

ATAG INTRODUCEERT NIEUWE KLEUR PEARL GREY

EEN SCHITTERENDE NIEUWE SERIE

ATAG, dé Nederlandse marktleider op het gebied van premium inbouw keukenapparatuur heeft een nieuwe kleur toegevoegd aan het oven assortiment: Pearl Grey. Stijlvol, gelaagd en elegant. Want in Pearl Grey zit een op mineralen geïnspireerde sprankeling, die keukens iets bijzonders meegeeft. Met aardse tinten, refererend aan natuurlijke elementen, wil ATAG bijdragen aan een tijdloze en veelzijdige ruimte die bij iedereen past, hoe je je huis ook inricht. Pearl Grey is naast ovens ook verkrijgbaar in afzuigkappen, koffiezetapparaten, warmhoudlades en vacumeerlades.



ATAG
we love to cook



EEN SUBTIELE SPRANKELING

Pearl Grey laat zien dat kleur de natuurlijke balans in een keuken brengt op een speelse, maar verfijnde manier. Levendig en tóch tijdloos. Deze balans zorgt ervoor dat Pearl Grey een uniek thuisgevoel creëert, die past bij diverse keukentijlen. Zo combineert de kleur zich uitstekend met diverse natuurlijke materialen, zoals hout, graniet, marmer en keramiek. De combinatie van aardse tonen en natuurlijke materialen creëert een lichte, maar aangename warmte die kalmte brengt, in elk huis. Daarnaast zorgt de subtiele sprankeling in Pearl Grey ervoor dat de kleur nét iets meer naar voren komt.



PRACHTIG PEARL GREY

De Pearl Grey serie van ATAG is uitgebracht in lichtgrijs getint glas.

Deze lichtgrijze scharkering geeft een subtiele metallic-look sprankeling, die het glas een prachtig gelaagd effect geeft. De sprankeling reageert op elke type licht weer op een bijzondere manier. Zo creëert een keuken met zacht natuurlijk licht, een warme en neutrale glow, terwijl spotverlichting de Pearl Grey sprankeling doet oplichten.

ONTDEK ATAG

Voor elke chef is de keuken het centrum van zijn universum. Dit is de plek waar je experimenteert met nieuwe ingrediënten, zoekt naar ontbrekende smaken en originele gerechten. Hoe je ook het liefst kookt, onze apparaten geven alle ruimte voor langdurig en intensief gebruik. ATAG staat voor kwaliteit en kookplezier. Daarnaast zijn onze apparaten échte blikvangers, we hebben altijd een designlijn die bij je past.

Meer dan 75 jaar kookbeleving

Wat begon in een Achterhoeks schuurtje is uitgegroeid tot de meest toonaangevende producent van inbouwapparatuur in de Benelux.

ATAG bestaat inmiddels ruim 75 jaar en heeft altijd 'dicht bij het vuur gezeten'.

HANDIGE INFORMATIE



Perscontact:

marketing@atag.nl



Hashtags:

#ATAG #ontdekdechefinjezelf



Adresgegevens:

Impact 83, 6921 RZ Duiven
(088) 882 18 01



Website:

www.atag.nl



Social media:

www.instagram.com/atag.welovetocook
www.facebook.com/atagwelovetocook
www.linkedin.com/company/atagwelovetocook

ATAG
we love to cook

BIJLAGEN

ONTDEK ONZE SLIMME SMAAKMAKERS

3-in-1 oven

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

Pyrolyse oven

Deze oven heeft een handig grillspit voor het bereiden van de perfecte rollade of klassieke, sappige kip. En waar we een grillspit bieden, doen we dat altijd in combinatie met een pyrolyse-functie. Met een druk op de knop reinigt deze oven zichzelf door op zeer hoge temperatuur vuil en vet te verbranden. De resten zijn na het afkoelen met een doekje simpel te verwijderen.

Warmhoud-en-vacumeerlade

Er zijn twee verschillende lades die je kookervaring verrijken en eenvoudiger maken. Namelijk de warmhoudlade en de vacumeerlade. Ze integreren naadloos in lijn met de rest van de ATAG apparatuur. En je hoeft er maar een klein beetje ruimte voor te reserveren in het ontwerp van je keuken. Beide lades beschikken over touch-control.

Combi-magnetron

Deze multifunctionele oven is perfect voor al je recepten die een goede oven vereisen. Daarnaast verwarm je babyhapjes, popcorn of restjes van gisteren razendsnel met de krachtige invertertechniek. Door de gelijkmatige verhitting blijft je gerecht smaakvoller.

Combi- stoomoven

Je bent geïnteresseerd in de voordelen van de stoomoven. Maar je wilt de voordelen van een gewone oven niet missen. De combi-stoomoven combineert deze. Zo kun je ontdooien, opwarmen, stomen, pochieren, sous vide garen en grillen met één apparaat. Je kunt ook meerdere bereidingen na elkaar instellen. Bijvoorbeeld bij een ovenschotel. Eerst gaarstomen en daarna grillen voor dat heerlijke krokante korstje. Stomen is een pure bereidingswijze waarmee je wel 50% meer vitamines en mineralen behoudt.

Eiland- en wand afzuigkap

Een stijlvol uiterlijk met maximale afzuigprestaties. Het wandmodel wordt tegen de muur gehangen. Het eilandmodel boven een kookeiland.

CSX4685M 3-in-1 oven
(nis 45 cm)



CS4585M1C Combi-stoomoven
(nis 45 cm)



CX4685M Combi-magnetron
(nis 45 cm)



ZX6685M Pyrolyse oven
(nis 60 cm)



CS6585M1C Combi-stoomoven
(nis 60 cm)



ES1085MG Eilandafzuigkap
(100 cm)



VD1685M Vacumeerlade



WD1785M Warmhoudlade



WS9085MG Wandafzuigkap
(90 cm)

