



Bilder: Mike Hofstetter

**Slide&Hide** Ein Meisterstück an Ingenieurskunst ist die voll versenkbare Backofentür der Marke Neff

### Küchennews

# Neff zeigte auf der Küchenmeile neue Backöfen und Herde

Mit einer neuen Backofen- und Herde-Reihe der Einstiegs- und Mittelklasse erweitert die Marke Neff im nächsten Jahr sein Produktsortiment für alle, die mit Begeisterung kochen

Die neuen Neff Geräte verfügen über Features, die man bisher nur aus dem Premium-Segment kennt. Funktionen wie Added Steam oder die Slide&Hide-Mechanik stehen damit allen Kochtypen – vom Anfänger in der Küche bis zum erfahrenen Koch-Zauberer

den Wunsch nach einer einheitlichen und wohnlichen Küchengestaltung schon ab der Einstiegsklasse.

Neff hält mit der Slide@Hide-Technik nach wie vor ein Alleinstellungsmerkmal auf dem Markt. Diese Innovation wurde 2002 eingeführt und im Frühjahr dieses Jahres lief im Neff-Werk in Bretten bereits das einmillionste Gerät vom Band. Die voll versenkbare Ofentür baut Barrieren bei der Zubereitung ab, denn sie verschafft dem Nutzer vollen Einblick auf das Gargut. Dies und noch weitere Features hat auch die Stiftung Warentest in der Ausgabe 3/2017 honoriert und den Neff Backofen B45CR22N0 mit dem Qualitätsurteil »gut« zum Testsieger 2017 gekürt.

Einen persönlichen Eindruck von den neuen Neff Produkten konnten sich die Fachbesucher im Rahmen der Küchenmeile bei Neff in Bad Oeynhausen verschaffen. Hier zeigte die Traditions-marke im September ebenfalls erstmals seine neuen schmalen Geschirrspüler, die auch in der 45-cm-Klasse im Hinblick auf Beladung, Programmausstattung und Einbauvarianten einzigartig sind und ihre Fähigkeiten an individuelle Wünsche und Bedingungen des Nutzers anpassen. Zudem präsentierte Neff neue dekorative Dunstabzugshauben in der Einstiegs- und Mittelklasse. Bei den drei neuen Wandhauben sowie der Inselesse ist für jeden Kundengeschmack und jedes Budget etwas passendes dabei.



### Added Steam Einfache Zufuhr von Wasser

– zur Verfügung. Zahlreiche Varianten in Standardabmessungen sowie Kompaktgeräte mit unterschiedlicher Ausstattung in vier verschiedenen Designs erleichtern die Auswahl des optimalen Modells. Alle Backöfen und Herde sind zudem harmonisch auf Kochfelder und Dunstabzugshauben abgestimmt. Sie erfüllen so



## Premium-Features von Neff

### ➔ Added Steam

Wie hilfreich die Zugabe von Wasserdampf beim Braten und Backen sein kann, ist schon seit Generationen bekannt und drückt sich in zahlreichen Küchentricks aus. Praktischer und zuverlässiger geht es mit der Added Steam Funktion von Neff. Über einen einfach zu befüllenden Tank in der Bedienblende wird Wasser ins Ofeninnere geleitet, dort legt es sich als Dampf gleichmäßig um das Gargut. Die zusätzliche Feuchtigkeit verhindert das Austrocknen der Speisen, macht sie saftig, zart und verleiht ihnen eine knusprige, glänzende Oberfläche. Aufgewärmte Gerichte behalten Farbe, Geschmack und Volumen. Die neuen Neff Backöfen mit Added Steam, die 2018 in den Handel kommen, lassen sich leicht bedienen und unkompliziert reinigen. Bei der Dampfintensität kann zwischen den Stufen low und high gewählt werden.

### ➔ Slide&Hide

Die voll versenkbare Ofentür Slide&Hide von Neff ist legendär. Um den ungehinderten Zugang zum Gargut auch in der Backofen-Einstiegsklasse zu ermöglichen, bietet Neff diese Mechanik künftig auch für den kleineren Geldbeutel an. Für alle, die gerne kochen, aber ungern putzen, hat Neff seine Backöfen zudem mit hilfreichen Reinigungssystemen ausgestattet – allen voran die pyrolytische Selbstreinigung, bei der Fett- und Speisereste zu einem Häufchen Asche verbrennen. Aber auch die Easy Clean Reinigungsfunktion oder die selbstreinigende Eco Clean Ofen-Rückwand machen sich für ungetrübte Kochfreude stark.

### ➔ Circo Therm Heißluft

Was wären Neff Backöfen ohne die Circo Therm Heißluft? Sie sorgt mit ihrem starken Ringheizkörper schon bei niedrigen Temperaturen für eine optimale, gleichmäßige Wärmeverteilung. Dank der speziellen Luftzirkulation erzielt sie auf bis zu drei Ebenen gleichzeitig überzeugende Ergebnisse, ohne Aromen zu übertragen. So lassen sich süße und pikante Gerichte entspannt parallel zubereiten. Das integrierte Bratenthermometer führt von Krustenbraten bis Ente verlässlich und gradgenau zum gewünschten Garzustand.