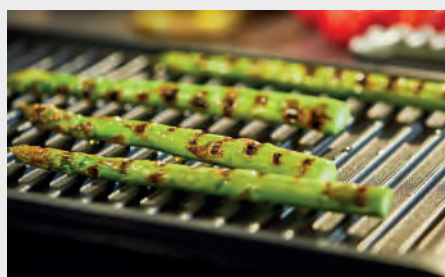


ONTDEK KOKEN MET ATAG

COLLECTIE 2021



versie oktober 2021

ATAG
we love to cook



WE LOVE TO COOK

HAAL DE BESTE KOK IN JE NAAR BOVEN

MET DE COLLECTIE VAN **ATAG**

Je keuken. De plek waar je 's ochtends wakker wordt met je eerste ristretto, lekker in je eentje. De plek waar je 's avonds natafelt met vrienden terwijl je een fles Barolo openmaakt. In de keuken komt alles en iedereen samen. Daarom doen wij er alles aan om van jouw keuken de fijnste plek in je huis te maken. Met hoogwaardige apparatuur die de chef in jou naar boven haalt en er tegelijk voor zorgt dat je niets van de gezelligheid aan tafel hoeft te missen. Misschien wil je volledige controle over het koken. Of wil je je apparatuur juist voor je laten werken. Hoe je ook het liefst kookt, we hebben altijd een designlijn die bij je past. Met de state-of-the-art MAGNA lijn heb je alles volledig in de hand. Met de industriële MATRIX lijn kook je meer op intuïtie. Beide lijnen zijn uitgevoerd in hoogwaardige, duurzame materialen. Met een stijlvolle finish die mooi in iedere keuken integreert. Je keuken wordt een blikvanger waar je graag gasten ontvangt en verwent met je nieuwste kookcreaties. De plek die de beste kok in je naar boven haalt.

01



Design lijnen

- 004 MAGNA
- 010 MATRIX

02



ATAG

- 016 Garantie
- 017 Duurzaamheid
- 018 Experience

03



Connect Life

- 020 Hoe werkt het?
- 022 Eigenschappen
- 024 Connect Life producten

04



Kookplaten

- 044 Inductie
- 076 Inductie-gas
- 092 Keramisch

05



Ovens (combi-)stoomovens en magnetrons

- 108 MAGNA
- 110 3-in-1 ovens
- 118 MATRIX

06



Koffiemachines

- 142 MAGNA
- 143 MATRIX

07



Afzuigkappen

- 155 Downdraft afzuigkap
- 156 Plafond inbouwunits
- 164 Wandafzuigkappen
- 174 Onderbouw- en vlakschermafzuigkappen
- 176 Afzuigkappen zonder motor
- 180 Filters

08



Wijnklimaatkast

- 186 Eigenschappen

09



Koelen & vriezen

- 196 De MAGNA koelkast
- 198 Onderbouw
- 200 Inbouw

10



Vaatwassers

- 224 De MAGNA XXL vaatwasser
- 228 XL Vaatwassers
- 230 XV Vaatwassers

11



Inspiratie & contact

- 234 Recepten
- 236 contact & adresgegevens

MAGNA

THUIS KOKEN OP TOPNIVEAU

HOOGWAARDIG DESIGN

Voor onze MAGNA lijn hebben we maar één doel voor ogen: een premium collectie apparatuur creëren. Hoogwaardige materialen, luxe details, strakke lijnen. Een MAGNA keuken trekt meteen je aandacht. Onder dat stijlvolle exterieur schuilt een slimme binnenkant. We zijn continu op zoek naar nieuwe technieken die je werk uit handen nemen. Met onze apparatuur zijn ingewikkelde bereidingen die je kent uit restaurants verrassend eenvoudig bereikbaar. Langzaam gegaarde eendenborst, zuurdesem met zo'n knapperig korstje, zelfgemaakte yoghurt. Alles tot op de graad nauwkeurig ingesteld. Zo heb je de volledige controle over je gerecht. Minder handelingen, groots resultaat.



MAGNA

DESIGN TOT IN DE DETAILS



DESIGNKENMERKEN

Design gaat over de grote lijnen. Maar ook over de kleinste details. Over de zorgvuldige afwerking van de kookplaat, of het subtiele parelmoereffect in de ovendeur. Dat is waarom ATAG alleen met topdesigners werkt. En waarom onze MAGNA lijn een veelvoud aan designprijzen heeft gewonnen. Nationaal en internationaal.

Slimme technologie, stijlvol design

Met behulp van slimme techniek maken we koken makkelijker en je keuken mooier. In de nieuwe inductiekookplaat hebben we de afzuiging stijlvol weggewerkt. Zo creëer je een open sfeer in je keuken. En kun jij bijpraten met je gasten terwijl je de laatste hand legt aan het voorgerecht. De Free Area kookplaat is het toppunt van innovatie. Plek voor zes pannen en een geavanceerde touchscreen waarmee je ze moeiteloos aanstuurt.

“Alle apparaten zijn perfect op elkaar afgestemd. Dat zit in ogenschijnlijk simpele details. Alle touchscreens zijn bijvoorbeeld op dezelfde hoogte uitgelijnd, zowel verticaal als horizontaal.”

De slimme sous-chef

Bij al onze apparaten zijn je favoriete settings binnen handbereik. Met één blik op het scherm weet je de temperatuur en resterende tijd. De functie fasebakken laat je meerdere programma's achter elkaar instellen. Zo heb jij er geen omkijken meer naar.

Kraakvers

Verse ingrediënten zijn de basis van een gezonde maaltijd. Met het DuraFresh koelsysteem blijft vers écht vers. Per zone stel je de juiste luchtvochtigheid in. Minder weggooien, meer smaak.

In één keer schoon

Na een lange avond tafelen is het prettig als de keuken weer snel spic en span is. In onze ruime vaatwassers passen dertien tot zeventien couverts. Handig voor die keren dat je de hele familie mét aanhang hebt uitgenodigd.



MAGNA : THUIS KOKEN OP TOPNIVEAU



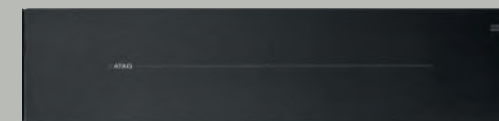
Inductiekookplaat met Bridge Induction en Fusion Volcano wokbrander (90 cm)
IGT9472MBA



Inbouwkoffiemachine met TFT-touchscreen (45 cm)
CM4574M



Plafondunit (120 cm)
CU12554TMM



Vacumeerlade (15 cm hoog)
VD1674M



3-in-1 oven met TFT-touchscreen (45 cm)
CSX4674M



MET SLIMME TECHNIEK MAKEN WE KOKEN MAKKELIJKER EN JE KEUKEN MOOIER

Alle MAGNA producten zijn perfect met elkaar te combineren. Op ieder apparaat zit het touchscreen op dezelfde hoogte. Zo lijnen ze horizontaal én verticaal perfect uit en creëer je een grandioos lijnenspel in je keuken. De matzwarte kookplaten passen perfect bij het zwarte glas van de MAGNA apparatuur. Het assortiment wordt verder aangevuld met state-of-the-art plafond afzuigkappen, XXL vaatwassers en ruime inbouwkoelkast combinaties.

MATRIX

HET PERFECTE TEAM IN JE KEUKEN

ROBUUST. INDUSTRIEEL. **STIJLVOL.**

Onze MATRIX collectie maakt indruk. Er is een brede collectie apparaten om uit te kiezen. Van slimme ovens tot stijlvolle koffiemachines. Dat geeft je de volledige vrijheid om je keuken naar eigen stijl in te richten.

Met de MATRIX collectie krijg je de luxe om te kiezen uit drie stijlvolle kleurstellingen. Tijdloos roestvrijstaal, modieus grafiet en stoer industrieel Black Steel. Koop je meerdere ovens uit deze lijn, dan valt iets bijzonders op. Het frame is zo ontworpen dat de ovens naadloos op elkaar aansluiten. Dat levert niet alleen een super strak zijaanzicht op, maar ook een fraaie eenheid met het keukenmeubel. Dat is design tot in de puntjes.





MATRIX

KIES TUSSEN DRIE STIJLVOLLE KLEUREN

DESIGNKENMERKEN

De ovens en afzuigkappen uit de MATRIX collectie zijn er in drie stijlvolle uitvoeringen. Zo stel je makkelijk een keuken samen die bij jouw stijl past.



Black Steel

Onze nieuwste aanwinst: Black Steel. Een moderne mix van RVS en grafiet. Kom je dichterbij dan zie je de spannende details van het geborstelde metaal.

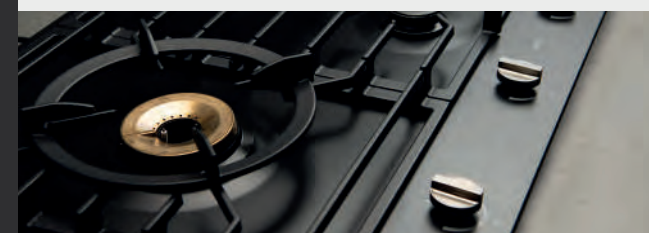
Grafiet

Grafiet geeft je keuken pit. Deze opvallend matzwarte look met RVS-knoppen is mooi te combineren met gedempte kleuren als olijf, grijs en taupe.

RVS

Roestvrijstaal werd oorspronkelijk alleen in professionele keukens gebruikt. Het is sterk én snel weer schoon. De glanzende look van roestvrijstaal zorgt voor een industrieel accent in een modern interieur.

Moeilijk kiezen? Scan de QR-code hieronder.



MATRIX : HET PERFECTE TEAM IN JE KEUKEN



Plafondunit (120 cm)
CU12511RM - RVS



Inductiekookplaat met Bridge Induction (80 cm)
HI08571EV - zwart



3-in-1 oven met TFT-display 6.0 (45 cm)
CSX46121D - Full Black Steel

SMAAK STAAT VOOROP

Bij iedere bereidingstechniek zorgen we dat smaak voorop staat. Dat zie je terug in de slimme stoomovens. Met een langzame bereiding zorgen ze voor sublieme gerechten. Maar ook in de gaspitten met krachtige wokvlam, voor pijlsnelle smaakexplosies. In de ongekend ruime ovens schuif je met gemak drie bakplaten groente, aardappels en vis tegelijk. Zonder dat jij er omkijken naar hebt worden je gerechten met aandacht bereid. Even geen inspiratie? Kies een gerecht uit een van de 131 automatische programma's. Je hoeft alleen de boodschappen nog te doen. Met MATRIX heb je het perfecte team in je keuken voor de lekkerste gerechten.

Multifunctionele oven met pyrolyse schoonmaaksysteem met TFT-display 6.0 (60 cm)
ZX66121D - zwart



ATAG GARANTIE

DE UNIEKE G8 GARANTIE

Je keuken is een ruimte waar je veel tijd doorbrengt. Daarom vinden we hoogstaande kwaliteit zo belangrijk. We zetten al onze kennis en innovatiekracht in om dat te waarborgen. Met inspiratie uit professionele keukens. We gebruiken hoogwaardige materialen die lang meegaan.

En met een unieke garantieregeling.

Kwaliteit voor de lange termijn

Als je in één aankoop minimaal vier ATAG apparaten koopt, ontvang je in totaal acht jaar garantie. Inclusief kosten voor materiaal, onderdelen en arbeidsloon. Heb je minder dan vier apparaten gekocht? Dan krijg je vijf jaar garantie. Naast de standaard twee jaar basisgarantie, krijg je bij ons drie jaar extra. Om aanspraak te maken registreer je je aankopen binnen 30 dagen op atag.nl/service/productregistratie of via 088 - 882 18 01.

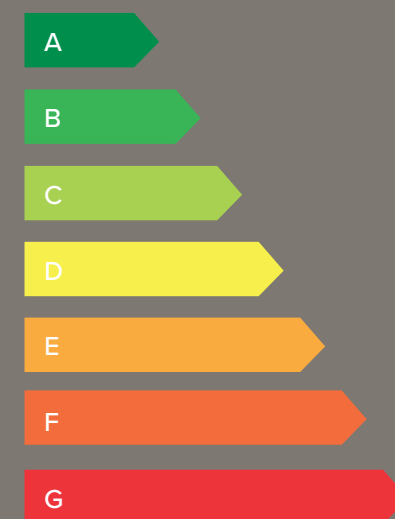


Kookgarantie: gas of inductie

Kook je het liefst op gas, maar twijfel je of jouw woning wel aangesloten blijft op het gasnetwerk? Kies dan voor een ATAG gaskookplaat. Deze vervangen we gratis door een inductiekookplaat als je gasaansluiting komt te vervallen. Zo ben je de komende jaren gegarandeerd van vele uren kookplezier. Lees de volledige voorwaarden op atag.nl/kookgarantie.

ATAG DUURZAAMHEID

NIEUW ENERGIELABEL



Energiebesparende apparaten zijn beter voor het milieu en voor je portemonnee.

Het energielabel helpt je een goede aankoop te doen. Er zijn de afgelopen jaren zoveel technologische ontwikkelingen geweest, dat het huidige label onoverzichtelijk werd.

Vanaf maart 2021 gaat het label daarom terug van A+++ naar de A-G schaal, zodat het kiezen tussen apparaten duidelijk wordt. Dit label is van toepassing op koelkasten en vaatwassers.

ATAG EXPERIENCE

HAAL MEER UIT JE KEUKEN

MELD JE AAN VOOR EEN **KOOKWORKSHOP**

Werken met nieuwe apparatuur vraagt wat gewenning. Daarom helpen we je graag op weg met je nieuwe apparatuur. Zo kun je straks je gasten én jezelf imponeren met je kookkunsten.

Heb je een combi-stoomoven, of vijf (of meer) apparaten van ATAG gekocht?

Dan krijg je van ons een kookworkshop of een masterclass cadeau.

Kookworkshop bij De Kookfabriek

De Kookfabriek, in meerdere steden gevestigd, verzorgt diverse kookworkshops onder begeleiding van een kok. Uiteraard op de nieuwste ATAG apparatuur. Meld je binnen een maand na de aanschaf aan via <https://atag.nl/workshop>. Na registratie krijg je een voucher toegestuurd die geldig is bij De Kookfabriek. De workshop is geldig voor 2 personen en in alle filialen.

Masterclass stomen

Nieuwsgierig wat je naast gestoomde groenten nog meer uit je stoomoven kunt toveren? Chefkok Tim Delissen organiseert wekelijks een masterclass in ons Experience Center. Je kookt een feestelijk driegangendiner en leert hoe je de oven schoonmaakt. De masterclass geldt voor 1 persoon. Tegen bijbetaling van € 25,- mag er een extra persoon mee. *Kijk voor meer informatie en alle voorwaarden op atag.nl.*

Online inspiratie

Op onze website vind je handige tips over je apparatuur. We lichten slimme functies uit die je misschien zelf nog niet had gevonden. Liever kijken dan lezen? Op ons YouTubekanaal atagtv schotelen we je lekkere recepten voor. Je leert hoe je de apparatuur gebruikt en verkent verschillende kooktechnieken. Chefkok Tim beantwoordt al je culinaire vragen. Ook workshops kun je hier terugkijken.



ERVAAR ONZE KEUKENS ZELF

Waarschijnlijk stel je maar een paar keer in je leven een nieuwe keuken samen. In ons Experience Center in Duiven helpen we je graag om te kijken welke lijn, materiaal, kleur en apparatuur het best bij jou past. Maak voor persoonlijk advies een afspraak via atag.nl/experience-center of bel (ma-vrij) naar 026 - 882 11 00. We plannen afspraken in van dinsdag tot en met vrijdag.



ATAG demonstraties

Twee keer per maand geeft onze chefkok een live kookdemonstratie met focus op onze combi-stoomoven en inductieplaat. De demonstraties zijn om 11.00 uur, 13.00 uur en 15.00 uur. Geheel gratis en zonder inschrijving.

ATAG Experience Center

Open van dinsdag t/m zaterdag

Impact 83 6921 RZ Duiven, Tel: 026 - 882 11 00, atag.nl/experience-center

COMMUNICEREN MET JE KEUKEN

MET ATAG CONNECT LIFE

In een druk leven is het fijn als je dingen uit handen kunt geven en tegelijk de controle houdt. Niet na hoeven denken over recepten. Hulp bij de voorbereiding én bereiding van je gerecht. Met ATAG wordt dit droomscenario werkelijkheid.

Connected apparaten zijn verbonden via een wifi-module en zijn op afstand te bedienen. Deze module bevat een unieke code, zodat alleen jij (en andere geregistreerde gebruikers) toegang hebben. Na registratie in de Connect Life app verbind je alle apparaten. Ze staan vanaf dat moment ook in contact met elkaar. Zo heeft de afzuigkap bijvoorbeeld de synchostartfunctie. De afzuigkap start automatisch zodra de kookplaat wordt aangezet. Ook kunnen apparaten synchroon gestart worden, zelfs op afstand.





DE KEUKEN VAN MORGEN

ALLES BINNEN **HANDBEREIK**

Je oven voorverwarmen als je van werk wegrijdt. Een appje wanneer je gerecht klaar is. Vanuit de supermarkt je koelkast bedienen. Een melding dat de filters in je afzuigkap vervangen moeten worden. Dat klinkt misschien als de keuken van de toekomst, toch zijn al deze functies met één app beschikbaar. ATAG Connect Life geeft je de mogelijkheid om de MAGNA apparatuur in je keuken voor je te laten werken. Zo kun jij je bezighouden met de leuke dingen. Minder stress tijdens het koken en meer tijd voor je gasten.

Volop inspiratie

Naast dat je al je apparaten met de app in verbinding staan, biedt Connect Life ook een handig inspiratieplatform om meer uit je apparaten te halen. Van video's hoe je de koelkast onderhoudt tot tips welke gerechten je met welk apparaat bereidt.

Ook geeft de app inspiratie op kookgebied. Met kookvideo's, recepten met stap-voor-stap instructies en zelfs ingevulde boodschappenlijstjes. Via de Wizard sla je gemakkelijk je favoriete instellingen op. Je kunt zelfs advies krijgen voor het beste vaatwasprogramma.

Vooringestelde programma's

Via de app stuur je de MAGNA inductiekookplaat in een handomdraai naar de perfecte instellingen. Je hoeft zelf niet meer na te denken over tijd en temperatuur. De app kent onder andere programma's voor wokken, sudderen of grillen.

De app doet het werk

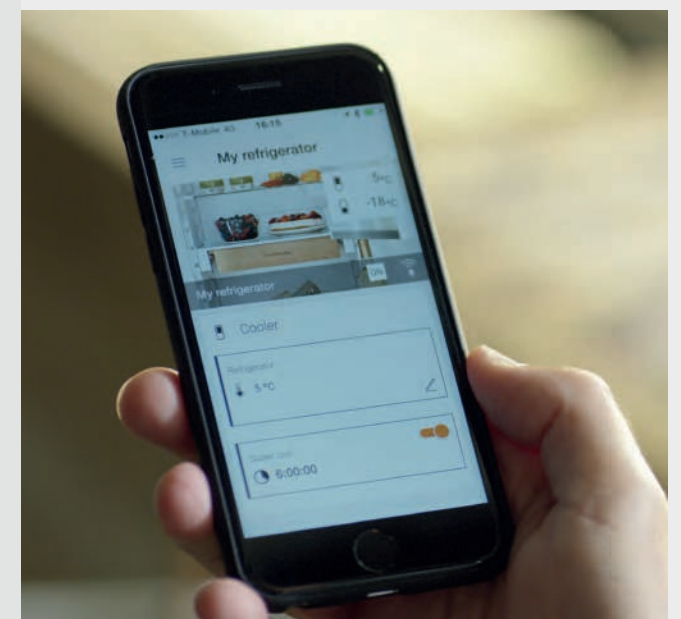
Even geen inspiratie? Kies een gerecht via de app. Stap voor stap word je begeleid, van het boodschappenlijstje tot de bereiding. Met één druk op de knop verzendt de app de instellingen van het recept naar je oven. Het enige wat je nog hoeft te doen is het gerecht erin zetten.

Refresh je keuken

De afzuigkap communiceert met de kookplaat en schakelt op de juiste stand in. Is het tijd om de filters te reinigen, dan krijg je automatisch een melding via de Connect Life app. Met de Clean Air functie zorg je de hele dag door voor gefilterde lucht.

Verse producten

Wat leg je waar neer, op welke temperatuur en hoe lang is het houdbaar? Dit is de eerste koelkast die met je meedenkt en je adviseert hoe je je ingrediënten het best bewaart.



SUPER *SNEL* OF SLOW



KOOKPLATEN

Verhitten doet iets magisch met je gerecht. Het haalt de zoete smaak naar boven in een sudderende stoofschotel. De geur van karamel in een tarte tatin. Dat goudbruine korstje op een stukje kabeljauw. Met een ATAG kookplaat heb je de volledige controle over elke smaaksensatie. Ontdek welke kookplaat jouw kookkunsten gaat verrijken.



EEN PASSENDE KOOKPLAAT VOOR IEDERE THUISKOK

Inductiekookplaten

Met een inductiekookplaat haal je de meest moderne techniek in huis. Efficiënte energieoverdracht, nauwkeurige warmtebepaling en gemakkelijk schoon te maken. Alles verpakt in een strak design.

Inductiekookplaten met geïntegreerde afzuiging

Het toppunt van de perfecte hybride oplossing. Door de geïntegreerde afzuiging houd je vrij zicht in je keuken. Dat geeft een heerlijk open gevoel, en creëert ruimte voor spannende keukenontwerpen.

Inductie-gaskookplaten

Het beste van twee werelden. De Fusion Vulcano wokbrander gecombineerd met onze krachtige inductie. Samengesmolten tot één uniek product. Ervaar het gemak van krachtig wokken op gas en geruisloos sudderen op inductie. Het design is internationaal geprezen met een Red Dot Award.

Gaskookplaten

Dit is waar ATAG in 1948 mee begon. Inmiddels zijn we jaren verder, en gelden ATAG gaskookplaten nog altijd als de beste in de markt. Ze zijn voorzien van krachtige branders en uitgevoerd in strak design.

Keramische kookplaten

Betrouwbaar, snel en met up-to-date bediening. Onze keramische kookplaten zijn voorzien van diverse functies voor extra veiligheid en gebruiksgemak.

KOOKPLATEN

ZO SNEL KOOKTE JE NOG NOOIT

INDUCTIEKOOKPLATEN

Met onze inductiekookplaten leggen we de lat hoog. Doordat de pan direct wordt verhit, verkort de kooktijd met bijna de helft. Een vers bereide maaltijd past zo in ieder schema. De bediening werkt geheel intuïtief, zodat jij je kunt focussen op je gerecht. Wat je kookplannen ook zijn, er is ruimte genoeg om meerdere pannen te verwarmen. De inductieplaat is gemaakt van oersterk krasvast glas. Duurzaam en makkelijk schoon te maken. De plaat zelf wordt niet verwarmd, dus minder kans op verbrande vingers. Al deze slimme functionaliteiten komen samen in een strak design. Perfect passend bij de rest van de ATAG collectie.



DE EIGENSCHAPPEN VAN INDUCTIEKOKEN



Grillen op niveau

De slimme inductieplaat ziet wanneer je een grill- of Teppan Yaki-plaat wilt gebruiken. Hij koppelt automatisch twee kookzones aan elkaar (bridgefunctie) voor een groot bereik. De grillmodus verdeelt het vermogen precies gelijk. Zelfs de randen van de plaat worden goed heet.

Swipe voor meer vermogen

De juiste warmte op het juiste moment. Essentieel voor het slagen van een gerecht. Dankzij de IRIS slider, Direct Central Slider en Touch Slider regel je met één swipe het juiste vermogen.

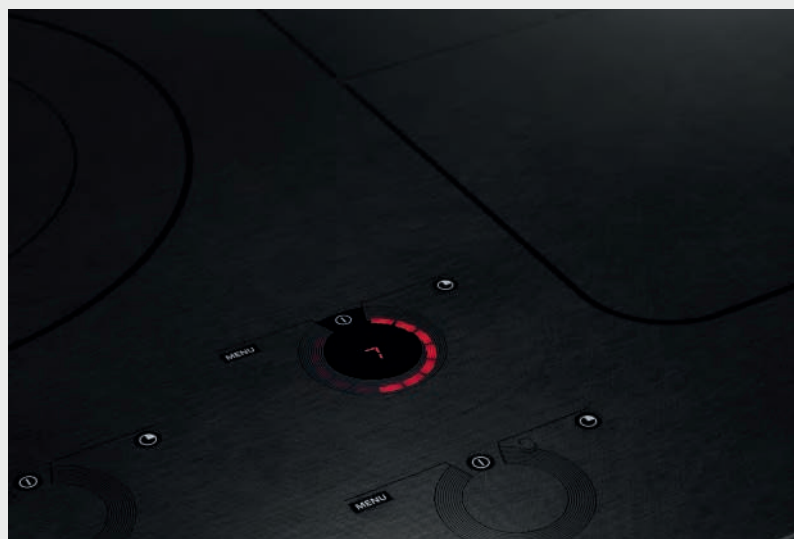


Duurzaam glas

Onze inductiekookplaten zijn gemaakt van hoogwaardig keramisch glas. Met een subtiele bedrukking herken je waar de verschillende zones zitten. Door de metalen omlijsting kan de plaat tegen een stootje. De MAGNA kookplaten hebben een fraaie metalen omlijsting, die voor extra stootvastheid zorgt.

Naadloos ingebouwd

Omdat de kookplaat zo'n zichtbaar element in je keuken is, installeren we hem standaard als opbouw. Om je keuken een nog hoogwaardiger uitstraling te geven kun je de plaat ook naadloos integreren in je werkblad. ATAG heeft hiervoor modellen gecreëerd die dit optimaal tot zijn recht te laten komen.



Matzwarte inductiekookplaat

We zochten een manier om onze kookplaat nog stijlvoller te maken. Deze inductieplaat heeft een uniek geborsteld matzwart patroon. En door de emaille toplaag heeft hij nog een aantal pluspunten. Hij is slijt en krasvast, is streeploos schoon te maken en werkt als een anti-sliplaag voor je pannen.

Powerkoken

Met de boost functie op de inductiekookplaat geef je extra power naar je pannen. Handig voor het snel op temperatuur brengen van koekenpannen of het water aan de kook krijgen.



INDUCTIEKOOKPLATEN **UITLEG ICONEN**



Koken zonder omkijken

Bijna al onze inductiekookplaten hebben automatische programma's. Met één druk op de knop kun je koken, bakken, braden, wokken, sudderen, warmhouden en grillen. Altijd op de juiste temperatuur. Oververhitten kan niet meer: een stuk gezonder.



Bridgen: koppel je kookzones

Twee gewone kookzones transformeer je met Bridge Induction tot één grote. Ideaal voor een grote braadpan, grillplaat of vispan.



Panverplaatsfunctie

Als je een pan verplaatst, dan neemt deze alle instellingen mee. De vermogenstand en timer hoeft je niet opnieuw in te stellen. Bij de HI39671TF maakt het zelfs niet uit waar je de pan zet. We noemen dit Free Area inductie.

Powermanagement

Onze inductieplaten hebben een intelligent powermanagement. De beschikbare energie wordt optimaal verdeeld over de zones. Bij diverse modellen is zelfs een vermogensbegrenzer aanwezig, zodat er altijd een passende ATAG oplossing is. Ongeacht je elektrische aansluiting.



Sudderen en warmhouden

Een gerecht laten sudderen werkt het best als de temperatuur rond de 94 °C is. Daarom hebben we er een automatische functie voorgeprogrammeerd. Ook je gerecht warmhouden (op ongeveer 70 °C) is een ingebouwde functie.



Digitale timers

Timing is van groot belang voor je gerechten. Je stelt eenvoudig voor iedere zone een digitale timer in. Daarna hoeft je de pan niet de hele tijd in de gaten te houden, want de kookzone schakelt automatisch uit zodra de tijd om is.



Pauzetoets

Gaat tijdens het koken de deurbel, dan zet je je gerecht gewoon even op pauze. De zone schakelt dan automatisch naar een laag vermogen. Deze functie zit op de kookplaten met Touch Control en Iris Slide Control®.



Iris Slide Control®

De juiste warmte op het juiste moment is essentieel voor een perfecte bereiding. Met de unieke Iris Slide Control® stel je voor elke kookzone het gewenste vermogen in. Nauwkeurig en snel, met één swipe van je vinger.



Automatische panherkenning

We doen er alles aan om koken nog intuïtiever te maken. Zet je een pan op een van de kookzones van de kookplaat, dan herkent hij deze automatisch. De bediening licht op en je hoeft alleen nog de kookstand in te stellen.



Dual Induction zone

Een spicy wokschotel of groentetempura vraagt om een korte verhitting op maximaal vermogen. Met de Dual Induction geef je je gerecht een boost van 5500 W. De zone ziet of de pan alleen de binnencirkel of ook de buitencirkel bedekt en past het vermogen daarop aan. Zo wordt er geen overbodig vermogen gecreëerd.



Veilig voor kinderen

Met het kinderslot voorkom je dat kinderhandjes zich kunnen verbranden aan de kookplaat of hem ongemerkt aanzetten. Met één druk op de knop blokkeer je alle functies.



Cheffunctie

Til je kooktechnieken naar een hoger niveau. Met de cheffunctie koppel je kookzones aan elkaar, zodat je drie grote zones creëert. Zo krijg je de volledige vrijheid om een compleet menu in elkaar te zetten. Gebruik bijvoorbeeld de linkerzone om op maximaal vermogen een biefstukje dicht te schroeien. Met de middelste zone kook je groente snel beetgaar. De rechterzone is perfect om sauzen warm te houden. Met de cheffunctie haal je de chef in je naar boven.



Geavanceerde panherkenning

De kookplaat herkent niet alleen je pan, maar ook de grootte ervan. Daar past hij het vermogen op aan en het maximaal vermogen. Een grote pan krijgt dus automatisch meer vermogen. Een kleine pan minder vermogen, maar in net zoveel standen. Nauwkeurige temperatuurcontrole is nooit zo gemakkelijk geweest.



Touchscreens

Er zit een intuïtieve bedienfilosofie achter onze touchscreens. Op een slimme en intuïtieve manier word je door alle keuzes geleid. De iconen en bedieningselementen zijn overzichtelijk, helder en staan op een logische plek.



FREE AREA INDUCTIE

Dit is koken op topkokniveau. Op deze nieuwe kookplaat kun je tot wel zes pannen kwijt, waar je maar wilt.

Via de innovatieve touchscreen geef je aan welke pan op welke stand verhit moet worden. De kookplaat herkent waar je de pan plaatst en naartoe beweegt. Verplaats je de pan, dan verplaatsen de instellingen mee.

Met de autobridgefunctie kun je op iedere plek een grillplaat of Teppan Yaki-plaat kwijt. Ideaal om kort voor het opdienen gamba's loeiheet te grillen. Verder heeft de kookplaat drie handige vooringestelde standen: smelten, sudderen en warmhouden. Met de boostfunctie kook je in een razend tempo water. En alle functies werken intuïtief en snel. Na Free Area inductie wil je nooit meer anders koken.



Meer weten over deze unieke kookplaat? Scan de QR-code.



Inductiekookplaat met Free Area (95 cm)

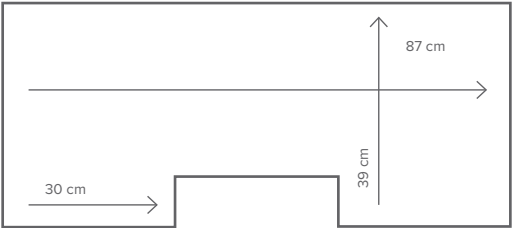
- Uitvoering**
- Free Area: pannen vrij te plaatsen binnen het kookgebied
 - vitro-keramisch glas (slijt- en krasvast)
 - opbouw of vlakinbouwbaar mogelijk
- Kookzones**
- 3100 cm² kookoppervlakte
 - vermogen van 11.100 W automatisch verdeeld over maximaal 6 pannen
 - geavanceerde panherkenning: vermogen wordt afgestemd op pangrootte
 - Intelligent Boost: maximaal vermogen afgestemd op grootte van de pan
- Bediening**
- 7 inch kleuren TFT-touchscreen
 - 18 vermogensstanden inclusief Intelligent boostfunctie op alle kookzones
 - Auto Bridge functie: Grillplaat / Teppan Yaki-bakplaat wordt direct herkend en bedienbaar
 - AutoPot move functie: panverplaatsing met behoud van instellingen
 - 3 auto programma's: smelten, warmhouden en sudderen
 - pauzefunctie
 - timer per pan en onafhankelijke timer
 - personaliseer het bedieningspaneel: geluid, helderheid, contrast, taal
- Veiligheid**
- centrale aan/uit schakelaar
 - automatisch uit bij oververhitting
 - automatische kookduurbegrenzing
 - restwarmte indicatie per zone
 - kinderslot / Lock functie

Technische specificaties			
• inbouwdiepte: 46 mm • 3-fasen aansluiting • aansluitwaarde: 11.100 W			
Accessoires			
HPS304	4-delige RVS pannenset	€ 275,-	€ 209,-
GP2240	Grillplaat	€ 269,-	
TY2240	Teppan Yaki-bakplaat	€ 269,-	
BS2535	Braadslede		



HI39671TF zwart

Kookzones



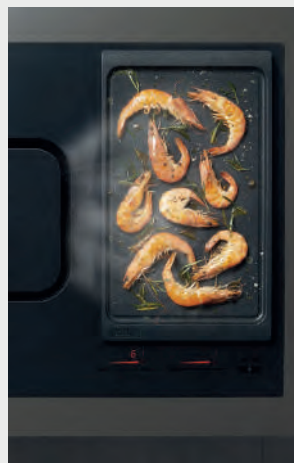
atag.nl/Hi39671TF

€ 3.999,-



INDUCTIEKOOKPLAAT MET GEÏNTEGREERDE AFZUIGING

We zien de keuken als een plek waar niet alleen gekookt maar ook geleefd wordt. Een plek waar je je meteen thuis voelt, als kok en als gast. De inductiekookplaat met geïntegreerde afzuiging creëert een fantastisch open gevoel in je keuken. Dat geeft meer ruimte voor creatieve interieurideeën.



Meer weten over deze unieke kookplaat? Scan de QR-code.



EIGENSCHAPPEN EN TECHNISCHE VOORDELEN

Strak design

Deze kookplaat is het summum van geraffineerd design. In het midden van de kookplaat is slechts een kleine opening tussen de glasplaat en het deksel van het filter. Hierdoor wordt de lucht afgezogen. Door gebruik van hetzelfde zwarte keramische glas gaat het filter volledig op in het ontwerp. Het afzuigsysteem is slim weggewerkt onder je werkblad. Met de fraai vormgegeven sliderbedieningen geven je overzicht en controle over zowel de kookzones als de afzuiging. De kookplaat geeft een geweldig vrij zicht bij een kookeiland. Door de ruimte die vrijkomt heb je tijdens het koken altijd contact met je gasten aan tafel. Zo betrek je de keuken nog meer bij de rest van het huis. Ook als je de keuken tegen de wand plaatst geeft de geïntegreerde afzuiging een ruimtelijk gevoel.

De inductiekookplaat kan zowel vlak als opliggend in het werkblad worden gemonteerd. In beide gevallen is het schoonmaken, zowel van het werkblad als het filter, erg gemakkelijk. Het keramische glas is verkrijgbaar in twee kleuren: diepzwart met een chique glans of uniek matgeborsteld zwart.



Technische voordelen

- Sterke afzuiging is van groot belang. Dit gaat via randafzuiging of door het effectieve afzuigrooster.
- Optimale vetafvang door het dubbele vetfilter.
- Het filter is makkelijk van bovenaf te benaderen en te reinigen in de vaatwasser.
- De motor wordt achter de plint aangebracht, waardoor er geen geluidsbron direct onder de kookplaat zit. Zo ontstaat er meer ruimte voor lades. Ook zijn er varianten waarbij de motor direct onder de kookplaat zit, wat de installatie bevordert en lagere plintconstructies in keukenontwerpen mogelijk maakt.
- Flexibele inbouwmogelijkheden door de meegeleverde onderdelen. Er is bij alle varianten altijd de mogelijkheid om het systeem inclusief recirculatie in 1 kast te plaatsen. Zelfs met luchtgeleiding tot voorbij de plint.
- De recirculatiefilters zijn gemakkelijk te vervangen.
- Er zijn verschillende recirculatiemogelijkheden. Passend binnen ieder keukenontwerp.
- Na het koken schakelt de stille naloopstand in. Deze verwijdert de laatste kookgeurtjes snel en effectief uit je keuken. Het zorgt daarnaast voor behoud van je apparaat doordat hij deze droog blaast.

KOOKPLATEN

VERBLUFFEND KRACHTIG

INDUCTIE-GASKOOKPLATEN

Het beste van drie werelden in één ultieme alleskunner: op hoog vuur wokken, grillen én koken. De inductie-gaskookplaat kan het allemaal. Uitgevoerd in het gedistingeerde design waar ATAG voor staat.

Kies jouw uitvoering

Er zijn twee inductie-gaskookplaten. De eerste is uitgevoerd in stijlvol matzwart glas, met state-of-the-art technologie. Van dichtbij zie je het unieke patroon van geborsteld metaal. De toplaag is gemaakt van ijzersterk emaille. Kras- en slijtvast en makkelijk schoon te maken. Pannen blijven er lekker stevig op staan. Deze variant is uitgerust met de krachtige Fusion Volcano die je aangestuurt met de Iris Slide Control®. Deze unieke kookplaat is onderscheidden met een Red Dot Design Award voor het beste product op gebied van innovatie en design.

De andere variant is gemaakt van chique vormgegeven zwart glas. De Fusion Volcano gaswokbrander met massieve knop valt meteen op. Een krachtige vlam die haricot verts of een pad thai razendsnel bereidt. Met Bridge Induction maak je van twee kookzones eenvoudig één grote zone van 40 cm hoog. Dat geeft genoeg ruimte voor een grillplaat of Teppan Yaki-bakplaat. Perfect gegrilde gamba's in een handomdraai. Met de 4 gelijke Bridge inductie zones en de krachtige Fusion Vulcano heb je de kookplaat in huis die geen kookuitdaging uit de weg gaat.





MAGNA GASKOOKPLATEN

Bij het ontwerpen van de iconische MAGNA gaskookplaten hebben we koken op gas opnieuw uitgevonden. Alleen wat écht nodig is hebben we laten staan. Wat overblijft is een uniek lijnenspel van ronde vormen. Soms kan perfectie zo simpel zijn.

Je kiest bij de MAGNA gaskookplaat uit drie fraaie versies. Stoer roestvrijstaal, glanzend zwart of matzwart geborsteld glas. Elke variant past prachtig in een modern interieur. De bediening wordt geregeld met stijlvolle massief metalen draaiknoppen. Alle kookplaten hebben een zee van ruimte, zodat je nooit in de knel komt met grote pannen.

MAGNA GASKOOKPLATEN UITLEG ICONEN



Digitale timers

Goede timing is van groot belang voor een succesvolle bereiding. Daarom heeft iedere brander een eigen digitale timer. Je hoeft de pan niet de hele tijd in de gaten te houden, want het gas schakelt automatisch uit zodra de tijd om is. De timer is ook als onafhankelijke kookwekker te gebruiken.



Stopfunctie

Krijg je een telefoontje of gaat de deurbel? Met één druk op de knop schakel je de complete kookplaat uit.



Fusion Vulcano wokbrander

De kunst van een knapperig wokgerecht zit 'm in een hete pan. Als je groente, vlees en vis pijlsnel verhit verliezen ze nauwelijks vocht. Dat geeft die onweerstaanbare bite, en houdt alle vitamines intact. Met de Fusion Volcano heb je een wokbrander met de felste vlam in huis. Die zou niet misstaan in een Aziatisch restaurant. Heb je een grote braadpan? Schakel de apart te regelen buitenvlam in voor nog meer power. Aan delicate bereidingen is ook gedacht. De laagste stand is een stabiele suddervlam, perfect voor het smelten van chocolade.



Supervario-wokbrander

De krachtige alleskunner. Een stapel pannenkoeken, supersnel wokgerecht of juist een klein suddervlammetje voor het inbinden van een saus. De Supervario-wokbrander doet het in een handomdraai. Met één knop regel je de kracht van de vlam, verdeeld over twee ringen. De messing details geven de gaskookplaat zijn premium uitstraling.



A+ branders voor een topbereiding

Bijna al onze kookplaten zijn voorzien van A+ branders. Deze compacte branders zorgen dat de hitte onder de pan blijft. Zo verspil je geen energie en is voedsel sneller gaar. Een liter water koken kost maar liefst twee minuten minder dan op een gewone brander. De vlam is nauwkeurig te regelen. Van een rustig vlammetje voor een stoofpot tot een fikse vlam voor dat crispy korstje om de kabeljauw.



EasyClean coating

Niemand houdt van een flinke schoonmaak na een gezellige avond. Door de speciale coating op de RVS-gaskookplaten is vuil met een vochtig doekje eenvoudig en streeploos weg te halen.

STOP

VOOR IEDER TYPE **DE PERFECTE OVEN**

Grote ovenschotels waarvan je wel drie keer wilt opscheppen. Of een frambozenpavlova die van ieder moment een feestje maakt. Voor al je masterpieces is er een passende oven. Ervaar hoe stoom je gerecht transformeert tot een explosie van smaken. Of de luxe van een 3-in-1 oven die écht alles kan. Samen met een ATAG oven lukt het. En blijft er tijd over om te genieten met je gasten. Bekijk onze collectie ovens en kies welke alleskunner het best bij jou past.





EEN PASSENDE OVEN VOOR IEDERE THUISKOK

Multifunctionele oven

Met een multifunctionele oven haal je een flexibele hulp in huis. Hij weet dat een gerecht valt of staat bij de juiste bereidingswijze. Voor een krokante gratin of een goudkleurig korstje heb je een grill nodig. Een dunne pizzabodem wordt alleen knapperig door flink verhitting van onderaf. Drie ovenplaten vol groente en vis verwarm je met circulerende hete lucht. Je kiest dus zelf of je de hitte plaatselijk of door de hele oven wilt. Ieder gerecht krijgt de beste bereiding.

Oven met magnetron

Iedereen met kinderen weet hoe onmisbaar een oven met magnetron is. Deze multifunctionele oven is perfect voor al je recepten die een goede oven vereisen. Daarnaast verwarm je babyhapjes, popcorn of restjes van gisteren razendsnel met de krachtige invertertechniek. Door de gelijkmatige verhitting wordt je gerecht lekkerder én gezonder.

Combi-stoomoven

Je bent geïnteresseerd in de voordelen van de stoomoven. Maar je wilt de voordelen van een gewone oven niet missen. De combi-stoomoven combineert deze. Zo kun je ontdooien, opwarmen, stomen, pocheren, sous vide

garen en grillen met één apparaat. Je kunt ook meerdere bereidingen na elkaar instellen. Bijvoorbeeld bij een ovenschotel. Eerst gaarstomen en daarna grillen voor dat heerlijke krokante korstje.

Stomen is een pure bereidingswijze waarmee je wel 50% meer vitamines en mineralen behoudt. Daarnaast zijn er talloze verrassende toepassingen mogelijk. Zelf verse yoghurt maken. Gezonde babyhapjes. Zachte bapaobroodjes. De beste luchtige couscous. Door de lage druk kunnen zelfs zoet en hartig prima samen. Zonder uitwisseling van geur of smaak.

3-in-1 oven

Uniek: één oven die echt alles kan. Opwarmen, bakken én stomen. Door een volwaardige stoomfunctie, sterke magnetron en multifunctionele oven gecombineerd in 1 apparaat ontstaat met de 3-in-1 oven een unieke alleskunner. Lees er meer over op pagina 110.

Pyrolyse oven

De ultieme schoonmaakhulp! Met een druk op de knop reinigt deze oven zichzelf door op zeer hoge temperatuur vuil en vet te verbranden. De resten zijn na het afkoelen met een doekje simpel te verwijderen.

OVENS, (COMBI-)STOOMOVENS EN MAGNETRONS

UITLEG ICONEN



Extra inhoud

Voor XL kookplannen hebben we XL ovens. Hier passen met gemak drie bakplaten in. Voor meerlagentaarten of een gerecht voor tien. De binnenruimte is groots, de inbouwafmetingen compact.



Volledige telescopische geleiding

Schuif gerechten makkelijk uit de oven met de ondersteuning van telescopische geleiding. Zonder dat de hete ovenplaat kan kantelen.



Automatische programma's

Laat een gedeelte van het werk uit handen nemen. Voor een aantal veel gekookte gerechten hebben we automatische programma's ingebouwd. De oven stelt alles voor je in. Heb jij je handen vrij voor iets anders.



Draaispit

De perfecte accessoire als je houdt van een sappig stukje gegrilde kip. Bijkomend voordeel is de ingebouwde pyrolysefunctie. Vuil en vet worden op hoge temperatuur verbrand, waardoor je oven met één veeg schoon is.



Memoryfunctie

Heb je de perfecte tijd en temperatuur gevonden voor het bereiden van je signatuurgerecht? Sla deze op onder een zelfgekozen naam. Zo vind je 'm de volgende keer snel terug.



Softclose

Door het softclosesysteem gaat de ovendeur zachtjes dicht. De deur kan op een kier van 20 graden open blijven. Handig voor het bakken van bijvoorbeeld meringues.



Veilig voor kinderen

Met het kinderslot voorkom je ongewenste bediening van de oven. Eén druk op de knop blokkeert alle functies.



Snel op stoom

Onze stoomovens zijn uitgerust met een krachtige boiler. Op vijf punten wordt de stoom de oven ingeblazen. Snel en effectief. Er past 1,5 liter water in het reservoir. Meer dan genoeg voor lange bereidingen als een sous vide gegaarde eendenborst. Het waterreservoir is elegant weggewerkt achter het dashboard.



Steamclean

Alle ovens met een stoomgenerator hebben een steamclean schoonmaakprogramma. Door de stoom worden de vlekken losgestoomd. Daarna zijn ze met een doek eenvoudig weg te vegen.



Optimale garing

Perfekte garing van vlees of vis, de cuisson, kan best een lastig klusje zijn. In ATAG ovens zit een elektrische thermometer die de kerntemperatuur van je gerecht meet. De oven schakelt automatisch uit wanneer de ingestelde temperatuur bereikt is.



Pyrolyse reinigingssysteem

Hij bestaat, de oven die zichzelf reinigt. In een aantal ovens zit het pyrolysesysteem. De oven wordt op een hoge temperatuur verhit. Etensresten verbranden tot een fijn poeder, dat je er makkelijk uithaalt met een vochtige doek. Geen zorgen over die hoge temperatuur. De deur wordt vergrendeld en de buitenkant van de oven blijft koel.



Schoon met water

Na het koken is het fijn als je oven weer in een handomdraai schoon is. Voeg wat water toe en de oven weekt vuil los met het Aqua Clean-programma. Een doekje erdoor en je oven is weer klaar voor gebruik.



Quickstart

Snel je havermout of soep verwarmen doe je met de quickstart functie. Met deze sneltoets start de magnetron een halve minuut op vol vermogen. Druk nog een keer om de tijd te verlengen.



Snel aan tafel

De beste functie bij onverwacht bezoek. Met de functie 'Snel voorverwarmen' is je oven in een mum van tijd op temperatuur voor een stokbroodje bij de borrel.



Gelijkmatig verwarmen

Je maaltijd snel en gelijkmatig verwarmen doe je in een ATAG magnetron. Deze werkt met de invertertechnologie. Een slimme techniek die constant een gelijkmatig vermogen afgeeft. Ook drogen gerechten minder snel uit.



Touchscreens

Onze touchscreens zijn niet alleen elegant in design, maar hebben ook een slimme bediening. De bedienfilosofie is ontwikkeld na onderzoek met thuischefs. Daardoor werkt alles eenvoudig en intuïtief. De functies die je het meest gebruikt staan bovenaan. Of je nu snel wil voorverwarmen voor verse croissants op zondag, of via meerfasebakken dat stukje rollade perfect mals en sappig wil krijgen. Dit luxe scherm is overzichtelijk en snel.

OVENS

ONTDEK DE MAGIE VAN MAGNA

MAGNA OVENS

Met een MAGNA oven haal je state-of-the-art gereedschap in huis. De beste bak-, grill- en stoomprestaties met een schitterend ontwerp en elegante details.

In de deur is een bijzonder glas toegepast met een chic parelmoereffect. De metalen handgreep is uit één stuk gefreesd. En de zijkanten van de oven zijn fraai omlijst met een metalen profiel, voor perfecte integratie met je keukenmeubel.

Dit is hoe premium design eruitziet.



OVENS

DE ULTIEME ALLESKUNNER

3-IN-1 OVEN

Deze oven beschikt over álle bereidingswijzen. Verwarmen, bakken én stomen.

En deze functies kun je ook nog eens slim combineren. Hetelucht en stomen.

Oven en magnetron. Bij deze oven is meer méér.

Superstoom

Wie de pure smaak van gestoomde groente, vlees en vis proeft wil niet meer anders. Met stoom van 100°C graden geef je voedsel langzaam de tijd om te garen. Omdat ze weinig vocht verliezen, houdt je vitamines binnenboord. Met stoom kun je ook experimentele gerechten maken die sous vide bereid worden. Er zijn drie stoomniveaus. Op 100°C stomen, voor bijvoorbeeld groente, pasta of rijst. Sous vide voor een langere tijd garen. Of stomen op een lage temperatuur, perfect voor het garen of het warmhouden van gerechten. Mise en place zoals dat in restaurants gebeurt.

Multifunctioneel

Naast stomen is de oven uitgerust met 11 verschillende ovenfuncties. Iedere combinatie van elementen is denkbaar om alle bakcreaties aan te kunnen.

De grootste in zijn soort

Van buiten compact, van binnen de grootste in zijn soort. De 3-in-1 oven heeft een inhoud van maar liefst 50 liter. Volop ruimte voor experimentele kookplannen. Bovendien kan door het ontwerp van de binnenruimte de (hete)lucht beter circuleren. Zo wordt je gerecht gelijkmatiger gaar.

Bakken in fases

Een stukje entrecote zó mals dat het bijna smelt op je tong. Simpel, met de functie fasebakken. Eerst kort grillen, dan verwarmen met de heteluchtstand en tot slot gaarstomen. Resultaat: een boterig stukje vlees met een onweerstaanbaar krokant korstje. Zonder omkijken. Zo heb jij de tijd om een wijntje in te schenken, voor je gasten én jezelf.

HELDERE BEDIENING

Kleurendisplay

MAGNA ovens zijn uitgerust met een stijlvol kleurentouchscreen. Duidelijke symbolen leiden je naar de instellingsopties en talloze programma's. Veelgebruikte instellingen zijn op te slaan als favorieten. Gemakkelijk en snel terug te vinden.

Koken op gevoel

Achter het touchscreen zit een slimme bedienfilosofie. Alle functionaliteiten zitten op een logische plek en zijn simpel en intuïtief te vinden. Zodat jij je hoofd kunt breken over het recept, niet over de bereiding.

Uitgelijnde displays

Alle MAGNA apparaten zijn perfect op elkaar afgestemd. Dat zit in ogenschijnlijk simpele details. De touchscreens zijn op dezelfde hoogte uitgelijnd, zowel verticaal als horizontaal. Dit creëert bij meerdere MAGNA apparaten een strak designbeeld in je keuken.

Chique kleurstelling

Het zijn kleine dingen die een apparaat bijzonder maken. In het touchscreen hebben we een subtiele parelglans verwerkt. Alle functionaliteiten zitten verwerkt achter een glaspaneel. Zodat schoonmaken een moeiteloos klusje is.

MAGNA 3-in-1 oven - CSX4674M



OVENS

ALLES EROP EN ERAAN

MATRIX OVENS

Een toegewijde thuiskok wil kunnen experimenteren met ingrediënten, technieken en recepten. Een oven die goed meewerkt is dan onmisbaar. Als je kiest voor een MATRIX oven kies je voor kwaliteit die staat als een huis. Met een robuuste behuizing en geavanceerde functionaliteiten.

Roestvrijstaal, grafiet of Black Steel. Met drie stijlvolle kleuren om uit te kiezen is er zonder twijfel een (of meerdere) die bij jouw bakwensen past.

Iconisch framedesign

Zowel in een enkelvoudige opstelling als in een opstelling met meerdere ovens valt het framedesign meteen op. Hierdoor creëer je een perfecte naadloze integratie met het design van je keuken. Bij meerdere ovens uit de MATRIX collectie zijn horizontale en verticale uitlijning een lust voor het oog. Dat is design tot in detail.

Intuïtieve bediening

De bediening van de apparaten is een combinatie van massief metalen draaiknoppen en een geavanceerd kleurentouchscreen. Er zit een intuïtieve bedienfilosofie achter. Op een slimme manier word je door alle keuzes geleid. Zo werken de apparaten altijd met je mee.



LUXE OF SUPERDELUXE?

ONDERSCHIED MATRIX C- EN D-LIJN

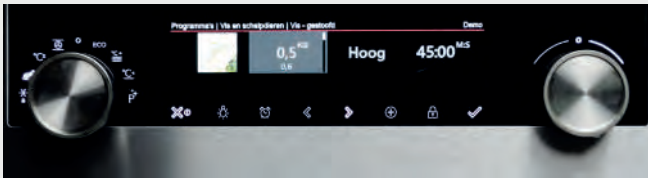
Binnen de MATRIX lijn heb je keuze tussen drie type displays, onderverdeeld over de C- en D-lijn.

Het grote full colour-display van de D-lijn geeft overzicht en rust. In harmonie met het framedesign zorgt het voor een ongekend luxe uitstraling. Het display is voorzien van de meest geavanceerde functies, zoals meerfasebakken.

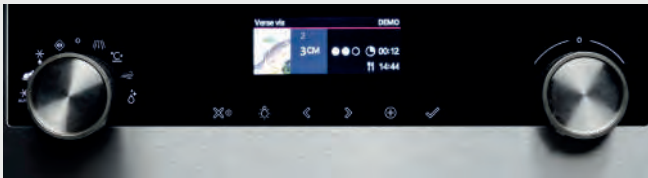
De kleinere variant in de C-lijn geeft op een compacte, maar elegante manier de belangrijkste informatie weer. Zowel tijdens het selecteren, als gedurende het kookproces zijn alle functies makkelijk af te lezen.

Tot slot is er in de C-lijn ook keuze uit een LED-display, waarin alleen de meest noodzakelijke informatie getoond wordt. Met witte verlichting voor heldere weergave.

Display MATRIX D-lijn 6.0 inch kleuren TFT-display



Display MATRIX C-lijn 2.9 inch kleuren TFT-display



Display MATRIX C-lijn LED-display



Oven met geïntegreerde magnetron en TFT-display 6.0 (45 cm)

- Uitvoering**

 - ovenruimte inhoud: 50 liter
 - klapdeur (soft-close)
- Functies**

 - 11 ovenfuncties: hetelucht, Eco-hetelucht, grote grill, kleine grill, grill + ventilator, onder- en bovenwarmte, onderwarmte en ventilator, onderwarmte, onderwarmte + hetelucht, bovenwarmte, pro roast
 - magnetronvermogen instelbaar 6 niveaus
 - 2 combinatiestanden: hetelucht + magnetron, grote grill + ventilator + magnetron
 - snel voorverwarm-, warmhoud-, bordenwarm- en ontdooifunctie
 - Quick-start
 - vermogen magnetron 90 - 1000 W, geïntegreerde roterende antenne voor de verdeling van de magnetrongolven
 - 127 automatische programma's
 - meerfase koken
 - memoryfunctie
- Bediening**

 - intuïtieve bediening door metalen draaiknoppen en interactieve touch control toetsen
 - 6.0 inch kleuren TFT-display
 - grafische en tekstuele weergave van tijd, temperatuur en ovenfunctie met afbeeldingen van gerechten
 - temperatuur instelbaar per 5 °C, van 30 - 250 °C
 - 4 inschuifniveaus, voor meerdere gerechten
- Schoonmaakbaarheid**

 - anti-fingerprint RVS
 - EasyClean emaille binnenruimte/gladde ovenwanden
 - Aqua Clean schoonmaaksysteem (weekt vuil los)
- Veiligheid**

 - koele deur met 3 ovenruiten
 - kinderslot
 - koelventilator
- Bijzonderheden**

 - zonder draaiplateau, handig voor vierkante schalen
 - inbouw mogelijk in: hoge kast, onder werkblad
 - perfect te combineren met één of meer apparaten uit de ATAG MATRIX-lijn
- Toebehoren**

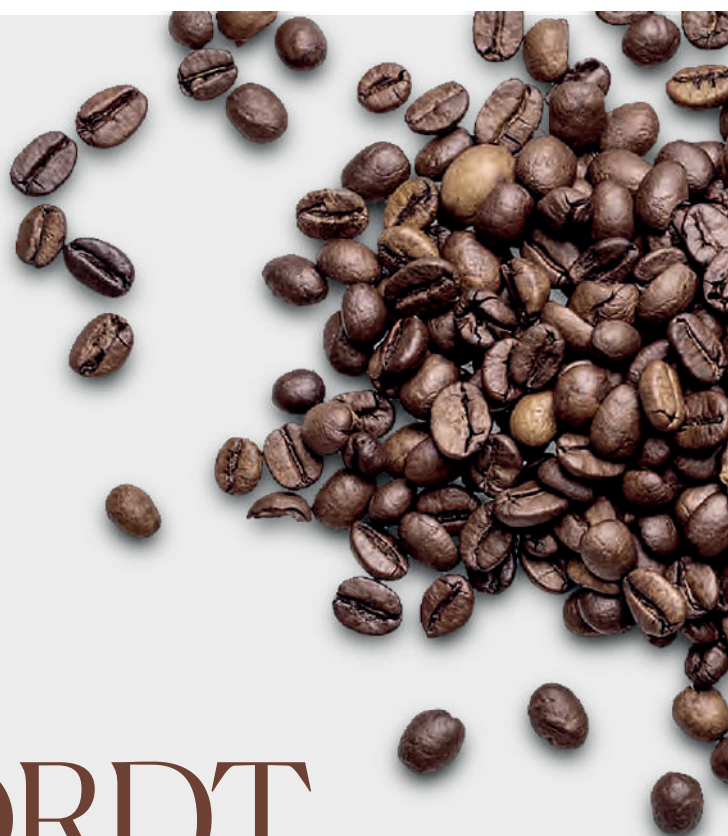
 - 1 grillrooster
 - 1 geëmailleerde bakplaat
 - 1 glazen bakplaat
- Technische specificaties**

 - aansluitwaarde: 3,00 kW



[atag.nl/CX4611D](#), [atag.nl/CX4692D](#), [atag.nl/CX46121D](#)

CX46121D	Black Steel	€ 1.849,-
CX4611D	RVS	€ 1.799,-
CX4692D	grafiet	€ 1.799,-



SLOK WORDT SMAAK EXPLOSIE

MET DE ATAG **KOFFIEMACHINES**

Een inbouwkoffiemachine brengt pure luxe in je droomkeuken. Met één druk op de knop transporteer je jezelf naar dat zonovergoten pleintje in Italië. Nippend van een romige cappuccino, die je vanaf nu gewoon thuis zet. Een warm chocoladebroodje uit de oven erbij en je dag kan al niet meer stuk. Deze machines zijn een waardige toevoeging aan de ATAG collectie, met hoogwaardig materiaal, smaakvolle detaillering en premium afwerking. Voor al je bezoek is er een smakelijke kop koffie te kiezen. Van een straffe espresso tot schuimige café latte. De roestvrijstalen melkkan is dubbelwandig. Melk blijft lekker koel en langer goed. Heb je je favoriete koffie gevonden, dan sla je 'm op onder jouw naam. Van deze machine blijf je genieten.





DE STILLE KRACHT

AFZUIGKAPPEN

Het fijne aroma van knisperend brood of gekarameliseerde ui. Heerlijk geurende gerechten zorgen ervoor dat iedereen zo aan tafel zit. Een ATAG afzuigkap zorgt ervoor dat geurtjes na het koken snel en stil verdwijnen. Met gezonde lucht als resultaat.



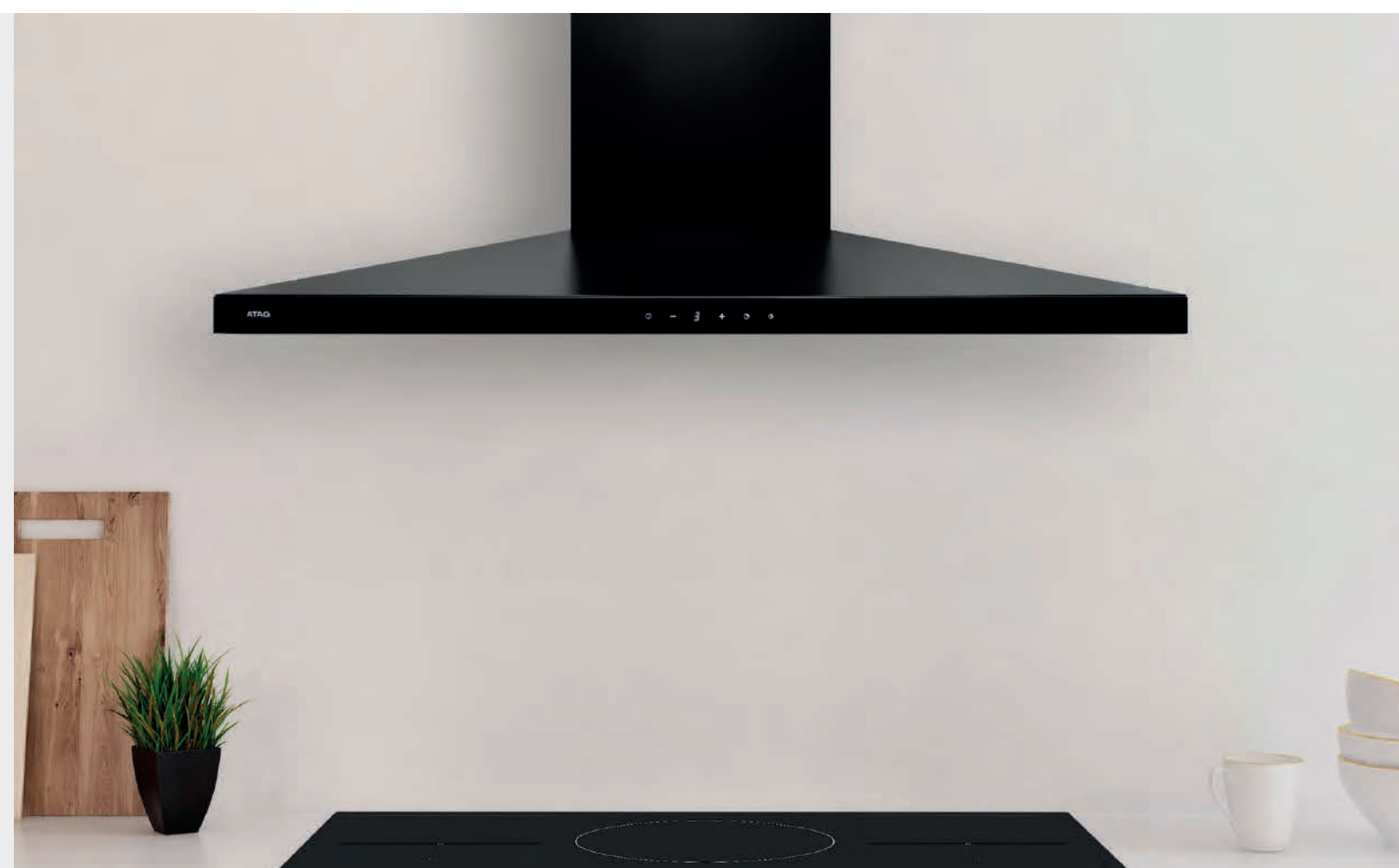
EEN FIJN KLIMAAT IN JE KEUKEN DOOR SLIMME TECHNIEK

AFZUIGKAPPEN

Misschien heb je er nog niet vaak over nagedacht. Luchtkwaliteit. Die is van groot belang voor een fijn binnenklimaat in huis. In de ideale keuken worden geuren stil en veilig afgevoerd. Zo is je keuken een prettige ruimte om gasten te ontvangen.

Het is onze missie om de luchtkwaliteit in woningen te verbeteren. ATAG biedt keukenventilatie voor iedere (inbouw)situatie. Met speciale fijnstoffilters zorgen we ervoor dat fijnstof die vrijkomt bij het koken direct gefilterd wordt. Ook praktisch zijn de uitwasbare koolstoffilters. Deze gaan drie jaar mee en je hoeft er maar twee keer per jaar aan te denken. Doe ze in de vaatwasser en laat ze daarna 10 minuten drogen in de oven op 100 °C. Dan zijn ze weer als nieuw en hebben ze hun reinigende werking terug. Alle afzuigkappen zijn voorzien van heldere verlichting.

Zo heb je goed zicht op wat je doet.



WELKE TECHNIEK PAST IN JOUW HUIS?

Er zijn twee manieren om lucht af te voeren in huis. Lucht wordt naar buiten afgevoerd of via een recirculatiesysteem. Ontdek welk systeem het best in jouw keuken past.

1. Naar buiten afvoeren

Luchtafvoersysteem

Een afzuiging met motor wordt het vaakst toegepast. Onze afzuigkappen combineren het juiste vermogen met de juiste filters. Zo houd je het geluidsniveau en energieverbruik laag.

Centraal afzuigsysteem

Veel moderne huizen en appartementen zijn voorzien van een centraal afzuigsysteem. Hierbij zorgt één motor voor ventilatie in de hele woning. In dat geval wordt een motorloze afzuigkap op het centrale afzuigsysteem aangesloten.

2. Recirculatie

Als het niet mogelijk is om lucht naar buiten af te voeren, dan kun je kiezen voor een recirculatiesysteem. Deze filtert de lucht en blaast het daarna terug de keuken in. Voor de meeste afzuigkappen heb je hiervoor een recirculatieset met koolstof- en fijnstoffilters. Deze filters zijn als accessoire vermeld bij iedere afzuigkap.

AFZUIGKAPPEN UITLEG ICONEN



Automatische naloopstand

De laatste etensgeurtjes wil je snel de keuken uit te hebben. Daarom zit er een automatische naloopstand in de afzuigsystemen, die na vijf minuten vanzelf uitgaat.



Vetfilter geschikt voor vaatwasser

Door middel van een kliksysteem verwijder je de vetfilters makkelijk en snel. Even in de vaatwasser en ze zijn weer fris.



Longlife filter

De Longlife koolstoffilters voor het recirculatiesysteem gaan tien keer langer mee dan reguliere filters.



Geschikt voor recirculatie

Geen afvoerkanaal naar buiten? Kies dan voor het recirculatiesysteem. De lucht wordt gefilterd en komt schoon weer de keuken weer. Er wordt geen warme lucht naar buiten afgevoerd. Een stuk energiezuiniger.



Air Logic HR

Dit systeem is uitgerust met de meest geavanceerde techniek. Snel, stil en energiezuinig. Het unieke gatenpatroon in het filter zorgt ervoor dat de afzuiging al bij een lage stand bijzonder effectief is. Door de gelijkmatige afzuiging onttrekt hij minder warme lucht uit de woning. Je keuken is dus een aangename plek om lange avonden te vertoeven.



Clean air functie

Frituren, gourmetten of een feestje met rokers. Sommige geuren wil je zo snel mogelijk uit je keukens hebben. De clean air-functie schakelt 12 of 24 uur lang je afzuigkap iedere 10 minuten even in op de laagste stand.



LED

Bijna alle afzuigkappen zijn voorzien van dimbare LED-verlichting. Een koele kleur voor optimaal zicht tijdens het koken. Of een warme tint voor een fijne sfeer.



Bediening op afstand

Je bedient de afzuiging snel en eenvoudig met de afstandsbediening.



Downdraft afzuigkap (88 cm)

Uitvoering

- maximale afzuigcapaciteit 670 m³/h
- geluidsniveau 49 dB(A) op stand 2
- geschikt voor afvoer naar buiten
- geschikt voor recirculatie (dmv recirculatie modificatieset)
- verlichting 1 x 9 W LED strip

Bediening

- full touch control
- 5 snelheden inclusief intensiefstand
- intensiefstand met automatische terugschakeling
- Clean Air functie (24 uur)
- automatische naloopstand (10 minuten)

Schoonmaakbaarheid

- 2 aluminium cassettefilters, speciaal geschikt voor reiniging in de vaatwasser (8 laagfilters)

Bijzonderheden

- vereist inbouw in het werkblad achter de kookplaat
- geschikt in combinatie met inductie-, inductie-gas en gaskookplaten
- perfect te combineren met één of meerdere apparaten uit de ATAG MAGNA-lijn

Technische specificaties

- inbouw in het werkblad: zaagsnede 106 X 812 mm
- hoogte boven het werkblad 400 mm
- energie efficiëntieklasse: B
- afvoer Ø 150 -120 mm
- aansluitwaarde: 284 W

Accessoires

ACC935	Long life koolstoffilter	€ 105,-
ACR111	afstandsbediening	€ 95,-
RMS90WDD	(RMS set voor plintmontage) koolstoffilter separaat bijbestellen	€ 341,-
HF4002	PlasmaMade filter	€ 795,-



Opbouw plafondunit (100 cm)

Uitvoering

- randafzuiging
- maximale afzuigcapaciteit 601 m³/h
- geluidsniveau 60 dB(A) op stand 2
- alleen geschikt voor recirculatie, recirculatiekit HR0004 of plasmamade filter HF4003 meebestellen
- 2 x 5,3 dimbare LED strips (warmwit 3000k - koudwit 5700k)
- RAL-kleur wit: 9016, Black Steel binnenwerk

Bediening

- afstandsbediening
- 4 snelheden inclusief intensiefstand
- Clean Air functie
- automatische naloopstand
- reinigingsindicatie vetfilter
- reinigingsindicatie koolstoffilter

Schoonmaakbaarheid

- 2 aluminium filters (in vaatwasser te reinigen)

Bijzonderheden

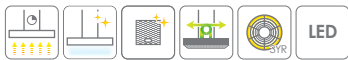
- PlasmaMade filter direct in toestel aan te sluiten, stekkerdoos aanwezig
- slechts 20 cm hoog
- eenvoudig tegen het plafond te monteren
- vereiste hanghoogte boven gaskookplaat minimaal 650 cm en inductie- en keramische kookplaten minimaal 550 cm

Technische specificaties

- aansluitwaarde: 139 W

Accessoires

HR0004	Recirculatiekit inclusief koolstoffilters	€ 175,-
HF4003	PlasmaMade filter	€ 895,-
HF2005	Koolstoffilterset (2 stuks)	€ 95,-



WDD9074MM

zwart glas

atag.nl/WDD9074MM

€ 2.699,-



CU1050SMR

wit glas

atag.nl/CU1050SMR

€ 2.599,-



EEN GLAS VOL VERLEIDING

DE ATAG WIJNKLIMAATKAST

Doe je ogen dicht, neem de geur in je op, nip voorzichtig aan het glas. Waan je in de Bourgogne, midden tussen wijnranken met de sappigste druiven. Een passende wijn kan een bijzonder gerecht spectaculair maken. Een ATAG wijnklimaatkast is een feest voor wijnfanaten. Hij bewaart je beste flessen tot het perfecte moment.



TOT OP DE GRAAD

WIJNKLIMAATKAST

Wijn heeft baat bij een perfecte bewaartemperatuur. Met de wijnklimaatkast regel je dat heel eenvoudig. Verdeeld over twee klimaatzones stel je de temperatuur in tussen 5 en 20 graden. Precies hoeveel jouw favoriete wijn nodig heeft. Verder heeft de klimaatkast een ventilator om de luchtvochtigheid te regelen. Zo wordt het nooit te droog of juist vochtig binnen. Het koolstoffilter zorgt voor de perfecte luchtkwaliteit en de compressor is vrij van trilling, zodat de wijn goed kan rusten. Doordat de klimaatkast een onderbouw is, past hij onder vrijwel ieder keukenblad.



DE EIGENSCHAPPEN VAN DE WIJNKLIMAATKAST



Ruim plaats

Op de vijf plateaus kun je maar liefst 34 wijnflessen kwijt.

De drie houten plateaus zijn voorzien van telescooprails

om de wijnvoorraad rustig naar voren te halen. Dit geeft

een goed overzicht van je wijncollectie.

Temperatuur instelbaar op de graad nauwkeurig

Het LCD-display tussen de klimaatzones in geeft de temperatuur

per zone weer. Met de touch bediening zijn ook andere functies

eenvoudig te bedienen zoals de dimbare verlichting en de ventilator.



Sfeervol verlicht

De klimaatzones zijn voorzien van sfeervol dimbare LED-verlichting.

De verlichting gaat aan als de deur geopend wordt en uit bij

het sluiten van de deur. Het is ook mogelijk om de verlichting

permanent aan te zetten, waardoor de wijnen als sfeervolle

eyecatcher gepresenteerd worden.

Open op aanraking

Heb je een keuken uitgekozen zonder greepjes? De wijnklimaatkast

integreert daar fantastisch in. Met slechts één vinger open je

de deur. De deur sluit zichzelf automatisch als je er per ongeluk

een zetje tegenaan geeft. De temperatuur blijft dus te allen tijde

behouden. Door het unieke isolatieglas met UV-coating heeft

ook licht geen invloed op de kwaliteit van de wijn.

Koolstoffilter

Het koolstoffilter zorgt ervoor dat geurtjes in de wijnklimaatkast

geneutraliseerd worden en een geen invloed hebben op de

smaak van de wijn. Het filter is eenvoudig te vervangen.

(Koolstoffilter HF2014, set van 2 stuks)



Onderbouw wijnklimaatkast

Uitvoering

- energielabel: G
- totale netto inhoud: 94 liter
- ruimte voor 34 flessen (0,75 l bordeaux)
- zwart glazen deur met touch-to-open

Kenmerken

- 2 klimaatzones instelbaar van 5°C tot 20°C
- aantal plateaus: 5
- 3 beukenhouten draagplateaus op telescooprails
- dimbare LED-verlichting
- ventilator voor luchtvochtigheidsregeling

Bediening

- elektronische temperatuurregeling
- digitaal temperatuurodisplay (LCD)
- full touch control
- kinderslot

Bijzonderheden

- actief koolstoffilter
- isolatieglas met UV-coating
- draairichting van de deur omwisselbaar
- optisch en akoestisch temperatuuralarm
- trillingsvrije ophanging compressor

Toebehoren

- labels en clips
- koolstoffilter

Technische specificaties

- geschikt voor omgevingstemperatuur SN-ST (10-38°C)
- geluidsniveau 35 dB(A)
- plintventilatie
- stelpoten in hoogte verstelbaar
- energieverbruik: 146 kWh/jaar
- aansluitwaarde: 345 W

Accessoires

HF2014	Koolstoffilter (2 stuks)	€ 45,-
--------	--------------------------	--------

LED

KU8071K2

zwart glas

atag.nl/KU8071K2

€ 2.999,-

BEWAAR EXPERTS

KOELEN & VRIEZEN

Groenten van de markt, dagverse vis, kakelverse eitjes. De allerlekkerste gerechten kook je met pure, verse smaken. Ontdek het gemak van een koelsysteem dat precies weet welke temperatuur je ingrediënten nodig hebben. Zo blijft vers écht vers.



KD85178AFC

HOE KIES JE DE JUISTE KOELKAST?



Begin bij het formaat

Het formaat van je koelkast heeft invloed op het ontwerp van je keuken. Als er bijvoorbeeld een oven of magnetron boven de koelkast komt te staan, kun je beter een kleinere koelkast kiezen. Wil je een koelkast en vriezer in één? Of plaats je ze liever los naast elkaar?

Kies de gewenste deurmontage

Er zijn twee soorten deurmontages: de sleepdeur en het deur-op-deursysteem. Bij die eerste hangen beide deuren aan hun eigen scharnieren, bevestigd met een sleepgeleider. Ze openen tegelijk als je de koelkast opent. Bij deur-op-deurmontage is koelkastdeur bevestigd aan de meubeldeur, zonder ruimte ertussen. Zo ontstaat er een grotere openingshoek. Ook geeft het een strakkere afwerking.

KOELEN EN VRIEZEN UITLEG ICONEN



Razendsnel terugkoelen

Flinke weekboodschappen wil je zo snel mogelijk gekoeld hebben. Zonder dat andere producten de kans krijgen om op te warmen. Met de functies Super Cool (koelkast) en Fast Freeze (vriezer) koelt alles snel terug. Zo zijn je boodschappen langer houdbaar.



Kakelvers

Verse ingrediënten zijn de basis van een gezonde maaltijd. Met het DuraFresh koelsysteem blijft vers écht vers. Per zone stel je de juiste luchtvochtigheid in. Laag voor kaas en vleeswaren, hoog voor fruit en groente. Minder weggooien, meer smaak.



Zachte sluiting

Door het softclosesysteem valt de deur van je koelkast zachtjes dicht. Veilig voor kinderhandjes en flessen die in de deur staan kunnen niet naar beneden vallen. Ook kan de deur nooit op een kier blijven staan.



Constante temperatuur

In de koelkast is een elektronisch gestuurde thermostaat gebouwd, die zorgt voor een constante temperatuur. Climate control. Dat is belangrijk om je boodschappen zo vers mogelijk te houden. Na het opbergen van boodschappen zorgen speciale sensoren dat de koelkast weer snel op temperatuur is.



No Frost

Je vriezer ontdooien is best een klusje. Met de No Frost-functie is dat verleden tijd. Bijkomend voordeel is dat de lades niet beslaan en producten geen ijslaagje krijgen.



Helder licht

De heldere LED-verlichting is zo geplaatst dat je goed overzicht hebt en producten snel kunt terugvinden.

DE MAGNA KOELKAST MET DURAFRESH

De lekkerste maaltijd begint met dagverse ingrediënten. Frisse en knapperige groente.

Kruiden die proeven alsof ze nét geplukt zijn. Vol voedingsstoffen en smaak. Een MAGNA

koelkast beschermt wat goed is. Door slimme technologie heeft de koelkast weinig

energie nodig. Ook verlengt hij de houdbaarheid van je producten, zonder in te leveren op

smaak. Vanzelfsprekend past een MAGNA koelkast perfect achter de deuren van je keuken.

Inbouw koelkast met DuraFresh
KD85178AF



Inbouw koelkast met DuraFresh (178 cm)

Uitvoering

- energielabel: D
- totale inhoud: 300 liter
- deur-op-deur montage met soft-close
- zelfsluitend binnen een hoek van 20°
- heldere LED binnenvverlichting in koelgedeelte en DuraFresh laden

Koelgedeelte

- automatisch ontdooisysteem
- CoolFlow+: voor een optimale temperatuurverdeling
- SuperCool
- AdaptCool: door slimme sensortechnologie wordt de bediening aangepast aan het gedrag van de gebruiker
- 5 transparante, verstelbare deurbakken met RVS afwerking
- 6 luxe draagplateaus van veiligheidsglas, waarvan 5 in hoogte verstelbaar

DuraFresh

- voor het langer vers houden van producten
- temperatuur laden instelbaar tussen -2°C en 5°C
- automatische luchtvochtigheidsregeling
- laden op volledig uittrekbare telescooprails met soft-close

Bediening

- touch control met temperatuurweergave koelgedeelte en de DuraFresh laden

Bijzonderheden

- draairichting van de deur omkeerbaar (links- of rechtsdraaiend)
- visueel en akoestisch alarm bij open deur
- kinderbeveiliging tegen ongewenst uitschakelen
- met de KD85178CD te combineren als inbouw side-by-side koelvriescombinatie

Toebehoren

- MultiBox
- BreakfastTray
- BottleTray

Technische specificaties

- geschikt voor omgevingstemperatuur: SN-T (10-43 °C)
- energieverbruik: 120 kWh/jaar
- geluidsniveau: 36 dB(A)
- aansluitwaarde: 85 W



KD85178AF

deur-op-deur montage met soft-close

atag.nl/KD85178AF

€ 2.199,-

GLIMMEND VAN TROTS

VAATWASSERS

Heerlijk. Van die zaterdagen waarop je 's morgens al in de keuken staat om het diner voor te bereiden. Tijdens het koken schept een opgeruimde keuken overzicht. Voor iedere keuken is er een vaatwasser van ATAG. Je keuken is snel weer aan kant en mooiste servies brandschoon. Zo houd je je hoofd koel én creëer je een fijne ruimte om gasten te ontvangen.



EIGENSCHAPPEN

Zo de kast in

Dit is ATAG innovatie op zijn best. Het actieve ventilatiedroogstelsel zorgt op een ongeken­de effectieve manier voor droging van de vaat. Dit noemen we TurboDrying™. Zo kan het meteen de kast in.

Opvallend stil

Onze vaatwassers zijn met zorg ontwikkeld. De VA7- en VA8-serie zijn met slechts 40dB zeer stil. Ideaal voor grote open keukens waar je storend geluid tot een minimum wilt beperken.

Moeiteloos extra ruimte

Van handgemaakte schalen tot mooie onderborden, als thuis­kok heb je vast een voor­liefde voor bijzonder servies. Groot en fragiel serviesgoed reinig je moeiteloos in een flexi­bele vaatwasser van ATAG.

Besteklade bovenin

We maken het inpakken van de vaatwasser graag slimmer en efficiënter. Daarom kun je bestek handig bovenin de aparte besteklade kwijt.

Ruime onderkorf

De onderkorf biedt ruimte voor borden tot maar liefst 40 cm. Grote pizzaborden en ovenschalen kun je eenvoudig plaatsen en hoef je dus nooit meer met de hand af te wassen. De handige flessenhouder in diverse VA7- en VA8-modellen bieden ook ruimte voor flessen of vazen. Door het unieke ontwerp kun je de onderkorf compleet uitrollen op de deur.

Helder verlicht

Ook in een keuken met gedimd licht ruim je soepel de vaatwasser in. De LED-verlichting geeft goed zicht op de inhoud.

VAATWASSERS UITLEG ICONEN



Aantal couverts

Uitgebreide diners, feestjes en grote gezinnen: de afwas is in een handomdraai gedaan dankzij ATAG's uitzonderlijk ruime vaatwassers. Het genoemde aantal couverts (het servies dat per persoon nodig is) is volgens Europese maatstaven weergegeven.



Uitgekiend sproeisysteem

Elke thuis­kok heeft graag brandschoon servies in de kast. Klaar om de tafel mee te dekken. Het uit­gekiende sproeisysteem van ATAG heeft 7 tot 10 sproeiniveaus, die zelfs lastige hoekjes bereiken. Dat betekent een schonere vaat én zuiniger met water en energie. Ideaal is ook dat je door de Powerzone niet hoeft voor te spoelen. Handig om te weten: het aantal '+'jes in het icoon geven aan hoeveel Powerzones er aanwezig zijn.



Besteklade bovenin

Bovenin de vaatwasser zit een slimme besteklade die smal maar verrassend ruim is. Bij sommige modellen is hij uitneembaar en bij andere vast. De bestekmand is door deze lade eigenlijk overbodig. We leveren deze er nog wel bij. Zo vul je de ruimte in zoals jij wilt.



EasyMatic hendels

Met de EasyMatic hendels verstel je de boven­korf van de vaatwasser eenvoudig in hoogte. Zelfs met servies erin. Zo creëer je eenvoudig extra ruimte in de onder-, midden- of bovenkorf. Perfect voor vaat in een afwijkend formaat als hoge borden of grote wijnglazen.



Binnenverlichting

De LED binnenverlichting geeft extra zicht op de ingeladen vaat. Alle TT- en RT-modellen zijn voorzien van luxe LED-binnenverlichting. Afhan­kelijk van het model zitten er 1, 2 of 4 LED-spots in de vaatwasser.



De automatische afwasser

Het automatische programma neemt je werk uit handen. Aan de hand van sensoren die onder andere de vervuilingsgraad van het water meten, wordt de optimale intensiteit gekozen voor spoel­en, reinigen en drogen. Je eigen professionele afwasser in huis.



Beter voor het milieu

Met het Eco-programma bespaar je energie én water. Het uit­gekiende programma combineert de optimale hoeveelheid water en energie voor doeltreffende reiniging. Het programma duurt wat langer, maar daar merkt je 's nachts niks van.



Snel schoon

Tijdens een meergangendiner is het fijn als bestek en borden snel weer schoon zijn voor een volgende gang. Met het efficiënte snelpro­gram­ma van 20 tot 25 minuten reinig je lichtvervulde afwas even tussendoor.



Is de vaat al klaar?

Met slimme LED-verlichting geeft de vaatwasser aan de onderkant van de deur op de vloer aan wat de status is. Hierin zijn er drie varianten, die verschillen per vaatwasser. De simpelste variant geeft met twee kleuren aan of de vaatwasser bezig of klaar is. De luxere variant heeft een extra functie: met een derde kleur geeft hij aan dat je nog kunt bijladen. Handig als je nog ergens afwas vindt. De laatste variant geeft de resttijd van de vaatwasser op de vloer weer. Zo hoef je de vaatwasser niet open te doen om te kijken of deze gereed is.

DE MAGNA XXL VAATWASSER

Voor de thuis kok die houdt van uitpakken is de ATAG XXL vaatwasser absoluut een heilige graal. Maar liefst 17 couverts tegelijk worden snel en stil brandschoon gereinigd. Door zijn uitzonderlijk grote inhoud ruim je in een handomdraai de tafel af. Ook grote ovenschalen en wijnglazen verdwijnen er probleemloos in. Door hem op ooghoogte te plaatsen hoeft je nooit meer te bukken. Zo heb je snel weer een schone werkomgeving en een fijne ruimte om na te tafelen met je gasten.

MAGNA Lijn XXL vaatwasser - VA8117TT



MAGNA volledig geïntegreerde vaatwasser XXL geschikt voor 17 couverts (60 cm)

Uitvoering

- 17 couverts
- energielabel: C
- waterverbruik: 7,6 liter
- energieverbruik per 100 cycli: 77 kWh
- geluidsniveau: 40 dB

Programma's en functies

- 13 programma's
- nachtmodus, programma's hebben een verminderde geluidsniveau van 2dB(A)
- temperatuur- en droogtijdaanpassing
- tijdsduurverkorting
- turbo droogstelsysteem
- automatische multi-tablet functie
- programma voor halve belading

Bediening

- RVS bedieningspaneel met druktoetsen
- uitgestelde starttijd: 1-24 uur
- zout en spoelglansmiddel indicatie

Interieur

- 4 donkergrijze korven
- verschuifbare bestekmand met hoge greep
- gemakkelijk uitneembare besteklade en in hoogte verstelbaar dankzij EasyMatic
- bovenkorf in hoogte verstelbaar (volledig beladen) dankzij EasyMatic
- bovenkorf met handgreep (voorzien van ATAG logo in een RVS badge), kopjesrek, wijnglazenrek en messenhouder
- onderkorf met handgreep, neerklapbare bordensteunen en een voorsteun voor bordensteun (gebruikt voor borden Ø > 40 cm)
- unieke middenkorf met handgreep (3 couverts extra)
- 4 x LED binnenverlichting

Veiligheid

- kinderslot
- aqua safe systeem/pexslang
- overloopbeveiliging

Bijzonderheden

- 3 power sproeizones
- programma indicator met LED verlichting in 3 kleuren op vloer
- akoestisch eindsignaal
- zelfreinigende filters
- watersensor, u verbruikt nooit meer water dan nodig is
- automatische deuropening, 20 min voor het eind van het programma

Technische specificaties

- deur-op-deur montage
- van voren instelbare deurbalans
- vanaf voorzijde instelbare achterpoot
- op ooghoogte in te bouwen
- aansluitwaarde: 1,90 kW



VA8117TT

RVS, deur-op-deur montage

atag.nl/VA8117TT

€ 1.799,-

Op pagina 222 zijn ook MAGNA XXL vaatwassers te zien.

LAMSRACK

MET GESTOOMDE AARDAPPELTJES EN BOSPEEN



Door lam te bereiden met de culisensor (een kernthermometer) krijg je een heerlijk mals, sappig stukje vlees dat niet kan uitdrogen. De oven schakelt vanzelf uit zodra het vlees de ingestelde temperatuur bereikt heeft. Ideaal, want dan kun jij in de tussentijd iets anders gaan doen. Vervolgens braad je het kort in de pan voor dat lekkere korstje. Wat aardappeltjes en bospeen uit de stoomoven (kan gewoon tegelijk!) en je zet in no time een chefwaardig gerecht op tafel.

Bereidingstijd: 30 min **Benodigdheden voor 4 personen:**

2 lamsracks, 12 middelgrote bospenen, 400 gr vastkokende aardappels met schil, 100 ml sinaasappelsap,
1 el appelstroop, 5 gr verse tijm, 3 gr verse rozemarijn, 3 el amandelen, 1 klontje roomboter, peper en zout

1. Verwarm de oven voor op stand 'hetelucht 120°C'.
2. Steek de culisensor in een van de lamsracks en stel de kerntemperatuur in op 51°C.
3. Wanneer de lamsracks de juiste kerntemperatuur hebben bereikt haal je ze uit de oven. Verwarm daarna je de oven voor op stand '100% stoom 100°C'.
4. Maak de bospenen schoon en was de aardappels.
5. Stoom deze in 16 tot 20 minuten gaar op 100°C en 100% stoom in de oven.
6. Rooster de amandelen en maal ze tot kruim in een foodprocessor.
7. Braad de lamsracks aan beide kanten bruin.
8. Haal ze uit de pan en laat rusten. Blus de nog hete pan af met het sinaasappelsap. Laat kort inkoken.
9. Voeg de appelstroop, tijm en rozemarijn toe aan het ingekookte sinaasappelsap en roer dit goed door.
10. Haal de wortels en aardappels uit de oven. Bak de wortels in een pan met een klontje boter lichtbruin.
11. Breng de lamsracks op smaak met peper en zout en haal ze door het amandelkruim. Snijd ze door tweeën.
12. Rangschik de wortel en aardappeltjes op een bord. Leg de lamsracks erop en garneer met de sinaasappelstroop.



ZALM MI-CUIT

MET VERSE PASTA EN
GESTOOMDE GROENTE

Mi-cuit is een Franse kookterm om aan te geven dat iets halfgaar is. Oftewel: heel kort gebakken, waardoor je vlees of vis supermals blijft. Om een ingrediënt mi-cuit te bereiden, is controle over de temperatuur essentieel. Daarnaast is een gelijkmatige garing zeer belangrijk. Door op zeer lage temperatuur te stomen, blijft er veel vocht aanwezig en kunnen eiwitten langzaam stollen.

Resultaat: een boterzacht stukje vis.

Bereidingstijd: 40 min

Benodigdheden voor 4 personen:

400 gr pasta
350 ml visfond
600 gr zalmfilet (zonder huid)
200 gr sugarsnaps
1 stronk broccoli (ongeveer 240 gram)
2 takjes verse tijm
2 laurierblaadjes
100 ml witte wijn
200 ml sojaroom
20 gr harde kaas (zoals parmezaan)
1 limoen
4 takjes platte peterselie, ter garnering
peper en zout

1. Plaats de dichte stoomschaal op het onderste insteekniveau in de oven. Verwarm de combi-stoomoven voor op stand 'lage temperatuur stomen 50°C'.
2. Snijd de zalm in 4 gelijke stukken en leg ze op een geperforeerde stoomovenschaal. Stoom de zalm gedurende 12 tot 15 minuten.
3. Haal de zalm uit de oven en laat even rusten. Plaats de dichte stoomschaal weer schoon terug in de oven.
4. Verwarm de oven voor op stand stomen 100°C.
5. Plaats het servies vast in de warmhoudlade of in een extra oven met de functie 'bordenwarmer'.
6. Snijd de broccoli in kleine roosjes. Haal de uiteinden van de sugarsnaps en verwijder eventuele draden. Leg de groente op de geperforeerde stoomschaal.
7. Stoom de groente 10 tot 14 minuten in de stoomoven.
8. Laat de wijn wat inkoken samen met het laurierblad en de tijm. Voeg de visfond en sojaroom toe en laat inkoken. Breng op smaak met peper en zout.
9. Kook de pasta eerst in ruim water tot deze net niet beetgaar is (ongeveer 2 minuten). Voeg de pasta vervolgens bij de witte wijnsaus en laat nog even verder garen.
10. Haal de gestoomde groenten uit de oven.
11. Bak de zalm kort aan in een pan of de Teppan Yaki-bakplaat.
12. Verdeel de pasta over vier borden. Rasp de kaas over de pasta. Leg op ieder bord een stukje zalm. Sprenkel er limoen over en garneer met peterselie. Serveer de gestoomde groente er los bij.



CONTACT & ADRESGEGEVENS

BEZOEK HET ATAG EXPERIENCE CENTER (DIGITAAL)

Het ATAG Experience Center is iedere dag geopend van 10.00 - 17.00. Wil je persoonlijk advies van onze adviseurs? Maak dan een afspraak via atag.nl/experience-center of bel (ma-vrij) naar 026 - 882 11 00. Het telefoonnummer is bereikbaar van maandag t/m vrijdag. We plannen afspraken in van dinsdag tot en met vrijdag. Op zaterdag zijn er live kookdemonstraties (zie pagina 19).

Kijk voor de maatregelen rondom corona op: www.atag.nl/experience-center.

Onze adviseurs staan ook op afstand voor je klaar.

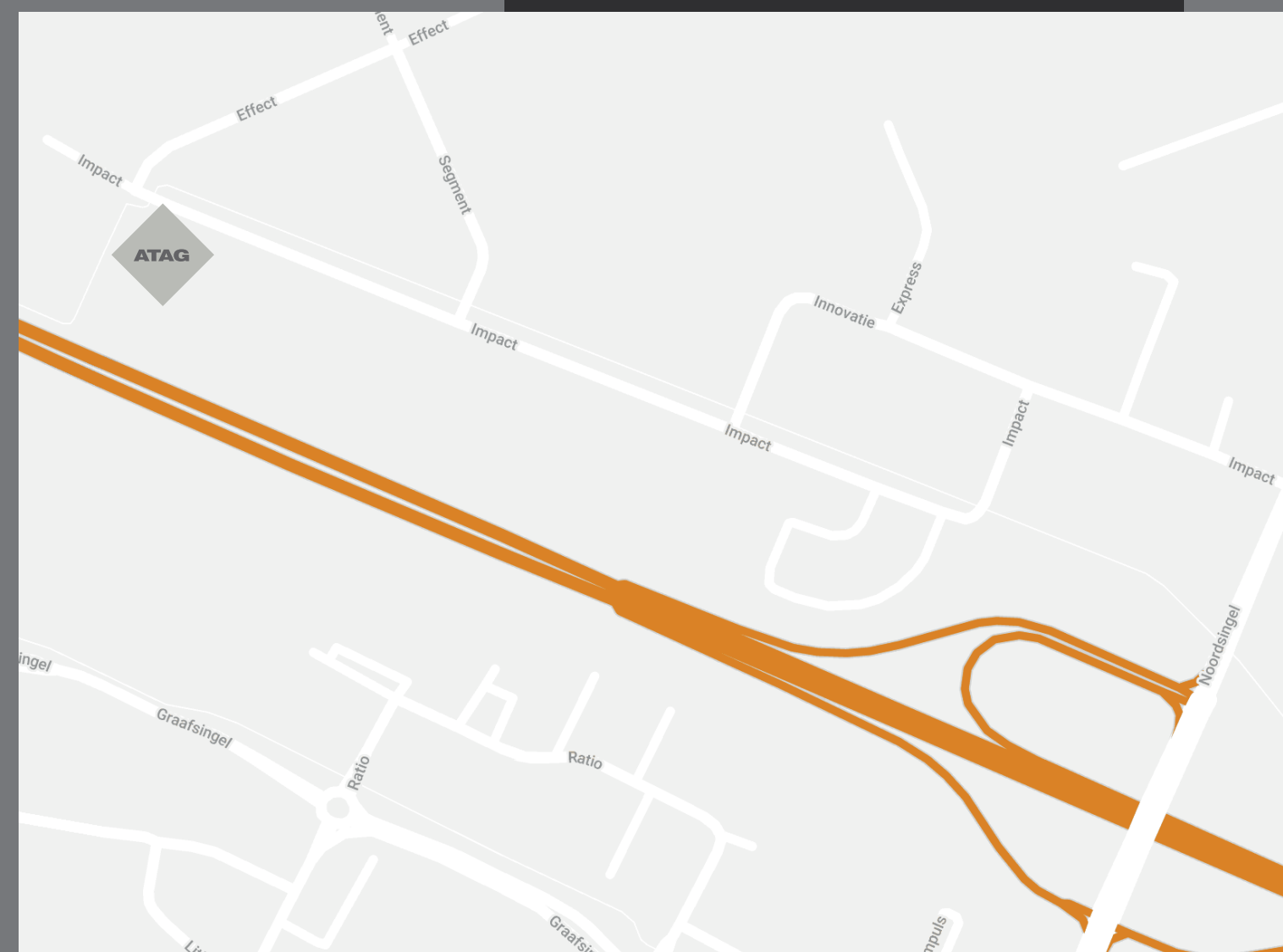
Adresgegevens:

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 gereserveerd.



Gepubliceerd in oktober 2021, 855934.

Wijzingen, zet- en drukfouten voorbehouden.

Afbeeldingen kunnen afwijken van de werkelijkheid.

Het gehele actuele assortiment is te vinden op www.atag.nl/brochure.

Deze brochure vervangt alle eerdere brochures zowel online als in print.