**ELICA NA TARGACH EUROCUCINA 2022**

Po zakończeniu rekordowego roku 2021, ELICA powraca na najbardziej oczekiwane wydarzenie międzynarodowego świata designu: ze stoiskiem o powierzchni ponad 700 m², ekspozycją na targach "Fuorisalone" i zupełnie nowym produktem, który po raz kolejny zrewolucjonizuje doznania kulinarne.

Elica, światowy lider w produkcji okapów i płyt kuchennych oraz europejski lider w produkcji silników elektrycznych dla sektora ogrzewania, wentylacji i urządzeń gospodarstwa domowego jest obecna na targach „Salone del Mobile 2022". Z imponującym stoiskiem o powierzchni ponad 700 m² firma powraca po dwuletniej nieobecności spowodowanej pandemią i jest gotowa zaskoczyć oraz zadziwić zwiedzających „efektami specjalnymi".

Rok 2021, który Elica może uznać za najlepszy w swojej historii, zakończył się obrotem w wysokości 541 milionów euro, co stanowi wzrost o około 20% rok do roku. W 2022 roku firma z Fabriano postanowiła jeszcze bardziej zdynamizować swój rozwój. Podczas tegorocznych targów Eurocucina, Elica prezentuje najlepsze modele autorskiej gamy płyt grzewczych zintegrowanych z okapami, unowocześnione i wzbogacone o nowe funkcje, a także **premierowo** **przedstawia niezwykle nowatorski produkt**, który daje początek zupełnie nowej kategorii. **LHOV**, tak nazywa się najnowsza rewolucja firmy Elica, to **połączona płyta grzewcza, okap i piekarnik**, **trzy urządzenia zintegrowane w jednym**, które jest kompaktowe, wydajne i zautomatyzowane, w pełni wyrażające nienasycone pragnienie rozwoju przez innowacje marki Elica.

*„Technologia i wydajność to kluczowe słowa, które najlepiej odzwierciedlają nasze premiery podczas targów Eurocucina, których głównym celem jest wzmocnienie pozycji marki w sektorze kuchennym" - skomentował Giulio Cocci, Dyrektor Generalny Elica – „Zawsze koncentrowaliśmy się na potrzebach konsumentów i ciężko pracowaliśmy, aby osiągnąć wyniki tworzące wartość dodaną, również w dziedzinie zrównoważonego rozwoju, projektując i tworząc trwałe produkty, dzięki którym szanujemy środowisko naturalne i zmniejszamy zużycie energii".*

Stoisko Elica, zaprojektowane przez SCANDURRA, zabiera zwiedzających w niezwykłą podróż, która jest również symbolem stylu i podejścia firmy Elica: kuchnia jest magicznym miejscem transformacji, gdzie poszczególne elementy mieszają się ze sobą, tworząc zaskakującą przestrzeń, niczym wielkie laboratorium botaniczne. Frontowa część stoiska wita gości sklepieniem z naturalnych, kolorowych kwiatów. Tutaj powietrze zyskuje na jakości, stając się czystą esencją, powabnym zapachem. Gra perspektywy w przestrzeni wystawowej towarzyszy odkrywaniu designu Elica. Stoisko podzielone na strefy tematyczne tworzy przyjazną przestrzeń stworzoną, jako miejsce obcowania z naturą, gdzie koncepcja transformacji realnie odgrywa główną rolę.

Z okazji "Fuorisalone 2022", Elica prezentuje instalację "ELICA, PRZESZŁOŚĆ I TERAŹNIEJSZOŚĆ, PATRZĄC W PRZYSZŁOŚĆ" w ADI DESIGN MUSEUM w Mediolanie, przestrzeni wystawienniczej zarządzanej przez Fundację ADI "Compasso d'Oro" Collection, założoną w 2001 roku przez ADI - Stowarzyszenie Wzornictwa Przemysłowego. Elica prezentuje na wystawie trzy kultowe produkty, wśród nich zupełnie nowy LHOV. Wszystkie urządzenia opowiadają historię wzornictwa Elica, ewolucję od przeszłości do współczesności i dalej w stronę przyszłości marki, która od zawsze wiedziała, jak przekształcić oczekiwania klientów w jedyne w swoim rodzaju rozwiązania użytkowe.

 **WYSTAWA ELICA PODCZAS EUROCUCINA – Odkryj Świat Elica**

Począwszy od okapów sufitowych, poprzez zintegrowane, aż po najpopularniejsze płyty kuchenne, wystawa podczas targów Eurocucina jest zgodna z podziałem koncepcyjnym, który odpowiada konkretnym potrzebom współczesnych użytkowników:

**AIRMATIC** to technologia, która ułatwia życie w kuchni, oszczędzając energię i optymalizując jej zużycie: urządzenie automatycznie dba o jakość powietrza w pomieszczeniach, dzięki czujnikom zdolnym do regulacji systemu wyciągowego w celu wyeliminowania zapachów i oparów powstających podczas gotowania, a także zanieczyszczeń obecnych w powietrzu, nawet gdy strefa gotowania nie jest aktywna. Gdy jakość powietrza w pomieszczeniu osiągnie idealny poziom, okap automatycznie się wyłącza, gwarantując najlepszą równowagę między oczyszczaniem powietrza, wydajnością energetyczną i niskim poziomem hałasu.

**(HIDDEN ADVANCE, BOXIN ADVANCE, SKYDOME, ILLUSION, NIKOLATESLA SWITCH GLOW)**

**ELICA CONNECT** to linia inteligentnych okapów, w których innowacyjne rozwiązania połączone zostały z najbardziej zaawansowanymi i przydatnymi funkcjami, aby jak najlepiej zaspokoić potrzeby użytkowników, nawet w czasie wolnym od gotowania. Dzięki asystentowi głosowemu Amazon Alexa, możliwe jest regulowanie mocy pochłania oparów i regulacji oświetlenia za pomocą prostej komendy głosowej, a także tworzenie przyjemnej atmosfery przez cały dzień. Aplikacja Elica Connect App jest również praktycznym narzędziem do zdalnego sterowania funkcjami okapu, monitorowania stanu filtrów i zamawiania ew. pomocy serwisanta za pomocą zaledwie kilku kliknięć, dbając w ten sposób nie tylko o sam produkt, ale również idealny stan powietrza w domu.

**(HIDDEN 2.0@, LULLABY, GET UP, OPEN SUITE, SUPER PLAT, SKYDOME, ILLUSION)**

**NO DRIP** to gama urządzeń, które rozwiązują problem kondensacji pary - uciążliwego zjawiska, które może wystąpić w przypadku płyt indukcyjnych, powodując skraplanie wody bezpośrednio na płytę lub produkty spożywcze, a nawet stopniowe zniszczenie szafek. Dzięki systemowi „No Drip" krople skondensowanej pary tworzą się w centralnym obszarze wyciągu, wyposażonym w specjalne, opatentowane, pochylone ruszty, które odprowadzają skropliny do specjalnej tacki znajdującej się na spodzie.

**(BOXIN NO DRIP, BOXIN DRY, MAJESTIC, RULES)**

**NIKOLATESLA: *Linia produktów, które dzięki innowacjom, wyglądowi i funkcjom wykraczają poza ramy czasowe***

Nikolatesla, odnosząca sukcesy gama płyt kuchennych Elica o niepowtarzalnym wzornictwie i wyjątkowych cechach, dostępna jest w rozmaitych wersjach modelowych, wyposażonych w zróżnicowane systemy, zapewniające liczne korzyści, w imię innowacji, jako sposobu na poprawę jakości życia:

**UDOSKONALONE GOTOWANIE** Niezależnie od poziomu kulinarnej sprawności użytkownika, rozmaite funkcje i tryby pracy płyt grzewczych są bardzo przydatne:

- Roztapianie, dzięki któremu regularne mieszanie, aby uniknąć przypalenia delikatnych potraw na dnie garnka nie będzie już konieczne;

- Podgrzewanie, które gwarantuje odpowiedni poziom ciepła przy powolnym gotowaniu, podczas przygotowywania kremów i gęstych sosów; funkcja pozwala również na utrzymanie stałej temperatury potrawy;

- Gotowanie na wolnym ogniu, które zapobiega przegotowaniu bardziej wymagających potraw;

- Funkcja szybkiego gotowania umożliwia zagotowanie wody o 30% szybciej w porównaniu z tradycyjną płytą grzewczą;

oraz

- funkcja Smaczne smażenie, która umożliwia smażenie potraw w czasie o połowę krótszym, dzięki czemu potrawy są lżejsze, bardziej chrupiące i smaczniejsze.

**ZMIEŃ SWOJE DOŚWIADCZENIE** Kluczowy element projektowy, która skrywa mechanizm wyciągu w płycie grzewczej, przy zachowaniu idealnie gładkiej powierzchni. Wystarczy jedno proste dotknięcie, aby otworzyć zintegrowaną, innowacyjną pokrywę, która uwalnia całą moc mechanizmu wyciągu, a następnie zamyka się, dyskretnie znikając po użyciu: można skupić się wyłącznie na gotowaniu, nie martwiąc się o opary i zapachy, ponieważ urządzenie automatycznie i szybko wybiera najbardziej optymalny tryb mocy pracy wyciągu.

**FLEX & FIT** Zalety tej gamy urządzeń można łatwo opisać: bardzo łatwa instalacja i możliwość dostosowania nawet do najmniejszych przestrzeni. Wszechstronne rozwiązania instalacyjne o wysokiej elastyczności, zapewnia dużą powierzchnię do gotowania i łatwe czyszczenie, a także efektywnie dba o czyste powietrze.

Ekspozycja urządzeń Elica na targach Eurocucina nie tylko opowiada najnowszy rozdział 50-letniej już historii marki, ale także otwiera perspektywę postrzegania przyszłości kuchni i ewolucję naszego stylu życia: długoterminowa wizja, która pokazuje nam, jak się zmieniamy, mówiąc językiem innowacji.