



KOKEN MET PASSIE SINDS 1877

MAAK KENNIS MET NEFF



ONZE KEUKENAPPARATUUR WAKKERT JOUW CREATIVITEIT IN DE KEUKEN AAN



Welkom bij NEFF

De keukenoplossingen van NEFF omvatten onder andere ovens, kookplaten en afzuigkappen. Stuk voor stuk innovatieve producten die jou helpen bij het bereiden van het heerlijkste eten, of het nu gezond gestoomde maaltijden zijn, grillplaatgerechten of luchtig gebakken desserts. Ben je je aan het oriënteren op nieuwe keukenapparatuur en heb je kookambities die de pan uit rijzen? Dan stellen we onszelf graag aan je voor.

Koken inspireert mensen, mensen inspireren ons. Dit is het basisprincipe achter alles dat we doen bij NEFF. Onze apparaten worden gebruikt door hobbykoks en iedereen die zich op culinair vlak wil ontwikkelen. Want met NEFF keukenapparatuur gun je jezelf alle mogelijkheden om je kookideeën door te vertalen naar de praktijk. We doen daarbij niets liever dan je helpen om koken creatiever, gemakkelijker én leuker te maken. Zoals bijvoorbeeld met onze Slide&Hide® oven waarvan de deur bij het openen in zijn geheel onder de ovenruimte verdwijnt. NEFF koel-vriescombinaties zorgen daarbij dat je etenswaren onder optimale omstandigheden kunt bewaren en dus minder hoeft weg te gooien. Vaatwassen gaat met onze apparaten met een minimaal gebruik van water en energie, en ook nog eens heel erg stil.

Met het gebruik van hoogwaardig roestvrij staal en zwart, gehard glas hebben we het uiterlijk ervan in alle productgroepen zoveel mogelijk op elkaar afgestemd. De verlengde garantie maakt het extra aantrekkelijk om meerdere NEFF inbouwapparaten tegelijkertijd aan te schaffen. Vanaf 4 stuks geniet je maar liefst van 5 jaar garantie!

We helpen je graag met kiezen en oriënteren en laten je geduldig ontdekken welke apparaten het beste in jouw keuken passen.

Ben je benieuwd naar alle mogelijkheden en voordelen? Lees dan verder en maak kennis met onze unieke oplossingen. In onze designvisie zijn de apparaten het meesterwerk in jouw keuken.





INHOUD

Waarom jouw keuken een pronkstuk van NEFF verdient	6 - 7
Innovatief tot op de dag van vandaag	8 - 9
Deze NEFF gebruikers wil je absoluut leren kennen	10 - 11
Buitengewoon design met een speelse twist	12 - 13
Ontdek de NEFF Showroom in inspiratiehuis 20 20	14 - 15
Een keuken die met je communiceert	16 - 19

NEFF INBOUWOVENS	20 - 25
Slide&Hide® ovens	20
CircoTherm® heteluchtsysteem	21
NeffLight® ovenverlichting	21
VarioSteam ovens	22
FullSteam ovens	22
Pyrolytisch reinigen	23
Barbecue-accessoireset met spiesen	23
Compacte inbouwovens	24
Naadloze combinaties	25

SOUS-VIDE KOKEN BEGINT BIJ NEFF	26 - 27
Vacumeerlade	

ZET PERFECTE ESPRESSO, LATTE MACCHIATO EN CAPPUCCINO	28 - 29
Inbouw-koffiemachine	

NEFF KOOKPLATEN	30 - 37
TwistPad® Fire	30
FlexInductie	31
Geïntegreerde afzuiging	32
Een teppanyaki- of grillplaat voor op de FlexInductiekookplaat	33
Koken met domino-elementen	34
Gaskookplaat met FlameSelect®	36

NEFF AFZUIGOPLOSSINGEN	38 - 43
Plafondunits	39
Wandschouwkappen	39
Vlakschermafzuigkappen	39
Decoratieve afzuigkap met leesplank	40
AmbientLight	41
Afzuiging geïntegreerd in de kookplaat	42
Telescopische downdraftafzuiging	43
Werkbladafzuiging	43

NEFF VAATWASSERS	44-45
Zeolith® drogen	45
Waterbesparende functies	45
TimeLight	45
InfoLight	45

NEFF KOEL-VRIESCOMBINATIES	46-49
Verlengde versheid met FreshSafe	47
NoFrost	48
BottleFlex	49
GourmetTray	49

KLANTVRIENDELIJKE HULP DOOR EXPERTS VAN NEFF	50
---	-----------

ONTDEK ONZE GARANTIEMOGELIJKHEDEN	51
--	-----------

WAAROM JOUW KEUKEN EEN PRONKSTUK VAN NEFF VERDIENT



Het genot begint al bij de bediening.

Praktische keukenoplossingen met een innovatieve funfactor zijn onze specialiteit. Zoals de magische Slide&Hide® oven deur en de TwistPad® Fire, de bijzondere bediening van onze inductiekookplaten die is gebaseerd op één magnetische knop. Bakfanaten raken opgetogen van het unieke CircoTherm® heteluchtsysteem dat NEFF ovens hebben. Hier vertellen we je waarom.

SLIDE & HIDE®

DE ENIGE OVEN MET VOLLEDIG
INSCHUIFBARE OVENDEUR



5 VOORDELEN

1. Bij het openen verdwijnt de oven deur helemaal onder de oven
2. Ongehinderde toegang en daardoor ook erg veilig bij hoge inbouw
3. Ergonomisch ontwerp: 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



Meer weten?
Ga naar pagina 20.

TWISTPAD® FIRE

UNIEKE, MAGNETISCHE BEDIENING
VAN DE NEFF INDUCTIEKOOKPLATEN

5 VOORDELEN

1. De looks van een strakke draaiknop gecombineerd met magnetische aantrekkingskracht
2. Gemakkelijk: alle kookzones met slechts één knop onder controle
3. Veilig en kindvriendelijk: de kookplaat schakelt uit zodra de TwistPad® Fire wordt verwijderd
4. Slim: eenmaal ontkoppeld blijven instellingen toch nog 30 seconden bewaard
5. Met de knop er afgehaald is de kookplaat makkelijk schoon te maken



Meer weten?
Ga naar pagina 30.



CIRCOTHERM®

HET BUITENGEWONE HETELUCHTSYSTEEM VAN DE NEFF OVENS

5 VOORDELEN

1. Door de oven wordt een gecontroleerde luchtstroom geblazen, die zich als het ware om de gerechten wikkelt
2. Sneller en homogener bakresultaat: gelijkmatige garing op elk niveau en in elke positie
3. Mogelijkheid om verschillende gerechten tegelijkertijd te bereiden zonder geur- en smaakvermenging
4. Grillgerechten schroeien snel dicht
5. Minimaal warmteverlies bij het openen van de deur



Meer weten?
Ga naar pagina 21.



INNOVATIEF TOT OP DE DAG VAN VANDAAG



Al meer dan 140 jaar pure vakmanschap.

NEFF is een van de oudste merken huishoudelijke apparaten in Europa en werd in 1877 door Carl Neff opgericht in Bretten in Duitsland. Een lijst van innovaties kenmerkt onze geschiedenis en daar komen nog jaarlijks innovatieve oplossingen bij. Het meest recent zijn dat de Home Connect apparaten die met wifi zijn verbonden. Perfect afgestemd op het moderne leven.



1954

De eerste magnetron
in Europa



1958

De eerste gebruiksklare
inductiekookplaat



1961

De eerste
inbouwoven



1971

De eerste
inbouwoven met
heteluchtsysteem
CircoTherm®



NEFF producten zijn van betrouwbare Duitse kwaliteit en dat is te merken. We staan garant voor unieke kookoplossingen en willen onze apparatuur langdurig waar voor zijn geld laten bieden. Dit betekent niet alleen dat we onze producten tot in perfectie uitdenken en vervaardigen. Maar ook dat we kritisch kijken naar de levensduur en het productieproces. We vinden het belangrijk om onze klanten een totaaloplossing te bieden inclusief een landelijk servicenetwerk.

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 en meest zuinige energieklassen bevinden en de nieuwste en meest innovatieve technologieën bevatten om stroom en water te besparen. Ook onze efficiënte manieren van transport, logistiek en recycling dragen hier aan bij. En door onze koel-vriescombinaties te voorzien van een slim versheidssysteem vindt er bijvoorbeeld minder voedselverspilling plaats.

UITVOERIG GETEST

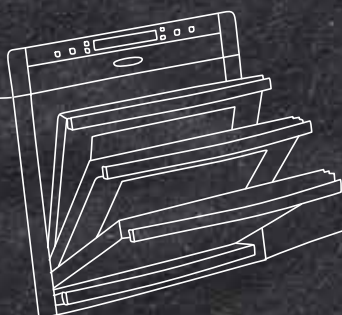
Voordat apparatuur onze fabriek verlaat, wordt alles tot in het kleinste detail getest. In een testomgeving stellen we de apparaten langdurig bloot aan tal van gesimuleerde omstandigheden. Pas als het apparaat hier perfect werkt, vinden wij het goed genoeg voor jou. De prestaties van onze apparatuur worden keer op keer verbeterd, zodat jij er thuis 100% op kunt vertrouwen.

VERBONDEN MET INTERNET

Onze nieuwe Home Connect keukenapparaten kun je heel makkelijk verbinding laten maken met internet. Hiervoor installeer je de Home Connect app op je mobiele telefoon of tablet en verbind je het apparaat vervolgens met je wifinetwerk. Met de extra aanschaf van Amazon Alexa maak je talloze spraakgestuurde toepassingen mogelijk en stem je de werking van de apparaten precies op jouw behoeften in en rond de keuken af.

AANTREKKELIJKE GARANTIE

Op alle keukenapparaten die je bij ons koopt en registreert, zit vanaf dat moment automatisch 2 jaar standaard fabrieksgarantie. Deze kun je gratis met 3 jaar verlengen wanneer je 4 of meer NEFF inbouwapparaten tegelijkertijd aanschaft. Je hebt de mogelijkheid om gratis aanvullende anti-roestgarantie op vaatwassers aan te vragen én om een verlengde verzekering van 7 jaar aan te schaffen. Meer informatie op pagina 51.



2002

De ovensdeur die volledig verdwijnt:
Slide&Hide®



NU

Home Connect:
verbonden
keukenapparatuur



DEZE NEFF GEBRUIKERS WIL JE ABSOLUUT LEREN KENNEN

Mensen met een passie voor koken.

Koken inspireert mensen, mensen inspireren ons. Dit is het basisprincipe achter alles dat we doen bij NEFF. Maak kennis met Sara, Lorenzo, Esther, Isabelle en Christoph. Er is één ingrediënt dat je in al hun keukens zult terugvinden. En dat is liefde.



SARA

Sara maakt rivierkreeft zo klaar dat je je vingers er bij aflikt.

'Ze worden het lekkerst als ik ze halverwege keer en bedruip met boter en olie. De automatisch verdwijnende ovendeur van de Slide&Hide® is daarbij een uitkomst. Ik reik zo met mijn bakkwast de oven in, zonder dat de ovendeur me in de weg zit.'

Benieuwd naar de oven in werking?

Scan de QR-code voor de Slide&Hide® productfilm.



LORENZO



Lorenzo laat zich inspireren door recepten uit de Home Connect app. Van makkelijke borrelhappen tot uitgebreide desserts, die stap voor stap worden uitgelegd.

'Omdat ik mijn telefoon heb gekoppeld aan de keukenapparaten ontvang ik een bericht wanneer gerechten uit de oven kunnen.'

Bierbrood met bacon-boter bakken?

Scan de QR-code voor dit stoere recept.



ESTHER



Esther vindt de automatische reinigingsfuncties van de NEFF ovens echt een uitkomst. Door een speciale coating van de wanden is schoonmaken veel minder intensief, want aanslag maakt alleen nog kans op de bodem en de binnenkant van de oven deur.

'Met wat keukenpapier zijn die zo schoon te maken. Efficiënter en makkelijker kan het bijna niet!'

Oosterse vis stomen in de oven? Scan de QR-code en probeer dit recept met forel en Thaise basilicum.



ISABELLE



Behalve dat ze veel energiezuiniger koelt, geniet **Isabelle** ook van de manier waarop ze haar nieuwe NEFF koel-vriescombinatie in kan richten.

'Met dit slimme draaimechanisme tover ik een koelkastplank om in een rek voor wijn of champagne!'

Ken je de GourmetTray al? Deze coole koelkastaccessoire is tegelijkertijd een multifunctioneel dienblad, gemaakt van duurzaam bamboe. Blader door naar pagina 49.



CHRISTOPH

Christoph zweert al jaren bij het koken op inductie. NEFF verkoopt hier ook verschillende accessoires voor, zoals de grillplaat en de teppanyakiplaat, die in hun geheel op de FlexInductiekookplaat passen.

'De platen lenen zich goed om op te bakken. Bijvoorbeeld een visje op de huid waarvan ik wil dat het lekker krokant wordt.'

De truc is om de teppanyakiplaat eerst op half vermogen voor te verwarmen. Scan de QR-code en onze NEFF Chefs doen het voor.





BUITENGEWOON DESIGN MET EEN SPEELSE TWIST



Voor keukens vol creativiteit.

NEFF apparaten hebben een herkenbaar design dat met talrijke internationale designprijzen is bekroond. Kenmerkend is de liefde voor detail: tot in de puntjes is gekozen voor de beste materialen en afwerking. Dat maakt de keukenapparatuur van NEFF zowel plezierig om mee te werken als naar te kijken.



BESCHRIJFBARE, DECORATIEVE AFZUIGKAP MET LEESPLANK

Een afzuigkap waarop je kunt schrijven en je kookboek kunt zetten, zodat je op ooghoogte kunt lezen wat de volgende stap in het recept is. Het beschrijfbare gedeelte is bovendien magnetisch, terwijl de afzuigkap ook nog gewoon doet wat ie moet doen: geruisloos kooklucht afvoeren.

COOLCREATIVE KOEL-VRIESCOMBINATIE

De deur van deze extra brede koelvriescombinatie is ook beschrijfbaar. Hij is gemaakt van matzwart glas en zo bewerkt dat magneten er ook aan blijven kleven. Leuk om je foto's op te hangen of je boodschappenlijst op te schrijven.



ZEER GEWAARDEERD DOOR CONSUMENTEN

Gebruikers van NEFF apparaten zijn over het algemeen erg tevreden over onze keukenapparatuur. Dit is te zien aan de beoordelingen op de reviewsite Kieskeurig.nl, en ook op onze eigen website. Achter elk product staat hier met een duidelijk scoreoverzicht aangegeven of en hoe het apparaat precies bevalt. Onder andere wordt ingegaan op het gebruiksgemak en de kookprestaties die de apparaten leveren.



ONTDEK DE NEFF SHOWROOM IN INSPIRATIEHUIS 20|20



Kom je oriënteren, een demosessie beleven of zelf koken.

Overweeg je een nieuwe keuken of zijn je huidige apparaten aan vervanging toe? In inspiratiehuis 20|20 in Hoofddorp helpen we je om je op de nieuwste inbouwapparatuur te oriënteren. Deze brochure is bedoeld als eerste kennismaking. Wie het gemak van onze apparatuur echt wil beleven, komt snel de echte NEFF sfeer proeven in onze showroom.



FOTO FD/DOCK, Adam van Noort

PLAN EEN ADVIESGESPREK

Spontaan langskomen kan altijd. Maar wil je er zeker van zijn dat onze NEFF adviseurs alle tijd en aandacht voor je hebben, maak dan van tevoren een afspraak. Aan de hand van jouw individuele situatie en wensen geven we je graag het allerbeste advies. In ongeveer een uur laten we je alle apparaten ontdekken en nemen we samen de tijd om te kijken welke apparatuur het beste bij je past. Ga naar inspiratiehuis2020.nl/contact en plan de afspraak alvast in.



VOLG EEN KOOKDEMONSTRATIE

We doen niets liever dan bezoekers van inspiratiehuis 20|20 wegwijs maken in het ruime aanbod van toonaangevende NEFF inbouwapparatuur. Om onze apparaten in een praktische setting te leren kennen, geven onze NEFF Chefs op zaterdagen ook kookdemonstraties. Deze gaan vooral in op de mogelijkheden van verschillende ovensystemen en de inductiekookplaat en laten je ontdekken welke heerlijke gerechten je hiermee kunt bereiden. Deze demonstraties zijn gratis, duren twee uur en worden gehouden in de NEFF Showroom. Aanmelden kan via inspiratiehuis2020.nl/demonstratie

ONZE OPENINGSTIJDEN

Je bent welkom in onze showroom op **dinsdag t/m zaterdag van 09.30-17.00 uur en ook op enkele zondagen**. Kijk op inspiratiehuis2020.nl welke zondagen dat zijn, wanneer de genoemde demonstraties en workshops allemaal worden gehouden, of schrijf je alvast in voor de algemene lezing van een half uur, die begint bij de basis en ook helpt met het kiezen van de juiste keukenapparatuur.

Je vindt de NEFF showroom in **inspiratiehuis 20|20 aan de Taurusavenue 36 in Hoofddorp**.



DOE MEE MET EEN KOOKWORKSHOP

Ook ná de aankoop blijven we onze klanten graag helpen en uitdagen om hun NEFF apparaat ten volle te benutten. Onze kookworkshops over koken met stoom spelen hier perfect op in. Voor een bedrag van € 49,- per persoon kun je hier een verrassend driegangenmenu voor jezelf maken en leer je alle mogelijkheden van de bakoven en inductiekookplaat kennen. En bij een goed diner mag een bijpassende wijn natuurlijk niet ontbreken. Hier wordt door ons voor gezorgd. Een datum kiezen en inschrijven kan via inspiratiehuis2020.nl/workshop

LAAT JE INSPIREREN

Kun jij nog wel wat extra inspiratie en expertise gebruiken? Op onze Facebookpagina posten we wekelijks nieuwe recepten en handige tipvideo's van onze NEFF Chefs. Ook onze Instagram staat vol kookinspiratie. Ga snel naar www.facebook.com/NeffCheff en www.instagram.com/neffnederland. In de zomer zijn we aanwezig op het culinaire festival in Nederland: The Taste of Amsterdam en kun je met de apparatuur aan de slag of er bekende chefs mee zien werken in het NEFF Chef's Theater, de NEFF Kinderkeuken, de NEFF Chef's Table en de NEFF Kookschool.





EEN KEUKEN DIE MET JE COMMUNICEERT



NEFF Home Connect maakt het mogelijk.

Jouw keuken is het epicentrum van je kookcreativiteit en het is fijn als je apparatuur je daar steun bij biedt. Met de komst van de Home Connect ovens, kookplaten en afzuigkappen, koffieautomaten, koelkasten en vaatwassers, laten we je bij NEFF profiteren van alle voordelen die een verbonden keuken te bieden heeft.



SWIPEN OF PRATEN

De NEFF Home Connect apparaten beschikken over wifi en een eigen app. Ook zijn ze gelinkt met andere bekende Internet of Things platformen zoals IFTTT en Amazon Alexa*. Omdat de oven wordt weergegeven in de Home Connect app, kan Sara hem vanaf elke locatie bedienen met een smartphone, tablet of computer. Geen vieze vingers op de telefoon of het ovensdisplay? Als ze straks haar handen vol heeft tijdens het kneden van het pastadeeg, schakelt ze de oven in door hem een spraakopdracht* te geven.



* Met de aanschaf van Amazon Alexa maak je talloze spraakgestuurde toepassingen mogelijk die precies op jouw behoeften in en rond de keuken zijn afgestemd. Zeg bijvoorbeeld 'Alexa, ask Home Connect oven when my dinner will be ready' en Alexa zal een exact antwoord geven. Installeer daarbij de Home Connect app en IFTTT app zodat je gebruik kunt maken van alle functionaliteiten die we hier beschrijven.



START DE PLAYLIST

Met de app *IFTTT (If This Then That)* kun je een groot aantal diensten en apparaten verbinden die je dagelijks gebruikt, waaronder de NEFF Home Connect apparaten. Met scenario's die *applets* worden genoemd, geef je die een eenvoudige instructie: *If This Then That*. *This* is de trigger en *that* een actie die als gevolg van de trigger wordt gestart. Wanneer het braadstuk bijvoorbeeld klaar is, geeft je NEFF oven opdracht om de Spotify *Dinner with friends*-playlist te starten.



HOME CONNECT APP

Met de Home Connect app beheer je al je verbonden apparaten en stel je routines* samen die je ondersteunen in de keuken. Daarnaast staat de app vol recepten voor het bereiden van originele gerechten. Ook bevat hij instructies over het combineren van kruiden en specerijen en vind je er informatie over de beste bewaarpositie van etenswaren in je koelkast. Ga naar Google Play of de App Store en download alvast een demoversie. Zo kun je al een idee krijgen van de mogelijkheden, zelfs als je nu nog geen Home Connect apparatuur in huis hebt.

KOOKGEUREN VERDWIJNEN VANZELF

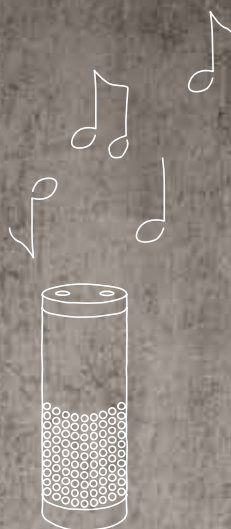
Onze beschrijfbare afzuigkappen met gekleurd licht brengen sfeer in iedere keuken. Inschakelen gaat automatisch op het moment dat er kookgeuren worden waargenomen in de buurt van de Home Connect kookplaat. En omdat deze inductiekookplaat en de Ambient Light wandschouwkap met elkaar communiceren door middel van wifi, zijn nog meer extra toepassingen mogelijk. Zo kun je het gekleurde licht van de afzuigkap laten veranderen zodra gerechten klaar zijn.





EEN WERELDREIS NOG VÓÓR HET ONTBIJT

Koffieliefhebbers worden op hun wenken bediend door de Home Connect inbouwkoffieautomaat. Bedien je verbonden keukenapparaten met behulp van spraakherkenning of koppel je koffieautomaat aan de wekker en je wordt wakker met de geur van verse koffie! Waar gaat jouw voorkeur naar uit? Een Australische flat white, een Colombiaanse cortado of een perfecte cappuccino? Via de Home Connect app kun je het koffieautomaat allerlei internationale specialiteiten laten bereiden.



» ALEXA, WHAT'S THE TRAFFIC LIKE? «



MOTIVEER JEZELF MET KOFFIE

Esther haalt 's ochtends haar energie uit extra sterke koffie. Door je koffieapparaat te verbinden met wifi, kunt je de Home Connect app op elk gewenst moment opdracht geven om je favoriete koffiespecialiteit te bereiden. Werk je weleens vanuit huis?

Home Connect en IFTTT* houden je gemotiveerd als jij jezelf na het versturen van een x aantal e-mails telkens belooft met een perfect gezette cappuccino!



* Met de app IFTTT (If This Then That) kun je een groot aantal diensten en apparaten verbinden die je dagelijks gebruikt, waaronder de NEFF Home Connect apparaten.



VOLG EEN HOME CONNECT WORKSHOP

Wie Home Connect apparaten van NEFF bezit of daar geïnteresseerd in is, leren we tijdens een gratis workshop hoe de functionaliteiten ervan optimaal benut kunnen worden.

Kom hiervoor naar inspiratiehuis 20|20, waar ook de NEFF Showroom is gevestigd. Voor deze twee uur durende workshop schrijf je je in via inspiratiehuis2020.nl/workshop



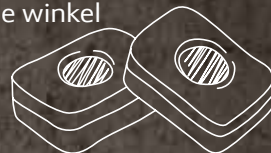
EEN STANDJE KOUDER

Maak kennis met de opberghulp en de teller van de Home Connect koelkast en ontdek hoe handig het is om hem op afstand te bedienen. De Home Connect app biedt je een geheugensteuntje op welke plek in de koelkast je etenswaren het beste neer kunt leggen om ze lang vers te houden. Home Connect en IFTTT* bieden je desgewenst inzicht in hoe vaak je je koelkast dagelijks, wekelijks, maandelijks en jaarlijks opent. Stel de temperatuur op afstand een aantal graden bij, zodat een grote lading verse boodschappen sneller gekoeld is bij thuiskomst van de (super)markt.



VOORRAADBEHEER VAN DE VAATWASTABLETLEN

Een handig extraatje van onze Home Connect vaatwasser, is dat je een teller mee kunt laten lopen met de hoeveelheid vaatwastabletten die in een verpakking zitten. Bijna op? Dan krijg je een melding en kun je op tijd naar de winkel voor je zonder komt te zitten.



MEER TIJD VOOR GEZELLIGHEID

Na het dessert laadt Sara het laatste bestek met de bordjes in de vaatwasser. Dankzij de auto-startfunctie waarmee ze aangeeft welk vaatwasprogramma ze precies wil laten draaien, kan ze meteen weer bij haar vrienden aan tafel schuiven. Eén tik en de vaatwasser doet de rest.



INBOUWOVENS VAN NEFF



Altijd een oven die perfect aansluit bij jouw kookwensen.

Wil je bakken met hete lucht, 100% stomen, stoom toevoegen tijdens het gebruik, een broodbakstand of ook een magnetronfunctie tot je beschikking hebben? Wij helpen je een oven te vinden die het beste bij je past en ontwikkelden moderne, overzichtelijke displays voor het bedienen van al die functies.

SLIDE & HIDE®

DE ENIGE OVEN MET VOLLEDIG
INSCHUIFBARE OVENDEUR.

De Slide&Hide® oven deur van NEFF is een unieke functie die je nergens anders tegenkomt. Met Slide® draait de handgreep ergonomisch met je hand mee en met Hide® verdwijnt de oven deur geheel onder de oven. Dat betekent ongehinderde toegang tot de ovenruimte als je lekker aan het koken bent voor familie of vrienden.

LET OP Alleen verkrijgbaar op standaard apparaten (van 60 cm).



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



CIRCO THERM®

HET BUITENGEWONE HETELUCHTSYSTEEM
VAN DE NEFF OVENS.

CircoTherm® zorgt voor een perfect gelijkmatige verdeling van hete lucht door de hele ovenruimte. Verdeel je koekjes over meerdere bakplaten, dan worden ze gelijkmatig bruin en allemaal even knapperig. Elk ovenniveau heeft een eigen luchtstroom waardoor smaken en geuren zich niet vermengen. Zo kun je tegelijkertijd zoete en hartige gerechten in de oven bereiden.



OP DRIE OVENNIVEAUS BAKKEN ZONDER
SMAAK- OF GEURVERMENGING.



NEFFLIGHT®

BINNENVERLICHTING DIE JE GERECHTEN
IN DE SPOTLIGHT ZET.

Met de speciale NeffLight® ledverlichting worden zelfs de achterste hoeken van de ovens perfect uitgelicht. In de meeste ovens bevindt de verlichting zich in de ovenruimte, waardoor het schijnsel wordt tegengehouden door de bakplaten en de roosters. NeffLight® zit in de deur, waardoor overal licht op wordt geschoten, zonder te verblinden. Uiteraard is NeffLight® goed bestand tegen trillingen en hoge temperaturen.





VARIOSTEAM OVENS

VOEG STOOM TOE TIJDENS HET BAKKEN.

Deze ovenfunctie is met andere standen te combineren en zorgt ervoor dat er tijdens het bakken stoom in de ovenruimte komt. Zo krijg je heerlijke gerechten die mals en sappig zijn van binnen en knapperig van buiten zonder dat je daar een complete stoomoven voor nodig hebt.

FULLSTEAM OVENS

JOUW DROOMOVEN OM 100% MEE TE STOMEN.

FullSteam ovens bieden de mogelijkheid om 100% te stomen, maar ook om tijdens het gebruik van de heteluchtstand extra stoom toe te voegen. Wanneer producten geleidelijk worden gegaard met stoom kunnen de smaken zich volledig ontwikkelen. Lekker en gezond!





PYROLYTISCH REINIGEN

OVENREINIGING AAN DE HAND VAN
EXTREME VERHITTING.

Pyrolyse is het systeem waarmee onze ovens zich grotendeels zelf reinigen. Het verhit etensresten tot 480 °C waardoor er niks meer van overblijft dan wat as. Met een sponsje is dat vervolgens zo schoon te maken. Efficiënter en makkelijker kan bijna niet.

43%

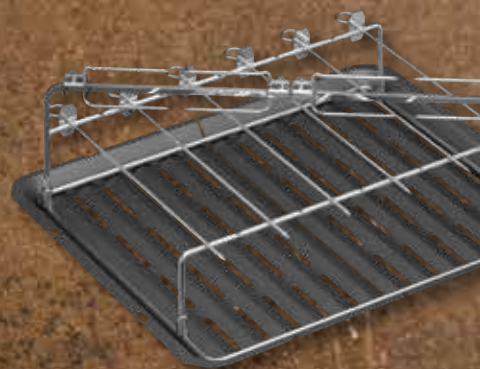
ONTDEK HET GEMAK VAN EEN ZELFREINIGENDE OVEN

Uit een onderzoek dat wij in samenwerking met vtwonon hielden onder kopers van keukens in Nederland, blijkt dat voor 43% van hen het schoonmaken van de oven een ergenis is. Ontdek pyrolyse, waarmee de oven zich grotendeels zelf reinigt!

NEFF BARBECUESET

EEN SLIMME ACCESSOIRESSET VOOR EEN UPGRADE VAN JE OVEN.

Bereid rotisseriegerechten gewoon bij jou thuis met onze barbecueset, bestaande uit een tweedelig bakblik, grote grillspies en zes kleine spiesen. Deze bieden voldoende ruimte voor twee kleine kippen en je kunt er bijvoorbeeld ook paprika's mee grillen. Met CircoTherm® worden de spiesen helemaal rondom verwarmd zonder dat ze hoeven te draaien.



COMPACTE INBOUWOVENS

Meer keuzevrijheid: plaats inbouwapparaten hoe jij dat wilt.

De compacte inbouwapparaten van NEFF, die in een nis van 45 cm hoog geplaatst kunnen worden, bieden ook veel mogelijkheden. Compacte ovens zijn verkrijgbaar met stoom- of magnetronfunctie en supergeschikt om er creatieve inbouwoplossingen mee te realiseren. Door compacte apparaten in te bouwen met een warmhoudlade of vacumeerlade eronder, kun je ze perfect zij aan zij plaatsen met apparaten van 60 cm.



VERTICAAL EN HORIZONTAAL PERFECT TE COMBINEREN



OVENS OP WERKHOOGTE

Plaats je de oven op armhoogte of in een wandkast op ooghoogte, dan is dat niet alleen handiger, het is ook stuk veiliger. Met Slide&Hide® kun je in één vloeiende beweging de ovendeur openen en gloeiend hete gerechten in één beweging uit de oven halen. Wil je meer weten over hoe je de keuken ergonomisch kunt indelen? Kom dan langs in onze showroom in inspiratiehuis 20|20 waar onze deskundigen je graag voorzien van vrijblijvend advies.

NAADLOZE COMBINATIES

NAADLOOS DESIGN DANKZIJ DOORLOPENDE,
ROESTVRIJSTALEN OMLIJSTING

Onze creatieve inbouwoplossingen creëren in iedere keuken een harmonieuze uitstraling. NEFF is wereldwijd de eerste producent die daarbij voorziet in een naadloze inbouwoplossing bij de montage van twee boven elkaar geplaatste apparaten.

Deze worden door middel van SeamlessCombination strips samengevoegd tot één indrukwekkend geheel waarbij je geen storende naden ziet.



SOUS-VIDE KOKEN BEGINT BIJ NEFF



Vacuümgaren en de voordelen.

Door gemarineerd, vacuüm verpakt voedsel te garen op een constante, lage temperatuur wordt het supersappig en krijgt het een intense smaak. NEFF ovens hebben daar een speciale sous-videfunctie voor, zodat je dit nu ook thuis kunt beleven. De NEFF vacumeerlade helpt met het perfect luchtdicht verpakken van de sous-videgerechten.



WIST JE DAT

de zakken die bij de NEFF vacumeerlade worden geleverd van veilig plastic zijn en daardoor ook vrij van bisphenol A (BPA)?



Sous-vide is een combinatie van twee technieken: vacuümtrekken van voedsel en garen op lage temperaturen. NEFF ovens hebben daar een speciale sous-videstand voor, maar het kan ook in een weckketel of ander sous-videapparaat. Bij de bereiding worden al het vocht en de smaken en geuren vastgehouden in speciale plastic zakken, waar je meer dan 95% van alle zuurstof* uit kunt halen met hulp van de NEFF vacumeerlade.

EFFICIËNT EN TIJDBESPAREND

Door het perseffect wordt het vocht gelijkmatig door de vacuümszak verspreid en kunnen ingrediënten perfect garen. Omdat de garing heel langzaam en gelijkmatig gaat, kan het gerecht uren achtereen in de oven blijven liggen. Het is dus klaar wanneer jij klaar bent om aan tafel te gaan.

NOG MEER VOORDELEN

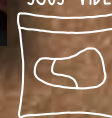
- Zowel vlees, vis, eieren, groenten en zelfs desserts met fruit zijn sous-vide te bereiden
- Sappen en aroma's blijven bewaard, ze verdampen niet zoals bij koken of bakken
- Omdat producten hun vocht behouden, verliezen ze niks van hun oorspronkelijke volume
- Sous-vide zorgt voor ideale texturen die met geen andere kookmethode zijn te verkrijgen

1.

In de NEFF vacumeerlade wordt het zuurstofniveau geminimaliseerd en worden de ingrediënten in een zak gevacumeerd.



SOUS-VIDE



2.

Leg de luchtdicht verpakte portie in de NEFF oven en laat hem garen op de sous-vide stoomstand. Haal het warme vlees er na de bereiding uit en serveer het met het vocht en de andere verpakte ingrediënten.



3.

Vocht uit de zak kun je ook gebruiken in soepen en sauzen, en het afgekoelde vlees later kort afbakken in een grillpan.



*) Onze vacumeerlades zuigen vacuüm tot meer dan 95% (<-950 mbar). De houdbaarheid van producten wordt op deze manier tot wel vijf keer verlengd. Door ze volledig luchtledig te verpakken wordt het oxideren (en dus de veroudering) van de etenswaren tegengegaan. Sauzen en kruiden kunnen in porties worden gevacumeerd om ze vervolgens in de koelkast of vriezer te bewaren. De NEFF vacumeerlade heeft bovendien een aparte vacuümslangaansluiting om potten, bakjes en flessen vacuüm te kunnen trekken.

ZET PERFECTE ESPRESSO, LATTE MACCHIATO EN CAPPUCCINO



Voor koffieliefhebbers die op zoek zijn naar kwaliteit.

De NEFF inbouw-koffiemachine laat je op elk moment van de dag van perfecte koffie genieten. Met één druk op de knop worden de bonen gemalen, de koffie gebrouwen en de melk opgeschuimd. Hij ziet er mooi uit en neemt minder plek in dan een los koffieapparaat.





ALTIJD HET PERFECTE AROMA

Met onze inbouw-koffiemachine, maak je alle koffiespecialiteiten in een handomdraai, en geniet je van net zulke lekkere koffie als buiten de deur. De optimale bereidingstemperatuur voor perfecte espresso ligt tussen 90 en 95 °C. Ons systeem verhit het water gedurende het hele bereidingsproces daarom precies tot deze temperatuur.

WIST JE DAT

Onze koffiemachines ook theewater schenken in wel vier verschillende temperaturen?

Voor de lekkerste thee gebruik je bij iedere soort de juiste temperatuur.

70 °C voor witte thee

80 °C voor groene thee

90 °C voor zwarte thee

100 °C voor vruchtenthee



KOFFIESPECIALITEITEN MET EEN DRUK OP DE KNOP

Begin de dag met een perfecte espresso en geniet van de lekkerste koffie wanneer je maar wil. Maak je keuze op het display en laat de OneTouch functie precies bepalen hoeveel koffie, warme melk en schuim er nodig is voor de perfecte cappuccino of latte macchiato. Na elke zetbeurt wordt het melksysteem automatisch gereinigd met een portie stoom.



NEFF KOOKPLATEN



De juiste kookplaat voor iedere kookstijl.

Wil je snelheid en flexibiliteit? Dan stellen we graag onze inductiekookplaten aan je voor. Kook je graag op gas? Dan is een van onze innovatieve gaskookplaten iets voor jou. Kun je geen keuze maken? Dan is de dominoserie wellicht de beste keuze, omdat hier beide soorten kunnen worden gecombineerd. Onze kookplaat met afzuiging combineert twee apparaten in één en zorgt voor een vrij zicht tijdens het koken.



TWISTPAD® FIRE

UNIEKE, MAGNETISCHE BEDIENING VAN
DE NEFF FLEXINDUCTIE KOOKPLATEN.

De TwistPad® Fire is de afneembare, verlichte bedieningsknop van onze inductiekookplaten. Je kunt de kookzones er heel eenvoudig mee bedienen en hij ziet er ook nog eens prachtig uit. Op pagina 7 heb je alles kunnen lezen over de voordelen van de TwistPad® Fire. Hier vertellen we je meer over de gemakken van koken op inductie.





FLEXINDUCTIE

MAXIMALE FLEXIBILITEIT BIJ HET
PLAATSEN VAN DE PANNEN.

Onze inductiekookplaten zijn opgedeeld in FlexZones: kookzones die de grootte en vorm van pannen automatisch herkennen. FlexZones worden automatisch gekoppeld als je er grote pannen op zet en zelfs een braadslede kan op deze manier in zijn geheel worden verhit.

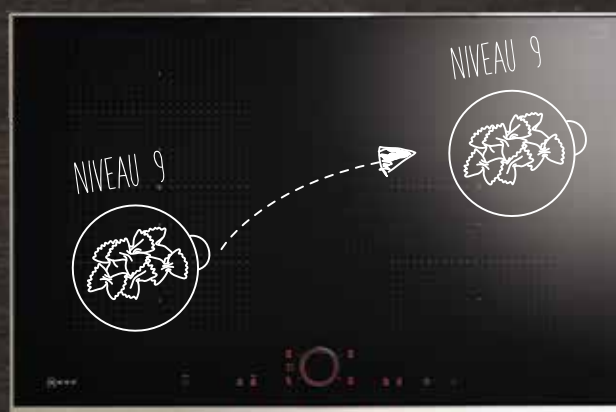


Met de TouchControl bediening
schakel je ook heel makkelijk
tussen de inductiestanden.



ZO WERKT POWERMOVE

Met de PowerMove functie wordt de kookplaat zo ingesteld dat je pannen makkelijk heen en weer kunt schuiven tussen niveaus met uiteenlopende temperaturen. Hoe verder van je af, hoe lager de temperatuurinstelling.



ZO WERKT POWERTRANSFER

Bij het verplaatsen van kookgerei onthoudt PowerTransfer de instellingen zodat die automatisch worden overgenomen op de nieuwe plek. Kwestie van één klik op de TwistPad®Fire.



INDUCTIEKOOKPLAAT MET GEÏNTEGREERDE AFZUIGING

GEEN AFZUIGKAP MEER IN HET ZICHT.

Dit prachtige apparaat is perfect voor wie graag een open keuken wil met een heleboel ruimte boven en rond de kookplaat. Afhankelijk van het model heeft een inductiekookplaat met geïntegreerde afzuiging vier inductiezones, waarvan twee FlexZones of twee kookzones die tot één kookzone gecombineerd kunnen worden. Flexibel in te bouwen met zowel een luchtafvoer- als recirculatie-inbouwset.

SENSORGESTUURDE WERKING

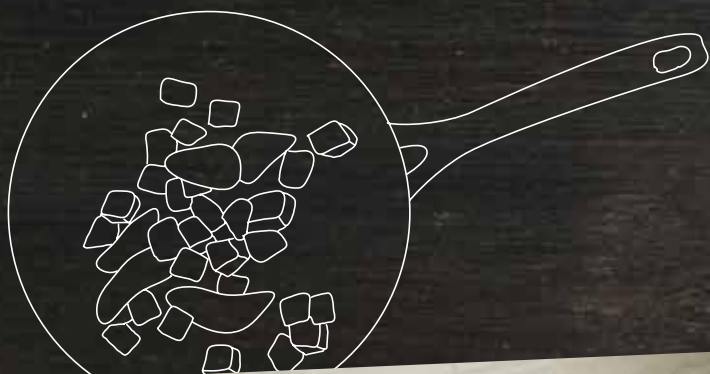
Heel veel kookplezier dankzij de volautomatische werking van de afzuiging zodra de kookplaat in gebruik wordt genomen.

AUTOMATIC AIR SENSOR

De afzuigcapaciteit wordt automatisch aangepast aan de hoeveelheid kookgeuren en dampen die worden waargenomen.

MOOI OM TE ZIEN

Het rooster waardoor de lucht naar binnen wordt gezogen is gemaakt van hoogwaardig gietijzer en is zowel hitte- als vaatwasserbestendig, dus je kunt er een hete pan op zetten.





TEPPANYAKIPLAAT VOOR DE FLEXINDUCTIE KOOKPLAAT

Verenig het beste van de Oosterse en Westerse keuken.

Teppanyaki betekent letterlijk 'grillen op een ijzeren plaat'. Om jou deze oude Japanse kooktechniek naar tafel te laten brengen, presenteren we met trots onze teppanyakiplaat voor de FlexInductie kookplaat. Gemaakt van hoogwaardig roestvrij staal en snel verwarmd. Ideaal voor rundvlees, vis en oosterse groenten.



GRILLPLAAT VOOR DE FLEXINDUCTIE KOOKPLAAT

Voor het professioneel grillen van vis, vlees of groenten.

Maak van je Flexinductie kookplaat een grill met de NEFF grillplaat. De FlexZones worden automatisch gekoppeld als je de plaat erop legt en allerlei gerechten bak je heerlijk krokant en voorzie je van mooie grillstrepen. Gemaakt van gegoten aluminium, met een eenvoudig schoon te maken keramische coating.



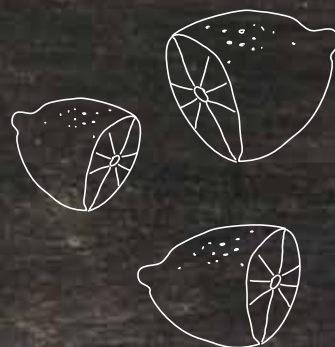
MET HANDIGE RESTWARMTEINDICATOR

'Uit' en 'afgekoeld' zijn niet hetzelfde. Eenmaal uitgeschakeld, geven we daarom veiligheidshalve de hoeveelheid restwarmte van de kookplaat aan. Bij een zichtbare 'H' is de kookplaat nog warm. Wanneer de 'h' op het display wordt getoond, is de kookplaat bijna afgekoeld. Onverlicht is de kookplaat pas helemaal afgekoeld en klaar om schoon te maken.



KOKEN MET DOMINO-ELEMENTEN

GENIET VAN PRAKTISCHE VRIJHEID MET NEFF DOMINO-KOOKPLATEN.



Wil je je kookplaat flexibel indelen en gas, inductie en een teppanyakiplaat combineren?

Dankzij de roestvrijstalen frames, stel jij met onze domino inbouwelementen een prachtige kookplaat samen, die toch als een eenheid oogt en helemaal aan jouw wensen voldoet. Aan jou de keus!

In totaal zijn drie verschillende elementen beschikbaar. Een gaswokbrander, een FlexInductie kookplaat en een teppanyakiplaat. Hiervan kun je er zoveel combineren als nodig is om jouw kookroutine efficiënt te organiseren. De laatste twee hebben TouchContol bediening geïntegreerd in het gladde oppervlak. De gaswokbrander wordt bediend met een zwaardknop.



VRIJ ZICHT

Daarnaast zorgt onze combineerbare, trendy werkbladafzuiging voor nog meer vrijheid - van een flexibele keukenplanning en besparing van ruimte tot vrij zicht in de open keuken. Kookdampen worden afgezogen precies daar waar ze ontstaan, direct bij de kookplaat.



Ook te combineren met de
FlexInductie kookplaat.



IDEAAL ALS JE NIET KUNT KIEZEN
TUSSEN VERSCHILLENDE KOOKSTIJLEN.



Sla de bladzijde om en lees meer over
het vermogen van onze gasbranders,
dat tot in precisie te regelen is.





FLAMESELECT®

ERVAAR DE PRECISIE VAN KOKEN OP GAS.

Met de bediening van FlameSelect® draai je de vlam direct groter of kleiner zodat je heel precies kunt koken. Of je nu wil roerbakken of stoven, ons assortiment gaskookplaten biedt je wat je nodig hebt.

Met FlameSelect® kun je vermogen van de branders nauwkeuriger instellen dan ooit. De gasstroom is perfect te reguleren op negen verschillende standen en wordt digitaal weergegeven zodat je precies weet op welke vlamgrootte je kookt.





De krachtige wokbrander heeft twee gelijktijdige vlammen die toch met maar één knop bediend en gecoördineerd kunnen worden.

MAAR LIEFST NEGEN
VLAMGROOTTES STAAN
TOT JE BESCHIKKING.



De stand wordt, net zoals bij inductie, digitaal weergegeven op de kookplaat.



NEFF AFZUIGOPLOSSINGEN



Afzuigkappen in het zicht óf juist mooi weggewerkt.

Behalve afzuigoplossingen aan de wand en in of aan het plafond, hebben we nog veel meer mooie apparaten om keukens vrij te houden van kookgeuren en dampen. Ontdek bijvoorbeeld onze decoratieve eyecatcher met AmbientLight en ook alle mogelijkheden om de afzuiging in het werkblad te laten verzinken of in de kookplaat te integreren.



*'ZO KRIJGEN KOOKDAMPEN GEEN KANS OM
ZICH DOOR DE KEUKEN TE VERSPREIDEN'*

Het is geweldig wanneer er een steak in de pan sist en de geur bijdraagt aan een smakelijke kookbeleving. Maar er zijn ook genoeg kookgeuren waar niemand dol op is. Ons assortiment geluidsarme, maar krachtige afzuigkappen waarborgt een schone lucht in jouw keuken.

PLAFONDUNITS

Met onze plafondunits zijn de kookplaten van alle kanten toegankelijk. De apparaten zuigen krachtig af zonder waardevolle ruimte in te nemen en zijn daardoor erg geschikt voor keukens met kookeilanden. Ook verkrijgbaar met dimbare verlichting.



WANDSCHOUWKAPPEN

Kies tussen verschillende maten en modellen wandschouwkappen, die bijvoorbeeld schuin tegen de muur zijn te monteren zodat je je hoofd er niet tegen kan stoten tijdens het koken. Sommige modellen zijn met ingebouwd touchscreen extra makkelijk te bedienen.



VLAKSCHERMAFZUIGKAPPEN

Heel mooi in te bouwen in een bovenkast en dankzij de efficiënte motortechnologie doen ook deze apparaten precies wat je wilt dat ze doen. Met een hoge afzuigcapaciteit zorgen ze ervoor dat de wasem vanuit de pannen zich niet verder de keuken in kan verspreiden.



WIST JE DAT

...sommige afzuigoplossingen zich met hightech sensortechnologie onderscheiden? Hierdoor zul jij je nog beter op het koken zelf kunnen richten. Zo zorgt de **AutomaticAir sensor** ervoor dat het afzuigvolume automatisch wordt aangepast. Je afzuiger herkent er uiteenlopende kookgeuren mee en past vervolgens zelf de mate van afzuiging aan. **HoodControl** zorgt er in combinatie met een bijpassende kookplaat voor dat de afzuigkap automatisch wordt ingeschakeld zodra er gekookt begint te worden.



AFZUIGKAP EN LEESPLANK

DEZE WANDSCHOUWKAP IS HET ALLEBEI.

Een afzuigkap waarop je kunt schrijven en je tablet of kookboek op kunt zetten, zodat je op ooghoogte kunt zien of lezen wat de volgende stap in het recept is. Met deze decoratieve eyecatcher geef je je creativiteit niet alleen tijdens het koken de ruimte. Het beschrijfbaar oppervlak is bovendien magnetisch en is beschikbaar in zwart, limegroen en oranje.

ONZE DECORATIEVE AFZUIGOPLOSSINGEN
BRENGEN SFEER IN IEDERE KEUKEN.



AMBIENTLIGHT

KIES JE EIGEN LICHTKLEUR EN
VOLG JE EIGEN SMAAK.

Gasten, seizoenen, ingrediënten, recepten, smaken, sfeer... in de keuken verandert altijd alles. Maar ongeacht wat de gelegenheid of de stemming is, met AmbientLight kun je altijd de juiste sfeer creëren.

WIST JE DAT

...er hele leuke mogelijkheden zijn in combinatie met Home Connect? Als je een NEFF inductiekookplaat en de AmbientLight wandschouwkap met elkaar laat communiceren door middel van wifi, kun je het gekleurde licht van de afzuigkap bijvoorbeeld laten veranderen zodra gerechten klaar zijn.



STOP DE KOOKGEUREN, NIET DE GESPREKKEN

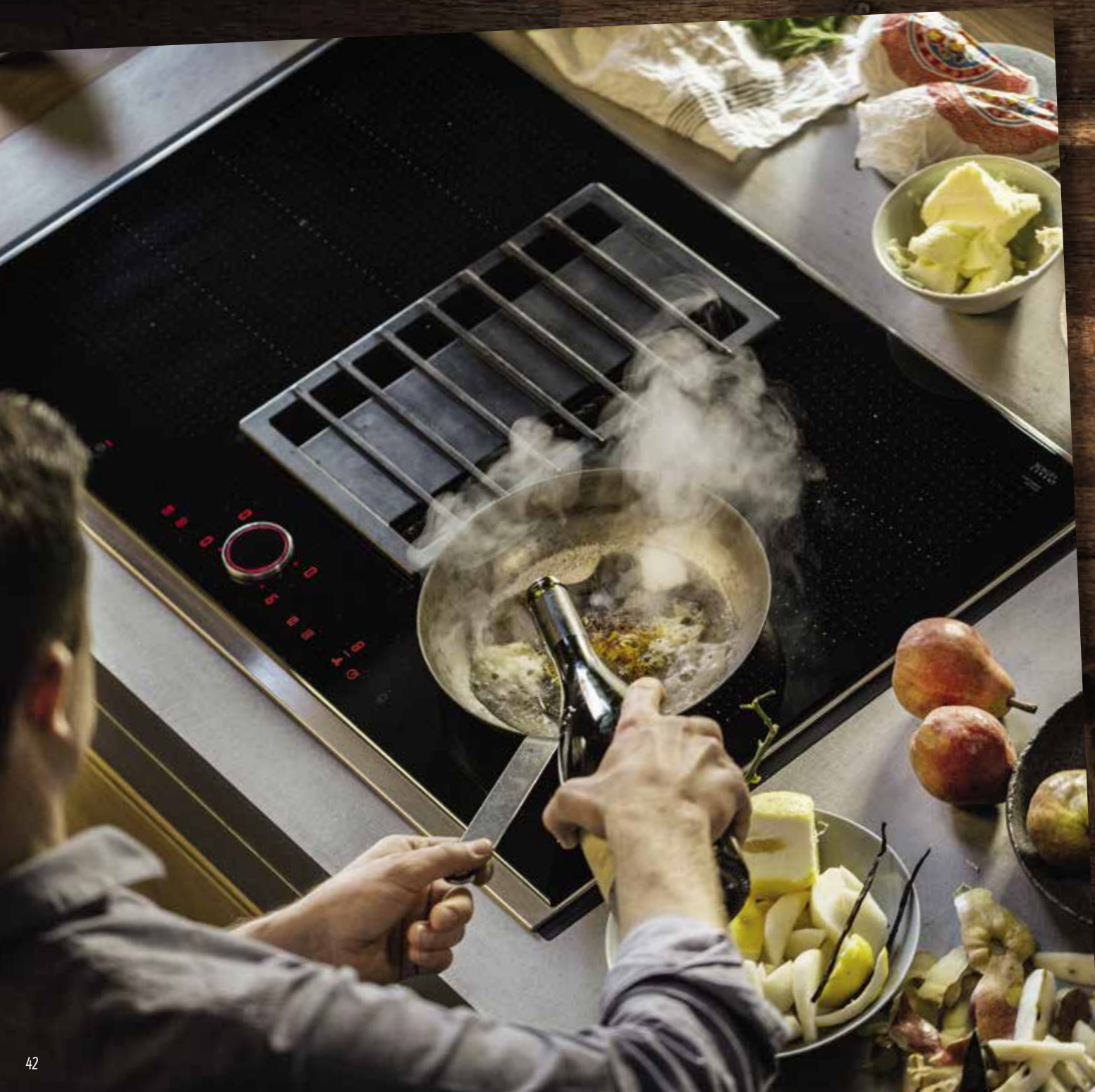
Praat je graag met gezinsleden of visite terwijl je in de keuken aan het werk bent? Onze afzuigoplossingen zijn ontworpen om stil en zuinig hun werk te doen. Zo worden gezellige gesprekken in de keuken er niet door overstemd en tegelijkertijd krijgen kookgeuren geen kans om zich door het huis te verspreiden.



AFZUIGING GEÏNTEGREERD IN DE KOOKPLAAT

TWEE APPARATEN IN ÉÉN GECOMBINEERD.

Een heel mooi 2-in-1 apparaat in onze collectie is de inductiekookplaat met geïntegreerde afzuiging. Met unieke TwistPad®Fire bediening óf TouchControl bediening en functies als PowerMove en PowerTransfer. Perfect voor wie graag vrij zicht in de keuken wil en genoeg ruimte boven en rond de kookplaat.





TELESCOPISCHE DOWNDRAFTAFZUIGING

ELEGANT EN RUIMTEBESPREND.

Een stijlvol afzuigstelsel dat je alleen laat verschijnen op momenten dat je gaat koken. Met één druk op de knop schuift het subtiel uit het werkblad naar boven en na gebruik kun je het weer laten verzinken.



WERKBLADAFZUIGING

ONZE AANTREKKELIJKE INBOUWOPLOSSING.

Onze tijdloze werkbladafzuiging is flexibel te combineren met domino kookplaten en met kookplaten van 60 of 80 cm breed.



NEFF VAATWASSERS

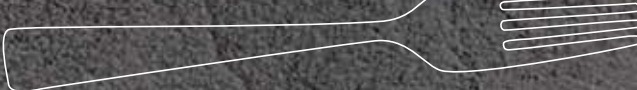


Geniet van glansrijke prestaties en alle inruim-mogelijkheden.

Onze vaatwassers zijn zuinig, stil en intelligent. De speciale GlansDroog functie zorgt ervoor dat vaat nooit meer met de hand nagedroogd hoeft te worden. Zelfs plastic niet. En ook onenigheid over de handigste manier van inruimen behoort straks tot de verleden tijd. Onze NEFF vaatwassers zijn flexibel in te delen dus je kunt altijd op jouw eigen manier met de vaat aan de slag.



MEER PLAATS VOOR GROTE BORDEN
EN PANNEN IN DE ONDERKORF.



Met deze besparende functies leveren NEFF vaatwassers altijd een schone vaat waarvoor precies genoeg water is gebruikt en geen energie is verspild:

AQUASENSOR

Alle NEFF vaatwassers zijn uitgerust met de zogeheten AquaSensor die de hoeveelheid spoelwater aanpast nadat de vervuilingsgraad van je vaat is vastgesteld.

HALFLOAD

Kies de HalfLoad optie als je vaatwasser nog niet vol is, zodat je een besparend programma kunt draaien op een halfvolle belading.

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 water-onthardings- of droogmiddel of in warmteopslagsystemen. Bij NEFF hebben we al even ontdekt dat dit mineraal ook een belangrijke rol kan spelen in vaatwassers.

PERFECT DROOG

Tijdens het drogen, neemt het mineraal zeoliet vocht op en zet dat om in droge warmte. Deze warmte wordt teruggeleid in de machine. De voordelen: je bespaart energie, het droogproces wordt versneld en na afloop van het programma komt er geen stoom vrij als je de deur van de vaatwasser opent.

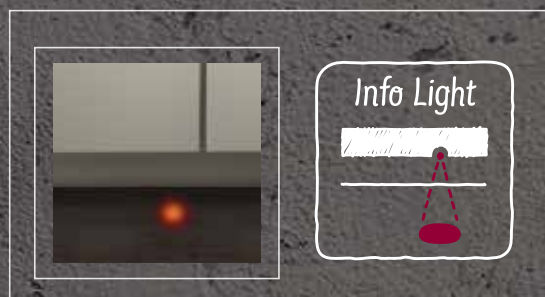
WATER BESPAREN

NEFF heeft een uniek waterbesparingssysteem ontwikkeld, waardoor de vaatwassers nog minder verbruiken. Dit opslagsysteem slaat het laatste spoelwater op en pompt het nogmaals rond bij een nieuwe afwascyclus. Dat scheelt honderden liters per jaar en dankzij het hydraulische systeem is de vaat bovendien in recordtijd schoongespoeld.



TIME LIGHT

Een lichtprojectie laat zien hoe ver het apparaat in een programma is gevorderd.



INFO LIGHT

Een rode oplichtende stip geeft aan dat het apparaat in gebruik is.

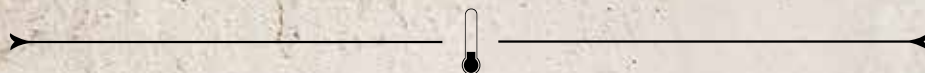
OPTIMALE GELUIDSDEMPING

NEFF vaatwassers werken bijzonder stil. De allerstilste modellen hebben een geluidsniveau van 41 dB en maken maar 39 dB aan geluid gedurende het stilste programma. Zo kun je dus zelfs in een woning met aangrenzende burens prima 's nachts een vaatwasprogramma draaien. Ook omdat de keuken een plek is waar je eet en vaak samenkomt, en je op elk gewenst moment een programma wilt kunnen draaien.





NEFF KOEL-VRIESCOMBINATIES



Optimale bewaaroplossingen voor verse etenswaren.

Gepassioneerde hobbykoks bieden wij een ruim assortiment aan koel-vriescombinaties. Inbouw of vrijstaand, maar ook dubbeldeurs of bedoeld om te beschrijven met krijt. Ze zijn flexibel in te delen en voorzien van een handig versheidssysteem. Verse producten zoals groenten en fruit blijven wel tot 2 x langer vers, zodat je minder weg hoeft te gooien.



NAAR WENS IN TE DELEN

De flexibel verstelbare glasplaten zorgen ervoor dat je ook grote producten gemakkelijk kwijt kunt, bijvoorbeeld een grote taart voor een feestje. Ze zijn inschuifbaar, uittrekbaar en in hoogte verstelbaar zodat je de koelkast flexibel en gemakkelijk naar wens kunt indelen. Met twee handen verstel je het deurvak snel en eenvoudig, waardoor ook voor grote flessen of hoge potten altijd genoeg ruimte is.





VERLENGDE VERSHEID

Door verse producten bij de juiste temperatuur en in de meest geschikte luchtvochtigheid te bewaren, creëer je de ideale omstandigheden om ze langer fris en smakelijk te houden. Van de koelkastlades met het FreshSafe systeem kun je de temperatuur en de luchtvochtigheid daarom variabel instellen.

In de FreshSafe lades is het iets kouder dan in de rest van de koelkast.



Stel de luchtvochtigheid af op het type versproducten dat je in de lade bewaart.





ONTDEK DE NOFROST TECHNOLOGIE

NoFrost is de handige functie die vochtafzetting stopt en ijsvorming voorkomt. Je bespaart jezelf er een hoop tijd en moeite mee, want je hoeft het vriescompartiment op deze manier niet langer te ontdooien. Nog een voordeel is dat het minder energie kost om de binnentemperatuur op peil te houden. Koel-vriescombinaties werken zo dus energiebesparend.

BEWAARTIPS MET HOME CONNECT

De Home Connect app staat vol met informatie die jou inspireert met een breed scala aan internationale recepten, en die jou helpt om verbonden NEFF keukenapparaten ten volle te benutten. De app vertelt bovendien op welke plek in de koelkast je etenswaren het beste neer kunt leggen om ze lang vers te houden en laat je de temperatuur een paar graden lager zetten als je onderweg naar huis bent met een grote lading verse boodschappen.

Met de demoversie van de app kun je al een idee krijgen van de mogelijkheden, zelfs als je nog geen Home Connect apparatuur in huis hebt. De gratis app is beschikbaar in de Apple App Store (iOS) en Google Play (Android). Je kunt hem nu dus alvast downloaden!



SERVEER HET MET STIJL

De NEFF GourmetTray bestaat uit vier handige bewaarbakjes, maar die zijn samen meer dan de som der delen. Je presenteert gerechten erin, of eronder door ze om te keren als stolp. Als set bij elkaar gebracht op het bamboe dienblad, zijn ze een echte eyecatcher op jouw mooi gedekte tafel. Met de handige handles pak je het dienblad heel makkelijk op en schuif je het over de hele breedte in je NEFF koelkast.



WARME EN KOUDE DESSERTS



PASTAVARIATIES



GEZONDE EN CREATIEVE SNACKS



DE PERFECTE PRESENTATIE
VAN JOUW KOOKCREATIES.



BOTTLEFLEX

Creatief koelen doe je het BottleFlex flessenrooster, dat standaard met heel veel koelkasten wordt meegeleverd en ook los te bestellen is. Je stapelt er flessen mee de hoogte in, zonder dat deze over de hele breedte van de koelkast gaan rollen. Zo kun je elk plateau flexibel en gemakkelijk naar wens indelen.



KLANTVRIENDELIJKE HULP DOOR EXPERTS VAN NEFF



Profiteer van ons uitgebreide servicenetwerk.

Naast het verhelpen van eventuele storingen is NEFF service er ook om een serviceafspraak bij te regelen en advies aan te vragen. We geven vakkundig antwoord op vragen over de bediening, het gebruik en het onderhoud van je keukenapparatuur. Onze servicemedewerkers worden speciaal getraind op productkennis en streven continu naar verbetering van onze diensten.

DIAGNOSE OP AFSTAND

Telefonische hulp is nooit ver weg, mocht er onverhoopt wat met je apparaat aan de hand zijn. Gaat het om een Home Connect apparaat, dan is het zelfs mogelijk om op afstand een diagnose door ons te laten stellen. Als je daar vooraf toestemming voor hebt gegeven, kunnen onze experts zich op afstand toegang tot het apparaat verschaffen. Om het probleem te analyseren en jou snel de juiste service te kunnen bieden. Je leest meer over onze Home Connect apparaten vanaf pagina 16.

WIST JE DAT

wij een team van 130 technici en 190 servicepartners klaar hebben staan, die de keukenapparaten van onze klanten beter kennen dan wie dan ook? In meer dan 80% van de gevallen wordt een storing dan ook in één keer opgelost.

Na reparatie nemen we nogmaals contact op om te vragen of klanten tevreden zijn over de geleverde service.

Zo kunnen wij onze service blijven verbeteren.



WANNEER HET JOU UITKOMT

Je maakt zelf eenvoudig een afspraak met een van onze deskundige monteurs. En dat kan gewoon online zodat we de problemen met je apparaat snel kunnen komen oplossen. Zelfs op zaterdag als dat goed uitkomt. De dag voor de afspraak krijg je rond 11 uur een sms van ons met de bevestiging van het tijdslot waarbinnen de monteur langskomt. Voor het melden van storingen zijn wij 24 uur per dag, 7 dagen per week bereikbaar.

Bel 088 424 4040 of bezoek ons online via neff-home.nl/service



ONTDEK ONZE GARANTIEMOGELIJKHEDEN



Zo bieden we zekerheid en kunnen we je compleet ontzorgen.

Op alle keukenapparaten die je na aankoop bij ons registreert, zit vanaf dat moment 2 jaar standaard fabrieksgarantie. Deze kun je gratis online met 3 jaar verlengen wanneer je 4 of meer NEFF inbouwapparaten tegelijkertijd aanschaft en bij ons registreert. Je hebt de mogelijkheid om gratis aanvullende anti-roestgarantie op vaatwassers aan te vragen én om een verlengde verzekering van 7 jaar aan te schaffen.

NEFF apparatuur is ontworpen om lang plezier van te hebben. Daarom bieden we bovenop de periode van de wettelijk verplichte fabrieksgarantie, meerdere manieren om je huishoudapparaten verlengd te verzekeren. Eén daarvan is gratis, en aan de tweede zijn extra kosten verbonden. Heb je 4 NEFF inbouwapparaten aangeschaft? Dan krijg je van ons gratis 3 jaar extra garantie boven de 2 jaar wettelijke fabrieksgarantie. Registreer je apparaten hiervoor online binnen 3 maanden na aankoop.

ZORGeloos GENIETEN

Verlengde garantie in de vorm van het zorgeloos pakket is eenvoudig aan te vragen via de NEFF website: www.neff.nl/garantie. Deze verzekering verlengt de standaard fabrieksgarantie met 5 jaar en laat jou dus voor een periode van 7 jaar zorgeloos genieten. Het pakket moet binnen een maand na aankoop van een apparaat worden aangeschaft. De prijs ervan hangt samen met de aanschafprijs van het apparaat. Een NEFF inbouwkoelkast van € 599,- kun je bijvoorbeeld voor € 75,- op deze manier verzekeren.

Bij de reparatie van verzekerde apparaten (verplicht verzekerd en betaald verlengd verzekerd) nemen wij

- kosten voor onderdelen
 - arbeidsloon
 - voorrijkosten en de
 - kosten van herstel van normale slijtage
- voor onze rekening. Op de 5-jarige garantie voor wie 4 NEFF inbouwapparaten aanschaft, is dit ook van toepassing. Alleen wordt in het derde, vierde en vijfde jaar alleen het op dat moment geldende voorrijttarief in rekening gebracht.

MYNEFF

Laat ons je helpen om je keukenapparaten nog jarenlang met plezier te gebruiken en er het beste uit te halen, door meteen na aankoop een MyNEFFaccount aan te vragen. Dit persoonlijke klantprofiel bestaat uit je e-mailadres en een zelfbedacht wachtwoord, zorgt dat jij je garantie kunt registreren en laat je alle informatie over NEFF keukenapparatuur die jij bezit altijd terugvinden op één handige plek. Vragen of problemen met je apparaat? Wanneer je er even niet uitkomt sta je binnen enkele ogenblikken in contact met onze klantenservice zodat alles in je keuken perfect blijft functioneren.



NOTITIES



NOTITIES

This image shows a single sheet of white, slightly textured paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.







KOKEN MET PASSIE SINDS 1877

Overweeg je een nieuwe keuken of zijn je huidige apparaten aan vervanging toe?
Deze brochure is bedoeld als eerste kennismaking. 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.

Ook elke eerste zondag van de maand van 12.00-17.00 uur, met uitzondering van de maanden juli en augustus.

inspiratiehuis 20|20

Taurusavenue 36, 2132 LS - Hoofddorp

Meer informatie

Bel gratis het NEFF informatienummer: +31 (88) 424 4041

E-mail: infocentrum-neff@bshg.com

www.neff.nl



VIND INSPIRATIE
OP YOUTUBE
[YOUTUBE.COM/NEFFNL](https://www.youtube.com/neffnl)



VOLG ONS OP FACEBOOK
[FACEBOOK.COM/NEFFCHEFF](https://www.facebook.com/neffcheff)



VOLG ONS OP
INSTAGRAM

[NEFFNEDERLAND](https://www.instagram.com/neffnederland)