären, Auftauen, Sous-vide-Garen

N 90 | C28MT27G0 | 45 cm

Kompaktbackofen mit Mikrowelle



Soft Close und Soft Opening

FullSteam

Sous-vide-Garen

CircoTherm®

—

EcoClean mit EasyClean

FullTouch Control

Multipoint-
Bratenthermometer

Back- und Bratassistent mit
Automatikprogrammen

Home Connect

1-fach-Teleskopauszug

13 Betriebsarten:

CircoTherm®, CircoTherm® sanft, Ober-/Unterhitze, Ober-/Unterhitze sanft, Thermogrill, Großflächengrill, Kleinflächengrill, Pizzastufe, Unterhitze, Sanftgaren, Gärstufe, Vorwärmen, Warmhalten

Zusätzliche Beheizungsarten mit Mikrowelle:

Mikrowelle, Mikrowellen-Kombinationsbetrieb (VarioSpeed) für bis zu 50% Zeitersparnis

N 90 | C17KS61G0 | 45 cm

Einbaukaffeevollautomat



SensoFlowSystem

One-Touch-Zubereitung

AromaDoubleShot

MyCoffee

IndividualCupVolume

Farbiges TFT-Display

SilentCeramDrive

CoffeePlaylist

CoffeeWorld

N 70 | N17HH20G0 | 29 cm

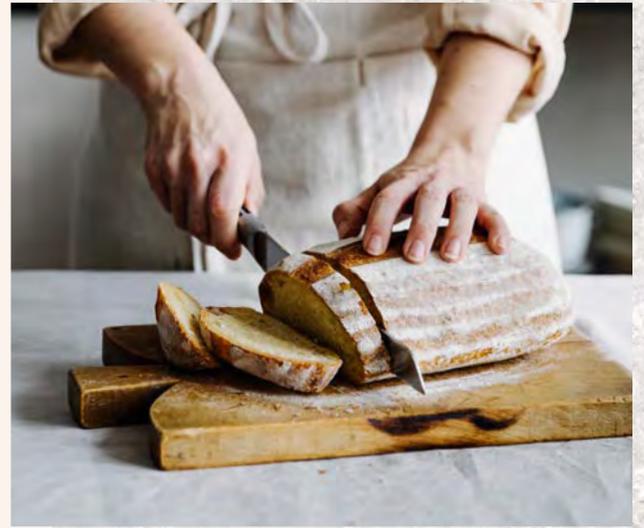
Wärmeschublade



5 Funktionen:

Vorwärmen von Geschirr, Teig gehen lassen, Auftauen von empfindlichen Speisen, Getränke und Speisen warm halten, Sanftgaren, Einbau unter Backofen und Kaffeemaschine möglich

ZUHAUSE BEI BACKSTÜBCHEN



Die beiden Foodblogger Madeleine und Florian laden uns in ihre Küche ein. Sie ist nicht nur Lebensmittelpunkt, sondern auch Schauplatz für ihren Foodblog »Das Backstübchen«. Hier kochen und backen die beiden mit großer Leidenschaft und sind immer auf der Suche nach den süßen Momenten des Lebens.



MADELEINE UND FLO, IHR SEID REZEPTENTWICKLER, FOOD-FOTOGRAFEN UND BLOGGER. IHR WERDET SICHER DIE MEISTE ZEIT AM TAG IN DER KÜCHE VERBRINGEN?

FLO (lacht) Ja, die Küche ist für uns der Mittelpunkt. Nicht nur im Privaten, sondern vor allem auch bei der Arbeit. Dort verbringen wir am Tag mitunter die meiste Zeit. Gerade wenn größere Produktionen anstehen – wie etwa ein Kochbuch –, dann kann es vorkommen, dass wir zehn Stunden am Tag in der Küche stehen.

STEHT IHR DANN NUR IN DER KÜCHE? WIE MUSS MAN SICH EUREN ALLTAG VORSTELLEN?

MADELEINE Das Schöne an unserem Beruf ist, dass es keinen normalen Alltag gibt. Wir bekommen eine Vorgabe, überlegen uns dazu verschiedene mögliche Gerichte, kochen und verfeinern diese und sobald uns das Gericht schmeckt, wird es für das Shooting noch einmal gekocht.

WENN MAN SO VIEL ZEIT IN DER KÜCHE VERBRINGT, MUSS EINE KÜCHE DANN SPEZIELLE ANFORDERUNGEN ERFÜLLEN?

MADELEINE Eines unserer beruflichen Standbeine ist unser Foodblog »Das Backstübchen«. Unser Augenmerk lag deshalb vor allem auf den Backöfen. Mit zwei Geräten, einem **VarioSteam** und einem **FullSteam**, sind wir perfekt ausgerüstet. Vom selbstgebackenen Brot bis hin zu Dampfnudeln lässt sich alles umsetzen. Beide Geräte möchten wir in unserer Küche nicht mehr missen.

AUF EUREM BLOG FINDET SICH AUCH EINE SPEZIELLE RUBRIK, DIE BACKSCHULE. WAS DARF MAN SICH DARUNTER VORSTELLEN?

FLO Ja, genau. Die Backschule auf unserem Foodblog haben wir in Kooperation mit NEFF 2018 ins Leben gerufen. Uns ist es

—
»Das Schöne an unserem Beruf ist, dass es keinen normalen Alltag gibt.«
—

generell ein Anliegen, unseren Lesern Grundlagen und viele Tipps an die Hand zu geben und damit vielleicht auch die Angst oder Hemmung vor manchen Rezepten zu nehmen. Wir selbst haben uns über die Jahre viel Wissen angeeignet, das wir gerne weitergeben möchten. In unserer Backschule erklären wir, wie verschiedene Grundteige funktionieren und was es bei der Umsetzung zu beachten gibt. Außerdem gehen wir auf verschiedene Backofenfunktionen ein.

GIBT ES BEI EUREN NEFF-GERÄTEN EIN FEATURE, AUF DAS IHR NICHT MEHR VERZICHTEN MÖCHTET?

MADELEINE Für mich ist es ganz klar die Dampffunktion des Backofens. In den vergangenen Monaten habe ich das Brotbacken immer mehr für mich entdeckt. Die Umsetzung wäre ohne dieses Feature bei weitem nicht so perfekt und viel mühsamer.

FLO Puh, eine Funktion speziell hervorzuheben, ist wirklich schwierig. Ein tolles Feature am Backofen ist für mich auf jeden Fall die **Slide&Hide®**-Tür. Sie erleichtert nicht nur den Umgang mit dem Backofen, man kann sich auch nicht mehr an der Tür verbrennen.



— PORTRÄT —

Seit mehr als sechs Jahren führen Madeleine und Flo Ankner den Foodblog »Das Backstübchen« erfolgreich: 2018 und 2020 wurden sie in der Kategorie »Backen« mit einem Foodblog-Award ausgezeichnet und gehörten zur Top 10 der besten deutschsprachigen Foodblogs. Außerdem haben die beiden Content Creators ihre eigene Agentur hey.foodie gegründet, für die sie gemeinsam hinter der Kamera stehen, Rezepte für renommierte Kunden aus der Food-Szene kreieren und regelmäßig für Blogs, Homepages und Zeitungen schreiben.



Induktionskochfelder

Unsere Kochfelder machen jede Sekunde zum Kocherlebnis. Das innovative TwistPad Fire® mit dem roten Leuchtring ist wie Fingerfood für Ihre Intuition. Kinderleicht zu bedienen und zugleich kindersicher. Denn der Drehknopf ist magnetisch und abnehmbar.



Induktionskochfelder



TWISTPAD FIRE®

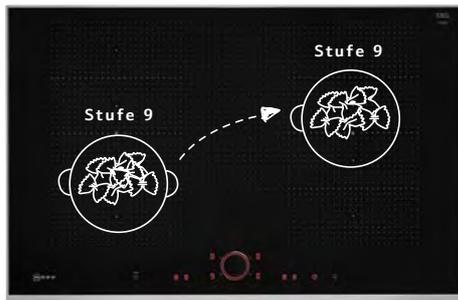
Die einzigartige Einknopf-Bedienung

Diese intuitive und schnelle Steuerung wird Sie faszinieren. Die Auswahl der Kochzone erfolgt durch eine leichte Berührung des TwistPad Fire®, die Einstellung der Kochstufe durch eine Drehbewegung. Zum Reinigen oder als Kindersicherung kann der magnetische Bedienknopf abgenommen werden.



Folgen Sie Ihrer Intuition beim Kochen

Die FlexInduction Kochfelder bieten grenzenlosen Kochgenuss. Schnell und sparsam wird die Energie genau dort eingesetzt, wo sie gebraucht wird. So können Sie das Kochgeschirr frei verschieben – die Töpfe werden automatisch erkannt.



POWER TRANSFER

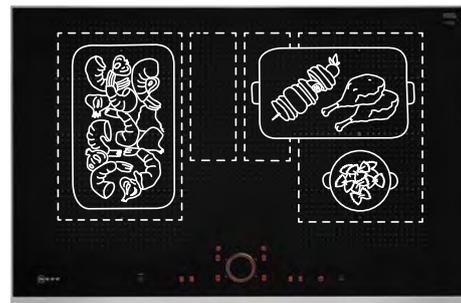
Aufteilung der Flexzone in drei Heizzonen

Auf den 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 erweiterten Flexzone verschieben – die Hitze wandert automatisch mit. Eine leichte Berührung genügt.

ERWEITERTE FLEXZONE

Das Kochfeld, das flexibler macht

Durch weitere Induktoren in der Mitte des Induktionskochfeldes lässt sich die Flexzone horizontal erweitern. Bräter oder Teppanyaki können auch quer platziert werden. So entsteht Platz für zusätzliche Töpfe oder Pfannen. Schließlich fängt der Genuss auf dem Kochfeld an.



Kochen ist Einstellungssache



POWER MOVE

Töpfe verschieben, Einstellungen gleich mit

Bei Induktionskochfeldern mit Flexzone lässt sich diese durch die PowerMove Funktion in drei Bereiche aufteilen: Vorn starke Hitze zum Kochen, im mittleren Bereich mittlere Hitze zum Köcheln und hinten schwache Hitze zum Warmhalten. Der Vorteil: intuitiver Kochgenuss ohne ständiges Nachregeln.

ZONE LIGHT

Elegante und informative Beleuchtung

Mit rot leuchtenden Markierungen werden Ihnen die Kochzonen und Hitzebereiche angezeigt. Wenn Sie PowerMove aktiviert haben und einen Kochtopf in einen anderen Bereich verschieben, sehen Sie sofort, dass die neue Kochzone den Topf erkannt und die Einstellungen übernommen hat.



Induktionskochfelder

Unsere Favoriten

Übersicht Induktionskochfelder

N 90 | T59TS61N0 | 90 cm

FlexInduction Kochfeld
mit TwistPad Fire® Bedienung



Mit Designrahmen

—
TwistPad Fire®

FlexInduction

PowerMove

—

—

BratSensor

Power Boost

—
Kochzonen:

3 Flexzonen

5 Induktionskochzonen

N 90 | T59FS5RX2 | 90 cm

FlexInduction Kochfeld
mit TwistPad Fire® Bedienung



Mit Facettenschliff

—
TwistPad Fire®

FlexInduction

PowerMove

—

Home Connect

BratSensor

—

—
Kochzonen:

2 Flexzonen

Dreikreiszone

5 Induktionskochzonen

N 90 | T68FS6RX2 | 80 cm

FlexInduction Kochfeld
mit TwistPad Fire® Bedienung



Mit Facettenschliff

—
TwistPad Fire®

Erweiterte FlexInduction

PowerMove

PowerTransfer

Home Connect

BratSensor

—

—
Kochzonen:

2 Flexzonen

Erweiterte Flexzone

4 Induktionskochzonen



WELCHES KOCHFELD
IST DAS RICHTIGE FÜR SIE?
HIER GEHT'S ZUM
ONLINE-KOCHFELDBERATER.

N 90 | T68TL6UN2 | 80 cm

**FlexInduction Kochfeld
mit TwistPad Bedienung**



Designrahmen mit Edelstahl

T68PL6UX2

**FlexInduction Kochfeld
mit TwistPad Bedienung**



Flächenbündig

N 90 | T66TS6RN0 | 60 cm

**FlexInduction Kochfeld
mit TwistPad Bedienung**



Designrahmen mit Edelstahl

T66PS6RX0

**FlexInduction Kochfeld
mit TwistPad Bedienung**



Flächenbündig

N 70 | T48FD23X2 | 80 cm

**Induktion-Kochfeld
mit TouchControl Bedienung**



Mit Facettenschliff

ZoneLight

TwistPad Fire®

Erweiterte FlexInduction

PowerMove

PowerTransfer

Home Connect

BratSensor

—

Kochzonen:

2 Flexzonen

Erweiterte Flexzone

4 Induktionskochzonen

—

TwistPad Fire®

Erweiterte FlexInduction

PowerMove

PowerTransfer

Home Connect

BratSensor

—

Kochzonen:

2 Flexzonen

Erweiterte Flexzone

4 Induktionskochzonen

—

TouchControl

Kombi-Induktion

PowerMove

—

—

—

Power Boost

—

Kochzonen:

1 CombiZone

PowerMove (2-stufig)

5 Induktionskochzonen

**NOCH MEHR
GERÄTE FINDEN SIE
GANZ SCHNELL
AUF UNSERER WEBSITE.**



Dunstabzugshauben

Passend für jeden Geruchs- und Geschmackssinn

Jede Küche ist anders, in Größe, Grundriss und baulichen Gegebenheiten.

Darum gibt es bei NEFF keine Einschränkungen bei der Wahl eines Dunstabzugs.

Planen Sie ganz einfach Ihre Küche nach Ihren Wünschen und Vorstellungen.



Dunstabzüge

ABLUFT ODER UMLUFT? WIE SIE ES WOLLEN!

Sollten Sie keine Möglichkeit haben, die Abluft über einen Mauerkasten ins Freie zu leiten – kein Problem. Bei NEFF gibt es alle Dunstabzüge auch für den Umluftbetrieb. Ausgestattet mit unserem leicht zu installierenden CleanAir Umluftset, sind sie sogar in Wirkung und Leistung mit einem Abluftsystem vergleichbar.



DIE KREATIVE DUNSTABZUGSHAUBE

Platz für Ideen und Inspiration

Die Freude am Kochen bringt immer neue Ideen hervor. Unsere kreative Dunstabzugshaube ist dafür die ideale Sammelstelle. Nutzen Sie sie als Ablage für Ihr Rezept oder Kochbuch. Pinnen Sie Bilder mit Neodym-Magneten an die Tafel, oder beschreiben Sie sie mit Ihren eigenen Einfällen.

Eine Küche zum Gestalten

AMBIENT LIGHT

Beleuchtung zum Wohlfühlen



Gäste, Jahreszeiten, Zutaten, Rezepte, Aromen und Ihre Stimmung – in Ihrer Küche kann sich immer alles ändern. Ob Sie Austern mit Champagner zu zweit genießen oder Coq au Vin mit den Schwiegereltern, AmbientLight taucht Ihre Küche in das passende Licht. Wählen Sie von 31 Farben diejenige aus, mit der Sie sich gerade am wohlsten fühlen.

Weitere Highlights

LUFTSENSOR

Kümmert sich um die Luftqualität

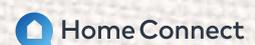
Dank des sensorgesteuerten Dunstabzugs können Sie sich ganz aufs Kochen konzentrieren. Sobald Sie das Kochfeld einschalten, nimmt unser Luftsensordampf und Aromen in Ihrer Küche wahr, schaltet den Dunstabzug ein und passt ihn der Dampfmenge an. Natürlich können Sie auch hier die Kontrolle übernehmen. Die Bedienung finden Sie direkt am Kochfeld.

STEUERUNG DES DUNSTABZUGES

Mit dem Kochfeld verbunden



Dunstabzugshaube und Kochfeld – zwei, die sich verstehen. Beide sind per WLAN in Verbindung und sorgen so für eine bequeme Bedienung des Dunstabzugs über das TwistPad Fire® direkt am Kochfeld.



Die Induktionskochfelder mit integriertem Kochfeldabzug fügen sich nahtlos in jede Küche. Wie von Zauberhand werden Kochdämpfe direkt von den Töpfen und Pfannen eingezogen.



Dunstabzüge

EXTREM LEISE, EFFIZIENT UND LEISTUNGSSTARK

Stellen Sie sich einfach vor, wie es beim Kochen so richtig heiß hergeht, alles brutzelt und kocht, und dennoch ist es in Ihrer Küche angenehm ruhig und die Luft ist herrlich frisch. Unsere neuen integrierten Kochfeldabzüge arbeiten auf jeder Leistungsstufe besonders kraftvoll und dennoch leise dank effektiver Motortechnologie.

Integrierter Kochfeldabzug

Himmlisch leise für frische Inspiration



LEICHT ZU REINIGEN

Mit einem Griff können Sie den Fettfilter entnehmen und bequem in Ihrem Geschirrspüler reinigen, auch zusammen mit anderem Geschirr. Wenn Sie den Filter so ein- bis zweimal im Monat reinigen, bringt er immer volle Abzugsleistung.



VOLLAUTOMATISCH ODER PER TWIST PAD FIRE® STEUERN

Weniger Ablenkung vom Wesentlichen

Mit dem Twist Pad Fire® regeln Sie nicht nur die Hitze Ihres Kochfelds, sondern auch die Einstellung des Dunstabzugs ganz intuitiv. Oder Sie überlassen es ganz dem sensor-gesteuerten Dunstabzug: Der integrierte Kochfeldabzug schaltet sich von allein an und passt seine Leistung dem momentanen Bedarf an.

Weitere Highlights

FLEX INDUCTION

Bewegen Sie Ihre Töpfe und Pfannen in der Flexzone, wie Sie wollen. Das Kochfeld erkennt Größe und Form und liefert die Hitze genau an deren Position.

BRATSENSOR

Egal ob Bratkartoffel, Spiegelei oder Steak: Mit dem Bratsensor gelingt Ihnen jedes Gericht auf den Punkt genau und ohne Anbrennen. Dafür müssen Sie nur eine der fünf Temperaturstufen auswählen, die für Ihre Zwecke passt. Das war's. Ist die gewünschte Temperatur erreicht, zeigt ein Signal den optimalen Zeitpunkt an, an dem Sie das Bratgut in die Pfanne geben können. Ein Nachregeln ist nicht nötig.

POWER MOVE

Mit PowerMove kann die Flexzone in drei Bereiche aufgeteilt werden: Vorn starke Hitze zum Kochen, im mittleren Bereich mittlere Hitze zum Köcheln und hinten schwache Hitze zum Warmhalten.

Ausfahrbarer Dunstabzug aus Glas

Zieht Dämpfe und Blicke magisch an



Es ist ein erhebender Anblick, wenn das leuchtend umrandete Glas aus der Kochinsel nach oben fährt. Durch die effiziente Guided-Air-Technologie werden Dampf und Aromen vom ganzen Kochfeld abgezogen. Wählen Sie zum optischen Augenschmaus Ihre bevorzugte Beleuchtungsfarbe ganz einfach mit der Home Connect App.



SEAMLESS COMBINATION®

Leckerbissen für Design-Liebhaber

Unser ausfahrbarer Dunstabzug aus Glas und unsere Induktionskochfelder verstehen sich blind: Sie sind per WLAN miteinander verbunden. Auch optisch sind sie unzertrennlich und verschmelzen zu einer eleganten Einheit: Das Designkonzept SeamlessCombination® gibt es nur von NEFF und verbindet die Geräte zu einem eleganten Ensemble.



GUIDED AIR

Kraftvoller Abzug mit automatischem Luftsensor

Die innovative Guided-Air-Technologie sorgt dafür, dass die Küche auch bei einer Vielzahl von kulinarischen Aromen geruchsfrei bleibt – ganz unabhängig davon, wo die Töpfe und Pfannen auf dem Kochfeld stehen. Die Abzugsleistung des Tischlüfters ist ein wahrer Meilenstein, da auch der Dampf bei den vorderen Kochzonen optimal abgezogen wird. Dabei reguliert der Luftsensor die Leistung automatisch entsprechend dem jeweiligen Kochdunst.

Weitere Highlights

EASY ACCESS FILTER

Leicht zu reinigen



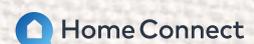
Auf Knopfdruck fährt der Dunstabzug in die Reinigungsposition. So lassen sich die effizienten Filterkassetten spielend leicht entnehmen und ganz praktisch im Geschirrspüler reinigen.

HOME CONNECT

Beleuchtungsfarbe des Glaspanels per App auswählen



Mit der Home Connect App können Sie den ausfahrbaren Dunstabzug aus Glas auch bequem per Smartphone, Tablet oder Sprache steuern. In ausgefahrener Position können Sie so aus beeindruckenden 16,7 Millionen Farbtönen wählen und damit den Rand der Glasscheibe beleuchten. Stimmen Sie sich jeden Tag kreativ auf ein neues Kochabenteuer ein und folgen Sie Ihrer Inspiration.



N 90 | T58TL6EN2 | 80 cm

Integrierter Kochfeldabzug



Designrahmen mit Edelstahl

T58PL6EX2

Integrierter Kochfeldabzug



Flächenbündig

TwistPad Fire®

FlexInduktion

Automatischer Luftsensor

PowerMove

PowerTransfer

BratSensor

Geräuschreduzierung

Home Connect

Kochzonen:

2 Flexzonen

PowerMove (3-stufig)

4 Induktionskochzonen

N 70 | T48TD7BN2 | 80 cm

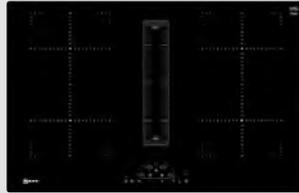
Integrierter Kochfeldabzug



Designrahmen mit Edelstahl

T48PD7BX2

Integrierter Kochfeldabzug



Flächenbündig

TouchControl®

Kombi-Induktion

Hohe Abluftleistung

—

—

BratSensor

Geräuschreduzierung

—

Kochzonen:

2 CombiZone-Kochzonen

4 Induktionskochzonen

N 50 | T46CB4AX2 | 60 cm

Integrierter Kochfeldabzug



Rahmenlos

TouchControl®

Induktion

Hohe Abluftleistung

—

—

—

Geräuschreduzierung

Power Boost

Kochzonen:

1 CombiZone-Kochzone

4 Induktionskochzonen

Die durchdachte Konzeption unserer integrierten Kochfeldabzüge eröffnet eine Vielzahl von Möglichkeiten für die Küchenplanung und den Einbau – als Insel- oder Wandlösung, im Abluft- oder Umluftbetrieb. Bitte sprechen Sie Ihren Küchenplaner an.

N 90 | I98WMM1S7 | 90 cm
Tischlüfter



- Guided-Air-Technologie
- Glaspanel mit Beleuchtung
- Hohe Abluftleistung
- Kochfeldbasierte Haubensteuerung
- Easy-Access-Filter

Einbaumöglichkeit und Kombinationen mit dem Kochfeld

SeamlessCombination



Ausfahrbarer Dunstabzug aus Glas



Breite 90 cm

Kochfeld

T59FS5RX2



Ausstattung

TwistPad Fire®
FlexInduction
Home Connect
BratSensor

Breite 80cm



T68PL6UX2

T68PS6RX0



ZoneLight
TwistPad Fire®
Erweiterte FlexInduction
PowerMove
PowerTransfer

Nahtloser, flächenbündiger Einbau



Breite 90 cm



T59FS5RX2



TwistPad Fire®
FlexInduction
PowerMove
Home Connect
BratSensor

Breite 80 cm



T68FS6RX2



TwistPad Fire®
Erweiterte FlexInduction
PowerMove
PowerTransfer
Home Connect

N 90 | D96IMW1G1 | 90 cm
Wandhaube



-
- AmbientLight
- Sensorgesteuerte Automatik
- Kochfeldbasierte Haubensteuerung
- Einstellbares Weißlicht
- Spezielle Geräuschdämmung
-

N 90 | D95FRW1S1 | 90 cm
Kreative Wandhaube



- Magnetisch und beschreibbar
- AmbientLight
- Sensorgesteuerte Automatik
- Kochfeldbasierte Haubensteuerung
- Einstellbares Weißlicht
- Spezielle Geräuschdämmung
- Efficient Silent Drive Motors

NOCH MEHR
GERÄTE FINDEN SIE
GANZ SCHNELL AUF
UNSERER WEBSITE.



Vor den Toren von Monaco di Baviera, empfangen uns die beiden Kreativen Manuela und Lisa von STUDIO MALÉ in ihrem Altbau-Stadthäuschen. Bei einem Gläschen Primitivo und selbstgemachter

Pasta nehmen uns die beiden Interiorliebhaberinnen mit auf eine Inspirationsreise in ihren wahr gewordenen Küchentraum!





DER ANBLICK Eurer KÜCHE MACHT SOFORT LUST AUF BUNTE PASTA-PARTYS MIT FREUNDEN. WOHER KOMMT DIE INSPIRATION FÜR EURE TRAUMKÜCHE?

Beruflich und privat hat uns Süditalien in seinen Bann gezogen: Fernab von jeder Hektik, umgeben von endlosen Olivenhainen ist Apulien unsere Inspirationsquelle geworden. In gewisser Hinsicht hat die Küche als Herz des Hauses eine ähnliche Funktion wie die Piazza in einem süditalienischen Dorf, hier pulsiert das Leben: Die gesellige Atmosphäre lädt zum Pläuschchen, zur Verköstigung von frischer Burrata ein, und dazu, das süße Leben zu genießen. Angelehnt an die apulische Piazza haben wir eine helle, wohnliche Küche gestaltet, welche die Farblichkeiten der Sandsteinhäuser in Süditalien aufgreift. Für ganz viel *Passione è Amore* beim Kochen haben wir uns für Premium-Einbaugeräte von NEFF entschieden.

IHR HABT EUCH FÜR HELLE KÜCHENFRONTEN IN KOMBINATION MIT DEN NEFF-HAUSGERÄTEN ENTSCHEIDEN. WAS HAT EUCH BEI DER ENTSCHEIDUNG GEHOLFEN?

Ja, diese Entscheidung ist gar nicht so einfach. Kaum ein Raum hat sich in den vergangenen Jahren stilistisch so grundlegend verändert wie die Küche: Von der reinen Funktionalität hin zum trendigen Genuss-Hotspot. Uns war es sehr wichtig, mit den Fronten und der Arbeitsplatte eine zeitlose Basis für die Küche zu schaffen, weshalb unsere Wahl auf hellbeige Fronten und eine Marmor-Arbeitsplatte fiel. Die hochwertigen Hausgeräte von NEFF sollten der Blickfang sein und als Design-Element in der Küche fungieren.

WIE GELINGT DER SPAGAT ZWISCHEN AUSREICHEND STAURAUUM UND FLÄCHE FÜR KREATIVITÄT?

Hohe Wandschränke mit Einbaugeräten sind unsere Wunderwaffe! Wir verzichten deshalb komplett auf Hochschränke über der Arbeitsfläche und schaffen mithilfe des im Kochfeld integrierten Dunstabzugs freie Sicht für dekorative Elemente und maximale Kreativität beim Kochen. Die Nischenrückwand in Marmor-Optik rahmt den integrierten Kochfeldabzug ein und eröffnet mit einer kleinen Ablage ganz neue gestalterische Möglichkeiten!

WAS ZEICHNET FÜR EUCH EINE MODERNE KÜCHE AUS?

Küche und Wohnraum dürfen in neuen Wohnkonzepten miteinander verschmelzen – wir sollten die Küche also auf keinen Fall separat betrachten. Ein schönes Beispiel dafür sind offene Küchen mit fließendem Übergang von Koch-, Ess- und Wohnbereich – für uns ist hier die **NEFF Collection in Graphite Grey** ein absoluter Gamechanger. Die schmalen Lisenen in gebürstetem grauem Edelstahl veredeln die reduzierten Wandschränke und fügen sich ästhetisch mit ihrem monochromen Look in den offenen Wohnbereich ein.

MIT STUDIO MALÉ KREIERT IHR VISUELLE IDENTITÄTEN FÜR VERSCHIEDENE MARKEN. WIE GELINGT ES, DER KÜCHE EINE PERSÖNLICHE NOTE ZU VERPASSEN?

Hier machen schon kleine Details den Unterschied! Eine Postkarte von Freunden aus dem Urlaub, ein Vintage-Pfefferstreuer von den Großeltern, ein farbenfrohes Kunstwerk oder eine selbstbemalte Vase bringen Emotionalität in die Küche – und sind garantiert ein schöner Anknüpfungspunkt für Anekdoten bei der nächsten Dinnerparty!



PORTRÄT

Im **STUDIO MALÉ** vereinen Manuela Pickart und Lisa Popken Design und Ästhetik mit strategischer Beratung für Unternehmen. So kreieren die beiden Münchnerinnen visuelle Konzepte von Marken und setzen Foto-Produktionen im Bereich Interior, Lifestyle und Mode um. Mit NEFF arbeiten die beiden seit mehr als 3 Jahren zusammen und verantworten unter anderem den Instagram-Auftritt für NEFF Deutschland und Österreich.





Geschirrspüler — So flexibel wie das Leben

Unsere Geschirrspüler sind für begeisterte Köche gemacht. Kein verkrusteter Topf, keine vollgespritzte Bratpfanne oder filigranes Glas wird nach dem Essen per Hand abgewaschen. Unsere Geschirrspüler sind für begeisterte Köche gemacht. Angepasst an ganz individuelle Lebensgewohnheiten bieten wir unterschiedlichste Geräte an: Von den Ausstattungsmerkmalen über die Geräteabmessungen bis hin zu den Korbsystemen - immer eine glänzende Lösung. Von den Ausstattungsmerkmalen über die Geräteabmessungen bis hin zu den Korbsystemen bieten wir für jeden Koch eine individuelle, glänzende Lösung.



SENSOR-TÜRÖFFNUNG

Tür auf für glänzenden Spülkomfort

Ein ganz besonderes Highlight – exklusiv bei der NEFF Collection: Die innovative und höchst komfortable Sensor-Türöffnung – ein leichter Druck auf die Gerätefront genügt und die Geschirrspülertür öffnet sich automatisch einen Spalt weit. Die Montage eines Griffes oder einer Griffleiste ist somit nicht notwendig.





GAP LIGHT

Leuchtet, wenn ein Programm aktiv ist

Alle vollintegrierten Geräte mit VarioScharnier sind mit GapLight ausgestattet. Ein seitlicher LED-Leuchtstreifen signalisiert, wenn die Maschine läuft, und blinkt warnend, wenn im eingeschalteten Zustand die Tür offensteht. Vor allem beim Hocheinbau, wenn keine Licht-Projektion auf den Boden fällt, ist das Gap Light eine sinnvolle Ergänzung.

Mehr Flex, mehr Spielraum

EXTRA RAUM FÜR BESTECK & CO

Maximale Flexibilität bieten wir auf der dritten Beladungsebene: Die Geschirrspüler der NEFF Collection können mit den 3. FlexKorb oder der FlexBesteckschublade (jeweils Sonderzubehör) nachgerüstet werden.



3. FLEX KORB

Perfekt angepasstes Platzangebot

Dieser Kleinteilekorb kann richtig viel: Der 3. FlexKorb bietet ganz individuellen Raum für Koch- und Backutensilien und auch für Espressotassen. Durch den intelligent gewellten Boden bleibt alles an seinem Ort. Große Messer können in einer verschiebbaren Ablage mit Messerschutz verstaut werden.



FLEX-3 SCHUBLADE

Versenken statt Platz verschenken

Diese Besteckschublade bietet absenk- bare Ablagebereiche auf beiden Seiten – damit wird Raum für größere Besteckteile geschaffen.

Weitere Highlights

FAVOURITE BUTTON

Das Lieblingsprogramm direkt starten

Der Lieblingsknopf am Geschirrspüler ist dazu da, ein Programm oder eine bestimmte Einstellung abzuspeichern, die nur noch einen Knopfdruck entfernt sein soll. Man kann das Programm direkt am Gerät einspeichern, oder die Auswahl via Home Connect App auf dem Mobiltelefon oder Tablet vornehmen. Danach gilt: Ein Knopfdruck genügt und der nächste Me-Moment kann beginnen.



ZEOLITH-TROCKNEN

Feuchtigkeit wird in Hitze verwandelt

Das natürliche Mineral Zeolith reduziert den Energieverbrauch auf ein Minimum. Es nimmt während der Trocknungsphase die feuchte Luft auf und wandelt sie in trockene, heiße Luft um. Eine schnelle und effiziente Trocknung ist dadurch garantiert. Mit der Sonderfunktion Glanztrocknen werden Gläser, Porzellan und Kunststoffbehälter optimal getrocknet und glänzend sauber.

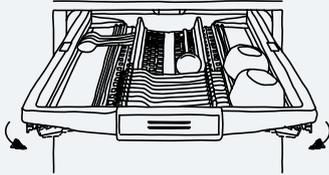
CHEF 70 °C

Wenn volle Kraft gefragt ist

Das Reinigungsprogramm speziell für die intensive Reinigung von stark verschmutztem und verkrustetem Geschirr wie z. B. Töpfen, Pfannen und Auflaufformen. Mit stärkerer Wasserverteilung im Unterkorb und verbesserter Trocknung für maximale Spül- und Trocknungsleistungen.

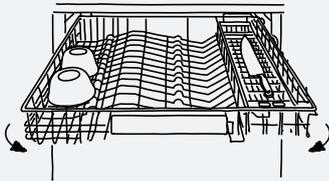
Optional nachrüstbar mit

FLEX 3 SCHUBLADE



oder

3. FLEX-KORB



N 90 | S199YB800E | 60 cm

Höhe 81,5 cm, vollintegrierbar

S299YB800E

Höhe 86,5 cm, vollintegrierbar

Geschirrspüler



N 70 | S157ZB800E | 60 cm

Höhe 81,5 cm, vollintegrierbar

S257ZB800E

Höhe 86,5 cm, vollintegrierbar

Geschirrspüler



Flex 3 Korbsystem, nachrüstbar

Sensor-Türöffnung

GapLight

Zeolith-Trocknen

Aqua Stop

Chef 70

Home Connect

Touch-Bedienung

Favourite

Extra Speed

Geräuschlevel: 43 dB

PROGRAMME/OPTIONEN

8 Programme:

Eco 50 °C, Auto 45–65 °C,
Chef 70 °C, Kurz, Schnell, Glas 40 °C,
Silence 50 °C, Favorit

Vorspülen

5 Sonderfunktionen:

Fernstart, Glanz Trocknen, Intensiv-
Zone, Hygiene Plus, VarioSpeed Plus

Flex 3 Korbsystem, nachrüstbar

—

TimeLight

Zeolith-Trocknen

Aqua Stop

Chef 70

Home Connect

Touch-Bedienung

Favourite

Extra Speed

Geräuschlevel: 41 dB

PROGRAMME/OPTIONEN

8 Programme:

Eco 50 °C, Auto 45–65 °C,
Chef 70 °C, Kurz, Schnell, Glas 40 °C,
Silence 50 °C, Favorit

Vorspülen

4 Sonderfunktionen:

Fernstart, Glanz Trocknen,
IntensivZone, VarioSpeed PlusNOCH MEHR
GERÄTE FINDEN SIE
GANZ SCHNELL
AUF UNSERER WEBSITE.WELCHER GESCHIRRSPÜLER
IST DER RICHTIGE FÜR SIE?
HIER GEHT'S ZUM ONLINE-
GESCHIRRSPÜLBERATER.

N 50 | S155EB800E | 60 cm

Höhe 81,5 cm, vollintegrierbar

S255EB800E

Höhe 86,5 cm, vollintegrierbar

Geschirrspüler



Flex 3 Korbsystem, nachrüstbar

—

TimeLight

—

Aqua Stop

Chef 70

Home Connect

Bedienknöpfe, hinterleuchtet

Favourite

Extra Speed

Geräuschlevel: 44 dB

PROGRAMME/OPTIONEN

6 Programme:

Eco 50 °C, Auto 45–65 °C,
Chef 70 °C, Kurz 60 °C,
Glas 40 °C, Favorit

Vorspülen

4 Sonderfunktionen:

Fernstart, Extratrocknen,
IntensivZone, VarioSpeed Plus



N 70 | S897ZM800E | 45 cm

Höhe 81,5 cm, vollintegrierbar

Geschirrspüler



Flex 3 Besteckschublade

Sensor-Türöffnung

InfoLight

Zeolith-Trocknen

Aqua Stop

Chef 70

Home Connect

Touch-Bedienung

Favourite

Extra Speed

Geräuschlevel: 44 dB

PROGRAMME/OPTIONEN

6 Programme:

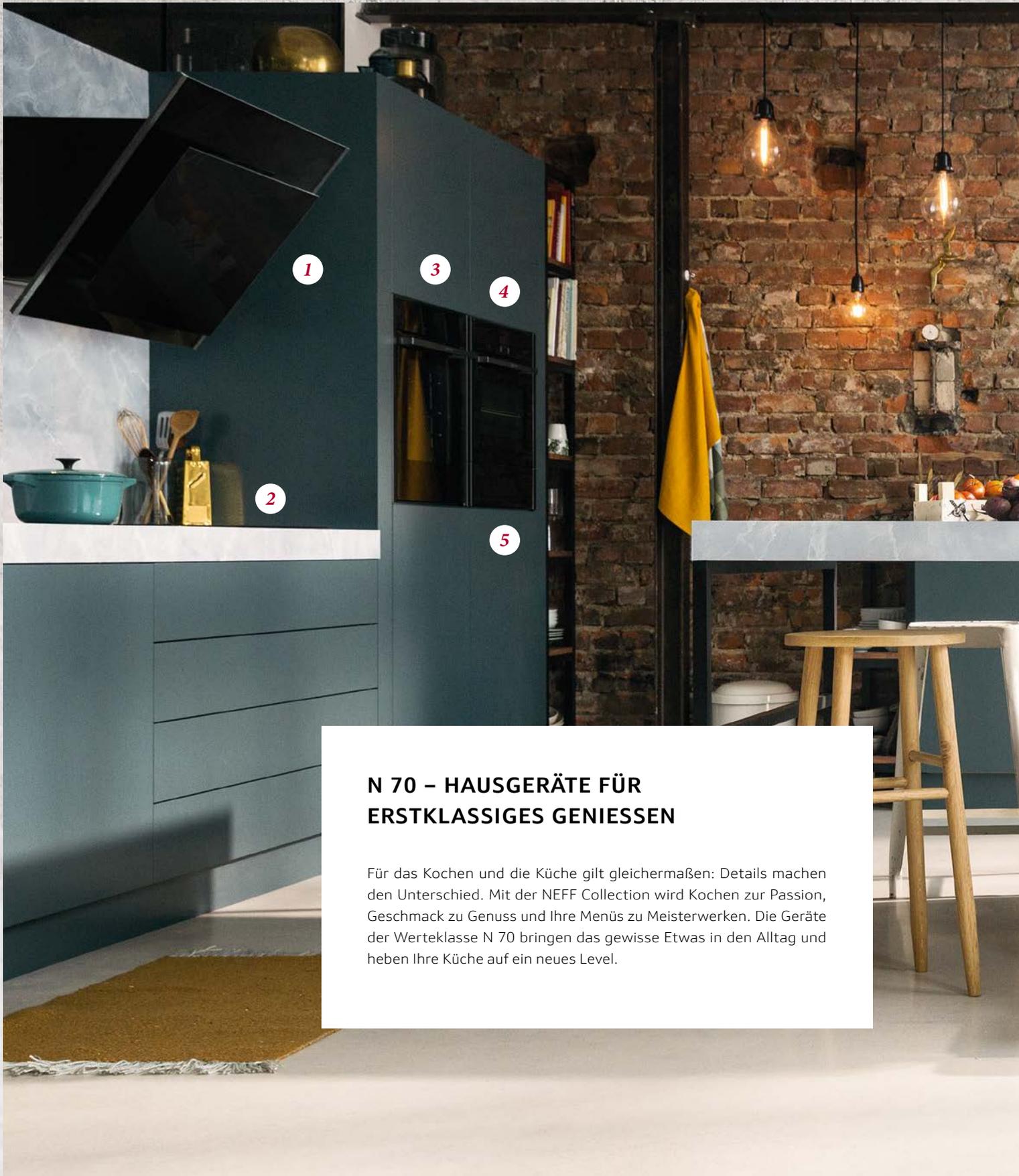
Eco 50 °C, Auto 45–65 °C,
Chef 70 °C, Kurz 60 °C,
Glas 40 °C, Favorit

Vorspülen

4 Sonderfunktionen:

Fernstart, Glanzrocknen,
IntensivZone, VarioSpeed Plus





N 70 – HAUSGERÄTE FÜR ERSTKLASSIGES GENIEßEN

Für das Kochen und die Küche gilt gleichermaßen: Details machen den Unterschied. Mit der NEFF Collection wird Kochen zur Passion, Geschmack zu Genuss und Ihre Menüs zu Meisterwerken. Die Geräte der Werteklasse N 70 bringen das gewisse Etwas in den Alltag und heben Ihre Küche auf ein neues Level.

*Unsere
Favoriten der
Werteklasse
N 70*

1
Wandhaube
D95IMW1G0

2
**Induktionskochfeld
mit TouchControl**
T58FD20X0

3
**Einbaubackofen mit
Dampfunterstützung**
B47VR22G0



6

7

4

**Kompaktbackofen
mit Dampfgarer**
C17DR00G0

5

Wärmeschublade
N17HH10G0

6

**Geschirrspüler
vollintegrierbar**
S157ZB800E

7

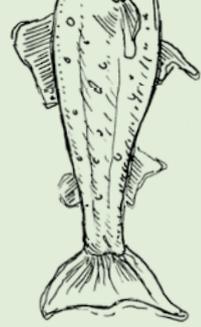
**Einbaukühl-
und -gefrierschrank**
KI7866DF0



Kühl- und Gefrierschränke

für passionierte Genießer

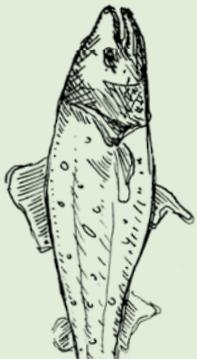
Selbst der beste Koch braucht für seine Kunst gute Zutaten. Darum gibt es eigentlich nichts Wichtigeres als die richtige Aufbewahrung von Lebensmitteln: All unsere Modelle – ob Kühlschrank, Gefrierschrank oder Kühl-Gefrier-Kombination, eingebaut oder freistehend – halten jedes Salatblatt, jedes Lammkotelett und jede Erdbeere länger frisch.



COOL CREATIVE

Die kreative Kühl-und-Gefrier-Kombination für Geschmacksbewahrer

Eine Küche ist so individuell wie ihr Koch und so sollte auch der Kühlschrank den eigenen Geschmack widerspiegeln. Unsere freistehende, kreative Kühl-und-Gefrier-Kombination mit NoFrost und seiner geräumigen Innenaufteilung macht mehr aus Ihrer Küche. Seine FreshSafe 2 <0 °C> Schubladen halten Zutaten länger frisch, während NoFrost dafür sorgt, dass Sie Ihren Tiefkühlschrank nie mehr selbst abtauen müssen. Die Kühlschranktür aus Mattglas in Kreideoptik ist wiederbeschreibbar und magnetisch, damit Sie jederzeit Ihre Rezeptideen, Einkaufslisten oder Erinnerungen festhalten können.



Frische und Vielfalt – für jeden Kochtyp die passende Lösung



DER BESTE PLATZ FÜR FRISCHE LEBENSMITTEL

Ganz einfach länger frisch

Die Kältegeräte-Generation der NEFF Collection bietet ein Maximum an Komfort und Flexibilität. Und sie bietet mit ihren FreshSafe Frischesystemen hervorragende Bedingungen für die optimale Lagerung von frischen Lebensmitteln.



FRESH SAFE 2

2x länger knackig frisches Obst und Gemüse

Viele Sorten Gemüse, allen voran Salat, benötigen eine erhöhte Luftfeuchtigkeit. Dann bleiben Frische, Qualität und Nährstoffe optimal erhalten. Die Feuchtigkeit kann mit der FreshSafe  Schublade – wie in einem Frischetresor – mit einem Schieberegler optimal eingestellt werden. Obst und Gemüse bleiben doppelt so lange frisch, behalten ihre Nährstoffe, ihren typischen Geschmack und ihre knackige Konsistenz.

FRESH SAFE 3

3x länger natürlich frische Lebensmittel

Zwei Klimazonen mit unterschiedlicher Luftfeuchtigkeit und einer Temperatur nahe 0 °C sorgen für bestmögliche Kühl- und Lagerbedingungen. FreshSafe  FEUCHT-ZONE: Vitamine und Nährstoffe werden deutlich länger erhalten. Obst und Gemüse bleiben knackig und bewahren ihr Aroma. FreshSafe  TROCKEN-ZONE: Dieses Fach bietet ein ideales Klima für Fisch, Fleisch, Wurst, Milch, Milchprodukte und Hartkäse.



Weitere Highlights

FLEXIBLES FLASCHENGITTER

Mehr Platz, weniger Gedränge



Wein, Milch oder selbstgemachte Limonade – die abwechselnd geformten Streben unseres Flaschengitters halten Flaschen aller Art sicher im Griff. So lassen sich auch andere Lebensmittel flexibel daneben lagern.

EASY ACCESS SHELF

Der Schubladen-Trick für schnellen Zugriff



Flexibilität ist das A und O – mit unserem ausziehbaren EasyAccess Shelf können Sie auch die hintersten Gläser und Becher im Kühlschrank ganz einfach herausnehmen. Anstatt also zeitraubend alles hin- und herzuräumen, können Sie ab jetzt mit einem Griff die Zutaten auswählen, die Sie für Ihr nächstes Gericht brauchen.

N 70 | KG7493BD0
203 x 70 x 67 cm

Cool Creative, freistehende
Kühl-Gefrier-Kombination



KÜHLTEIL:

1 FreshSafe 2 Schublade
2 FreshSafe 2 <0°C> Schubladen

Emotion Light

Superkühlen

Flexibles Flaschengitter

Sicherheitsglas

—

—

—

—

Extrabreit, 70 cm

Magnetisch und beschreibbar

5 Ablageflächen (4 verstellbar),
3 Behälter im Kühlraum, 1 Flaschenregal

GEFRIERTEIL:

NoFrost

Vario Zone

3 transparente Gefriergut-Schubladen

ZUBEHÖR:

1 Eierablage, 1 Eiwürfelschale,
1 Flaschenkamm in Türabsteller



N 90 | KI8865DE0
177,2 x 55,8 cm

Einbau-Kühl-Gefrier-Kombination
mit Gefrierfach unten



KÜHLTEIL:

1 FreshSafe 3 Schublade

—

Emotion Light

Superkühlen

Flexibles Flaschengitter

Sicherheitsglas

—

—

Soft Close

—

—

3 Abstellflächen, davon 1 aus
Sicherheitsglas, 2 höhenverstellbar;
flexibles Flaschengitter;
2 Türabsteller, davon 1 Butter-/Käsefach

GEFRIERTEIL:

NoFrost

Vario Zone

3 transparente Gefriergut-Schubladen,
davon 1 BigBox

ZUBEHÖR:

2x Eierablage, 1 Eiwürfelschale,
1 Flaschenkamm in Türabsteller



N 70 | KI7866DF0
177,2 x 55,8 cm

Einbau-Kühl-Gefrier-Kombination
mit Gefrierfach unten



KÜHLTEIL:

1 FreshSafe 2 Schublade

—

Emotion Light

Superkühlen

Flexibles Flaschengitter

Sicherheitsglas

VarioShelf

EasyAccess Shelf

Soft Close

—

—

5 Abstellflächen aus Sicherheitsglas
(4 höhenverstellbar), davon
1 x VarioShelf, 1 x EasyAccess Shelf,
5 Türabsteller, davon 1 Butter-/Käsefach

GEFRIERTEIL:

NoFrost

Vario Zone

3 transparente Gefriergut-Schubladen,
davon 1 BigBox

ZUBEHÖR:

2x Kälteakku, 2x Eierablage,
1 Eiwürfelschale, 1 Flaschenkamm
in Türabsteller



N 90 | KI8816DE0
177,5 x 56 cm

Einbaukühlschrank



KÜHLTEIL:

1 FreshSafe 3 Schublade

Emotion Light

Superkühlen

Flexibles Flaschengitter

Sicherheitsglas

VarioShelf

EasyAccess Shelf

Soft Close

5 Abstellflächen aus Sicherheitsglas,
davon 1 x VarioShelf,
1 x EasyAccess Shelf;
flexibles Flaschengitter;
4 Türabsteller,
davon 1 Butter-/Käsefach

ZUBEHÖR:

2x Eierablage,

1 Flaschenkamm in Türabsteller



N 90 | KI8516DE0
140 x 56 cm

Einbaukühlschrank



KÜHLTEIL:

1 FreshSafe 3 Schublade

Emotion Light

Superkühlen

Flexibles Flaschengitter

Sicherheitsglas

VarioShelf

EasyAccess Shelf

Soft Close

5 Abstellflächen aus Sicherheitsglas,
davon 1 x VarioShelf,
1 x EasyAccess Shelf;
flexibles Flaschengitter;
4 Türabsteller,
davon 1 Butter-/Käsefach

ZUBEHÖR:

2x Eierablage,

1 Flaschenkamm in Türabsteller



N 90 | KI1416DD0
122,5 x 56 cm

Einbaukühlschrank



KÜHLTEIL:

1 FreshSafe 2 Schublade

Emotion Light

Superkühlen

Flexibles Flaschengitter

Sicherheitsglas

VarioShelf

EasyAccess Shelf

Soft Close

6 Abstellflächen aus Sicherheitsglas
(4 höhenverstellbar),
davon 1 x VarioShelf,
1 x EasyAccess Shelf;
flexibles Flaschengitter;
4 Türabsteller,
davon 1 Butter-/Käsefach

ZUBEHÖR:

2x Eierablage



**NOCH MEHR
GERÄTE FINDEN SIE
GANZ SCHNELL
AUF UNSERER WEBSITE.**



THE INGREDIENT BY NEFF

Die NEFF Ingredient-Website inspiriert mit leckeren Rezepten, spannenden Storys und vielen Tipps und Tricks rund ums Kochen. Mit praktischen Step-by-Step-Anleitungen zeigen wir, wie man mit NEFF-Geräten köstliche Gerichte zaubert.



STORIES

Finden Sie hier interessante Geschichten rund um Lebensmittel und deren Zubereitung. Von der hohen Kunst der Käsereifung über pflanzliche Alternativen zur Milch bis zum perfekten Brot – tauchen Sie in die Geschichten von The Ingredient ein.

REZEPTE

Stöbern Sie in den Rezepten von The Ingredient und entdecken Sie neue Lieblingsgerichte für jede Jahreszeit. Wir leiten Sie Schritt für Schritt durch die Zubereitung und Sie können jedes Rezept inklusive Zutatenliste auch als PDF herunterladen.

TIPPS & TRICKS

Verfeinern Sie Ihre Fähigkeiten in der Küche mit den Tipps & Tricks von The Ingredient und erfahren Sie mehr über Zubereitungsmethoden wie Garen im Sandbett oder Beizen oder lernen Sie, wie unser Gehirn den Geschmack beeinflusst.



ENTDECKEN SIE
»THE INGREDIENT« FÜR
LECKERE REZEPTE UND
SPANNENDE STORIES



NEFF ist auf vielen Social-Media-Plattformen präsent – auf **YouTube, Facebook, Instagram und Pinterest**. Dort kann man die Hausgerätewelt von NEFF auf unterhaltsame und informative Weise kennenlernen, sich von der Vielfaltigkeit unserer Produkte überzeugen, unsere Innovationen entdecken und sich vor allem mit uns und der Social Media Community austauschen.

INSPIRATION UND TIPPS FÜR IHRE WUNSCHKÜCHE

Machen Sie Ihren persönlichen Küchentraum wahr

Bei der Planung einer neuen Küche muss vieles vorher bedacht werden. Unsere NEFF Küchen-Inspirationen helfen Ihnen, Ihre Traumküche optimal zu planen und auf Ihre Wünsche und Bedürfnisse abzustimmen! Von der Auswahl des Lieblingsdesigns, der bedarfsgerechten Raumplanung, der optimalen Inneneinrichtung bis zur Suche nach den besten Geräten – werden Sie mit uns zum Küchenexperten.



TIPPS FÜR DIE KÜCHENPLANUNG

Eine neue Küche zu planen ist ein großes Projekt. Wir begleiten Sie Schritt für Schritt mit vielen praktischen Tipps und Infos und helfen Ihnen, sich über Ihre Vorstellungen und Wünsche klar zu werden.



KÜCHEN INSPIRATIONEN / KÜCHENIDEEN UND TRENDS

Gestalten Sie die Küche, die Sie sich schon immer gewünscht haben. Träumen Sie von einer zentralen Kochinsel? Von einem Materialmix aus Holz, Edelstahl und Stein? Bei der Gestaltung einer neuen Küche gibt es nahezu unendlich viele Möglichkeiten.

**ENTDECKEN SIE
INSPIRATIONEN
UND TIPPS
FÜR IHRE KÜCHE.**



MEHR ZU UNSEREN NEFF-PRODUKTEN UNTER
WWW.NEFF-HOME.COM/AT