



## Assortiment 2018

Passie voor koken, passie voor kwaliteit



**ATAG**  
*we love to cook*



## We love to cook

De naam ATAG wordt niet voor niets zo vaak ondertekend met deze zin. Ons assortiment richt zich volledig op de keuken. Daarmee zijn we een echt kookmerk. Alles bij ATAG draait om koken, in de breedste zin van het woord. Van stoomovens tot koelkasten en van inductiekookplaten tot afzuigkappen. Wij bieden alle technische ingrediënten om het bewaren, bereiden, nuttigen en reinigen zo aangenaam mogelijk te maken.

Maar aan de zin ligt ook een emotionele betekenis ten grondslag. We love to cook gaat over passie. Passie voor koken en passie voor kwaliteit. De toewijding en gedrevenheid die onze oprichters aan de dag legden bij de totstandkoming van het eerste tweevlamskomfoortje heeft het ontwikkelings-DNA van ATAG bepaald. Met eenzelfde bezieling als in de beginjaren zetten wij ons in voor de realisatie van de meest kwalitatieve producten. Zij het met een voor de hand liggend verschil: de passie waarmee we de ATAG-apparatuur ontwikkelen is volledig gericht op de aspiraties van de huidige

generatie gebruikers. Of het nu gaat om de stijlvolle afwerking, de intuïtieve bediening of de ingenieuze bereidingswijzen, ATAG is de standaard voor iedereen die zijn ziel en zaligheid in het bereiden en genieten van de heerlijkste gerechten wil leggen. ATAG kies je als je van koken en kwaliteit houdt. Die gedeelde emotie koesteren we aan de hand van innovatie en design, tot in de kleinste details. Techniek, duurzaamheid, functionaliteit en vorm, elk facet moet kloppen om het koken tot een inspirerende beleving te maken.

## Inhoud

|                                                              |     |
|--------------------------------------------------------------|-----|
| Garantie                                                     | 2   |
| Experience Center                                            | 4   |
| Historie                                                     | 6   |
| Een keuken moet goed voelen                                  | 8   |
| ATAG Concepts                                                | 10  |
| ATAG 70 jaar                                                 | 15  |
| Puur design                                                  | 16  |
| MAGNA-lijn                                                   | 18  |
| Matrix-lijn                                                  | 20  |
| Grafietlijn                                                  | 22  |
| Kookplaten                                                   | 24  |
| Gaskookplaten                                                | 26  |
| MAGNA-gaskookplaten                                          | 28  |
| Matrix- en Grafietlijn gaskookplaten                         | 35  |
| Inductie-gaskookplaten                                       | 41  |
| Inductiekookplaten                                           | 44  |
| Accessoires inductie                                         | 65  |
| Hood-in-hob                                                  | 66  |
| Keramische kookplaten                                        | 69  |
| Puzzelo's                                                    | 72  |
| Fornuizen                                                    | 76  |
| Accessoires fornuizen                                        | 77  |
| Ovens                                                        | 82  |
| MAGNA-ovens                                                  | 86  |
| MAGNA-koffiemachine                                          | 92  |
| MAGNA-lades                                                  | 94  |
| Matrix- en Grafietlijn ovens                                 | 97  |
| Matrix- en Grafietlijn koffiemachine                         | 115 |
| Matrix- en Grafietlijn lades                                 | 117 |
| Matrix 90 cm oven                                            | 119 |
| Accessoires MAGNA- en Matrix-ovens                           | 122 |
| Keukenventilatie                                             | 123 |
| Evolve afzuigkappen                                          | 124 |
| MAGNA-afzuigkappen                                           | 127 |
| Wandafzuigkappen                                             | 129 |
| Eilandafzuigkappen                                           | 138 |
| Plafond inbouwunits                                          | 141 |
| Inbouwunits en Vlakscherm afzuigkappen                       | 142 |
| Motorloze en Duo Logic afzuigkappen (centraal afzuigsysteem) | 149 |
| Accessoires afzuigkappen                                     | 153 |
| Koelen & vriezen                                             | 155 |
| Nis 194 cm                                                   | 158 |
| Nis 178 cm                                                   | 159 |
| Nis 140 cm                                                   | 164 |
| Nis 122 cm                                                   | 167 |
| Nis 102 cm                                                   | 168 |
| Nis 88 cm                                                    | 170 |
| Onderbouw koelkasten                                         | 172 |
| Side-by-side koelkasten                                      | 174 |
| Vaatwassers                                                  | 176 |
| XXL & XL Vaatwassers                                         | 177 |
| XV Vaatwassers                                               | 187 |
| Overige modellen                                             | 190 |
| Kranen en boiler                                             | 194 |
| Inbouwtekeningen                                             | 196 |
| Technische specificaties                                     | 222 |
| Service & Garantie                                           | 256 |
| Adresgegevens & route                                        | 257 |



# ATAG staat voor pure kwaliteit

Op basis van onze passie voor koken en kwaliteit is ATAG uitgegroeid tot een toonaangevend kookmerk in de Benelux. Geïnspireerd door de professionele keukens vertalen wij onze apparaten naar de wensen van enthousiaste thuiskeoks. Intuïtieve ontwerpen die duurzaamheid en gebruiksvriendelijkheid garanderen, en die van de keuken een blikvanger in huis maken. Pure kwaliteit, dat is waar we voor staan. Daarvoor zetten we al onze kennis en innovatiekracht in, en gebruiken we de hoogwaardigste materialen. Uiteraard hoort hier ook een uitstekende garantie bij. Daarom heeft ATAG een unieke garantieregeling: de G8 garantie.

### Acht jaar garantie

De G8 Garantie staat voor maar liefst 8 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.

### 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.

### Registreer uw aankoop

De enige voorwaarde voor de acht jaar garantie is dat u uw aankopen binnen 30 dagen registreert op [www.atag.nl](http://www.atag.nl) of via 088 - 882 18 01.

### Mijn ATAG

Maak eenvoudig een Mijn ATAG account aan en registreer uw ATAG producten voor extra garantie. Met uw persoonlijke account profiteert u niet alleen van de unieke garantieregeling, u geniet van veel meer voordelen! Zo heeft u handig alle informatie van uw producten zoals uw aankoopbon, de handleiding en de historie van service afspraken handig bij elkaar. Daarnaast kunt u ook eenvoudig een afspraak inplannen met een van onze servicemonteurs. Uw favoriete recepten kunt u bewaren en gemakkelijk terugvinden in Mijn ATAG. Registreer u voor meer garantie, service, inspiratie en meer!



Vier of meer ATAG apparaten:



Drie of minder ATAG apparaten:



● Volledige garantie    ● Volledige garantie, u betaalt alleen voorrijkosten





## Laat u inspireren in ons Experience Center

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 kook- en keukenoplossingen. 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.

## 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

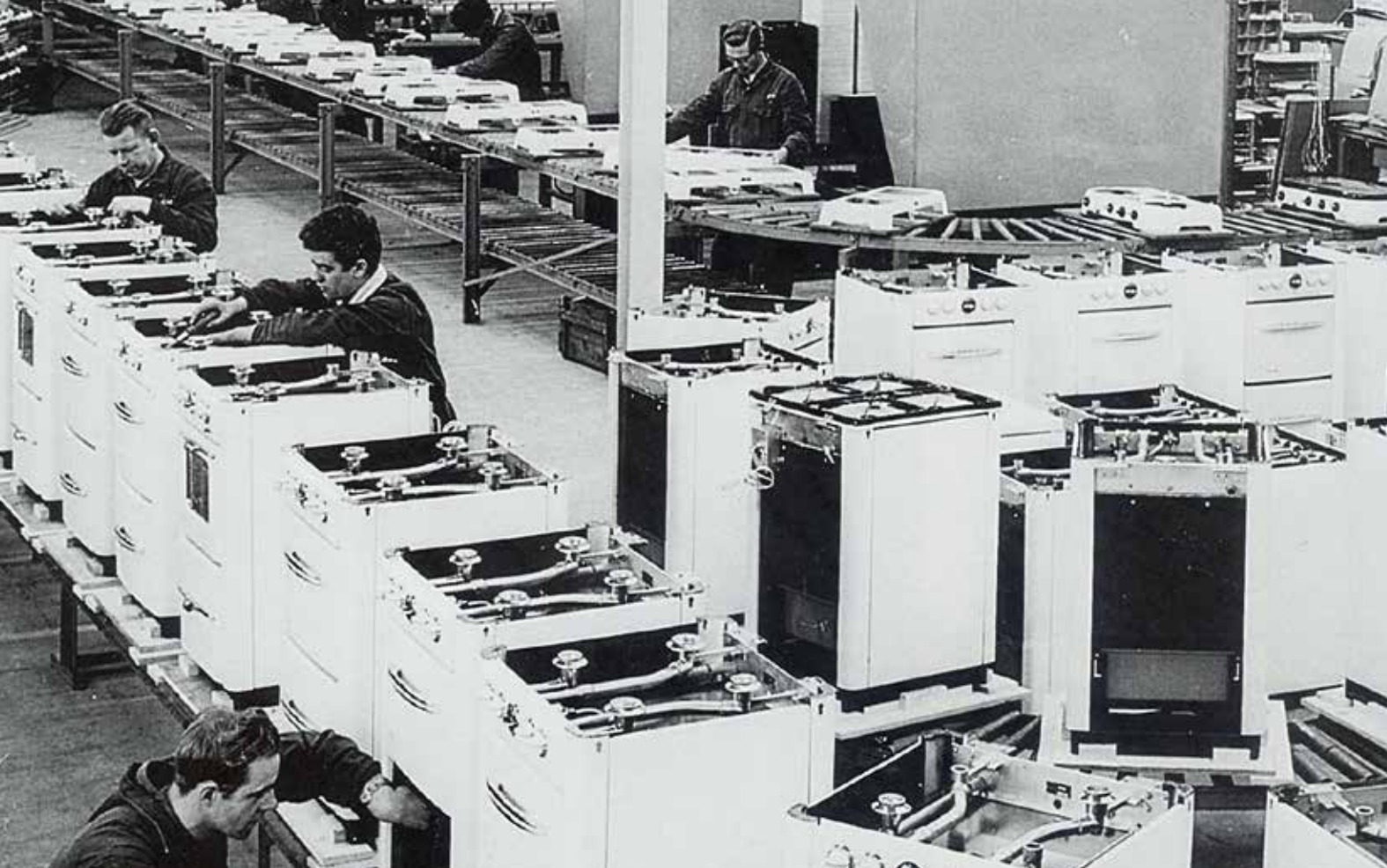


### Openingstijden Experience Center

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](http://www.atag.nl/experience-center). U kunt ons ook altijd bellen om een afspraak te maken: 026-882 11 00.

Maandag t/m vrijdag 10:00 – 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](http://www.atag.nl/experience-center)





## De rijke voedingsbodem van ATAG

ATAGs oorsprong ligt in de Achterhoek. Een rijk grondgebied dat eeuwenlang de Nederlandse gietijzerindustrie van 'oer', een soort ijzererts, voorzien heeft. Hier komen onze oprichters vandaan, Antoon Tijdink en Antoon van Goor. Vlak na de oorlog zagen zij in hun omgeving een grote behoefte ontstaan aan functionele, degelijke kookapparatuur. In 1948 startten zij daarop in Ulf, in een voormalige ijzergieterij, een bedrijf voor de productie van gaskomforen en gasfornuizen.

Van Goor verliet al snel het bedrijf, maar Tijdink zwaaide tot 1979 de scepter. Met zijn passie voor ondernemen en gevoel voor de tijdsgeest werd hij een van de belangrijkste vormgevers van het Nederlandse kooklandschap. Zo introduceerde ATAG onder zijn leiding het tweevlamskomfoortje, het viervlamsgasfornuis en de inbouw-gaskookplaat. In de jaren na zijn bewind groeide ATAG door en volgden onder andere de inductie-

kookplaat en de stoomoven. Opvallende introducties uit het recente verleden zijn de Fusion Volcano wokbrander en de stijlvolle MAGNA-lijn. Een rijk portfolio dat vanaf dag één met kennis, kunde en heel veel toewijding is opgebouwd. En zo blijft ATAG zich ontwikkelen. Met respect voor ons verleden en een heldere visie op de toekomst zetten wij de traditie voort om keukens te voorzien van stijlvolle en gebruiksvriendelijke kwaliteitsapparatuur.

## ATAG door de jaren

**1949**

**Introductie tweevlamskomfoortje**  
In dit jaar rollen de eerste tweevlamskomfoortjes van de band. Voorzien van duurzaam email in prachtige kleuren en met efficiënte, veilige branders.

**1948**

**Oprichting ATAG**  
Antoon Tijdink en Antoon van Goor (ATAG) richten samen een bedrijf op dat zich toelegt op de productie van functionele, degelijke kookapparaten.

**1951**

**50.000 komforen verkocht**  
In korte tijd heeft ATAG haar bestaansrecht meer dan bewezen en wordt de toekomst met vertrouwen tegemoet getreden.

**1956**

**Primeur: het viervlamsgasfornuis**  
De ontdekking van aardgas in Nederland doet veel gezinnen overstappen op het nieuwe viervlamsgasfornuis van ATAG. De monteurs van ATAG regelen de ombouw.

**1957**

**Fornuizen in meerdere kleuren**  
Op het idee gebracht tijdens een studiereis in de Verenigde Staten besluit Tijdink om de ATAG-fornuizen in verschillende kleuren uit te brengen.

**1967**

**Eerste inbouw-gaskookplaat**  
ATAG introduceert de eerste inbouw-gaskookplaat en is daarmee in Nederland en in België pionier op het gebied van inbouwapparatuur.

**1975**

**Keramische kookplaat**  
De inbouwtrend is in de jaren zeventig nog in volle gang. ATAG komt met de keramische kookplaat, wat hier perfect op aansluit.

**1979**

**Introductie elektrisch fornuis**  
ATAG presenteert het elektrische fornuis. Het betekent de laatste grote introductie onder leiding van Antoon Tijdink die dit jaar afscheid neemt van zijn actieve loopbaan bij ATAG.

**1991**

**Heet van de pers: De inductiekookplaat**  
Inductie verhoogt het rendement van kookplaten en daarmee de kooksnelheid. Zo introduceert ATAG hét alternatief voor koken met gas.

**1998**

**ATAG komt met de stoomoven**  
ATAG haakt in op de trend van bewust, gezond en natuurlijk ook lekker eten met de introductie van de stoomoven.

**2007**

**Introductie unieke Grafietlijn**  
ATAG biedt met de donkere Grafietlijn een stijlvol alternatief voor de standaard RVS-inbouwapparatuur.

**2008**

**ATAG onderdeel van Gorenje**  
Dit jaar wordt ATAG onderdeel van het Sloveense bedrijf Gorenje. Een grote internationale producent van met name huishoudelijke producten.

**2013**

**De Fusion Volcano wokbrander**  
Uitgevonden en geproduceerd in Duiven: de wokbrander met een geconcentreerde vlam. Een absoluut pronkstuk in de Nederlandse keukens.

**2015**

**Nieuwe designlijn: MAGNA**  
De nieuwe MAGNA-lijn van ATAG onderscheidt zich op het gebied van design en innovatie. Met meerdere nationale en internationale designprijzen als bewijs.

**2017**

**Introductie ATAG Connect Life**  
Met dit nieuwe platform geeft ATAG haar visie op de toekomst: de keuken als interactief middelpunt van een gezond en comfortabel thuisleven.



Kookplezier is tastbaar



## Techniek voor het dagelijkse leven van de thuiskok

De laatste stand van de technologie, vertaald naar het dagelijkse leven van de thuiskok. Het is de centrale gedachte achter al onze keukenapparatuur. Want kookliefhebbers verdienen een geschikte omgeving waarin ze met passie en plezier kunnen koken. Een keuken die stijlvol, ruimtelijk, overzichtelijk en praktisch is. Bij ATAG maken we dit tastbaar aan de hand van hoogwaardige materialen, innovatieve technieken en gebruiksvriendelijke ontwerpen.



## Een keuken moet goed voelen

De handen uit de mouwen steken, dat is het devies in de keuken. Snijden, wegen, instellen, bakken, roeren, verdelen, opdienen, het zijn allemaal handelingen die horen bij het creatieve werk van een kok. Een bijzondere dynamiek waarin bewegingsvrijheid, overzicht en een intuïtieve, robuuste bediening van de verschillende apparaten het kookplezier bepalen. Een keuken moet goed voelen, letterlijk en figuurlijk.





## ATAG Concepts

Wij streven ernaar om een inspirerende kookbeleving te creëren, gebaseerd op innovatie en design, door de beste producten en diensten aan te bieden. In het volgen van deze visie stellen we gebruikersgemak, functionaliteit en uw kookbehoeften en levensstijl centraal. Daarom presenteren wij bij onze premium dealers ATAG Concepts.

### ATAG 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 uw keuken maakt.

“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.”



1. Marineren geeft nét dat extra beetje smaak.
2. Warmhoudlade – WD1674M  
Uw bereide maaltijd serveren op voorverwarmde borden.
3. Koelkast – KD80178AFN  
Vrij van zuurstof blijft het gerecht langer vers in uw koelkast.
4. Combi-stoomoven – CS6674M  
Gevacumeerde producten op de graad nauwkeurig garen.

5. Kookplaat – IGT9472MBA + TY2240  
Een krokant jasje in een handomdraai gerealiseerd met de Teppan Yaki bakplaat.

6. Vacumeerlade – VD1674M  
Vacumeren voor het behoud van smaken en versheid.



## De professionele bereiding bij u thuis

ATAG brengt de professionele bereiding van het sous-vide koken naar uw keuken thuis. Vijf apparaten creëren het sous-vide proces, van marineren en vacumeren tot het serveren van een perfect gegaard stukje vlees. Een aaneenschakeling van technieken, uitgevoerd en omgeven door producten uit de elegante en smaakvolle MAGNA-lijn. Kijk hoe onze ambassadeur en TV chef-kok Caspar Bürgi de sous-vide keuken van ATAG uitlegt op [atag.nl/sous-vide](http://atag.nl/sous-vide).

### Sous-vide bereiding in 6 stappen

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 thuis.





**4. Afzuigkap – WS9011EVM**  
De Evolve afzuigkap heeft een unieke motor-ventilator combinatie.

**2. Inductiekookplaat – HI8472SV**  
Fraaie matzwarte inductiekookplaat met unieke Iris Slide Controls® voor optimale controle.

**5. Vaatwasser – VA8018TT**  
Een XXL vaatwasser die ruimte biedt voor maar liefst 18 couverts.

**1. Multifunctionele oven met geïntegreerde magnetron – CX4611D**  
De maximale binnenruimte van de oven biedt ruimte voor elke culinaire uitdaging. Daarom is deze oven een onmisbaar onderdeel van de Unieke Keuken.

**3. Inbouwkoelkast – KD80140AFN**  
Inbouwkoelkast met Super Cool, Climate Control en DuraFresh.



**5. Oven – CX4692D**  
De Soft-close deur zorgt ervoor dat deze oven soepel, elegant en geluidloos sluit.

**6. Warmhoudlade – WD1692D**  
Met push-pull opening en telescopische geleiding.

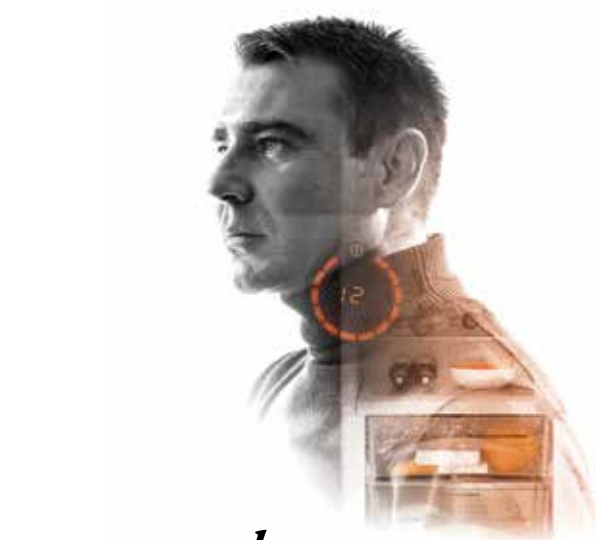
**3. Koelkast – KS22178B**  
Dankzij het lage geluidsniveau van 35 decibel is deze koelkast een stille harde werker.

**1. Multifunctionele oven – ZX6692D**  
Het pyrolyse schoonmaakstelsel maakt van deze oven een populair item.

**2. Vaatwasser – VA7016TT**  
Van alle gemakken en moderne functies voorzien zorgt deze vaatwasser voor uw vaat met een geluidsniveau van slechts 40 decibel.

**4. Afzuigkap – WS90292SAM**  
Verwijdert geruisloos de kookdampen.

**7. Inductiekookplaat – HI8472SV**  
Esthetiek en gebruiksgemak komen samen in deze kookplaat.



*de  
unieke  
keuken*

## Doordacht in design en techniek

ATAG produceert apparaten vanuit een passie voor Koken en kwaliteit. Door uitgebreide consumentenonderzoeken en veldtests zijn we in staat om doordachte apparaten te ontwikkelen. Zo creëren we een inspirerende kookbeleving, gebaseerd op innovatie, kwaliteit en design. Met als gevolg: unieke, award-winnende apparaten waarbij uw wensen centraal staan. Bewonder de Unieke Keuken op: [atag.nl/unieke-keuken](http://atag.nl/unieke-keuken).

### Typisch ATAG

De Unieke Keuken is een samensmelting van datgene wat ATAG uniek maakt. Ongeëvenaarde producten met die weldoordachte typische ATAG kenmerken.



*de  
stille  
keuken*

## Het zorgeloze middelpunt in huis

Uw keuken is het sociale middelpunt in huis. Aan de grote eettafel wilt u met familie of vrienden genieten zonder afgeleid te worden door geluiden uit de keuken. De Stille Keuken van ATAG past perfect in het open karakter van uw woonruimte en verzekert u tegelijkertijd van rust en stilte. Meer informatie over de stille keuken vindt u op: [atag.nl/stille-keuken](http://atag.nl/stille-keuken).

### Ongestoord kunnen genieten

De open keuken is populair. Voorwaarde van een open keuken is 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.



**ATAG**



J A A R

KOOK  
BELEVING

## Vier en kook dit jubileumjaar met ons mee

We love to cook. Al 70 jaar lang toont ATAG haar passie voor koken in de vorm van kwalitatieve keukenapparatuur. Prestaties, gebruiksvriendelijkheid, uitstraling en ruimtelijkheid. Alles moet tot in de kleinste details kloppen om de tijd in de keuken tot een inspirerende kookbeleving te maken. Koken is een feest.

Ons 70-jarig jubileum biedt een fantastische aanleiding om dit te onderstrepen. Als echte kookliefhebber nodigen we u daarom uit om deze gedenkwaardige mijlpaal samen met ons te vieren. Met innovatieve producten, bijzondere kookdemonstraties én aantrekkelijke aanbiedingen valt er dit jaar van alles te beleven.

Ontdek het op [www.atag.nl](http://www.atag.nl)

**ATAG**  
*we love to cook*





## Puur design is een lust voor het oog

De presentatie van een gerecht is minstens zo belangrijk als de bereiding. Zien doet extra graag eten. Dat geldt voor de opmaak van een bord, maar net zo goed voor de omgeving. De visuele beleving met betrekking tot eten en drinken is alom aanwezig. Die wetenschap nemen kookliefhebbers zich meer en meer ter harte bij de inrichting van hun keuken. Want puur, stijlvol design vormt in alle opzichten een lust voor het oog.



### De GIO's

In Nederland heeft ATAG over meerdere jaren vele GIO's mogen ontvangen. De Goed Industrieel Ontwerp-erkenning honoreert het vakmanschap van ontwerpers en opdrachtgevers. Om voor dit keurmerk in aanmerking te komen moet een product meer dan alleen mooi zijn. Naast het ontwerp tellen zaken als functionaliteit, innovatie-waarde en gebruiksgemak evenredig mee in de beoordeling.



**reddot award**  
product design

### Red Dot Design Award

ATAG ontving het afgelopen decennium vele Red Dot Design Awards voor ontwerpen in de categorie keukenapparatuur. Deze prestigieuze prijs erkent exceptionele ontwerpen van over hele wereld die zich onderscheiden door een stijlvolle en slimme combinatie van onder andere vormgeving, innovatie, functionaliteit, ergonomie, duurzaamheid, emotionele inhoud en productcontext.





## Groots genieten in de keuken

MAGNA staat voor grootsheid. De MAGNA-lijn, die behalve uit kookplaten ook uit combi-stoomovens, bijbehorende lades en bijzondere afzuigkappen bestaat, blinkt dan ook uit door compromisloos materiaalgebruik, hoogwaardige detaillering en een grandioos lijnenspel. Functionaliteit en design komen prachtig samen in deze state-of-the-artontwerpen. De vele nationale en internationale designprijzen die ATAG voor de MAGNA-lijn heeft mogen ontvangen zijn wat dat betreft een mooie bevestiging.





## MATRIX

### Simpel en robuust, slim en subtiel

Als het over voelen en gevoel gaat dan biedt de bediening van onze Matrix-ovens een perfect voorbeeld. De intuïtieve bediening van de oven gaat via de massief metalen draaiknoppen links en rechts van het display, en via de oplichtende toetsen op het tft-scherm. Het simpele en robuuste gecombineerd met het slimme en subtiële.





## Zacht zwart versus glanzend grijs

Met de stijlvolle Grafietlijn presenteert ATAG hét alternatief voor RVS. Anders dan het zilvergrijze RVS is grafiet een mat, zacht zwart. Door de natuurlijke uitstraling en het milde contrast past deze ATAG-kleur perfect in lichte of landelijke keukens met veel houtaccenten. Maar uiterlijk is niet het enige wat de Grafietlijn zo geschikt maakt. De apparaten zijn overzichtelijk, functioneel en strak. Vingerafdrukken zijn haast onzichtbaar en de geëmailleerde of gepoedercoate materialen zijn eenvoudig schoon te houden.





## 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 soort thuiskok heeft ATAG wat wils. Of u nu een echte hobbykok bent of u juist begint met experimenteren. 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 gebruikt meerdere pannen van verschillende forma-

ten tijdens het koken. 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 aardgas-voorraad 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.



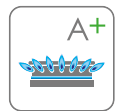
### Keramische kookplaten

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.





# Speciaal ontworpen voor ú



## A+ branders voor de beste culinaire prestaties

Alle ATAG kookplaten\* zijn voorzien van A+ branders, waarmee de thuiskok 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 brander-doppen 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

# ATAG staat voor kookplezier, welke techniek u ook kiest

Voor de thuiskok 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 thuiskoks zijn wij dé specialist in koken op gas.

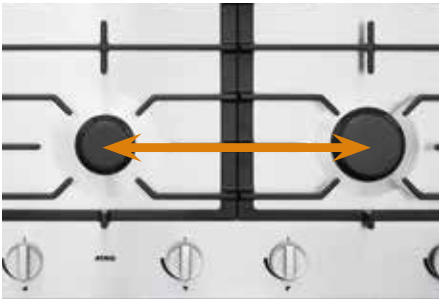
De avontuurlijk ingestelde thuiskok wordt op zijn wenken bediend met onze unieke Fusion Volcano wokbrander. Hiermee kunt u wokken in de beste Aziatische traditie, met een wokbrander die zo ontworpen is dat de bodem van de pan optimaal

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.



## 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.



## Makkelijk schoonmaken

Onze A+ branderdoppen bestaan niet uit losse onderdelen, maar uit één geheel. Hierdoor zijn ze heel gemakkelijk schoon te maken. De branderdekseks (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.



## Logische indeling van de branders

We houden rekening met uw voorkeuren als het gaat om de plaats van de gasbranders. Zo zit de krachtige sterkbrander 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 stoepot 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.

▶ Meer informatie? Bekijk ook onze video's op [www.atag.nl](http://www.atag.nl)

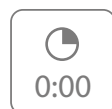


## MAGNA-gaskookplaten

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.



### 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.

## De authentieke wokvlam opnieuw uitgevonden

Wokken volgens Aziatische traditie vraagt om hoge temperaturen. Alleen dan krijgen de oriëntaalse ingrediënten die kenmerkende knapperigheid. Om aan deze essentiële voorwaarde te voldoen heeft ATAG de Fusion Volcano wokbrander ontwikkeld. Een uniek systeem waarbij een geconcentreerde vlam de wok verhit, zonder warmteverlies. Thuis-koks bereiden zo eenvoudig authentieke wokgerechten.



### 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.







# Inductiekookplaten

Inductiekoken is de snelste manier van koken en heeft bovendien slimme en vooruitstrevende elektronische bediening en functies. Samengebracht in mooie ontwerpen, uitgevoerd in het krasbestendige en slijtvaste vitrokeramisch glas. Bij inductiekoken wordt niet de kookplaat verhit, maar wordt de pan via een elektromagnetische spoel direct verhit. Door het zeer hoge rendement is de aankooktijd circa de helft van de aankooktijd bij standaard gasbranders.

Andere belangrijke voordelen van inductie zijn het makkelijk schoonmaken van de kookplaat en de veiligheid. Doordat de kookplaat niet direct verhit wordt, wordt inbranden na overkoken voorkomen en zult u zich niet snel branden aan hete kookzones. ATAG inductie onderscheidt zich van standaard inductietechniek met slimmere intuïtieve bedieningen, meer

ruimte voor de pannen en een hogere prestatie, omdat we de lat hoger leggen door toepassing van normen uit de professionele restaurant wereld. Dit resulteert in een hoog vermogen dat constant kan worden afgegeven. Daarmee is de power van ATAG inductie het meest betrouwbaar, wat essentieel is voor de professionele wereld én voor de veeleisende thuis kok.

“Bij inductiekoken wordt niet de kookplaat verhit, maar wordt de pan via een elektromagnetische spoel direct verhit. Door het zeer hoge rendement is de aankooktijd circa de helft van de aankooktijd bij standaard gasbranders.”



## Matzwarte inductiekookplaat

Omdat elke thuis kok een andere smaak heeft en dus zijn keuken op een andere manier inricht, biedt ATAG een discreet en stijlvol alternatief voor de zwart glanzende glasplaat. De nieuwe matzwarte inductiekookplaten met uniek geborsteld patroon hebben een top laag van 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, gemakkelijk streeploos schoon te maken en pannen blijven er stevig opstaan door de antislip eigenschappen.

## Keramisch glas

Het glas van de inductiekookplaten bestaat uit hoogwaardig keramisch glas, met een fraaie tweekleurige bedrukking voor de aanduiding van de bediening en de zones. De randafwerking is met een facet of met metalen profielen rondom, voor extra stootvastheid.



## Automatische panherkenning

Vrijwel alle inductiekookplaten zijn voorzien van automatische panherkenning. Als een pan op een kookzone wordt gezet, licht automatisch de bijbehorende bediening op en wordt de zone al in standby stand gezet. Nu hoeft u alleen nog maar de gewenste kookstand in te stellen. Hiermee is de kookplaat nog intuïtiever; het is altijd meteen duidelijk welke bedieningsunit bij welke kookzone hoort en de kookzone hoeft niet apart ingeschakeld te worden.



## Iris Slide Control®

De juiste warmte op het juiste moment is essentieel voor het slagen van een gerecht. Met ATAG's unieke Iris Slide Control® kunt u voor elke kookzone het gewenste vermogen instellen. Nauwkeurig, intuïtief en snel, een lichte veeg van de vingertoppen met de klok mee. De LED-lampjes onder de Iris Slider geven meteen aan wat er gebeurt. In het midden van de slider wordt de vermogensstand met een cijfer weergegeven. U kunt kiezen uit 12 warmtestanden en daarbovenop nog de supersnelle boost-stand. De Iris Sliders zijn in dezelfde layout aangebracht als de kookzones, als het ware een cockpit, waardoor in één oogopslag te zien is welke slider voor welke kookzone is.



## Bridge Induction

Voor thuis koks die het zo nu en dan groots willen aanpakken, heeft ATAG inductiekookplaten met rechthoekige kookzones die gekoppeld kunnen worden. Met een druk op de knop ontstaat er aaneengeschaald één royale kookzone van 22 bij 40 cm. Zo heeft u alle ruimte voor bijvoorbeeld een langwerpige pan om een visgerecht te bereiden. De geschakelde kookzone is ook uitermate geschikt om te grillen op een Teppan Yaki bakplaat. Uiteraard kunnen de krachtige kookzones ook apart van elkaar gebruikt worden. De kookzones zijn met een duidelijke lijn of rasterpatroon aangegeven. Binnen dit grote vlak kunnen de pannen flexibel op elke plek geplaatst worden.

▶ Meer informatie? Bekijk ook onze video's op [www.atag.nl](http://www.atag.nl)



# Inductiekookplaten



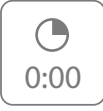
### Dual Induction zone

De Dual Induction zone is de krachtigste inductiezone die er is met een boostvermogen tot maar liefst 5500 W. Dit wordt bereikt door de dubbele inductiegenerator. De flexibele zone voor zowel kleine als grote pannen past zich automatisch aan op de pangrootte: alleen als met een grotere pan de buitenring bedekt wordt, wordt het maximale vermogen ingeschakeld.



### Sudder en warmhouden

U suddert en houdt warm met de temperatuurgestuurde automatische sudder- en warmhoudfuncties. Deze functies zorgen voor de meest constante en ideale temperatuur die nodig is voor het échte sudderen (tussen 90 - 100 °C) en warmhouden (+/- 70 °C) van uw gerecht.



### Digitale timers

Tijd en timing zijn van groot belang voor culinaire hoogstandjes. De inductiekookplaten van ATAG zijn voorzien van digitale timers om de kooktijd te programmeren of de verstreken kookduur af te lezen. Als de ingestelde kooktijd is verstreken, schakelt de kookzone automatisch uit. De timer kan ook als onafhankelijke kookwekker gebruikt worden.



### Pauzetoets

Alle inductiekookplaten van ATAG met Touch Control en Iris Slide Control® zijn voorzien van een pauzetoets. Als bijvoorbeeld de deurbel gaat, kunt u snel reageren. Eén druk op de pauzetoets en de zone schakelt standaard naar een zeer laag vermogen (stand twee).



### Kinderslot

Met het kinderslot voorkomt u snel en eenvoudig ongewenste bediening van elke kookzone. Met één druk op de toets blokkeert u alle functies.

### Touch Control

Met de Touch Control bedient u de inductiekookplaat door middel van tiptoetsen. U gebruikt deze tiptoetsen om de warmtestand in stappen te regelen of de 'boost' stand te activeren, waarmee uw gerechten extra snel klaar zijn. Met de Fast Forward functie regelt u in drie stappen per keer het vermogen.

### Makkelijker koken

Bijna alle inductiekookplaten beschikken over automatische programma's voor water koken, bakken, braden, wokken, sudderen, warmhouden en grillen. Deze programma's zorgen ervoor dat u altijd met de juiste temperaturen kookt. Doordat vet niet wordt oververhit, kookt u gezonder.



### Chef-functie

Kook, zoals men in restaurantkeukens kookt, met de chef-functie. Met één druk op de knop worden de linker Bridge Induction zones aan elkaar gekoppeld en ingesteld op stand 12. De zones in het midden op stand 7 en de gekoppelde rechterzones op stand 1. Deze standen zijn al naar de situatie het verlangt, vervolgens gemakkelijk aan te passen. U kunt eenvoudig de pan verschuiven naar de op dat moment gewenste temperatuur. Uiteraard zijn alle zes de zones ook onafhankelijk te gebruiken. Ze zijn instelbaar van stand 1 t/m 12 met daarbovenop nog een supersnelle boost-stand. De zones kunnen naast de chef-functie ook per twee gebridget worden. Het kookoppervlak heeft dan drie zones van 22 bij 40 cm, die zijn ingesteld voor aanbraden/intensief bakken, (door)koken en warmhouden. U kunt eenvoudig de pan verschuiven naar een andere zone en de standen van de gebridgete zones zijn ook makkelijk aan te passen.



### Teppan Yaki bakplaat TY2240

Speciaal geschikt voor Bridge Induction kookzones € 249,-

## Standaard gratis bijgeleverd ATAG pannenset of grillplaat of Teppan Yaki bakplaat

Als u een ATAG inductiekookplaat met Bridge Induction zones (vanaf 77 cm breedte) koopt, kunt u kiezen uit een gratis 3-delige ATAG pannenset, of een grillplaat of een Teppan Yaki bakplaat. Als u direct bij aankoop uw keuze aangeeft, dan wordt de accessoire tegelijk met de kookplaat meegeleverd. Voor een inductiekookplaat vanaf 77 cm breedte zonder Bridge Induction zones ontvangt u een gratis ATAG pannenset (AA210D3).

## “Ontdek nieuwe culinaire mogelijkheden met de Teppan Yaki bakplaat of grillplaat”



### Grillplaat GP2240

Speciaal geschikt voor Bridge Induction kookzones € 249,-

### Maak van je inductiekookplaat een kookbakstation

ATAG heeft als kookmerk geïnvesteerd in de ontwikkeling van twee zeer fraaie accessoires, speciaal voor inductiekookplaten met Bridge Induction zones. Vanaf nu kan de thuis kok die graag experimenteert aan de slag met een ATAG grillplaat en/of een ATAG Teppan Yaki bakplaat. De afmetingen van deze accessoires zijn afgestemd op de afmetingen van twee gekoppelde Bridge Induction zones. Met deze gereedschappen worden de culinaire mogelijkheden flink uitgebreid. Zo maakt de thuis kok van zijn kookplaat een ultiem kookbakstation!

- afmetingen zijn speciaal ontwikkeld voor ATAG Bridge Induction kookzones;
- groot kookoppervlak, om bijvoorbeeld meerdere steaks tegelijk te bereiden;
- snelle opwarming en mooie gelijkmatige bruining;
- instelbaar in twee aparte warmtezones, voor bijvoorbeeld aanbraden en doorgaren;
- anti-aanbaklaag en makkelijk schoonmaakbaar door de MicroCeramic coating;
- met saggoot en geïntegreerde handgrepen.



## Hood-in-hob

De ATAG Hood-in-hob is een fraaie oplossing voor geïntegreerde afzuiging. Deze is perfect voor een eilandopstelling, maar ook uitermate geschikt voor een wandopstelling. Zo kunt u uw afzuigstelsysteem subtiel wegwerken waardoor het niet langer ongewenst de voornaamste blikvanger van uw keuken is.

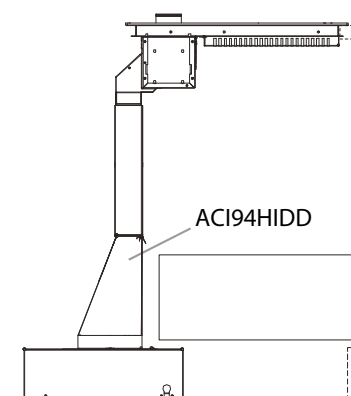
### Panoramische opstelling

Het bijzondere van deze uitvoering is de panoramische opstelling van de kookzones en het strakke design. Wij durven te stellen dat het een van de fraaiste uitvoeringen in zijn categorie is, vooral in combinatie met de matzwarte glasplaat. De afzuigunit bevindt zich over de volle breedte achter de kookplaat. Als de motor wordt ingeschakeld komt de bovenkant van de unit enkele centimeters omhoog. De deksel is makkelijk te verwijderen, waardoor u bij de vetfilters kunt komen. Deze zijn uitgevoerd in hoogwaardig RVS en eenvoudig te reinigen. Onder de vetfilters bevindt zich een lekbak die makkelijk uitneembaar is. Uiteraard is er ook een recirculatie-uitvoering beschikbaar.

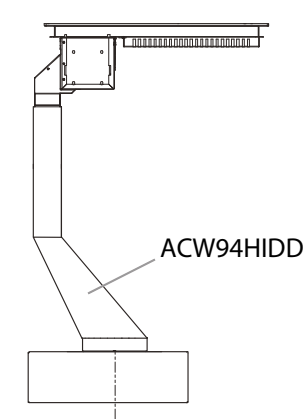
De afgezogen lucht wordt in de kookplaat ontvochtigd en onder de plint uitgeblazen. Het toegepaste professionele koolstoffilter hoeft slechts een keer per drie jaar gereinigd te worden. Het reinigen bestaat uit het vervangen van de koolstofkorrels. Een handig aspect van de constructie is dat het afvoerkanaal weinig ruimte inneemt en helemaal naar achter is geplaatst. Hierdoor zal het diepe keukenlades niet in de weg zitten. De hood-in-hob is voorzien van flexibele Bridge Induction zones, waardoor twee kookpitten getransformeerd kunnen worden tot een geheel dat samenwerkt. Dit kan worden gebruikt voor bijvoorbeeld de grilplaat en de Teppan Yaki bakplaat.

## Accessoires

Om uw installatie compleet te maken dient u één van de onderstaande installatiekits te bestellen:



**ACI94HIDD € 250,-**  
Installatiekit Eilandopstelling



**ACW94HIDD € 250,-**  
Installatiekit Wandopstelling



**ACC9484RSK € 399,- (Optioneel)**  
Recirculatiekit, bestaande uit een metalen filterbox gevuld met koolstofkorrels. Na 3 jaar koolstofkorrels vervangen.



## Fornuizen

De thuishok met de ambitie van een chef kan kiezen voor een heus fornuis. Met de luxe en professionaliteit van een restaurantkeuken. De semi-professionele lijn fornuizen van ATAG komt tegemoet aan de droom van de kookliefhebber die het liefst kookt en bakt met één keukenapparaat.

### Robuust

De ATAG fornuizen onderscheiden zich door een zeer solide duurzame constructie, gebaseerd op ervaringen in de restaurantwereld. De deuren met stevige handgrepen zijn bevestigd aan een zwaar frame, dat bestand is tegen intensief gebruik. De bedienknoppen met manchetten voor de oven en kookzones zijn van massief metaal. Bij alles wat je aanraakt voel en ervaar je de kwaliteit. De fornuizen zijn mooi afgewerkt met massieve zijwanden van hoogwaardig RVS. Door deze constructie zijn ze heel mooi als tussenbouw te plaatsen, maarook zeer fraai integreerbaar in een kookeiland.



### Telescoopgeleiding

De ovens zijn voorzien van een volledig telescopische geleiding. Met gemak zijn de gerechten uit de oven te schuiven, zonder dat de bakplaat kantelt. Overzichtelijk, veilig en ergonomisch. Bij deze fornuizen kan de telescoopgeleiding bovendien op het gewenste niveau gemonteerd worden, naar uw persoonlijke voorkeur.

De massieve verzonken pandragers zorgen voor een robuust groot kookoppervlak. De gasbranders zijn geschikt voor de nieuwe gassamenstelling. Extra laag afgeregelde suddervlam voor typische Nederlandse sudderbereidingen. Alle ovens hebben een ruime inhoud en zijn tevens energiezuinig met een A-label. De volglas binnendeuren zijn fraai met een degelijke RVS afwerking (zie afbeelding) en zijn makkelijk schoonmaakbaar. Eronder een praktische en solide lade, voor het opbergen van de ovenroosters of bakblikken.



### Teppan Yaki

De thuishok kan royaal Japans grillen op een roestvrijstalen Teppan Yaki grill met twee temperatuurzones. De groentes kunnen op lage temperatuur worden gebakken en het vlees op een hogere temperatuur.

## Accessoires



50 mm verhoogd

### Verhogingsset (90 cm, 100 cm en 120 cm)

De fornuizen zijn te verhogen met een speciale RVS verhogingsset waardoor het fornuis 95 cm hoog wordt i.p.v. 90 cm hoog. Hierboven is het fornuis afgebeeld met verhogingsset en afwerkingsplint.

|          |                        |         |
|----------|------------------------|---------|
| ACC1211H | Verhogingsset / 120 cm | € 209,- |
| ACC1011H | Verhogingsset / 100 cm | € 209,- |
| ACC911H  | Verhogingsset / 90 cm  | € 209,- |



### Pizzasteen ATAG fornuis

Voor de smaak van steenoven pizza's. De set bestaat uit de steen en een houten pizzaschep. Kan ook gebruikt worden in andere inbouwovens.

Afmetingen steen (b x d): 35 x 35 cm,  
Afmelingen schep (b x d): 29 x 29 cm.

ACC50PS

€ 149,-







# Ovens

Een toegewijde thuiskok wil in eigen keuken veelzijdig kunnen werken en experimenteren met ingrediënten, kooktechnieken en recepten. Een goede oven van ATAG is dan onmisbaar. Om vers brood volgens familierecept te bakken. Of een smakelijke, langzaam garende ovenschotel te bereiden.

ATAG biedt u een brede variatie aan slimme, elegante en praktische kook- en bakhulpen. Daaruit kunt u het ovensysteem kiezen dat het beste bij uw bakwensen en uw budget past. Een oven met TFT touch screen en soft-opening en soft-close. Of een oven met een links- of rechtsdraaiende deur of een klapdeur. Ovens waarin u traditioneel kunt bakken en braden, of juist

de hete luchtcirculatie het werk laat doen. De ATAG pyrolyse ovens reinigen zichzelf met een druk op de knop. U hoeft daarna slechts met een doekje de ovenruimte na te vegen. Ook in formaat biedt ATAG flexibiliteit. De extra grote ovens passen in nissen van 60 cm hoog. De compacte ovens met XL-inhoud passen in een nis hoogte van 45 cm.

## Kies de juiste oven afhankelijk van uw kookgewoonte

### Multifunctionele ovens

Taarten, pizza's en meringue bakken, doet u als thuiskok in een oven met onderwarmte. Een mooie gratin bakken lukt niet zonder grill en een goudkleurige korst op een bladerdeeg dekseltje toveren, daarvoor schakelt u bovenwarmte in. Deze functies vindt u terug in de traditionele oven die boven- en onderwarmte heeft. Intensief koken met de oven op verschillende niveaus, dat is de sterkte van de hete lucht. Want de hetelucht oven blaast hete lucht krachtig in de oven en circuleert rond het gerecht, zo krijgt u overal in de oven dezelfde temperatuur. U wilt echter het beste van twee werelden. Dan zijn de multifunctionele ovens van ATAG de oplossing. Ze combineren beide verwarmingssystemen apart of gelijktijdig om welk gerecht dan ook perfect te bereiden.

### Combi-stoomoven

Vis en groenten behouden hun structuur, smaak en knapperigheid wanneer ze op lage druk gestoomd worden. Stomen is niet voor niks bijzonder geliefd bij topchefs en hobbykoks. De thuiskok haalt met de ATAG combi-stoomoven de perfecte stoomoven in huis, want stomen op lage druk zorgt ervoor dat je verschillende ingrediënten samen kunt stomen zonder smaakoverdracht en zonder het risico dat iets overgaar wordt. Gevogelte kan gemakkelijk te droog worden wanneer u het in de oven klaarmaakt. Daarom heeft de combi-stoomoven een combinatiefunctie. Door de combinatie van ovenwarmte met stoom blijft ieder gerecht mals en is uitdrogen onmogelijk. Zo wordt uw vlees boterzacht, sappig van binnen en knapperig van buiten. En bakt u het perfecte brood. Uw brood krijgt een glanzende korst en blijft mooi luchtig aan de binnenkant.

### Solo stoomoven

Naast de combi-stoomovens hebben we ook een solo stoomoven, waarmee vis en groenten bereid kunnen worden, met behoud van smaak en structuur en behoud van vitaminen en mineralen. Ook regenereren en ontdooien behoort tot de mogelijkheden.

### Oven met geïntegreerde magnetron

Een zeer praktisch toestel is de oven met geïntegreerde magnetron. U haalt hiermee een multifunctionele oven in huis met alle gangbare ovenfuncties waarmee u echt goed kunt bakken. Toegevoegd daaraan is een geïntegreerde magnetron met maar liefst 1000 W vermogen. De magnetron werkt met een zogenaamde roterende antenne, zodat er geen draaiplateau nodig is. Door de inverter-techniek is het magnetron vermogen zeer gelijkmatig. Dit is smakelijker en gezonder.





## ATAG ovens 100% ontwikkeld in eigen huis

ATAG vindt het belangrijk om de kwaliteit in eigen hand te houden en om precies dat te kunnen maken waar de kritische thuis kok in de Benelux om vraagt. Daarom zijn de twee unieke ovenlijnen, de MAGNA- en Matrix-lijn van ATAG geheel in eigen huis ontwikkeld en worden ze in eigen huis geproduceerd. In onze ovenlijnen is het beste samen-gebracht op het gebied van de wensen

en behoeftes van de kookfans en op het gebied van de laatste stand van techniek. Alle ervaringen en kennis zijn samengebracht in nieuwe state-of-the-art oven-ontwerpen. Met recht kunnen we zeggen dat we trots zijn op onze ovenlijnen, zeker omdat reeds twee ovens uit MAGNA-ovenlijn bekroond zijn met een Red Dot Design award en een Goed Industrieel Ontwerp erkenning (GIO).

## Ovens

### Inverter technologie

De ATAG magnetrontechnologie die is ingebouwd in de Matrix en MAGNA-serie werkt met de hoogwaardige inverter technologie. Deze technologie zorgt voor een constant gelijkmatig magnetron vermogen waardoor er geen hot- en cold spots zijn. Het bekende voorbeeld is bevroren gehakt dat van binnen nog bevroren is en van buiten al gaart wanneer u het ontdooit. Dit is verleden tijd met de inverter techniek van ATAG. Daarnaast drogen gerechten minder uit. Kortom: smakelijker en gezonder.



### XL-oveninhoud

Een ruime oveninhoud biedt vele culinaire mogelijkheden: op meerdere niveaus bakken of plek voor een groter gerecht. ATAG creëert maximale ruimte in toch compacte inbouwafmetingen.



### Volledig telescopische geleiding

Een groot aantal ovens is voorzien van een volledig telescopische geleiding. Met gemak zijn de gerechten uit de oven te schuiven, zonder dat de bakplaat kantelt. Overzichtelijk, veilig en ergonomisch.



### Automatische programma's

Naast alle mogelijke handmatige instellingen, zijn er voor een aantal populaire gerechten automatische programma's gedefinieerd. U kiest het programma uit het menu en de oven stelt alles zelf in. De display toont u de ovenfunctie, temperatuur en tijd.

### Stoomtechniek

De stoom wordt gegenereerd met een krachtige boiler. Hierdoor is de oven snel op stoom. De stoom wordt middels de ventilator achterin de oven de ovenruimte ingeblazen, op vijf punten in de achterwand. Dit zorgt voor een effectieve goede verspreiding rond het gerecht. Er kan probleemloos op meerdere niveaus tegelijk gestoomd worden.

Met het waterreservoir van 1,5 liter kunt u uren lang onafgebroken stomen. Het reservoir is elegant achter het dashboard geplaatst, en snel via een elektronisch bedienbaar klepje bereikbaar.



### Draaispit

Handige draaispit voor het bereiden van de perfecte rollade of kip. Bij ATAG is de draaispit altijd gecombineerd met een pyrolyse-functie zodat de oven na het grillen (vetspetters) gemakkelijk te reinigen is.



### Memory functie

Als thuis kok heeft u gerechten die vragen om de perfecte timing. Met de memory functie kunt u uw favoriete bereidingen opslaan en zelfs een eigen naam geven (papa's pizza).



### Culisensor

Een echte thuis kok zorgt voor de perfecte garing van zijn vlees of vis, oftewel de cuisson. Realiseer de perfecte cuisson van vleesgerechten met de Culisensor. Met deze elektronische thermometer wordt de kerntemperatuur gemeten. Als de gewenste temperatuur bereikt is, is de perfecte cuisson een feit en schakelt de culisensor de oven automatisch uit.



### Pyrolyse reinigingssysteem

Hij bestaat, de oven die zichzelf reinigt. Dat zijn onze ATAG ovens met een pyrolyse reinigingssysteem waarbij de oven opgewarmd wordt tot 500 °C. Aangekoekte resten en vlekken verbranden tot een fijn poeder en zijn eenvoudig te verwijderen met een vochtige doek. Tijdens de pyrolyse is de deur vergrendeld voor de veiligheid en blijft de buitenkant van de deur relatief koel door de toepassing van vier ruiten.



### Aqua clean

Na het koken is het fijn als uw oven weer in een handomdraai schoon is. Voeg wat water toe en de oven weekt het vuil los met het Aqua clean programma. Het overtollige vocht is eenvoudig met een doekje te verwijderen.



### Steam-clean

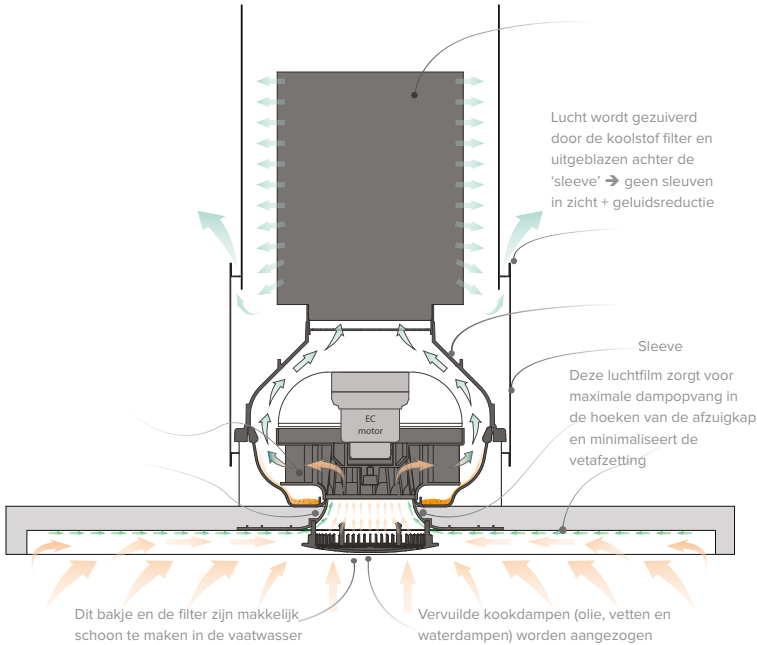
De ovens met een stoomgenerator hebben een Steam-clean schoonmaakprogramma. De vlekken worden losgestoomd en zijn na afloop van het programma met een doek eenvoudig weg te nemen.



### Quick-start

Snel aan de slag met Quick-start; met één druk op de knop wordt de magnetron gestart op een maximaal vermogen gedurende een halve minuut. Met nog een druk op de knop is de tijdsduur te verlengen.





De Evolve afzuigkap zet een nieuwe standaard op het gebied van prestatie en energiebesparing van afzuigkappen door een nieuwe manier van het scheiden van olie, vet en water uit de kookdampen. De Evolve heeft namelijk geen aparte vetfilters maar een unieke motor-ventilator combinatie, wat resulteert in een ongeëvenaarde 96% efficiëntie in scheiding van olie en water uit de kookdamp door het centrifugaal principe.

De EC motor is heel efficiënt en bereikt een A++ energielabel. Het geluidsniveau is lager door de kleinere luchtstroom en omdat er geen regulier filter in zit. De energiebesparing is nog groter wanneer er gekozen wordt voor de recirculatie-optie met het professionele Evolve Longlife koolstoffilter. Dit filter heeft een 97% geurreductie en er gaat bovendien dan geen warme lucht verloren naar buiten. Het inlaatrooster met

het honingraatpatroon zorgt ervoor dat condensdruppels niet terugvallen. Door dit inlaatrooster te verwijderen, wordt ook het ventilator/filtergedeelte meegenomen. Dit geheel kan gemakkelijk in de vaatwasser gereinigd worden. Het display geeft aan wanneer het filter vol is. De luchtsleuven voor recirculatie worden bedekt door de sleeve rond de schacht, die kenmerkend is voor de vormgeving van dit nieuwe concept.

## ATAG Evolve voordelen:

- Optimale geurreductie en luchtzuivering.
- In geval van recirculatie hoeven er geen kanalen naar buiten te worden aangelegd.
- Evolve longlife koolstoffilter heeft een levensduur van 5 jaar. Door de Evolveteknik slaat de filter niet dicht.
- Recirculatie: door de lange levensduur van het koolstoffilter lagere kosten.
- Door de Evolve techniek zonder conventionele filters blijft de capaciteit en druk altijd hoog.
- A++ energielabel: duurzame en energiebesparende oplossing (tot € 100,- per jaar in geval van recirculatie, vergeleken met een standaard afzuigkap met afvoer naar buiten).
- 97% geurreductie dankzij Evolve Longlife koolstoffilter.
- De recirculatie-optie is ook ideaal voor eilanden in combinatie met CMV: CMV is in het bijzonder bij eiland situaties veel te zwak om adequaat af te zuigen. De toepassing van de Evolve zorgt wel voor een effectieve afzuiging.

## Welk model past in uw keuken?



### Wand- en eilandkappen

Deze zijn ontworpen als stijlelement in uw keuken. De wandmodellen worden tegen de muur gehangen en de eilandmodellen boven een kookeiland. De kappen combineren een stijlvol uiterlijk met maximale afzuigprestaties.



### Diagonale wandafzuigkap

Bent u een liefhebber van modern en kunt u technische en ergonomische snuffjes waarderen? Dan is een diagonale afzuigkap misschien iets voor u. Deze afzuigkap heeft als ergonomisch voordeel dat u optimaal zicht op de kookplaat heeft.



### Schouwkapen

Deze modellen hebben een traditionele vormgeving in een modern jasje. Deze vorm zorgt tevens voor een effectieve afvoer van dampen.



### Downdraft

De downdraft is een afzuigkap die geïntegreerd wordt in het werkblad, achter de kookplaat. Deze afzuigkap komt met een druk op de knop uit het werkblad omhoog en is alleen in zicht wanneer er afzuiging nodig is. De downdraft is geschikt voor combinatie met inductiekookplaten, inductie-gaskookplaten en gaskookplaten.



### Plafondunits

Deze plafondunits worden grotendeels aan het zicht onttrokken en worden fraai geïntegreerd in een plafond of zelfbouwschouw.



### Inbouwunits

Deze units worden toegepast in op maat gemaakte schouwen of in een keukenkastje. De modellen worden volledig geïntegreerd en beschikken over filterunits en krachtige motoren.



### Vlakscherm afzuigkappen

Bij deze populaire afzuigkappen is het motor-gedeelte in een kastje ingebouwd. Hierdoor is alleen een strakke vlakke lijst zichtbaar onder de kast. Bij gebruik wordt het afzuigvlak uitgetrokken en op die manier boven de kookplaat gebracht.



### Onderbouw afzuigkappen

Deze afzuigkappen worden onder een keukenkastje geplaatst. Ideaal wanneer u een kleine keuken heeft, maar wel een goede afzuiging wenst.



### Geïntegreerde afzuigkappen

Deze kappen worden gemonteerd met een keukenmeubel paneel, waardoor het op een kastje lijkt. De afzuigkap is volledig aan het zicht onttrokken. Bij gebruik wordt de kap 'naar voren getrokken'. Dit geeft een groot afzuigoppervlak en zorgt voor een hoog rendement.

# Koelen & vriezen

## Snel invriezen of koelen van grotere of meerdere levensmiddelen



### Fast freeze en Super cool

Handig als een grote hoeveelheid niet gekoelde producten in de koelkast of vriezer wordt geplaatst, bijvoorbeeld na het boodschappen doen. Door het snel terugkoelen wordt de houdbaarheid verlengd en wordt de versheid beter behouden. En zo krijgen de ingrediënten die reeds in de koeling zitten ook niet de kans op te warmen.



## Langdurig behoud van verse smaak en structuur



### DuraFresh

Met het DuraFresh koelsysteem zorgt ATAG dat de kwaliteit van versproducten beter bewaard blijft. Zo blijven de vitamines en mineralen langer behouden, evenals de smaak en structuur. U beschikt daardoor veel langer over verse levensmiddelen in de koeling.

Het systeem bestaat uit meerdere nulgradenzones (Climatfresh boxen) met instelbare luchtvochtigheid:

- Lage luchtvochtigheid voor kaas en vleeswaren
- Hogere luchtvochtigheid voor groenten en fruit, zodat ze beschermd worden tegen uitdroging.



### Vakantiestand

Om energie te besparen kan tijdens een vakantieperiode heel praktisch het koelgedeelte uitgeschakeld worden.



### Soft-close

Met de soft-close deursluiting sluit de deur automatisch vanuit een bepaalde openingshoek. De deur sluit uit zichzelf zachtjes, waardoor kleine kinderhandjes veilig zijn en de flessen in de deurvakken niet rinkelen. Zo sluit de koelkast deur net zo comfortabel als de keukenlades.

Een bijkomend voordeel is dat de deur nooit per ongeluk op een kier blijft staan blijft staan waardoor producten sneller kunnen bederven.



### Climate control

Elektronisch gestuurde thermostaat, voor een zeer constante temperatuur. De temperatuur is af te lezen en in te stellen op het elektronische display. Bij de grotere koelkasten zorgt bovendien een ventilator ervoor dat de temperatuur overal in de koelruimte gelijkmatig verdeeld is (cool flow). Na het openen of opbergen van verse producten zorgen sensoren ervoor dat de koelkast weer op de juiste koeltemperatuur komt.



### No frost

Met het No Frost systeem hoeft u de vriezer nooit meer te ontdooien. Bovendien beslaan de lades niet en blijven de etiketten van levensmiddelen leesbaar omdat er geen rijp op komt.





# Vaatwassers

Hygiëne en een schone werkomgeving zijn belangrijk voor de thuishof. U wilt uw gasten in een opgeruimde keuken kunnen ontvangen, om hen in een gezellige ambiance te laten genieten van uw met zorg bereide maaltijd. Na elke gang verdwijnt de afwas met een vloeiende beweging de ATAG vaatwasser in. Dat gaat praktisch en probleemloos dankzij de extra ruime en flexibel in te delen vaatwassers, met plaats voor maar liefst 13 tot 18 couverts! Dat de machine na het programma bovendien snel uitschakelt, bespaart ook nog eens energie. In combinatie met een warmwateraansluiting levert dat zelfs een besparing op van maar liefst zestig procent.

## De perfecte mix van functionaliteit en design

Heerlijk, zo'n apparaat dat een vervelend klusje voor u opknapt. Zeker nu de keuken meer en meer een leefruimte wordt, wilt u geen vuile afwas op het aanrecht zien of de vaatwasser horen. De meest ruime, flexibele en stille vaatwassers vindt u dan ook bij ATAG. De hoogwaardige techniek garandeert optimale reiniging en een

uitstekende droogprestatie tegen een laag energieverbruik. Tevens kunnen onze vaatwassers probleemloos op ooghoogte worden ingebouwd. Dit is zeer ergonomisch verantwoord. U hoeft nooit meer te bukken tijdens het in- en uitruimen van de vaatwasser. Aan u de keuze hoe u dit onmisbare apparaat in uw keukenontwerp opneemt.



### 18 couverts zijn:

|                  |                  |
|------------------|------------------|
| 18 platte borden | 18 messen        |
| 18 diepe borden  | 18 eetlepels     |
| 18 kleine borden | 18 dessertlepels |
| 18 schoteltjes   | 18 theelepeltjes |
| 18 kopjes        | 3 schalen        |
| 18 glazen        | 1 grote schaal   |
| 18 vorken        | 4 serveerlepels  |

## XXL & XL Vaatwassers

Door de grote binnenruimte, fameuze middenkorf en andere praktische oplossingen reinigen de XXL en XL vaatwassers van ATAG tot wel 18 couverts. Dit maakt ze tot de ruimste vaatwassers in de markt. Het zorgt dat de vaat in een keer gedaan kan worden waar andere vaatwassers dat in twee keer zouden doen. Dat levert dus energie- en tijdbesparing op! Daarnaast kunt u door de flexibele indeling de meest diverse borden, schalen, glazen en kookgerei kwijt.

### Wat betekent 18 couverts?

Couverts geven de capaciteit van de vaatwasser aan. Het servies waar een persoon van eet en drinkt, staat gelijk aan een couvert. De gemiddelde vaatwasser reinigt 12 couverts. ATAG heeft daarentegen uitzonderlijk ruime vaatwassers die met gemak 13 tot 18 couverts reinigen. Ideaal na uitgebreide diners, feestjes of juist voor grote gezinnen.



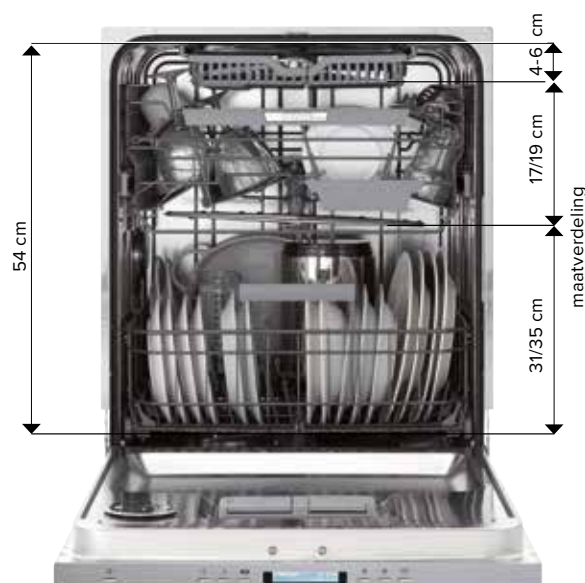
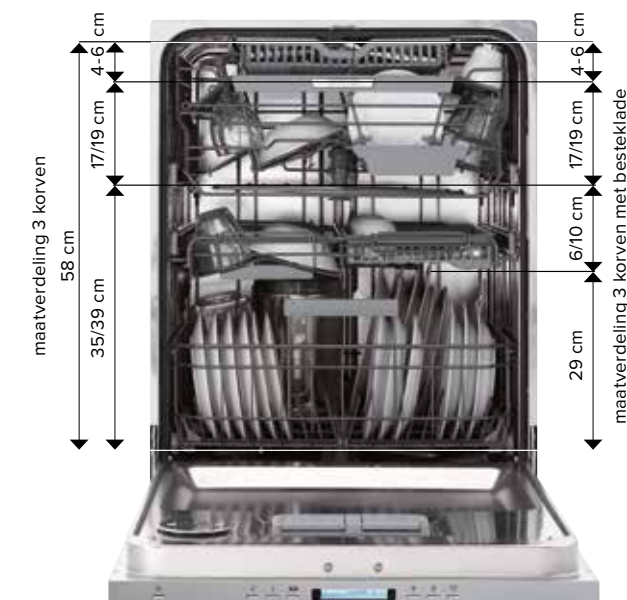


## Uitzonderlijk groot: tot 40 cm hoge borden

ATAG heeft naast 82 cm hoge vaatwassers ook modellen met een hoogte van 86 cm. Deze vaatwassers hebben een bruikbare binnenruimte van 58 cm en een uniek, flexibel interieur met vier wasniveaus.

### XXL vaatwasser VA80-serie

### XL vaatwasser VA70-serie



XXL vaatwasser 3 korven met besteklade 18 couverts  
XXL vaatwasser 3 korven zonder besteklade 17 couverts

XL vaatwasser 2 korven met besteklade 16 couverts



#### Flexibele besteklade

De positie van de besteklade is bovenin de vaatwasser en is zeer geschikt voor het makkelijk inladen van het bestek. De bekende bestekmand is dus eigenlijk niet meer nodig, maar deze leveren we nog wel erbij. De keuze is aan u.

#### Verstelbare bovenkorf

Met de EasyMatic hendels is de bovenkorf eenvoudig te verstellen in hoogte. Hierdoor kan ca. 4 cm extra ruimte worden gecreëerd in de boven-, midden- of onderkorf. In de bovenste positie creëert u meer ruimte in de middenkorf (handig voor schaaltes of kommetjes of kinderservies) of onderkorf (hoge borden!), in de onderste positie heeft u meer hoogte in de bovenkorf. Zo is er voldoende ruimte voor hogere glazen, wijnglazen of kleine bordjes.

#### Flexibele middenkorf

De unieke middenkorf van de XXL vaatwassers biedt ruimte voor 3 extra couverts. Deze korf is voorzien van spray-buizen waardoor de glazen, koffiekopjes, schaaltes en dergelijke een directe spoeling krijgen. De middenkorf is geheel uitneembaar, zodat u extra grote voorwerpen in de onderkorf kwijt kunt. Dit biedt u extra flexibiliteit voor het inruimen van uw vaat. De middenkorf is tevens voorzien van een autostop valve. Deze sluit de watervoorziening automatisch af bij het uitnemen van de middenkorf.

#### Ruime onderkorf

De onderkorf biedt ruimte voor borden tot maar liefst 40 cm. Grote pizzaborden en ovenschalen kunnen daardoor eenvoudig geplaatst worden en hoeven dus nooit meer met de hand afgewassen te worden. De handige flessenhouder in de VA8018TT, VA7016TT, VA8017RT en VA8017SRT modellen biedt ook ruimte voor hoge flessen of vazen.

#### Powerzone

Elke huiskok heeft zijn servies graag brandschoon in de kast en klaar om de tafel mee te dekken. Dat kan door ATAG's uitgekende sproeisysteem. Alle vaatwassers uit de VA80 en VA70-serie beschikken over een sproeisysteem dat bestaat uit 7 tot 10 sproeiniveaus. De unieke vaste sproeiers in de Powerzone bereiken zelfs de lastige hoekjes in pannen en kopjes. Dit levert een schonere afwas op en leidt boven dien tot lager water- en energieverbruik. Handig ook dat de kookliefhebber de afwas niet meer handmatig hoeft af te spoelen voordat deze de vaatwasser ingaat.

#### LED binnenverlichting

Alle TT en RT modellen zijn voorzien van LED binnenverlichting. De TT-modellen hebben er zelfs 4 LED's zodat u optimaal zicht heeft in de indeling van uw vaat.



## Service & Garantie

De keuze voor ATAG is een keuze voor hoogwaardige en duurzame kookapparatuur. Via [www.atag.nl/service](http://www.atag.nl/service) en/of 088 - 882 18 01 en/of ons twitteraccount @Atagwebcare staan we voor u klaar voor advies, vragen, onderdelen en reparatie.

### G5 standaard – dat is 5 jaar ATAG garantie Ook op kranen!\*

Koopt u drie of minder apparaten van ATAG, dan bieden we u vijf jaar garantie op deze apparatuur. Naast de twee jaar volledige basisgarantie, ontvangt u drie jaar extra garantie. Hierin neemt ATAG de kosten voor materiaal, onderdelen en arbeidsloon volledig voor zijn eigen rekening. De eerste twee jaar zijn de voorrijkosten inbegrepen, vanaf het derde jaar betaalt u alleen voorrijkosten. Als voorwaarde vragen wij u om de aankopen binnen 30 dagen te registreren op [www.atag.nl/service](http://www.atag.nl/service) of via 088 - 882 18 01.

### G8 uitgebreid – dat is 8 jaar ATAG garantie\*

In uw nieuwe keukens zitten al gauw vier keukenapparaten ingebouwd. Als u gelijktijdig (in één aankoop) minimaal vier ATAG inbouwapparaten koopt, dan geldt voor uw volledige aankoop van ATAG inbouwapparatuur maar liefst 8 jaar garantie. Deze G8 uitgebreide garantie betekent twee jaar volledige basisgarantie en zes jaar extra garantie op materialen, onderdelen en arbeidsloon. De eerste twee jaar zijn de voorrijkosten inbegrepen, vanaf het derde jaar betaalt u alleen voorrijkosten. Ook voor G8 uitgebreid geldt dat de enige voorwaarde is dat u de apparaten binnen 30 dagen registreert op [www.atag.nl/service](http://www.atag.nl/service) of via 088 - 882 18 01.

### Service

De ATAG-dealer is voor u het eerste aanspreekpunt voor een optimale service. Via [www.atag.nl/service](http://www.atag.nl/service) en/of 088 - 882 18 01 en/of ons twitteraccount @Atagwebcare staan we ook klaar voor advies en vragen.

### \*Voorwaarden

ATAG streeft ernaar haar het productaanbod te voorzien van de best mogelijke dienstverlening en klantenzorg. Voor de volledige voorwaarden, garantiecondities van de garantie en om onduidelijkheden te voorkomen, verwijzen wij u naar onze laatste service- en garantievoorwaarden op onze website [www.atagservice.nl](http://www.atagservice.nl). Deze voorwaarden zijn ook op te vragen via ATAG service, telefoonnummer 088 - 882 18 01.

Deze catalogus is bedoeld voor de promotie en verduidelijking van het ATAG programma. Informatie over gebruik, installatie en detailspecificaties zijn te allen tijde op te vragen bij de ATAG-organisatie of op de website [www.atagservice.nl](http://www.atagservice.nl). Hier kunt u alle relevante informatie vinden rond gebruik, installatie, veiligheid en onderhoud.

Wijzigingen, zet- en drukfouten voorbehouden.

## Adresgegevens & route



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](http://www.atag.nl/experience-center). U kunt ons ook altijd bellen om een afspraak te maken: 026-882 11 00.

### Openingstijden Experience Center

Maandag t/m vrijdag 10:00 - 17:00

Zaterdag: 10:00 - 16:00 (afspraak maken niet mogelijk)

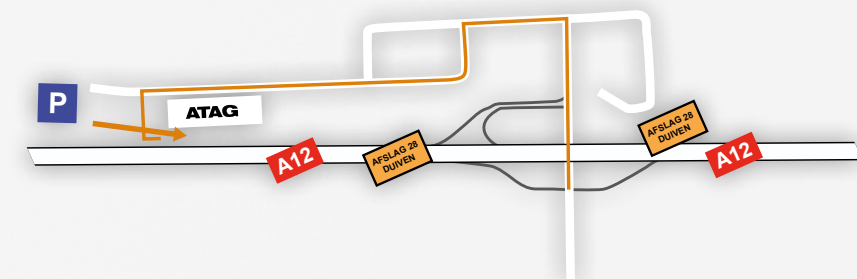
Adresgegevens en contactinformatie:

Impact 83

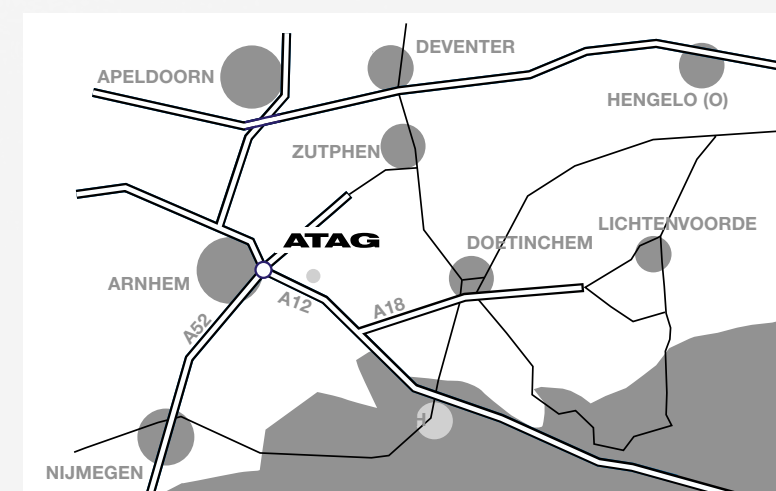
6921 RZ Duiven

Tel: 026 - 882 11 00

[www.atag.nl/experience-center](http://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.







Bezoekadres hoofdkantoor ATAG  
en ATAG Experience Center:  
Impact 83  
6921 RZ Duiven, Nederland  
Tel: 026 - 882 1100  
[www.atag.nl](http://www.atag.nl)

ATAG Service en verkoop  
Postbus 249  
6920 AE Duiven, Nederland  
Tel: 088 - 882 18 01

Gepubliceerd in juli 2018 - 719646  
Wijzingen, zet- en drukfouten voorbehouden.

**ATAG**  
*we love to cook*