

NEFF ACCESSOIRE
T.W.V. € 175,- CADEAU.

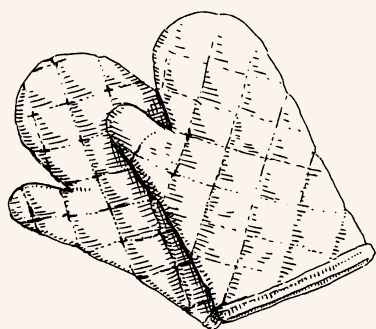
Ontdek je voordeel op
de volgende pagina.



Assortiment inbouwapparatuur 2021-2022

KOKEN INSPIREERT MENSEN.
MENSEN INSPIREREN ONS.

NEFF teppanyaki, grillplaat of pizzasteen cadeau*



Haal nog meer uit je nieuwe NEFF apparaten met onze teppanyaki, grillplaat of pizzasteen. Bereid in een handomdraai een smakvolle Oosterse maaltijd, grill de perfecte steak of zalm of bak een knapperige pizza. De keuze is aan jou.



ACTIE

*Deze actie is geldig t/m 31 maart 2022 bij gelijktijdige aankoop van minimaal vier NEFF apparaten - waaronder een NEFF inductiekookplaat - bij dezelfde Nederlandse NEFF dealer.

**BEKIJK DE VOORWAARDEN
OP WWW.NEFF.NL/ACTIES
OF SCAN DE QR-CODE.**





5
JAAR
GARANTIE

5 jaar garantie bij aankoop van 4 NEFF inbouwapparaten



KIJK VOOR DE VOORWAARDEN
EN MEER INFORMATIE OP
WWW.NEFF.NL/GARANTIE
OF SCAN DE QR-CODE



NEFF wakkert graag je passie voor koken aan met smaakvolle ideeën.
Laat je inspireren door onze unieke features, alleen verkrijgbaar bij NEFF.



TWIST PAD[®] FIRE

Snelle bediening met één magnetische, afneembare knop.

SEAMLESS COMBINATION[®]

Naadloze inbouwoplossing van twee boven elkaar geplaatste apparaten.

SLIDE & HIDE[®]

Al meer dan twee miljoen exemplaren verkocht: de volledig inschuifbare ovendeur.





BESTE LEZER,

Het moment dat een vers gesneden ui een hete pan in glijdt en de heerlijke geur de ruimte vult is hemels voor kookfanaten. Deze combinatie van het vertrouwde en het veelbelovende is de basis van onze passievolle innovaties: met de Slide&Hide®, vernieuwende TwistPad® Fire en Seamless Combination® koken we al 140 jaar vol passie.

Dat had de jonge smid Carl Neff leuk gevonden. In 1877 had hij een visie in zijn kleine smederij in Baden-Württemberg. Zijn meesterlijk gesmede ovens zouden altijd moeten zorgen voor een tevreden onderbuikgevoel, nog voor de eerste hap genomen is.

Nu vieren we meer dan 140 jaar NEFF-traditie in de geest van Carl Neff: waarbij koken mensen inspireert. En mensen inspireren ons.

We wensen je veel kookinspiratie met onze brochure.

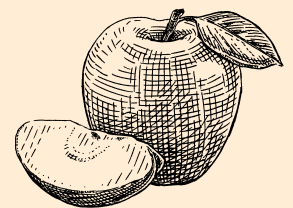
Inleiding

SERVICE EN GARANTIE	08
NEFF SHOWROOM	10
HOME CONNECT	12
INBOUWOVENS EN COMPACTE APPARATEN	22
KOFFIEVOLAUTOMAAT	44
VACUMEER- EN WARMHOUDLADES	44
INDUCTIEKOOKPLATEN	46
KOOKPLAAT MET GEÏNTEGREERDE AFZUIGING	52
AFZUIGSYSTEMEN	72
KOEL- EN VRIESAPPARATEN	90
VAATWASSERS	106
ENERGIELABEL	114
MAATSCHETSEN	116

*Profiteer
van ons
uitgebreide
servicenetwerk.*



Naast het verhelpen van eventuele storingen is NEFF service er ook voor het regelen van een serviceafspraak of voor advies. 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. Zo kunnen ze het probleem analyseren en je snel de juiste service bieden. Je leest meer over onze Home Connect apparaten vanaf pagina 12.

WANNEER HET JOU UITKOMT

Plan zelf eenvoudig een afspraak in met een van onze deskundige monteurs. Online of per telefoon. De dag voor de afspraak ontvang je van ons een sms- bericht met een bevestiging van het tijdslot waarbinnen onze monteur bij je langskomt. Wij komen zelfs op zaterdag wanneer je dit beter uitkomt.

Voor het melden van storingen zijn wij 7 dagen per week bereikbaar van 7:00 tot 22:00 uur. Bel 088 424 4040 of bezoek ons online (voor productondersteuning, chat of het maken van een afspraak) op neff.nl/service

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 met je op om te vragen of je tevreden bent over de geleverde service. Zo kunnen wij onze service blijven verbeteren.

**Klantvriendelijke hulp door
experts van NEFF**



ALLES OVER ONZE GARANTIEMOGELIJKHEDEN

Zo bieden we zekerheid en kunnen we je ontzorgen

Op alle NEFF 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 tegelijkertijd 4 of meer NEFF inbouwapparaten aanschaft bij dezelfde keukenspecialzaak en deze via onze website registreert. Je hebt ook de mogelijkheid om gratis een aanvullende anti-roestgarantie op vaatwassers aan te schaffen én een verlengde garantie van 7 jaar aan te schaffen.

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 betaalde verzekering verlengt de standaard fabrieksgarantie met 5 jaar en laat jou dus voor een periode van 7 jaar zorgeloos genieten. Het pakket moet binnen 60 dagen na aankoop van een apparaat worden aangeschaft. De prijs ervan hangt samen met de aanschafprijs van het apparaat.

MYNEFF

Laat ons je helpen om je keukenapparaten nog jarenlang met plezier te gebruiken en het beste uit je apparaten te halen. Creëer direct na aankoop een MyNEFF account op onze website: www.neff.nl/myneff. Hiermee registreer je eenvoudig je apparaat en vraag je indien van toepassing een verlengde garantie aan. Zo heb je alle informatie over je apparaten op één handige plek. Vragen of problemen? Wanneer je er even niet uitkomt sta je binnen enkele ogenblikken in contact met onze klantenservice zodat alles in je keuken perfect blijft functioneren.

NEFF apparatuur is ontworpen om lang plezier van te hebben. Daarom bieden we meerdere manieren om je huishoudapparaten verlengd te verzekeren, bovenop de periode van de wettelijk verplichte fabrieksgarantie. 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 90 dagen na oplevering van de keuken met apparatuur.

Bij de reparatie van verzekerde apparaten (standaard en verlengd) nemen wij voor onze rekening:

- kosten voor onderdelen
- arbeidsloon
- voorrijkosten
- kosten van herstel van normale slijtage



Ontdek de NEFF showroom in inspiratiehuis 20|20

Kom je oriënteren, een kookdemonstratie beleven of zelf koken.

Overweeg je een nieuwe keuken of zijn je huidige apparaten aan vervanging toe? Wie het gemak van onze apparatuur echt wil beleven, komt snel de echte NEFF sfeer proeven in onze showroom in inspiratiehuis 20|20 in Hoofddorp. Daar helpen we je met het oriënteren op de nieuwste inbouwapparatuur door persoonlijk advies, kookdemonstraties en workshops.



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. Plan eenvoudig een adviesgesprek in via onze website of scan de QR-code.



NEFF 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.

NEFF 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 maak je kennis met alle mogelijkheden van de bak- en stoomoven en inductiekookplaten. 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.

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 alle kookdemonstraties en -workshops plaatsvinden, of schrijf je alvast in voor de algemene lezing van een half uur, die begint bij de basis en helpt met het kiezen van de juiste keukenapparatuur. Je vindt de NEFF showroom in inspiratiehuis 20|20 aan de **Taurusavenue 36 in Hoofddorp**.



BEZOEK ONZE VIRTUELE SHOWROOM

Kun je niet wachten om de NEFF showroom te bezoeken? Neem dan (alvast) een kijkje in onze virtuele showroom. Wandel langs onze apparaten en ontdek het gehele NEFF assortiment. De meeste apparaten zijn voorzien van specificaties en sommige apparaten kunnen ook open bekeken worden als je voor het apparaat staat. Ga naar inspiratiehuis2020.nl/online-tour of scan de QR-code.

Een keuken die met je communiceert

HOME CONNECT





NEFF maakt het mogelijk met Home Connect

Jouw keuken is het epicentrum van je culinaire creativiteit en het is fijn als je keukenapparatuur je daar steun bij biedt. Met de komst van ovens, kookplaten, afzuigkappen, een koffie-automaat en vaatwassers met Home Connect, profiteer je van alle voordelen die een verbonden keuken te bieden heeft.

MAAK KENNIS MET HOME CONNECT

Ben je benieuwd naar de voordelen van Home Connect? Met een demoversie van de Home Connect-app krijg je een goed beeld van de mogelijkheden, ook al heb je nog geen NEFF apparatuur met Home Connect in je keuken. Download de gratis demoversie in de Apple App Store of Google Play Store en ga aan de slag.

Heb je al NEFF apparaten met Home Connect of wil je graag meer informatie over Home Connect en de mogelijkheden? Volg dan een gratis Home Connect workshop in inspiratiehuis 20120 in Hoofddorp, waar ook de NEFF showroom is gevestigd. Tijdens deze twee uur durende workshop leer je hoe je meer uit je verbonden apparaten haalt.

Meld je aan via inspiratiehuis2020.nl/workshop of scan de QR-code.





Voor Sara en Lorenzo kent de NEFF oven met Home Connect al geen geheimen meer. Met de stembediening van Amazon Alexa of Google Assistant* vertelt Sara de oven wanneer deze moet starten of stoppen. Lorenzo laat zich inspireren door de vele recepten in de Home Connect-app en ontvangt graag een melding op zijn telefoon wanneer een gerecht klaar is. Op het menu van vandaag: rivierkreeft met tagliatelle.

Alles draait om verbinding

SWIPEN OF PRATEN

De NEFF apparaten met Home Connect beschikken over wifi en een eigen app. Ook zijn ze gelinkt met andere bekende Internet of Things platformen zoals IFTTT en Amazon Alexa* of Google Home. 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 oven-display? 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 of Google Assistant maak je talloze spraakgestuurde toepassingen mogelijk die precies op jouw behoeften in en rond de keuken zijn afgestemd. Vraag bijvoorbeeld: 'Google wanneer is mijn oven klaar?' en de Google Assistant zal een exact antwoord geven. Installeer daarvoor 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 apparaten met Home Connect. 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 het seintje dat de Spotify 'Dinner with friends'-playlist wordt gestart.



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 met recepten voor het bereiden van originele gerechten, instructies over bijvoorbeeld het combineren van kruiden en specerijen en handige schoonmaaktips. De app voldoet aan de hoogste veiligheidsnormen en is gecertificeerd door TÜV Trust IT, een onafhankelijk certificeringsinstituut voor systeembeveiliging en bescherming van persoonsgegevens.





EEN WERELDREIS NOG VÓÓR HET ONTBIJT

Koffieliefhebbers worden op hun wenken bediend met onze inbouw koffievolautomaat met Home Connect. Met behulp van de Home Connect-app geef je vanaf je bureau opdracht voor een heerlijke espresso of upload je nieuwe koffierecepten van over de gehele wereld. Ga je voor een Australische flat white, een Colombiaanse cortado of een perfecte cappuccino? Via de Home Connect-app kun je je koffievolautomaat allerlei internationale koffiespecialiteiten laten bereiden.

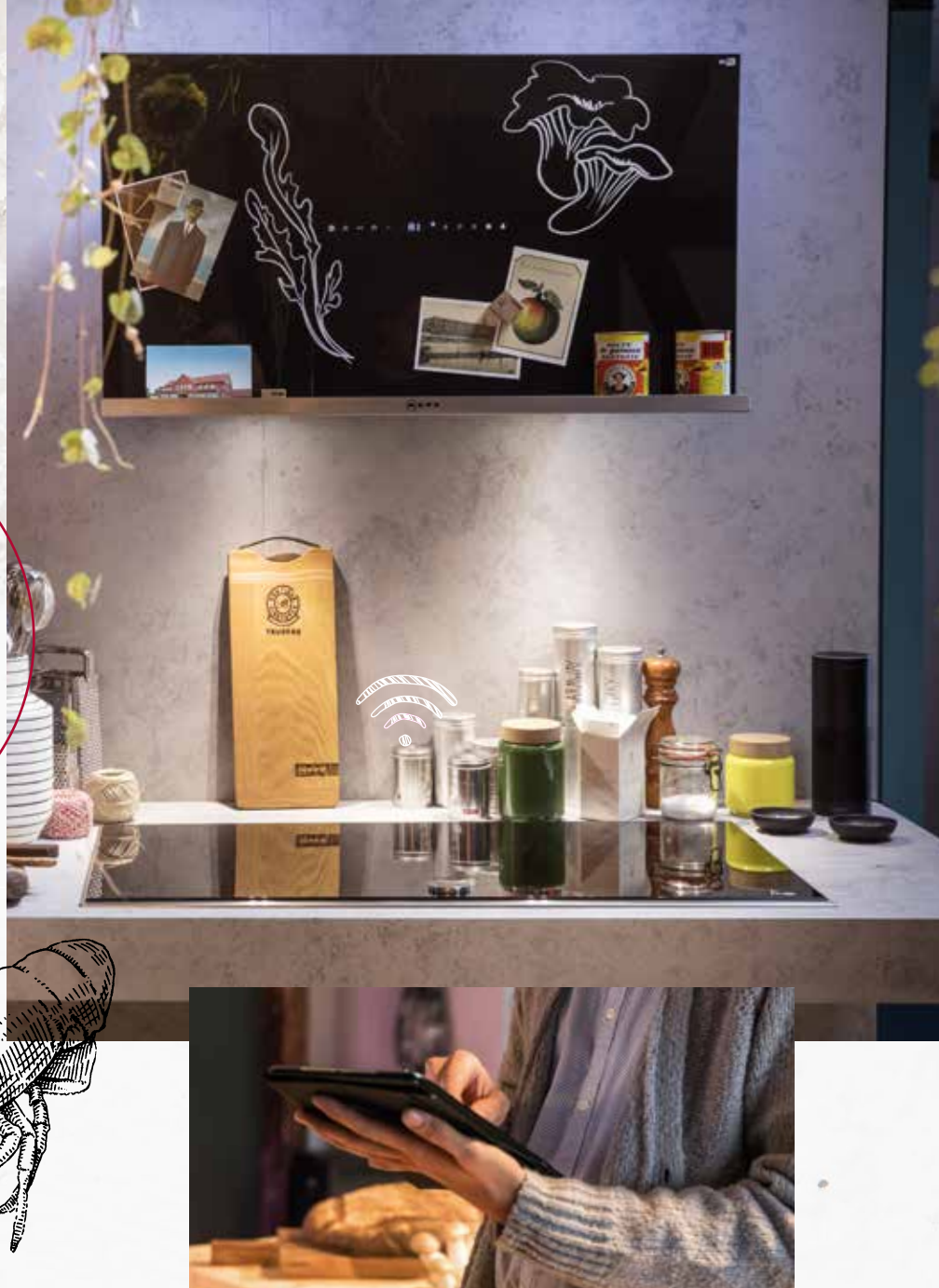


MOTIVEER JEZELF MET KOFFIE

Esther haalt 's ochtends haar energie uit extra sterke koffie. Door je koffieapparaat te verbinden met wifi, kun 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 bepaald aantal e-mails telkens belooft met een perfect gezette cappuccino!

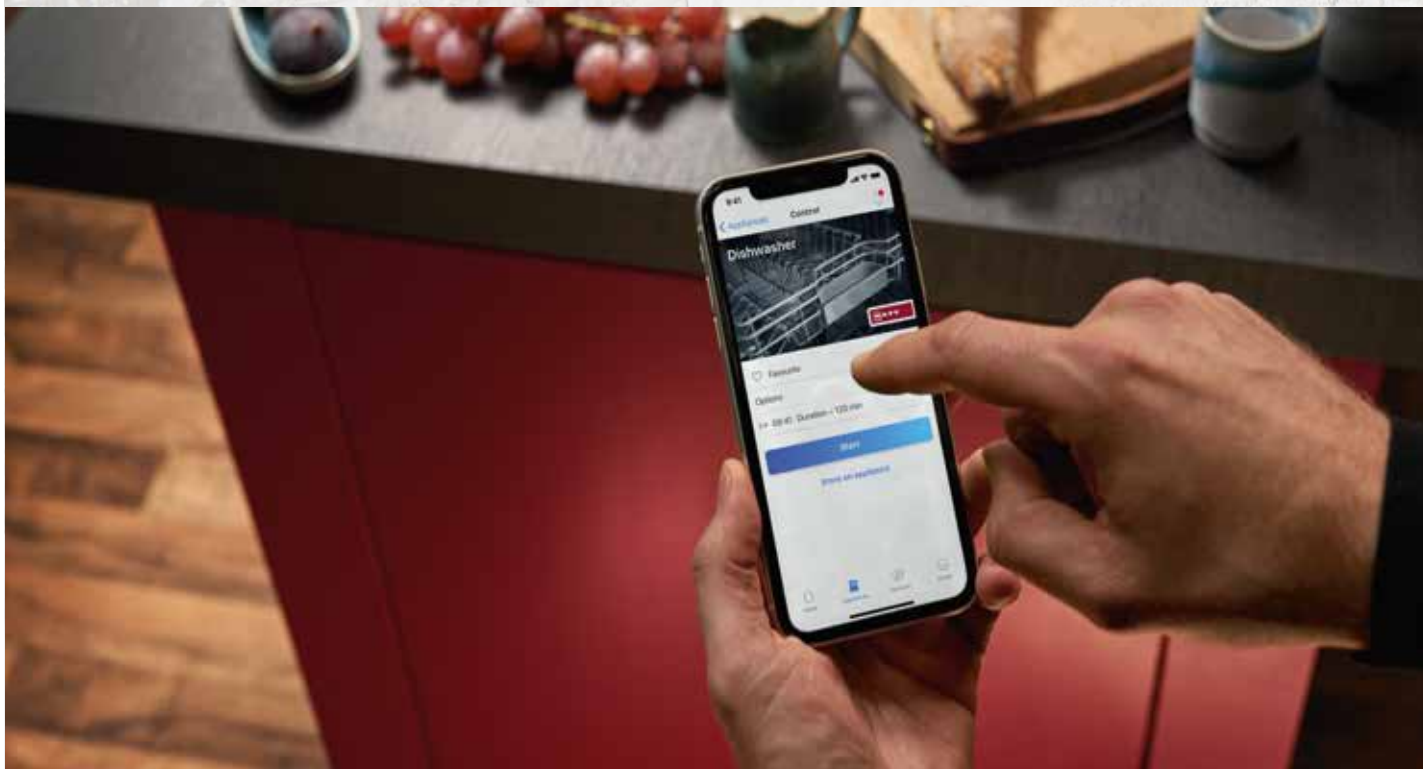
* Met de app IFTTT (If This Then That) kun je een groot aantal diensten en apparaten verbinden die je dagelijks gebruikt, waaronder de NEFF apparaten met Home Connect.

Onze beschrijfbare afzuigkappen met Ambient Light brengen sfeer in iedere keuken. Met Home Connect kun je de verlichting automatisch van kleur laten veranderen zodra je gerecht klaar is.*



Kookgeuren verdwijnen vanzelf

Wanneer je de afzuigkap en de AutomaticAir Sensor hebt ingeschakeld, begint de afzuiging automatisch zijn werk te doen wanneer deze kookgeuren waarneemt in de buurt van de kookplaat met Home Connect. En omdat de inductiekookplaat en de Ambient Light wandschouwkap met elkaar communiceren door middel van wifi, zijn nog meer toepassingen mogelijk. Zo kun je het gekleurde licht van de afzuigkap laten veranderen zodra gerechten klaar zijn.



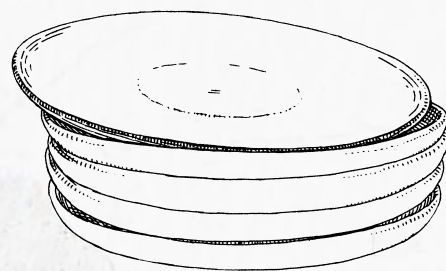
ONTDEK HET GEMAK VAN HOME CONNECT

Geniet van oneindige mogelijkheden van connectiviteit in je huis en verbind je vaatwasser met Home Connect zodat ook dit apparaat onderdeel wordt van je slimme thuisnetwerk. Ben je op zolder en vergeten je vaatwasser te starten? Geen probleem. Met de Home Connect-app start je je vaatwasser op afstand, verkort je de duur van een reeds gestart programma met maximaal 66% of geniet je van extreme stilte door je vaatwasser tijdelijk op Silence on Demand te zetten.

Een handig extraatje van onze vaatwasser met Home Connect is een teller die je mee kunt laten lopen met de hoeveelheid vaatwasser-tabletten die in een verpakking zitten. Bijna op? Dan krijg je een melding en kun je op tijd naar de winkel voordat 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 vaatwasserprogramma ze precies wil laten draaien, kan ze meteen weer bij haar vrienden aan tafel schuiven. Één tik en de vaatwasser doet de rest.



**Meer connectiviteit, meer flexibiliteit,
meer ruimte voor vrije tijd**





Ziet er goed uit, voelt geweldig

Graphite Grey is de nieuwe lijn van onze inbouwapparaten. Een stijlvol, ingetogen uiterlijk en tegelijkertijd een aangenaam gevoel. Een prachtige tint die karakter toevoegt aan de moderne keuken.

*Zeer
gewild bij
creatieve
koks*

Inbouwovens en compacte apparatuur



Een oven is het hart van elke keuken. Soms gebruik je hem voor de lekkerste desserts, soms voor krokant braadvlees of delicate vis. En nu kun je de ovens uit de nieuwe Graphite Grey-lijn ontdekken. De meerlaagse tint zorgt voor een zijdezacht oppervlak dat fantastisch aanvoelt.





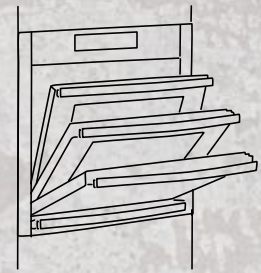
SLIDE & HIDE®

De compleet inschuifbare oven deur

Dankzij de unieke Slide&Hide®-oven heb je makkelijker toegang tot je oven. Bij ovens met de HIDE®-functie verdwijnt de deur in zijn geheel onder de oven, waardoor je meer ruimte in de keuken hebt. Het SLIDE®-handvat draait automatisch met je hand mee als je de oven deur open of dicht doet.

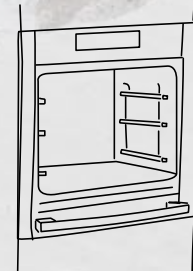


SLIDE®



Als je de oven deur open of dicht doet, draait de handgreep automatisch en ergonomisch met je hand mee.

HIDE®



De oven deur verdwijnt geheel onder de oven. Dat betekent meer ruimte in de keuken.



NEFF LIGHT®

De hele oven perfect verlicht



Met de unieke ovenverlichting straalt elk gerecht in perfect licht. Tot wel vier niveaus tegelijkertijd. Ledverlichting zorgt voor het perfecte licht, zelfs in de donkerste hoeken achter in de oven.



SEAMLESS COMBINATION®

Prachtig geïntegreerd

Alsof ze uit één stuk gegoten zijn - de naadloze installatie van op elkaar gestapelde apparaten is mogelijk dankzij Seamless Combination®. Twee apparaten elegant gecombineerd tot een eenheid zonder kieren dankzij doorlopende roestvrijstalen strips aan beide kanten - een visueel hoogtepunt voor iedere liefhebber van design.





—
*Onze FullSteam
 bakovens zijn
 verkrijgbaar in 45 cm
 en 60 cm hoog*
 —



FULL STEAM

De allrounder

Een stoom- of bakoven? Waarom kiezen als je beide kunt hebben? Een FullSteam-bakoven van NEFF combineert de functies van een volledige stoomoven met die van een multifunctionele bakoven in één apparaat. Gebruik het om te bakken, stomen, sous-vide te koken en zelfs om te bakken met stoom in de combinatiemodus. De 38 functies bereiden jouw favoriete gerechten volautomatisch tot perfectie. Van het voor- en hoofdgerecht tot het dessert.



Bakken, roosteren of braden - alles is mogelijk!



VARIO STEAM

Slimme stoomassistent

Maak koken makkelijk met VarioSteam: gerechten krijgen de ideale hoeveelheid vocht door op drie niveaus stoom toe te voegen tijdens het roosteren, bakken en opwarmen. Je reguleert de stoomtoevoer zelf of kiest één van de 18 voorgeprogrammeerde programma's voor een intense smaakbeleving en een appetijtelijk uiterlijk. We hebben zelfs gedacht aan het koken ná het koken: opgewarmde gerechten van de vorige dag zoals pasta smaken alsof ze vers bereid zijn met de 'regenerere'-optie. Het warmhoudprogramma zorgt met behulp van stoom dat het eten niet uitdroogt, waardoor het smaakt alsof het vers bereid is.



CIRCO THERM®

Tegelijk koken tot op wel vier niveaus

Een compleet menu in één bakronde? Geen probleem met CircoTherm®. Wat je ook bakt, roostert of braadt, smaken worden niet met elkaar vermengd. Vis smaakt naar vis, en cake smaakt naar cake. Dit is koken op een geheel nieuw niveau. Om precies te zijn op vier niveaus tegelijk. De innovatieve ventilator met Efficient Silent Drive-technologie verdeelt de hitte over de vier niveaus. Je kunt de oven zelfs open doen zonder warmteverlies.

Andere highlights

SOUS-VIDE

Behoudt al het goede in
jouw ingrediënten



Als je van de kwaliteit van vers houdt, hoort daar een zorgvuldige manier van koken bij. Bij sous-vide of vacuümverpakt koken kook je vlees, vis of groente in een luchtdichte vacuümverpakking met behulp van stoom. Bij lage temperaturen tussen de 50 °C en 95 °C blijven vitamines en mineralen behouden en worden smaken versterkt.



Met de NEFF sous-vide lade, die direct past onder een NEFF-oven van 45 cm, kun je gerechten zelf vacuüm verpakken. Als alles luchtdicht verpakt is, transformeren de ingrediënten in de oven als vanzelf tot perfectie.



Tover met jouw culinaire vaardigheden - en met de slimmigheden van een NEFF-oven.

HOME CONNECT

Ontspannen koken



Bedien jouw oven met de Home Connect-app of met voice control - extra handig als je bezoek krijgt en je handen vol hebt. Je krijgt zelfs een seintje als het eten klaar is.

FULL TOUCH CONTROL DISPLAY

Het intuïtieve bedieningspaneel



De innovatieve FullTouch®-bediening verandert de manier waarop je de nieuwe generatie ovens van NEFF bedient rigoureus. Het logisch ingerichte ovenmenu laat zich heel intuïtief en snel bedienen met een lichte aanraking van je vingers. Het TFT-kleurendisplay is makkelijk te lezen en gidst je eenvoudig door alle opties.

PYROLYSE

Nooit meer de oven schrobben

Pyrolyse is het systeem waarmee onze ovens zichzelf reinigen. Het verhit etensresten op hoge temperatuur waardoor er niks meer van overblijft behalve wat as. Met een sponsje is dat zo schoon. Efficiënter en makkelijker kan bijna niet.



EASY CLEAN

Tussendoor energiezuinig schoonmaken

Elke NEFF-oven heeft dit eenvoudige reinigingssysteem. Giet 400 ml water met één druppeltje afwasmiddel op de bodem van de oven. Als je vervolgens de ovendeur sluit en EasyClean activeert, veeg je het vuil daarna eenvoudig weg.

KERNTEMPÉRATUUR-METER

Voor het bereiden van vis, vlees en gevogelte op de juiste temperatuur



Ideaal voor vleesliefhebbers: de MultiPoint-kerntemperatuurmeter meet de kerntemperatuur van het vlees op drie punten om zo de ideale bereidingstijd te bepalen. De temperatuur wordt automatisch gereguleerd en de bereidingstijd aangepast. Zo weet je zeker dat jouw vlees altijd 'on point' is.

COMFORT FLEX

Volledig uitschuifbaar railsysteem voor de bakplaat van de oven

Het unieke van dit systeem is dat de rails niet langer in de weg zitten. Daardoor kun je de bakplaat aan de zijkant beetpakken als een dienblad. Wel zo veilig, zelfs met zware gerechten.





De inbouwapparatuur van NEFF is ideaal voor persoonlijke designwensen in de keuken - met bijna onbegrensde mogelijkheden voor de inrichting: op of naast elkaar, van oven en warmhoudlade tot een volautomatische koffiemachine.

Creatieve keukenoplossingen

Perfecte harmonie in de keuken



PRACHTIG GECOMBINEERD

Twee apparaten die eruit zien als één - aan elkaar SeamlessCombination®

Uiteenlopende combinaties zijn mogelijk, afhankelijk van jouw kookgewoontes en persoonlijke wensen. Het elegante Graphite Grey-ontwerp met doorlopende strips maakt van twee apparaten een visuele eenheid.



KOFFIEVOLAUTOMAAAT

Kop na kop genieten

De volautomatische koffiemachine maakt van jouw 45 cm nis een volwaardige, esthetische koffiebar. Een must-have in elke NEFF-combinatie. Geniet van de meest verse koffiespecialiteiten uit je eigen keuken. Of het nu cappuccino, ristretto, espresso, espresso macchiato, café crème, latte macchiato of flat white is, je bereidt het allemaal even makkelijk met één druk op de knop. En een echt hoogtepunt: de snelste kop heb je in 30 seconden gezet.

*Eenvoudige installatie:
2 apparaten, 1 uiterlijk*

CREËER JE EIGEN KOOKWERELD

Vind de perfecte inbouwapparatuur met elke functie die je wenst bij NEFF. Trouwens: onze inbouwovens van topkwaliteit hebben een breedte van 560 mm.



Standaard nis 60 cm

Compact apparaat 45 cm
+ warmhoudlade 14 cm

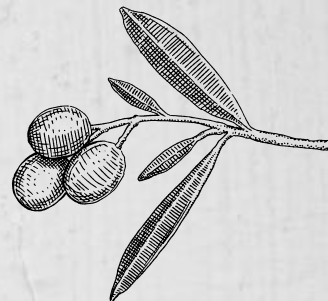
Nis hoogte 105 cm

Compact apparaat 45 cm
+ oven 60 cm

Andere highlights

OCHTENDRITUELEN MET HOME CONNECT

»Goedemorgen, Alexa!«



Het is fascinerend hoeveel energie een espresso of cappuccino ons 's ochtends geeft. Voeg je favoriete koffie toe aan de ochtendroutine van jouw spraakgestuurde assistent en onze volautomatische koffiemachine doet de rest. Als muziek je 's ochtends helpt om wakker te worden, kun je ook een paar liedjes aan je koffieritueel toevoegen.

COMPACTE OVEN MET MAGNETRON

Meer mogelijkheden in de kleinste ruimtes



NEFF lanceerde de eerste oven met magnetron in 1957.

Toen een sensatie, vandaag populairder dan ooit. Dankzij tot aan dertien programma's bieden de NEFF ovens met geïntegreerde magnetron alles wat je nodig hebt voor jouw kookpassie. En: de pyrolyse-functie maakt schoonmaken een fluitje van een cent.

De bedieningspanelen van onze ovens

5,7"-TFT GRAFISCH KLEURENDISPLAY MET FULL TOUCH CONTROL

Met de nieuwe FullTouch bediening hoeft het oppervlak alleen even met de vingers te worden aangeraakt. Het logisch ingerichte ovenmenu laat zich hierdoor heel intuïtief bedienen.



Typenummers waar een T in staat, hebben 5,7" schermen en FullTouch bediening.

BIJVOORBEELD:
B48FT68G0

4,1"-TFT GRAFISCH KLEURENDISPLAY MET SHIFT CONTROL

Het TFT-display, hier een slag groter, toont duidelijke afbeeldingen en laat je met ShiftControl naar alle gewenste instellingen navigeren.



Typenummers waar een S in staat, hebben 4,1" schermen en ShiftControl bediening.

BIJVOORBEELD:
B47FS22G0

2,5"-TFT GRAFISCH KLEURENDISPLAY MET SHIFT CONTROL

Het TFT-display toont duidelijke afbeeldingen en laat je met ShiftControl naar alle gewenste instellingen navigeren.



Typenummers waar een R in staat, hebben 2,5" schermen en ShiftControl bediening.

BIJVOORBEELD:
B47CR22G0

LCD DISPLAY

Twee verzinkbare draaiknoppen worden op dit type bedieningspaneel gecombineerd met TouchControl bediening.

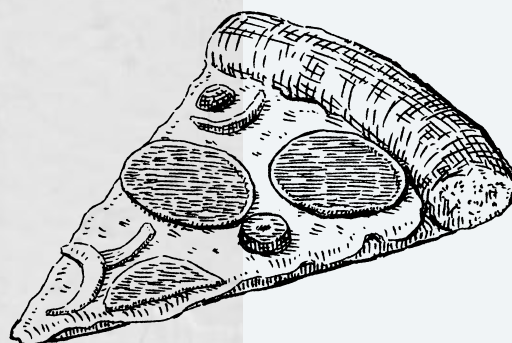


Typenummer
C1AMG84N0



Typenummer
B3ACE2AN0 en
B1ACE2AN0

Twijfel je over welke oven het beste bij je past?
Ga naar onze keuzehulp op www.neff.nl/producten/ovens-totaal of scan de QR-code.





In onze online shop vind je allerlei accessoires om je oven optimaal te gebruiken. Vervang je rooster of bakplaat of ontdek accessoires waarmee je nóg meer uit je oven haalt.



Accessoires die je NEFF oven compleet maken

BROODBAK-PIZZASTEEN

De beste zelfgemaakte pizza met een krokante bodem maak je met onze keramische pizzasteen.



Bestelnummer: Z1913X0
Adviesprijs incl. BTW: € 161,95

NEFF BARBECUESET

Bereid rotisseriegerechten gewoon thuis met onze barbecueset, bestaande uit een tweedelig bakblik, grote grillspiezen en zes kleine spiezen. Ideaal om bijvoorbeeld twee kleine kippen of gevulde paprika's mee te roosteren.



Bestelnummer: Z11CG10X0
Adviesprijs incl. BTW: € 129,45

Ga naar www.neff.nl en ontdek ons uitgebreide assortiment accessoires en onderhoudsproducten.

Houd je oven in perfecte staat met onze hoogwaardige schoonmaak- en onderhoudsproducten die speciaal zijn ontworpen om vuil, vet en aangekoekte resten in de oven te verwijderen.

Schoonmaak- en onderhoudsproducten



SCHOONMAAK- EN ONDERHOUDSPRODUCTEN

Voor een perfect schone oven

OVENREINIGER

Een reinigingsgel waarmee je snel en gemakkelijk je oven, bakplaten en roosters schoonmaakt.



Bestelnummer: 00311859
Adviesprijs incl. BTW: € 13,90

VLOEIBARE ONTKALKER

Geschikt voor het ontkalken van je stoomoven. Verwijdert krachtig en effectief kalk zonder op te lossen.



Bestelnummer: 00311968
Adviesprijs incl. BTW: € 9,95

Thuis bij backstübchen



Foodbloggers Madeleine en Florian nodigen ons uit in hun keuken. Het is het middelpunt van hun leven en het podium van hun foodblog 'Das Backstübchen' (het bakkerijtje). Hier koken en bakken ze vol passie - altijd op zoek naar de mooie momenten in het leven.



MADELEINE EN FLO, JULLIE SCHRIJVEN RECEPTEN, FOTOGRAFEREN EN BLOGGEN. JULLIE ZIJN ZEKER VOORAL IN DE KEUKEN TE VINDEN?

FLO (*lachend*) 'Ja, de keuken staat bij ons centraal. Niet alleen privé, maar ook in ons werk. Overdag is dit de plek waar we de meeste tijd doorbrengen. Bij grote producties, zoals een kookboek, staan we soms wel tien uur per dag in de keuken'.

STAAN JULLIE ALLEEN MAAR IN DE KEUKEN? HOE ZIET HET DAGELIJKS LEVEN ER VOOR JULLIE UIT?

MADELEINE 'Het mooie van ons vak is dat geen enkele dag hetzelfde is. We krijgen een opdracht, denken na over mogelijke gerechten, koken en verbeteren. Als het lekker is, maken we het nog een keer voor de fotoshoot'.

ALS JE ZOVEEL TIJD DOORBRENGT IN DE KEUKEN, WELKE SPECIALE KENMERKEN MOET DE KEUKEN DAN HEBBEN?

MADELEINE 'Ons belangrijkste werk is ons foodblog 'Das Backstübchen' (het bakkerijtje). Onze aandacht gaat dus uit naar ovens. We zijn perfect uitgerust met twee ovens, een VarioSteam en een FullSteam. Alles kan, van zelfgemaakt brood tot gestoomde noedels. We kunnen geen van beide ovens missen'.

JULLIE BLOG HEEFT OOK EEN SPECIAAL ONDERDEEL, THE BAKING SCHOOL. HOE ZIT DAT?

FLO 'Ja, inderdaad. Sinds 2018 is The Baking School onderdeel van ons blog, in samenwerking met NEFF. Over het algemeen helpen we onze lezers graag met de basis en geven we tips, zo willen we de angst voor lastige recepten een beetje weg nemen. We hebben de afgelopen jaren zoveel geleerd, die kennis

geven we graag door. Onderdeel van de serie is ook dat we uitleggen hoe verschillende basisdegen werken en waar je op moet letten als je ze gebruikt. We hebben het ook over de verschillende ovenfuncties'.

IS ER EEN FUNCTIE OP JULLIE NEFF-APPARATUUR WAAR JE ECHT NIET MEER ZONDER KAN?

MADELEINE 'Voor mij is dat zonder twijfel de stoomfunctie van de oven. De afgelopen maanden heb ik broodbakken ontdekt. Zonder die functie was het bakken niet zo makkelijk gegaan'.

FLO 'Poeh, het is lastig om er één uit te kiezen. Ik vind de Slide&Hide®-deur wel echt fantastisch. Het is niet alleen heel handig in gebruik, je brandt je ook nooit meer aan de deur'.

»Het mooie van ons vak is dat geen enkele dag hetzelfde is.«

PORTRET

Madeleine en Flo Anker hebben al meer dan zes jaar het succesvolle blog 'Das Backstübchen'. In 2018 en 2020 wonnen ze een prijs in de categorie 'Bakken' en ze staan in de top 10 van populairste Duitse blogs over eten. De twee richtten ook hun eigen bureau Hey.Foodie op, waarbij ze achter de camera samenwerken en recepten maken voor gerenommeerde klanten in de foodbranche. Ze schrijven regelmatig voor blogs, websites en kranten.



Inductiekookplaten

Onze inductiekookplaten maken van iedere seconde een bijzondere kookervaring. De innovatieve rood verlichte TwistPad® Fire voedt je intuïtie. Makkelijk te bedienen en veilig voor kinderen. Want de knop is magnetisch en afneembaar.



INDUCTIEKOOKPLATEN



TWISTPAD FIRE®

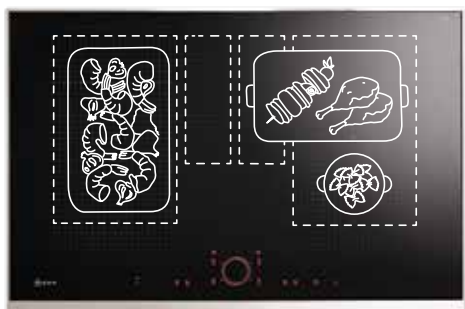
Unieke bediening met slechts één knop

De intuïtieve en snelle bediening zal je verbazen. Selecteer een kookzone en stel ook meteen het gewenste hitteniveau in. De magnetische knop verwijder je om te kunnen schoonmaken of gebruik je als kinderslot.



Kook op intuïtie

Flexinductiekookplaten bieden oneindig kookplezier. Energie wordt snel en efficiënt verdeeld, precies daar waar het nodig is. Je kunt je pannen dus neerzetten waar je wilt, ze worden automatisch herkend.



UITGEBREIDE FLEX ZONE

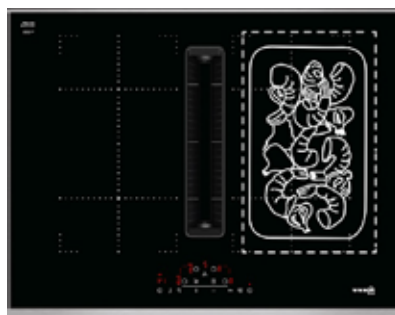
De kookplaat die nog meer flexibiliteit biedt

Twee extra spoelen in het midden van de kookplaat breiden de FlexZone nog verder uit. Een braadpan, grillpan of teppanyaki plaat kan vanaf nu ook horizontaal geplaatst worden. Zo houd je meer ruimte over voor andere pannen. Het plezier van koken begint met je kookplaat.

COMBI ZONE

Een inductiekookplaat met combineerbare zones

Naast flexinductiekookplaten biedt NEFF ook inductiekookplaten met CombiZones: twee vaste kookzones die je net als bij FlexZones met één druk op de knop kunt verbinden tot één grote kookzone voor groter kookgerei. Het verschil met FlexZones? De gekoppelde CombiZones verwarmen alleen op de plek van de vaste kookzones, de plusjes, terwijl FlexZones zich aanpassen aan het bodemoppervlak van je kookgerei.



Koken gaat over de juiste instelling

ZONE LIGHT

Elegante en informatieve verlichting

Je ziet kook- en warmtezones duidelijk dankzij de rode lichtmarkeringen. En plaats je er een grotere pan of zelfs een braadslede op, dan worden de zones automatisch gekoppeld. Voor maximale flexibiliteit en een mooie, cleane en zwarte uitstraling van de kookplaat zodra deze is uitgeschakeld.



Handige en slimme functies

ONZE FLEXINDUCTIEKOOKPLATEN ZIJN UITGERUST MET SLIMME FEATURES DIE KOKEN MAKKELIJKER ÉN LEUKER MAKEN.



POWER TRANSFER

Verdeel de FlexZone in drie warmtezones

Nooit meer de instellingen op jouw inductiekookplaat vergeten met de uitgebreide FlexZone. PowerTransfer onthoudt ze voor je. Verplaats pannen naar een willekeurige plek op de kookplaat en de instellingen verplaatsen automatisch mee. Een lichte aanraking is genoeg.



POWER MOVE

Verplaats jouw pannen en instellingen tegelijkertijd

De PowerMove-functie op kookplaten met FlexZone verdeelt je kookplaat in drie verschillende kookzones. Een hoge temperatuur om te bakken vooraan, middelhoog om te sudderen in het midden en lage temperatuur achteraan, om eten warm te houden. Het voordeel: intuïtief kookplezier zonder voortdurende aanpassingen.



HOOD CONTROL

Bedien je afzuigkap vanaf je kookplaat

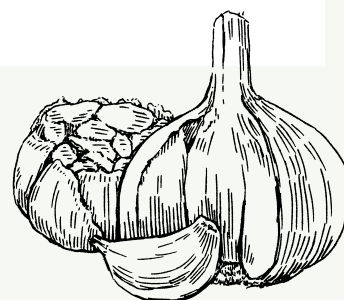
Met HoodControl bedien je eenvoudig je compatibele afzuigkap vanaf je kookplaat. Wanneer je kookplaat is ingeschakeld kun je zowel handmatig als automatisch de afzuiging en verlichting van je afzuigkap vanaf je kookplaat regelen.



BRAADSENSOR

Gegarandeerd een uitstekend resultaat

De braadsensor is ideaal om eenvoudige gerechten te bereiden, met een gegarandeerd uitstekend resultaat. Met deze functie blijft de temperatuur constant, waardoor er geen oververhitting van je voedsel plaatsvindt. Zo warmt een kookzone alleen op om de juiste temperatuur in stand te houden. Zo wordt energie bespaard en raakt olie of boter niet overhit. Daarnaast meldt de braadsensor wanneer de lege pan de optimale temperatuur heeft bereikt voor gebruik.





Design en afwerking kookplaat

Met de vele keuzes die worden geboden in de zoektocht naar jouw ideale inductiekookplaat, is de afwerking en het design minstens zo belangrijk. Wil je je kookplaat vlak integreren in je werkblad of kies je voor een roestvrijstalen design ombouwraam? Ontdek hieronder de mogelijkheden.



DESIGN OMBOUWRAAM

Deze kookplaat heeft een design ombouwraam van roestvrij staal.



VLAK GEÏNTEGREERD

Deze kookplaat ligt verzonken in het werkblad en vormt één strak geheel.



OPBOUW

Deze kookplaat met een facet-design ligt als het ware op je werkblad.

Kookplaat met geïntegreerde ventilatie



INDUCTIEKOOKPLAAT MET GEÏNTEGREERDE AFZUIGING

EXTREEM STIL, EFFECTIEF EN KRACHTIG

Onze inductiekookplaten met geïntegreerde ventilatie passen naadloos in elke keuken en laten kookdampen op een magische wijze direct vanuit de pan verdwijnen. Stil en krachtig op elk niveau, dankzij een efficiënte motortechnologie.



Heerlijk stil voor inspirerende frisheid



MAKKELIJK SCHOON

Je verwijdt het vetfilter eenvoudig met één simpele beweging en stopt het zo in de vaatwasser - ja, zelfs samen met andere vaat. Als je het filter zo één of twee keer per maand reinigt, zorg je ervoor dat het optimaal blijft werken.



VOLAUTOMATISCH OF ZELF BEDIENEN MET DE TWISTPAD® FIRE

Focus op de essentie

Met de TwistPad®Fire-knop bedien je niet alleen de temperatuur van de kookplaat, maar ook de instellingen van de ventilatie. Natuurlijk kun je het ook volledig overlaten aan het apparaat: de kookplaat met geïntegreerde afzuiging schakelt automatisch in en past de instellingen zelf aan, afhankelijk van wat er nodig is.

Andere highlights

FLEXINDUCTIE

Met FlexInductie zet je de pan neer waar je maar wilt. De kookplaat herkent namelijk de grootte en plaats van de pannen of ander kookgerei. De pannen worden daardoor alleen verhit daar waar ze de kookplaat raken.

EXTREEM STIL

Stel je eens voor; je bent aan het koken en alles kookt en sist, maar je keuken is aangenaam stil en de lucht is heerlijk fris. Dankzij de nieuwe motortechnologie werkt onze inductiekookplaat met geïntegreerde afzuiging bijzonder krachtig en stil. Op elk vermogensniveau.

Flexibele kookplaatfuncties

De FlexZones op het apparaat stellen je in staat om het groots aan te pakken: zo kun je twee aangrenzende kookzones samenvoegen tot één extra grote. Gebruik dus gerust je allergrootste pannen voor die luxueuze familiemaaltijd die je altijd al wilde maken. Bedienen is simpel en kan met één beweging van je vinger. Op pagina 48 lees je meer over de unieke, magnetische bediening in de vorm van de TwistPad®Fire.

*Verplaats je
pannen,
niet je focus*



INDUCTIEKOOKPLAAT MET GEÏNTEGREERDE AFZUIGING

AUTOMATISCHE AFZUIGING

De Automatic Air Sensor zorgt ervoor dat je niet continu in de buurt van de kookplaat hoeft te blijven om hem bij te stellen. Hij bepaalt op deze automatische stand zelf of er meer of minder zuigkracht nodig is voor de hoeveelheid waargenomen stoom en damp. Bij het verplaatsen van pannen onthoudt PowerTransfer de instellingen zodat die automatisch worden overgenomen op de nieuwe plek. Met de **PowerMove** functie wordt de kookplaat zo ingesteld dat je pannen makkelijk heen en weer kunt schuiven tussen drie niveaus met uiteenlopende temperaturen.

HOME CONNECT

De nieuwe kookplaat met geïntegreerde afzuiging is voorzien van Home Connect, waardoor je hem draadloos met internet kunt verbinden en aan randapparatuur als Google Home of Amazon Alexa kunt koppelen. Op deze manier kunnen deze apparaten met elkaar communiceren en kun jij ze in- en uitschakelen met je stem! De bijbehorende app geeft toegang tot een breed scala aan innovatieve kook- en maaltijdbereidingsmethoden, allemaal vanuit het gemak van jouw mobiele apparaat. Lees hier meer over op pagina 12.



Een inbouwmogelijkheid voor iedere situatie

Benodigde accessoires voor montage met luchtafvoer of recirculatie.

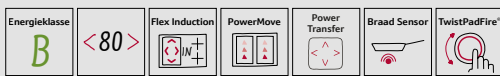
LUCHTAFVOER	RECIRCULATIE	RECIRCULATIE	RECIRCULATIE
Z811DU0 - € 70,00	Z821UD0 - € 114,95	Z821PD0 - € 114,95	
Luchtafvoer akoestische filters (4 stuks) voor kookplaat met afzuiging.	Recirculatie starterset met cleanAir (4 stuks) en verbindingselement/adapter voor uitblazen achter de kast.	Recirculatie starterset met cleanAir (4 stuks) en diffusor voor uitblazen onder de plint. *Voor deze starterset met diffusor erin heb je additionele buizen nodig, afhankelijk van je planning.	

NEFF buizensysteem

Z861SM1 - €30,95	Z861SM2 - €54,25	Z861SB1 - €30,95	Z861SB2 - €29,49	Z821PD1 - €69,95
Vlakke buis 500 mm voor installatie recirculatie onder de plint en luchtafvoer	Vlakke buis 1.000 mm voor installatie recirculatie onder de plint en luchtafvoer	90° Buisbocht horizontaal voor installatie recirculatie onder de plint en luchtafvoer	90° Buisbocht verticaal voor installatie recirculatie onder de plint en luchtafvoer (vanaf 70 cm diep werkblad)	Diffusor voor installatie recirculatie onder de plint
Z861SB3 - €29,49	Z861SI0 - €30,95	Z861SS1 - €33,00	Z861SB4 - €29,49	Z861SS2 - €119,00
90° Buisbocht verticaal (kleinere radius) voor installatie recirculatie onder de plint en luchtafvoer (65 cm diep werkblad)	Adaptiereindstuk voor installatie luchtafvoer kookplaat met afzuiging	Buisbochtverbinder voor installatie recirculatie onder de plint en luchtafvoer	90° Buisbocht verticaal (kleinere radius) voor installatie recirculatie onder de plint en luchtafvoer (60 cm diep werkblad)	Flexibel verbindingsstuk DN150 vlak voor recirculatie onder de plint

T58TL6EN2/
T58PL6EX2

Kookplaat met afzuiging
met rvs frame / randloos



- 80 cm breed
- **TwistPad®Fire** bediening
- Design ombouwraam roestvrij staal of randloos

Kookzones:

- 4 Inductiezones
- 2 FlexInductie zones
- PowerBoost voor alle inductie zones
- Kookzones:
 - 1x 400x240 mm / 3.3 kW (met powerBoost 3.7 kW)
 - of 2x 200x240 mm / 2.0 kW (met power-Boost 2.5 kW)
 - 1x 400x240 mm / 3.3 kW (met powerBoost 3.7 kW)
 - of 2x 200x240 mm / 2.0 kW (met powerBoost 2.5 kW)
- 17 Vermogensstanden
- Timer voor alle kookzones, kookwekker, count-up timer
- PanBoost
- **Braadsensor** met 5 temperatuurstanden
- **PowerMove** - de Flexzone wordt in 3 warmtezones opgedeeld
- **PowerTransfer** - bij het verplaatsen van de pannen volgen de instellingen automatisch mee
- reStart functie
- quickStart functie
- Weergave energieverbruik
- WipeGuard - wrijfbeveiliging 20 seconden
- 2-Voudige restwarmte-aanduiding per kookzone
- **Home Connect** - op afstand instellen met de Home Connect App

Bediening:

- **TwistPad®Fire** bediening

Veiligheid:

- Veiligheidsuitschakeling
- Kinderbeveiliging
- Schoonmaakvergrendeling

Optionele accessoires:

- Teppanyaki (Z9417X2)
- Grillplaat (Z9416X2)
- 6-delige pannenset (Z9406SE0)
- 4-delige pannenset (Z9404SE0)
- Gietijzeren braadpan (Z9428FE0)

Afzuigstelsysteem:

- Afzuigcapaciteit volgens DIN/EN 61591:
 - normaalstand 500 m³/u
 - intensiefstand 622 m³/u
- Geluidsniveau volgens EN 60704-2-13 bij luchtafvoer:
 - Max. normaalstand: 69 dB (re 1 pW)
 - Intensiefstand: 74 dB (re 1 pW)
- **AutomaticAirSensor** - Afzuigcapaciteit wordt automatisch aangepast aan de hoeveelheid geur en wasem
- Volledig automatische ventilatorstand of optionele handmatige bediening
- 17 snelheden en 2 intensiefstanden
- Luchtinlaat met een glaskeramisch element; hittebestendig en vaatwasserbestendig
- Geïntegreerde roestvrijstalen vetfilters, vaatwasserbestendig
- Condensatie en vloeistof verzamelaar; ca. 200 ml capaciteit; vaatwasserbestendig
- Overloopreservoir met 700 ml inhoud;
- Automatische nalooptijd (30 minuten)
- Vermogensstanden te bedienen via de TwistPad®Fire

Energiewaarden:

- Energieklasse: B
- Gemiddeld energieverbruik: 57 kWh/jaar
- Energieklasse ventilator: A
- Energieklasse vetfilter: B
- Max. geluidsniveau op normaalstand: 69 dB

Technische specificaties:

- Inbouwmaten (bxdxh):
 - T58TL6EN2: 750 x 490-500 x 223 mm
 - T58PL6EX2: 780-796 x 500-516 x 223 mm
- Aansluitwaarde: 7,4 kW
- Voor recirculatiwerking is een starterset met cleanAir filter (accessoire Z821UDO of Z821PDO) nodig
- Voor luchtafvoerwerking is een startset (accessoire Z811DUO) nodig

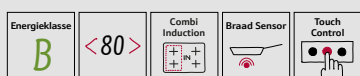
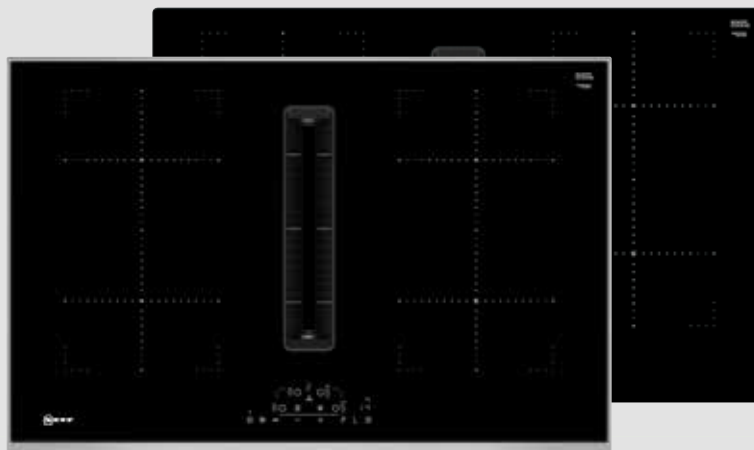
Zie voor meer info neff.nl

Adviesprijs incl. BTW € 4.649,-

T48TD7BN2/
T48PD7BX2

Kookplaat met afzuiging
met rvs frame / randloos

Met Touch-
Control
bediening



- 80 cm breed
- **TouchControl** bediening
- Design ombouwraam roestvrij staal of randloos

Kookzones:

- 4 Inductiezones
- **2 CombiZones:** twee kookzones die als één kookzone kunnen worden (2x) gebruikt
- PowerBoost voor alle inductie zones
- Kookzones:
 - 1 x Ø 380 x 210 mm / 3.6 kW of 2 x 190 x 210 mm/ 2.2 kW (met powerBoost 3.7 kW)
 - 1 x Ø 380 x 210 mm / 3.6 kW of 2 x 190 x 210 mm/ 2.2 kW (met powerBoost 3.7 kW)
- 17 Vermogensstanden
- Timer voor alle kookzones, Kookwekker
- Panherkenning
- **Braadsensor** met 4 temperatuurstanden
- Powermanagement
- reStart functie
- quickStart functie
- Weergave energieverbruik
- WipeGuard - wrijfveiliging 20 seconden

Bediening:

- **TouchControl** bediening
- Sensorknop voor het in- en uitschakelen van de CombiZone

Veiligheid:

- Veiligheidsuitschakeling
- Kinderbeveiliging
- Schoonmaakvergrendeling

Optionele accessoires:

- 6-delige pannenset (Z9406SE0)
- 4-delige pannenset (Z9404SE0)
- Gietijzeren braadpan (Z9428FE0)

Afzuigstelsysteem:

- Afzuigcapaciteit volgens DIN/EN 61591:
 - normaalstand 500 m³/u
 - intensiefstand 622 m³/u
- Geluidsniveau volgens EN 60704-2-13 bij luchtafvoer:
 - Max. normaalstand: 69 dB (re 1 pW) Intensiefstand: 74 dB (re 1 pW)
- 9 snelheden en 2 intensiefstanden
- Luchtinlaat met een glaskeramisch element; hittebestendig en vaatwasserbestendig
- Geïntegreerde roestvrijstalen vetfilters, vaatwasserbestendig
- Condensatie en vloeistof verzamelaar; ca. 200 ml capaciteit; vaatwasserbestendig
- Overloopreservoir met 700 ml inhoud;
- Automatische nalooptijd (30 minuten)
- Vermogensstanden te bedienen via de TwistPad® Fire

Energiewaarden:

- Energieklasse: B
- Gemiddeld energieverbruik: 57 kWh/jaar
- Energieklasse ventilator: A
- Energieklasse vetfilter: B
- Max. geluidsniveau op normaalstand: 69 dB

Technische specificaties:

- Inbouwmaten (bxdxh):
 - T48TD7BN2: 750 x 490-500 x 223 mm
 - T48PD7BX2: 780-796 x 500-516 x 223 mm
- Aansluitwaarde: 7,4 kW
- Voor recirculatiewerking is een starterset met cleanAir filter (accessoire Z821UDO of Z821PDO) nodig
- Voor luchtafvoerwerking is een startset (accessoire Z811DUO) nodig

Zie voor meer info neff.nl

Adviesprijs incl. BTW € 3.649,-

Verruim je grenzen met onze kookplaataccessoires



TEPPANYAKIPLAAT VOOR DE FLEXINDUCTIEKOOKPLAAT

Verenig het beste van de Oosterse en Westerse keuken.

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

Bestelnummer: Z9417X2

Adviesprijs incl. BTW: € 232,95

GRILLPLAAT VOOR DE FLEXINDUCTIEKOOKPLAAT

Voor het professioneel grillen van vis, vlees of groenten.

Maak van je flexinductiekookplaat 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.

Bestelnummer: Z9416X2

Adviesprijs incl. BTW: € 198,95



Bestel onze kookplaataccessoires op neff.nl of vraag ernaar bij je NEFF verkooppunt.



BRAADSLEDE VOOR FLEXINDUCTIE-KOOKPLATEN

Bestelnummer: Z9410X1

Adviesprijs incl. BTW: € 159,-





PANNENSET INDUCTIE KOOKPLATEN - 6 DELIG*

Bestelnummer: Z9406SE0
Adviesprijs incl. BTW: € 319,95

*verkrijgbaar per november 2021



PANNENSET INDUCTIE KOOKPLATEN - 4 DELIG*

Bestelnummer: Z9404SE0
Adviesprijs incl. BTW: € 269,95

*verkrijgbaar per november 2021

GIETIJZEREN PAN VOOR INDUCTIEKOOKPLATEN*

Bestelnummer: HZ9FE280
Adviesprijs incl. BTW: € 139,95



*verkrijgbaar per november 2021





Een plek voor passie.

Afzuigsystemen

Past perfect bij ieders zintuigen

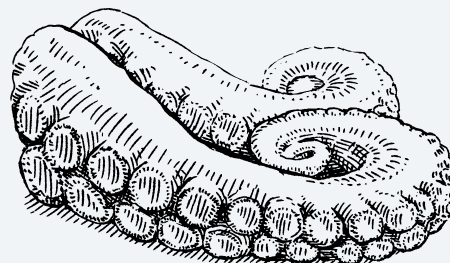
Elke keuken is anders qua afmetingen, indeling en structuur. Daarom zijn er geen beperkingen bij het kiezen van een NEFF-afzuigstelsel. Ontwerp je keuken op basis van jouw wensen en ideeën.



AFZUIGSYSTEMEN

LUCHTAFVOER OF RECIRCULATIE? WAT JIJ WIL!

Geen probleem als je niet de mogelijkheid hebt om lucht naar buiten af te voeren. Alle NEFF-afzuigsystemen zijn ook verkrijgbaar met lucht-recirculatie. Uitgerust met het makkelijk te installeren CleanAir-filter voor recirculatie, zijn ze qua vermogen en prestatie vergelijkbaar met een afvoersysteem.





HET CREATIEVE AFZUIGSYSTEEM

Een plek voor ideeën en inspiratie

Kookplezier zorgt altijd voor nieuwe ideeën. Ons creatieve afzuigstelsel is de perfecte plek om ze bij elkaar te brengen. Gebruik het als plank voor jouw recepten-collectie of kookboeken. Hang er foto's aan met een magneetje of schrijf je ideeën erop.

Andere highlights

AUTOMATIC AIR SENSOR

Denkt aan de luchtkwaliteit

Dankzij de sensorgestuurde afzuigkap kun jij je volledig concentreren op het koken. De sensor detecteert kookgeuren en -dampen zodra je de afzuigkap aanzet. Het vermogen van de afzuigkap past zich automatisch aan aan de hoeveelheid waargenomen kookgeuren. Natuurlijk kun je zelf ook de regie weer in handen nemen. Het controlepaneel zit op de afzuigkap.

HOOD CONTROL

Verbonden met de kookplaat

De kookplaat en het afzuigstelsel - die begrijpen elkaar. Beide apparaten zijn via wifi verbonden waardoor je beide makkelijk bedient met de TwistPad®Fire-knop op de kookplaat.



Een keuken om te ontwerpen

AMBIENT LIGHT

Voor iedere sfeer de juiste kleur



Gasten, seizoenen, ingrediënten, recepten, geuren en jouw stemming - alles verandert in de keuken. Of je nu geniet van oesters met champagne voor twee, of coq au vin eet met je schoonfamilie, AmbientLight zorgt voor de juiste verlichting in de keuken. Kies uit één van de 31 verschillende kleuren en creëer de sfeer die past bij het moment.

Glass Downdraft

Vangt kookdampen én jouw blik - op magische wijze



Het lichtframe dat opstijgt uit het kookeiland verlicht direct de stemming. De efficiënte Guided Air technologie zuigt stoom en aroma's weg van de hele kookplaat. Via de Home Connect-app voeg je makkelijk je favoriete lichttint toe. Een lust voor het oog.



EASY ACCESS FILTER

Makkelijk schoon te maken



Met één druk op de knop komt de filter-unit uit het werkblad tevoorschijn. De filters verwijderen is kinderspel, en de vaatwasser doet de rest.

HOME CONNECT

Beken kleur met de app



Met de Home Connect-app bedien je de verzinkbare werkbladafzuiging met je smartphone, tablet of met je stem. Eenmaal uitgeschoven kies je uit een indrukwekkende 16,7 miljoen tinten om de randen van het paneel te verlichten.

Begin elke dag weer aan een nieuw kookavontuur en volg je inspiratie.



SEAMLESS COMBINATION®

Een snoepje voor designliefhebbers

Onze Glass Downdraft en inductiekookplaten vinden elkaar naadloos: via wifi. Op het oog zijn ze daarnaast onafscheidelijk en vormen ze een elegante eenheid: het SeamlessCombination®-ontwerp is een unieke NEFF-feature en maakt van de apparaten een prachtig geheel.



GUIDED AIR TECHNOLOGIE

Krachtige afzuiging met de AutomaticAir sensor

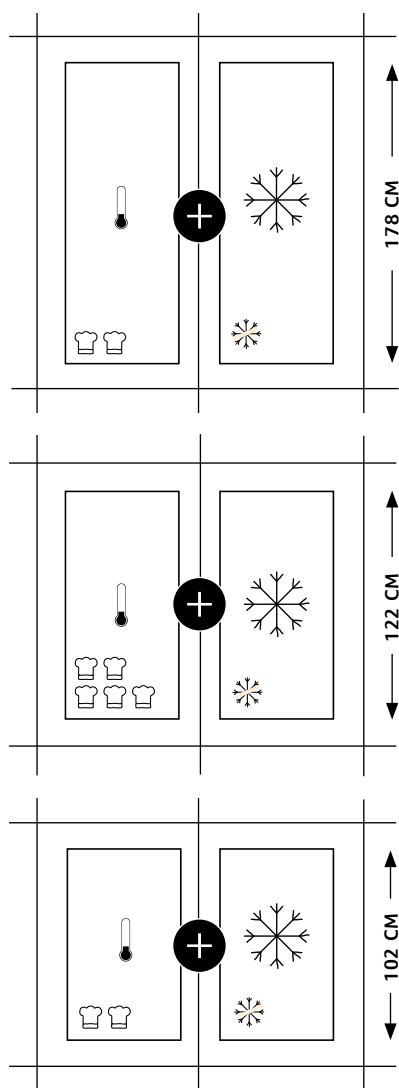
Dankzij de Guided Air technologie blijft je keuken vrij van kookdampen en -geurtjes, hoe ambitieus je gerecht ook is en hoe je de kookplaat ook gebruikt. De afzuiging werkt perfect, zelfs wanneer je gebruik maakt van de voorste kookzones. Ondertussen past de AutomaticAir sensor de afzuigcapaciteit automatisch aan aan de hoeveelheid geur- en kookdampen.

Uit het zicht - inbouw



SIDE-BY-SIDE

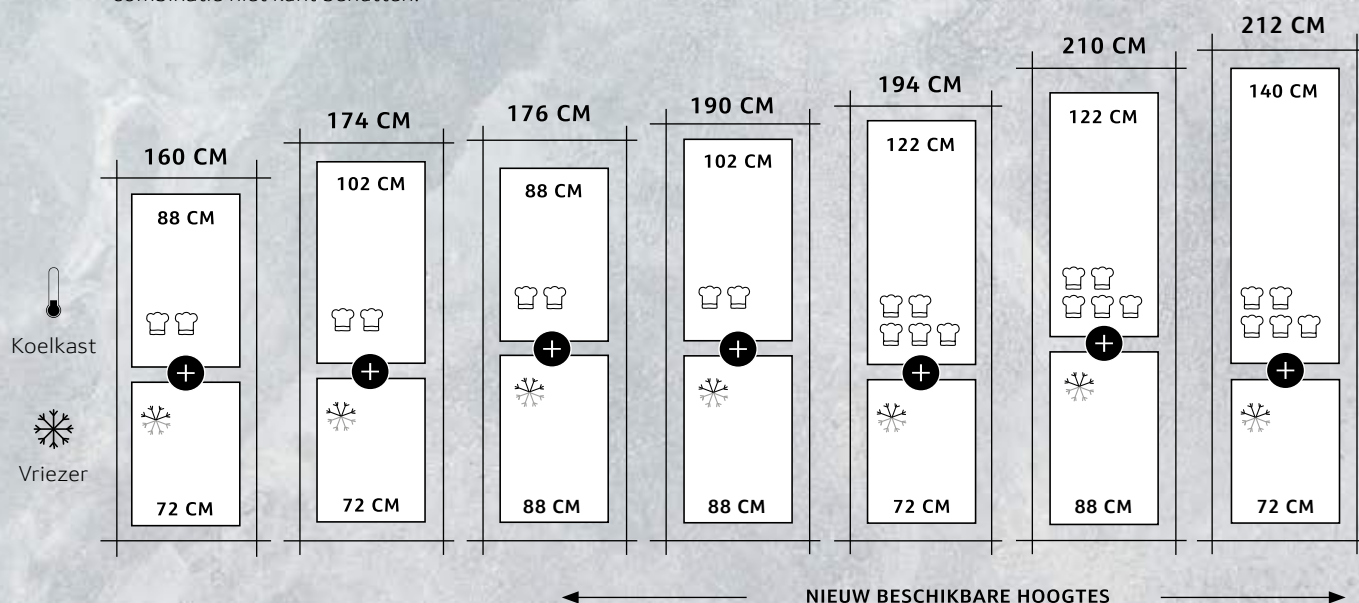
Als je kiest voor een combinatie van een inbouwkoelkast en -vriezer, dan kun je kiezen uit een groot assortiment in verschillende maten, met kleine of grote inhoud.



KOELEN EN VRIEZEN

BOVEN/ONDER

Als je optimaal gebruik wilt maken van de ongebruikte ruimte boven de koelvriescombinatie, dan is dit de oplossing voor jou. Anders dan gewone koelvriescombinaties kun je met 'Boven/onder' kiezen uit verschillende hoogtes en deze combineren met een extra inbouwkoelkast of inbouwvriezer. Hiermee kun je de ruimtes benutten die je met een standaard koelvriescombinatie niet kunt benutten.



Vullen of verpakken. Stapelen of ophangen. In hokjes denken krijgt een geheel nieuwe betekenis met ons nieuwe en superhandige opbergsysteem: Flex Cooling. Gemaakt om je creativiteit aan te wakkeren met een handige combinatie van een rails, opbergbakjes in twee verschillende maten en deksels waarmee je je favoriete smaakmakers en verse ingrediënten kunt verpakken, bewaren en serveren. Bewaar die intens geurende blauwschimmelkaas in een handig bakje met deksel die je simpelweg aan de binnenkant van je koelkastdeur hangt. Of hang het bakje met kleurrijke cherrytomaatjes in de verslade, boven je groente en fruit. Bonuspunten voor de extra ruimte die je zo overhoudt. Flex Cooling is beschikbaar medio januari 2022 op de KI8816DE0 en KI856DE0.

Net zo cool en flexibel als jij

*Een cooler leven met
ons nieuwe Flex Cooling
opbergsysteem voor
in je koelkast.*



*Ervaar het
gemak van een
flexibele koelkast
die past bij
jouw dagelijkse
leven, zowel in
de keuken als
aan je eettafel
en verder.*





Vaatwassers

Net zo flexibel als jij

Onze vaatwassers zijn ontworpen voor enthousiaste koks. Geen aangekoekte pannen, ondergespetterde pannen of delicaat glaswerk meer met de hand afwassen na een maaltijd. Daar zijn onze vaatwassers voor: beschikbaar in twee breedte maten, 45 en 60 cm. Aan elke keuken en aan iedere kok is gedacht.



OPEN ASSIST DEUR

Open de deur naar vaatwascomfort

Een uniek hoogtepunt exclusief bij NEFF: de innovatieve en handige OpenAssist deur. Een enkele druk tegen de deur zorgt ervoor dat de vaatwasser vanzelf een stukje open gaat. Je hebt geen handgreep meer nodig.



GAP ILLUMINATION

Volg het licht

Een lichtstrook aan de zijkant van de vaatwasserdeur waarmee je de status van je vaatwasser kan volgen. Is het licht aan, dan is de vaatwasser nog bezig. Open je de deur om het programma te pauzeren, dan begint het licht te knipperen. Deze functie zit op de volledig integreerbare modellen met een FlexScharnier.

Andere highlights

FAVORIET KNOP

Start je favoriete programma met één druk op de knop

Gebruik de Home Connect-app op je smartphone of mobiele apparaat en bespaar eenvoudig tijd bij het instellen van je favoriete vaatwasserprogramma of -functie, of een combinatie hiervan. Of gebruik gewoon de favoriet-knop op het bedieningspaneel van je vaatwasser, of onderweg in de Home Connect-app. Ontdek het gemak van de favoriet-knop en geniet van meer me-time.



Meer flexibiliteit, meer speelruimte

EXTRA RUIMTE VOOR BESTEK & CO

Alle NEFF vaatwassers kunnen worden uitgerust met een optionele lade voor klein serviesgoed of bestek.



Lade voor klein serviesgoed: Z786RB04

OPTIONELE LADE VOOR KLEIN SERVIESGOED

Perfect aangepaste ruimte

Deze kleine korf kan echt veel: de optionele lade voor klein serviesgoed biedt ruimte aan zowel kleine schaaltes als espressokopjes. Dankzij de gegolfde bodem blijft alles op zijn plek. Grote messen passen in een schuiflade met mesbeschermer.



Besteklade: Z786DB04

OPTIONELE BESTEKLAD

Pas aan, laat niets staan

Deze besteklade biedt aan beide zijden een uittrekbare opbergruimte, waardoor er ruimte ontstaat voor extra grote items.

ZEOLITH®-DROGEN

Verandert vocht in warmte

Zeoliet vermindert het energieverbruik tot een minimum. Tijdens het drogen neemt het vochtige lucht op en zet het om in droge, warme lucht. Daarmee is snel en efficiënt drogen gegarandeerd. Samen met *Sparkle* - een briljante droogfunctie - drogen glas, porselein en plastic vaat optimaal en komen ze stralend schoon uit de machine.

CHEF 70°C

Als pure kracht nodig is

Dit reinigingsprogramma is speciaal ontworpen om zwaar vervuilde en aangekoekte vaat, zoals pannen en schalen, schoon te maken. Krachtige watervdeling in de onderkorf en verbeterde droging garanderen optimale spoel- en droogprestaties.

FLEX SCHARNIER

Maximale flexibiliteit bij inbouw

Onze vaatwassers met FlexScharnier zijn de beste oplossing voor keukens met een lage plint (5 cm hoog) of voor installatie op hoogte. Het volledige frontpaneel schuift bij een FlexScharnier licht omhoog wanneer de vaatwasser wordt geopend. Hierdoor zal het frontpaneel bij installatie op hoogte nooit de keukenkastjes raken of bij een lage plint de vloer.



NEFF KEUKENGEHEIMEN

De NEFF website inspireert met smakelijke recepten, inspirerende verhalen en heel veel culinaire tips en tricks. Stap voor stap laten we je zien hoe je heerlijke gerechten maakt met NEFF-apparatuur..



VERHALEN

Hier vind je fascinerende verhalen over eten en hoe je het klaarmaakt. Van de kunst van kaasmaken en plantaardige alternatieven voor melk, tot het perfecte brood - dompel je onder in de kookverhalen op de NEFF website.



RECEPTEN

Blader door de NEFF recepten en ontdek nieuwe gerechten voor elk seizoen. We nemen je stap voor stap mee door de bereiding, inclusief de ingrediëntenlijst.



CULINAIRE TIPS EN TRICKS

Verfijn je kookkunsten met de tips en tricks op onze website en leer over bereidingswijzen als roosteren of pekelen. Of kom meer te weten over hoe ons brein onze smaak beïnvloedt.

ONTDEK NEFF KEUKENGEHEIMEN
VOOR SMAKELIJKE RECEPTEN EN
FASCINERENDE VERHALEN.



NEFF is te vinden op verschillende social media-platforms - Pinterest, Instagram, YouTube en Facebook. Volg ons en ontdek onze apparaten en het merk op een leuke en inspirerende manier. Ervaar de diversiteit van onze producten, onze innovaties en, het belangrijkste, kom in contact met ons en onze community.

IDEEËN EN INSPIRATIE VOOR JOUW DROOMKEUKEN

Maak jouw persoonlijke droomkeuken werkelijkheid

Er zijn veel overwegingen bij het ontwerpen van een nieuwe keuken. De NEFF keuken inspiratie-hub helpt je bij het samenstellen van jouw droomkeuken, afgestemd op jouw wensen en behoeften. Of het nu gaat om het kiezen van een passende opstelling, het bieden van inspiratie als het gaat om de look & feel of het zoeken van de ideale NEFF apparaten, wij helpen je graag in je zoektocht naar jouw ideale keuken.



Op zoek naar keukeninspiratie? Volg onze social media-kanalen of bekijk onze keukeninspiratie-hub op neff.nl/ontdek-neff/keuken-inspiratie of scan de QR-code.



Het energielabel: weet wat je verbruikt

Wist je dat huishoudelijke apparaten ongeveer de helft van het stroomverbruik van een gemiddeld huishouden voor hun rekening nemen? Dit belast niet alleen het milieu, maar verhoogt ook je energierekening. Daarom is het belangrijk om bij het aanschaffen van een apparaat te letten op de water- en energiezuinigheid. Sinds 1995 geeft het Europese energielabel gestandaardiseerde informatie over het stroom- en waterverbruik van huishoudelijke apparaten.

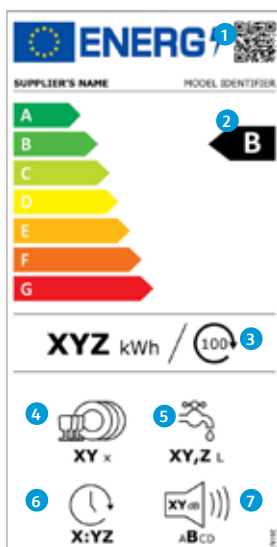


HET HUIDIGE ENERGIELABEL

Op de huidige energielabels vind je een classificering van A tot en met G. Sinds 2021 worden er nieuwe methodes gebruikt om het stroomverbruik te meten en de klasse van een apparaat te bepalen. Hierdoor kunnen apparaten die voorheen voorzien waren van een A- of B-label, nu geclassificeerd zijn in een lagere klasse. Aan de energiezuinigheid van de apparatuur zelf is niets veranderd, de wijze van classificering is alleen gewijzigd. Volgens de EU moet deze nieuwe wijze, voor zover mogelijk, "rekening houden met het werkelijke gebruik van het product en het gemiddelde consumentengedrag weerspiegelen".

Dit betekent bijvoorbeeld dat het energieverbruik voor wasmachines, was-droogmachines en vaatwassers niet langer per jaar wordt gespecificeerd, maar per 100 was- of droogcycli. Het testprogramma van wasmachines en was-droogcombinaties is veranderd en voor vaatwassers is onder andere de samenstelling van het aantal standaardcouverts veranderd. Bij NEFF zijn de koelkasten, vriezers, koel-vriescombinaties en vaatwassers voorzien van een energielabel.

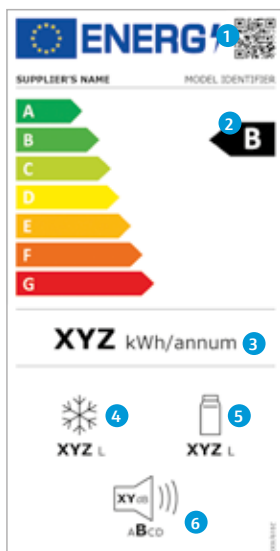
Het is via het energielabel mogelijk om direct meer productinformatie op te vragen met behulp van de QR-code rechts bovenaan op het label. De QR-code verwijst je door naar een database van de EU, waar je specificaties kunt bekijken en downloaden voor alle apparaten die over een energielabel beschikken. De database kan ook op internet geraadpleegd worden.



Voorbeeld van een energielabel voor vaatwassers

De energie-efficiëntieklasse voor vaatwassers is gebaseerd op het Eco-programma. Om zo dicht mogelijk bij het werkelijke gebruiksgedrag te blijven, worden bекers, pannen en plastic servies gebruikt om de was- en droogprestaties te bepalen. Het Eco-programma is bijzonder milieuvriendelijk, ideaal voor normaal bevuild vaatwerk en het meest efficiënte programma in de combinatie 'energie- en waterverbruik'. Net als bij wasmachines en was-droogcombinaties wordt het energieverbruik gebaseerd op 100 wascycli.

- 1 QR-code
- 2 Energie-efficiëntieklasse
- 3 Energieverbruik in kWh/100 bedrijfscycli (met Eco-programma)
- 4 Maximale laadcapaciteit (aantal standaardcouverts voor het Eco-programma)
- 5 Waterverbruik in liter/bedrijfscyclus (met Eco-programma)
- 6 Duur van het Eco-programma
- 7 Geluidsniveau (in dB(A) re 1 PW) en geluidsniveaulasse



Voorbeeld energielabel koel- en vriesapparatuur:

De procedure voor het bepalen van de energieklasse is erg uitgebreid. Er wordt namelijk rekening gehouden met het type apparaat, de werking, de kamertemperatuur en het aantal en de grootte van de compartimenten. Het energieverbruik wordt nog aangegeven in kWh per jaar ('annum'). Het label geeft ook informatie over de totale inhoud van alle koelcompartimenten en, indien aanwezig, alle vriescompartimenten, alsmede over het geluidsniveau en de bijbehorende klasse.

- 1 QR-code
- 2 Energie-efficiëntieklasse
- 3 Energieverbruik in kWh/jaar (gemeten onder nieuwe standaard omstandigheden)
- 4 Totale inhoud van alle vriescompartimenten (in liters)
- 5 Totale inhoud van alle koelcompartimenten (in liters)
- 6 Geluidsniveau (in dB(A) re 1 PW) en geluidsniveaulasse



A photograph of a kitchen scene. In the foreground, a man with dark hair and a beard, wearing a grey button-down shirt, is focused on cooking at a stove. Steam is rising from the pots. In the background, another person wearing a dark beanie and a dark t-shirt is standing at a sink, their back to the camera. The kitchen has a rustic feel with a textured wall and large windows. The lighting is warm and focused on the cooking area.

Maatschetsen



LEES MEER OVER ONZE APPARATEN OP WWW.NEFF.NL

021144 - Q8A0034522 - 08/21 - Technische wijzigingen, leveringsmogelijkheden en druk- en zetfouten voorbehouden.
Door de druktechniek kunnen kleurverschillen ontstaan. Uitgave: BSH Huishoudapparaten B.V., Hoofddorp.