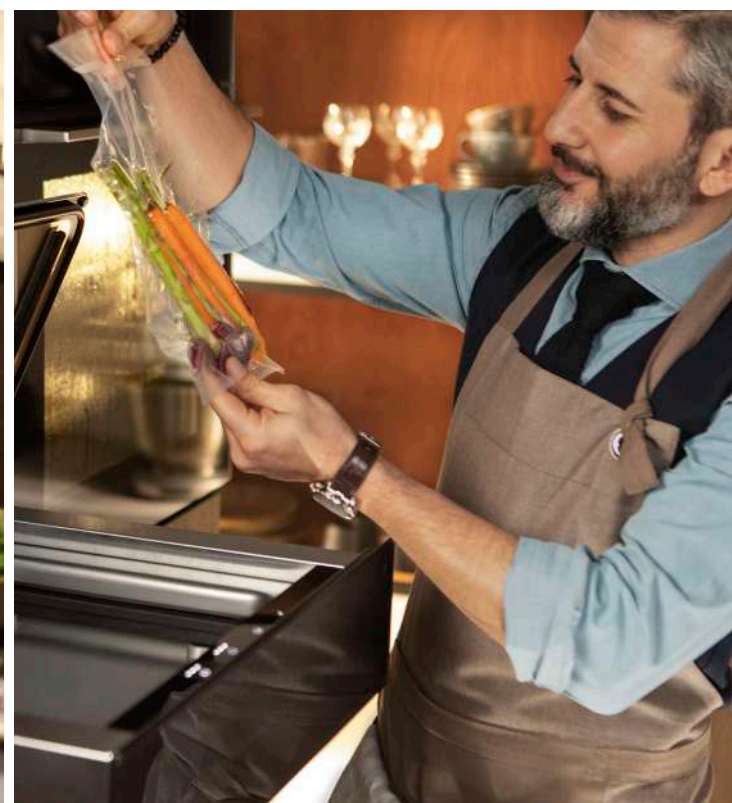


MAGNA assortiment 2020

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 en het gebruik ervan. 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.

De laatste stand van de technologie, vertaald naar het dagelijkse leven van de thuishok. Dat is de centrale gedachte achter onze keukenapparatuur. Want kookliefhebbers verdienen een geschikte omgeving waarin ze met passie en plezier kunnen koken. Techniek, duurzaamheid, functionaliteit en design. Elk facet moet kloppen om het koken tot een inspirerende beleving te maken. Want koken is beleving pur sang. En ATAG draagt daar graag aan bij.

In deze brochure staat de MAGNA designlijn centraal. Deze lijn blinkt uit door een juiste combinatie van het materiaalgebruik, een hoogwaardige detaillering en een geweldig lijnenspel. Kortom; functionaliteit en design komen in deze lijn perfect samen.

Deze MAGNA lijn hebben wij gekoppeld aan de semi-pro kok, waarmee u in deze brochure kennis maakt. De semi-pro is een bijna professionele thuishok die gebruik maakt van de laatste kooktechnieken. Hij omringt zich graag met goede kwaliteit en verfijnd design. En stelt hoge eisen aan zijn keukenapparatuur. Ontdek in deze brochure welke MAGNA apparaten het beste bij uw levensstijl en manier van koken passen.



Meer weten over welke type kok u zelf bent?
Scan de QR-code en ga naar onze website
en ontdek meer over onze MAGNA-lijn.

Inhoud

Welkom

We love to cook 1

MAGNA

MAGNA-lijn 4

MAGNA top design in kenmerken en details 6

Algemeen

Garantie 8

Experience Center 9

Gratis ATAG kookworkshop 10

De designlijnen

Welk type kok bent u? 12

Het MAGNA assortiment 14

Kookplaten

Inductiekookplaten 16

Eigenschappen inductiekookplaten 18

Inductie met geïntegreerde afzuiging 20

Accessoires voor inductiekookplaten met geïntegreerde afzuiging 22

Free Area Inductiekookplaat 24

Inductiekookplaten 26

Accessoires inductiekookplaten 37

Inductie-gaskookplaten 38

Gaskookplaten 42

Puzzelo's 46

Ovens

Kies de juiste oven 50

Eigenschappen ovens 51

3-in-1 oven 52

Koffiemachine

54

Lades

56

Assortiment ovens

3-in-1 ovens 58

Combi-stoomovens en multifunctionele ovens 58

Afzuigkappen

62

Kenmerken plafondunits 64

Eigenschappen afzuigkappen 65

Downdraft afzuigkap en eilandafzuigkap 66

Wandafzuigkap en opbouw plafondunit 67

Plafondunits 68

Overzicht type filters MAGNA 70

PlasmaMade filters 71

Koelen & vriezen

72

Eigenschappen koelen & vriezen 74

Inbouw koelkasten 75

XXL Vaatwassers 80

XXL indeling 81

Uitzonderlijk groot: tot 40 cm hoge borden 82

Eigenschappen vaatwassers 83

XXL Vaatwassers 84

MATRIX assortiment 86

Perfekte MATRIX kleurcombinaties 86

Recept 90

Notities 91

Service & Garantie 92

Adresgegevens & route 93



MAGNA

Groots genieten in de keuken

MAGNA staat voor grootsheid. De MAGNA-lijn, die behalve uit iconische kookplaten, combi-stoomovens, technische kooklades en hoog gespecificeerde koelkasten en vaatwassers 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-art-ontwerpen. De vele nationale en internationale designprijzen die ATAG voor de MAGNA-lijn heeft mogen ontvangen zijn wat dat betreft een mooie bevestiging.

MAGNA geeft uw keuken een state-of-the-art uitstraling

Alle MAGNA apparaten kunt u perfect samen combineren. Heeft u bijvoorbeeld een nis maat van 60 cm, dan kunt u natuurlijk een oven van 60 cm plaatsen. Maar u kunt ook kiezen voor een 45 cm oven en de nis aan te vullen met bijvoorbeeld een vacumeerlade of de warmhoudlade. Overigens hebben de MAGNA apparaten het TFT touchscreen op dezelfde hoogte waardoor ze horizontaal en verticaal perfect kunnen worden uitgelijnd. Zo creëert u een grandioos lijnenspel in uw keuken. En het zwarte glas van de MAGNA apparaten geeft uw keuken een luxe uitstraling.





MAGNA top design in kenmerken en details

Afwerking

MAGNA kenmerkt zich door het gebruik van hoogwaardig materiaal en een perfecte afwerking, zoals de RVS rand van de kookplaten voor extra bescherming. De unieke krasvrije matzwarte kookplaat. De fraai afgewerkte zwarte glazen ovendeur. De A+ branders voor de gaskookplaten en de speciale Fusion Vulcano wokbrander.



RVS randje bij inductiekookplaat



Zwart glas met 'parel'-effect



Matzwart

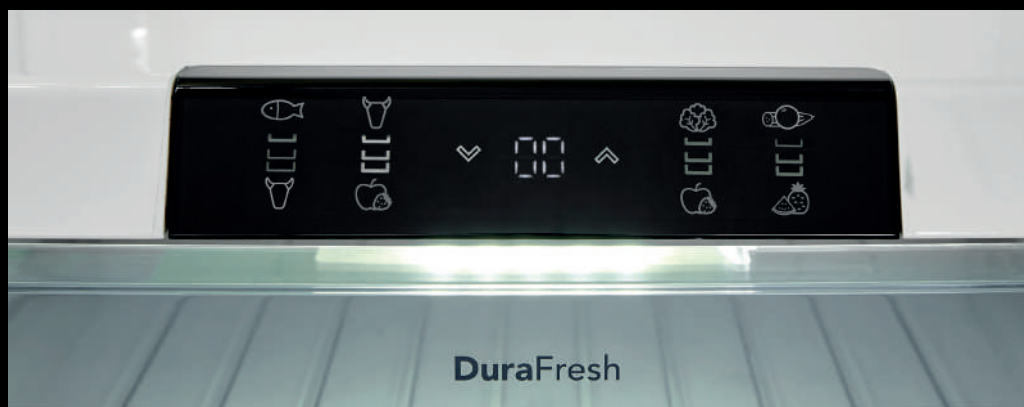


Hoog vermogen stabiel vlambeeld



Bediening

Voor het TFT touchscreen is een speciale bedienfilosofie ontwikkeld. Dit betekent dat de meest gebruikte functies meteen bereikbaar zijn en de overige functies eenvoudig via het menu te vinden zijn. De temperatuur en resttijd zijn altijd in één oogopslag af te lezen.



Duurzaam

Met het DuraFresh koelstelsel blijft de kwaliteit van versproducten beter bewaard. Zo blijven de vitaminen en mineralen beter behouden, evenals de smaak en structuur. U beschikt daardoor langer over de verse levensmiddelen.



Innovatie

ATAG is volop met de toekomst bezig. De laatste stand van de technologie, vertaald naar het dagelijkse leven van de thuishouder. Techniek, duurzaamheid, functionaliteit en design. Alles moet kloppen. Een voorbeeld van deze combinatie is de Inductiekookplaat met geïntegreerde afzuiging. Deze stijlvolle inductiekookplaat combineert koken met het afzuigen van vet en etensgeuren.

Keukendesign

Alle MAGNA apparaten kunt u perfect combineren. Zo kunt u, afhankelijk van de nismaat, een 45 cm oven aanvullen met een vacumeerlade of warmhoudlade. Maar u kunt ook een 60 cm oven plaatsen. De TFT touchscreens hebben allemaal dezelfde hoogte waardoor zo zowel horizontaal als verticaal kunnen worden uitgelijnd. Het zwarte glas van de MAGNA apparaten zorgt voor een luxe uitstraling. De keuken is immers steeds meer een onderdeel van de leefruimte.



Groot

Dankzij de extra ruime en flexibel in te delen vaatwassers, met plaats voor maar liefst 13 tot 18 couverts, maakt ATAG vaatwassers tot de ruimste in de markt. Tevens kunt u door de flexibele indeling de meest diverse borden, schalen en kookgerei kwijt. Het zorgt ervoor dat de vaat in keer kan worden gedaan waar andere vaatwassers dat in twee keer doen. Dat levert energie- en tijdbesparing op.

5 Jaar
Garantie

8 Jaar
Garantie

ATAG Staat voor pure kwaliteit... al sinds 1948!

ATAG is al sinds 1948 het leidende merk in kook- en keukenapparatuur. Door onze passie voor koken en kwaliteit is ATAG uitgegroeid tot een toonaangevend kookmerk in de Benelux. Geïnspireerd door de professionele keuken vertalen wij onze apparaten naar de wensen van enthousiaste thuiskeuken. Intuïtieve ontwerpen die duurzaamheid en gebruiksvriendelijkheid garanderen. Pure kwaliteit, dat is waar we voor staan. Daarvoor zetten we al onze kennis en innovatiekracht in, en gebruiken we hoogwaardige materialen.

De unieke G8 Garantie

ATAG staat voor kwaliteit en heeft daarom een unieke garantieregeling: de G8 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.

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.

Registreer uw aankoop

De enige voorwaarde voor de vijf of acht jaar garantie garantie is dat u uw aankopen binnen 30 dagen registreert op www.atag.nl/service/productregistratie of via 088 - 882 18 01.

Kookgarantie: koken op gas of inductie?

Kookt u het liefst op gas maar twijfelt u om een inbouw-gaskookplaat aan te schaffen omdat u niet zeker weet of uw woning de komende jaren nog aangesloten blijft op het gasnetwerk? Kies dan voor een gaskookplaat van ATAG. Mocht binnen 10 jaar uw gasaansluiting vervallen ontvangt u, geheel gratis, een nieuwe inductiekookplaat. Zo bent u de komende 10 jaar gegarandeerd van vele uren kookplezier.

Voor de volledige voorwaarden en condities van de Kookgarantie en om mogelijke onduidelijk-

heden te voorkomen verwijzen wij u naar artikel 7 van onze laatste Service- en Garantievoorwaarden welke te vinden zijn op onze website www.atag.nl



10 JAAR
K O O K
GARANTIE



Laat u inspireren in ons Experience Center

Waarschijnlijk stelt u maar een paar keer in uw leven een nieuwe keuken samen. Daarbij gaat u niet over een nacht ijs. Bij ATAG hebben wij oog voor de mens achter de keuken. Welk type kok bent u? Aan de hand van uw verhaal helpen wij u graag met het kiezen van de juiste kookapparaten, passende bij uw manier van koken.

Hopelijk geeft de informatie in deze brochure u een helder beeld van ons aanbod aan kook- en keukenoplossingen. Wij kunnen ons echter voorstellen dat u meer wilt weten van bepaalde apparaten. Kom dan naar ons Experience Center in Duiven. Wij laten u graag kennismaken met een uitgebreid aanbod van ATAG kookapparatuur. Samen met u bekijken we uw kookbehoeften en adviseren graag welke apparatuur hier goed op aansluit.

ATAG Demonstraties

Tijdens de even weken op zaterdag kunt u een ATAG demonstratie bijwonen. U hoeft zich hiervoor niet in te schrijven. De demonstraties worden georganiseerd om 11.00 uur, 13.00 uur en 15.00 uur en zijn vooral gericht op inductie koken en koken met de combi-stoomoven.

ATAG kookworkshops

Bent u in het bezit van een ATAG combi-stoomoven? Meld u dan aan voor de workshop combi-stomen en leer onder begeleiding van een ATAG-chef de fijne kneepjes van het stomen. Er zijn slechts een paar plaatsen per workshop beschikbaar dus aanmelden is noodzakelijk. Kijk voor beschikbare data op: www.atag.nl/experience-center.

“Tijdens de even weken op zaterdag kunt u een ATAG demonstratie bijwonen.”

Experience Center

Een bezoek aan ons Experience Center helpt u ter voorbereiding op uw beslissing welke apparatuur het beste bij u past. Ook wanneer u al in gesprek bent met een keukenvakzaak kunt u bij ons terecht voor meer informatie.

Wilt u graag persoonlijk advies van onze adviseurs? Dan vragen wij u om vooraf altijd een afspraak te maken. Dit is mogelijk van dinsdag tot en met vrijdag.

U kunt uw afspraak eenvoudig plannen op www.atag.nl/experience-center of bel voor het maken van een afspraak 026 – 882 11 00. Het telefoonnummer is bereikbaar van maandag t/m vrijdag.

Op zaterdag is ons Experience Center geopend van 10.00 tot 17.00 uur. U bent dan van harte welkom. Een afspraak plannen met een adviseur is dan niet mogelijk. Op zondag en maandag is het Experience Center gesloten.

Adresgegevens:

Impact 83 6921 RZ Duiven

Tel: 026 - 882 11 00

www.atag.nl/experience-center



Ontvang een gratis ATAG kookworkshop bij aankoop van minimaal 5 ATAG-apparaten

'ATAG We love to cook' is een slogan die we letterlijk nemen. Indien u 5 apparaten van ATAG heeft gekocht, vinden wij het wel daarom logisch dat we u ook een kookworkshop aanbieden. Hiermee leert u ATAG producten beter kennen en krijgt u tegelijkertijd een leuke kookervaring.

Een ervaring die u naar huis kunt meenemen en die u wellicht ook weer doorgeeft aan uw vrienden en kennissen. Zo hopen we dat meer mensen van goed koken gaan houden.

Hoe werkt het

Indien u 5 apparaten van ATAG heeft aangeschaft kunt u zich binnen een maand na aankoop melden bij ATAG en u opgeven voor een kookworkshop. De workshops voor maximaal 2 personen worden gegeven op meerdere locaties in het land, bij de Kookfabriek of in het Experience Center van ATAG in Duiven. Kijk op ATAG.nl voor de exacte voorwaarden, de workshoplocaties en de beschikbare plaatsen. Er geldt wel op = op.

Registreer ook voor garantie

ATAG staat voor kwaliteit en heeft daarom een unieke garantieregeling: de G8 garantie. De G8 Garantie staat voor maar liefst 8 jaar garantie! Omdat u 5 of meer ATAG-apparaten in één aankoop heeft gekocht, ontvangt u naast de twee jaar volledige basisgarantie, zes jaar extra garantie! Dat is inclusief alle kosten voor materiaal, onderdelen en arbeidsloon. U betaalt dan alleen de voorrijkosten. De enige voorwaarde voor acht jaar garantie is dat u uw aankopen binnen 30 dagen na aanschaf registreert op www.atag.nl/service of 088-882 18 01.

Meer informatie en actuele voorwaarden:
www.atag.nl

ATAG
we love to cook

ATAG staat voor kookplezier. Welk type kok bent u?

MAGNA

Om u zo goed mogelijk te kunnen adviseren welke kookapparatuur het beste bij uw levensstijl en manier van koken past, werken wij via een drietal typen koks. Maak kennis met de semi-pro, de pleasure seeker en de social cook.



De semi-pro

Idris

Dit is een geroutineerde thuis kok die van design houdt. Hij/zij is op de hoogte van de laatste kooktechnieken en wil in de keuken altijd weer worden uitgedaagd, maar wil daarbij wel altijd 'in control' blijven. IDRIS kiest expliciet voor MAGNA producten vanwege de afwerkwaliteit, de hoogste productspecificaties en de unieke kookapparatuur in dit assortiment.

Meer weten over welke type kok u zelf bent? Scan de QR-code en ga naar onze website en ontdek meer over onze MAGNA-lijn.



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

MATRIX

RVS



De social cook

Saar

Saar kiest voor comfort in een tijdloze keuken. Zij kiest voor een inductiekookplaat met voldoende kookzones, twee ovens waaronder een combi-stoomoven, een XL vaatwasser. Qua designlijn kiest zij voor Matrix in de kleur RVS.



3-in-1 oven met TFT display 6.0 (45 cm)
CSX4611D

MATRIX

BLACK STEEL



De pleasure seeker

Lukas

Lukas kiest voor de industriële Matrix lijn in de kleur Black Steel. Black Steel is een levendig materiaal. Rustig en donker op afstand. Spannend en rijk aan detail van dichtbij.



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



Het MAGNA assortiment

Puur design is een lust voor het oog

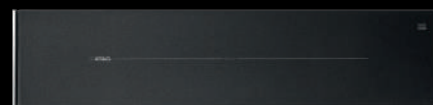
Alle MAGNA apparaten kunt u perfect samen combineren. Zo hebben ook alle apparaten het TFT touchscreen op dezelfde hoogte waardoor ze horizontaal en verticaal perfect kunnen worden uitgelijnd. Hiermee creëert u een grandioos lijnenspel in uw keuken. De matzwarte kookplaten passen perfect bij het zwarte glas van de MAGNA apparaten. Het assortiment wordt verder aangevuld met state-of-the-art plafond afzuigkappen met LED-verlichting, XXL vaatwassers en ruime inbouwkoelkast combinaties.



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



Inbouw koffiemachine met
TFT touchscreen (45 cm)
CM4574M



Vacumeerlade (15 cm hoog)
VD1674M



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



Plafondunit (120 cm)
CU12554TMM



Volledig geïntegreerde vaatwasser
XXL geschikt voor 18 couverts met LED
binnenverlichting (60 cm)
VA8018TT



Inbouw koelkast met DuraFresh (178 cm)
KD80178AFN

Inbouw vriezer met 8 laden en No Frost
KD80178CDN



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. Inductiekoken biedt daardoor een perfecte combinatie van controle, snelheid en overzicht.

Voordelen van inductie

Andere belangrijke voordelen van inductie zijn het makkelijk schoonmaken van de kookplaat en de veiligheid. Doordat de kookplaat niet direct wordt verhit, 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 thuiskok.





Eigenschappen inductiekookplaten



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 metalen profielen rondom, voor extra stootvastheid.



Touch Control

Met de Touch Control bedient u de inductiekookplaat. U gebruikt deze 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.



Bridge Induction

De kookzones kunnen met een druk op de knop aaneengeschakeld worden waardoor een royale kookzone ontstaat. Ideaal als u gebruikt wil maken van een grillplaat of bijvoorbeeld een vispan.

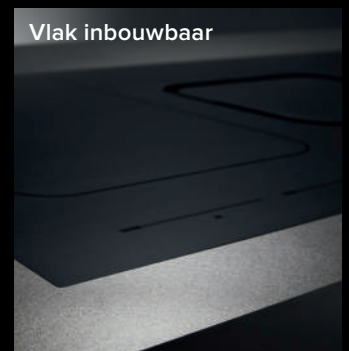
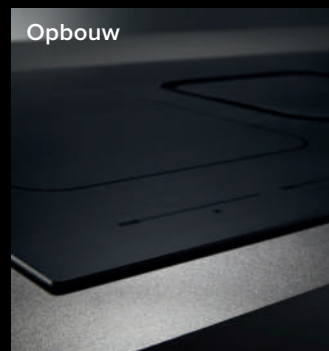


Matzwarte inductiekookplaat

Omdat elke thuishok 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 toplaag 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.

Makkelijker koken met automatische programma's

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.



Installatie

Inductiekookplaten vormen een belangrijke zictelemement in uw keuken. De kookplaat wordt standaard geïnstalleerd als opbouw in uw werkblad. Daarnaast zijn er diverse kookplaten die volledig naadloos ingebouwd kunnen worden, waardoor het volledig vlak geïntegreerd is met het werkblad.



Sudderen en warmhouden

U suddert en houdt warm met de temperatuur-gestuurde automatische sudder- en warmhoud-functies. 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).



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 lay-out 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 thuiskokers 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 aaneengeschaakt 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.



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.



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.



Kinderslot

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



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.



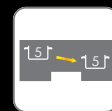
Geavanceerde panherkenning

Naast automatische panherkenning wordt ook de pangrootte door sensoren gemeten zodat het vermogen is afgestemd op de grootte van de pan. Dit zorgt voor een uitstekende warmte overdracht.



TFT touchscreen

Het TFT touchscreen is ontwikkeld op basis van een unieke bedieningsfilosofie die gebaseerd is op de noden en wensen van de thuiskok. Dit betekent dat de meest gebruikte functies direct bereikbaar zijn en de overige functies eenvoudig via het menu te vinden zijn. Zeer overzichtelijk en eenvoudig in gebruik.



Pan verplaats functie

Alle kookinstellingen voor een specifieke pan zijn eenvoudig mee te nemen naar een ander zone bij het verplaatsen van een pan. Bij de HI3963TF gebeurt dit zelfs automatisch.

Inductiekookplaat met geïntegreerde afzuiging

De ATAG Hood-in-Hob, oftewel de inductiekookplaat met geïntegreerde afzuiging, geeft een nieuwe dimensie aan keukenarchitectuur. Door de in de kookplaat geïntegreerde afzuiging is er geen vrijhangende afzuigkap nodig. Hierdoor krijg je vrij zicht in de keuken wat een ruimtelijke sfeer creëert. Zo krijgt de keuken alle ruimte om dé sociale ontmoetingsplek in huis te zijn. Bovendien zorgt het ervoor dat de keuken en woonkamer nóg meer een echte leefruimte worden.

Strak design

Met de Hood-in-Hob zijn prachtige keukenontwerpen mogelijk, zowel in wand- als eilandopstelling. De combinatie van de vrije zichtruimte, het sociale aspect en de ruimte om je culinair uit te leven kan gerust ideaal worden genoemd. De kookplaat zelf is het summum van harmonieus design. De afzuiging is geraffineerd geïntegreerd in de glasplaat.

In het midden van de kookplaat is slechts een kleine opening tussen de grote glasplaat en het deksel van de filter. Hierdoor wordt de lucht afgezogen. Het materiaal van het deksel is gemaakt van exact hetzelfde materiaal als de glaskookplaat. Doordat het deksel van de filter volledig

vlak is ten opzichte van de kookplaat, heeft de ATAG inductiekookplaat met geïntegreerde afzuiging een zeer strak design. In praktisch gebruik onderscheidt de kookplaat zich ook. De bediening voor de afzuiging en de vier kookzones hebben ieder een eigen touch slider waarmee het vermogen kan worden ingesteld. Door het vlakke keramische glas en de makkelijk uitneembare filter kan de kookplaat eenvoudig worden gereinigd. De glasplaat kan zowel vlak als opliggend in het werkblad worden geïntegreerd. Het keramische glas is verkrijgbaar in twee kleuren: standaard zwart of het unieke ATAG matzwarte geborstelde glas.





Technische voordelen:

- Dubbele vetfilter voor optimale vetafvang, 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
- Flexibele inbouw mogelijkheden door de meegeleverde onderdelen
- Compacte onderbouw waardoor er ruimte overblijft voor lades
- Door de dubbele recirculatie unit komt de lucht met een lagere snelheid terug via de plint
- Lucht wordt door plint naar buiten geblazen, geen vochtige lucht in kast
- Recirculatie filters gemakkelijk te vervangen, je hoeft geen lade uit te nemen





Accessoires voor inductiekookplaten met geïntegreerde afzuiging



Recirculatiekit plintmontage

ACC8465PLF

€ 345,-

- Recirculatiekit direct aan te sluiten op de motor van de HIDD84-serie
- Minimale plinthoogte is 100 mm
- RVS filter front wat magnetisch vast grijpt in de behuizing
- 2 x 325 mm koolfilters (regeneerbaar 4-5 keer / 150 uur standtijd per keer)



Recirculatiekit voor vrije uitblaas onder de kast

ACC8440VRF

€ 345,-

- Recirculatiekit direct, danwel elders, te plaatsen na de motor.
- Minimale plinthoogte is 100 mm
- Koolstoffilterset (regeneerbaar 4-5 keer, 150 uur standtijd per keer)



Flexibele slang (222 x 89 x 3000 mm) en buisverbinding (222 x 89 x 80 mm)

ACC84FLEX

€ 145,-

- 222 x 89 - 3000 mm lange slang. (NABER F-NFRS)
- 222 x 89 mm 80 mm buisverbinding (NABER F-RVB 150)
- Te gebruiken om ACC8440VRF elders in een kast te leggen
- Te gebruiken om ACC8465PLF aan te sluiten elders in de keuken opstelling
- Te gebruiken voor verloop naar buiten



Inductiekookplaat met geïntegreerde afzuiging (87 cm)



HIDD8472LV	matzwart glas	€ 3.999,-
HIDD8471LV	zwart glas	€ 3.949,-

Uitvoering kookpaat

- 2 Bridge Induction zones
- vitro-keramisch glas (slijt- en krasvast)
- opbouw of vlak inbouwbaar mogelijk
- geschikt voor wand- of eilandopstelling

Kookzones

- 4 kookzones:
 - linksvoor/achter: Bridge Induction zone 185x220 mm/50 - 3700 W
 - rechtsvoor/achter: Bridge Induction zone 185x220 mm/50 - 3700 W
- door twee kookzones (voor en achter) aan elkaar te koppelen ontstaat er één grote Bridge zone van 22 x 40 cm

Bediening kookplaat

- full touch control met slider bediening
- 10 vermogensstanden, inclusief boostfunctie op alle kookzones (LED indicatie)
- 4 digitale timers instelbaar voor elke zone, met uitschakelfunctie bij het verstrijken van de ingestelde kookduur, voor het aflezen van de verstreken kookduur of te gebruiken als kookwekker (stand alone)
- pauzefunctie
- temperatuurgestuurde programma's voor smelten, warmhouden en sudderen
- automatische (aan)kookfunctie

Veiligheid kookplaat

- centrale toets om alle kookzones in één keer uit te schakelen
- automatisch uit bij oververhitting
- automatische kookduurbegrenzing
- restwarmte indicatie per zone
- kinderslot

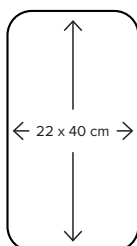
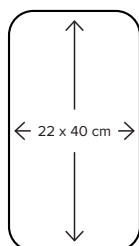
Bijzonderheden kookplaat

- eco stand-by vermogen: 0,3 W

Uitvoering afzuiggedeelte

- geschikt voor afvoer naar buiten en recirculatie
- afzuigcapaciteit bij afvoer naar buiten: 470 m³/h (stand 4)
- afzuigcapaciteit bij recirculatie: 320 m³/h (stand 4)
- geluidsniveau bij afvoer naar buiten: 48 dB(A) op stand 2
- geluidsniveau bij recirculatie: 46 dB(A) op stand 2

Kookzones



Bediening afzuiggedeelte

- separate full touch control voor afzuiggedeelte
- 5 snelheden inclusief intensiefstand (540 m³/h)
- intensiefstand met automatische terugschakeling
- automatische nalooptestand (15 minuten), tijdsduur en vermogen nalooptestand manueel instelbaar
- reinigingsindicatie vetfilter
- reinigingsindicatie koolstoffilter

Schoonmaakbaarheid afzuiggedeelte

- robuuste RVS filter (in vaatwasser te reinigen)

Technische specificaties

- aansluitwaarde kookplaat 7,4 kW
- aansluitwaarde afzuiging 190 W. Let op: voor de aansluiting van de motor is een stopcontact nodig
- energie efficiëntieklasse afzuiging: A

Accessoires montage

ACC8465PLF	Recirculatiekit plintmontage	€ 349,-
ACC8465AKF	Koolstoffilterset (set van 2 stuks om ACC8465PLF te voorzien van nieuwe filters)	€ 99,-
ACC8440VRF	Recirculatiekit voor vrije uitblaas onder de kast	€ 345,-
ACC8440AKF	Koolstoffilterset (om ACC8440VRF te voorzien van nieuwe filters)	€ 99,-
ACC84FLEX	Flexibele slang (222 x 89 x 3000 mm) en buisverbinding (222 x 89 x 80 mm)	€ 149,-

Accessoires koken

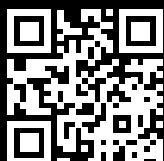
GP2240	Grillplaat	€ 259,-
TY2240	Teppan Yaki bakplaat	€ 259,-
BS2535	Braadslede	€ 199,-
HPS304	4-delige RVS pannenset	€ 249,-

Free Area inductie

NIEUW: de Free Area inductie kookplaat is een unieke kookplaat waar geheel willekeurig tot wel 6 pannen op kunnen worden geplaatst. De kookplaat heeft een 7 inch kleuren TFT-touchscreen die alle pannen herkent, volgt en aanstuurt. Een unieke inductie-kookplaat voor een bijzondere kookbeleving

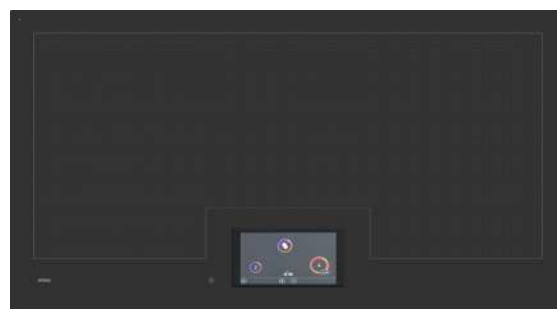
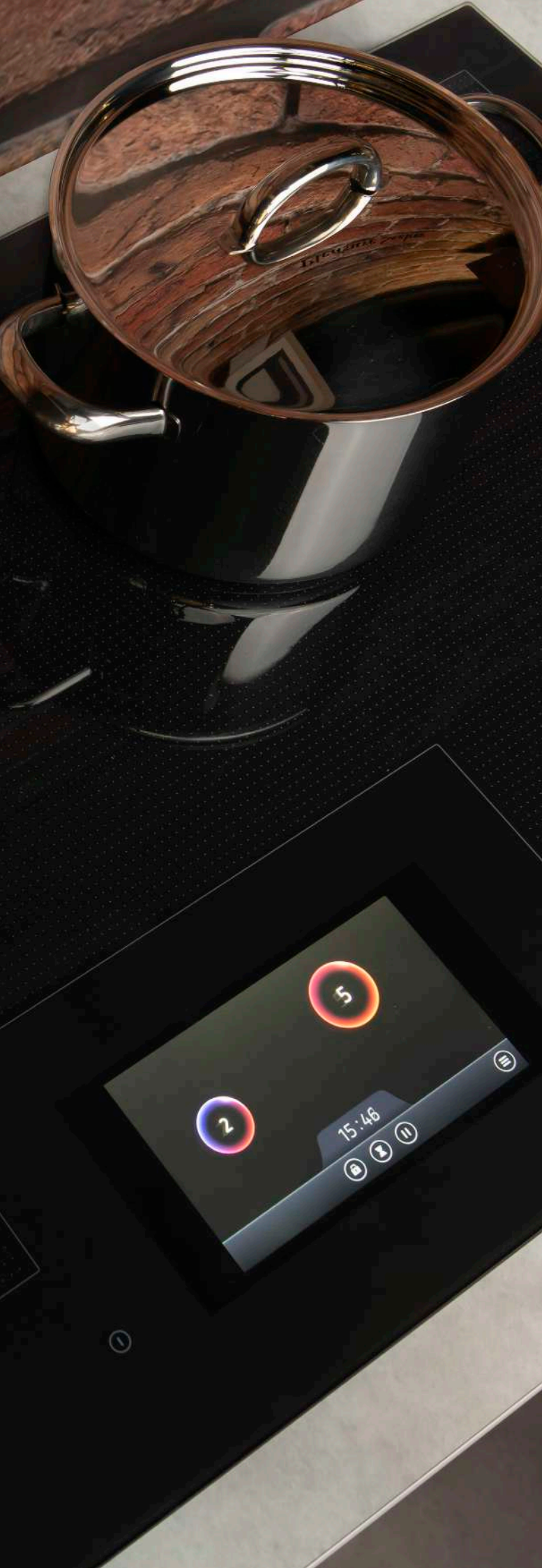
Voordelen

Het ruime kookoppervlak kan volledig en flexibel gebruikt worden voor maar liefst 6 pannen. U zet een pan willekeurig neer en stelt eenvoudig het vermogen in en eventueel een timer. Elke pan kan tijdens het koken, mét behoud van alle instellingen, verplaatst worden op elke plek van de kookplaat. Bovendien heeft de kookplaat een auto-bridge functie waardoor een grillplaat of Teppan Yaki overal te gebruiken is. Door geavanceerde panherkenning is bovendien het vermogen afgestemd op de grootte van elke pan waardoor er optimaal vermogen beschikbaar blijft voor andere pannen. De kookplaat is uitgerust met vele handige functies. Zo beschikt de kookplaat over 3 automatische programma's, smelten, warmhouden en sudderen. Drie ideale programma's die vrijwel dagelijks worden gebruikt tijdens het koken. Uiteraard heeft de kookplaat ook een krachtige boost functie waarmee u snel en met hoog vermogen kunt koken.



Meer weten over de Free Area inductiekookplaat? Scan de QR-code en ga naar onze website en ontdek meer over deze unieke kookplaat.





Nieuw

Inductiekookplaat met Free Area (95 cm)



HI39673TF

antraciet

€ 3.999,-

Uitvoering

- Free Area: pannen vrij te plaatsen binnen het kookgebied
- vitro-keramisch glas (slijt- en krasvast)
- opbouw of vlainbouwbaar 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
- 19 vermogensstanden inclusief Intelligent boostfunctie op alle kookzones
- Auto Bridge functie: Grillplaat / Teppanyaki wordt direct herkend en bedienbaar
- pan verplaats functie: instellingen per pan blijven behouden
- 3 auto programma's: smelten, warmhouden en sudderen
- pauzefunctie
- timer per pan en onafhankelijke timer
- personaliseer het bedieningspaneel: geluid, helderheid, contrast, taal instelbaar

Veiligheid

- centrale aan/uit schakelaar
- automatisch uit bij oververhitting
- automatische kookduurbegrenzing
- restwarmte indicatie per zone
- kinderslot / Lock functie

Bijzonderheden

- eco stand-by vermogen: 0,3 W

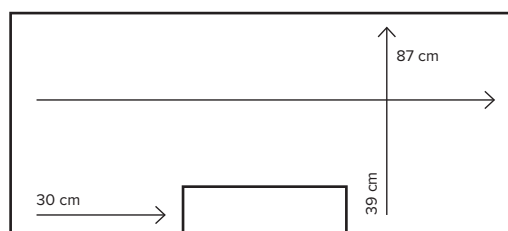
Technische specificaties

- inbouwdiepte: 46 mm
- 3-fasen aansluiting
- aansluitwaarde: 11.100 W

Accessoires

HPS304	4-delige RVS pannenset	€ 249,-
GP2240	Grillplaat	€ 259,-
TY2240	Teppan Yaki bakplaat	€ 259,-

Kookzones





Panoramische inductiekookplaat met Iris Slide Control® (111 cm)



HI1272S

matzwart glas

€ 2.149,-

Uitvoering

- vitro-keramisch glas (slijt- en krasvast) met RVS zijprofielen
- matzwart glas met borstelpatroon
- panoramische indeling, ergonomisch door plaatsing van de pannen naast elkaar

Kookzones

- 4 kookzones:
 - links: Ø 210 mm/50-3700 W
 - middenlinks/rechts: Ø 180 mm/40-3000 W
 - rechts: Ø 210 mm/50-3700 W
- zeer korte aankooktijd door boost stand en een 110% permanent vermogensstand
- extra brede kookplaat voor maximale kookruimte

Bediening

- Iris Slide Control®
- aan/uit schakelaar per zone
- automatische panherkenning
- 13 vermogensstanden, inclusief boostfunctie op alle kookzones (LED indicatie)
- 4 digitale timers met uitschakelfunctie bij het verstrijken van de ingestelde kookduur, voor het aflezen van de verstreken kookduur of te gebruiken als kookwekker (stand alone)
- voorinstelde programma's voor wokken, braden en grillen
- temperatuurgestuurde programma's voor het échte sudderen en warmhouden
- automatische (aan)kookfunctie
- pauzefunctie

Veiligheid

- centrale toets om alle kookzones in één keer uit te schakelen
- automatisch uit bij oververhitting
- automatische kookduurbegrenzing
- restwarmte indicatie per zone
- kinderslot
- pandetectie: geen pan, geen vermogen

Bijzonderheden

- eco stand-by vermogen: 0,3 W
- perfect te combineren met één of meerdere apparaten uit de ATAG MAGNA-lijn

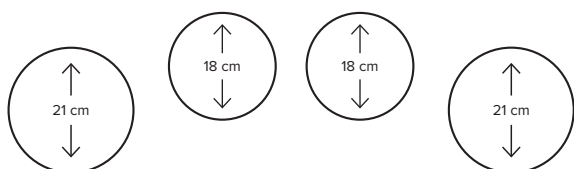
Technische specificaties

- inbouwdiepte: 43 mm
- 2-fasen aansluiting
- aansluitwaarde: 7,40 kW

Accessoires

HPS304 4-delige RVS pannenset € 249,-

Kookzones





Inductiekookplaat met Bridge Induction, Dual Induction en Iris Slide Control® (90 cm)



HI9272SV	matzwart glas	€ 2.099,-	HI9271SV	zwart glas	€ 2.059,-
HI9272SVI	matzwart glas, vlak inbouwbaar	€ 2.099,-	HI9271SVI	zwart glas, vlak inbouwbaar	€ 2.059,-

Uitvoering

- 2 Bridge Induction zones
- Dual Induction
- matzwart glas uitvoering is met een borstelpatroon

Kookzones

- 5 kookzones:
 - linksvoor/achter: Bridge Induction zone 180 x 220 mm/40-3700 W
 - midden: Dual Induction zone Ø 260 mm/50-5500 W
 - rechtsvoor/achter: Bridge Induction zone 180 x 220 mm/40-3700 W
 - door twee kookzones (voor en achter) aan elkaar te koppelen ontstaat er één grote Bridge zone van 22 x 40 cm
- zeer korte aankooktijd door boost stand en een 110% permanent vermogensstand

Bediening

- Iris Slide Control®
- aan/uit schakelaar per zone
- automatische panherkenning
- 13 vermogensstanden, inclusief boostfunctie op alle kookzones (LED indicatie)
- 5 digitale timers met uitschakelfunctie bij het verstrijken van de ingestelde kookduur, voor het aflezen van de verstreken kookduur of te gebruiken als kookwekker (stand alone)
- voorinstelde programma's voor wokken, braden en grillen
- temperatuurgestuurde programma's voor het échte sudderen en warmhouden
- automatische (aan)kookfunctie
- pauzefunctie
- Bridge functie

Veiligheid

- centrale toets om alle kookzones in één keer uit te schakelen
- automatisch uit bij oververhitting
- automatische kookduurbegrenzing
- restwarmte indicatie per zone
- kinderslot
- pandetectie: geen pan, geen vermogen

Bijzonderheden

- eco stand-by vermogen: 0,3 W
- perfect te combineren met één of meerdere apparaten uit de ATAG MAGNA-lijn

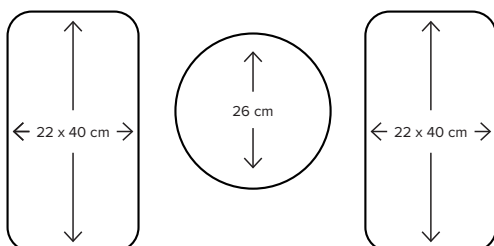
Technische specificaties

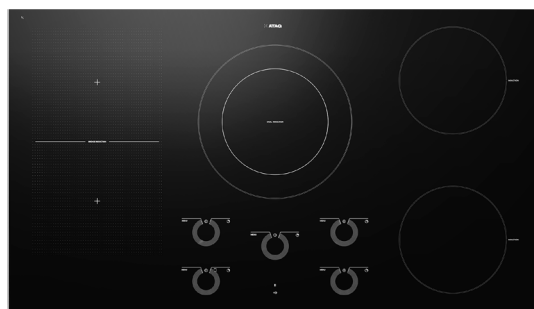
- inbouwdiepte: 43 mm
- 3-fasen aansluiting
- aansluitwaarde: 11,10 kW

Accessoires

HPS304	4-delige RVS pannenset	€ 249,-
GP2240	Grillplaat	€ 259,-
TY2240	Teppan Yaki bakplaat	€ 259,-
BS2535	Braadslede	€ 199,-

Kookzones





Inductiekookplaat met Bridge Induction, Dual induction en Iris Slide Control® (90 cm)



HI9572SV
HI9571SV

matzwart glas
zwart glas

€ 2.059,-
€ 1.999,-

Uitvoering

- 1 Bridge Induction zone
- Dual Induction
- vitro-keramisch glas (kras-en slijtvast) met RVS zijprofielen
- matzwart glas uitvoering is met een borstelpatroon
- zwart glas uitvoering heeft een tweekleurige bedrukking op het glas

Kookzones

- 5 kookzones:
 - linksvoor/achter: Bridge Induction zone 180 x 220 mm/40-3700 W
 - midden: Dual Induction zone Ø 260 mm/50-5500 W
 - rechtsvoor/achter: Ø 180 mm/40-3000 W
 - door twee kookzones (voor en achter) aan elkaar te koppelen ontstaat er één grote Bridge zone van 22 x 40 cm
- extra ruime afstand tussen de zones
- zeer korte aankooktijd door boost stand en een 110% permanent vermogensstand

Bediening

- Iris Slide Control®
- aan/uit schakelaar per zone
- automatische panherkenning
- 13 vermogensstanden, inclusief boostfunctie op alle kookzones (LED indicatie)
- 5 digitale timers met uitschakelfunctie bij het verstrijken van de ingestelde kookduur, voor het aflezen van de verstreken kookduur of te gebruiken als kookwekker (stand alone)
- vooringestelde programma's voor wokken, braden en grillen
- temperatuurgestuurde programma's voor het échte sudderen en warmhouden
- automatische (aan)kookfunctie
- pauzefunctie
- Bridge functie

Veiligheid

- centrale toets om alle kookzones in één keer uit te schakelen
- automatisch uit bij oververhitting
- automatische kookduurbegrenzing
- restwarmte indicatie per zone
- kinderslot
- pandetectie: geen pan, geen vermogen

Bijzonderheden

- eco stand-by vermogen: 0,3 W
- perfect te combineren met één of meerdere apparaten uit de ATAG MAGNA-lijn

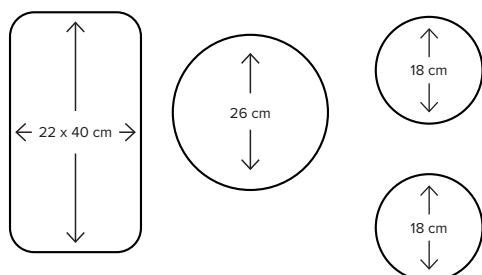
Technische specificaties

- inbouwdiepte: 43 mm
- 3-fasen aansluiting
- aansluitwaarde: 11,00kW

Accessoires

HPS304	4-delige RVS pannenset	€ 249,-
GP2240	Grillplaat	€ 259,-
TY2240	Teppan Yaki bakplaat	€ 259,-
BS2535	Braadslede	€ 199,-

Kookzones





Inductiekookplaat met Bridge Induction en Iris Slide Control® (90 cm) (2-fasen aansluiting)



HI9571SVT

zwart glas

€ 1.969,-

Uitvoering

- 1 Bridge Induction zone
- vitro-keramisch glas (slijt- en krasvast) met RVS zijprofielen

Kookzones

- 5 kookzones:
 - linksvoor/achter: Ø 180 mm/40-3000 W
 - midden: Ø 260 mm/50-3700 W
 - rechtsvoor/achter: Bridge Induction zone 180 x 220 mm/40-3700 W
 - door twee kookzones (voor en achter) aan elkaar te koppelen ontstaat er één grote Bridge zone van 22 x 40 cm
- extra ruime afstand tussen de zones
- zeer korte aankooktijd door boost stand en een 110% permanent vermogensstand

Bediening

- Iris Slide Control®
- aan/uit schakelaar per zone
- automatische panherkenning
- 13 vermogensstanden, inclusief boostfunctie op alle kookzones (LED indicatie)
- 5 digitale timers met uitschakelfunctie bij het verstrijken van de ingestelde kookduur, voor het aflezen van de verstreken kookduur of te gebruiken als kookwekker (stand alone)
- voorinstelde programma's voor wokken, braden en grillen
- temperatuurgestuurde programma's voor het échte sudderen en warmhouden
- automatische (aan)kookfunctie
- pauzefunctie
- Bridge functie

Veiligheid

- centrale toets om alle kookzones in één keer uit te schakelen
- automatisch uit bij oververhitting
- automatische kookduurbegrenzing
- restwarmte indicatie per zone
- kinderslot
- pandetectie: geen pan, geen vermogen

Bijzonderheden

- eco stand-by vermogen: 0,3 W
- eenvoudige 2-fase aansluiting
- perfect te combineren met één of meerdere apparaten uit de ATAG MAGNA-lijn

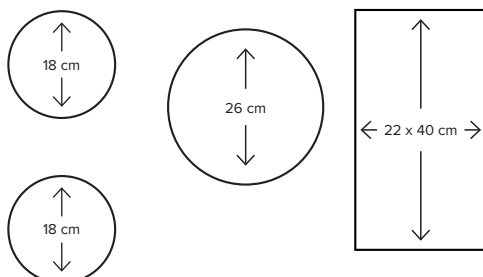
Technische specificatie

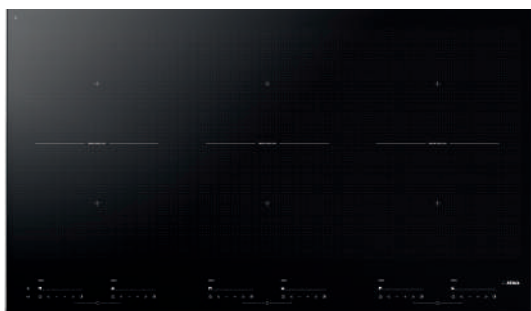
- inbouwdiepte: 43 mm
- 2-fasen aansluiting
- aansluitwaarde: 7,40 kW
- door slim powermanagement, maar 2 fasen nodig voor een 5 kookzones inductie kookplaat.

Accessoires

HPS304	4-delige RVS pannenset	€ 249,-
GP2240	Grillplaat	€ 259,-
TY2240	Teppan Yaki bakplaat	€ 259,-
BS2535	Braadslede	€ 199,-

Kookzones





Inductiekookplaat met Bridge Induction (90 cm)



HI9271MV

zwart glas

€ 2.059,-

Uitvoering

- 3 Bridge Induction zones
- vitro-keramisch glas (slijt- en krasvast) met RVS zijprofielen
- tweekleurige zone bedrukking

Kookzones

- 6 kookzones:
 - linksvoor/achter: Bridge Induction zone 180 x 220 mm/40-3700 W
 - middenvoor/achter: Bridge Induction zone 180 x 220 mm/40-3700 W
 - rechtsvoor/achter: Bridge Induction zone 180 x 220 mm/40-3700 W
 - door twee kookzones (voor en achter) aan elkaar te koppelen ontstaat er één grote Bridge zone van 22 x 40 cm

Bediening

- full touch control per zone
- aan/uit schakelaar per zone
- automatische panherkenning
- 13 vermogensstanden, inclusief boostfunctie op alle kookzones (LED indicatie)
- snelkeuzestanden (met sprongen door vermogensstanden)
- 3 digitale timers instelbaar voor elke zone, met uitschakelfunctie bij het verstrijken van de ingestelde kookduur, voor het aflezen van de verstreken kookduur of te gebruiken als kookwekker (stand alone)
- vooringestelde programma's voor wokken, braden en grillen
- temperatuurgestuurde programma's voor het échte sudderen en warmhouden
- automatische (aan)kookfunctie
- pauzefunctie
- Bridge functie
- chef-functie: met één druk op de knop worden alle zones voor en achter tot Bridge zones geschakeld, met vooringestelde standen. Links stand 12, midden stand 7, rechts stand 1.

Veiligheid

- centrale toets om alle kookzones in één keer uit te schakelen
- automatisch uit bij oververhitting
- automatische kookduurbegrenzing
- restwarmte indicatie per zone
- kinderslot
- pandetectie: geen pan, geen vermogen

Bijzonderheden

- eco stand-by vermogen: 0,3 W
- perfect te combineren met één of meerdere apparaten uit de ATAG MAGNA-lijn

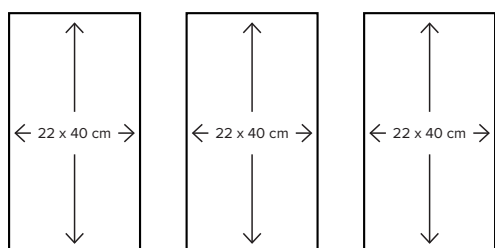
Technische specificaties

- inbouwdiepte: 43 mm
- 3-fasen aansluiting
- aansluitwaarde: 11,10 kW

Accessoires

HPS304	4-delige RVS pannenset	€ 249,-
GP2240	Grillplaat	€ 259,-
TY2240	Teppan Yaki bakplaat	€ 259,-
BS2535	Braadslede	€ 199,-

Kookzones





Inductiekookplaat (90 cm)



HI9271M

zwart glas

€ 1.869,-

Uitvoering

- vitro-keramisch glas (slijt- en krasvast) met RVS zijprofielen
- tweekleurige zone bedrukking

Kookzones

- 5 kookzones:
 - links: Ø 260 mm/50-3700 W
 - middenvoor/achter: Ø 180 mm/40-3000 W
 - rechtsvoor/achter: Ø 180 mm/40-3000 W
- zeer korte aankooktijd door boost stand en een 110% permanent vermogensstand

Bediening

- full touch control per zone
- aan/uit schakelaar per zone
- automatische panherkenning
- 13 vermogensstanden, inclusief boostfunctie op alle kookzones (LED indicatie)
- snelkeuzestanden (met sprongen door vermogensstanden)
- 3 digitale timers instelbaar voor elke zone met uitschakelfunctie bij het verstrijken van de ingestelde kookduur, voor het aflezen van de verstreken kookduur of te gebruiken als kookwekker (stand alone)
- voorinstelde programma's voor wokken, braden en grillen
- temperatuurgestuurde programma's voor het échte sudderen en warmhouden
- automatische (aan)kookfunctie
- pauzefunctie

Veiligheid

- centrale toets om alle kookzones in één keer uit te schakelen
- automatisch uit bij oververhitting
- automatische kookduurbegrenzing
- restwarmte indicatie per zone
- kinderslot
- pandetectie: geen pan, geen vermogen

Bijzonderheden

- eco stand-by vermogen: 0,3 W
- perfect te combineren met één of meerdere apparaten uit de ATAG MAGNA-lijn

Technische specificaties

- inbouwdiepte: 43 mm
- 3-fasen aansluiting
- aansluitwaarde: 11,10 kW

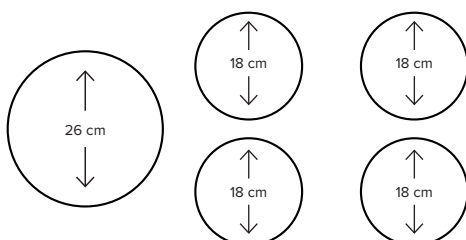
Accessoires

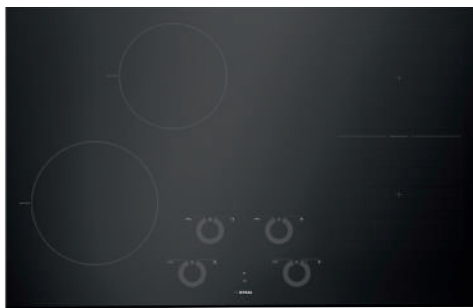
HPS304

4-delige RVS pannenset

€ 249,-

Kookzones





Inductiekookplaat met Bridge Induction & Iris Slide Control® (80 cm)



HI8472SV
HI8471SV

matzwart glas
zwart glas

€ 1.839,-
€ 1.789,-

Uitvoering

- 1 Bridge Induction zone
- vitro-keramisch glas (kras-en slijtvast) met RVS zijprofielen
- matzwart glas uitvoering is met een borstelpatroon
- zwart glas uitvoering heeft een tweekleurige bedrukking op het glas

Kookzones

- 4 kookzones:
 - linksvoor: Ø 210 mm/50-3700 W
 - linksachter: Ø 180 mm/40-3000 W
 - rechtsvoor/achter: Bridge Induction 180 x 220 mm/40-3700 W
 - door twee kookzones (voor en achter) aan elkaar te koppelen ontstaat er één grote Bridge zone van 22 x 40 cm
 - extra ruime afstand tussen de zones
- zeer korte aankooktijd door boost stand en een 110% permanent vermogensstand

Bediening

- Iris Slide Control®
- aan/uit schakelaar per zone
- automatische panherkenning
- 13 vermogensstanden, inclusief boostfunctie op alle kookzones (LED indicatie)
- 4 digitale timers met uitschakelfunctie bij het verstrijken van de ingestelde kookduur, voor het aflezen van de verstrekte kookduur of te gebruiken als kookwekker (stand alone)
- vooringestelde programma's voor wokken, braden en grillen
- temperatuurgestuurde programma's voor het échte sudderen en warmhouden
- automatische (aan)kookfunctie
- pauzefunctie
- Bridge functie

Veiligheid

- centrale toets om alle kookzones in één keer uit te schakelen
- automatisch uit bij oververhitting
- automatische kookduurbegrenzing
- restwarmte indicatie per zone
- kinderslot
- pandetectie: geen pan, geen vermogen

Bijzonderheden

- eco stand-by vermogen: 0,3 W
- in te bouwen in een 60 cm kastje zonder dat de corpus ingezaagd hoeft te worden
- perfect te combineren met één of meerdere apparaten uit de ATAG MAGNA-lijn
- zwart glas te combineren met de MAGNA-Puzzelo's

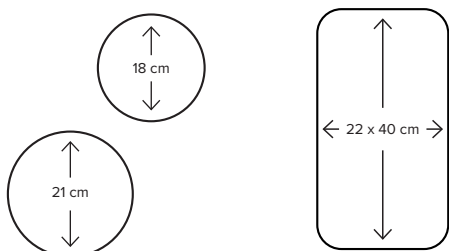
Technische specificaties

- inbouwdiepte: 43 mm
- 2-fasen aansluiting
- aansluitwaarde: 7,40 kW

Accessoires

HPS304	4-delige RVS pannenset	€ 249,-
GP2240	Grillplaat	€ 259,-
TY2240	Teppan Yaki bakplaat	€ 259,-
BS2535	Braadslede	€ 199,-

Kookzones





Inductiekookplaat met Iris Slide Control® (80 cm)



HI8272S matzwart glas € 1.799,-

HI8271S zwart glas € 1.749,-

Uitvoering

- vitro-keramisch glas (kras-en slijtvast)
- matzwart glas uitvoering is met een borstelpatroon
- zwart glas uitvoering heeft een tweekleurige bedrukking op het glas

Kookzones

- 4 kookzones:
 - linksvoor: Ø 210 mm/50-3700 W
 - linksachter: Ø 180 mm/40-3000 W
 - rechtsvoor: Ø 210 mm/50-3700 W
 - rechtsachter: Ø 180 mm/40-3000 W
- extra ruime afstand tussen de zones
- zeer korte aankooktijd door boost stand en een 110% permanent vermogensstand

Bediening

- Iris Slide Control®
- aan/uit schakelaar per zone
- automatische panherkenning
- 13 vermogensstanden, inclusief boostfunctie op alle kookzones (LED indicatie)
- 4 digitale timers met uitschakelfunctie bij het verstrijken van de ingestelde kookduur, voor het aflezen van de verstrekte kookduur of te gebruiken als kookwekker (stand alone)
- vooringestelde programma's voor wokken, braden en grillen
- temperatuurgestuurde programma's voor het échte sudderen en warmhouden
- automatische (aan)kookfunctie
- pauzefunctie

Veiligheid

- centrale toets om alle kookzones in één keer uit te schakelen
- automatisch uit bij oververhitting
- automatische kookduurbegrenzing
- restwarmte indicatie per zone
- kinderslot
- pandetectie: geen pan, geen vermogen

Bijzonderheden

- eco stand-by vermogen: 0,3 W
- in te bouwen in een 60 cm kastje zonder dat de corpus ingezaagd hoeft te worden
- perfect te combineren met één of meerdere apparaten uit de ATAG MAGNA-lijn
- zwart glas te combineren met de MAGNA-Puzzelo's

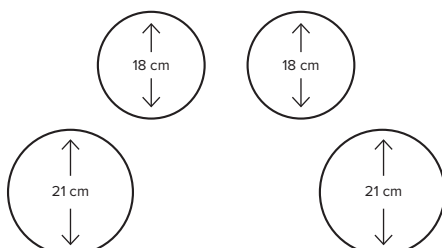
Technische specificaties

- inbouwdiepte: 43 mm
- 2-fasen aansluiting
- aansluitwaarde: 7,40 kW

Accessoires

HPS304 4-delige RVS pannenset € 249,-

Kookzones





Inductiekookplaat (80 cm) (2-fasen aansluiting)



HI8271MT

zwart glas

€ 1.799,- @

Uitvoering

- vitro-keramisch glas (slijt- en krasvast) met RVS zijprofielen
- tweekleurige zone bedrukking

Kookzones

- 5 kookzones:
 - links: Ø 260 mm/50-3700 W
 - middenvoor/achter: Ø 180 mm/40-3000 W
 - rechtsvoor/achter: Ø 180 mm/40-3000 W
- zeer korte aankooktijd door boost stand en een 110% permanent vermogensstand

Bediening

- full touch control per zone
- aan/uit schakelaar per zone
- automatische panherkenning
- 13 vermogensstanden, inclusief boostfunctie op alle kookzones (LED indicatie)
- snelkeuzestanden (met sprongen door vermogensstanden)
- 3 digitale timers instelbaar voor elke zone met uitschakelfunctie bij het verstrijken van de ingestelde kookduur, voor het aflezen van de verstreken kookduur of te gebruiken als kookwekker (stand alone)
- vooringestelde programma's voor wokken, braden en grillen
- temperatuurgestuurde programma's voor het échte sudderen en warmhouden
- automatische (aan)kookfunctie
- pauzefunctie

Veiligheid

- centrale toets om alle kookzones in één keer uit te schakelen
- automatisch uit bij oververhitting en automatische kookduurbegrenzing
- restwarmte indicatie per zone
- kinderslot
- pandetectie: geen pan, geen vermogen

Bijzonderheden

- eco stand-by vermogen: 0,3 W
- perfect te combineren met één of meerdere apparaten uit de ATAG MAGNA-lijn
- eenvoudige 2-fasen aansluiting

Technische specificaties

- inbouwdiepte: 43 mm
- door slim powermanagement slechts 2-fasen aansluiting benodigd voor 5 inductie kookzones
- aansluitwaarde: 7,40 kW

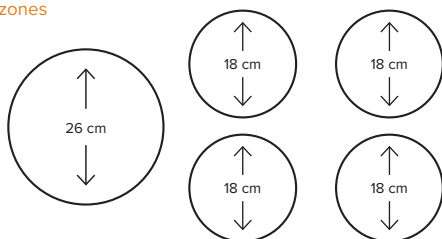
Accessoires

HPS304

4-delige RVS pannenset

€ 249,-

Kookzones



Inductiekookplaat met Iris Slide Control® (77 cm)



HI7271S

zwart glas

€ 1.679,-

Uitvoering

- vitro-keramisch glas (slijt- en krasvast) met RVS zijprofielen
- tweekleurige zone bedrukking

Kookzones

- 4 kookzones:
 - linksvoor: Ø 145 mm/30-2200 W
 - linksachter: Ø 210 mm/50-3700 W
 - rechtsvoor/achter: Ø 180 mm/40-3000 W
- extra ruime afstand tussen de zones
- zeer korte aankooktijd door boost stand en een 110% permanent vermogensstand

Bediening

- Iris Slide Control®
- aan/uit schakelaar per zone
- automatische panherkenning
- 13 vermogensstanden, inclusief boostfunctie op alle kookzones (LED indicatie)
- 4 digitale timers met uitschakelfunctie bij het verstrijken van de ingestelde kookduur, voor het aflezen van de verstreken kookduur of te gebruiken als kookwekker (stand alone)
- vooringestelde programma's voor wokken, braden en grillen
- temperatuurgestuurde programma's voor het échte sudderen en warmhouden
- automatische (aan)kookfunctie
- pauzefunctie

Veiligheid

- centrale toets om alle kookzones in één keer uit te schakelen
- automatisch uit bij oververhitting en automatische kookduurbegrenzing
- restwarmte indicatie per zone
- kinderslot
- pandetectie: geen pan, geen vermogen

Bijzonderheden

- eco stand-by vermogen: 0,3 W
- in te bouwen in een 60 cm kastje zonder dat de corpus ingezaagd hoeft te worden
- perfect te combineren met één of meerdere apparaten uit de ATAG MAGNA-lijn

Technische specificaties

- inbouwdiepte: 43 mm
- 2-fasen aansluiting
- aansluitwaarde: 7,40 kW

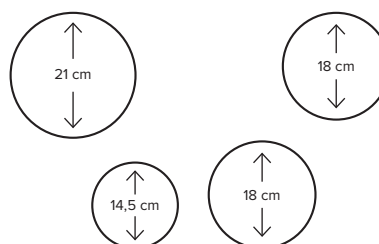
Accessoires

HPS304

4-delige RVS pannenset

€ 249,-

Kookzones





Inductiekookplaat (77 cm)



HI7271M zwart glas € 1.599,- @

Uitvoering

- vitro-keramisch glas (slijt- en krasvast) met RVS zijprofielen
- tweekleurige zone bedrukking

Kookzones

- 4 kookzones:
 - linksvoor: Ø 210 mm/50-3700 W
 - linksachter: Ø 145 mm/30-2200 W
 - rechtsvoor/achter: Ø 180 mm/40-3000 W
- extra ruime afstand tussen de zones
- zeer korte aankooktijd door boost stand en een 110% permanent vermogensstand

Bediening

- full touch control per zone
- aan/uit schakelaar per zone
- automatische panherkenning
- 13 vermogensstanden, inclusief boostfunctie op alle kookzones (LED indicatie)
- snelkeuzestanden (met sprongen door vermogensstanden)
- 2 digitale timers instelbaar voor elke zone met uitschakelfunctie
- voorinstelde programma's voor wokken, braden en grillen
- temperatuurgestuurde programma's voor het échte sudderen en warmhouden
- automatische (aan)kookfunctie
- pauzefunctie

Veiligheid

- centrale toets om alle kookzones in één keer uit te schakelen
- automatisch uit bij oververhitting en automatische kookduurbegrenzing
- restwarmte indicatie per zone
- kinderslot
- pandetectie: geen pan, geen vermogen

Bijzonderheden

- eco stand-by vermogen: 0,3 W
- in te bouwen in een 60 cm kastje zonder dat de corpus ingezaagd hoeft te worden
- perfect te combineren met één of meerdere apparaten uit de ATAG MAGNA-lijn

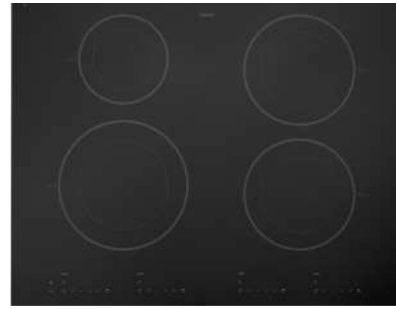
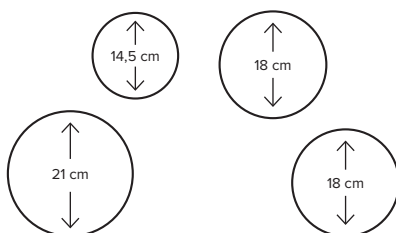
Technische specificaties

- inbouwdiepte: 43 mm
- 2-fasen aansluiting
- aansluitwaarde: 7,40 kW

Accessoires

HPS304 4-delige RVS pannenset € 249,-

Kookzones



Inductiekookplaat (64 cm)



HI6271M zwart glas € 1.499,-
 HI6271MI zwart glas, vlak inbouwbaar € 1.499,-

Uitvoering

- vitro-keramisch glas (slijt- en krasvast)
- RVS zijprofielen bij de M uitvoering
- tweekleurige zone bedrukking

Kookzones

- 4 kookzones:
 - linksvoor: Ø 210 mm/50-3700 W
 - linksachter: Ø 145 mm/30-2200 W
 - rechtsvoor/achter: Ø 180 mm/40-3000 W
- zeer korte aankooktijd door boost stand en een 110% permanent vermogensstand

Bediening

- full touch control per zone
- aan/uit schakelaar per zone
- automatische panherkenning
- 13 vermogensstanden, inclusief boostfunctie op alle kookzones (LED indicatie)
- snelkeuzestanden (met sprongen door vermogensstanden)
- 2 digitale timers instelbaar voor elke zone met uitschakelfunctie
- voorinstelde programma's voor wokken, braden en grillen
- temperatuurgestuurde programma's voor het échte sudderen en warmhouden
- automatische (aan)kookfunctie
- pauzefunctie

Veiligheid

- centrale toets om alle kookzones in één keer uit te schakelen
- automatisch uit bij oververhitting en automatische kookduurbegrenzing
- restwarmte indicatie per zone
- kinderslot
- pandetectie: geen pan, geen vermogen

Bijzonderheden

- eco stand-by vermogen: 0,3 W
- perfect te combineren met één of meerdere apparaten uit de ATAG MAGNA-lijn

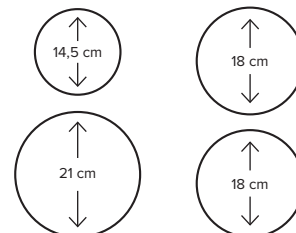
Technische specificaties

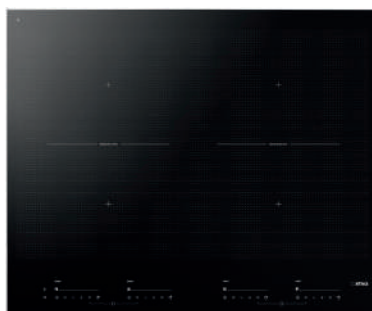
- inbouwdiepte: 43 mm
- 2-fasen aansluiting
- aansluitwaarde: 7,40 kW

Accessoires

HPS304 4-delige RVS pannenset € 249,-

Kookzones





Inductiekookplaat met Bridge Induction (64 cm)



HI6272MV
HI6271MV

matzwart glas
zwart glas

€ 1.619,- ⁽²⁾
€ 1.569,-

Uitvoering

- 2 Bridge Induction zones
- vitro-keramisch glas (kras-en slijtvast) met RVS zijprofielen
- matzwart glas uitvoering is met een borstelpatroon
- zwart glas uitvoering heeft een tweekleurige bedrukking op het glas

Kookzones

- 4 kookzones:
- linksvoor/achter: Bridge Induction zone 180 x 220 mm/40-3700 W
- rechtsvoor/achter: Bridge Induction zone 180 x 220 mm/40-3700 W
- door twee kookzones (voor en achter) aan elkaar te koppelen ontstaat er één grote Bridge zone van 22 x 40 cm
- zeer korte aankooktijd door boost stand en een 110% permanent vermogensstand

Bediening

- full touch control per zone
- aan/uit schakelaar per zone
- automatische panherkenning
- 13 vermogensstanden, inclusief boostfunctie op alle kookzones (LED indicatie)
- snelkeuzestanden (met sprongen door vermogensstanden)
- 2 digitale timers instelbaar voor elke zone, met uitschakelfunctie bij het verstrijken van de ingestelde kookduur, voor het aflezen van de verstreken kookduur of te gebruiken als kookwekker (stand alone)
- vooringestelde programma's voor wokken, braden en grillen
- temperatuurgestuurde programma's voor het échte sudderen en warmhouden
- automatische (aan)kookfunctie
- pauzefunctie
- Bridge functie

Veiligheid

- centrale toets om alle kookzones in één keer uit te schakelen
- automatisch uit bij oververhitting
- automatische kookduurbegrenzing
- restwarmte indicatie per zone
- kinderslot
- pandetectie: geen pan, geen vermogen

Bijzonderheden

- eco stand-by vermogen: 0,3 W
- perfect te combineren met één of meerdere apparaten uit de ATAG MAGNA-lijn

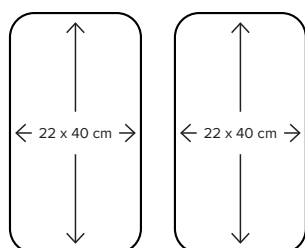
Technische specificaties

- inbouwdiepte: 43 mm
- 2-fasen aansluiting
- aansluitwaarde: 7,40 kW

Accessoires

HPS304	4-delige RVS pannenset	€ 249,-
GP2240	Grillplaat	€ 259,-
TY2240	Teppan Yaki bakplaat	€ 259,-
BS2535	Braadslede	€ 199,-

Kookzones



Accessoires voor inductiekookplaten



Teppan Yaki bakplaat
TY2240

€ 259,-

- Speciaal geschikt voor Bridge Induction kookzones
- Effectieve kookruimte 22x40 cm



Grillplaat
GP2240

€ 259,-

- Speciaal geschikt voor Bridge Induction kookzones
- Effectieve kookruimte 22x40 cm



Braadslede
BS253

€ 199,-

- Ruime braadslede geschikt voor inductie en oven
- afmeting 25 x 35 cm



4-delige RVS pannenset
HPS304

€ 249,-

Set bestaat uit:

- Sauteuse met steel, Ø 16 cm, 1,5 liter (met maataanduiding)
- Hoge kookpan met deksel, Ø 20 cm, 4,0 liter (met maataanduiding)
- Lage kookpan met deksel, Ø 24 cm, 4,0 liter (met maataanduiding)
- Koekenpan, Ø 24 cm
- 6 mm inductieve laag zorgt voor een goede warmte opname en verspreiding
- geschikt voor warmtebronnen inductie, gas en keramisch



Inductie-gaskookplaten

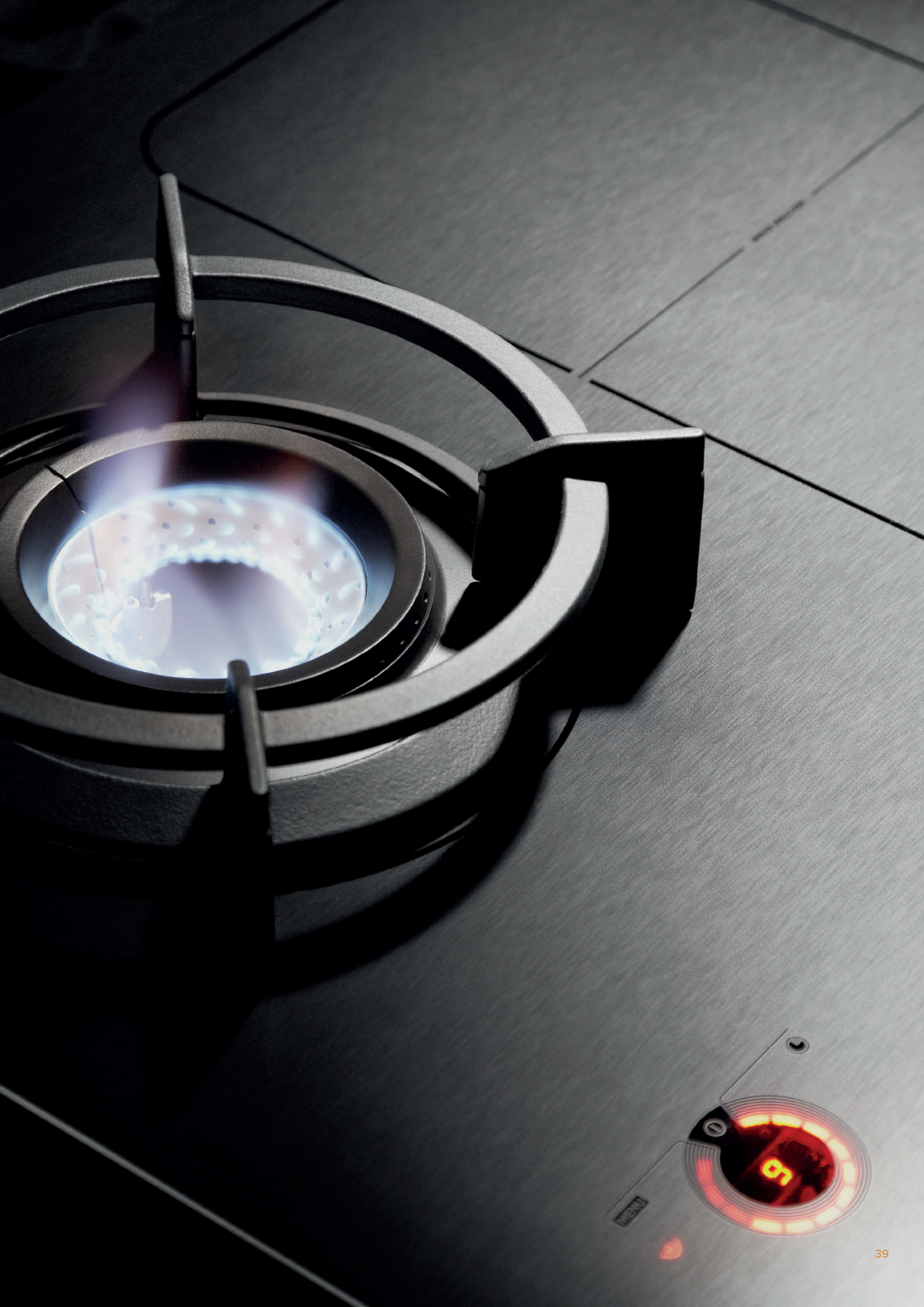
Sommige thuiskeuken kunnen niet kiezen en willen het allemaal, het liefst in één keer. Krachtig wokken op de Fusion Volcano wokbrander, koken op inductie kookzones en grillen op twee Bridge Induction kookzones tegelijk. Dit kan met de Bridge Induction kookzones. De power van de Fusion Volcano gaswokbrander gecombineerd met de kracht en efficiëntie van de ATAG inductie zones. De inductie-gaskookplaten zijn de ultieme alleskunnners.

Uitvoeringen

Er zijn twee uitvoeringen, beide inductie-gaskookplaten zijn 90 cm breed. De eerste (IGT9472MBA) heeft een elektronisch aangestuurde Fusion Volcano gaswokbrander. Met de Iris Slide Control bediening zijn de 4 verschillende mogelijkheden van de wokbrander makkelijk te kiezen; wokvlam met de binnenbrander, braadstand XL en braadstand met de buitenbrander of een zeer fijn regelbare sudderstand. Vervolgens laat de vlamsterkte zich zeer precies en snel instellen. De twee Bridge Induction kookzones kunnen eenvoudig gekoppeld worden tot een groot kookoppervlak van 22 x 40 cm. Voor deze afmeting zijn er de speciaal ontwikkelde grillplaat en Teppan Yaki bakplaat accessoires. Ook kan men er een braadslede op kwijt, die tevens perfect in de oven past. Voor grote ronde pannen is er nog een speciale grote ronde zone rechts op de kookplaat.

De IGT9472MBA is uitgevoerd in het matzwart met uniek geborsteld patroon, reeds bekend van de inductiekookplaten. 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, gemakkelijk streeploos schoon te maken en pannen blijven er stevig op staan door de antislip eigenschappen.

Bij de inductie-gaskookplaat IG9571MBA wordt de Fusion Volcano gaswokbrander aangestuurd met de massief metalen draaiknop. Deze kookplaat biedt een zee aan ruimte met maar liefst vier Bridge Induction kookzones, die met ATAG Touch Control bediend worden. Het glas is uitgevoerd in standaard glanzend zwart met een subtiele tweekleurige bedrukking.





Inductiekookplaat met Bridge induction en Fusion Volcano wokbrander (90 cm)



IGT9472MBA

matzwart glas

€ 2.729,-

Uitvoering

- 1 Bridge Induction zone
- vitro-keramisch glas (slijt- en krasvast) met RVS zijprofielen
- matzwart glas met borstelpatroon

Kookzones

- 4 kookzones:
 - links: Fusion Volcano wokbrander met binnenbrander (0,25-3,00 kW) en buitenbrander (0,25-6,00 kW)
 - middenvoor/achter: Bridge Induction zone 180 x 220 mm/40-3700 W
 - rechtsmidden: inductiezone Ø 210 mm/50-3700 W
- 1 matzwart geëmailleerde, gietijzeren pandrager
- door twee kookzones (voor en achter) aan elkaar te koppelen ontstaat er één grote Bridge zone van 22 x 40 cm

Bediening

- Iris Slide Control®
- elektronisch omschakelen tussen de binnen- en buitenvlam
- Fusion Volcano met zeer snelle en nauwkeurige elektronische vlamregeling in 12 standen van de binnenvlam (wokfunctie), kleine en grote buitenvlam (braadfunctie voor pannen tot Ø 30 cm en vanaf Ø 30 cm) en de sudderstand
- aan/uit schakelaar per zone
- 13 vermogensstanden, inclusief boostfunctie op alle inductie kookzones (met numerieke en LED indicatie)
- 4 digitale timers instelbaar voor elke kookzone, met uitschakelfunctie bij het verstrijken van de ingestelde kookduur, voor het aflezen van de verstreken kookduur of te gebruiken als kookwekker (stand alone)
- pauzefunctie voor vooringestelde programma's

Veiligheid

- automatische herontsteking
- thermo-elektrische beveiliging; geen vlam = geen gas!
- centrale toets om alle zones in één keer uit te schakelen

Bij de inductiezones:

- automatisch uit bij oververhitting
- automatische kookduurbegrenzing
- restwarmte indicatie per zone
- kinderslot
- eco-standby vermogen: 0,3W
- pandetectie: geen pan = geen vermogen
- vooringestelde programma's wokken, braden en grillen
- temperatuurgestuurde programma's voor het echte sudderen en warmhouden
- automatische (aan)kookfunctie
- automatische panherkenning

Bijzonderheden

- perfect te combineren met één of meerdere apparaten uit de ATAG MAGNA-lijn

Toebehoren

- gietijzeren wokring

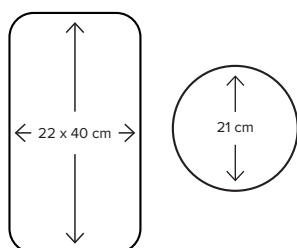
Technische specificaties

- inbouwdiepte: 54 mm
- gastype: g25.3-25mbar
- 2-fasen aansluiting
- aansluitwaarde: 7,40 kW

Accessoires

GP2240	Grillplaat	€ 259,-
TY2240	Teppan Yaki bakplaat	€ 259,-
HPS304	4-delige RVS pannenset	€ 249,-
BS2535	braadslede	€ 199,-

Kookzones





Inductiekookplaat met Bridge induction en Fusion Volcano wokbrander (90 cm)



IG9571MBA

zwart glas

€ 2.339,-

Uitvoering

- 2 Bridge Induction zones
- vitro-keramisch zwart glas (slijt- en krasvast) met RVS zijprofielen
- tweekleurige zone bedrukking

Kookzones

- 5 kookzones:
- links: Fusion Volcano wokbrander met binnenbrander (0,25-3,00 kW) en buitenbrander (0,25-6,00 kW)
- middenvoor/achter: Bridge Induction zone 180 x 220 mm/40-3700 W
- rechtsvoor/achter: Bridge Induction zone 180 x 220 mm/40/3700 W
- 1 matzwart geëmailleerde, gietijzeren pandrager
- door twee kookzones (voor en achter) aan elkaar te koppelen ontstaat er één grote Bridge zone van 22 x 40 cm

Bediening

- full touch control per zone
- aan/uit schakelaar per zone
- 13 vermogensstanden, inclusief boostfunctie op alle inductie kookzones (LED indicatie)
- 2 digitale timers instelbaar voor elke inductiezone, met uitschakelfunctie bij het verstrijken van de ingestelde kookduur, voor het aflezen van de verstreken kookduur of te gebruiken als kookwekker (stand alone)
- pauzefunctie
- Bridge functie

Veiligheid

- thermo-elektrische beveiliging; geen vlam = geen gas!
- centrale toets om alle zones in één keer uit te schakelen
- kinderslot

Bij de inductieszones:

- automatische panherkenning
- snelkeuzestanden (met sprongen door vermogensstanden)
- voorinstelde programma's wokken, braden en grillen
- temperatuurgestuurde programma's voor het échte sudderen en warmhouden
- automatische (aan)kookfunctie
- automatisch uit bij oververhitting
- automatische kookduurbegrenzing
- restwarmte indicatie per zone
- pandetectie: geen pan, geen vermogen
- kinderslot

Bijzonderheden

- eco stand-by vermogen: < 0,5 W
- ombouwset verkrijgbaar voor ombouw butaan/propana
- perfect te combineren met één of meerdere apparaten uit de ATAG MAGNA-lijn

Toebehoren

- gietijzeren wokring

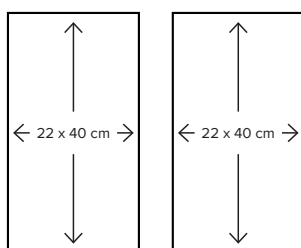
Technische specificaties

- inbouwdiepte: 54 mm
- gastype: g25.3-25mbar
- 2-fasen aansluiting
- aansluitwaarde: 7,40 kW

Accessoires

CS103BF	ombouwset g30-30/50 mbar	€ 39,-
GP2240	Grillplaat	€ 259,-
TY2240	Teppan Yaki bakplaat	€ 259,-
HPS304	4-delige RVS pannenset	€ 249,-
BS2535	braadslede	€ 199,-

Kookzones

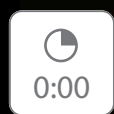


Gaskookplaten

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.

Unieke eigenschappen

De toplaag van het uniek geborsteld patroon is een slijtvaste emaille. Dit levert een stijlvolle, moderne en tijdloze look op. 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.



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.



Stop-functie

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

▶ Meer informatie? Bekijk ook onze video's op www.atag.nl



A+ branders voor de beste culinaire prestaties

Alle ATAG kookplaten* zijn voorzien van A+ branders, waarmee de thuishok energiezuinig en veilig kan koken. De nauwkeurig regelbare vlam heeft een groot bereik om zowel rustig te kunnen verwarmen als fel te kunnen verhitten. Een liter water op een A+ brander bereikt het kookpunt twee minuten eerder dan op een gewone brander. De energiezuinige en tegelijkertijd maximale kookprestaties zijn te danken aan de compacte brander die de vlam onder het oppervlak van de pan houdt. De compacte vorm van de brander heeft nog een groot voordeel. De branders kunnen verder uit elkaar geplaatst worden dan bij andere systemen.

Dit betekent dat er meer ruimte is voor uw pannen. De branders zijn vanwege de solide vorm, de krasvaste en vuilafstotende branderdoppen goed en makkelijk schoon te houden. Bovendien is de A+ brander milieuvriendelijk dankzij uiterst schone verbranding en veilig dankzij de vlambeveiliging.

* Met uitzondering van de HG611KBA



Gaskookplaat met Fusion Volcano wokbrander en digitale timer per zone (90 cm)



HG9572MDA

matzwart glas

€ 1.879,-

Uitvoering

- gas-op-glas MAGNA design kookplaat
- matzwart glas met borstelpatroon
- vitro-keramisch glas (kras- en slijtvast) met RVS zijprofielen

Kookzones

- A+ branders en een Fusion Volcano wokbrander
- 5 kookzones:
 - links: Fusion Volcano wokbrander met binnenbrander (0,25-3,00 kW) en buitenbrander (0,25-6,00 kW)
 - middenvoor: normaalbrander (0,36-2,00 kW)
 - middenachter: normaalbrander (0,36-2,00 kW)
 - rechtsvoor: sterkrbrander (0,49-3,00 kW)
 - rechtsachter: sudderbrander (0,26-1,00 kW)
- 5 matzwart geëmailleerde, gietijzeren pandragers

Bediening

- draaiknoppen (massief metaal) en touch control voor de digitale timers
- geïntegreerde vonkontsteking in regelknop (druk in en draai)
- speciale schakelring voor omschakeling tussen binnen- en buitenbrander van de Fusion Volcano wokbrander
- 5 digitale timers met uitschakelfunctie bij het verstrijken van de ingestelde kookduur, voor het aflezen van de verstrekte kookduur of te gebruiken als kookwekker (stand alone)

Veiligheid

- thermo-elektrische beveiliging; geen vlam = geen gas!
- stopfunctie: centrale toets om alle branders in één keer uit te schakelen

Bijzonderheden

- ombouwset verkrijgbaar voor ombouw naar butaan/propaan
- perfect te combineren met één of meerdere apparaten uit de ATAG MAGNA-lijn

Toebehoren

- gietijzeren wokring
- gietijzeren sudderrooster

Technische specificaties

- gastype: g25.3-25mbar
- aansluitwaarde: 5,1 W

Accessoires

CS503BF ombouwset butaan/propaan

€ 39,-



Gaskookplaat met Fusion Volcano wokbrander (90 cm)



HG9511MBA	RVS	€ 1.839,-
HG9571MBA	zwart glas	€ 1.629,- 

Uitvoering

- MAGNA design kookplaat: gas-op-glas of RVS uitvoering
- vitro-keramisch glas (kras-en slijtvast) met RVS zijprofielen
- zwartglas uitvoering heeft een tweekleurige bedrukking op het glas

Kookzones

- A+ branders en een Fusion Volcano wokbrander
- 5 kookzones:
 - links: Fusion Volcano wokbrander met binnenbrander (0,25-3,00 kW) en buitenbrander (0,25-6,00 kW)
 - middenvoor: normaalbrander (0,36-2,00 kW)
 - middenachter: normaalbrander (0,36-2,00 kW)
 - rechtsvoor: sterkbrander (0,49-3,00 kW)
 - rechtsachter: sudderbrander (0,22-1,00 kW)
- 5 matzwart geëmailleerde, gietijzeren pandragers

Bediening

- draaiknoppen (massief metaal)
- geïntegreerde vonkontsteking in regelknop (druk in en draai)
- speciale schakelring voor omschakeling tussen binnen- en buitenbrander van de Fusion Volcano wokbrander

Veiligheid

- thermo-elektrische beveiliging; geen vlam = geen gas!

Bijzonderheden

- ombouwset verkrijgbaar voor ombouw naar butaan/propan
- perfect te combineren met één of meerdere apparaten uit de ATAG MAGNA-lijn

Toebehoren

- gietijzeren wokring
- gietijzeren sudderrooster

Technische specificaties

- gastype: g25.3-25mbar
- aansluitwaarde: 0,6 W

Accessoires

CS503BF	ombouwset butaan/propan	€ 39,-
---------	-------------------------	--------



Gaskookplaat met Fusion Volcano wokbrander (80 cm)



HG8571MBA zwart glas € 1.479,-

Uitvoering

- MAGNA design kookplaat: gas-op-glas
- vitro-keramisch glas (kras-en slijtvast) met RVS zijprofielen
- zwart glas uitvoering heeft een tweekleurige bedrukking

Kookzones

- A+ branders en een Fusion Volcano wokbrander
- 5 kookzones:
 - links: Fusion Volcano wokbrander met binnenbrander (0,25-3,00 kW) en buitenbrander (0,25-6,00 kW)
 - middenvoor: normaal brander (0,36-2,00 kW)
 - middenachter: normaal brander (0,36-2,00 kW)
 - rechtsvoor: sterkbrander (0,49-3,00 kW)
 - rechtsachter: sudderbrander (0,22-1,00 kW)
- 5 matzwart geëmailleerde, gietijzeren pandragers

Bediening

- draaiknoppen (massief metaal)
- geïntegreerde vonkontsteking in regelknop (druk in en draai)
- speciale schakelring voor omschakeling tussen binnen- en buitenbrander van de Fusion Volcano wokbrander

Veiligheid

- thermo-elektrische beveiliging; geen vlam = geen gas!

Bijzonderheden

- ombouwset verkrijgbaar voor ombouw naar butaan/propaan
- perfect te combineren met één of meerdere apparaten uit de ATAG MAGNA-lijn

Toebehoren

- gietijzeren wokring
- gietijzeren sudderrooster

Technische specificaties

- gastype: g25.3-25mbar
- aansluitwaarde: 0,6 W

Accessoires

CS503BF ombouwset butaan/propaan € 39,-



Gaskookplaat (64 cm)



HG6471MBA zwart glas € 1.079,-

Uitvoering

- MAGNA design kookplaat: gas-op-glas
- vitro-keramisch glas (kras-en slijtvast) met RVS zijprofielen
- matzwart glas uitvoering is met een borstelpatroon
- zwart glas uitvoering heeft een tweekleurige bedrukking op het glas

Kookzones

- A+ branders
- 4 kookzones:
 - linksvoor: sterkbrander (0,49-3,00 kW)
 - linksachter: sudderbrander (0,22-1,00 kW)
 - rechtsvoor: normaalbrander (0,36-2,00 kW)
 - rechtsachter: normaalbrander (0,36-2,00 kW)
- 4 matzwart geëmailleerde, gietijzeren pandragers

Bediening

- draaiknoppen (massief metaal)
- geïntegreerde vonkontsteking in regelknop (druk in en draai)

Veiligheid

- thermo-elektrische beveiliging; geen vlam = geen gas!

Bijzonderheden

- ombouwset verkrijgbaar voor ombouw naar butaan/propaan
- perfect te combineren met één of meerdere apparaten uit de ATAG MAGNA-lijn

Technische specificaties

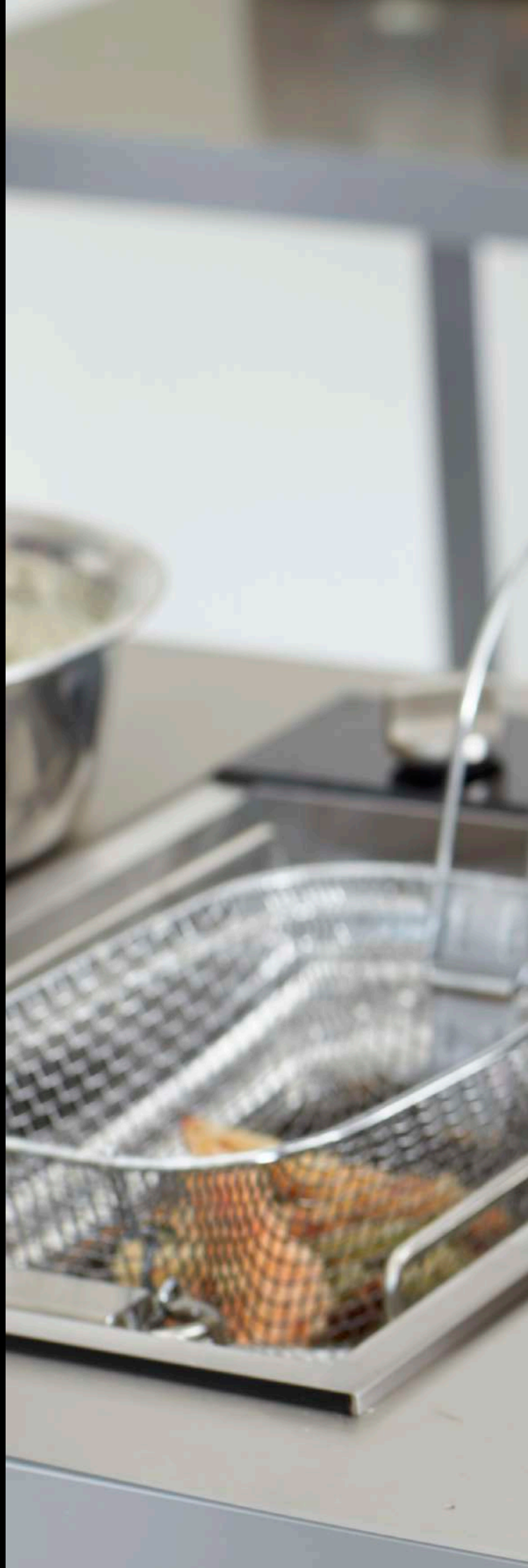
- gastype: g25.3-25mbar
- aansluitwaarde: 0,6 W

Accessoires

CS401BF ombouwset butaan/propaan € 32,-

Puzzelo's

ATAG Puzzelo's bieden de gewenste flexibiliteit om kooktechnieken te combineren. U stelt zelf de kooktechnieken samen. Zo kunt u grillen, bakken en frituren. Ook kunt u de Puzzelo's combineren met bredere kookplaten met dezelfde dieptemaat voor gas of inductie. De Puzzelo's zijn uitgevoerd in het design van de MAGNA-lijn met massief metalen regelknoppen, strakke lijnen en een gedetailleerde RVS randafwerking. Mix and match de ATAG Puzzelo's.





Puzzelo inductiekookplaat met Bridge Induction (33 cm)



HI3271MV

zwart glas

€ 1.149,-

Uitvoering

- vitro-keramisch glas (slijt- en krasvast) met RVS zijprofielen
- tweekleurige zone bedrukking

Kookzones

- 2 kookzones:
 - voor/achter: Bridge Induction zone 180 x 220 mm/40-3700 W
 - door twee Bridge Induction zones (voor en achter) aan elkaar te koppelen ontstaat er één grote kookzone van 22 x 40 cm
- zeer korte aankooktijd door boost stand en een 110% permanent vermogensstand

Bediening

- full touch control
- aan/uit schakelaar per zone
- automatische panherkenning
- 13 vermogensstanden, inclusief boost functie op alle kookzones (LED indicatie)
- snelkeuzestanden (met sprongen door vermogensstanden)
- 1 digitale timer instelbaar per zone met uitschakelfunctie
- voorinstelde programma's voor wokken, braden en grillen
- temperatuurgestuurde programma's voor het échte sudderen en warmhouden
- automatische (aan)kookfunctie
- pauzefunctie
- Bridge functie

Veiligheid

- centrale toets om alle kookzones in één keer uit te schakelen
- automatisch uit bij oververhitting
- automatische kookduurbegrenzing per zone
- restwarmte indicatie
- kinderslot
- pandetectie: geen pan, geen vermogen

Bijzonderheden

- eco stand-by vermogen: 0,3 W
- te combineren met alle MAGNA kookplaten met RVS zijprofielen en met alle MAGNA Puzzelo's
- perfect te combineren met één of meerdere apparaten uit de ATAG MAGNA-lijn

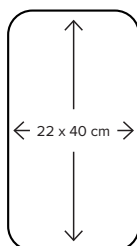
Toebehoren

- koppelstrip

Technische specificaties

- inbouwdiepte: 43 mm
- aansluitwaarde: 3,70 kW

Kookzones



Puzzelo friteuse (33 cm)

FR3171M

zwart glas

€ 1.199,-

Uitvoering

- vitro-keramisch glas (kras- en slijtvast) met RVS zijprofielen
- zwart glazen deksel en metalen handgreep
- tweekleurige bedrukking van het glas

Friteuse

- inhoud 3 - 3,5 liter
- uitneembare bak voor frituurolie
- koude zone voor bezinksel

Bediening

- thermostatische bediening, draaiknop (massief metaal)
- 'op temperatuur' indicatie

Veiligheid

- thermostatische beveiliging
- aan/uit signalering

Bijzonderheden

- te combineren met alle MAGNA kookplaten met RVS zijprofielen en met alle MAGNA Puzzelo's
- niet direct naast een gaskookplaat inbouwen
- perfect te combineren met één of meerdere apparaten uit de ATAG MAGNA-lijn

Toebehoren

- koppelstrip
- draadkorf met handgreep

Technische specificaties

- aansluitwaarde: 2,20 kW

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.

MAGNA-ovens

Met de MAGNA-ovens haalt men het ultieme gereedschap in huis, met de beste bak-, grill- en stoomprestaties, in een schitterend design. Voor het bedieningspaneel en deur is een bijzonder soort glas toegepast, in een zachtzwarte kleurstelling met een subtiel pareleffect in de achtergrond. De deur met softclose-scharnieren laat zich openen met een metalen handgreep die uit een stuk gefreesd is. Aan de zijkanten van de ovens zijn metalen profielen aangebracht die er voor zorgen dat de oven fraai omlijst is en een perfecte eenheid vormen met de inbouwkast.

De bakplaten en roosters glijden makkelijk in en uit de oven op de nieuwe telescopische geleiding met vergrendeling. De glad geëmailleerde binnenruimte laat zich eenvoudig reinigen met de hand, maar ook door pyrolyse of Steam-clean functie. De oven kan gemakkelijk bediend worden door een user interface met een TFT touchscreen. Hiervoor is een unieke bedienfilosofie ontwikkeld, gebaseerd op de behoeften van de thuiskok.





Kies de juiste oven afhankelijk van uw kookgewoonte



3 in 1 oven

Eén oven die echt alles kan: opwarmen, bakken én stomen. Door een volwaardige stoomfunctie, sterke magnetron en multifunctionele oven gecombineerd in 1 apparaat ontstaat een unieke alleskunner.

Multifunctionele ovens

Taarten, pizza's en meringue bakken, doet u als thuis kok 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. De multifunctionele ovens van ATAG combineren beide verwarmingssystemen apart of gelijktijdig om welk gerecht dan ook perfect te bereiden.

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 vitamines en mineralen. Ook regenereren en ontdooien behoort tot de mogelijkheden.

Combi-stoomoven

Vis en groenten behouden hun structuur, smaak en knapperigheid wanneer ze op lage druk gestoomd worden. De thuis kok 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. Door de combinatie van ovenwarmte met stoom blijft ieder gerecht mals en is uitdrogen onmogelijk. Zo wordt uw vlees sappig van binnen en knapperig van buiten. En bakt u het perfecte brood met een glanzende korst en luchtig aan de binnenkant.

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.

Eigenschappen ovens



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.



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 thuiskok 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).



Soft-close

De deur heeft soft-close en -opening*. Dit betekent dat de deur zachtjes dichtgaat (vanaf 20 graden wordt de deur dichtgetrokken) en ook bij het openen zachtjes naar beneden draait (vanaf 80 graden). Tussen 20 en 80 graden blijft de deur in de gekozen stand open staan.

* De MAGNA-oven met magnetron CX4674M en de MATRIX-ovens hebben alleen soft-close.



Kinderslot

Veilig, geen ongewenste bediening van apparaat, met een druk op de knop worden de functies geblokkeerd.

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.



Culisensor

Een echte thuiskok 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.



Snel voorverwarmen

Snel wat warm op tafel zetten voor de gasten, met deze functie zorgt de oven dat het gerecht binnen mum van tijd de oven in kan.



TFT touchscreen

User Interface met een TFT touchscreen. Hiervoor is een unieke bedienfilosofie ontwikkeld. De meest gebruikte functies zijn direct bereikbaar. De overige functies zijn eenvoudig via het menu te selecteren. Er is altijd een duidelijke status-feedback, zoals men in professionele restaurantkeukens gewend is: in één oogopslag is temperatuur en resttijd af te lezen.

3 in 1 oven de ultieme alleskunner



De thuiskok haalt met de 3 in 1 oven dé ultieme alleskunner in huis. Eén oven die alles kan; opwarmen, bakken én stomen. Maar door de verschillende functies die je met deze oven kunt combineren, bijvoorbeeld hetelucht en stomen of magnetron en oven, haal je eigenlijk een 5 in 1 oven in huis. Bijzonder aan deze oven is dat deze beschikt over een volwaardige stoomfunctie. Dit zorgt ervoor dat groenten en vis kunnen worden gestoomd zonder risico van smaakoverdracht.

Volwaardige stoomfunctie

Met de volwaardige stoomfunctie van deze oven, kun je op 100 graden volledige gerechten, groenten, vlees en vis stomen, maar je kunt met deze oven ook op lage temperatuur gerechten sous vide laten garen. Hiermee blijven vitamines en smaak perfect behouden.

Multifunctionele oven

Deze multifunctionele oven is naast de volwaardige stoomfunctie tevens uitgerust met een magnetronfunctie. De magnetron heeft een vermogen tot maar liefst 1.000 W waardoor geen draaiplateau nodig is. Bovendien is de oven uitgerust met 11 verschillende ovenfuncties. Daarmee is deze 3 in 1 met recht een alleskunner.

De grootste in zijn soort

Van buiten een compacte oven maar van binnen de grootste in zijn soort. De 3 in 1 oven heeft een inhoud van maar liefst 50 liter. Dit zorgt ervoor dat er meer ruimte is voor het gerecht in de oven. Bovendien kan de hetelucht beter rondom het gerecht circuleren wat het garen bevordert.

Fase bakken

Bij fase bakken bakt u letterlijk het gerecht in verschillende fases. Grill bijvoorbeeld eerst het vlees, verwarm daarna met hetelucht en gaar tot slot na met stoom. Handmatig in te stellen of via automatische programma's. Malser en krokanter kunt u het niet krijgen.

Bediening MAGNA

Kleuren display

MAGNA Ovens en koffiemachines zijn uitgerust met een kleuren TFT scherm. Een display die u in heldere symbolen en tekens eenvoudig leidt naar de verschillende instellingsopties, de persoonlijke bijstellingsmogelijkheden en naar een grote hoeveelheid programma's. U kunt hiermee eindeloos combineren en experimenteren tot uw ideale combinatie en prestatie bereikt is.

Intuïtieve bediening

De ontwikkeling van een bediening vindt zowel plaats vanuit de filosofie van intuïtieve bediening als vanuit professioneel gebruik. U moet uiteindelijk intuïtief de keuzes bereiken die het beste passen bij de prestatie die u wenst neer te zetten met uw MAGNA apparaat.



Uitgelijnde displays

De displays van MAGNA zijn zo geplaatst dat ze perfect met elkaar uitlijnen mocht u meerdere oven-achtige producten of een koffiemachine met elkaar willen combineren. Hierdoor ontstaat een uiterst sterk designbeeld in uw keuken.

Chique kleurstelling

De TFT displays zijn prachtig verwerkt in het parelzwarte glas. De lichte toonafwijking tussen het display en het apparatenfront zorgt dat het apparaat een chique en geavanceerde uitstraling heeft. Daarnaast is het uiterst makkelijk schoon te maken is. Alles is verwerkt in en achter het glaspaneel.

Koffiemachine

Voor velen is een inbouwkoffiemachine de ultieme luxe, onderdeel van hun droomkeuken. De nieuwe MAGNA-koffiemachine is een prachtige aanvulling op onze lijn van MAGNA-ovens en lades.



Dit product heeft alles wat u mag verwachten van een apparaat uit de MAGNA-lijn: Hoogwaardig materiaalgebruik, perfecte afwerking en een mooie detaillering. De bediening geschiedt door een TFT touch-screen, met daarin dezelfde vormgeving en hetzelfde kleurgebruik als bij de ovens. Het menu begeleidt u naar uw persoonlijke keuze voor uw favoriete kopje koffie. De koffiebeleving is op een nieuw niveau gezet door de veelheid aan keuzes, van latte macchiato tot espresso. Er zijn vele individuele instellingen en de favoriete keuzes zijn gemakkelijk op te slaan, per gekozen profiel, dat per lid van het huishouden of gast is in te stellen.

Erg handig is de eenvoudig uitneembare melkthermoskan van RVS. De melk blijft langer koel en goed buiten de koelkast door de isolerende werking van de melkthermoskan.





reddot design award
winner 2018



Inbouw koffiemachine met TFT touchscreen (45 cm)



CM4574M

zwart glas

€ 2.799,-

Uitvoering

- automatische koffiemachine, geschikt voor koffiebonen en gemalen koffie
- volledig uittrekbaar op rails voor eenvoudig bijvullen van koffiebonen (opbergvakken aanwezig)
- in hoogte verstelbare koffie uitloop
- RVS opvangrooster
- waterreservoir vanaf de voorzijde bereikbaar, inhoud 2,3 liter
- 4 x LED verlichting voor een optimaal en helder zicht
- bonenreservoir geschikt voor 350 gr koffiebonen

Functies

- 13 koffiefuncties, waaronder espresso, cappuccino, doppio, latte macchiato, caffè latte en gewone koffie
- koffiesterkte en -hoeveelheid per kopje instelbaar,
- heetwater functie
- stoomfunctie
- automatische startfunctie, de koffiemachine wordt op de ingestelde tijd voorverwarmd

Bediening

- eenvoudige bediening: touch control
- kleuren TFT touchscreen
- interactief display
- 6 vrij in te stellen gebruikersprofielen om eigen favorieten mee in te stellen
- 4 instelbare achtergrondkleuren

Schoonmaakbaarheid

- automatische indicatie water bijvullen, reinigen en ontkalken nodig, lekbakje legen
- ontkalkprogramma
- schoonmaakfunctie voor melkkan
- eenvoudig te reinigen interieur

Bijzonderheden

- ruime opbergruimte achter de koffiemachinedeur voor het opbergen van uw accessoires
- perfect te combineren met een of meerdere apparaten uit de ATAG MAGNA-lijn

Toebehoren

- melkthermoskan voor cappuccino en caffè latte; eenvoudig uitneembaar en de melk kan koel bewaard worden in de koelkast
- heetwatertap mondstuk

Technische specificaties

- aansluitwaarde: 1,35 kW
- pompdruk: 15 bar



MAGNA-vacumeerlade

De functie van de keuken kan helemaal gecompleteerd worden door de toevoeging van functionele lades. De lades zijn er als accessoirelade of als multifunctionele warmhoudlade, waarmee je borden en gerechten kunt verwarmen, ontdooien en zelfs langzaam kunt garen. Het ultieme op culinair gebied is de professionele vacumeerlade. Met de vacumeerlade komen nieuwe culinaire mogelijkheden binnen handbereik: vacumeer bijvoorbeeld vlees, al dan niet gemarineerd, om dit vervolgens op een exacte lage temperatuur te garen in de combistoomoven. Gevacumeerd voedsel is verder langer te bewaren en behoudt beter zijn smaak en voedingsstoffen. Met de vacumeerlade komen nieuwe culinaire mogelijkheden binnen handbereik: vacumeer bijvoorbeeld vlees, om dit vervolgens sous-vide te garen in de combi-stoomoven.



Bovenaanzicht vacumeerlade
(Afgebeeld met slang voor extern vacumeren)

ATAG (combi-)stoomovens hebben een speciale sous-vide stand waarbij de temperatuur op de graad nauwkeurig kan worden ingesteld. In de professionele wereld wordt deze methode al veel toegepast. Gevacumeerd voedsel kan daardoor op exact de goede temperatuur weer gegaard worden voor de perfecte smaak. Vacumeren heeft ook nog andere voordelen: gevacumeerd voedsel is langer te bewaren en behoudt beter zijn smaak en voedingsstoffen. U kunt voedsel in porties verdelen en vacumeren, zodat er geen voedsel weggegooid hoeft te worden.

Vacumeerlade

Het unieke is dat vacumeren nu op compact formaat kan, gewoon in de afmeting van een 15 cm lade! Dit betekent dat de vacumeerlade samen met een 45 cm apparaat in een 60 cm nis past. De keuken hoeft dus niet om een grote vacumeerlade heen gebouwd te worden. De effectieve ruimte voor het vacumeren doet niet onder voor de grote varianten. Door de compacte inbouw wordt deze professionele techniek bereikbaar voor de hobbykok, omdat deze in een gewone keukenplanning mee te nemen is.



Vacumeerlade (15 cm hoog)

VD1674M zwart glas € 2.499,-

Uitvoering

- lade met geïntegreerd vacumeer mechanisme voor het vacumeren van voedsel, om vervolgens sous-vide te kunnen bereiden (middels speciale sous-vide stand op de ATAG (combi-)stoomovens)
- door deze vacumeertechniek is voedsel makkelijk te portioneren, langer houdbaar, met behoud van kleur en structuur
- beschikt over een vacuümkamer die ook geschikt is om vloeistoffen mee te vacumeren

Functies

- drie vacuümniveaus voor verschillende types van voedsel
 - niveau 1: kwetsbare producten (brood, zacht fruit/groenten)
 - niveau 2: zachte producten (vloeistoffen, vis, voorbereide producten)
 - niveau 3: stevige producten (stevige groenten, vlees droge producten)
- drie sealing niveaus voor het sluiten van de zakken: van makkelijk te openen tot stevig dicht
- drie externe vacuümniveaus voor het vacumeren van bewaarboxen, wijnflessen

Bediening

- touch panel
- aan/uit knop
- instelling vacuümniveau
- instelling sealing niveau

Veiligheid

- dubbel raam in de klep van de vacuümmachine

Bijzonderheden

- perfect voor het:
 - marinieren
 - portioneren
 - bewaren
 - hersluiten
 - vacumeren voor sous-vide koken

Toebehoren

- externe vacuümslang

Technische specificaties

- aansluitwaarde: 320 W



Warmhoudlade (15 cm hoog)

WD1674M zwart glas € 899,-

Uitvoering

- luchtcirculatiesysteem voor het gelijkmatig opwarmen van divers opgestapeld serviesgoed, het warmhouden en ontdooien van gerechten en het laten rijzen van deeg
- lade met push-pull opening en telescopische geleiding
- capaciteit: 25 kg vaatwerk
- ook geschikt voor slow cooking/langzaam garen
- verwarming door middel van een verwarmingselement in de glasplaat-bodem, in combinatie met een ventilator voor de warmteverdeling
- 6 grote couverts/20 borden met een diameter van 28 cm/80 espresso-kopjes of theekoppen (afhankelijk van model)

Bediening

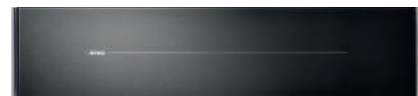
- aan/uit indicatie lampje
- temperatuurbereik: 30 - 80 °C

Bijzonderheden

- binnenafmetingen (bxhxd): 515 x 90 x 450 mm
- perfect te combineren met één of meerdere 45 cm hoge apparaten uit de ATAG MAGNA-lijn in een 60 cm nis
- glasplaat lade perfect uit te lijnen door stel mechanisme (3 mm stelbaarheid)

Technische specificaties

- aansluitwaarde: 810 W



Accessoirelade (15 cm hoog)

BD1674M zwart glas € 549,-

Uitvoering

- praktisch opbergen van ovenaccessoires
- lade met push-pull opening, anti-slipmat en telescopische geleiding
- capaciteit: 25 kg

Bijzonderheden

- binnenafmetingen (bxhxd): 515 x 90 x 450 mm
- perfect te combineren met één of meerdere 45 cm hoge apparaten uit de ATAG MAGNA-lijn in een 60 cm nis
- glasplaat lade perfect uit te lijnen door stel mechanisme (3 mm stelbaarheid)



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



CSX4674M

zwart glas

€ 2.699,-

Uitvoering

- multifunctionele oven met magnetron en volwaardige stoomfuncties in één
- ovenruimte inhoud: 50 liter
- klapdeur (soft-close)
- waterreservoir in dashboard (1,3 l)

Functies

- oven: hetelucht, onderwarmte + hetelucht, onder- en bovenwarmte, grote grill, grill, grill + ventilator, bovenwarmte, onderwarmte, onderwarmte + ventilator, pro roast, Eco-hetelucht
- magnetron: vermogen van 90 tot 1000 W door geïntegreerde roterende antenne voor de verdeling van de magnetrongolven
- stoomfuncties: 100 °C, lage temperatuur en sous vide stomen
- 3 combinatiefuncties van hetelucht en stoom voor o.a. vlees en brood
- 2 combinatiefuncties voor oven en magnetron: hetelucht + magnetron en grote grill + ventilator + magnetron
- regeneratiefunctie voor het professioneel opwarmen van gerechten
- extra functies: snel voorverwarmen, warmhouden, borden verwarmen en ontdooien
- 143 automatische programma's (koken en ontdooien) incl. 12 sous vide programma's
- memory functie
- meefase koken

Bediening

- kleuren TFT touchscreen
- programmeerbare bereidingstijd en eindtijd (uitgestelde start)
- digitale timers
- oventemperatuur instelbaar per 5 °C, van 30 - 230 °C, voor stomen van 30 - 100 °C, bij sous vide op de graad nauwkeurig
- 4 inschuifniveaus, voor meerdere gerechten

Schoonmaakbaarheid

- easy clean emaille binnenruimte / gladde ovenwanden
- Steam Clean schoonmaaksysteem (weekt vuil los)

Veiligheid

- koele ovendeur met 3 glaslagen
- kinderslot
- koelventilator

Bijzonderheden

- geen wateraansluiting nodig
- zonder draaiplateau, handig voor vierkante schalen

Toebehoren

- 1 grillrooster, 1 geëmailleerde bakplaat, 1 glazen bakplaat, 1 x 1/3 geperforeerde stoomschaal, 1 x 2/3 geperforeerde stoomschaal, 1 XL geperforeerde stoomschaal, 2 XL stoomschalen

Technische specificaties

- aansluitwaarde: 3000 W



Oven met geïntegreerde magnetron met TFT touchscreen (45 cm)



CX4674M

zwart glas

€ 2.199,-

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
- 2 combinatiefuncties voor oven en magnetron: magnetron + grill + ventilator, magnetron + hete lucht
- magnetronvermogen instelbaar 6 niveaus
- memory functie met 10 geheugenplaatsen voor uw eigen favoriete bereiding
- Quick-start
- vermogen magnetron 90 - 1000 W, geïntegreerde roterende antenne voor de verdeling van de magnetrongolven
- 127 automatische programma's; koken en ontdooien met gewichtsgingave

Bediening

- kleuren TFT touchscreen
- programmeerbare eindtijd (uitgestelde start)
- temperatuur instelbaar per 5 °C, van 30 - 250 °C
- 4 inschuifniveaus, voor meerdere gerechten

Schoonmaakbaarheid

- easy clean 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

Toebehoren

- 2 grillroosters
- 1 geëmailleerde bakplaat
- 1 glazen bakplaat

Technische specificaties

- aansluitwaarde: 3,00 kW



Combi-stoomoven met TFT touchscreen (45 cm)



CS4674M

zwart glas

€ 2.499,-

Uitvoering

- ovenruimte inhoud: 50 liter
- klapdeur (soft-close en soft-opening)
- energielabel: A+
- waterreservoir in dashboard (1,3 l)

Functies

- 11 ovenfuncties: hetelucht, Eco-hetelucht, grote grill, kleine grill, grill + ventilator, onder- en bovenwarmte, onderwarmte en ventilator, onderwarmte, onderwarmte + hetelucht, bovenwarmte, pro roast
- 3 stoomfuncties: 100 °C, lage temperatuur en sous vide stomen
- 3 combinatiefuncties voor oven en stoom
- 132 automatische programma's (koken en ontdooien) met gewichtsingave, incl. 12 sous vide programma's
- snel voorverwarm-, warmhoud-, bordenwarm- en ontdooifunctie
- regeneratiefunctie voor het professioneel opwarmen van gerechten zonder uitdrogen
- memory functie met 10 geheugenplaatsen voor uw eigen favoriete bereiding
- culisensor met kerntemperatuurmeter
- meerfase koken

Bediening

- kleuren TFT touchscreen
- digitale timer
- programmeerbare bereidingstijd en eindtijd (uitgestelde start)
- temperatuur instelbaar per 5 °C, van 30 - 230 °C, voor stomen van 40 - 100 °C
- op 2 niveaus volledig uittrekbare telescoopgeleiding (stoombestendig) voor de bakplaten, grillroosters en stoomschalen
- koken in fasen (2 of 3 na elkaar)

Schoonmaakbaarheid

- easy clean emaille binnenruimte / gladde ovenwanden
- uitneembare binnenruit
- Steam Clean schoonmaakstelsel (weekt vuil los)
- automatische ontkalkindicatie

Veiligheid

- koele ovendeur met 4 ovenruiten
- kinderslot
- koelventilator

Bijzonderheden

- geen wateraansluiting nodig
- inbouw mogelijk in: hoge kast, onder werkblad

Toebehoren

- 1 grillrooster
- 1 geëmailleerde bakplaat
- 1 x 1/3 geperforeerde stoomschaal, 1 x 2/3 geperforeerde stoomschaal, 1 x XL geperforeerde stoomschaal, 2 x XL stoomschalen
- 1 culisensor

Technische specificaties

aansluitwaarde: 2,60 kW



Combi-stoomoven met TFT touchscreen (60 cm)



CS6674M

zwart glas

€ 2.859,-

Uitvoering

- ovenruimte inhoud: 73 liter
- klapdeur (soft-close en soft-opening)
- energielabel: A+
- waterreservoir in dashboard (1,3 l)

Functies

- combinatie van stoom en hetelucht voor vlees, brood en andere gerechten
- 11 ovenfuncties: hetelucht, Eco-hetelucht, grote grill, kleine grill, grill + ventilator, onder- en bovenwarmte, onderwarmte en ventilator, onderwarmte, onderwarmte + hetelucht, bovenwarmte, pro roast
- 3 stoomfuncties: 100 °C, lage temperatuur en sous vide stomen
- 3 combinatiefuncties voor oven en steamer
- 131 automatische programma's (koken en ontdooien) met gewichtsingave, incl. 12 sous vide programma's
- regeneratiefunctie voor het professioneel opwarmen van gerechten zonder uitdrogen
- snel voorverwarm-, warmhoud-, bordenwarm- en ontdooifunctie
- memory functie met 10 geheugenplaatsen voor uw eigen favoriete bereiding
- culisensor met kerntemperatuurmeter
- meerfase koken

Bediening

- kleuren TFT touchscreen
- digitale timer
- programmeerbare bereidingstijd en eindtijd (uitgestelde start)
- temperatuur instelbaar per 5 °C, van 40 - 230 °C, voor stomen van 35 - 100 °C
- op 3 niveaus volledig uittrekbare telescoopgeleiding (stoombestendig) voor de bakplaten, grillroosters en stoomschalen
- koken in fasen (2 of 3 na elkaar)

Schoonmaakbaarheid

- easy clean emaille binnenruimte / gladde ovenwanden
- uitneembare binnenruit
- Steam Clean schoonmaaksysteem (weekt vuil los)
- automatische ontkalkindicatie

Veiligheid

- koele ovendeur met 4 ovenruiten
- kinderslot
- koelventilator

Bijzonderheden

- geen wateraansluiting nodig
- inbouw mogelijk in: kolomkast, onder werkblad

Toebehoren

- 2 grillroosters
- 2 geëmailleerde bakplaten, 1 vlak en 1 diep
- 5 stoomschalen: 2 x XL, 1 x XL geperforeerd, 1 x GN 1/3 geperforeerd, 1 x GN 1/2 geperforeerd
- 1 culisensor

Technische specificaties

- aansluitwaarde: 3,40 kW



Multifunctionele oven met pyrolyse schoonmaaksysteem en TFT touchscreen (60 cm)



ZX6674M

zwart glas

€ 2.299,-

Uitvoering

- ovenruimte inhoud: 71 liter
- klapdeur (soft-close en soft-opening)
- energielabel: A

Functies

- 10 ovenfuncties: hetelucht, Eco-hetelucht, grote grill, kleine grill, grill + ventilator, onder- en bovenwarmte, onderwarmte en ventilator, onderwarmte, onderwarmte + hetelucht, bovenwarmte, pro roast
- grillspit en draaispitmotor
- 69 automatische programma's met gewichtsingave
- snel voorverwarm-, warmhoud-, bordenwarm- en ontdooifunctie
- meefase koken
- memoryfunctie
- culisensor met kerntemperatuurmeter

Bediening

- kleuren TFT touchscreen
- digitale timer
- programmeerbare bereidingstijd en eindtijd (uitgestelde start)
- temperatuur instelbaar per 5 °C, van 30 - 275 °C
- 5 inschuifniveaus, voor meerdere gerechten
- op 3 niveaus volledig uittrekbare telescooprails voor de bakplaten en grillroosters

Schoonmaakbaarheid

- easy clean emaille binnenruimte/gladde ovenwanden
- uitneembare binnenruit
- Aqua Clean schoonmaaksysteem (weekt vuil los)
- pyrolyse schoonmaaksysteem (verandert vuil in as)

Veiligheid

- koele deur met 4 ovenruiten
- kinderslot
- koelventilator
- deurvergrendeling

Bijzonderheden

- inbouw mogelijk in: hoge kast, onder werkblad

Toebehoren

- 2 grillroosters
- 2 geëmailleerde bakplaat, 1 vlak en 1 diep
- pyrolyse bestendige zijrekjes
- 1 grillspit
- 1 culisensor

Technische specificaties

- aansluitwaarde: 3,40 kW

Afzuigkappen

Wie als thuishok veel tijd in de keuken doorbrengt, wil dat het liefst doen in een aangenaam binnenklimaat met een hoge luchtkwaliteit. De beste kookprestaties behaalt u immers in een frisse ruimte waarin afzuigkappen kookgeuren veilig en stil afvoert. Zo kunt u uw gasten blijven verwennen met ultieme culinaire hoogstandjes.

Wij bieden keuken-ventilatie voor verschillende (inbouw-)situaties en gewenste capaciteiten zodat elke chef de perfecte ventilatie voor zijn kookruimte heeft. Een afzuigkap van ATAG voert geuren en kookdampen efficiënt en opvallend stil weg. Daarbij zijn de afzuigkappen voorzien van heldere verlichting, zodat u goed zicht heeft op wat u doet. Bijzonder praktisch en duurzaam zijn de uitwasbare koolstoffilters. Ze gaan wel 3 jaar mee en zijn eenvoudig te reinigen waardoor ze weer als nieuw zijn. Zo geniet u langer van schone lucht in de keuken. Ook de RVS vetfilters zijn geschikt om te reinigen in de vaatwasser.

Verschillende afzuigsituaties

Motorloos of Duo Logic

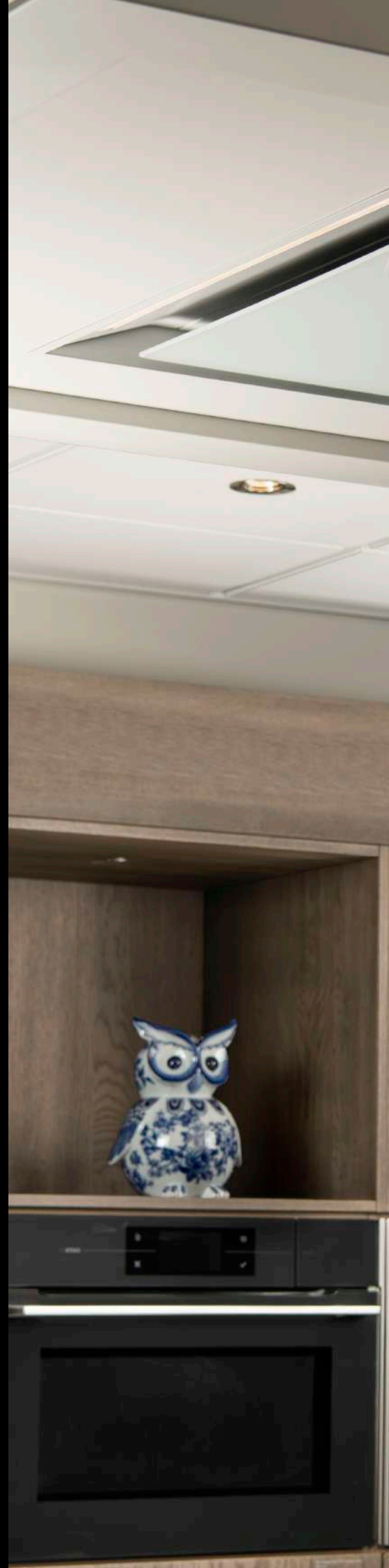
Veel moderne huizen en appartementen zijn voorzien van een centraal afzuigstelsel. Hierbij zorgt één motor voor ventilatie in de hele woning. In dat geval wordt een motorloze of Duo Logic afzuigkap op het centrale afzuigstelsel aangesloten.

Met motor

De meest voorkomende situatie is een in de afzuigkap toegepaste motor. ATAG afzuigkappen combineren altijd het juiste vermogen met de juiste filters. Hierdoor wordt het kookvlak effectief afgezogen, met een minimum aan geluid en verbruik van energie.

Recirculatie

Als het niet mogelijk is de lucht via een afvoerkanaal naar buiten af te voeren, kunt u kiezen voor een gemotoriseerd systeem dat afgezogen lucht filtert en weer terug voert in de keuken; het recirculatiesysteem.





Kenmerken plafondunits

Vrij zicht

De ideale oplossing om een open ruimte met vrij zicht te creëren in de keuken zonder allerlei versturende elementen. Bovendien is installatie van de afzuiging vrij eenvoudig. Door de uiterst dunne constructie kan de plafond unit ook in een 'slanke' koof worden ingebouwd.

Beste ventilatie

De MAGNA plafondafzuiging maakt gebruik van randafzuiging. Lucht wordt langs de afzuigranden geleid en heeft daardoor geen kans te ontsnappen. Dit creëert een hoge afzuig efficiency met een hoge lichtsnelheid zodat etensgeuren en vetten eenvoudig kunnen worden afgevoerd. Door de precieze afstemming van afzuigcapaciteit en RVS vetfilters hebben de inbouwunits zeer goede vetafvanglabels. De filters zijn vervolgens eenvoudig te verwijderen en in de vaatwasser te reinigen.



Verlichting

De plafondafzuigkap heeft dimbare LED strips die qua kleur kunnen worden aangepast tussen warm en koud wit licht. Ofwel sfeer en werklucht.



Bediening

Door middel van een afstandsbediening is de plafondafzuiging te bedienen. Deze bediening licht op zodra u het apparaat beweegt.

Eigenschappen afzuigkappen

Aangenaam binnenklimaat in de kookomgeving

Plafond inbouwunits

Plafond inbouwunits: strak en geïntegreerd voor een smaakvolle inrichting

De plafond inbouwunits van ATAG bieden een ruime keuze voor elke inbouwsituatie. Een stijlvolle afzuiging en aan het zicht onttrokken. In RVS of in een witte uitvoering maakt dat deze afzuiging één geheel vormt in de keuken. Er zijn units met een geïntegreerde motor en andere die werken via een motor op afstand.



Longlife filter

De Longlife koolstoffilters die worden toegepast voor recirculatie, zijn uitwasbaar en gaan tien keer langer mee dan reguliere filters.



Geschikt voor recirculatie

Als het niet mogelijk is de lucht via een afvoerkanal naar buiten af te voeren, of moeilijk is om die afvoer aan te leggen, kunt u kiezen voor een gemotoriseerd systeem dat afgezogen lucht filtert en weer terug voert in de keuken; het recirculatiesysteem. Bij recirculatie wordt de lucht na de vetfilters gefilterd door koolstoffilters en gereinigd weer de keuken ingelaten. Energiezuinig omdat er geen warme lucht naar buiten wordt afgevoerd.



Air Logic HR

Dankzij ATAG's Air Logic systeem absorberen de afzuigkappen vrijwel al het vet in de kookdamp. Alle dampen en geurtjes in de keuken worden snel, gelijkmatig en stil afgevoerd. Daarvoor zorgt een uitgekiend gatenpatroon in het RVS filter: dicht bij de motor – waar de meeste lucht wordt afgezogen – zijn de gaten klein, naarmate de afstand tot de motor groter wordt, zijn de gaten groter. Dat zorgt voor een gelijkmatige effectieve afzuiging over het gehele filteroppervlak. De zogenaamde 'wolkzone' vangt de kookdampen en geurtjes effectief op. Hierdoor werkt een Air Logic HR afzuigkap al bij een laag motorvermogen bijzonder effectief. Hij is dus stiller en energiezuiniger dan een conventionele afzuigkap en hij onttrekt minder warme lucht uit de woning. De duurzame RVS Air Logic HR filters zijn ook nog eens vaatwasserbestendig. Zo beschikt u altijd over een goed geventileerde ruimte waar uw gasten aangenaam kunnen vertoeven.



Clean air functie

De Clean air functie schakelt 12 of 24 uur lang, iedere tien minuten op de laagste stand in. Dit is een handige functie om de laatste kookluchtjes of de rooklucht na een feestje af te zuigen.



LED

Energiezuinige verlichting in een mooie warme kleur, (niet kil) met zeer lange levensduur, zorgt voor optimaal zicht op de kookplaat. De LED verlichting is bij de meeste afzuigkappen ook nog eens mooi dimbaar, voor een aangename (sfeer-)verlichting op het juiste niveau.

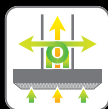
Randafzuiging

Randafzuiging is een zeer effectieve manier om lucht af te zuigen. Door de kleine opening langs de randen van de afzuigkap wordt de luchtsnelheid ter plekke sterk verhoogd. Door deze luchtsnelheid wordt alle lucht 'gepakt' en kan er geen damp naar buiten ontsnappen.



Afstandsbediening

Handige afstandsbediening om eenvoudig de plafondafzuigkap of inbouwunit te bedienen.



Duo Logic HR

Thuiskeuken in flats en appartementen hebben vaak te maken met een centrale mechanische ventilatie die aanvullende eisen stelt aan de afzuigkap. Om te zorgen dat kookliefhebbers in deze omgeving toch een optimale luchtventilatie in de keuken hebben, heeft ATAG het unieke Duo Logic HR-systeem geïntroduceerd. Dit gepatenteerde systeem combineert de afvoer van de centrale mechanische ventilatie met een recirculatiesysteem. Hierdoor wordt de afzuigcapaciteit aanzienlijk vergroot en dat is te merken. De gerecirculeerde lucht komt na zuivering weer terug in de keuken, wat bovendien energie bespaart. Het resultaat is een optimale luchtkwaliteit in uw keuken.



Automatische naloopstand

De tijdgestuurde naloopstand zorgt ervoor dat de laatste kookdampen nog worden afgezogen. De naloopstand schakelt na vijf minuten automatisch weer uit.

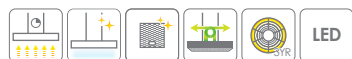


Vetfilter geschikt voor vaatwasser

Deze vetfilters zijn dankzij het kliksysteem makkelijk te verwijderen en geschikt voor reiniging in de vaatwasser. De gemakkelijkste manier om de filters te reinigen.



Downdraft afzuigkap (88 cm)



WDD9074MM

zwart glas

€ 2.699,-

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 nalooptestand (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	€ 99,-
ACR111	afstandsbediening	€ 89,-
RMS90WDD	(RMS set voor plintmontage) koolstoffilter separaat bijbestellen	€ 319,-



Eilandafzuigkap met randafzuiging (100 cm)



ES1074MN (100 cm)

zwart glas

€ 2.549,-

Uitvoering

- maximale afzuigcapaciteit ES1074MN: 855 m³/h; ES1274MN: 865 m³/h
- EC motor: zeer geruisarme motor, borstelloos, voor een langer levensduur, zeer efficiënt
- geschikt voor afvoer naar buiten
- geschikt voor recirculatie
- verlichting 2 x 5,8 W LED strip
- instelbare kleurtemperatuur (warmwit 2700K - koudwit 5600K)
- ATAG randafzuigstelsysteem

Bediening

- full touch control
- 9 snelheden inclusief intensiefstand
- intensiefstand met automatische terugschakeling
- Clean Air functie
- automatische nalooptestand (15 minuten)
- reinigingsindicatie vetfilter
- reinigingsindicatie koolstoffilter

Schoonmaakbaarheid

- 2 aluminium filters met RVS toplaag (in vaatwasser te reinigen)

Bijzonderheden

- perfect te combineren met één of meerdere apparaten uit de ATAG MAGNA-lijn
- vereiste hanghoogte boven gaskookplaat minimaal 65 cm en inductie- en keramische kookplaten minimaal 55 cm

Technische specificaties

- energie efficiëntieklasse: A+
- afvoer Ø 150 -125 -120 mm
- aansluitwaarde 179 W

Accessoires

ACC928	Long Life koolstoffilter voor recirculatie	€ 59,-
RMS105ISN	recirculatie modificatieset eiland RVS (koolstoffilter met bevestigingsbeugel, T-stuk en een RVS bovenmantel met recirculatiesleuven)	€ 279,-
FL4211N	RVS schacht uit één stuk (420 mm incl. binnenframe)	€ 539,-
FL6211N	Binnenframe tbv ophanging bijgeleverde schacht (620 mm)	€ 359,-
FL7711N	RVS schacht uit één stuk (770 mm)	€ 359,-
FL9711N	RVS schacht uit één stuk (970 mm)	€ 359,-



Wandafzuigkap met randafzuiging (90 cm)



WS9074MN (90 cm) zwart glas € 2.099,-

Uitvoering

- maximale afzuigcapaciteit WS9074MN: 786 m³/h; WS1274MN: 818 m³/h
- EC motor: zeer geruisarme motor, borstelloos, voor een lange levensduur, zeer efficiënt
- geschikt voor afvoer naar buiten
- geschikt voor recirculatie
- verlichting 2 x 3,8 W LED strip
- instelbare kleurtemperatuur (warmwit 2700K - koudwit 5600K)
- ATAG randafzuigstelsysteem

Bediening

- full touch control
- 9 snelheden inclusief intensiefstand
- intensiefstand met automatische terugschakeling
- Clean Air functie
- automatische nalooptestand (15 minuten)
- reinigingsindicatie vetfilter
- reinigingsindicatie koolstoffilter

Schoonmaakbaarheid

- 2 aluminium filters met RVS toplaag (in vaatwasser te reinigen)

Bijzonderheden

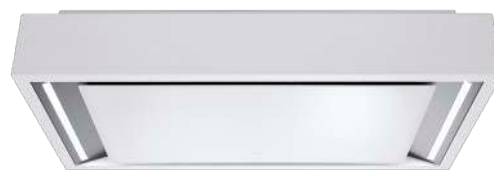
- perfect te combineren met één of meerdere apparaten uit de ATAG MAGNA-lijn
- vereiste hanghoogte boven gaskookplaat minimaal 65 cm en inductie- en keramische kookplaten minimaal 55 cm
- randafzuigingsplaat met gasveren, gemakkelijk te openen en sluiten
- 1 uitwasbaar Longlife koolstoffilter (optioneel)

Technische specificaties

- energie efficiëntieklasse: A+
- afvoer Ø 150 -125 -120 mm
- aansluitwaarde 178 W

Accessoires

ACC928	Long Life koolstoffilter voor recirculatie	€ 59,-
RMS104WSN	recirculatie modificatieset (wand) RVS (koolstoffilter met RVS bevestigingsbeugel, metalen T-stuk en een RVS bovenmantel met recirculatiesleuven)	€ 279,-



Opbouw plafondunit (100 cm)



CU1050SMR wit glas € 2.699,-

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 nalooptestand
- 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	€ 159,-
HF4003	PlasmaMade filter	€ 849,-
HF2005	Koolstoffilterset (2 stuks)	€ 79,-



Plafondunit (120 cm)



CU12754TMM

wit

€ 2.249,-

Uitvoering

- randafzuiging
- diepte 724 mm
- maximale afzuigcapaciteit 759 m³/h
- geluidsniveau 55 dB(A) op stand 2
- geschikt voor afvoer naar buiten en recirculatie, bij recirculatie RMS8255CU bijbestellen
- 2 dimbare LED strips en traploos kleuraanpassing (warmwit 2900k - koudwit 4600k)
- RAL-kleur wit: 9016

Bediening

- afstandsbediening
- 5 snelheden inclusief intensiefstand
- Clean Air functie (24 uur)
- automatische nalooptestand
- reinigingsindicatie vetfilter
- reinigingsindicatie koolstoffilter

Schoonmaakbaarheid

- 3 aluminium filters met RVS toplaag (in vaatwasser te reinigen)

Bijzonderheden

- minimale inbouwhoogte slechts 205 mm
- motor draaibaar: uitblaasmogelijkheid in 4 richtingen

Technische specificaties

- energie efficiëntieklasse: A+
- afvoermaat plat kanaal: 90 x 220 mm
- aansluitwaarde 199 W

Accessoires

RMS8255CU	Recirculatieset (Wit) inclusief 2 koolstoffilters	€ 379,-
HF2006	Koolstoffilterset (2 stuks)	€ 99,-
HF3002	Fijnstoffilter, additioneel voor RMS8255CU	€ 49,-
HF4003	PlasmaMade filter	€ 849,-
ACC455LED	LED spots (4 stuks) incl. transformator	€ 349,-



Plafondunit (120 cm)



CU12554TMM

wit

€ 2.049,-

Uitvoering

- randafzuiging
- diepte 504 mm
- maximale afzuigcapaciteit 753 m³/h
- geluidsniveau 55 dB(A) op stand 2
- geschikt voor afvoer naar buiten en recirculatie, bij recirculatie RMS8255CU (wit) bijbestellen
- 2 dimbare LED strips en traploos kleuraanpassing (warmwit 2900k - koudwit 4600k)
- RAL-kleur wit: 9016

Bediening

- afstandsbediening
- 5 snelheden inclusief intensiefstand
- Clean Air functie (24 uur)
- automatische nalooptestand
- reinigingsindicatie vetfilter
- reinigingsindicatie koolstoffilter

Schoonmaakbaarheid

- 3 aluminium filters met RVS toplaag (in vaatwasser te reinigen)

Bijzonderheden

- minimale inbouwhoogte slechts 205 mm
- motor draaibaar: uitblaasmogelijkheid in 4 richtingen

Technische specificaties

- energie efficiëntieklasse: A++
- afvoermaat plat kanaal: 90 x 220 mm
- aansluitwaarde 197 W

Accessoires

RMS8255CU	Recirculatieset (Wit) inclusief 2 koolstoffilters	€ 379,-
HF2006	Koolstoffilterset (2 stuks)	€ 99,-
HF3002	Fijnstoffilter, additioneel voor RMS8255CU	€ 49,-
HF4003	PlasmaMade filter	€ 849,-
ACC455LED	LED spots (4 stuks) incl. transformator	€ 349,-



Plafondunit (90 cm)



CU90554TMM

wit

€ 1.899,-

Uitvoering

- randafzuiging
- diepte 504 mm
- maximale afzuigcapaciteit 750 m³/h
- geluidsniveau 52 dB(A) op stand 2
- geschikt voor afvoer naar buiten en recirculatie, bij recirculatie RMS8255CU (wit) bijbestellen
- 2 dimbare LED strips en traploos kleuraanpassing (warmwit 2900k - koudwit 4600k)
- RAL-kleur wit: 9016

Bediening

- afstandsbediening
- 5 snelheden inclusief intensiefstand
- Clean Air functie (24 uur)
- automatische nalooptestand
- reinigingsindicatie vetfilter
- reinigingsindicatie koolstoffilter

Schoonmaakbaarheid

- 2 aluminium filters met RVS toplaag (in vaatwasser te reinigen)

Bijzonderheden

- minimale inbouwhoogte slechts 205 mm
- motor draaibaar: uitblaasbaarheid in 4 richtingen

Technische specificaties

- energie efficiëntieklasse: A++
- afvoermaat plat kanaal: 90 x 220 mm
- aansluitwaarde 197 W

Accessoires

RMS8255CU	Recirculatieset (Wit) inclusief 2 koolstoffilters	€ 379,-
HF2006	Koolstoffilterset (2 stuks)	€ 99,-
HF3002	Fijnstoffilter, additioneel voor RMS8255CU	€ 49,-
HF4003	PlasmaMade filter	€ 849,-
ACC455LED	LED spots (4 stuks) incl. transformator	€ 349,-



Inbouwunit (90 cm)



WU90554TMM

wit

€ 1.499,-

Uitvoering

- maximale afzuigcapaciteit 713 m³/h
- geluidsniveau 51 dB(A) op stand 2
- geschikt voor afvoer naar buiten
- geschikt voor recirculatie, RMS4055WU (wit) bijbestellen
- verlichting 2 x 1,95 W dimbare LED strips
- RAL-kleur: 9016

Bediening

- elektronische tiptoetsen
- 5 snelheden (inclusief intensiefstand)
- intensiefstand met automatische terugschakeling
- Clean Air functie (24 uur)
- automatische nalooptestand
- reinigingsindicatie vetfilter
- reinigingsindicatie koolstoffilter

Schoonmaakbaarheid

- 2 aluminium filters met RVS toplaag (in vaatwasser te reinigen)

Technische specificaties

- energie efficiëntieklasse: A++
- afvoer Ø 150 mm
- aansluitwaarde: 227 W

Accessoires

RMS4055WU	Recirculatieset (wit) inclusief koolstoffilter	€ 329,-
HF2007	Koolstoffilter	€ 99,-
HF3003	Fijnstoffilter, additioneel voor RMS4055WU	€ 39,-
HF4002	PlasmaMade filter	€ 749,-

Overzicht type filters MAGNA

In onderstaand overzicht staat per typenummer welke PlasmaMade filter, fijnstoffilter of koolstoffilter toe te passen is.

PlasmaMade filters zuiveren de lucht middels een natuurlijke moleculaire reactie. Het zorgt ervoor dat geuren geneutraliseerd worden en de lucht wordt gefilterd en gereinigd.

Fijnstoffilters zorgen voor filtering van geur- en fijnstof met een langere levensduur dan reguliere koolstoffilters. Het zorgt ervoor dat geuren geneutraliseerd worden en de lucht wordt gefilterd en gereinigd. Daarom is het belangrijk om na circa 1 jaar tijd het

fijnstoffilter te vervangen. Met dit fijnstoffilter wil ATAG een bijdrage leveren aan een gezonder binnenklimaat.

Koolstoffilters zorgen ervoor dat geuren geneutraliseerd worden en de lucht wordt gefilterd en gereinigd.

Voor het eerste gebruik van een fijnstof- en koolstoffilters is in meestal een recirculatieset benodigd. Daarna moeten alleen de filters vervangen worden.

Meer informatie vindt u op atag.nl

AFZUIGKAPPEN	PLASMAMADE FILTER	RECIRCULATIE-SET INCL. KOOLSTOFFILTER	FIJNSTOF-FILTER	VERVANGINGS KOOLSTOFFILTER
CU1050SMR	HF4003	HR0004	-	HF2005
CU12554TMM	HF4003	RMS8255CU	HF3002*	HF2006
CU12754TMM	HF4003	RMS8255CU	HF3002*	HF2006
CU90554TMM	HF4003	RMS8255CU	HF3002*	HF2006
ES1074MN	-	RMS105ISN	-	ACC928
WDD9074MM	HF4002	RMS90WDD (koolstoffilter bijbestellen)	-	ACC935
WS9074MN	-	RMS104WSN	-	ACC928
WU9054TMM	HF4002	RMS4055WU (wit)	HF3003*	HF2007
INDUCTIEKOOKPLATEN MET GEÏNTEGREERDE AFZUIGING				
HIDD8471LV	HF4003	ACC8465PLF	-	ACC8465AKF
HIDD8472LV	HF4003	ACC8465PLF	-	ACC8465AKF

* Fijnstoffilter is een additionele filter op een recirculatieset.

Recirculatieset

RMS8255CU

wit

€ 379,-

- geschikt voor alle plafonduits
- inclusief 2 koolstoffilters



Overgangsstukken & koppelstukken

Voor een overzicht van alle verkrijgbare accessoires (Naber) t.b.v. de installatie zie atag.nl

PlasmaMade filters

PlasmaMade filters zuiveren de lucht middels een natuurlijke moleculaire reactie. Het zorgt ervoor dat geuren geneutraliseerd worden en de lucht wordt gefilterd en gereinigd. PlasmaMade filters gaan 10 tot 15 jaar mee en dragen bij aan een gezonde luchtkwaliteit. De PlasmaMade filters zijn geschikt voor een breed assortiment ATAG afzuigkappen. Per PlasmaMade filter is vermeld voor welke type afzuigkap of inductiekookplaat met geïntegreerde afzuiging deze geschikt is.



PlasmaMade filter
HF4001

€ 495,-

- Dit PlasmaMade filter is geschikt voor de volgende afzuigkappen: WS9011EVM, WS90211FM, WS90292FM, WS90212FM, ES9011EVM, WV9311NM.
- Let op: aansluitwaarde 6 W / (PlasmaMade code GUC1212)

PlasmaMade filter
HF4002

€ 749,-

- Dit PlasmaMade filter is geschikt voor de volgende afzuigkappen: WDD9074MM, WS9211EM, WS9292EM, WS9012GM, WS90292BAM, WS90211BAM, WS90211IM, WS60211IM, ES10211SAM, ES10292SAM, ES9211EM, WU9054TMM, WU7011RM, WU9011RM, WV9311NM.
- Let op: aansluitwaarde 19 W / (PlasmaMade code GUC1214)



PlasmaMade filter
HF4003

€ 849,-

- Dit PlasmaMade filter is geschikt voor de volgende afzuigkappen: CU90554TMM, CU12554TMM, CU12754TMM, CU90511RM, CU90555RM, CU12511RM, CU12555RM, CU12711RM, CU12755RM, CU1050SMR (direct in toestel aan te sluiten, stekkerdoos aanwezig), HIDD8471LV, HIDD8472LV en HIDD8471E.
- Let op: aansluitwaarde 19 W / (PlasmaMade code GUC1314)

Koelen & vriezen

Voor de thuishok vormen verse producten de kern van een smakelijke en gezonde maaltijd. Vis die rechtstreeks uit de zee komt, groente en kruiden van de markt en plukvers fruit. Dan wilt u kunnen vertrouwen op een ruime, overzichtelijke en goedverlichte koeling die zijn versproducten onder perfecte omstandigheden voor langere tijd bewaart.

MAGNA Koel- en vrieskasten

MAGNA koel- en vrieskasten kenmerken zich door de beste kwaliteit en de specificaties, zoals het verlengen van de houdbaarheid van voedsel met DuraFresh of puur gebruiksgemak door No Frost waar bij ontdooien niet nodig is. Ook de koelkast levert daarmee een belangrijke bijdrage aan het kook- en keukengenot.

Welk model past in uw keuken?

Kies het juiste formaat

Bij de indeling van uw keuken speelt het formaat van de koelkast een belangrijke rol. Plaatst u een klapdeur oven of magnetron boven de koelkast, kies dan een niet al te grote koelkast zodat de oven nog makkelijk toegankelijk blijft. Combineert u graag een koelkast met een vrieskast in uw keuken, bekijk dan de mogelijkheid van twee aparte toestellen naast elkaar, een combi-toestel of een Side-by-side koelkast. Welke combinatie u ook kiest, met ATAG bent u altijd verzekerd van een perfecte koeling.

Sleepdeur montage

Bij een sleepdeur montage beweegt de koelkastdeur mee met de meubeldeur. Deze twee worden aan elkaar bevestigd met een sleepgeleider. Zowel de koelkastdeur als de meubeldeur hangen aan hun eigen scharnieren.

Deur-op-deur montage

Bij de deur-op-deur montage wordt de meubeldeur bevestigd op de deur van de koelkast. Hiermee wordt de koelkast makkelijker toegankelijk want er ontstaat een grotere openingshoek. Ook sluit de deur bij sommige types vanzelf als hij op een kier blijft staan.





Eigenschappen 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.



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.





Inbouw koelvriescombinatie, No Frost (178 cm)



KD80178BDN

deur-op-deur montage met soft-close

€ 1.979,-

Uitvoering

- energielabel: A++
- totale netto inhoud: 256 liter
- deur-op-deur soft-close montage
- heldere LED binnenverlichting

Koelgedeelte

- netto inhoud: 194 liter
- automatisch ontdooisysteem
- Cool flow: voor een optimale temperatuurverdeling in de koelkast
- Fast cool
- Vakantiestand: koelgedeelte uit te schakelen
- 3 transparante, verstelbare deurvakken met RVS afwerking, waaronder een afsluitbaar boter- en kaasvak
- 1 flessenhouder
- 4 luxe draagplateaus en van veiligheidsglas met RVS afwerking, waarvan 3 grote en 1 deelbare in hoogte verstelbaar
- 1 transparante groentelade
- Climate control

Vriesgedeelte

- netto inhoud: 62 liter
- 4-sterren vriesgedeelte
- invriesvermogen: 10 kg per 24 uur
- bewaartijd bij storing: 24 uur
- No Frost: nooit meer ontdooien
- Fast freeze
- 3 transparante laden

Bediening

- elektronische temperatuurregeling
- digitaal temperatuurdisplay (LCD)

Bijzonderheden

- draairichting van de deur omkeerbaar (links- of rechtsdraaiend)
- akoestisch alarm bij open deur
- kinderbeveiliging tegen ongewenst uitschakelen
- perfect te combineren met een of meerdere apparaten uit de ATAG MAGNA-lijn

Toebehoren

- 1 eierrekje
- 1 ijsblokeshouder

Technische specificaties

- geschikt voor omgevingstemperatuur: SN-T (10-43°C)
- energieverbruik: 230 kWh/jaar
- geluidsniveau: 39 dB(A)
- aansluitwaarde: 136 W



Inbouw koelkast, met DuraFresh (178 cm)



Inbouw vriezer met 8 laden, No Frost (178 cm)



KD80178AFN

deur-op-deur montage met soft-close

€ 1.999,-



KD80178CDN

deur-op-deur montage met soft-close

€ 1.999,-

Uitvoering

- energielabel: A++
- totale netto inhoud: 308 liter
- deur-op-deur soft-close montage
- heldere LED binnenverlichting

Koelgedeelte

- automatisch ontdooisysteem
- Cool flow: voor een optimale temperatuurverdeling in de koelkast
- Fast cool
- 5 transparante, verstelbare deurvakken met RVS afwerking, waaronder een afsluitbaar boter- en kaasvak
- 2 flessenhouder
- 6 luxe draagplateaus en van veiligheidsglas met RVS afwerking, waarvan 5 grote en 1 deelbare in hoogte verstelbaar
- Climate control

DuraFresh

- 3 Climate fresh boxen op uittrekbare telescooprails
- bovenste Climate fresh box: lage luchtvochtigheid (voor het langer vers houden van vis, vlees en zuivelproducten)
- onderste Climate fresh box: instelbare luchtvochtigheid van hoog (voor het langer vers houden van groenten en fruit) tot laag (voor het langer vers houden van vis, vlees en zuivelproducten)

Bediening

- elektronische temperatuurregeling
- digitaal temperatuursdisplay (LCD)

Bijzonderheden

- draairichting van de deur omkeerbaar (links- of rechtsdraaiend)
- akoestisch alarm bij open deur
- met de KD80178CDN te combineren als inbouw side-by-side koelvriescombinatie
- perfect te combineren met een of meerdere apparaten uit de ATAG MAGNA-lijn

Toebehoren

- 1 eierrekje

Technische specificaties

- geschikt voor omgevingstemperatuur: SN-T (10-43°C)
- energieverbruik: 133 kWh/jaar
- geluidsniveau: 37 dB(A)
- aansluitwaarde: 175 W

Uitvoering

- energielabel: A++
- totale netto inhoud: 211 liter
- deur-op-deur soft-close montage

Vriesgedeelte

- 4-sterren vriezer
- invriesvermogen: 18 kg per 24 uur
- bewaartijd bij storting: 16 uur
- No Frost: nooit meer ontdooien
- Fast freeze
- 8 transparante laden
- Climate control

Bediening

- elektronische temperatuurregeling
- digitaal temperatuursdisplay (LCD)

Bijzonderheden

- draairichting van de deur omkeerbaar (links- of rechtsdraaiend)
- akoestisch alarm bij open deur
- perfect te combineren met een of meerdere apparaten uit de ATAG MAGNA-lijn

Toebehoren

- 2 koelelementen
- 1 ijsblokeshouder

Technische specificaties

- geschikt voor omgevingstemperatuur: SN-T (10-43°C)
- energieverbruik: 244 kWh/jaar
- geluidsniveau: 38 dB(A)
- aansluitwaarde: 251W

Accessoires

- SBS102 Anti-condenskit voor side by side plaatsing

€ 149,-



Inbouw koelkast met vriesvak met DuraFresh (140 cm)



Inbouw vriezer met 6 laden, No Frost (140 cm)



KD80140BFN

deur-op-deur montage met soft-close

€ 1.849,-



KD80140CDN

deur-op-deur montage met soft-close

€ 1.779,-

Uitvoering

- energielabel: A++
- totale netto inhoud: 231 liter
- deur-op-deur soft-close montage
- heldere LED binnenverlichting

Koelgedeelte

- netto inhoud: 196 liter
- automatisch ontdooisysteem
- Fast cool
- 4 transparante, verstelbare deurvakken met RVS afwerking, waaronder een afsluitbaar boter- en kaasvak
- 1 flessenhouder
- 4 luxe draagplateaus van veiligheidsglas met RVS afwerking, waarvan 3 grote en 1 deelbare in hoogte verstelbaar
- Climate control

DuraFresh

- 2 Climate fresh boxen op uittrekbare telescooprails
- bovenste Climate fresh box: lage luchtvochtigheid (voor langer vers houden van vis, vlees en zuivelproducten)
- onderste Climate fresh box: instelbare luchtvochtigheid van hoog (voor het langer vershouden van groenten en fruit) tot laag (voor het langer vers houden van vis, vlees en zuivelproducten)

Vriesgedeelte

- netto inhoud: 20 liter
- 4-sterren vriesvak
- invriesvermogen: 2 kg per 24 uur
- bewaartijd bij storing: 15 uur

Bediening

- elektronische temperatuurregeling
- digitaal temperatuurdisplay (LCD)

Bijzonderheden

- draairichting van de deur omkeerbaar (links- of rechtsdraaiend)
- akoestisch alarm bij open deur
- kinderbeveiliging tegen ongewenst uitschakelen
- perfect te combineren met een of meerdere apparaten uit de ATAG MAGNA-lijn

Toebehoren

- 1 eierrekje
- 1 ijsblokeshouder

Technische specificaties

- geschikt voor omgevingstemperatuur: SN-ST (10-38°C)
- energieverbruik: 202 kWh/jaar
- geluidsniveau: 37 dB(A)
- aansluitwaarde: 80 W

Uitvoering

- energielabel: A++
- totale netto inhoud: 157 liter
- deur-op-deur soft-close montage

Vriesgedeelte

- 4-sterren vriezer
- invriesvermogen: 16 kg per 24 uur
- bewaartijd bij storing: 26 uur
- No Frost: nooit meer ontdooien
- Fast freeze
- 6 transparante laden
- Climate control

Bediening

- elektronische temperatuurregeling
- digitaal temperatuurdisplay (LCD)
- aan/uit schakelaar

Bijzonderheden

- draairichting van de deur omkeerbaar (links- of rechtsdraaiend)
- akoestisch alarm bij open deur
- kinderbeveiliging tegen ongewenst uitschakelen
- perfect te combineren met een of meerdere apparaten uit de ATAG MAGNA-lijn

Toebehoren

- 2 koelelementen

Technische specificaties

- geschikt voor omgevingstemperatuur: SN-T (10-43°C)
- energieverbruik: 207 kWh/jaar
- geluidsniveau: 37 dB(A)
- aansluitwaarde: 251 W



Inbouw koelkast zonder vriesvak (140 cm)



Inbouw koelkast zonder vriesvak met DuraFresh (140 cm)



KD80140ADN

deur-op-deur montage met soft-close

€ 1.489,-



KD80140AFN

deur-op-deur montage met soft-close

€ 1.779,-

Uitvoering

- energielabel: A++
- totale netto inhoud: 252 liter
- deur-op-deur soft-close montage
- heldere LED binnenverlichting

Koelgedeelte

- automatisch ontdooisysteem
- Cool flow: optimale temperatuurverdeling
- Fast cool
- 4 transparante, verstelbare deurvakken met RVS afwerking, waaronder een afsluitbaar boter- en kaasvak
- 1 flessenhouder
- 6 luxe draagplateaus van veiligheidsglas met RVS afwerking, waarvan 5 grote en 1 deelbare in hoogte verstelbaar
- 1 transparante groenteladen
- Climate control

Bediening

- elektronische temperatuurregeling
- digitaal temperatuursdisplay (LCD)

Bijzonderheden

- draairichting van de deur omkeerbaar (links- of rechtsdraaiend)
- kinderbeveiliging tegen ongewenst uitschakelen
- met de KD80140CDN te combineren als inbouw side-by-side koelvriescombinatie
- perfect te combineren met een of meerdere apparaten uit de ATAG MAGNA-lijn

Toebehoren

- 1 eierrekje

Technische specificaties

- geschikt voor omgevingstemperatuur: SN-T (10-43°C)
- energieverbruik: 109 kWh/jaar
- geluidsniveau: 36 dB(A)
- aansluitwaarde: 80 W

Uitvoering

- energielabel: A++
- totale netto inhoud: 231 liter
- deur-op-deur soft-close montage
- heldere LED binnenverlichting

Koelgedeelte

- automatisch ontdooisysteem
- Cool flow: optimale temperatuurverdeling
- Fast cool
- 4 transparante, verstelbare deurvakken met RVS afwerking, waaronder een afsluitbaar boter- en kaasvak
- 1 flessenhouder
- 5 luxe draagplateaus van veiligheidsglas met RVS afwerking, waarvan 4 grote en 1 deelbare in hoogte verstelbaar
- Climate control

DuraFresh

- 2 Climate fresh boxen op uittrekbare telescooprails
- bovenste Climate fresh box: lage luchtvochtigheid (voor het langer vers houden van vis, vlees en zuivelproducten)
- onderste Climate fresh box: instelbare luchtvochtigheid van hoog (voor het langer vers houden van groenten en fruit) tot laag (voor het langer vers houden van vis, vlees en zuivelproducten)

Bediening

- elektronische temperatuurregeling
- digitaal temperatuursdisplay (LCD)

Bijzonderheden

- draairichting van de deur omkeerbaar (links- of rechtsdraaiend)
- akoestisch alarm bij open deur
- kinderbeveiliging tegen ongewenst uitschakelen
- met de KD80140CDN te combineren als inbouw side-by-side koelvriescombinatie
- perfect te combineren met een of meerdere apparaten uit de ATAG MAGNA-lijn

Toebehoren

- 1 eierrekje

Technische specificaties

- geschikt voor omgevingstemperatuur: SN-T (10-43°C)
- energieverbruik: 125 kWh/jaar
- geluidsniveau: 37 dB(A)
- aansluitwaarde: 80 W



Inbouw koelkast zonder vriesvak, met DuraFresh (122 cm)

Inbouw koelkast zonder vriesvak (102 cm)



KD80122AFN

deur-op-deur montage met soft-close

€ 1.649,-



KD80102ADN

deur-op-deur montage met soft-close

€ 1.229,-

Uitvoering

- energielabel: A++
- totale netto inhoud: 196 liter
- deur-op-deur soft-close montage
- heldere LED binnenverlichting

Koelgedeelte

- automatisch ontdooisysteem
- Cool flow: optimale temperatuurverdeling
- Fast cool
- 3 transparante, verstelbare deurvakken met RVS afwerking, waaronder een afsluitbaar boter- en kaasvak
- 1 flessenhouder
- 4 luxe draagplateaus van veiligheidsglas met RVS afwerking, waarvan 3 grote en 1 deelbare in hoogte verstelbaar
- Climate control

DuraFresh

- 2 Climate fresh boxen op uittrekbare telescooprails
- bovenste Climate fresh box: lage luchtvochtigheid (voor het langer vers houden van vis, vlees en zuivelproducten)
- onderste Climate fresh box: instelbare luchtvochtigheid van hoog (voor het langer vers houden van groenten en fruit) tot laag (voor het langer vers houden van vis, vlees en zuivelproducten)

Bediening

- elektronische temperatuurregeling
- digitaal temperatuursdisplay (LCD)

Bijzonderheden

- draairichting van de deur omkeerbaar (links- of rechtsdraaiend)
- kinderbeveiliging tegen ongewenst uitschakelen
- akoestisch alarm bij open deur
- perfect te combineren met één of meerdere apparaten uit de ATAG MAGNA-lijn

Toebehoren

- 1 eierrekje

Technische specificaties

- geschikt voor omgevingstemperatuur: SN-T (10-43°C)
- energieverbruik: 121 kWh/jaar
- geluidsniveau: 38 dB(A)
- aansluitwaarde: 80 W

Uitvoering

- energielabel: A++
- totale netto inhoud: 181 liter
- deur-op-deur soft-close montage
- heldere LED binnenverlichting

Koelgedeelte

- automatisch ontdooisysteem
- Fast cool
- 4 transparante, verstelbare deurvakken met RVS afwerking, waaronder een afsluitbaar boter- en kaasvak
- 1 flessenhouder
- 4 luxe draagplateaus van veiligheidsglas met RVS afwerking, waarvan 3 grote en 1 deelbare in hoogte verstelbaar
- 2 transparante groenteladen
- Climate control

Bediening

- elektronische temperatuurregeling
- digitaal temperatuursdisplay (LCD)

Bijzonderheden

- draairichting van de deur omkeerbaar (links- of rechtsdraaiend)
- kinderbeveiliging tegen ongewenst uitschakelen
- perfect te combineren met één of meerdere apparaten uit de ATAG MAGNA-lijn

Toebehoren

- 1 eierrekje

Technische specificaties

- geschikt voor omgevingstemperatuur: SN-T (10-43°C)
- energieverbruik: 101 kWh/jaar
- geluidsniveau: 33 dB(A)
- aansluitwaarde: 80 W

XXL Vaatwassers

Hygiëne en een schone werkomgeving zijn belangrijk voor de thuischef. 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.

MAGNA de perfecte mix van functionaliteit en ruimte

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.

XXL Vaatwassers

Door de grote binnenruimte, fameuze extra middenkorf en andere praktische oplossingen reinigen de XXL 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.



Verstelbare bovenkorf

Met de EasyMatic hendels is de bovenkorf eenvoudig in hoogte te verstellen. Hierdoor kan extra ruimte worden gecreëerd wat u de mogelijkheid geeft om grote borden of ander servies met afwijkende maten in de vaatwasser te reinigen.



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.



XXL indeling



Powerzone

Elke thuishok 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 bovendien tot lager water- en energieverbruik. Handig ook dat de kookliefhebber de afwas niet meer handmatig hoeft af te spelen voordat deze de vaatwasser ingaat.



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.



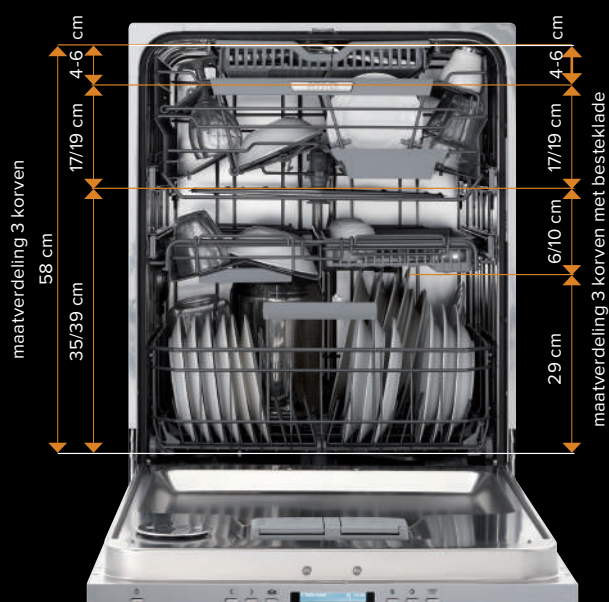
LED binnenverlichting

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

Uitzonderlijk groot: tot 40 cm hoge borden

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

XXL vaatwasser VA80-serie



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



Eigenschappen vaatwassers



18 couverts

Uitgebreide diners, feestjes en grote gezinnen: de afwas is in een handomdraai gedaan dankzij ATAG's uitzonderlijk ruime vaatwassers. Met gemak biedt de VA80-serie ruimte aan 17 tot 18 couverts. Ook grote borden, schalen en hoge glazen kunnen moeiteloos in de vaatwasser worden geplaatst.



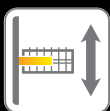
Powerzone

Elke thuis kok wil het servies, glaswerk, pannen en schalen uit de vaatwasser graag brandschoon in de kast zetten – klaar om weer de tafel mee te dekken en te koken. Dat kan met een uitgekiend sproeisysteem. ATAG heeft in alle vaatwassers uit de VA70 en VA80-serie een sproeisysteem dat bestaat uit zeven tot maar liefst tien sproeiniveaus. De unieke vaste sproeiers in de Powerzone bereiken zelfs de lastige hoekjes in pannen en kopjes. Dat levert een schonere afwas op en leidt bovendien tot lager water- en energieverbruik. Handig ook dat de kookliefhebber de afwas niet meer handmatig hoeft af te spoelen voordat die de vaatwasser ingaat.



Besteklade bovenin de vaatwasser

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.



EasyMatic

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.



Snel programma

Met het efficiënte korte programma van 20 tot 25 minuten reinigt u licht vervuilde afwas even tussendoor.



LED indicatie op de vloer

De LED verlichting aan de onderzijde van de deur met projectie op de vloer geeft de status aan van het wasprogramma. Brandt het blauwe lampje, dan is het programma net gestart, maar kan er nog steeds afwas toegevoegd worden. Rood geeft aan dat het programma bezig is en er geen nieuwe afwas meer aan toegevoegd kan worden. Het groene lampje betekent dat het programma klaar is. Bij het compacte model VA46309AT, de vaatwasser voor kortere deurpanelen VA61311MT en de vaatwasser VA63315OT zijn er twee kleuren: rood gedurende het programma en groen wanneer deze klaar is. Bij de VA63311ST en VA63311VT wordt de tijd op de vloer geprojecteerd i.p.v. de verschillende LED kleuren.



Binnenverlichting

De TT en RT modellen hebben binnenverlichting waarmee u een optimaal zicht heeft op de afwas.



Automatisch programma

Het automatische programma neemt u werk uit handen. Aan de hand van sensoren die o.a. de vervuilingsgraad van het water meten, wordt het optimale programma gekozen voor het reinigen en drogen van de afwas.



Eco programma

Met het Eco programma bespaart u nog extra op het energie- en waterverbruik t.o.v. de standaardprogramma's.



Volledig geïntegreerde vaatwasser XXL geschikt voor 18 couverts met LED binnenverlichting (60 cm)



VA8018TT

RVS

€ 1.699,-

Uitvoering

- 18 couverts
- energielabel: A++
- waterverbruik: 9,9 liter
- energieverbruik: 0,96 kWh
- geluidsniveau: 40 dB(A)

Programma's en functies

- 13 programma's inclusief 2 programma's voor halve belading: automatisch 55-65 °C, intensief 55 °C, normaal 60 °C, dagelijks 60 °C, kort 30 °C, extra kort 30 °C, kwetsbare vaat (delicaat) 40 °C, eco 55 °C, tijd 65 °C max., onderkorf 55 °C, bovenkorf 55 °C, gemengde vaat 55 °C, afspoelen, afspoelen en drogen
- 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 bestekkorf met hoge greep
- flexibele besteklade
- bovenkorf in hoogte verstelbaar (volledig beladen) dankzij EasyMatic
- bovenkorf met handgreep, kopjesrek, wijnglazenrek en messenhouder
- onderkorf met handgreep, neerklapbare bordensteunen en een voorsteun voor bordensteun (gebruikt voor borden Ø > 25 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
- ATAG geeft 10 jaar garantie op de borstelloze motor

Technische specificaties

- van voren instelbare deurbalans
- vanaf voorzijde instelbare achterpoot
- aansluitwaarde: 1,70 kW



Volledig geïntegreerde vaatwasser XXL geschikt voor 17 couverts met LED binnenverlichting (60 cm)



VA8017SRT

VA8017RT

RVS, sleepdeur montage

RVS, deur op deur montage

€ 1.529,-

€ 1.529,-

Uitvoering

- 17 couverts
- energielabel: A+++
- waterverbruik: 9,7 liter
- energieverbruik: 0,95 kWh
- geluidsniveau: 42 dB(A)

Programma's en functies

- 13 programma's inclusief 2 programma's voor halve belading: automatisch 55-65 °C, intensief 55 °C, normaal 60 °C, dagelijks 60 °C, kort 30 °C, extra kort 30 °C, kwetsbare vaat (delicaat) 40 °C, eco 55 °C, tijd 65 °C max., onderkorf 55 °C, bovenkorf 55 °C, gemengde vaat 55 °C, afspoelen, afspoelen en drogen
- nachtmodus, programma's hebben een verminderde geluidsniveau van 2dB(A)
- temperatuur- en droogtijdaanpassing
- tijdsduurverkorting
- turbo droogstelsysteem (alleen VA8017RT, deur op deur montage)
- automatische multi-tablet functie
- programma voor halve belading

Bediening

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

Interieur

- 3 donkergrijze korven
- verschuifbare bestekkorf met hoge greep
- bovenkorf in hoogte verstelbaar (volledig beladen) dankzij EasyMatic
- bovenkorf met handgreep, kopjesrek, wijnglazenrek en messenhouder
- onderkorf met handgreep, neerklapbare bordensteunen en een voorsteun voor bordensteun (gebruikt voor borden Ø > 25 cm)
- unieke middenkorf met handgreep (3 couverts extra)
- 2 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
- ATAG geeft 10 jaar garantie op de borstelloze motor

Alleen bij VA8017SRT, sleepdeur montage:

- speciale sleepdeur voor installatie op hoogte of voor een zeer lage plint (min. 2 cm)
- automatische deuropening, 20 minuten na begin droogcyclus

Technische specificaties

- van voren instelbare deurbalans
- vanaf voorzijde instelbare achterpoot
- op ooghoogte in te bouwen
- aansluitwaarde: 1,70 kW



Volledig geïntegreerde vaatwasser XXL geschikt voor 15 couverts (60 cm)



VA8015QT

RVS

€ 1.359,-

Volledig geïntegreerde vaatwasser XXL geschikt voor 15 couverts (60 cm)



VA8015NT

zwart

€ 1.199,-

Uitvoering

- 15 couverts
- energielabel: A+++
- waterverbruik: 12,7 liter
- energieverbruik: 0,82 kWh
- geluidsniveau: 44 dB(A)

Programma's en functies

- 12 programma's: automatisch 55-65 °C, intensief 55 °C, normaal 60 °C, dagelijks 60 °C, kort 30 °C, extra kort 30 °C, kwetsbare vaat (delicaat) 40 °C, eco 55 °C, afspoelen, afspoelen en drogen
- nachtmodus, programma's hebben een verminderde geluidsniveau van 2dB(A)
- temperatuur- en droogtijdaanpassing
- turbo droogstelsysteem
- automatische multi-tablet functie

Bediening

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

Interieur

- 2 donkergrijze korven
- verschuifbare bestekkorf met hoge greep
- bovenkorf in hoogte verstelbaar (volledig beladen) dankzij EasyMatic
- bovenkorf met handgreep, kopjesrek, wijnglazenrek en messenhouder
- onderkorf met handgreep, neerklapbare bordensteunen en een voorsteun voor bordensteun (gebruikt voor borden > 25 cm)

Veiligheid

- kinderslot
- aqua safe systeem/pexslang
- overloopbeveiliging

Bijzonderheden

- 2 power sproeizones
- akoestisch eindsignaal
- zelfreinigende filters
- watersensor, u verbruikt nooit meer water dan nodig is
- ATAG geeft 10 jaar garantie op de borstelloze motor

Technische specificaties

- van voren instelbare deurbalans
- vanaf voorzijde instelbare achterpoten
- aansluitwaarde: 1,70 kW

Uitvoering

- 15 couverts
- energielabel: A+++
- waterverbruik: 13 liter
- energieverbruik: 0,82 kWh
- geluidsniveau: 44 dB(A)

Programma's en functies

- 7 programma's: extra hygiëne 70 °C, dagelijks 60 °C, eco 50 °C, snel 65 °C, intensief 70 °C, tijd 65 °C max, afspoelen
- nachtmodus, programma's hebben een verminderde geluidsniveau van 2dB(A)
- temperatuur- en droogtijdaanpassing
- turbo droogstelsysteem
- automatische multi-tablet functie

Bediening

- zwart bedieningspaneel met touch control
- uitgestelde starttijd: 1-24 uur
- zout en glansspoelmiddel indicatie

Interieur

- donkergrijze korven
- verschuifbare bestekkorf met hoge greep
- bovenkorf met handgreep (voorzien van ATAG logo in een RVS badge), kopjesrek, wijnglazenrek
- bovenkorf in hoogte verstelbaar (volledig beladen) dankzij EasyMatic
- onderkorf met handgreep, neerklapbare bordensteunen en een voorsteun voor bordensteun (gebruikt voor borden > 40 cm)

Veiligheid

- kinderslot
- aqua safe systeem/pexslang
- overloopbeveiliging

Bijzonderheden

- 2 power sproeizones
- akoestisch eindsignaal
- automatische deuropening

Technische specificaties

- vanaf voorzijde instelbare achterpoot
- aansluitwaarde: 1900 W

Ook de ATAG MATRIX lijn maakt van uw keuken een belevenis!

Naast de MAGNA designlijn kunt u bij ATAG ook kiezen voor de robuuste, meer industriële MATRIX design lijn. U kunt dan kiezen uit drie verschillende kleuren: Full Black Steel, RVS en de matzwarte kleur Grafiet. MATRIX biedt vanzelfsprekend een volledige assortiment keukenapparatuur. Van ovens tot inductiekookplaten en van koelvriescombinaties tot vaatwassers. Wilt u weten welke designlijn het beste past bij uw smaak en manier van koken, gaat u dan naar www.atag.nl/brochure voor het aanvragen van de MATRIX brochure. U kunt deze brochure ook online doorbladeren, maar u kunt deze brochure natuurlijk ook opvragen bij uw keukenleverancier.



Perfecte MATRIX kleurcombinaties

Kiest u voor de robuuste MATRIX-lijn, dan heeft u de luxe om de kleur te kiezen die het beste bij uw smaak en interieur past. De matzwarte Grafiet kleur is een echte blikvanger in uw keuken. De glanzend grijze RVS kleur is tijdloos en zorgt voor een strak lijnenspel. Nieuw is de kleur Black Steel. Deze industriële geborstelde metaal-look

met donkere afwerking is de perfecte combinatie tussen de RVS metaallook en het stijlvolle donker van Grafiet. Zo bieden wij volledige creatieve vrijheid bij het inrichten van een keuken. Kies de kleur die het beste bij u en uw keuken past.

Maak ook kennis met de andere type koks

Naast de Semi-Pro thuishok die wellicht vaker voor de uitgebreide MAGNA apparatuur kiest, zijn er meerdere typen koks. Ieder met eigen redenen voor zijn of haar keuze voor apparatuur of de keuken. In de Matrix Brochure vindt u meer hierover.

MATRIX

MATRIX

BLACK STEEL

Een materiaal dat naadloos aansluit in uw keuken en toch een aantrekkelijk accent toevoegt. Rustig en donker op afstand. Spannend en rijk aan details van dichtbij. De nuances worden bepaald door de lichtinval en de diepe borsteling die fraaie highlights naar boven brengt. Door de duidelijk gedefinieerde donkere kleur en het aanpassingsvermogen aan omliggende kleuren en lichtomstandigheden gaat het materiaal mee in haar omgeving.



MATRIX

RVS

Roestvrijstaal is een klassiek en tegelijkertijd modern materiaal. Gebaseerd op de professionele keuken geeft het een hoogwaardige en tijdloze look aan de keuken. Het geborstelde glanzend grijs van het RVS reflecteert licht op een fraaie zachte wijze. Het zorgt voor een helder accent in vele stijlen keukens.



MATRIX

GRAPHITE

Grafiet is een fraaie matzwarte kleur met een zacht karakter. Dit maakt het een kleur die geen harde contrasten oplevert, maar juist harmonieert en past in vele keukensstijlen.

Het metaal van de massieve handgreep en de regelknoppen balanceren het zwart met een mooie highlight.



MATRIX

RVS

Schuif aan bij Saar de social cook

Saar kiest voor comfort in een tijdloze keuken. Zij kiest voor een inductiekookplaat met voldoende kookzones, twee ovens waaronder een combi-stoomoven, een XXL vaatwasser. Qua designlijn kiest zij voor MATRIX in de kleur RVS.



MATRIX

GRAPHITE

Schuif aan bij Anna de social cook

Anna, onze social cook, kookt op apparatuur uit de MATRIX Grafiet lijn. Zo combineert zij comfort en gemak met de trend van zwarte kookapparatuur.



MATRIX

BLACK STEEL

Op culinaire reis met Lukas de pleasure seeker

Lukas kiest voor de industriële MATRIX lijn in de kleur Black Steel. Black Steel is een levendig materiaal. Rustig en donker op afstand. Spannend en rijk aan detail van dichtbij.





Multifunctionele oven met TFT display 6.0 (60 cm)
OX6611D RVS € 1.499,-



Inductiekookplaat met Bridge Induction (90 cm)
HI09571EV zwart € 1.599,-



Plafondunit (120 cm)
CU12711RM RVS € 2.099,-



Combi-stoomoven met TFT display 6.0 (45 cm)
CS4611D RVS € 1.999,-



Inbouw koelvriescombinatie (178 cm)
KS035178B sleepdeur montage € 1.199,-



Volledig geïntegreerde vaatwasser XL geschikt voor 16 couverts met LED binnenverlichting (60 cm)
VA7016RT RVS € 1.479,-



Gaskookplaat met Supervario-wokbrander (90 cm)
HG9592EBA grafiet € 999,-



Diagonale wandafzuigkap met randafzuiging (90 cm)
WS90292FM grafiet € 1.519,-



Multifunctionele oven met pyrolyse schoonmaakstelsysteem en TFT display 6.0 (60 cm)
ZX6692D grafiet € 1.679,-



Inbouw koelkast met vriesvak (140 cm)
KD62140B deur-op-deur montage € 1.289,-



Volledig geïntegreerde vaatwasser XL geschikt voor 15 couverts (60 cm)
VA7015NT zwart € 1.169,-



Inductiekookplaat met geïntegreerde afzuiging (80 cm)
HIDD847IE zwart glas € 2.999,-



Vrijstaande koelkast zonder vriesvak (185 cm) en wijn- en drankenkoeler met vriezer (185 cm)
KA2512AD Black Steel € 1.799,-
KA2512WD Black Steel € 2.949,-



3-in-1 oven met TFT display 6.0 (45 cm)
CSX46121D Full Black Steel € 2.399,-



Inbouw koffiemachine met TFT touchscreen (45 cm)
CM4612D Black Steel € 2.599,-

Passie voor koken, passie voor kwaliteit



Zalm met asperges, pappardelle, truffel en beurre noisette

🕒 20 min. - Moeilijkheidsgraad: 🍳🍳🍳

Benodigheden voor 4 personen

- 150 gr verse zalmfilet p.p.
- 100 gr droge pappardelle p.p.
- 150 gr geschilde groene asperges p.p.
- 100 gr ongezouten roomboter
- 1 dl sojaroom
- 4 eierdooiers
- 2 eetlepels citroensap
- Truffelschaaf naar smaak
- Peper en zout

Werkwijze

1. Verwarm de combi-stoomoven voor op 50 graden 100% stoom.
2. Gaar de zalm 12 minuten in de oven op de geperforeerde stoomschaal.
3. Als de zalm klaar is laat je deze even rusten op het aanrecht.
4. Verwarm de combi-stoomoven voor op 100 graden 100% stoom.
5. Meng de sojaroom met de eierdooiers en het citroensap.
6. Verdeel de asperges over de geperforeerde stoomschaal en stoom de asperges in 12 minuten gaar.
7. Verhit in een steelpannetje de roomboter tot deze goudbruin wordt.
8. Kook de pappardelle gaar in ruim water.
9. Giet de pappardelle af wanneer deze gaar is.
10. Voeg het soja/eieren mengsel door de pappardelle en verwarm dit nog enkele minuten door, voeg eventueel wat water toe zodat er een mooie saus ontstaat.
11. Bak de zalm in een pan met een klein klontje boter om en om bruin.
12. Maak het bord op door eerst de gestoomde asperges op het bord te leggen.
13. Leg hier op de pappardelle en de zalm.
14. Garneer af met wat truffelschaaf.

Eet smakelijk!

Service & Garantie

De keuze voor ATAG is een keuze voor hoogwaardige en duurzame kookapparatuur. Via 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 of via 088 - 882 18 01.

G8 uitgebreid – dat is 8 jaar ATAG garantie*

In uw nieuwe keuken 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 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 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.atag.nl/service. 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. Hier kunt u alle relevante informatie vinden rond gebruik, installatie, veiligheid en onderhoud.

Wijzigingen, zet- en drukfouten voorbehouden.

Adresgegevens & route



Wilt u persoonlijk advies van onze adviseurs? Maak dan een afspraak via onze website. Deze kunt u eenvoudig plannen op www.atag.nl/experience-center of bel voor het maken van een afspraak 026 – 882 11 00. Het telefoonnummer is bereikbaar van maandag t/m vrijdag.

Op zaterdag is het Experience Center geopend van 10.00 – 17.00 uur. Op zaterdag kunt u geen afspraak plannen met een adviseur. Het Experience Center is op zondag en maandag gesloten.

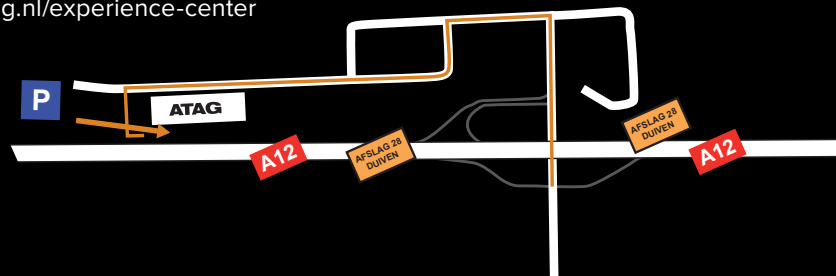
Adresgegevens en contactinformatie:

Impact 83

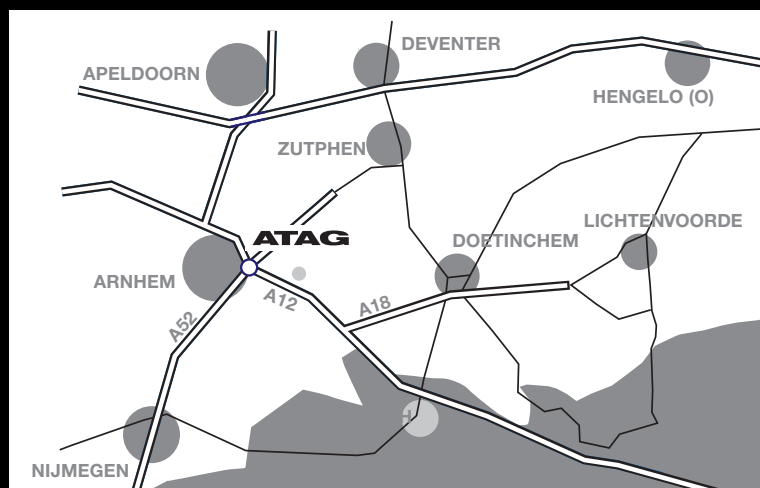
6921 RZ Duiven

Tel: 026 - 882 11 00

www.atag.nl/experience-center



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



Bezoekadres hoofdkantoor ATAG
en ATAG Experience Center:
Impact 83 - 6921 RZ Duiven, Nederland
Tel: 026 - 882 1100
www.atag.nl

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

Gepubliceerd in november 2019 - 736084
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.

ATAG
we love to cook