

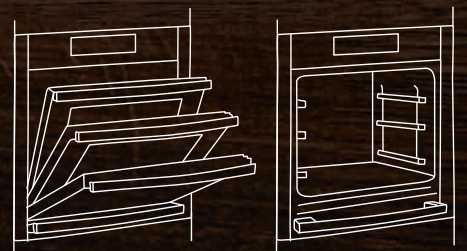


KOCHEN AUS LEIDENSCHAFT SEIT 1877



FÜR CHARAKTER-KÖCHE: DIE NEUEN NEFF BACKÖFEN.

Kochen inspiriert Menschen. Menschen inspirieren uns.



2014/2015

6 CHARAKTER-KÖCHE. EIN BACKOFEN.



Wer kocht wie? Dieser Gedanke faszinierte und inspirierte uns. Wer schneidet wie die Möhren? Wer nutzt welche Zutaten besonders viel oder gar nicht? Wir haben zum Dinner eingeladen: 6 Charakter-Köche und ihre Begleiter sollten 6 Gänge zubereiten. Mit nur einem Gerät: dem neuen Neff Backofen.



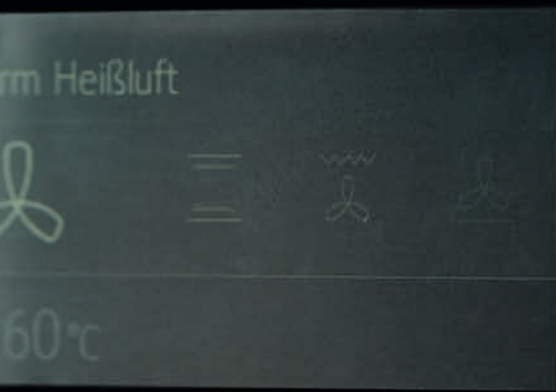


DIE LOCATION: Alte Münze in Berlin. Wo einst Pfennige, DDR-Mark und Euros geprägt wurden, wurde nun gekocht und geschlemmt. Mit Neff und frischen Zutaten.

EINE AUSSERGEWÖHNLICHE LOCATION
MIT ECHTEN CHARAKTER-KÖCHEN.

CircoThe





INSPIRIERT VON DEN HÖCHSTEN ANSPRÜCHEN.



Die neuen Neff Backöfen.

Schon auf den ersten Blick eine neue Generation Backöfen. Mit einem vollkommen neu durchdachten Design. Sowie zahlreichen Funktionen und Details, die das Backen, Braten und Garen besser machen. Und natürlich Slide&Hide®, der einzigen voll versenkbaren Backofentür. Ein Backofen für jeden Anspruch. Das beweist das Experiment: 6 Charakter-Köche. Ein Backofen.



LAURAS PAVLOVA-
NACHTISCH



CHRISTOPHS
GEGARTER FISCH



SOPHIES FENCHEL-VORSPEISE



GIAN PAOLOS
ZARTES HÜHNCHEN

LUISAS VEGETARISCHER
AUFLAUF



MALTES MITTERNACHTS-
WILDSCHWEIN

EIN ABEND, DER LÄNGER WURDE ALS GEPLANT.
UND NOCH INSPIRIERENDER ALS GEDACHT.

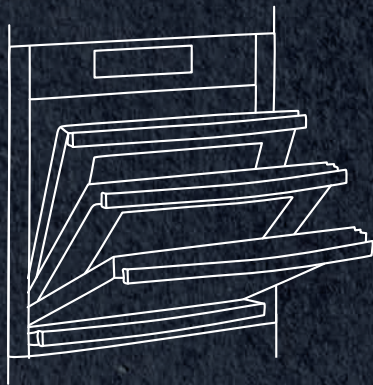


SLIDE&HIDE®



Die einzige voll versenkbare Backofentür.

Gian Paolo macht ein Hähnchen zum Niederknien lecker. „Zwei Dinge sind mir besonders wichtig für ein gelungenes Hähnchen: die richtigen Gewürze und ständiges Kontrollieren und Beträufeln. Praktisch dafür: Slide&Hide®. Der mitdrehende Griff und die voll versenkbare Backofentür. Da beträufelt man eher einmal zu viel als einmal zu wenig.“



Slide®: Beim Öffnen und Schließen der Backofentür dreht sich der Griff stets mit, für bessere Griffbarkeit.

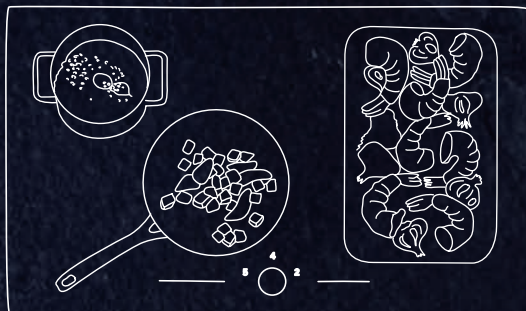
Hide®: Im geöffneten Zustand verschwindet die voll versenkbare Backofentür komplett unter den Backraum und schafft so Platz in jeder Küche.



DAMIT IDEEN NICHTS IM WEG STEHT,
NICHT MAL EINE BACKOFENTÜR.



Während auf dem flexiblen Induktionsfeld scharf angebraten wird, kommt auch der Backofen schnell auf Idealtemperatur, dank PowerBoost-Funktion.



GRÖßERE KOCHFLÄCHE. MEHR KOCHSPASS.

Flexible Induktions-Flächen können einzeln bedient oder mit der Sensortaste paarweise zu einer großen Kochfläche verbunden werden. Das bietet eine maximale Flexibilität bei der Platzierung des Kochgeschirrs und viel Platz für Töpfe, Pfannen und große Bräter. Und für noch größere Ideen.

ZUSAMMEN GELINGT ALLES AM BESTEN: FLEX INDUCTION UND DER NEUE NEFF BACKOFEN.

FLEX INDUCTION



Die flexible Kochzone.

Innerhalb der flexiblen Zone kann das Kochgeschirr beliebig platziert werden. Sie wird mit dem Twistpad®-Bedienknopf angewählt und präzise geregelt.

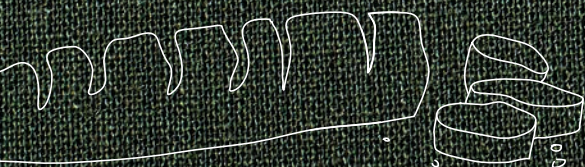


DESIGN BIS INS DETAIL



Ein Blickfang in jeder Küche.

Christoph, der Perfektionist. Im Beruf als Foto-Künstler wie auch privat in der Küche. „Ganz klar, der Backofen ist das Highlight in jeder Küche. Die klare, aufgeräumte Linie wirkte sofort auf mich. Wirklich gelungen – und das sage ich selten, zum Beispiel bei meinem Fischgericht.“





DAS NEUE NEFF DESIGN:
Eine klare, puristische Formensprache
dominiert die neuen Backöfen.
Besonderes Augenmerk gilt dem
hochwertigen Materialmix aus
geschwärztem Glas und Edelstahl.

EIN PERFEKTES
GERICHT VERDIENT
EINE PERFEKTE
INSZENIERUNG.



FULL TOUCH DISPLAY



Verschafft schnellen Überblick.

Christoph: „Einfache Bedienbarkeit ist besonders wichtig. Kein langes Suchen und Herumprobieren. Mit einem Tastendruck gelange ich zum passenden Programm, wie genial ist das denn? Damit habe ich mehr Zeit, mich aufs Wesentliche zu konzentrieren. Auf die Zubereitung meiner Gerichte.“



FullTouchControl, das neue Display von Neff ist genau so intuitiv, wie es sein muss.



Keine Lust auf
Wildschwein-Himbeer-
Muffin-Fisch?
CircoTherm® hilft.



GLEICHZEITIG DREI GERICHTE ZUBEREITEN.
OHNE DASS SIE GENAU GLEICH SCHMECKEN.

CIRCO THERM®



Gleichzeitiges Garen auf mehreren Ebenen.

Mit CircoTherm® lassen sich auf 3 Ebenen unterschiedlichste Speisen zusammen garen, backen und braten. Und doch schmeckt alles so, wie es soll. Ganz ohne Aromavermischung. Braten schmeckt nach Braten. Und Muffins nach Muffins. Bei flachen Speisen, wie Plätzchen, gelingt das sogar auf 4 Ebenen.



VARIO STEAM®



Die intelligente Dampfunterstützung.

Malte, unser Mann fürs Grobe. Für uns hat er ein selbsterlegtes Wildschwein im Gepäck. Für den Backofen. „Ohne Fleisch? Niemals! Aber nicht unbedingt jeden Tag. Und wenn, dann muss es ein richtig gutes Stück sein. Am besten außen richtig kross und innen schön zart. Darum fand ich die Idee, mit Dampf im Backofen zu garen, von Anfang an spannend. VarioSteam® ist für mich nicht nur heiße Luft, sondern das Beste, was einem Stück Fleisch passieren kann.“



Mit VarioSteam® werden die Speisen beim Braten, Backen und Aufwärmen per Dampfzugabe in drei Intensitätsstufen mit der idealen Feuchtigkeit versorgt. Für ein intensiveres Geschmackserlebnis und besonders leckeres Aussehen.





Perfekt versteckt: Der neu entwickelte Wassertank. Leicht zu entnehmen und zu befüllen.



Leicht gemacht: Mit einem Fingertip Dampfintensität für jedes Gericht individuell regulieren von gering bis hoch.

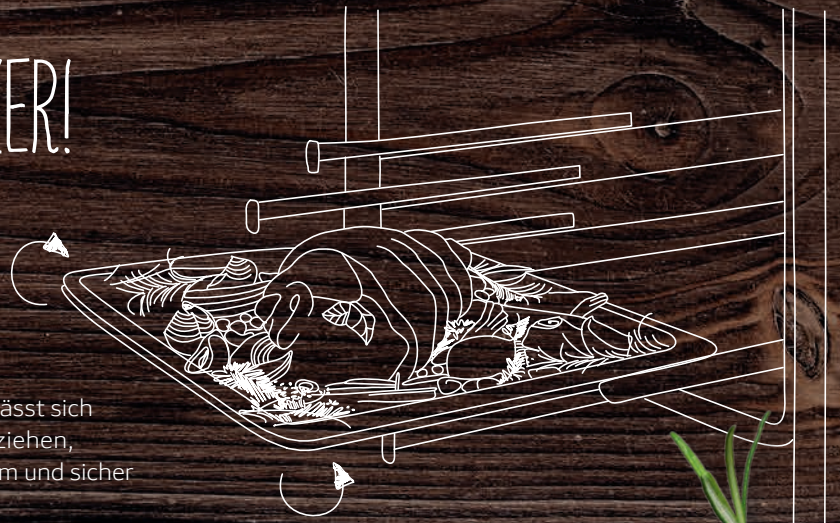


Stabil und sicher: Die Auszüge von ComfortFlex tragen selbst gewichtige Gerichte wie Braten ohne Mühe.

AUSSEN KNUSPRIG UND INNEN
RICHTIG SAFTIG.
EBEN RUNDUM LECKER!

KOMFORTABEL GEDACHT:

Mit dem neuen ComfortFlex Auszug lässt sich das heiße Backblech so weit herausziehen, dass es seitlich greifbar ist und bequem und sicher entnommen werden kann.



COMFORT FLEX



Das innovative Auszugssystem fürs Backblech.

ComfortFlex ermöglicht seitliches Greifen, für die einfache und sichere Entnahme des heißen Blechs. Die Auszüge können flexibel im Backofen versetzt und je nach Einschubhöhe individuell platziert werden – auf allen Back-Ebenen. Wie der Name sagt: komfortabel und flexibel.

DER NEUE BACKOFEN. EINE GROSSE IDEE VON NEFF.



Der FullSteam kombiniert einzigartige Vorteile wie Slide&Hide®, CircoTherm®, NeffLight®, ComfortFlex und VarioSteam® mit der intelligenten FullSteam Dampfösung in einem Backofen. Durch einfachsten Bedienkomfort gelingt in dem Alleskönner einfach alles. Von der Vorspeise über den großen Hauptgang bis zur Nachspeise.





Der neue FullSteam Backofen von Neff vereint alle Heizarten eines vollwertigen Backofens mit denen eines Dampfgarers in einem Gerät.

FULL STEAM



Vollwertiger Backofen und Dampfgarer in einem.



Sophie, mag's vitaminreich. „Vor zwei Jahren hab ich angefangen, meine Ernährung auf ‚gesund‘ umzustellen, und verzichte oft auf Fleisch. Stattdessen gehe ich häufiger mal auf den Markt und suche gezielt nach regionalen Besonderheiten wie Süßkartoffeln oder Pastinaken. Am besten mit vielen Vitaminen. Und die sollen natürlich bei der Zubereitung nicht verloren gehen. Schonendes Dampfgaren im FullSteam Backofen ist dafür perfekt!“

FENCHELSCHIFFCHEN VON SOPHIE:

6 Fenchel
2 große rote Beeten
4 Pastinaken
1 Limette
1 Handvoll Mandeln
2 Esslöffel Sesamöl
½ Tl. milder Weißweinessig
1 Zweig Rosmarin
Salz, Pfeffer

15 Minuten im FullSteam Modus
garen. Fertig!

Lokal



GEMÜSE SO KNACKIG FRISCH,
DASS MAN DIE VITAMINE EINZELN
HERAUSSCHMECKEN KANN.

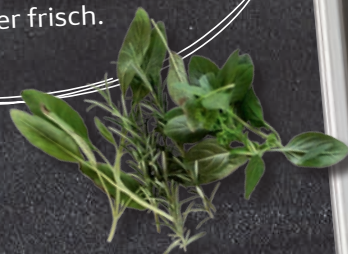


DIE BESTE ZUTAT FÜR GESUNDES ZUBEREITEN:

Der neue FullSteam Backofen von Neff vereint die bewährten Neff Funktionen wie VarioSteam® oder CircoTherm® in nur einem Gerät. Zum Backen, Dämpfen und im Kombibetrieb sogar zum Dampfbacken.

So gart Gemüse knackig frisch, Vitamine bleiben erhalten und Fleisch wird außen knusprig und innen saftig. Neben der komfortablen Bedienung ist auch die Befüllung des Wassertanks ganz einfach: Geräteblende per Knopfdruck öffnen, Wassertank entnehmen, befüllen und schon dampft's los.

KLEINER TIPP AM RANDE:
HydroFresh hält Obst und Gemüse 2x länger frisch. Und VitaFresh® hält Obst, Fisch, Fleisch und Käse sogar 3x länger frisch.



BACK- UND BRATASSISTENT



Ein echter Helfershelfer.

Laura zaubert die süße Nachspeise. Damit ist sie auf jeden Fall auf der sicheren Seite. Denn auch beruflich kümmert sie sich mit ihrem Cafe „Liebes Bisschen“ in Hamburg ums süße Wohl.

„Am liebsten mache ich alles selbst. Umso überraschter war ich vom Back- und Bratassistenten, der mir alles abnahm: die ideale Heizart, die gradgenaue Temperatureinstellung und die empfohlene Dauer.“



VON MIR GEMACHT.
VOM BACK-
UND BRATASSISTENTEN
PERFEKT ZUBEREITET.

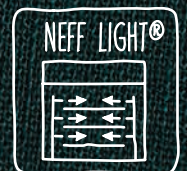


REZEPT FÜR LAURAS BAISERTORTE (PAVLOVA):

1 Tasse brauner Zucker
1 Esslöffel Maisstärke
4 Eiweiß
1 Teelöffel Zitronensaft
¼ Teelöffel grobes Salz

FÜR DIE RHABARBERCREME:

500 g Rhabarber
¼ Tasse Wasser
¾ Tasse brauner Zucker
1 Esslöffel Zitronensaft
¼ Teelöffel grobes Salz
1½ Tassen Sahne
1 Teelöffel Vanillin
¼ Tasse ungesalzene,
geröstete Pistazien



NEFF LIGHT®



Die brillante Lichtführung im gesamten
Backofeninnenraum.

Rhabarber Pavlova – inszeniert mit NeffLight®. Die besondere Lichtführung mit LED-Lichtleitern sorgt dafür, dass selbst der hinterste Winkel des Backofeninnenraums ausgeleuchtet wird. Strahlend hell und blendfrei.



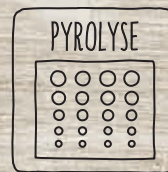
PYROLYSE



Der Backofen, der sich fast von alleine säubert.



Luisa läuft zur Höchstform auf: Mangold-Auflauf mit Gruyère und Zwiebel-Panade. „das Rezept ist superleicht. Nur eins lag mir schwer im Magen: das anschließende Backofenreinigen! Mit Pyrolyse und EasyClean® war es halb so wild. Ehrlich gesagt, musste ich nur leicht auswischen.“



Bei hohen Temperaturen bleibt nichts als Asche. Pyrolyse ist die gründlichste Idee, den Backofen zu reinigen. Einfach nach Beendigung des Pyrolyse-Programms das Gerät abkühlen lassen und kurz mit einem feuchten Tuch durchwischen, fertig.

Zudem sind alle Neff Pyrolyse Backöfen auch mit der effizienten Neff Reinigungshilfe EasyClean® ausgestattet. Etwa 0,4 l Wasser mit einem Tropfen Spülmittel in die Bodenwanne geben und einschalten. Rückstände werden aufgeweicht und lassen sich leicht wegwischen. Für die schnelle und unkomplizierte Reinigung zwischendurch.



Vom Auflauf ist nichts mehr zu sehen, nur der leckere Geschmack liegt noch auf der Zunge.



Frischer Gruyère,
grob gehobelt –
großartiger Geschmack

ALLES BLITZBLANK, VOM
KÄSE BLEIBT KEINE SPUR.







ÜBERALL ZUHAUSE: DER EINBAUSPEZIALIST.



Geschmack und Technik, perfekt kombiniert.

Wie man unsere Einbaugeräte auch dreht und wendet: Das Design ist konsequent stimmig. Backofen, Dampfgarer, Mikrowelle oder Kaffeevollautomat, ob nebeneinander oder übereinander – alles passt zueinander und ergänzt sich. Besonders deutlich wird dies an den seitlichen Wangen aus poliertem Stahl. So wird aus funktionaler Technik und hochwertiger Verarbeitung ein unverwechselbares Design.





Der Kaffeevollautomat von Neff:
Ein Knopfdruck, vielfältigste Varianten.

IN DER KÜCHE SOLLTE ALLES
ZUSAMMENPASSEN. SO WIE
GUTE FREUNDE AM ESSTISCH.

Nach dem Kaffee war an dem
Abend lange noch nicht Schluss!



AUSSEN BACKOFEN – INNEN INNOVATIV.



Inspiziert von unterschiedlichen Charakter-Köchen: die neuen Neff Backöfen. Ob Vorspeise, Hauptgang, Beilagen oder Nachtisch – die neuen Backöfen bieten für jede Zubereitung die passende, durchdachte Lösung. Alles gelingt perfekt: Backen, Braten, Aufwärmen. Sogar die Reinigung. Hier sind sich am Tisch alle einig.

FISCH



CIRCO THERM®:

Für gleichzeitiges Garen unterschiedlicher Gerichte auf mehreren Ebenen. Hitze wird um das Gargut gelenkt und sorgt dafür, dass sich Aromen nicht vermischen.

HÜHNCHEN



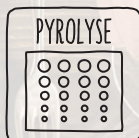
SLIDE&HIDE®:

Für mehr Freiraum. Die einzige voll versenkbare Backofentür. Geöffnet verschwindet sie einfach unter dem Backraum.

AUFLAUF

PYROLYSE:

Für einfache und gründliche Backraum-Reinigung. Bei hohen Temperaturen werden alle Käse-Rückstände zu Asche zersetzt.



GEMÜSE

FULL STEAM



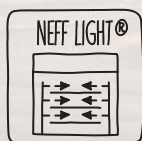
FULL STEAM:

Für knackfrisches Gemüse. Die perfekte Dosis Dampf gart jede Art von Gemüse auf den Punkt genau. Vitamine bleiben erhalten.

PAVLOVA

NEFF LIGHT®:

Für einen genauen Überblick in dem Backraum. NeffLight® sorgt für eine klare Sicht bis in den hintersten Winkel des Backofens.



FLEISCH

VARIO STEAM®



VARIO STEAM®:

Für kross-saftige Braten. Die intelligente Dampfösung versorgt Speisen immer mit der richtigen Feuchtigkeitszugabe.

Alle Gerichte zum Nachkochen und der Film „Charakter-Köche“ auf www.neff.de

BESTE ZUTATEN AUS DEUTSCHLAND.



Kochen inspiriert Menschen. Menschen inspirieren uns. Aus dieser Idee heraus entwickelt Neff intelligente Funktionen wie Slide&Hide[®], CircoTherm[®] oder VarioSteam[®]. Koch-Experimente wie „6 Charakter-Köche. Ein Backofen“ bringen uns auf immer neue Ideen für die Küche von morgen. Mit der Qualität „Made in Germany“.





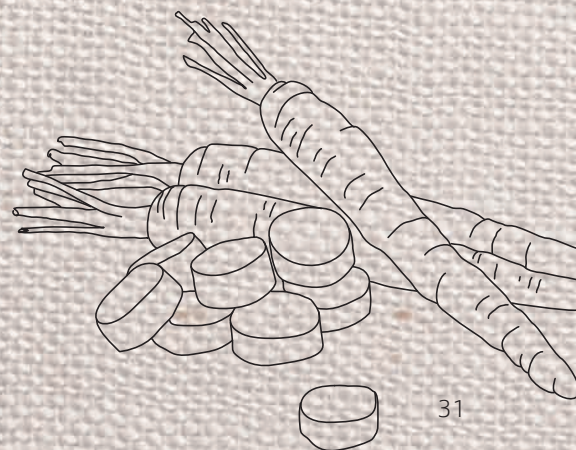
Sophies Lieblings-Neff-Zutat: Slide&Hide®.

Luisas Lieblings-Neff-Zutat: TwistPad®.

SCHÖN, WENN
MEINE KÜCHE
GENAUSO
VIELE IDEEN HAT
WIE ICH.



Gian Paolos Lieblings-Neff-Zutat: FlexInduction.



EIN BACKOFEN FÜR JEDEN KOCH-CHARAKTER.



Vom Hobby-Koch bis zum Koch-Profi:

Die neuen Backöfen von Neff werden allen Ansprüchen gerecht. Einen kleinen Vorgeschmack auf die neue Serie geben unsere drei Highlight-Konfigurationen.



BFT 4664 N

FÜR GRENZENLOSE KOCHVERGNÜGEN.

Einer, der keine Wünsche offen lässt: Der voll ausgestattete FullSteam ist Backofen und Dampfgarer in einem und hält selbst den höchsten Ansprüchen stand. Perfekte Back- und Bratergebnisse und eine vitamin-schonende Zubereitung, sind bei dem Alleskönner inklusive.



BVT 5664 N

DAS MULTIFUNKTIONS-TALENT.

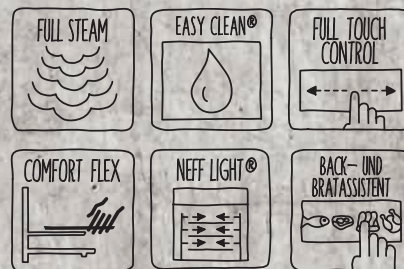
Kümmern Sie sich um die Rezepte, der Backofen kümmert sich um den Rest. Vom knusprigen Braten, über knackig frisches Gemüse bis hin zu butterartigen Fisch – in diesem voll ausgestatteten VarioSteam® gelingt einfach jedes Gericht.



CFT 1624 N

DER GANZ GROSSE KLEINE.

Kann alles was die Großen können – nur auf kleinerem Raum. Dieser FullSteam Compact-Backofen ist mit allem ausgestattet, was das Herz begehrt. Denn wahre Größe kommt bekanntlich von innen.





ANDERE HABEN EINEN HOBBYRAUM.
ICH EINEN BACKOFEN.

WEITERE GERÄTE
unter neff.de oder bei
ihrem Fachhändler.

VIELEN DANK AN SOPHIE,
CLAUDIO, SIMONE, CHRISTOPH,
MALTE, GIAN PAOLO, ESTHER,
FLORIAN, PIPPA, LUISA, LISA,
LAURA, SEBASTIAN UND DIE
ALTE MÜNZE IN BERLIN.

Die ganze Geschichte auf
neff.de/charakterkoeche





KOCHEN AUS LEIDENSCHAFT SEIT 1877



ClimatePartner^o
klimaneutral

Druck | ID: 53152-1407-1008

MEHR ZU UNSEREN
PRODUKTEN UNTER NEFF.DE