



INDUCTIEKOOKPLATEN MET CELSIUS°Cooking™

Koken als een sterrenkok, met ATAG Celsius°Cooking™ temperatuur gestuurd koken. Vanaf nu bereid je elk gerecht tot op de graad en tot op de seconde nauwkeurig. Wil je met het grootste gemak een mooie entrecote garen, of een gepocheerd ei tot in de perfectie bereiden? Dan helpt ATAG Celsius°Cooking™ je bij elke stap met duidelijke instructies en video tutorials. Deze serie inductiekookplaten kenmerkt zich door controle, overzicht en accurate temperatuurbesturing. Passend in iedere keukenstijl en formaat door de ruime keuze in formaten en kleuren.



Scan deze QR-code en ontdek het nieuwe koken



Celsius°Cooking™ Chef's Pot

ACP13S € 399,-

- Uitvoering**
- Hoogwaardig 3ply Inox
 - Inox deksel
 - Optimale warmte geleiding
 - Slim geplaatste sensor in de bodem
 - Bluetooth communicatie met kookplaat

- Afmetingen**
- Ø 28 cm
 - 5,2L inhoud

- Te gebruiken voor o.a.**
- Roerbak gerechten
 - Stoven / smoren / Koken
 - Frituren
 - Grotere porties

Werkt alleen met Celsius°Cooking™ ondersteunende kookplaten



Celsius°Cooking™ Bakpan

AFP13S € 329,-

- Uitvoering**
- Hoogwaardige 3ply Inox
 - Optimale warmte geleiding
 - Slim geplaatste sensor in de bodem
 - Bluetooth communicatie met kookplaat

- Afmetingen**
- Ø 28 cm

- Te gebruiken voor o.a.**
- Bak- en grillgerechten
 - Roerbak gerechten
 - Pannenkoeken

Werkt alleen met Celsius°Cooking™ ondersteunende kookplaten



Celsius°Cooking™ Probe

APR13S € 199,-

- Uitvoering**
- Slimme (kern)thermometer
 - Handige Inox bevestigings clip passend op iedere kookpan
 - Bluetooth communicatie met kookplaat

- Te gebruiken voor o.a.**
- Sous-vide / koken / frituren
 - Sauzen en soepen
 - Kerntemperatuur meten
 - Monitoren van temperatuur

Werkt alleen met Celsius°Cooking™ ondersteunende kookplaten



PERFECT OP SMAAK

Alleen de juiste temperatuur brengt een ingrediënt perfect op smaak en structuur. Boter verbrandt niet, groenten behouden smaak, vezels en vitamines en een steak is perfect rosé. ATAG Celsius°Cooking™ maakt het je makkelijker dan ooit.



INSPIRATIE EN TUTORIALS

De Celsius°Cooking™ website staat vol met inspiratie en de lekkerste recepten, speciaal ontwikkeld voor temperatuur gestuurd koken. We begeleiden je stap voor stap bij het koken, waardoor je steeds nieuwe recepten en technieken ontdekt.



VOLLEDIGE CONTROLE

ATAG Celsius°Cooking™ inductiekookplaten beschikken over een uitgebreide bediening per zone. Iedere IRIS2.0 slider heeft een eigen timer en PlusMenu. Eenvoudige automatische programma's die al veel uit handen kunnen nemen. Tel daarbij de Hob-2-Hood functie, pan-verplaats functie en automatisch panherkenning op en je krijgt een kookplaat die je complete controle en overzicht biedt.



VEILIGER EN SCHONER

Overkoken en aanbranden zijn met Celsius°Cooking™ verleden tijd. Geen last meer van overtollig fijnstof of schadelijke stoffen door te hete boter of olie. De kookplaat is voorzien van een automatisch kinderslot en een stevige metalen stootrand. De inducties zijn eenvoudig schoon te houden en blijven zo een eye-catcher in iedere keuken.



Celsius°Cooking™ Probe cadeau

Ontvang nu tijdelijk bij aankoop van een inductiekookplaat met Celsius°Cooking™ een probe cadeau. Deze slimme kernthermometer communiceert met de Celsius°Cooking™ kookplaat waarop je kookt. Met de handige RVS bevestigingsclip, die past op iedere kookpan, kan je de temperatuur in de pan eenvoudig meten. Bekijk voor de actuele voorwaarden atag.be/acties