

Leef, geniet
en *kook* met ATAG



ATAG
we love to cook

Producten die *waarde toevoegen* aan uw keuken

Ambacht & Innovatie hebben van ATAG een van dé toonaangevende merken gemaakt in de Benelux. Als Nederlands bedrijf staan wij dicht bij u en uw drijfveren in de aanschaf- en het gebruik van goede kookapparatuur. Apparaten met eigenschappen die naadloos aansluiten op uw wensen. De hoogste kwaliteit dankzij innovatieve technieken en unieke specificaties om het koken nog leuker en professioneler te maken. Intuïtieve designs die gebruiksvriendelijkheid garanderen en van uw keuken dé blikvanger in huis maken. Wij streven er continu naar om onze apparaten nog zuiniger te maken. Daarnaast worden ze vervaardigd uit duurzame grondstoffen, zonder dat dit ten koste gaat van de kwaliteit.

Van de ontwikkeling van nieuwe producten tot de helpende hand in uw keuken. ATAG denkt met u mee en staat voor u klaar. Met de introductie van ATAG Concepts presenteert ATAG een andere kijk op kookapparatuur. Uw leven, uw gewoontes en uw smaak staan centraal in ATAG Concepts. Verderop in deze brochure leest u hier meer over.

ATAG *we love to cook*

ATAG garantie	2
ATAG door de jaren heen	4
Experience Center	6
Uw nieuwe droomkeuken samenstellen	8
Caspar Bürgi & ATAG	10
ATAG Concepts	12
ATAG doet de Vaat	22
ATAG design en innovatie	24
MAGNA-lijn	26
Matrix-lijn	28
Grafietlijn	30
Kookplaten	32
Gaskookplaten	34
Inductie-gaskookplaten	50
Inductiekookplaten	52
Accessoires	68
Keramische kookplaten	69
Puzzelo's	73
Fornuizen	76
Ovens	82
MAGNA-lijn inclusief lades	86
ATAG vacumeerlade	90
Matrix-lijn inclusief lades	92
Accessoires Magna- en Matrix-ovens	111
Keukenventilatie	112
MAGNA-afzuigkappen	115
Wandafzuigkappen	117
Evolve afzuigkappen	120
Eilandafzuigkappen	126
Inbouwunits & vlakscherm afzuigkappen	129
Motorloze & Duo Logic afzuigkappen (centraal afzuigstelsel)	137
Accessoires keukenventilatie	140
Koelen & vriezen	142
Nis 194 cm	144
Nis 178 cm	144
Nis 140 cm	147
Nis 122 cm	150
Nis 102 cm	152
Nis 88 cm of onderbouw	154
Side-by-side koelkasten	158
Vaatwassers	160
XXL modellen (15 tot 18 couverts)	164
XL modellen (15 tot 16 couverts)	166
XV modellen (13 tot 15 couverts)	168
Overige modellen	170
Kranen en boiler	174
Inbouwtekeningen	176
Technische specificaties	199
Garantie & service	229

Uw goede smaak en onze zekerheid

Bij kwaliteit hoort ook een uitstekende garantie. Daarom heeft ATAG een unieke garantieregeling. **G8 Garantie staat voor maar liefst acht jaar garantie!** Als u gelijktijdig (in één aankoop) minimaal vier ATAG-apparaten koopt, dan ontvangt u naast de twee jaar volledige basisgarantie, zes jaar extra garantie. Dat is inclusief alle kosten voor materiaal, onderdelen en arbeidsloon. U betaalt dan alleen de voorrijkosten. De enige voorwaarde voor de acht jaar garantie is dat u uw aankopen binnen 30 dagen registreert op www.atagservice.nl of via (0900) 555 00 01.



Vier of meer ATAG apparaten:



Drie of minder ATAG apparaten:

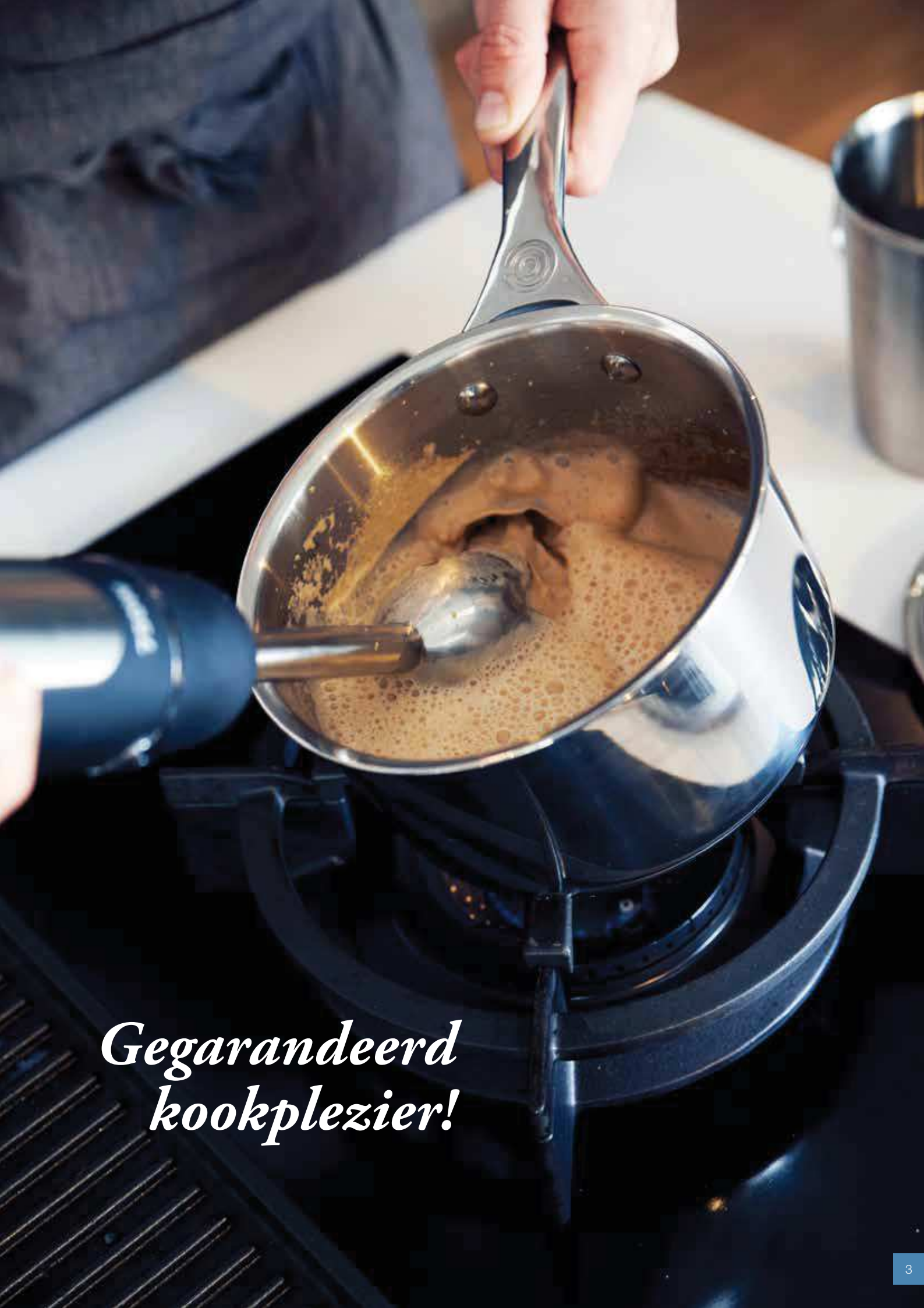


● Volledige garantie ● Volledige garantie, u betaalt alleen voorrijkosten

Vijf jaar garantie

Koopt u drie of minder apparaten van ATAG? Dan krijgt u maar liefst vijf jaar garantie. Naast de twee jaar volledige basisgarantie, ontvangt u van ATAG altijd drie jaar extra garantie. Hierbij neemt ATAG de kosten voor materiaal, onderdelen en arbeidsloon volledig voor haar eigen rekening. U betaalt alleen de voorrijkosten.

Bij ATAG bent u verzekerd van een goede smaak!



*Gegarandeerd
kookplezier!*

ATAG DOOR DE JAREN HEEN

Wat begon in een Achterhoeks schuurtje is uitgegroeid tot een van de meest toonaangevende producenten van inbouwapparatuur. ATAG bestaat inmiddels meer dan zestig jaar en heeft altijd 'dicht bij het vuur gezeten'. Eerst met een tweevlams komfoortje, nu zetten we de toon met een superieure wokbrander. Een geschiedenis in woord en beeld.

1948

Om in te spelen op de naoorlogse behoefte aan een simpel kookapparaat ontvouwen Antoon Tijdink en Antoon van Goor de plannen voor een eigen zaak. In 1948 krijgen zij een vergunning om in Ulft een bedrijf te starten voor de productie van gasfornuizen en -komforen. De initialen van beide heren worden samengevoegd en de naam ATAG is geboren. Van Goor verliet al snel het bedrijf, maar Tijdink zwaaide tot 1979 de scepter bij het door hem grootgemaakte familiebedrijf.



1951

In drie jaar tijd staat de teller op 50.000 komforen. De naamsbekendheid van ATAG strekt inmiddels tot ver buiten de Ulftse dorpsgrenzen. In korte tijd heeft ATAG haar bestaansrecht meer dan bewezen en wordt de toekomst met vertrouwen tegemoet getreden. Tijdink verzoekt de gemeente om toestemming voor verdere uitbreiding op de bestaande locatie.



1967

Inbouwkeukens zijn vanaf eind jaren zestig een hit. Keukenapparatuur kon nu mooi en ruimtebesparend in het keukenmeubilair geïntegreerd worden. ATAG introduceert de eerste inbouw-gaskookplaat en is in Nederland en België pionier in deze trend. Na 1971 werd het inbouwprogramma verder uitgebreid, met onder andere koelkasten en afwasmachines.



1973

Het elektrokomfoor ziet het licht. ATAG produceert inmiddels meer dan tachtig verschillende producten. Gemiddeld rollen er in een week zo'n 3.500 apparaten van de band. Fornuizen, kooktafels, warmhoudkasten, bads-marie en komforen speciaal ontworpen voor keukens van pensions, kantines, inrichtingen, hotels, cafetaria's en restaurants.



1991

Heet van de pers: de inductiekookplaat. Het rendement van kookplaten en daarmee de kooksnelheid gaat fors omhoog. Inductie is nu één van de belangrijkste manieren om te koken naast gas. Met de komst van de inductie-gaskookplaat in 2006 komen dus ook twee kooktechnieken uit de ATAG-historie samen.



2013

De culturele smeltkroes in Nederland leidde ertoe dat ook verschillende kookculturen – en tradities dwars door elkaar heen lopen. Wat heet, Nederlanders zijn gek op wokken! Voor ATAG breekt een intensieve en energerende periode van ontwerpen, ontwikkelen en testen aan. Het eindresultaat van dit traject wordt eind 2012 gepresenteerd: De Fusion Volcano wokbrander. Dankzij de hete, kolkende kern kan er eindelijk echt gewokt worden in de Nederlandse keukens. Vandaag de dag is de Fusion Volcano hét pronkstuk op diverse ATAG kookplaten.



2015

Met de komst van de nieuwe MAGNA-lijn onderscheidt ATAG zich opnieuw op het gebied van design en innovatie. Maar liefst vier MAGNA-producten vallen dit jaar in de prijzen. Trots zijn we. De knappe koppen van productontwikkeling bij ATAG pushen zichzelf dagelijks tot het uiterste. Op die manier kunnen we mooie, gebruiksvriendelijke producten voor uw keuken blijven maken. Met respect voor ons rijke verleden en met gezonde nieuwsgierigheid naar de toekomst!



1949

Het eerste tweevlamskomfoortje rolt van de band. Het wordt per bakfiets naar een naburig bedrijf vervoerd om het te laten emalleren. Van deze eerste bouwjaar duiken nu nog steeds wel eens exemplaren op. Voorzien van duurzaam emaille in prachtige kleuren en efficiënte veilige branders druip de ambachtelijkheid en degelijkheid ervan af.



1956

Een primeur: het eerste ATAG viervlams gasfornuis komt op de markt. Door de ontdekking van aardgas in Nederland schakelen steeds meer gezinnen over op het gasfornuis. Dit betekende ook veel ombouwverzoeken bij mensen thuis. De eigen monteurs van ATAG klaarden deze klus.



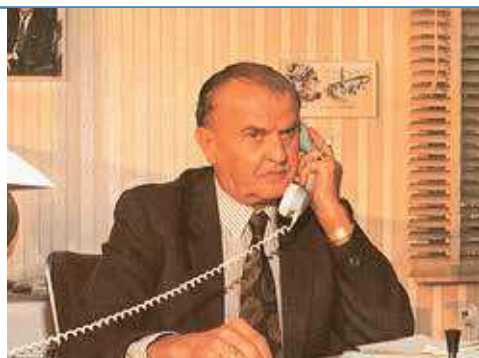
1957

Tijdink doet tijdens een studiereis naar de Verenigde Staten ideeën op voor gekleurde fornuizen. Deze worden vrij spoedig daarna op de markt gebracht onder de naam Atacolor. Ontzettend hip voor die tijd. Ze zijn uitgevoerd met thermostaat, grill en glas in de ovendeur.



1975

In de jaren zeventig is de inbouwtrend nog altijd in volle gang. ATAG komt met een keramische kookplaat, wat hier perfect op aansluit. Enkele jaren later, in 1979, is ook het elektrische fornuis een feit. Dit is tevens het jaar dat Tijdink besluit om afscheid te nemen van zijn actieve loopbaan bij ATAG. Op de achtergrond blijft hij als adviseur zeer nauw betrokken bij zijn bedrijf. Deze rol zou hij nog tot zijn 83ste volhouden. Antoon Tijdink overlijdt op 13 oktober 1992 op 87-jarige leeftijd.



1998

Bewuster, gezonder, maar natuurlijk ook lekker koken. Steeds meer gerechten in Nederland zijn direct of indirect afgeleid van de Oosterse keuken. Stomen wordt daardoor een populaire bereidingswijze en ATAG introduceert in dat jaar de stoomoven. De stoomovens van ATAG zijn continue doorontwikkeld en hebben tot op heden een prominente plek in de ATAG-collectie.



2007

RVS? Het kan ook anders... ATAG biedt met de donkere grafietlijn een stijlvol alternatief voor de standaard RVS inbouwapparatuur. In menig huishouden ontstonden nieuwe, krachtige kleurencombinaties. Zowel keukens in hoogglans als keukens met een landelijke stijl laten zich prima combineren met het zachte zwart van Grafiet.



2016

Met gepaste trots heeft ATAG dit jaar ATAG Connect Life gepresenteerd. De Next step in kookapparatuur. "Heeft u altijd zorg gedragen voor de dingen om u heen, nu is het tijd dat de dingen om u heen zorg gaan dragen voor u..." Met deze introductie zet ATAG de volgende stap in de samenwerking tussen u en uw kookapparatuur.



en verder...

Laat u inspireren in ons
Experience Center



ATAG Experience Center

Koken is een creatieve bezigheid die past bij uw manier van leven. De ene dag bereidt u voor uw gezin een verse maaltijd, een andere keer gaat het om de passie uw gasten iets bijzonders voor te schotelen. ATAG draagt daaraan bij met mooie, praktische en duurzame kwaliteitsapparatuur.

Weet u wat u nodig heeft in uw keuken?

Waarschijnlijk stelt u maar een paar keer in uw leven een nieuwe keuken samen. Daarbij gaat u niet over één nacht ijs. Bij ATAG hebben wij oog voor de mens achter de keuken. Dat bent u, met uw eigen verhaal, wensen en gebruiken. Graag helpen wij u bij het kiezen van de juiste kookapparaten.

Beleef en proef bij ATAG

Hopelijk geeft de informatie in deze brochure u een helder beeld van ons aanbod aan kookapparatuur. Wij kunnen ons voorstellen dat u echter meer wilt weten van bepaalde apparaten. Een Fusion Volcano wokbrander bijvoorbeeld laat zich het beste uitleggen door de vlam zelf te ontsteken. De doordachte bediening van onze MAGNA of Matrix ovens zou u ook 'live' moeten ervaren. Kom dan naar ons Experience Center in Duiven en ervaar met eigen ogen al het moois dat wij voor uw keuken

hebben ontwikkeld. Wij laten u graag kennismaken met een uitgebreid aanbod van ATAG kookapparatuur. Samen met u bekijken we welke kookbehoeften u heeft en welke apparatuur hier goed op aansluit. Onder het genot van een lekker kopje koffie nemen we alle tijd die nodig is om u te helpen. Maak vrijblijvend een afspraak via 026 - 882 1101 of kijk voor meer informatie op www.atag.nl/experience-center.

Succes met het samenstellen van uw droomkeuken en hopelijk tot snel in ons Experience Center!

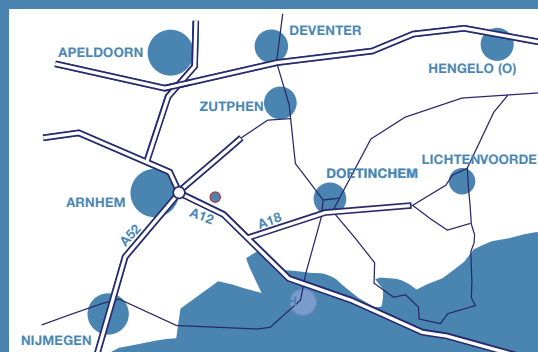
Met vriendelijke groet,
Cathelijne van Heuven
Adviseur ATAG Experience Center



Openingstijden Experience Center

Wij zijn van maandag tot en met zaterdag geopend. Wilt u persoonlijk advies van onze adviseurs? Maak dan een afspraak via onze website. Kijk voor meer informatie op www.atag.nl/experience-center. U kunt ons ook altijd bellen om een afspraak te maken: 026-882 11 00.

Maandag t/m vrijdag 09:00 – 17:00
Zaterdag: 10:00 - 16:00 (afspraak maken niet mogelijk)
Adresgegevens en contactinformatie:
Impact 83
6921 RZ Duiven
Tel: 026 - 882 11 00
www.atag.nl/experience-center



Let op, de ingang van het Experience Center zit aan de kant van de snelweg. Rijd daarom om het pand heen en parkeer dichtbij de ingang. Hier hebben we volop parkeerruimte voor u gereserveerd.

Uw nieuwe *droomkeuken* samenstellen



Een nieuwe keuken samenstellen: voor de meeste mensen een absolute droom. Maar de realiteit is dat u soms door de bomen het bos niet meer ziet. Welke stijl past nu echt bij u? En hoe maakt u een keuze uit al die apparatuur? Wij helpen u het uit te vinden. In een paar stappen naar de ultieme keuken!

Een verbouwing of een verhuizing is doorgaans een stressvolle happening. Maar als er één ding is waar u blij van wordt, dan is dat wel het vooruitzicht van een mooie, praktische, kwaliteitskeuken waarin u fluitend de lekkerste gerechten bereidt. Het is alleen nogal een uitdaging het ideaalplaatje te vertalen in een concrete keuken. Want u moet zo'n beetje over álles een knoop doorhakken. Niet alleen wat apparatuur betreft, maar ook qua stijl en indeling. Voor u het weet bent u met een soort invuloefening bezig van welk kastje waar komt en of het oven A of toch oven B wordt. En dat steekt nogal schril af bij de dromen die u



3D

Als het goed is, geeft een geschikte keuken een boost aan uw passie voor koken. Het is handig in het beslissingsproces de drie dimensies ruimte, kwaliteit en sfeer mee te nemen.

Ruimte

Betrek in uw keuze de bewegingsruimte, de indelings- en opbergingsruimte en bereikbaarheid. U moet u vrijelijk kunnen bewegen, goed overzicht hebben en makkelijk bij de apparatuur kunnen. Ruimte heeft óók betrekking op plaats besparing (denk aan combinatie van apparatuur of afstanden tussen kookpitten), het volume van, op of in een apparaat en de verstelbaarheid van bijvoorbeeld kleppen, platen en deuren.

Kwaliteit

Kwaliteit zit 'm in het materiaal (in hoeverre 'begrijpt' de apparatuur wat u nodig heeft), maar ook in professioneel design, onderhoud, slijtagegevoeligheid, duurzaamheid en efficiëntie van de apparatuur.

Sfeer

Een keuken met een warme, uitnodigende uitstraling heeft niet alleen te maken met de stijl, maar ook met indeling, overzichtelijkheid en design van de apparatuur. Een grote oven en mooi uitgevoerd koffieapparaat bijvoorbeeld dragen bij aan de sfeer en de gezelligheid van een keuken.

oorspronkelijk had. Daarom: wie het goed doet, begint bij het begin. Het is heel belangrijk niet alleen te focussen op de hardware in de keuken. Het gaat er ook om hoe u achter het fornuis staat, wat u kookt, maar vooral ook: wat u beweegt.

ATAG heeft als specialist op het gebied van keukeninbouw-apparatuur onderzoek gedaan naar de eigenschappen en wensen van 'mensen en hun keukens'. Zo weten we dat het huishouden van hen over het algemeen opgeruimd, gestructureerd en verzorgd is. Ook ontdekten we dat zij geïnspireerd willen raken en dat ze creatief, nieuwsgierig of gepassioneerd zijn. Deze informatie hebben we vertaald naar een compleet assortiment, waardoor we voor ieder individu de juiste samenstelling kookapparatuur bieden.

Wist u dat...

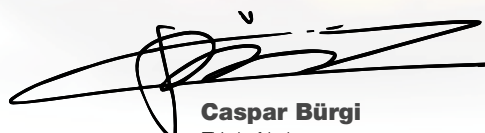
Ook de volgende zaken van invloed zijn op de keuken van uw keuze?

- waar u uw inspiratie vandaan haalt;
- uit welke keuken u het meest kookt (Italiaans, Frans, oosters, etc.);
- wie uw grote voorbeeld is in de keuken;
- met welk materiaal u het liefst kookt;
- voor wie u het liefst kookt;
- of u anderen bij het koken betreft;
- wat uw frustraties met betrekking tot uw huidige keuken zijn;
- hoe u uzelf 'beweegt' in de keuken.



Een *culinaire* krachtenbundeling

“Ik ben Zwitser, dus ik hou van degelijke producten en van innovatie. Spullen die lang meegaan en die gewoon goed werken. ATAG heeft dat allemaal in huis. Ik vind het cool om mij aan zo’n merk te verbinden... Het is Nederlands en juist daardoor zó waardevol. Zwitsers kopen als het even kan Zwitserse producten. Daar moeten we in Nederland ook naar toe. Trots zijn op producten die in Nederland ontwikkeld en geproduceerd worden.”


Caspar Bürgi
TV chef-kok

Een kok zoekt kwaliteit en vindt ATAG

Caspar Bürgi & ATAG

Een TV chef-kok moet tijdens live televisie kunnen vertrouwen op betrouwbare apparatuur. En daarom is de samenwerking tussen ATAG en Caspar Bürgi eigenlijk voor de hand liggend. Caspar is dagelijks op televisie, terwijl hij prachtige en smaakvolle gerechten bereidt met ATAG kookapparatuur. Wijzelf zijn al overtuigd van Caspars kwaliteiten. Voor u als kookliefhebber bieden we nu een unieke kans om hetzelfde te ervaren.

Over Caspar Bürgi

Caspar heeft een diepgewortelde passie voor koken. Deze passie werd al aangewakkerd toen hij als jongen nog woonachtig was in Zwitserland. Eenmaal aangekomen in Nederland verdiende hij zijn sporen in de keukens van diverse toprestaurants: De Hoefslag, De Halve Maen, De Graaf (Michelin-ster), De Pettelaer en Kitsch in Amsterdam (tevens eigenaar).

Ook 'Hilversum' werd aangestoken door zijn enthousiasme en via diverse kookprogramma's (Aperitivo, Food&Fit, Campinglife, Born2Cook) is hij sinds 2010 het vertrouwde gezicht in de keuken van de Koffietijd-villa. Kortom, een culinaire duizendpoot die nu met ATAG de handen ineenslaat.

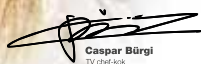
Chef-kok Caspar Bürgi is inmiddels al geruime tijd te bewonderen op de Nederlandse televisie. Elke dag tussen 10.00 en 11.00 uur kookt Caspar voor zo'n 430.000 kijkers. Zijn sympathieke en relaxte uitstraling achter het fornuis maken van hem een toegankelijke persoonlijkheid. Hij brengt het échte koken naar de mensen thuis. En dat is het raakvlak met ATAG.



“Chef-kok Caspar Bürgi brengt het échte koken naar de mensen thuis. En dat is het raakvlak met ATAG.”



*de
sous-vide
keuken*



*De professionele
bereiding bij u thuis*



*de
unieke
keuken*

*Doordacht in
design en techniek*

ATAG presenteert ATAG Concepts. Direct voortgekomen uit ons gedachtegoed waarin we “de beste producten en diensten willen aanbieden om een inspirerende kookbeleving te creëren, gebaseerd op innovatie en design.” In het volgen van deze visie stellen we gebruikersgemak, functionaliteit en uw kookbehoeften en levensstijl centraal.

Deze kernwaarden zijn terug te leiden naar het jaar van onze oorsprong: 1948. Het jaar waarin onze oprichter Antoon Tijdink de naoorlogse behoefte aan degelijke kookapparatuur invulde met zijn kenmerkende ATAG fornuizen en comforen. De daaropvolgende decennia bleef ATAG zich aanpassen aan de veranderende kook – en keukenbehoeften, met de onvermoeibare entrepreneur Tijdink voorop in de strijd. Veranderingen werden constant nauwlettend gevolgd. Zo bouwden de ATAG monteurs de fornuizen bij de mensen thuis razendsnel om, toen in Slochteren aardgas ontdekt werd. Maar ook innovatieve,

nieuwe producten werden niet geschuwd en het was dan ook ATAG dat pionierde met de allereerste inbouw-gaskookplaat in Nederland en België. Het ontzorgen en centraal stellen van U is een tijdloze mentaliteit en vandaag de dag een absolute kernwaarde bij ons. Zo nodigen we elk jaar consumenten uit om nieuwe producten te testen, of eigenlijk; te gebruiken. Producten die op dat moment nog volop in ontwikkeling zijn. Zo toetsen we datgene wat we bedacht hebben aan het gebruik en het gedrag van u en komen we tot unieke producten waarin design en gebruikersgemak elkaar vinden.



de stille keuken

Het zorgeloze
middelpunt in huis

“Waar het om gaat is dat de ATAG Concepts ‘verhalen’ vertellen die gebaseerd zijn op waarde die wij toevoegen in de ontwikkeling van onze producten.”

Concepts

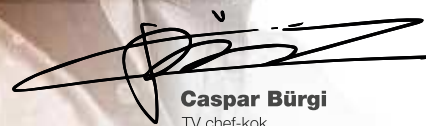
Noem het *synergie*, noem het de *ideale opstelling* of een *kruisbestuiving*, de ATAG Concepts bestaan uit een lijn op elkaar afgestemde producten die meer zijn dan de som der delen. Waar het om gaat is dat de ATAG Concepts ‘verhalen’ vertellen die gebaseerd zijn op waarde die wij toevoegen in de ontwikkeling van onze producten. Verhalen verpakt in een goed doordachte samenstelling van apparaten. Denk hierbij aan een specifieke manier van koken, een levensstijl, functionaliteiten en design van apparatuur en daarmee samenhangend; de door u gewenste uitstraling van de keuken.

Met ATAG Concepts bieden we oplossingen die u helpen in uw dagelijkse leven. Design en functionaliteit komen samen in een totaalopstelling van premium producten. Een compositie van apparaten die aansluit op uw levensstijl en uw keuken ook echt tot úw keuken maakt.



de sous-vide keuken

*De professionele
bereiding bij u thuis*


Caspar Bürgi
TV chef-kok



Marineren



Vacumeren



VD1674M

Marineren

Sommige gerechten krijgen weer nét dat extra beetje smaak met de juiste marinade. Denk er dus aan om dat heerlijke stukje biefstuk even te marineren voordat deze in het vacumeerzakje verdwijnt. Met een marinade van ketjap, olijfolie, sambal, ui, knoflook en een paar citroendruppels krijgt uw biefstuk die onmiskenbare barbecueflavour, zelfs in de herfst of in de winter.

Vacumeren

Hier komen we bij de kern van het sous-vide koken. Essentieel voor het behoud van smaken en versheid. De slager heeft met veel zorg een smaakvol stuk vlees gesneden. De bereiding hiervan vergt net zoveel zorg en toewijding en dat begint met vacumeren.

VD1674M

De ATAG vacumeerlade stelt u in staat om de eerste, onmisbare stap in het sous-vide proces thuis te ervaren. Het ene ingrediënt vraagt wat meer voorzichtigheid dan het andere. Daarom heeft deze vacumeerlade drie vacuüm niveaus. Niveau 1 voor kwetsbare producten zoals zacht fruit. Niveau 2 voor zachte producten zoals vis en niveau 3 voor de wat stevigere en drogere producten, zoals vlees en stevige groenten.

Sous-vide betekent “onder vacuüm”. Gerechten worden luchtdicht verpakt en verhit op een constante, lage temperatuur. Dit zorgt voor een gelijkmatig gegaard product, waarbij de structuur, vitamines, sappen en oorspronkelijke smaak behouden blijven. In de professionele restaurantkeuken speelt zich een interessant proces af als de kok een gerecht sous-vide bereidt. Stapsgewijs worden diverse kooktechnieken en apparatuur ingezet. Hier hebben we goed naar gekeken en precies die bundeling van technieken en apparaten brengen we nu van de professionele keuken naar uw kookdomein.

Lees verder op de volgende pagina. >>



Koelen

KD80178AF

Koelen

Vrij van zuurstof blijft uw gevacumeerde gerecht langer vers in uw koelkast en is het beter bestand tegen uitdroging en besmetting met bacteriën die via lucht verspreid worden. Uw biefstuk is dankzij de vacuümzak immers luchtdicht verpakt.



Stomen

CS6574M

Stomen

Tijd voor bereiding. Laat dit maar over aan de ATAG combi-stoomoven. Op de graad nauwkeurig gaart u uw gevacumeerde producten. Het resultaat zal u verbluffen. Geen biefstuk meer dat alleen in de kern mooi rose is, maar mooi egaal rose, van kern tot oppervlak.

CS6574M

Niet alleen een blikvanger om trots op te zijn, maar vooral de ideale stoomoven om al stomend tot het malste - en dus smakelijkste - stukje vlees te komen. Met het TFT touchscreen zet u de oven eenvoudig op de speciale sous-vide stand. Selecteer op de graad nauwkeurig de gewenste temperatuur en stel de bereidingstijd in. De stoom doet de rest! De MAGNA vacumeerlade lijnt natuurlijk perfect uit onder deze stoomoven en zo vormen ze samen een mooi geheel.

de sous-vide keuken

*De professionele
bereiding bij u thuis*



Caspar Bürgi
TV chef-kok

Grillen



IGT9472MBA

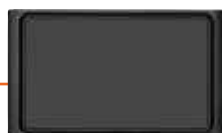
Serveren



WD1674M



reddot award 2015
winner



TY2240

Grillen

Nog even een krokant jasje voor uw biefstukje? Op de grillplaat is dit in een handomdraai gerealiseerd. Zo is uw biefstuk mals en boterzacht van binnen, maar heeft 't die krokante bite aan de buitenkant.

IGT9472MBA + TY2240

Plaats de Teppan Yaki bakplaat op de Bridge Induction kookzones van de MAGNA inductie-gaskookplaat. Met één druk op de knop koppelt u deze twee aparte kookzones aan elkaar en kan de biefstuk op de bakplaat. Even kort bakken aan beiden kanten geeft het malse stukje vlees een heerlijke krokante korst.

Serveren

Nog weleens onderschat, het serveren van uw gerecht. Sous-vide koken zorgt voor een ideale temperatuur van het gerecht. Zet uw zorgvuldig bereide maaltijd dan ook met de juiste temperatuur op tafel door uw borden voor te verwarmen.



reddot award 2015
winner

WD1674M

De ATAG warmhoudlade spreekt voor zich. Het zou jammer zijn om het sous-vide bereide gerecht te moeten serveren op koude borden. Deze prijswinnaar (Red Dot Design Award 2015) rondt het sous-vide avontuur af zoals het afgerond moet worden: op verwarmde borden!

“Met ATAG Concepts bieden we oplossingen die u helpen in uw dagelijkse leven. Design en functionaliteit komen samen in een totaalopstelling van premium producten.”



CX4574M



ZX6574M



KD80178CD

Additionele producten Sous-vide Keuken:

CX4574M

Een multifunctionele MAGNA oven om de Sous-vide Keuken te completeren. Om bijvoorbeeld ook wat gegratineerde aardappels te serveren bij uw sous-vide gerecht. En niet onbelangrijk; een perfecte match met de MAGNA warmhoudlade.

ZX6574M

De zelfreinigende oven. Geen utopie, dankzij het pyrolyse reinigingssysteem. Hierdoor wordt de oven opgewarmd tot 500°C. Aangekoekte resten en vlekken verbranden tot een fijn poeder dat u eenvoudig verwijdert met een vochtige doek. Tijdens de pyrolyse is de deur voor de veiligheid vergrendeld en blijft de buitenkant van de deur relatief koel door de toepassing van vier ruiten.

KD80178CD

Wat extra vriesruimte nodig naast de MAGNA inbouwkoelkast met vriesvak? Deze vriezer sluit hier perfect op aan. Dankzij de No frost-functie hoeft u deze vriezer bovendien nooit te ontdooien.

de stille keuken

Het zorgeloze middelpunt in huis



VA68211TT



KS22178B



WS9092SAM

VA68211TT

De stilste vaatwasser in het uitgebreide aanbod vaatwassers van ATAG. Van alle gemakken en moderne functies voorzien zorgt hij voor uw vaat met een geluidsniveau van slechts 41 decibel. De programma indicator geeft met drie verschillende kleuren op de vloer de status van het wasprogramma aan. Het groene lampje betekent dat het programma klaar is.

KS22178B

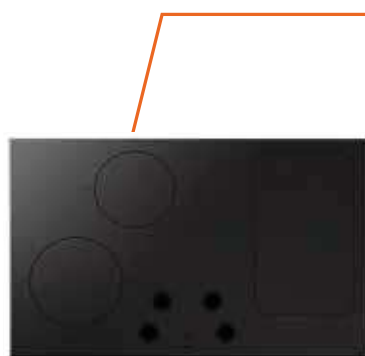
Deze koelkast met vriesvak heeft 't in zich. Wat heeft het dan zoal in zich? Bijvoorbeeld Cool Flow. Dankzij deze functie wordt de juiste temperatuur in het koelgedeelte optimaal verdeeld. Maar wat het belangrijkste is in uw Stille Keuken: dankzij het lage geluidsniveau van 35 decibel doet deze koelkast dit alles zonder u tot last te zijn. Een geluidsniveau vergelijkbaar met het gefluister in een bibliotheek.

WS9092SAM

Niets storender dan een alles overstemmende afzuigkap. Tijdens het bereiden van uw gerecht is het prettig om rustig te kunnen praten met de mensen die vol verwachting op uw culinaire verrassing zitten te wachten. En eenmaal aan tafel verwijdert de automatische naloopstand geruisloos de laatste kookdampen. De EC motor zorgt dat deze afzuigkap doet wat u verwacht, terwijl 't zich in alle stilte wegcijfert voor u en uw gezelschap. Niet onbelangrijk, in grafiet ziet deze afzuigkap er gewoon ontzettend fraai uit. Als een volwaardig onderdeel van uw stijlvolle interieur.

De open keuken is allang geen bevestiging meer van experimenterende architecten, maar een solide trend. En waarom ook niet? De keuken raakt steeds meer verweven met ons dagelijkse, sociale leven. Waar vroeger keukens en woonkamer nog strikt gescheiden functies hadden, is deze grens nu vervaagd. Waarom verplaatsen naar de woonkamer om nog even een afzakkertje te nemen na een overheerlijke maaltijd? Uw keuken is een prettige ruimte waar het goed vertoeven is.

Maar als u zich eenmaal verplaatst heeft naar de woonkamer, dan is de voorwaarde van een open keuken dat deze stil is. De Stille Keuken van ATAG zorgt ervoor dat u ongestoord kunt genieten, zonder te worden afgeleid door geluiden uit de keuken. Die spannende thriller of voetbalwedstrijd vergt opperste concentratie van u en uw gezelschap. Een vervelend, terugkerend alarmgeluid van een vaatwasser is op dat moment een ongenode gast.



HI8472SV



CX4592D



ZX6592D



WD1692D

HI8472SV

Esthetiek en gebruikersgemak komen samen in deze kookplaat. U loopt er niet voorbij zonder even een blik te werpen op het matzwarte, "geborstelde" oppervlak met de vier Iris Slide Controls als solide controleurs in het centrum.

CX4592D

Een alleskunner die er ook nog eens fantastisch uitziet. Getuige de prestigieuze - en internationaal erkende - Red Dot Design Award, toegekend aan dit apparaat in 2016. De omkadering van deze oven bestaat uit één geheel en geeft dus een cleane en rustige uitstraling. De Soft-close deur zorgt ervoor dat deze oven soepel, elegant en geluidloos sluit.

WD1692D

Een zorgvuldig bereid gerecht verdient verwarmde borden om op geserveerd te worden. Zelfs slow-cooking behoort tot de mogelijkheden met deze warmhoudlade. De push-pull opening en telescopische geleiding zorgen naast gemak ook voor geluidsarme bediening.

GP2240

Natuurlijk is de inductiekookplaat in de Stille Keuken pas compleet wanneer deze uitgerust wordt met een grillplaat. Een grillplaat die precies op maat gemaakt is voor de twee kookzones, die met elkaar gekoppeld worden door Bridge Induction.

ZX6592D

Het pyrolyse schoonmaaksysteem maakt van deze multifunctionele oven een populair item. De ruime oveninhoud biedt tevens ruimte voor een heerlijk haantje aan het meegeleverde draaispit. Maar liefst twee inschuifniveaus zijn uitgerust met telescopische geleiders en natuurlijk is deze oven voorzien van een klapdeur die Soft-close dichtvalt. Mocht u op zoek zijn naar nóg meer culinaire mogelijkheden binnen de Stille Keuken dan is dit een zeer fraaie aanvulling.

de unieke keuken

Bewust gebruik van producten



Door de Consumentenbond



CX4511D



WS9011EVM



HI8472SV

CX4511D

Uitgeroepen tot Beste uit de test door de Consumentenbond is dit een onmisbaar onderdeel van de Unieke Keuken. De maximale binnenruimte biedt ruimte voor elke culinaire uitdaging. De intuïtieve bediening en een duidelijk TFT kleurendisplay leiden u moeiteloos door het kookproces.

WS9011EVM

Als een wervelende revolutie doorbreekt de Evolve alle conventionele afzuigtechnieken. De Evolve heeft namelijk geen aparte vetfilters maar een unieke motor-ventilator combinatie. Dit resulteert in een ongeëvenaarde 96% efficiëntie in scheiding van olie en water uit de kookdamp. Mocht u vanwege de positie van uw keuken de lucht niet via een afvoerkanaal naar buiten kunnen afvoeren, dan kunt u kiezen voor een gemotoriseerd systeem dat afgezogen lucht filtert en weer terugvoert de keuken in; het recirculatie systeem. Energiezuinig, omdat er geen warme lucht naar buiten wordt afgevoerd. Vergeleken met een standaard afzuigkap met afvoer naar buiten bespaart u dit vele euro's per jaar.

HI8472SV

Dit 'plaatje' uit de MAGNA-lijn van ATAG is hét centrale middelpunt van de Unieke Keuken. Wat deze inductiekookplaat onder andere uniek maakt zijn de Iris Slide Controls®. Bedacht en ontwikkeld door Iris. Voormalig afstudeerder bij ATAG en inmiddels Product Engineer en user interface expert op de R&D afdeling. Met een lichte veeg van uw vingertop stelt u het gewenste vermogen zeer nauwkeurig in. Ook uniek is de matzwarte bedrukking die de kookplaat bijzonder elegant maakt. Bovendien is de kookplaat eenvoudig streeploos schoon te maken door deze bedrukking.



De Unieke Keuken is een samensmelting van datgene wat ATAG uniek maakt. Ongeëvenaarde producten met die weldoordachte, typische ATAG kenmerken. Hierdoor komt Dutch Design tot leven in uw keuken. Op de tekentafels in Duiven ontstaan de eerste schetsen van onze apparaten. Slechts een paar deuren verderop, in het laboratorium bekommeren de knappe koppen van ATAG zich om de kleinste details. Alles moet perfect zijn. Zo kan een wokbrander weer nét iets beter presteren zodra onze laboranten de hoek van een vlammenpoortje een millimeter bijstellen. Met als gevolg, award winnende apparaten op het gebied van functionaliteit en design. En dus, en dat vinden wij veel belangrijker: ultiem kookplezier en gemak in uw keuken.



KD80140AF

KD80140AF

Uw ingrediënten verdienen de beste zorg. Niet alleen tijdens de bereiding, maar vooral ook in aanloop daarnaartoe. En daarom is deze inbouwkoelkast uitgerust met Fast Cool, Climate Control en DuraFresh. Fast Cool om uw boodschappen direct op de juiste bewaartemperatuur te brengen. Climate Control om te zorgen dat deze temperatuur vervolgens constant blijft en DuraFresh houdt producten die vers moeten blijven ook écht vers. Er zijn meerdere 'nulgraden-zones' met individueel in te stellen luchtvochtigheid: laag voor kaas en vleeswaren, en hogere voor groenten en fruit, waarmee uitdroging wordt tegengegaan. Zo behouden uw ingrediënten stuk voor stuk hun vitamines, kleur, smaak én structuur.



VA98211TT

VA98211TT

Dankzij slimme details wordt de laatste (noodzakelijke) stap u comfortabel en gemakkelijk gemaakt. Deze vaatwasser biedt ruimte voor maar liefst 18 couverts. Het flexibele interieur met vier wasniveaus past bij elke gelegenheid. Van grote vaat tot kleine vaat. Is dit laatste niet verspillend? Ook daar is aan gedacht met een programma speciaal voor halve belading. En de watersensor zorgt ervoor dat u nooit meer water verbruikt dan nodig is.



GP2240

GP2240

Grillen in de Unieke Keuken doet u op de ATAG grillplaat. Tover de twee kookzones om tot één royale, rechthoekige zone en plaats de grillplaat. Genoeg ruimte voor een heerlijke verzameling pittige gamba's.

ATAG doet uw *vaat*



Gratis vaatwasser en 8 jaar garantie

ATAG
doet uw
vaat

ATAG geeft een vaatwasser cadeau bij aanschaf van minimaal 4 apparaten. Kies minimaal 4 actieapparaten* uit vier verschillende productgroepen en u ontvangt het 5° apparaat, de ATAG VA61211KT t.w.v. € 915,-, geheel gratis. Bovendien ontvangt u, na registratie, maar liefst 8 jaar ATAG garantie.

* U herkent de actieapparaten in deze brochure aan het 'ATAG doet uw vaat' label.



Gratis*

- A+
- 48 dB(A)
- 13 couverts
- 5 programma's
- Uitgestelde starttijd tot 3 uur

VA61211KT

Vraag uw dealer naar één van de luxere varianten tegen bijbetaling:



VA61211MT

- A++
- -/- 1 dB(A) (47)
- Voor de greeploze keuken
- +/- 1 programma
- Uitgestelde starttijd tot 24 uur



VA68211RT

- A++
- -/- 4 dB(A) (44)
- +/- 3 couverts (16)
- Auto programma
- Uitgestelde starttijd tot 24 uur
- XL model
- Turbo droogstelsysteem
- Optie voor tijdsduurverkortening en extra droging



VA98211RT

- A++
- -/- 4 dB(A) (44)
- +/- 4 couverts (17)
- Met unieke middenkorf
- Auto programma
- Uitgestelde starttijd tot 24 uur
- XXL model
- Turbo droogstelsysteem
- Optie voor tijdsduurverkortening en extra droging

Voorwaarden:

- de gratis vaatwasser VA61211KT ontvangt u bij aanschaf van minimaal 4 apparaten uit 4 verschillende productgroepen in één koop
- deze gratis vaatwasser is niet inwisselbaar voor geld
- deze actie is alleen van toepassing bij aankoop van 4 actieapparaten zoals gekenmerkt in deze brochure of genoemd op www.atag.nl/gratisvaatwasser
- bij aankoop van 4 actieapparaten is er recht op slechts 1 gratis vaatwasser als 5^e apparaat
- apparaten moeten tussen 7 juni 2016 en 30 september 2017 zijn besteld
- levering dient voor 31 december 2017 plaats te vinden
- deze actie is niet geldig in combinatie met andere acties.

* Kijk voor alle gedetailleerde voorwaarden op www.atag.nl/gratisvaatwasser

'Design en innovatie hand in hand'

“Don't make something unless it is both necessary and useful; but if it is both necessary and useful, don't hesitate to make it beautiful.”

ATAG design mag gezien worden

De vormgeving van ATAG producten is tijdloos en van hoge kwaliteit: het is herkenbaar en geeft jarenlang plezier. De hoge kwaliteit van materialen en de verfijnde details worden geroemd. We streven naar een mooie balans tussen ambachtelijkheid en innovatie en tussen robuust en verfijnd. Design is bij ATAG een belangrijke pijler: het is een filosofie die breed gedragen wordt en consequent wordt toegepast. Design is voor ATAG veel meer dan alleen de vorm, het gaat ook over inhoud. Wij noemen het daarom 'doordacht design'.

Doordacht omdat we bij keuzes in vormgeving juist ook de functionaliteit, gebruiksvriendelijkheid en duurzaamheid betrekken. Het begint altijd bij de consument: een designtraject start met gedegen onderzoek naar de gebruikssituatie, waarbij we de eindgebruiker volop betrekken. Met de verkregen inzichten kunnen we de juiste richtingen bepalen. De oplossingen die we genereren maken gebruik van geavanceerde technologie maar staan altijd ten dienste van de gebruiker. Ons streven is daarbij dat de apparaten intuïtief te bedienen zijn en we kijken naar de totale kookervaring. Daarbij gaat het om de prestatie van de kookfuncties maar ook om een logische rangschikking, ruimtelijkheid en de sfeer. Dat laatste omdat er ook een belangrijke sociale functie is. Bij het vormgeven van de oplossingen en het laten smelten tot één samenhangend ontwerp gebruiken we ons gevoel voor vormgeving, dat geworteld is in de rijke ATAG heritage en Nederlandse ontwerptraditie. De volgende spreuk weerspiegelt goed waar we voor staan:

Don't make something unless it is both necessary and useful; but if it is both necessary and useful, don't hesitate to make it beautiful.

ATAG design kun je gerust tegelijkertijd vooruitstrevend én tijdloos noemen. Zoals gezegd innovatief in de combinatie van gebruiksonderzoek en onderzoek naar nieuwe technieken. Maar ook innovatief door de waarde die we hechten aan een elegante integratie van onze apparatuur in een keuken en leefomgeving. ATAG apparaten zijn al duurzaam door het bewuste gebruik van materialen en laag energieverbruik. Maar de duurzaamheid is nog langer, omdat ze met passie en aandacht zijn ontworpen voor een jarenlang plezierig gebruik. Een investering meer dan waard.

ATAG *we love to cook*

De designfilosofie van ATAG is vertaald in verschillende designlijnen. Alle lijnen spreken dezelfde ATAG designtaal van geslaagde vormgeving, gebruiksvriendelijkheid en duurzaamheid. Daarnaast hebben ze hun eigen karakter dat de diversiteit van de ATAG klanten weerspiegelt. We geloven dat we met de gebruiksgerichte oplossingen van ATAG elke kookenthousiasteling en designliefhebber kunnen bedienen. We begrijpen ook dat iedereen favoriete kleuren en materialen heeft en een eigen idee wat het best past in zijn of haar interieur. Onze verschillende designlijnen beantwoorden die veelzijdigheid.

'A fine balance between robust and sophisticated, and between craftsmanship and technology'



HI9272SV

Gebruiksgemak & design

ATAG producten zijn ontworpen voor het gebruiksgemak én om gezien te worden. Wij besteden daarom veel aandacht aan design. En dat wordt erkend. In Nederland, maar ook internationaal worden de ontwerpen van ATAG geprezen vanwege het design in combinatie met het gebruiksgemak voor de thuishok.



IGT9472MBA

GIO erkenningen

De Goed Industrieel Ontwerp erkenning (GIO) is de enige prijs in Nederland die het vakmanschap van ontwerper en opdrachtgever honoreert. Om voor dit keurmerk in aanmerking te komen, moet een product meer dan alleen mooi zijn. Functionaliteit, innovativiteit, originaliteit, respect en gebruikswaarde zijn van even groot belang. ATAG ontving in 2015 twee erkenningen voor de 60 cm combi-stoomoven (CS6574M) en de inductie-gaskookplaat met Fusion Volcano wokbrander (IGT9472MBA), beiden uit de MAGNA-lijn. In 2009, 2010, 2011, 2012 en 2015 ontving ATAG tevens diverse GIO erkenningen.



WS9011EVM

Red Dot Design Awards

ATAG ontving in 2010, 2011, 2012, 2013, 2015 en 2016 diverse prestigieuze internationale Red Dot Design Awards voor ontwerpen in de categorie keukenapparatuur. In 2015 ontving ATAG maar liefst vier Red Dot Design Awards voor producten uit de MAGNA-lijn. De 45 cm combi-stoomoven (CS4574M), de warmhoudlade (WD1674M), de inductie-gaskookplaat met Fusion Volcano wokbrander (IGT9472MBA) en de wandafzuigkap (WS9074M) werden beoordeeld op vormgeving, innovatie, functionaliteit, ergonomie, duurzaamheid, product-context, symbolische en emotioneel verantwoorde criteria. En dus bekroond!



CS6574M



HG8411MBA



CS4574M



2015:
GOED INDUSTRIEEL
ONTWERP



WD1674M



reddot award 2016
winner

Perfectie over de volle breedte



Een unieke lijn met ultieme gereedschappen voor de kookenthousiasteling en designliefhebber, met de perfectie en rijkheid van materialen en details.

MAGNA staat voor grootsheid, voor een bijzondere aandacht voor elegantie en een hoogwaardige detaillering. MAGNA betekent compromisloos materiaalgebruik: alleen het hoogwaardigste RVS en glas vinden hun toepassing. Draaiknoppen zijn van massief metaal, pandragers van het hoogwaardigste gietijzer.

MAGNA staat ook voor een nieuwe interpretatie van ambachtelijkheid, gebruikmakend van geavanceerde technologie. Van een afstand vallen de pure lijnen en grafische vlakverdeling op, van dichtbij de rijkheid van detaillering en een afwerking van bijzonder hoog niveau.



Met de complete MAGNA-lijn, met nu behalve kookplaten ook een serie (combi-stoom) ovens, bijbehorende lades en bijzondere afzuigkappen zet ATAG de perfectie van MAGNA door over de volle breedte van het assortiment. ATAG heeft alle knowhow en ervaringen uit de wereld van de thuiskokers samengebracht bij de ontwikkeling van elk individueel apparaat uit de MAGNA-lijn. De nieuwste inzichten en technologie, geënt op het gebruik van de thuiskok.

Er is een duidelijke vormtaal gecreëerd, die consequent terugkomt in elk product uit de MAGNA-lijn. Het is ook te zien aan het consequente materiaalgebruik. Hierdoor passen de verschillende productgroepen uit de MAGNA-lijn naadloos bij elkaar en is er een perfecte set te creëren, die echt wat toevoegt aan een luxe keuken. Het geheel is meer dan de som der delen.

Een *robuuste en doordachte* lijn



De Matrix-lijn van ATAG is een brede collectie van doordachte, slimme kookapparatuur in een op elkaar afgestemd design.

Er is een grote keuze uit verschillende types ovens, kookplaten en afzuigkappen die fraai gecombineerd en geïntegreerd kunnen worden. Het geheel wordt gecombineerd door verschillende multifunctionele lades en een koffiemachine. Het RVS van de ovens en kookplaten is voorzien van een fingerprint free coating, dat makkelijk schoonmaakbaar en zeer duurzaam is. Het tijdloze en professionele karakter van het RVS maakt deze lijn toepasbaar voor vele keukentijlen.



De robuuste look nodigt de kok uit om naar hartenlust te experimenteren en refereert aan de professionele restaurantkeuken. Alle functionaliteiten zijn door grondig gebruiksonderzoek afgestemd op de wensen en eisen van de thuishok. Daardoor is de apparatuur zeer toegankelijk.

Het design van de apparatuur is onderscheidend door de fraaie verhouding van RVS en glas, mooie omkaderingen van RVS en de toepassing van hoogwaardige materialen, waardoor de robuustheid een touch van verfijning krijgt. De Matrix-lijn bestaat ook in de kleurvariant grafiet zwart die een geheel eigen karakter heeft. Lees meer hierover op pagina 30.

Op deze foto is te zien dat de Matrix-ovens ook goed te combineren zijn met een MAGNA-gaskookplaat met Fusion Volcano wokbrander.

Stijlvol! De Grafietlijn



HG9592EBA



WS1292SAM



KA2292DL

Je voelt je als een vis in het water in een stijlvolle omgeving waarin je met plezier en toewijding kan koken.

Een ruimte die harmonie en huiselijkheid uitstraalt, overzichtelijk, praktisch en schoon is. De unieke Grafietlijn van ATAG zorgt ervoor dat de kookliefhebber zich er meteen bij thuis voelt.

De kleur Grafietzwart is een fraai alternatief voor RVS, passend in vele keukenstijlen, variërend van landelijk tot modern. Het is perfect toepasbaar in witte of lichtgekleurde keukens omdat Grafietzwart een 'zachte' zwart is die geen hard contrast oplevert maar juist harmonieert. Dat geldt ook voor de combinatie met hout.



CS6592D



reddot award 2016
winner



CX4592DN



reddot award 2016
winner

De Grafietlijn is een complete lijn kookapparaten die allemaal perfect bij elkaar passen. In het product zelf is er een geraffineerd spel tussen het zachte Grafietzwart van het frame en het strakke diepe zwart van het glas in de ovenruit, kenmerkend voor het subtiële, hoogwaardige design van deze lijn. Het metaal van de massieve handgreep en de regelknoppen balanceren het zwart met een mooie highlight.

Tenslotte is Grafiet voor thuiskeoks een ideaal materiaal. Bij de gaskookplaten uit de Grafietlijn hebben we een slijtvaste emailering toegepast. Zeer duurzaam en een ideaal materiaal om gemakkelijk schoon te maken. Ook de oppervlaktes van de ovens, lades, koffiemachine en afzuigkappen zijn gemakkelijk met normale schoonmaakmiddelen te reinigen. Vingerafdrukken zijn haast onzichtbaar, zo kunt u uw aandacht volledig richten op het koken zelf.

Kookplaten



ATAG staat voor kookplezier, welke techniek u ook kiest

Voor elke culinaire thuiskok is de kookplaat het centrum van zijn kookuniversum. Dit is de plek waar u experimenteert met nieuwe ingrediënten, zoekt naar ontbrekende smaken en originele gerechten. Onze kookplaten zijn echte blikvangers en geven alle ruimte voor langdurig en intensief gebruik. Voor elke thuiskok heeft ATAG wat wils. Van Fun Cook tot Semi Pro: in het brede aanbod is er volop keuze uit stijlen en kookplaten voor gas-, inductie- en keramisch koken.

Zo hebben wij ook Puzzelo kookplaten van 33 centimeter die uiterst eenvoudig in verschillende combinaties zijn samen te stellen. Daarmee creëert u een kookzone naar eigen smaak waar u verschillende kooktechnieken tot uw beschikking heeft. Combinaties van gas en inductie, fraai naast elkaar ingebouwd. Een beetje kok heeft meerdere pannen van verschillende formaten op het vuur staan. Ook met die wens houden wij rekening. De kookplaten van ATAG zijn ruim van opzet.

Zo is de Matrix-lijn gaskookplaten uitgevoerd met brede gietijzeren pandragers die zich over de hele breedte en diepte van de kookplaat uitstrekken. Daarmee heeft u een maximaal kookoppervlak om met meer pannen te koken.



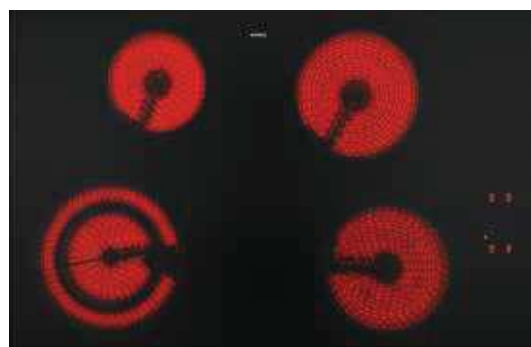
Koken op gas

ATAG heeft koken op gas populair gemaakt. Toen halverwege de vorige eeuw de aardgasvoorraad werd ontdekt en aardgas breed beschikbaar kwam, hebben wij ons vanaf het begin gericht op de ontwikkeling van kwalitatief hoogwaardige kookapparatuur. Vanaf toen is bij ATAG het koken op gas verder geëvolueerd, en net als in de beginjaren loopt de techniek van ATAG voorop. Vanaf het begin was veiligheid zeer belangrijk en door de jaren heen is de vlam schoner en zeer fijn regelbaar geworden. Daarom levert u met onze gaskookplaten altijd de beste culinaire prestaties. Voor velen is gas de voorkeurswarmtebron. Men kiest er bewust voor. Een gasvlam is immers een felle hittebron die haarfijn te regelen is, wat belangrijk is voor een perfecte maaltijdbereiding. ATAG: dé specialist in koken op gas.



Koken op inductie

Als thuiskok kiest u voor ATAG inductie om op constante temperatuur perfect vlees en vis te garen en om zowel te kunnen sudderen als een felle bakbereiding. De aankooktijd op inductie is ongeëvenaard, terwijl u daarbij wel energie bespaart. Bij inductiekoken warmt de kookplaat niet op, het is de pan die dankzij de elektromagnetische spoelen rechtstreeks opwarmt. Daardoor kookt u tot de helft sneller en is het heel veilig omdat u niet snel uw vingers zult branden aan een hete kookplaat. Bij overkoken of morsen kunt u de kookplaat snel en makkelijk reinigen.



Keramische kookplaten

De thuiskok die wil profiteren van de voordelen van elektrisch koken, vindt bij ATAG een complete lijn keramische kookplaten. Deze bieden vele slimme functies én onze vertrouwde kwaliteit. Geschikt voor een grote groep kookliefhebbers die waarde hecht aan veilig koken zonder poespas in een makkelijk schoon te houden omgeving. Onze kookplaten van kras- en slijtvast keramisch glas hebben verschillende afmetingen en vermogens zodat de thuiskok in zijn keuken de kookplaat van zijn dromen heeft. Met een handige indeling van kookzones en een duidelijke tweekleurige bedrukking die precies de kookzones en de afmetingen voor de pannen aangeeft.

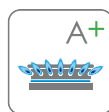
Gaskookplaten



Voor de thuishok is gas de voorkeurswarmtebron. Hij kiest er bewust voor. Een gasvlam is immers een felle hittebron die fijn te regelen is, belangrijk voor een perfecte maaltijdbereiding. Bovendien profiteert u van zuinige en milieuvriendelijke A+ branders waarmee u de gerechten kunt bereiden precies zoals u wilt. De vlam brandt mooi schoon, zodat koken puur genieten wordt. Voor thuishoks zijn wij dé specialist in koken op gas.

De avontuurlijk ingestelde thuishok wordt op zijn wenken bediend met onze unieke Fusion Volcano wokbrander. Hiermee kunt u wokken in de beste Aziatische traditie, met een wokbrander die zo ontworpen is dat de bodem van de pan optimaal verhit wordt met een geconcentreerde, krachtige vlam. Bovendien bepaalt u zelf nauwkeurig welke hitte nodig is voor de perfecte bereiding. Zo blijven de smaken, vitamines en kleuren optimaal behouden.

Speciaal ontworpen voor ú



A+ branders voor de beste culinaire prestaties

Alle ATAG kookplaten* zijn voorzien van A+ branders, waarmee de thuishok energiezuinig en veilig kan koken. De nauwkeurig regelbare vlam heeft een groot bereik om zowel rustig te kunnen verwarmen als fel te kunnen verhitten. Een liter water op een A+ brander bereikt het kookpunt twee minuten eerder dan op een gewone brander.

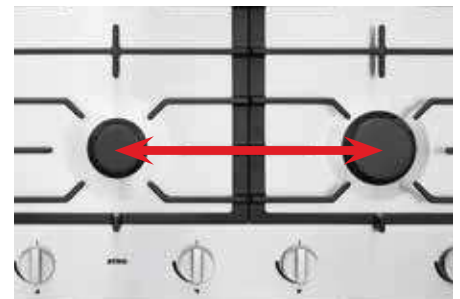
De energiezuinige en tegelijkertijd maximale kookprestaties zijn te danken aan de compacte brander die de vlam onder het oppervlak van de pan houdt. De compacte vorm van de brander heeft nog een groot voordeel. De branders kunnen verder uit elkaar geplaatst worden dan bij andere systemen. Dit betekent dat er meer ruimte is voor uw pannen. De branders zijn vanwege de solide vorm, de krasvaste en vuilafstotende branderdoppen goed en makkelijk schoon te houden. Bovendien is de A+ brander milieuvriendelijk dankzij uiterst schone verbranding en veilig dankzij de vlambeveiliging.

* Met uitzondering van de HG6111KBA



Makkelijk schoonmaken

Onze A+ branderdoppen bestaan niet uit losse onderdelen, maar uit één geheel. Hierdoor zijn ze heel gemakkelijk schoon te maken. De branderdeksele (losneembaar bij Matrix-gaskookplaten) zijn voorzien van Flex®-emaille. De branderkerk is afgewerkt met een Keradur laklaag. Dit is een hittebestendige en krasvaste lak die zorgt voor nog meer schoonmaakgemak en een langere levensduur.



Thermische beveiliging, geen vlam, geen gas

De thermische beveiliging zorgt ervoor dat bij het ontsteken van de gasvlam een thermokoppel binnen enkele seconden wordt opgewarmd, zodat er een beveiligingsmechanisme in werking treedt dat controleert of de brander warm blijft. Als de vlam dooft door bijvoorbeeld overkoken of een tochtvlaag, dan wordt de gastoevoer naar deze brander onmiddellijk afgesloten.

Logische indeling van de branders

We houden rekening met uw voorkeuren als het gaat om de plaats van de gasbranders. Zo zit de krachtige sterbrander voor grote pannen of een koekenpan altijd vooraan, omdat deze veel gebruikt wordt voor de meer actieve kookbereiding. Hierbij is het handig dat de pan gemakkelijk bereikbaar is.

Bij de ATAG gaskookplaten met de A+ brander is de sudderbrander altijd aan de achterkant van de kookplaat geplaatst. Zo staat een suddergerecht, zoals een stoofpot of soep, veilig achteraan en uit de weg terwijl het gerecht langzaam kan garen. De sudderbranders van ATAG zijn uniek door de zeer lage stand.

De zeer krachtige wokbranders, waarmee gerechten supersnel en knapperig worden bereid, bevinden zich altijd links op de kookplaat. Hierdoor blijft er veel ruimte over om meerdere pannen te plaatsen. Daarnaast kunt u zo met links de pan vasthouden en met rechts roeren.

Maximale afstand tussen de branders

Bij ATAG staan de branders altijd zo ver mogelijk uit elkaar. Tussen de voorste en achterste brander is de afstand standaard 22 cm. Bij de 60 en 90 cm kookplaten bedraagt de afstand in de breedte maar liefst 29 cm. Hierdoor passen meerdere grote en afwijkend gevormde pannen op de gaskookplaat.

MAGNA-gaskookplaten



De bekende iconische MAGNA-gaskookplaten zijn uitgevoerd in solide RVS met een bijzondere detaillering of in hoogwaardig keramisch glas. Het glas is standaard uitgevoerd in glanzend zwart (met een subtiele tweekleurige bedrukking) of in matzwart glas met uniek geborsteld patroon, dat zeer mooi aansluit bij de zacht zwarte kleurstelling van de MAGNA ovens, lades en afzuigkappen.

De toplaag van het uniek geborsteld patroon is een zeer slijtvaste emaille. Dit levert niet alleen een stijlvolle, moderne en tijdloze look op, maar heeft ook een paar unieke eigenschappen. Het is slijt- en krasvast en gemakkelijk streeploos schoon te maken. De MAGNA-kookplaten bieden een maximum aan ruimte en het summum wat op gaskookplatengebied te krijgen is: verkrijgbaar met de unieke Fusion Volcano wokbrander en standaard met de krachtige A+ branders met groot regelbereik en nauwkeurige instelling.

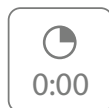
De 90 cm en 111 cm variant hebben ook nog per brander individueel instelbare digitale timers. Alle MAGNA-gaskookplaten worden bediend met massief metalen draaiknoppen. De pandragers zijn van extra hoogwaardig gietijzer met een matzwarte geëmailleerde toplaag.



Fusion Volcano wokbrander

Wie wil wokken zoals men in Azië doet, heeft hoge temperaturen nodig, zodat alle smaken, vitamines én die knapperige beet van het wokgerecht bewaard blijven. ATAG heeft hiervoor de Fusion Volcano wokbrander ontwikkeld. Een speciale brander met een krachtige, geconcentreerde vlam om een pan met een bolle bodem zonder warmteverlies te kunnen verhitten. Met de Fusion Volcano wokbrander ervaart u de culinaire mogelijkheden van de authentieke wokvlam. Daarmee kunt u eenvoudig en snel een gezond gerecht van verse ingrediënten bereiden met de perfecte beet, kleur en smaak.

Op de Fusion Volcano wokbrander zit ook een aparte buitenvlam met een vermogen van maar liefst 6 kW. De aparte buitenvlam is apart in te schakelen, zodat u ook aan de slag kunt met uw grote braadpannen met vlakke bodem. Tot slot kunt u de zeer lage sudderstand van de Fusion Volcano wokbrander inschakelen om bijvoorbeeld chocolade direct in de pan te smelten. U kunt met een speciale schakelring rond de knop schakelen tussen de binnen- en buitenvlam.



Digitale timers

Tijd en timing zijn van groot belang voor culinaire hoogstandjes. Twee MAGNA gas-op-glas kookplaten zijn uitgevoerd met digitale timers. Elke brander heeft een eigen timer met een tijdsindicatie boven de bedienknop. De timers kunnen gebruikt worden om de verstreken kooktijd af te lezen of om de kookduur te programmeren, waarna de brander automatisch uitschakelt. Dit geeft rust en overzicht. Ook is het mogelijk om de timer als onafhankelijke kookwekker te gebruiken.



Stop-functie

Op deze kookplaten is een toets aangebracht waarmee met één druk op de knop de hele kookplaat uit te schakelen is.

*Wokken met geconcentreerde,
krachtige vlammen*

Fusion Volcano wokbrander

