COMMUNIQUÉ DE PRESSE

ATAG lance la série 8 : le four intelligent qui répond à toutes vos envies

Denderhoutem, juin 2025 – La nouvelle série 8 d'ATAG s'adresse aux passionnés de cuisine qui aspirent à la perfection et souhaitent cuisiner comme un chef à la maison. Cette gamme premium offre une multitude de fonctions pour répondre à tous les besoins culinaires. Le four innovant 5-en-1 constitue la pièce maîtresse : four, micro-ondes, vapeur, four + micro-ondes et four + vapeur, réunis dans un seul appareil élégant. Chaque modèle combine un design raffiné à des performances exceptionnelles, avec une attention particulière à la précision, à l'ergonomie et à la fonctionnalité. Résultat : une série intelligente, parfaitement adaptée aux exigences culinaires d'aujourd'hui et de demain. Cette expérience culinaire optimisée a d'ailleurs été récompensée par un iF Design Award 2025.

Ce n'est pas seulement dans les grandes lignes qu'un bon design se distingue, mais aussi dans les moindres détails — et ATAG le prouve avec sa nouvelle série 8. Le cuisinier passionné à la maison souhaite, tout comme un chef professionnel, garder le contrôle sur ses plats et la température. C'est pourquoi la série 8 intègre plusieurs technologies de pointe, telles que des températures allant jusqu'à 315 °C, des capteurs pour une cuisson homogène, une régulation de vapeur précise au degré près, ATAG ConnectLife™ – qui permet de démarrer, régler et surveiller le four à distance – et ATAG DishDesigner™, qui génère de nombreuses recettes et règle automatiquement le four selon la préparation choisie.

5 types de fours différents

La série 8 d'ATAG propose un appareil adapté à chaque cuisinier amateur, besoin culinaire et style de cuisine. La gamme se compose de 5 types de fours, d'un tiroir chauffant et d'une machine à café

assortis. Les fours sont disponibles en hauteur de 45 et 60 cm. Le four 5-en-1 se distingue par ses cinq fonctions innovantes intégrées dans un seul appareil : four, micro-ondes, vapeur, four + micro-ondes et four + vapeur. Cette multifonctionnalité offre une flexibilité exceptionnelle en cuisine, allant du réchauffage rapide à la cuisson sous vide. Grâce aux phases de cuisson multiples programmables, il est possible d'enchaîner facilement plusieurs modes dans un même cycle pour une texture et un goût optimaux.

Précision au degré près grâce à un système de température avancé
Les fours de la série 8 sont conçus pour réguler l'humidité et mesurer les températures à l'aide d'algorithmes intelligents. ATAG garantit ainsi un contrôle de température d'une grande précision. La fonction d'étalonnage du four permet à celui-ci de s'optimiser automatiquement en fonction de son nouvel environnement. Cela rend le four encore plus précis et assure un résultat constant, à chaque utilisation. Le tout, avec une précision absolue – au degré près.

Maîtrise comme un chef
Le contrôle exact de la température est essentiel pour tout cuisinier. C'est pourquoi tous les fours de la série 8 sont équipés de capteurs qui garantissent une cuisson et un brunissage homogènes. La sonde à cœur connectée mesure en permanence la température interne du plat et signale la fin du programme une fois celle-ci atteinte. Les programmes de cuisson automatiques, développés par des chefs professionnels, offrent des résultats parfaits, sans effort.

Pour les adeptes de la vapeur, la fonction ProSteam avancée régule automatiquement la vapeur et la température, permettant de préserver vitamines, minéraux et textures. La nouvelle fonction de réduction évite quant à elle toute déperdition de vapeur ou de chaleur à l'ouverture de la porte, et empêche la formation de buée sur la vitre pendant la cuisson.

Commandes intuitives issues d'une large étude consommateur
Un vaste sondage auprès des consommateurs a été à la base du développement de cette nouvelle série, et a confirmé l'importance de la simplicité d'utilisation. Malgré leurs nombreuses fonctionnalités, les fours de la série 8 se distinguent par une prise en main étonnamment intuitive.

Vincent Hofstee, Head of Design chez ATAG Appliances, explique : « Nous avons consacré beaucoup de temps et d'attention à la création d'une toute nouvelle interface utilisateur. L'écran tactile clair et le bouton rotatif précis peuvent être utilisés de manière interchangeable selon les préférences de chacun. Offrir cette liberté de choix à l'utilisateur est unique et rend l'utilisation encore plus accessible, claire et intuitive. »

Cuisiner intelligemment avec ConnectLife™ et DishDesigner™
En plus de leurs nombreuses fonctions et de leur interface intuitive, les fours de la série 8 offrent une facilité d'utilisation optimale grâce à la plateforme numérique ConnectLife™. Elle permet de piloter entièrement le four à distance : démarrer un programme en déplacement, suivre la progression d'une recette en temps réel ou recevoir une notification à la fin du programme.

ATAG DishDesigner™ est une fonctionnalité intégrée dans ConnectLife™. L'utilisateur peut indiquer les ingrédients disponibles via saisie ou photo. Une recette est ensuite générée automatiquement grâce à l'intelligence artificielle. L'application accompagne la préparation du plat et règle automatiquement le four à la bonne température.

Un design conçu pour inspirer
Comme toujours chez ATAG, l'esthétique joue un rôle clé en plus des performances techniques. La série 8 est disponible en quatre finitions haut de gamme : Graphite, Black Steel, Inox et Glass. Grâce au cadre métallique élégant, signature de la marque, les lignes sont nettes et le design s'intègre parfaitement dans tout style de cuisine – du rustique au moderne, en passant par l'industriel.

Conçu pour durer
Chez ATAG, la qualité et la durabilité sont des priorités. Les produits sont conçus pour durer et fabriqués à partir de matériaux robustes de la plus haute qualité : acier, verre trempé et émail premium. Ils sont testés pour résister à une utilisation intensive sur le long terme. Grâce à leur conception écoénergétique (A++), à leurs composants recyclables et à leurs emballages respectueux de l'environnement, les appareils de cuisine premium d'ATAG sont un choix durable – pour votre cuisine et pour la planète.

Grâce à ses fonctions intelligentes, son confort d'utilisation optimal et son design haut de gamme, la série 8 d'ATAG élève la cuisine à la maison à un tout autre niveau.

Pour plus d'informations sur ATAG et la collection : www.atag.be

---

Contact :
marketingbe@atagbenelux.com

Lien de téléchargement visuels : https://we.tl/t-ZpQjDfgwVX

À propos d'ATAG

ATAG propose aux passionnés de cuisine des appareils de cuisine synonymes de qualité supérieure, de fonctionnalité et d'une expérience culinaire inégalée. Ce qui a commencé dans un petit atelier à l'arrière d'une ferme aux Pays-Bas en 1948 est aujourd'hui devenu le fabricant d'électroménagers encastrables haut de gamme le plus influent du Benelux.

Initialement reconnu pour ses excellentes cuisinières à gaz, ATAG se distingue aujourd'hui par ses tables de cuisson à induction innovantes, ses caves à vin exclusives et sa toute dernière génération de fours intelligents.