

# COLLECTION '23

APPAREILS DE CUISINE ATAG



**ATAG**  
*we love to cook*



# RÉVEILLENZ LE CHEF QUI SOMMEILLE EN VOUS

Votre cuisine. L'endroit où vous vous réveillez le matin avec votre premier ristretto, bien tranquille. Là où vous essayez de nouvelles recettes, le soir. Où vous créez des chefs-d'œuvre gastronomiques, avec lesquels vous épatez vos amis. Et vous-même aussi ! La cuisine est un lieu de convergence. C'est pourquoi nous faisons tout pour que votre cuisine soit l'endroit le plus agréable de la maison. Avec des appareils de qualité supérieure, qui réveillent le chef qui sommeille en vous et grâce auxquels vous ne ratez jamais aucune préparation.

**ATAG**  
*we love to cook*

# SOMMAIRE

Découvrez ATAG	6	<b>2. Hottes</b>	28
Services Premium	8		
Tranquillité d'esprit ATAG	9	<b>3. Fours</b>	
Inspiration ATAG	10	MAGNA : Pearl Grey	36
Nos gagnants	11	Matrix : Graphite	37
MAGNA & Matrix	12		
Démonstrations culinaires & master classes	15	<b>4. Lave-vaisselle</b>	
		Lave-vaisselle Premium Green	48
<b>1. Tables de cuisson</b>			
Elevate™	18	<b>5. Caves à vin</b>	54
Celsius°Cooking™	20		
		<b>6. Réfrigérateurs, congélateurs et réfrigérateurs- congélateurs</b>	58

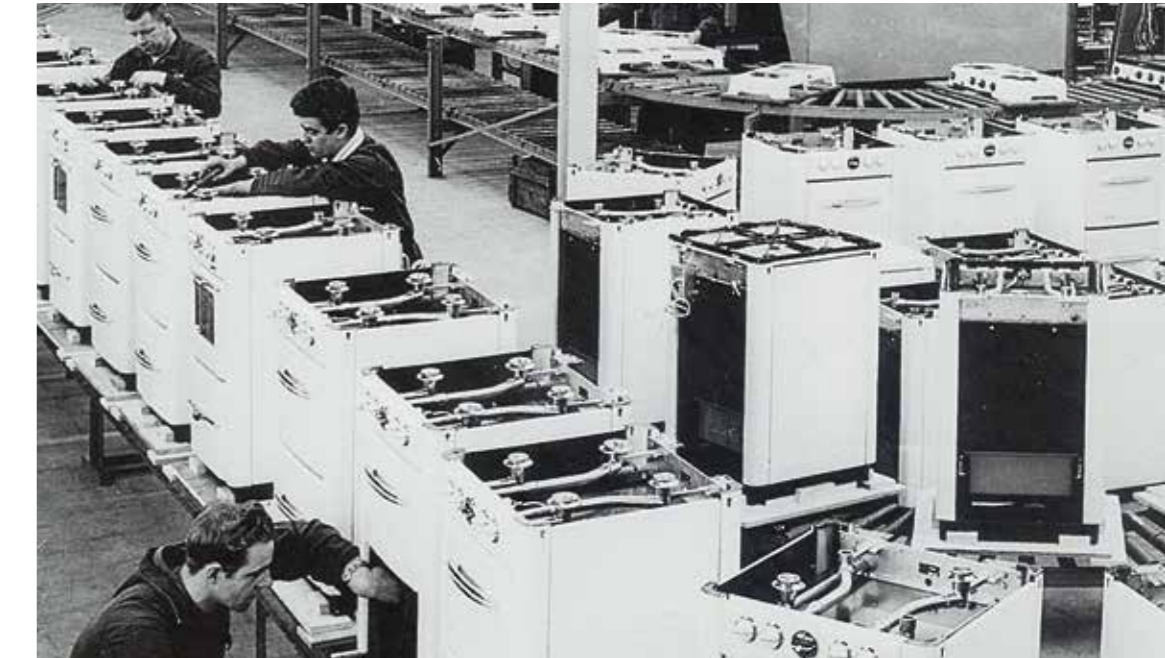


# DÉCOUVREZ ATAG

La cuisine est le centre de l'univers de tout chef. C'est l'endroit où il expérimente de nouveaux ingrédients, explore des saveurs nouvelles et prépare des plats originaux. Quelles que soient vos préférences en matière de cuisine, nos appareils ont toutes les qualités nécessaires pour une utilisation intensive et de longue durée. ATAG est synonyme de qualité et de plaisir de cuisiner. Nos appareils sont aussi de véritables pôles d'attraction : nous avons nécessairement une ligne design qui vous plaira.

## Plus de 75 ans d'expérience culinaire

Ayant vu le jour dans un hangar de l'arrière-pays Néerlandais, ATAG est aujourd'hui l'un des principaux fabricants d'appareils encastrables. Depuis plus de soixante ans, la marque a toujours été « du côté du manche ». D'abord avec la meilleure cuisinière au gaz, et aujourd'hui avec des tables de cuisson « intelligentes » et des caves à vin exclusives.



# SERVICES PREMIUM

## Garantie

ATAG offre les meilleures conditions de service du marché. Nous disposons d'un « service contact center » efficace, où vous pouvez poser toutes vos questions et faire part de vos commentaires. Et si nécessaire, nos techniciens qualifiés peuvent réparer les pannes. Tout cela dans le cadre de nos conditions uniques de service et de garantie.

## Expérience

Nous faisons tout pour que votre cuisine soit l'endroit le plus agréable de la maison. Nous organisons différentes démonstrations et master classes pour vous faire découvrir nos appareils. Tout ce qu'il faut pour réveiller le chef qui sommeille en vous.

## Service

Nous organisons en gestion propre le montage, le stock, le service et le transport.

## ConnectLife™

ConnectLife™ est notre plateforme numérique, qui vous permet de tirer le meilleur parti de vos appareils ATAG. Cette application très pratique vous donne accès à d'innombrables possibilités. Contrôlez ou surveillez votre table de cuisson, four, réfrigérateur ou même votre hotte à l'aide de votre téléphone ou de votre tablette. Connectez et synchronisez vos appareils. Notre base de données débordant de recettes, de conseils et de réglages vous donne toute l'inspiration nécessaire. Ainsi, nous rendons votre vie encore plus facile et plus amusante en cuisine.



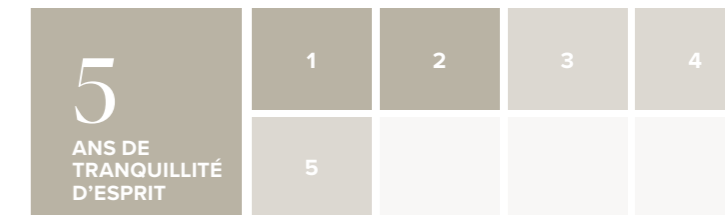
# ATAG JUSQU'À 8 ANS DE TRANQUILLITÉ D'ESPRIT

ATAG vous offre un service à long terme. Vous bénéficiez d'office d'une garantie d'usine de 2 ans et une fois l'appareil enregistré, vous êtes assuré de 5 ou 8 ans de tranquillité d'esprit. Grâce à l'enregistrement, nous disposons de toutes les données nécessaires pour vous aider rapidement en cas de panne, mais aussi pour vous fournir des informations intéressantes, en fonction de l'appareil que vous avez acheté.



Scannez le code QR pour obtenir un complément d'informations

## Trois appareils ATAG ou moins



■ Garantie d'usine

■ Extension de garantie

## Quatre appareils ATAG ou plus



■ Garantie d'usine

■ Extension de garantie

# INSPIRATION

Nous voulons vous aider à servir chaque jour à table quelque chose dont vous êtes fier et à tirer le meilleur parti de vos appareils. Boostez votre inspiration avec nos recettes créatives, apprenez-en plus sur les différentes techniques culinaires ou découvrez les conseils pratiques de nos chefs.

## Techniques de cuisson

En variant les techniques de cuisson et en combinant les ingrédients, vous pouvez préparer une grande diversité de plats délicieux. Des techniques de cuisson les plus simples aux plus complexes. Tout ce qu'il faut pour aimer encore davantage la cuisine.

## Conseils & Astuces

Comment utiliser le culisensor ? Ou comment répartir efficacement les articles dans le lave-vaisselle ? Quelle est la meilleure disposition des produits dans le réfrigérateur ? Nous vous donnons des conseils et astuces pour tirer le meilleur parti de vos appareils ATAG.

## Recettes

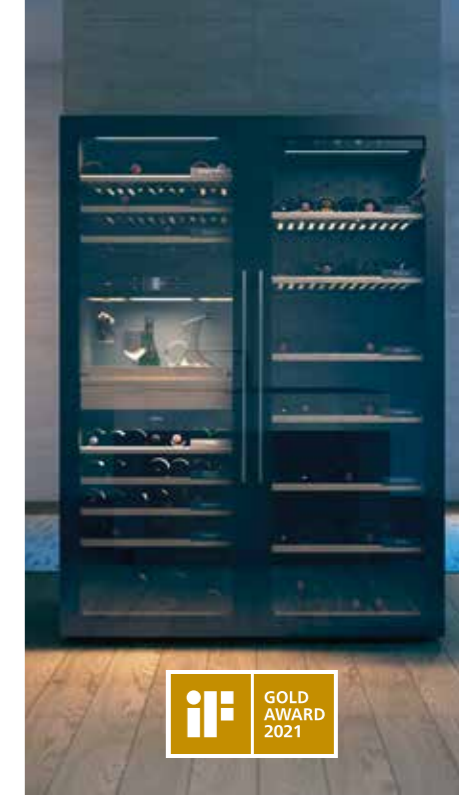
Des délicieux petits déjeuners aux plats principaux les plus surprenants. Notre site web est une riche source d'inspiration. Les tables de cuisson à induction avec Celsius°Cooking™ ont même leur site web dédié, qui vous guide pas à pas dans la cuisson au degré près.

## Le livre de cuisine ATAG

On n'a jamais assez de livres de cuisine. Le livre de cuisine ATAG, en particulier, est un must absolu dans votre (nouvelle) cuisine. Tirez le meilleur parti de votre cuisine et de vous-même et découvrez tout ce qu'il faut savoir sur toutes les techniques de cuisson. Ce livre de cuisine présente de délicieuses recettes du chef ATAG Tim. De la cuisson par induction à la cuisson à la vapeur avec le four à vapeur.



Scannez le code QR pour plus d'inspiration ou rendez-vous sur [atag.be](https://atag.be)



# NOS GAGNANTS

Chez ATAG, nous avons compris que le design est une affaire de lignes générales, mais aussi des détails, jusqu'aux plus petits. La facilité d'utilisation et l'expérience culinaire supérieure offertes ne sont d'ailleurs pas passées inaperçues dans le monde du design. C'est pourquoi nos produits innovants ont déjà remporté plusieurs prix de design. L'ATAG Elevate™ et les lave-vaisselle ATAG Premium Green ont été récompensés par le prestigieux iF Design Award. La cave à vin ATAG 3 zones a même reçu l'iF Gold Design Award. Un prix international de design décerné parmi 11.000 candidatures.



## MAGNA

Lorsque nous avons conçu notre ligne MAGNA, nous n'avions qu'un seul objectif : créer une collection d'appareils haut de gamme. Des matériaux de qualité supérieure, des détails luxueux, des lignes épurées. Et le choix entre deux magnifiques coloris : Soft Black et Pearl Grey. Une cuisine MAGNA attire immédiatement l'attention. Mais sous cet extérieur esthétique se cache un intérieur intelligent. Nous sommes constamment à la recherche de nouvelles technologies capables de travailler pour vous. Avec nos appareils, les préparations compliquées que vous connaissez pour les avoir dégustées dans les restaurants étoilés sont incroyablement accessibles. Du magret de canard cuit lentement au pain au levain avec une croûte croustillante, en passant par le yaourt maison. Tout est réglé au degré près. Vous avez ainsi le contrôle total sur votre plat. Moins de manipulations, un résultat grandiose.



## MATRIX

Notre collection MATRIX fait grande impression. La collection d'appareils est très étendue et le choix très vaste. Des fours intelligents aux machines à café élégantes. Cette ligne vous offre une liberté totale pour aménager votre cuisine dans votre propre style. Avec cette collection MATRIX, vous bénéficiez du luxe de pouvoir choisir parmi trois magnifiques couleurs. L'Inox intemporel, le Graphite tendance et le Black Steel industriel robuste. Si vous achetez plusieurs fours de cette ligne, vous le remarquerez : les cadres sont conçus de manière à ce que les fours soient parfaitement raccord. Résultat ? Non seulement une vue latérale très épurée, mais aussi une belle unité avec le meuble de cuisine. Un design parfait jusque dans les moindres détails.



# UNE MASTERCLASS EN CADEAU

Travailler avec de nouveaux appareils demande un peu d'adaptation. C'est pourquoi nous avons décidé d'aider les clients qui ont acheté une table de cuisson ATAG Celsius°Cooking™ ou un four à vapeur combiné ATAG en leur offrant une Masterclass gratuite. Vous pourrez ainsi impressionner vos invités, et vous-même aussi, avec vos talents culinaires.

Au cours de cette Masterclass, vous préparerez un dîner avec notre chef. Vous découvrirez également toutes sortes de nouvelles fonctionnalités et aurez la possibilité de poser des questions. En plus de ces Masterclasses, il existe de nombreux autres événements et actions culinaires. Découvrez-les via les QR codes ci-dessous.



Scannez le code QR et découvrez tous  
les détails des événements culinaires  
que nous organisons.



Scannez le code QR et découvrez  
les différentes actions d'ATAG



# TABLES DE CUISSON

La table de cuisson est la pièce maîtresse de votre cuisine. C'est là que vous essayez une nouvelle recette d'Ottolenghi, mais aussi où vous préparez votre ragoût classique. Nos tables de cuisson réveillent le chef qui sommeille en vous. Avec nos tables de cuisson à induction, par exemple, vous n'êtes plus limité à des zones de cuisson fixes, ce qui vous permet de disposer de suffisamment d'espace pour faire cuire simultanément plusieurs grandes et petites casseroles. Avec ATAG Celsius°Cooking™, vous préparez chaque plat au degré près, parce que vous pouvez régler très précisément les degrés Celsius de votre table de cuisson.



# LA TABLE DE CUISSON AVEC L'ASPIRATION LA PLUS SILENCIEUSE

La table de cuisson la plus intelligente avec l'aspiration la plus silencieuse. C'est pourquoi l'ATAG Elevate™ est un véritable régal. Pour les yeux. Et pour les oreilles. Sans oublier les papilles gustatives. Cette table de cuisson Elevate™ est équipée de la technologie Celsius°Cooking™, qui vous permet de cuisiner à température contrôlée. Grâce à son aspiration remarquablement silencieuse, vous pouvez parfaitement entendre le grésillement du beurre et le bouillonnement de votre ragoût ou bouillon. C'est de loin le meilleur système pour préparer les plus beaux plats et exercer tous vos talents de chef dans le plus grand calme.



Au lieu d'occuper un espace précieux dans votre cuisine, ce système d'aspiration automatique est intégré à la table de cuisson à induction. La facilité d'utilisation et l'expérience culinaire qu'il offre ne sont pas passées inaperçues dans le monde du design. Le design fait entrer la sérénité dans votre cuisine et est un véritable régal pour les yeux et les oreilles. C'est pourquoi la table de cuisson ATAG Elevate™ a été récompensée par le prestigieux iF Design Award.



## Quelle paix !

L'ATAG Elevate™ est la table de cuisson avec aspiration la plus silencieuse qui soit. Le système émet moins de 60 dB(A) lorsqu'il est en fonctionnement. Il est si silencieux que vous pouvez parler normalement tout en cuisinant et entendre toutes vos préparations qui bouillonnent, grésillent et mijotent.

## Le plus court chemin, le meilleur chemin

Cette table de cuisson dispose d'un système breveté unique, qui aspire les vapeurs de cuisson le plus efficacement possible. Il évacue l'air vers le bas avec une tour unique, qui rapproche les orifices de ventilation des casseroles. En haut pour les casseroles hautes, en bas pour les casseroles basses.

Le chemin le plus court est le meilleur. Parce que moins de puissance signifie aussi moins de bruit.

## Vers l'intérieur ou vers l'extérieur

L'ATAG Elevate™ peut être montée exactement comme vous le souhaitez. Avec une évacuation vers l'extérieur ou en recirculation. Dans ce cas, l'air est purifié par un filtre à charbon et renvoyé, propre, dans la pièce. Vous pouvez également ajouter un filtre Plasma ou un filtre à fines particules. Car un repas sain se prépare dans une cuisine bien ventilée.



**Vous voulez en savoir plus sur l'ATAG Elevate™ ?**

Scannez le code QR pour obtenir un complément d'informations



# CUISINER AVEC UNE PRÉCISION AU DEGRÉ PRÈS

Cuisiner comme un chef étoilé. Maintenant vous le pouvez aussi, grâce à la technologie ATAG Celsius°Cooking™. En effet, les tables à induction avec Celsius°Cooking™ peuvent être réglées à la fois sur les modes de cuisson standard et sur les températures pré-réglées les plus courantes. Cuire au degré près pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson. Besoin d'aide ? Le site de recettes ATAG Celsius°Cooking™ vous aide à chaque étape du processus grâce à des instructions claires et des tutoriels vidéo. ATAG Celsius°Cooking™ est votre assistant professionnel en cuisine. Il vous guide pour réaliser des créations culinaires dont vous n'auriez jamais osé rêver.



## Avec un résultat parfait à chaque fois

Avec ATAG Celsius°Cooking™, vous ne pouvez plus rater aucune préparation. Comme vous cuisinez au degré près, chaque plat est parfait, à chaque fois. Vous obtenez précisément le goût et la structure souhaités, exactement comme vous le voulez.

## Une cuisine plus sûre et plus propre

Plus de fines particules ou de substances nocives libérées par un beurre ou une huile trop chauds, car nous maîtrisons la température là où c'est nécessaire. Toutes les tables de cuisson sont dotées d'un power management puissant, permettant toujours un raccordement sûr à l'installation électrique existante. La table de cuisson est équipée d'une sécurité enfants automatique et d'un solide rebord anti-chocs en Inox.



## Vous voulez en savoir plus sur Celsius°Cooking™ ?

Scannez le code QR pour obtenir un complément d'informations

## Site spécial avec des recettes

Nous vous aidons en cuisine grâce à notre page de recettes Celsius°Cooking™ sur le site web d'ATAG. Vous y trouverez des tutoriels vidéo de centaines de recettes. Nous vous accompagnons pas à pas dans la préparation, ce qui vous permet de découvrir sans cesse de nouvelles recettes et techniques. Avec la technologie Celsius°Cooking™, vous préparez des plats très complexes sans aucune difficulté.

## Plus jamais de stress en cuisine

ATAG Celsius°Cooking™ vous offre maîtrise et contrôle de différentes manières. Vous contrôlez la température et le temps : vous n'avez plus à vous inquiéter que les plats brûlent ou cuisent trop, et vos casseroles ne débordent plus. Vous pouvez dresser une belle table en toute confiance, tout en préparant le plat parfait.





## EXPLICATION TABLES DE CUISSON CELSIUS°COOKING™

Celsius°Cooking™ est la nouvelle norme : une méthode accessible pour cuisiner à température contrôlée sur la table de cuisson à induction. Outre les positions de cuisson, vous pouvez désormais faire bouillir, cuire et griller au degré près. Avec les accessoires Celsius°Cooking™ appropriés, comme la Poêle, le Chef Pot ou la sonde de température incluse, vous réaliserez des préparations parfaites. Découvrez comment préparer les plus beaux plats, étape par étape, et quelles sont les bonnes températures sur le site web ATAG. Qu'il s'agisse de cuisiner sous vide, de réaliser la crêpe parfaite ou de ne plus faire déborder les casseroles, avec Celsius°Cooking™ tout est possible et directement accessible via la table de cuisson. Avec cette fonction de contrôle de la température, toutes les tables de cuisson à induction Celsius°Cooking™ permettent d'utiliser deux zones en même temps.



## EXPLICATION TABLES DE CUISSON ELEVATE™

L'ATAG Elevate™ est la table de cuisson avec aspiration la plus silencieuse et la plus complète qui soit. Le système émet moins de 60 dB(A) lorsqu'il est en fonctionnement. Il est si silencieux que vous pouvez parler normalement tout en cuisinant. Le système Celsius°Cooking™ et l'induction Bridge vous offrent une liberté, une flexibilité, un contrôle et une vue d'ensemble complets. C'est de loin le meilleur système pour préparer les plus beaux plats et exercer tous vos talents de chef dans le plus grand calme.

## ASSORTIMENT CELSIUS°COOKING™ ET TABLES DE CUISSON ELEVATE™

### Celsius°Cooking™



HI26471SVR  
64 cm, verre noir



HI26471SV  
64 cm, verre noir



HI27471SV  
72 cm, verre noir mat



HI27472SV  
72 cm, verre noir mat



HI28471SV  
80 cm, verre noir



HI28472SV  
80 cm, verre noir mat



HI28571SV  
80 cm, verre noir



HI28572SV  
80 cm, verre noir mat



HI29571SV  
90 cm, verre noir



HI29571SVL  
90 cm, verre noir



HI29572SVL  
90 cm, verre noir mat



HI29571SVM  
90 cm, verre noir mat



HI29572SVM  
90 cm, verre noir mat



HI29572SVM I  
90 cm, verre noir mat (encastrable à plat)



HI29671SV  
90 cm, verre noir



HI29672SV  
90 cm, verre noir mat



HI29672SV I  
90 cm, verre noir mat (encastrable à plat)



HI21472SV  
111 cm, verre noir, verre noir mat, verre noir mat (encastrable à plat)

### Elevate™



HIDD28471SV  
83 cm, verre noir



HIDD28471SV I  
83 cm, verre noir



HIDD28472SV  
83 cm, verre noir mat



HIDD28472SV I  
83 cm, verre noir mat



Voir toutes les tables de cuisson à induction avec Celsius°Cooking™ en détail ?

Scannez le code QR ci-contre et découvrez davantage d'informations



Voir toutes les tables de cuisson à induction Elevate™ en détail ?

Scannez le code QR ci-contre et découvrez davantage d'informations

# TABLES DE CUISSON À INDUCTION

Nous avons mis la barre très haut avec nos tables de cuisson à induction.

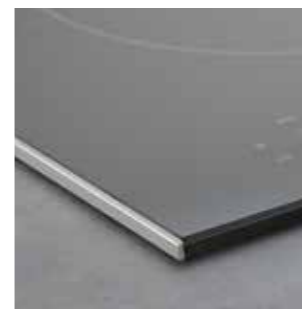
Comme votre casserole est chauffée directement, le temps de cuisson est réduit de presque la moitié. Ainsi, la préparation d'un repas peut cadrer dans n'importe quel emploi du temps. La commande est totalement intuitive, ce qui vous permet de vous concentrer sur votre plat. Quels que soient vos projets de cuisine, la table de cuisson offre suffisamment de place pour chauffer plusieurs casseroles. La table de cuisson à induction est en verre extrêmement solide et résistant aux rayures. Elle est durable et facile d'entretien. Toutes ces fonctionnalités intelligentes sont réunies dans un design épuré. La taque est parfaitement compatible avec

le reste de la collection ATAG.



## Une grillade de niveau professionnel

La table de cuisson à induction intelligente sait quand vous voulez utiliser une plaque à griller ou une plaque de cuisson Teppan Yaki. Elle relie automatiquement deux zones de cuisson entre elles (fonction bridge) pour augmenter la surface. Le mode grill répartit uniformément la puissance.



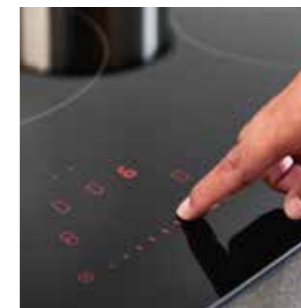
## Verre durable

Nos tables de cuisson à induction sont fabriquées en verre céramique de haute qualité. Une empreinte subtile permet de reconnaître les différentes zones. Et grâce à son cadre métallique, la taque peut résister aux chocs.



## Table de cuisson à induction noire mate

Nous cherchions un moyen de rendre notre table de cuisson encore plus élégante. Cette table de cuisson à induction arbore un motif noir en verre mat brossé unique. Et la couche supérieure en émail la dote de quelques atouts supplémentaires. Elle résiste mieux à l'usure et aux rayures, et est facile à nettoyer sans aucune trace.



## Swiper pour des réglages rapides

La bonne température au bon moment. C'est essentiel pour la réussite d'une préparation. Grâce à la commande à glissière, vous contrôlez la bonne puissance d'un seul swipe.



## Un encastrement parfait

Comme la table de cuisson est un élément très visible dans votre cuisine, nous l'installons d'office en montage posé. Mais pour donner à votre cuisine un look encore plus qualitatif, vous pouvez également l'intégrer parfaitement dans votre plan de travail



## La puissance au bout de vos doigts

La fonction boost de la table de cuisson à induction envoie plus de puissance vers vos casseroles. Pratique pour porter rapidement à température les poêles ou faire bouillir de l'eau.

# ASSORTIMENT

## Central Slider Control



HI6271B  
(60 cm)  
verre noir



HI06471E  
(60 cm)  
verre noir



HI07471EV  
(70 cm)  
verre noir



HI08471EV  
(80 cm)  
verre noir



HI08571EV  
80 cm  
Verre noir

## Écran TFT-Touch



HI39671TF  
95 cm  
verre noir



Voir toutes les tables de cuisson à induction en détail ? Scannez le code QR ou rendez-vous sur atag.be

Utilisez la référence pour trouver le produit que vous cherchez

## Touch control par zone



HI6271M  
64 cm  
verre noir



HI6271MV  
64 cm  
verre noir



HI7271M  
77 cm  
verre noir



HI8271MT  
80 cm  
verre noir



HI9271M  
90 cm  
verre noir



HI9271MV  
90 cm  
verre noir

## Table de cuisson induction-gaz



IG9571MBB  
90 cm  
verre noir

## Table de cuisson à induction à hotte intégrée



HIDD8472LV  
87 cm  
verre noir mat



HIDD8471LV  
87 cm  
verre noir mat



HIDD08471EX  
80 cm  
verre noir



HIDD08471EVX  
80 cm  
verre noir



HIDD07472EX  
70 cm  
verre noir mat



HIDD07471EX  
70 cm  
verre noir



Plaque de cuisson Teppan Yaki  
TY2240



Plaque à griller  
GP2240



Plat à rôtir  
BS2535



Batterie de 4 casseroles  
HPS404



Celsius°Cooking™ Probe - APR13S



Poêle Celsius°Cooking™ - AFP13S



Celsius°Cooking™ Chef's Pot - ACP13S



Tapis pandoer - ACC6271B



Casserole avec couvercle en verre  
HPK401



Découvrir d'autres accessoires ?

Scannez le code QR pour aller

sur le site web

# HOTTES

L'arôme délicat du pain croustillant ou de l'oignon caramélisé. Les plats qui sentent bon attirent tout le monde à table. Mais les odeurs de cuisine ne doivent pas persister trop longtemps évidemment. Une hotte ATAG permet de faire disparaître rapidement et silencieusement les odeurs après la cuisson. Pour un air sain en cuisine.



## DIVERSES HOTTES



### Modèles muraux/îlot

Un look élégant avec une performance d'aspiration maximale. Le modèle mural doit être monté contre le mur. Le modèle îlot s'installe au-dessus d'un îlot de cuisine. **En savoir plus ?**

**Scannez le code QR pour obtenir un complément d'informations**



### Hottes encastrables/ hottes télescopiques

Si vous avez une cheminée ou un meuble de cuisine au-dessus de votre table de cuisson, vous pouvez y intégrer complètement l'aspiration. Ce qui donne une impression

d'espace dans votre cuisine. **En savoir plus ? Scannez le code QR pour obtenir un complément d'informations**



### Hottes pour plafond

Les hottes pour plafond sont en grande partie invisibles. Elles sont joliment intégrées dans le plafond ou dans une cheminée. Et intelligentes : elles communiquent avec votre table de cuisson. **En savoir plus ? Scannez le code QR pour obtenir un complément d'informations**



### Hotte murale diagonale

Vous aimez le design moderne ? Alors découvrez les hottes diagonales. L'avantage du placement en diagonale est la vue optimale sur la table de cuisson.

**En savoir plus ? Scannez le code QR pour obtenir un complément d'informations**

## ASSORTIMENT DE HOTTES

### Modèles muraux/îlot



WS621RCL  
60 cm  
Inox



WS921RCL  
90 cm  
Inox



WS60211PM  
60 cm  
Inox



WS60211IM  
60 cm  
Inox



WS60211MS  
60 cm  
Inox



WS90211IM  
90 cm  
Inox



WS60292MS  
60 cm  
Graphite



WS90211PM  
90 cm  
Inox



WS90292PM  
90 cm  
Graphite



WS90211MS  
90 cm  
Inox



WS90292MS  
90 cm  
Graphite



WS90212MS  
90 cm  
Black Steel



WS8012DM  
80 cm  
Black Steel



WS90211FM  
90 cm  
Inox



WS90292FM  
90 cm  
Graphite



WS90212FM  
90 cm  
Black Steel



WS90211MX  
90 cm  
Inox



WS90292MX  
90 cm  
Graphite



WS90212MX  
90 cm  
Black Steel



### Modèles muraux/îlot (suite)



**WS9074MG**  
90 cm  
Verre noir



**WS9085MG**  
90 cm  
Pearl Grey



**ES90212MS**  
90 cm  
Black Steel



**ES1074MG**  
90 cm  
Verre noir



**ES1085MG**  
90 cm  
Inox

### Hottes encastrées/hottes télescopiques



**WV60211AC**  
60 cm  
gris argent



**WO6111BM**  
60 cm  
Inox



**WV60211AM**  
60 cm  
gris argent



**WV60292BM**  
60 cm  
Graphite



**WV60292MS**  
60 cm  
Graphite



**WV90292MS**  
90 cm  
Graphite



**WU50311BM**  
50 cm  
Inox



**WU7092BM**  
70 cm  
noir mat



**WU70211RM**  
90 cm  
gris argent



**WU90211RM**  
90 cm  
Inox



**WU90254TMM**  
90 cm  
verre blanc

### Hottes pour plafond



**CU1050SMR**  
100 cm  
blanc



**CU902511RM**  
90 cm  
Inox



**CU902554TMM**  
90 cm  
verre blanc



**CU122511RM**  
120 cm  
Inox



**CU122554TMM**  
120 cm  
verre blanc

### Solutions downdraft



**WDD9074MM**  
88 cm  
verre noir



Voir toutes les hottes en détail ? Scannez le code QR ou rendez-vous sur [atag.be](http://atag.be)

Utilisez la référence pour trouver le produit que vous cherchez

# FOURS

Un énorme plat au four pour régaler toute une tablée. Ou une pavlova à la framboise qui fait de chaque moment une fête. Il existe un four adapté pour tous vos chefs-d'œuvre culinaires. Découvrez comment la vapeur transforme votre plat en une explosion de saveurs. Ou offrez-vous le luxe d'un four 3-en-1. Un véritable four vapeur, un micro-ondes et un four en un seul appareil. Avec un four ATAG, tout est possible. Et vous gardez du temps pour profiter de vos invités. Découvrez notre collection de fours et choisissez celui qui vous convient le mieux.





## MAGNA PEARL GREY

ATAG lance le Pearl Grey : un nouveau coloris élégant dans notre ligne MAGNA. Un ton gris sophistiqué avec une poignée et des profils latéraux en acier Black Steel luxueux. La teinte grise et chaude s'assortit à tous les styles de cuisine contemporains et se marie parfaitement avec une large gamme de matériaux tels que le bois, le granit et le marbre. Pearl Grey. Un coloris sophistiqué mais ludique, vibrant mais discret, intemporel et polyvalent. Conçu pour réagir à la lumière.



## MATRIX GRAPHITE

Matrix Graphite met du piquant dans votre cuisine. Ce look noir mat frappant avec poignées et boutons noirs mats s'associe parfaitement avec des couleurs neutres comme l'olive, le gris et le taupe. Les cadres sont conçus de manière à ce que les fours soient parfaitement raccord. Résultat ? Non seulement une vue latérale très épurée, mais aussi une belle unité avec le meuble de cuisine. Un design parfait jusque dans les moindres détails.



## FOUR 3-EN-1 (CSX)

Unique : un four qui peut vraiment tout faire. Réchauffer, cuire de manière conventionnelle et à la vapeur. Combinant une fonction vapeur complète, un puissant micro-ondes et un four multifonctions dans un seul appareil, le four 3-en-1 est un appareil à tout faire vraiment unique.



**Vous voulez en savoir plus sur les fours 3-en-1 ?**

Scannez le code QR pour obtenir un complément d'informations



## FOUR AVEC MICRO-ONDES (CX)

Tous ceux qui ont des enfants savent à quel point un four à micro-ondes est indispensable. Ce four multifonctions est parfait pour toutes vos recettes qui nécessitent un bon four. De plus, la puissante technologie inverter vous permet de réchauffer en un rien de temps la préparation pour bébé, le pop-corn ou les restes de la veille. Et un plat chauffé uniformément est plus savoureux et plus sain.



**Vous voulez en savoir plus sur les fours à micro-ondes ?**

Scannez le code QR pour obtenir un complément d'informations



## FOUR À VAPEUR COMBINÉ (CS)

Vous êtes intéressé par les atouts du four à vapeur, mais vous ne voulez pas vous passer des avantages du four conventionnel. Le four à vapeur combiné associe les deux. Vous pouvez ainsi décongeler, réchauffer, cuire à la vapeur, pocher, cuire sous vide et griller avec un seul appareil. Et même programmer plusieurs préparations successives. Par exemple un plat au four. D'abord à la vapeur, puis sous le gril pour obtenir cette délicieuse croûte croquante. La vapeur est une méthode de préparation pure, qui permet de conserver jusqu'à 50% de vitamines et de minéraux en plus. Le four est conçu pour d'innombrables applications surprenantes. La cuisson à la vapeur à basse pression, par exemple, permet de préparer différents ingrédients en même temps. Sans transfert de goût et d'odeur.



**Vous voulez en savoir plus sur les fours à vapeur combinés ?**

Scannez le code QR pour obtenir un complément d'informations



## FOUR MULTIFONCTIONS (OX)

Un four multifonctions vous offre une aide flexible. Il sait que la réussite d'un plat tient à la façon de le préparer. Vous choisissez donc si vous voulez que la chaleur soit appliquée localement ou dans tout le four. Chaque plat est préparé de la meilleure façon.



**Vous voulez en savoir plus sur les fours multifonctions ?**

Scannez le code QR pour obtenir un complément d'informations



## FOUR À PYROLYSE (ZX)

Ce four est doté d'une broche pratique pour préparer un rôti parfait ou un poulet juteux classique. Et lorsque nous proposons une broche, c'est toujours en association avec une fonction pyrolyse. Une seule pression sur un bouton, et ce four se nettoie en brûlant la saleté et la graisse à une température très élevée. Une fois refroidis, les résidus peuvent être facilement enlevés avec un chiffon.



**Vous voulez en savoir plus sur les fours à pyrolyse ?**

Scannez le code QR pour obtenir un complément d'informations



## MACHINES À CAFÉ (CM)

Une machine à café encastrée d'ATAG apporte une touche de luxe dans votre cuisine. Une seule pression sur le bouton vous transporte sur une petite place inondée de soleil en Italie, en train de siroter un cappuccino crémeux, que vous pouvez maintenant préparer chez vous. Nos machines entièrement automatiques sont connues pour leurs détails esthétiques et leur finition haut de gamme.



**Vous voulez en savoir plus sur les machines à café ?**

Scannez le code QR pour obtenir un complément d'informations



## TIROIRS (WD/VD)

Deux tiroirs différents peuvent enrichir et faciliter votre expérience culinaire. Il s'agit du tiroir chauffant et du tiroir de mise sous vide. Chaque tiroir s'intègre parfaitement avec les autres appareils ATAG. Et il suffit de leur réserver un peu de place dans le concept de votre cuisine.



**En savoir plus sur les tiroirs ?**

Scannez le code QR pour obtenir un complément d'informations



## SYSTÈME DE COMMANDE MAGNA

Les fours MAGNA sont équipés d'un élégant écran tactile en couleur. Des symboles clairs vous guident vers les options de réglage et les nombreux programmes. Les paramètres fréquemment utilisés peuvent être enregistrés dans les préférences. Ainsi, vous pouvez les retrouver facilement et rapidement. Derrière l'écran tactile se cache une philosophie de commande intelligente. Toutes les fonctionnalités se situent à un endroit logique et peuvent être trouvées facilement et intuitivement. Vous pouvez donc vous concentrer sur la recette, et non la préparation



## SYSTÈME DE COMMANDE MATRIX

Dans la série MATRIX, vous pouvez choisir entre trois types d'écrans, répartis entre les lignes C et D. Le grand écran full colour de la ligne D est synoptique et pratique. En harmonie avec la conception du cadre, il dote la cuisine d'une touche de luxe sans précédent. L'écran est équipé des fonctions les plus avancées, telles que la cuisson en plusieurs phases. Toutes les fonctions sont visibles d'un seul coup d'œil. Les fours de la ligne D ont les spécifications les plus complètes de la ligne MATRIX. L'écran plus petit de la ligne C affiche les informations les plus importantes d'une manière compacte mais élégante. Toutes les fonctions sont faciles à lire, tant pendant le processus de sélection qu'en cours de cuisson. Enfin, la ligne C comporte également un écran LED, ne présentant que les informations indispensables. Avec un éclairage blanc, pour un rendu clair.

## ASSORTIMENT MAGNA

### 45 cm



**CSX4674M**  
45 cm  
Soft Black



**CSX4685M**  
45 cm  
Pearl Grey



**CS4574M1C**  
45 cm  
Soft Black  
ConnectLife™



**CS4585M1C**  
45 cm  
Pearl Grey  
ConnectLife™



**CX4674M**  
45 cm  
Soft Black



**CX4685M**  
45 cm  
Pearl Grey



**CM4574M**  
45 cm  
Soft Black



**CM4585M**  
45 cm  
Pearl Grey

### 60 cm



**CS6574M1C**  
60 cm  
Soft Black  
ConnectLife™



**CS6585M1C**  
60 cm  
Pearl Grey  
ConnectLife™



**ZX6674M**  
60 cm  
Soft Black



**ZX6685M**  
60 cm  
Pearl Grey

### Tiroirs de mise sous vide



**VD1674M**  
15 cm de haut  
Soft Black



**VD1685M**  
15 cm de haut  
Pearl Grey

### Tiroirs de maintien au chaud



**WD1774M**  
15 cm de haut  
Verre noir



**WD1785M**  
15 cm de haut  
Pearl Grey



**Voir l'assortiment MAGNA en détail ?** Scannez le code QR ou rendez-vous sur [atag.be](http://atag.be)

Utilisez la référence pour trouver le produit que vous cherchez

## ASSORTIMENT MATRIX D (GRAND ÉCRAN COULEUR)

### 45 cm



**CSX46121D**  
45 cm  
Black Steel

**CSX4695D**  
45 cm  
Graphite

**CS46121D**  
45 cm  
Black Steel

**CS4695D**  
45 cm  
Graphite



**CX46121D**  
45 cm  
Black Steel

**CX4695D**  
45 cm  
Graphite

**CM46121D**  
45 cm  
Black Steel

**CM4695D**  
45 cm  
Graphite

### 60 cm



**CS66121D**  
60 cm  
Black Steel

**CS6695D**  
60 cm  
Graphite

**ZX66121D**  
60 cm  
Black Steel

**ZX6695D**  
60 cm  
Graphite

### Tiroir de mise sous vide



**VD16121D**  
15 cm de haut  
Black Steel

### Tiroirs de maintien au chaud



**WD1612D**  
15 cm de haut  
Black Steel



**WD1692D**  
15 cm de haut  
Graphite



Voir l'assortiment Matrix D en détail ? Scannez le code QR ou rendez-vous sur atag.be

Utilisez la référence pour trouver le produit que vous cherchez

## ASSORTIMENT MATRIX C (PETIT ÉCRAN EN COULEUR)

### 45 cm



**CS46121C**  
45 cm  
Black Steel

**CS4695C**  
45 cm  
Graphite

**CS4611C**  
45 cm  
Inox



**CX46121C**  
45 cm  
Black Steel

**CX4695C**  
45 cm  
Graphite

**CX4611C**  
45 cm  
Inox



**OX46121C**  
45 cm  
Black Steel

**OX4695C**  
45 cm  
Graphite

**OX4611C**  
45 cm  
Inox

### 60 cm



**CS66121C**  
60 cm  
Black Steel

**CS6695C**  
60 cm  
Graphite



**ZX66121C**  
60 cm  
Black Steel

**ZX6695C**  
60 cm  
Graphite

**ZX6611C**  
60 cm  
Inox



**OX66121C**  
60 cm  
Black Steel

**OX6695C**  
60 cm  
Graphite

**OX6611C**  
60 cm  
Inox

### Avec écran LED



**CX4511C**  
45 cm  
Inox



**OX6511C**  
60 cm  
Inox



Voir l'assortiment Matrix C en détail ? Scannez le code QR ou rendez-vous sur atag.be

Utilisez la référence pour trouver le produit que vous cherchez

# LAVE-VAISSELLE

On les adore, ces samedis où l'on s'active en cuisine dès le matin pour préparer le dîner. Et le plaisir est encore plus grand lorsqu'on peut travailler dans une cuisine bien rangée. ATAG propose un lave-vaisselle pour chaque cuisine. Ainsi, votre cuisine et votre plus belle vaisselle redeviennent bien propres très rapidement. Pas de stress pour vous, et un bel endroit où recevoir vos invités.







# LE LAVE-VAISSELLE LE PLUS DURABLE

Le lave-vaisselle le plus durable est désormais à votre disposition. La ligne ATAG Premium Green. Le lave-vaisselle conçu pour vous donner une vaisselle propre pendant de nombreuses années. Économe en énergie, en eau et en détergent. Il est étonnamment spacieux et propose la hauteur de chargement la plus élevée au monde. Il est aussi très silencieux, surtout en mode nuit.

En fait, on remarque à peine qu'il fonctionne. Et c'est exactement ce qu'on attend d'un lave-vaisselle. Les lave-vaisselle ATAG Premium Green ont reçu le prestigieux iF Design Award. Notre produit a été élu gagnant en termes d'innovation, de qualité, de facilité d'utilisation, de confort et d'interaction.



## Moins de détergent, pas de souci : AutoDose™

Grâce à AutoDose™, vous n'aurez plus jamais besoin de mettre une tablette de détergent dans votre lave-vaisselle. La cartouche amovible peut être remplie de 500 ml de gel vaisselle, ce qui est suffisant pour une trentaine de lavages. Avec le programme automatique, le lave-vaisselle détermine la quantité de gel nécessaire pour un résultat final parfaitement propre.

## Push-to-open

Le système push-to-open de ce lave-vaisselle ATAG Premium Green est idéal pour une cuisine minimaliste ouverte où la porte sans poignée ajoute au design du lieu. Lorsque vous appuyez légèrement sur la partie supérieure de la porte, le lave-vaisselle s'ouvre automatiquement.

## Les bactéries n'ont aucune chance avec le nettoyage UV

Le programme de nettoyage UV est une récente innovation ATAG, unique pour le lave-vaisselle portant la référence VA8217LT. Il utilise la lumière UV pour éliminer 99,99999% des bactéries, des moisissures et des virus. Lors

du rinçage final, l'eau est désinfectée à l'aide de rayons UV et de chaleur pour tuer les micro-organismes. Résultat : une réduction inégalée des bactéries et autres microbes et, bien sûr, une vaisselle extrêmement propre. Le nettoyage UV peut également être combiné avec un programme basse température, comme ECO. Vous pouvez donc réduire les bactéries et économiser de l'énergie en même temps.

## Le plus grand lave-vaisselle du monde

Une hauteur de chargement jusqu'à 58 cm (lave-vaisselle XXL) ou 54 cm (lave-vaisselle XL) signifie qu'il y a suffisamment d'espace pour les ustensiles de cuisine les plus grands et les plus encombrants. Il y a également beaucoup de place pour les verres à vin hauts, les grands plats et beaucoup de vaisselle. En termes de volume, le lave-vaisselle portant la référence VA8217LT offre de la place pour 180 articles individuels. Ce qui fait 17 couverts !



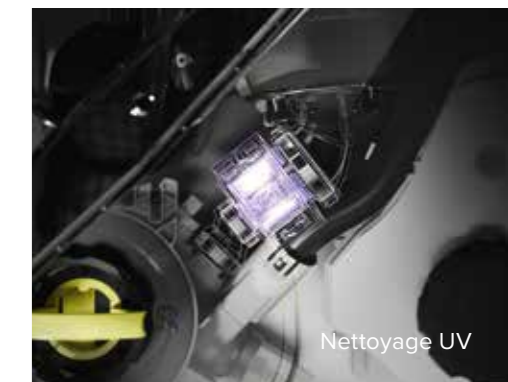
**Vous voulez en savoir plus sur la ligne ATAG Premium Green ?**  
Scannez le code QR pour obtenir un complément d'informations



AutoDose



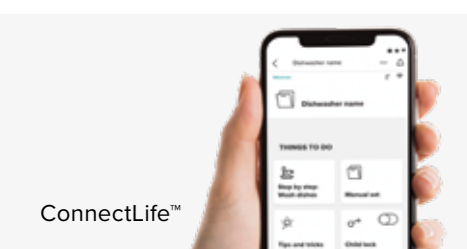
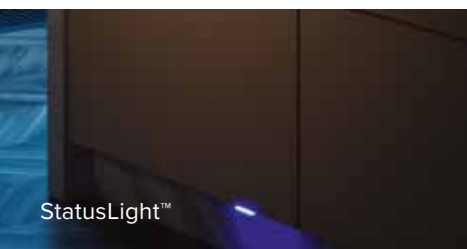
Push-to-open



Nettoyage UV



Les plus grands lave-vaisselle



### Retour express dans les placards

Le meilleur de l'innovation ATAG. Le système de séchage par ventilation active sèche la vaisselle avec une efficacité inégalée.

Nous l'appelons le TurboDrying™. De cette façon, la vaisselle peut immédiatement retourner dans le placard.

### Super Cleaning System™ (SCS™)

Il n'est pas nécessaire de rincer la vaisselle avant de la charger dans la machine. Le Super Cleaning System™ nettoie tout l'intérieur et le filtre du lave-vaisselle après le pré-lavage et le rinçage de la vaisselle. Le programme principal démarre alors avec de la vaisselle rincée, une machine propre, un filtre vide et de l'eau propre.

### Incroyablement silencieux

Les lave-vaisselle ATAG sont si silencieux, jusqu'à 38 dB, que nous avons dû les doter d'une fonction pratique : StatusLight™. Le bleu vous indique quand vous pouvez encore charger des articles.

Rouge : ne pas interrompre le programme. Vert : le programme est terminé.

### ConnectLife™

Avec l'application ConnectLife, vous contrôlez et vérifiez votre lave-vaisselle ATAG à distance via votre smartphone ou votre

tablette. L'application comprend un outil pratique pour vous aider à sélectionner le programme qui convient le mieux à vos plats. Il n'y a presque plus de gel AutoDose ? Vous recevrez une notification à temps afin de ne jamais être à court.

### Power Zones

Pour augmenter encore la puissance de leur système de nettoyage, les lave-vaisselle ATAG Premium Green sont équipés de deux Power zones réglables avec deux modes d'aspersion différents.

Les zones de puissance produisent soit un jet dur concentré pour un lavage plus efficace des objets hauts et étroits comme les bouteilles et les vases, soit un jet plus large pour les assiettes, les casseroles et les poêles de plus grande taille.

### 8 Steel™ : plus d'acier, moins de plastique

L'acier est le plus durable des matériaux. Aucun autre lave-vaisselle ne comporte autant de détails en acier plutôt qu'en plastique que les lave-vaisselle ATAG. Huit des composants les plus importants de nos lave-vaisselle sont fabriqués en Inox non magnétique de haute qualité et non en plastique : la cuve, les paniers, les tubes de rinçage, les bras d'aspersion, le filtre, la base, les pieds réglables et la porte intérieure. En utilisant plus d'acier et moins de plastique, nous garantissons que nos machines durent plus longtemps.

## DIFFÉRENTS LAVE-VAISSELLE



### Modèles Premium Green XXL - Série VA8

Les lave-vaisselle ATAG XXL sont les plus grands du marché avec une hauteur de 86 cm, pouvant accueillir jusqu'à 17 couverts. Plus besoin de faire des vaisselles intermédiaires car vous pouvez tout disposer sur les 4 niveaux de chargement. Les grandes assiettes et les verres à vin hauts trouvent facilement leur place dans les lave-vaisselle XXL d'ATAG. [En savoir plus ? Scannez le code QR pour obtenir un complément d'informations](#)



### Modèles Premium Green XL - Série VA7

Les lave-vaisselle ATAG XL offrent une grande diversité. Dans les programmes et les intérieurs. Ces lave-vaisselle mesurent 82 cm de haut, peuvent accueillir jusqu'à 15 couverts et proposent un large éventail de programmes. Ainsi, faire la vaisselle reste toujours un plaisir. [En savoir plus ? Scannez le code QR pour obtenir un complément d'informations](#)



### Série VA6/5

Une bonne base pour un résultat parfait. Les lave-vaisselle ATAG de la série VA5 et VA6 sont simples en termes de fonctionnement et d'options. Ils offrent de la place pour 13 et 14 couverts et, pour les petits ménages, il existe même un modèle très étroit pouvant accueillir 10 couverts. [En savoir plus ? Scannez le code QR pour obtenir un complément d'informations](#)

## ASSORTIMENT DE LAVE-VAISSELLE

### Modèles Premium Green XXL - Série VA8



**VA8217LT**  
17 couverts : 180 articles  
Porte-sur-porte  
AutoDose



**VA8215LR**  
15 couverts : 160 articles  
Porte-sur-porte  
AutoDose



**VA8215SLR**  
15 couverts : 160 articles  
Porte à glissières ou  
porte-sur-porte  
AutoDose



**VA8214LQ**  
15 couverts : 160 articles  
Porte à glissières ou  
Porte-sur-porte  
AutoDose



**VA8213SLO**  
13 couverts : 140 articles  
Porte à glissières ou  
Porte-sur-porte

### Modèles Premium Green XL - Série VA7



**VA7214LR**  
14 couverts : 150 articles  
Porte-sur-porte  
AutoDose



**VA7214SLR**  
14 couverts : 150 articles  
Porte à glissières ou  
Porte-sur-porte  
AutoDose



**VA7214LQ**  
14 couverts : 150 articles  
Porte-sur-porte



**VA7213SLO**  
13 couverts : 140 articles  
Porte à glissières ou  
Porte-sur-porte

### Série VA6/5



**VA6115HT**  
15 couverts : 160 articles  
Porte à glissières ou  
Porte-sur-porte



**VA6113HT**  
13 couverts : 140 articles  
Porte à glissières ou  
Porte-sur-porte



**VA5114MT**  
14 couverts : 150 articles  
Porte à glissières ou  
Porte-sur-porte



**VA5113MT**  
13 couverts : 140 articles  
Porte à glissières ou  
Porte-sur-porte



**VA5114BT**  
14 couverts : 150 articles  
Porte à glissières ou  
Porte-sur-porte



**VA5113BT**  
13 couverts : 140 articles  
Porte à glissières ou  
Porte-sur-porte



**VA4110MT**  
45 cm de large  
10 couverts : 110 articles  
Porte à glissières ou  
Porte-sur-porte



Voir tous les lave-vaisselle en détail ? Scannez le code QR ou rendez-vous sur [atag.be](http://atag.be)

Utilisez la référence pour trouver le produit que vous cherchez



# CAVES À VIN

Fermez les yeux, humez le bouquet, sirotez doucement le verre. Imaginez-vous en Bourgogne, au milieu des vignes, entouré des raisins les plus juteux. Un vin bien assorti peut rendre un plat spécial vraiment spectaculaire. La cave à vin ATAG est une fête pour les amateurs de vin. Elle conserve vos meilleures bouteilles jusqu'au moment parfait, à la température et à l'humidité idéales. Son design a été récompensé par un Golden iF Award. Et l'application intégrée Vivino vous raconte l'histoire unique de chaque vin.



# LA CAVE QUE VOTRE VIN MÉRITE

Conservez et gérez votre vin dans des conditions parfaites. Servez votre vin comme un vrai sommelier. Et expliquez pour chaque vin sa provenance, son caractère et plus encore.

- Vous pouvez régler la température entre 5°C et 20°C, et même par zone avec les modèles qui en comptent plusieurs.
- Le taux d'humidité est toujours équilibré pour éviter l'oxydation ou la formation de moisissures
- Des filtres à charbon intégrés filtrent l'air.
- Le verre résistant aux UV protège votre vin des effets de la lumière.
- Le compresseur sans vibration protège votre vin des vibrations.
- Les clayettes en bois sur rails télescopiques protègent le vin des vibrations et permettent de voir les vins qui se trouvent à l'arrière aussi.
- Avec l'application ConnectLife, vous disposez toujours d'une vue en temps réel de la température et de l'humidité, et vous êtes prévenu lorsque les valeurs changent.
- La connexion avec Vivino reconnaît 12 millions de vins et vous donne une multitude d'informations sur votre vin.

## CONNECTLIFE

- Découvrez tout ce qu'il faut savoir sur vos vins, par exemple leur origine et des suggestions de service.
- Avec le système de gestion du stock de vin, vous savez exactement ce que vous avez chez vous, et même à quel endroit dans votre cave à vin.
- Scannez votre vin, notez-le et le système vous dira quand et par qui vous l'avez obtenu.
- Obtenez toutes les informations concernant le vin en scannant l'étiquette avec l'application ou l'appareil photo intégré.
- L'application permet un contrôle permanent et partout sur l'éclairage et la température du vin.
- L'application vous envoie automatiquement une notification lorsque les filtres à charbon (HF2003) doivent être remplacés.



**Vous voulez en savoir plus**

**sur les caves à vin ?**

Scannez le code QR pour

obtenir un complément

d'informations



2 zones climatiques KU8574K2C



3 zones climatiques KU8574K2C

1 zone climatique KA8074K1C

# RÉFRIGÉRATEURS & CONGÉLATEURS

Légumes du marché, poisson pêchés le jour même, œufs frais.  
Les plats les plus délicieux sont cuisinés avec des saveurs pures et  
fraîches. Découvrez la commodité d'un système de refroidissement  
qui sait exactement quelle température vos ingrédients doivent  
atteindre. Pour que le frais soit vraiment frais.





### DuraFresh

Les ingrédients frais sont à la base d'un repas sain. Pour le poisson, la viande, les produits laitiers, les légumes et les fruits frais, réglez la bonne température des tiroirs DuraFresh entre -2°C et 5°C.

Le système de réglage automatique de l'hygrométrie maintient le bon taux d'humidité dans le tiroir. Avec le système de réfrigération DuraFresh, tout reste vraiment frais.



### NoFrost

Le dégivrage du congélateur est une vraie corvée. Avec la fonction NoFrost, elle appartient au passé. Un avantage supplémentaire est que les tiroirs ne s'embuent pas et que les produits ne se couvrent pas d'une couche de glace.

### De magnifiques détails

Certains de nos réfrigérateurs sont équipés d'accessoires faits main en hêtre. Comme le Breakfast Tray, MultiBox et le BottleTray. Des détails naturels dans un environnement frais.

### Lumière vive

L'éclairage LED vif est placé de manière à ce que vous ayez une bonne vue d'ensemble et que vous puissiez trouver rapidement les produits.

## ASSORTIMENT DE RÉFRIGÉRATEURS & CONGÉLATEURS



### Réfrigérateurs

Les légumes du marché. Le poisson frais du jour. Les œufs fraîchement pondus. Les plats les plus délicieux, se cuisinent avec des ingrédients frais. Découvrez la facilité d'un réfrigérateur où vous pouvez régler chaque zone au degré près. Ainsi, le frais reste vraiment frais.

**En savoir plus ? Scannez le code QR pour obtenir un complément d'informations**



### Réfrigérateurs-congérateurs

Vous souhaitez disposer d'un réfrigérateur et d'un congélateur dans votre cuisine ? Choisissez alors un réfrigérateur et un congélateur en un seul appareil. Nos réfrigérateurs-congérateurs sont équipés d'un thermostat à commande électronique, qui assure une température constante dans les compartiments réfrigérateur et congélateur.

**En savoir plus ? Scannez le code QR pour obtenir un complément d'informations**



### Congélateurs

Avec nos congélateurs ATAG Fast Freeze, vos produits surgelés tout frais refroidiront rapidement. Et vous les conserverez ainsi beaucoup plus longtemps. Grâce à la technologie NoFrost, vous ne devrez plus jamais dégivrer votre congélateur. Cette fonction offre également un avantage supplémentaire : les tiroirs ne s'embuent pas et vos produits ne se couvrent pas d'une couche de glace.

**En savoir plus ? Scannez le code QR pour obtenir un complément d'informations**

# PRÉSENTATION DE LA COLLECTION DE RÉFRIGÉRATEURS ET CONGÉLATEURS

## Série KD85



**KD85178BF**  
Réfrigérateur-  
congélateur  
178 cm  
porte-sur-porte  
avec softclose  
DuraFresh  
NoFrost



**KD85178BFC**  
Réfrigérateur-  
congélateur  
178 cm  
porte-sur-porte  
avec softclose  
DuraFresh  
ConnectLife  
NoFrost



**KD85178AF**  
Réfrigérateur  
178 cm  
porte-sur-porte  
avec softclose  
DuraFresh



**KD85178AFC**  
Réfrigérateur  
178 cm  
porte-sur-porte  
avec softclose  
DuraFresh  
ConnectLife



**KD85140AF**  
Réfrigérateur  
140 cm  
porte-sur-porte  
avec softclose  
DuraFresh



**KD85140CD**  
Congélateur  
porte-sur-porte  
avec softclose  
NoFrost



**KD85102AD**  
Réfrigérateur  
102 cm  
porte-sur-porte  
avec softclose



**KD85102CD**  
Congélateur  
102 cm  
porte-sur-porte  
avec softclose  
NoFrost

## 194 cm



**KD63194D**  
Réfrigérateur-  
congélateur  
194 cm  
porte-sur-  
porte avec  
softclose

## 178 cm



**KD66178DN**  
Réfrigérateur-  
congélateur  
178 cm  
porte-sur-porte  
avec softclose  
NoFrost



**KD63178D**  
Réfrigérateur-  
congélateur  
178 cm  
porte-sur-porte  
avec softclose



**KS33178D**  
Réfrigérateur-  
congélateur  
178 cm  
Porte à  
glissières

## 178 cm



**KD26178A**  
Réfrigérateur  
178 cm  
Porte-sur-  
porte avec  
soft-close



**KS23178A**  
Réfrigérateur  
178 cm  
Porte à  
glissières



**KS23178B**  
Réfrigérateur-  
congélateur  
178 cm  
Porte à  
glissières



**KS26178CN**  
Congélateur  
178 cm  
Porte à  
glissières  
NoFrost

## 140 cm



**KD63140A**  
Réfrigérateur  
140 cm  
porte-sur-porte  
avec softclose

## 122 cm



**KD63122A**  
Réfrigérateur  
122 cm  
porte-sur-porte  
avec softclose



**KD63122B**  
Réfrigérateur-  
congélateur  
122 cm  
porte-sur-porte  
avec softclose



**KS33122A**  
Réfrigérateur  
122 cm  
porte à  
glissières

## 102 cm



**KD63102A**  
Réfrigérateur  
102 cm  
porte-sur-porte  
avec softclose



**KS33102A**  
Réfrigérateur  
102 cm  
porte à  
glissières



**KS33102B**  
Réfrigérateur-  
congélateur  
102 cm  
porte à  
glissières

## 88 cm



**KD63088A**  
Réfrigérateur  
88 cm  
porte-sur-porte  
avec softclose



**KS33088A**  
Réfrigérateur  
88 cm  
porte à glissières



**KD65088C**  
Congélateur  
88 cm  
porte-sur-porte  
avec softclose

## Sous-encastrable



**KU2590A**  
Réfrigérateur  
porte-sur-porte  
avec softclose



**KU2590B**  
Réfrigérateur-  
congélateur  
porte-sur-porte  
avec softclose



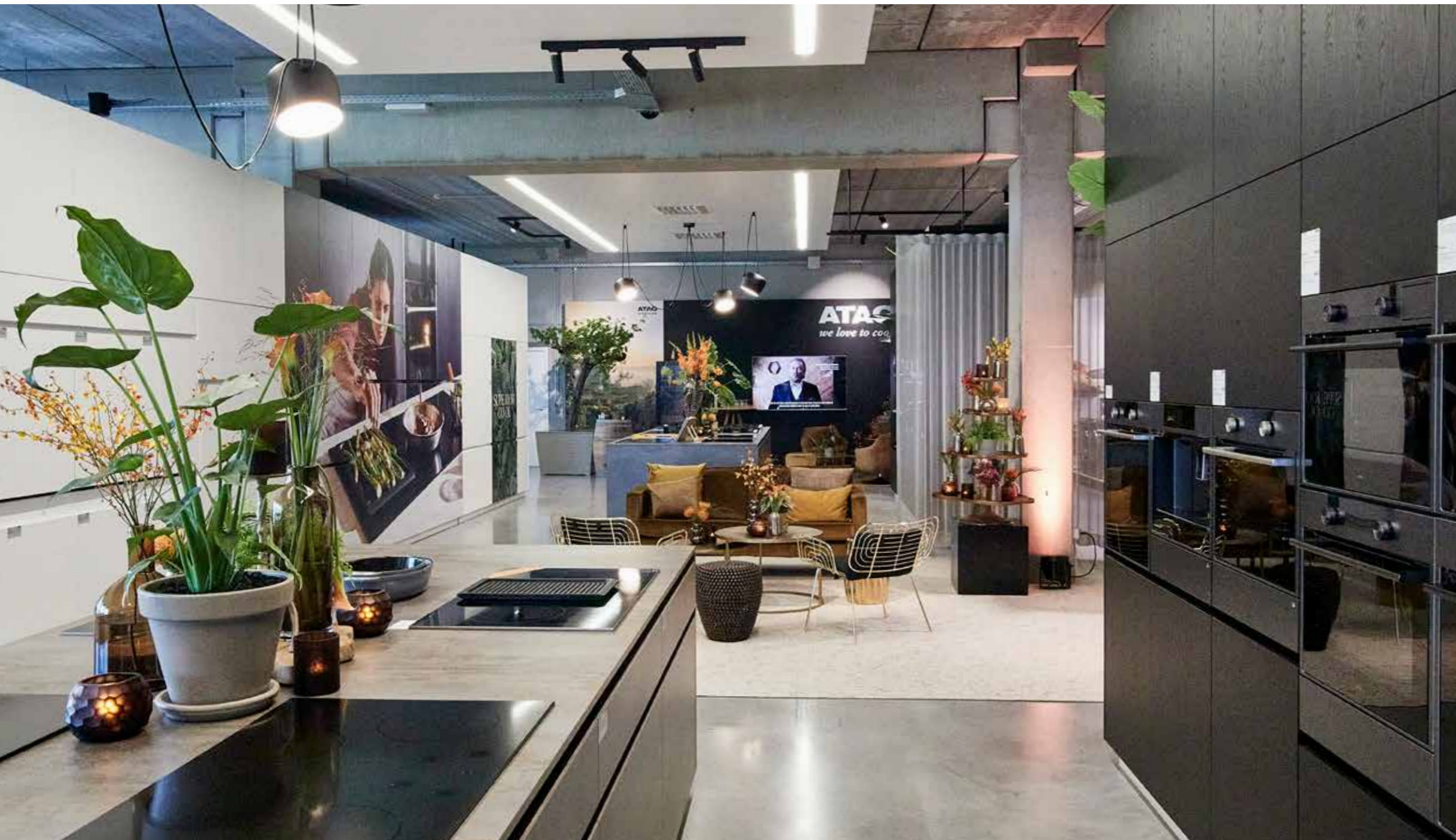
**KU2590C**  
Congélateur  
porte-sur-porte  
avec softclose



Voir l'assortiment de réfrigérateurs et congélateurs en détail ? Scannez le code QR ou rendez-vous sur [atag.be](http://atag.be)

Utilisez la référence pour trouver le produit que vous cherchez





# DÉCOUVREZ LES APPAREILS ATAG

DANS NOTRE EXPERIENCE CENTER

Il ne vous arrivera sans doute qu'une ou deux fois dans votre vie de concevoir une toute nouvelle cuisine. Nous sommes à votre disposition pour vous aider à choisir la ligne, le matériau, la couleur et les appareils qui vous conviennent le mieux dans notre Experience Center.



Pour plus d'informations sur les visites et l'adresse, consultez le site [atag.be/experience-center](https://atag.be/experience-center) ou scannez le code QR.





Publié en avril 2023. Sous réserve de modifications, de fautes et d'erreurs d'impression.

Les illustrations peuvent différer de la réalité. Cette brochure remplace toutes les brochures précédentes, en ligne et sur papier. Tout l'assortiment actuel est présenté en ligne.

Scannez le code QR ou visitez le site [www.atag.be](http://www.atag.be) pour en savoir plus.

