



INFOPRODUKT



Dodatek cyfrowy

elica



Więcej niż AGD:

kompletna strefa gotowania

według marki Elica

OKAP ELICA OPEN SUITE SUPERIOR



Elica Open Suite Superior to wyspowy okap, który wychodzi daleko poza klasyczną funkcję pochłaniania. Modułowa konstrukcja pozwala tworzyć własną kompozycję z elementów ssących, paneli świetlnych i półek, dzięki czemu urządzenie staje się pełnoprawnym wyposażeniem kuchni otwartej na salon. Matowe czarne wykończenie podkreśla nowoczesny charakter, a panel LED umożliwia dopasowanie natężenia oraz barwy światła do

nastroju i aranżacji wnętrza. Dzięki Connectivity okap można obsługiwać z poziomu aplikacji Elica lub asystenta głosowego, regulując moc pracy, światło i kontrolując stan filtrów. Regenerowane filtry Long Life oraz funkcje ułatwiające konserwację zapewniają wygodę użytkownika przez lata.

- **Connectivity** – sterowanie okapem przez aplikację Elica lub asystenta głosowego, w tym regulacja mocy, światła i kontrola stanu filtrów.
- **Tune White** – możliwość zmiany barwy światła od ciepłej do chłodnej bieli, aby dopasować je do wnętrza i nastroju.
- **Dim Light** – płynna regulacja intensywności oświetlenia: od mocnego światła roboczego po delikatne światło ambientowe.
- **Long Life Filter** – filtr zapachów z możliwością mycia i regeneracji, zaprojektowany z myślą o dłuższej eksploatacji.

OKAP ELICA IKONA MAXXI PURE



Elica Ikona Maxxi Pure łączy efektywny okap nad wyspą z niezależnym oczyszczaczem powietrza, tworząc rozwiązanie do kuchni i strefy dziennej. Urządzenie usuwa opary, zapachy i alergeny podczas gotowania, a poza nim może pracować jako oczyszczacz, dbając o jakość powietrza przez cały dzień. Combo Pure Filter, łączący filtr HEPA i węglowy, wychwytuje cząsteczki do 1 mikrona, w tym kurz, pyłki, sierść, pleśń oraz zanieczyszczenia z detergentów czy farb. Tryb Pure Silence pozwala oczyszczać powietrze bardzo dyskretnie, a Delay Switch Off automatycznie kończy pracę po usunięciu wilgoci i zapachów. To urządzenie dla osób, które chcą połączyć design z realnym komfortem oddychania.

- **Multifunction** – dwa urządzenia w jednym: okap do pochłaniania oparów oraz oczyszczacz powietrza do codziennej pracy.
- **Combo Pure Filter** – połączenie filtra HEPA i węglowego, które pomaga usuwać alergeny, kurz, pyłki, zapachy i wybrane zanieczyszczenia.
- **Pure Silence** – cichy tryb oczyszczania powietrza, zaprojektowany do dyskretnej pracy także poza czasem gotowania.
- **Delay Switch Off** – automatyczne wyłączenie po określonym czasie, aby okap dokończył usuwanie wilgoci i zapachów.

OKAP ELICA NUAGE



Elica Nuage to okap nacienny zaprojektowany z myślą o kuchniach otwartych na salon, w których urządzenie powinno wtapiać się w architekturę wnętrza. Biały korpus do malowania pozwala dopasować go do zabudowy i koloru ściany, tworząc efekt Total Integration. Dzięki Back Aspiration okap można podłączyć bez widocznych rur i kominów, co wzmacnia minimalistyczny charakter aranżacji. Wydajność do 580 m³/h sprawnie usuwa opary i zapachy, a klasa energetyczna A wspiera oszczędne użytkowanie. Maintenance Alarm przypomina o czyszczeniu filtrów, a Long Life Filter można myć i regenerować, wydłużając jego żywotność nawet do 3 lat.

- **Total Integration** – możliwość estetycznego dopasowania okapu do kuchni, tak aby harmonijnie łączył się z zabudową i ścianą.
- **Back Aspiration** – tylne odprowadzanie powietrza, które pozwala uniknąć widocznych rur i kominów.
- **Maintenance Alarm** – wskaźnik informujący, kiedy należy umyć lub wymienić filtry.
- **Long Life Filter** – filtr zapachów wielokrotnego użytku, który można myć i regenerować, ograniczając częstą wymianę.

OKAP ELICA INTERSTELLAR



Elica Interstellar to dekoracyjny okap nad wyspą, który łączy funkcję pochłaniania z formą świetlną rzeźby. Polerowana stal nierdzewna i czarne szkło tworzą efektowną bryłę, idealną do reprezentacyjnych kuchni otwartych na salon. Zastosowane Special Material podkreślają trwałość, łatwość czyszczenia i luksusowy wygląd urządzenia, a Dim Light umożliwia regulację natężenia światła od pełnego po nastrojowe. Comfort Silence zapewnia skuteczne usuwanie oparów przy niskim poziomie hałasu, a silnik Brushless sprzyja energooszczędnej, stabilnej pracy. Delay Switch Off pozwala pozostawić okap włączony po gotowaniu, aby samoczynnie zakończył oczyszczanie powietrza.

- **Special Material** – wysokiej jakości materiały, które łączą efektowny wygląd z trwałością i łatwym czyszczeniem.
- **Dim Light** – regulacja intensywności oświetlenia, od jasnego światła roboczego po delikatne światło dekoracyjne.
- **Comfort Silence** – cicha praca okapu, ważna zwłaszcza w kuchniach połączonych z salonem.
- **Brushless** – bezszczotkowy silnik zapewniający wydajną, stabilną i energooszczędną pracę.

PŁYTA Z OKAPEM ELICA NIKOLATESLA ONE HP RAW



Elica NikolaTesla One HP Raw to płyta indukcyjna ze zintegrowanym okapem, która łączy nagradzane wzornictwo z wysoką wydajnością pracy. Model nagrodzony Compasso d'Oro ADI zachwyca minimalistyczną ta-

flą czarnego szkła i niewidocznym systemem ssącym, który skutecznie usuwa opary bez konieczności montażu tradycyjnego okapu. Cztery pola indukcyjne OCTA pozwalają gotować wygodnie także w dużych naczyniach, a Bridge Zone umożliwia połączenie dwóch sąsiadujących stref. Funkcje Melting Mode, Warming Mode i Simmering Mode wspierają precyzyjne gotowanie, podgrzewanie i topienie bez przypalania. Autocapture automatycznie dostosowuje moc pochłaniania do aktywnych pól, dbając o czyste powietrze i komfort pracy.

- **Autocapture** – automatycznie reguluje moc okapu w zależności od wybranego poziomu gotowania.
- **Bridge Zone** – pozwala połączyć dwie strefy grzewcze, aby wygodnie używać większych naczyń.
- **Melting Mode** – utrzymuje niską temperaturę, idealną do topienia masła lub czekolady bez przypalania.
- **Simmering Mode** – umożliwia długie gotowanie na wolnym ogniu, ograniczając ryzyko wykipienia.

PŁYTA Z OKAPEM ELICA NIKOLATESLA FLAME



Elica NikolaTesla Flame to pierwsza płyta gazowa marki Elica ze zintegrowanym systemem wyciągowym. łączy tradycyjną przyjemność gotowania na ogniu z nowoczesnym pochłanianiem oparów bezpośrednio z poziomu blatu.

Czarna tafla szkła i żeliwne ruszty tworzą elegancką, solidną konstrukcję, która dobrze odnajduje się w nowoczesnej kuchni. Zamknięte, płaskie ruszty krzyżowe ułatwiają przesuwanie garnków bez ich podnoszenia, a dodatkowa żeliwna powierzchnia w strefie filtrów może służyć jako praktyczne miejsce robocze. Płyta oferuje cztery palniki, w tym mocny palnik Dual 3,5 kW oraz wydajne pochłanianie oparów i zapachów także w trybie automatycznym.

- **Multi Flexi Space** – płaskie żeliwne ruszty ułatwiają przesuwanie garnków i zwiększają wygodę pracy.
- **Dual Zone** – palnik z dwiema niezależnymi strefami płomienia, dopasowany do małych i dużych naczyń.
- **Zintegrowany system wyciągowy** – usuwa opary i zapachy bezpośrednio z poziomu płyty gazowej.
- **Żeliwne elementy** – trwałe, stabilne i estetyczne ruszty oraz pokrywa strefy filtrów.

PŁYTA ELICA RATIO CONNEX 604 PLUS RAW

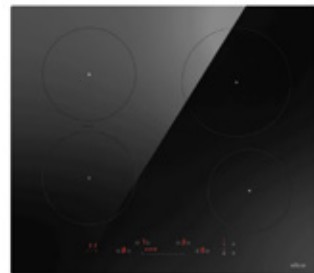
Elica Ratio Connex 604 Plus Raw to 60-centymetrowa płyta indukcyjna w czarnym szkłe, zaprojektowana do wygodnego, precyzyjnego i bezpiecznego gotowania. Cztery pola grzewcze, w tym dwa pola OCTA po lewej stronie, pozwalają korzystać z różnych naczyń, a jedna strefa łączona zwiększa elastyczność przy większych garnkach lub brytfannach. Sterowanie dotykowe typu Slider z 9 poziomami mocy i funkcją Booster zapewnia szybki dostęp do ustawień. Multi Connection umożliwia połączenie płyty z okapem przez Bluetooth, aby automatycznie dopasować siłę pochłaniania do intensywności gotowania. Funkcje Stop&Go, Timer i Child Lock podnoszą codzienny komfort oraz bezpieczeństwo użytkownika.



- **Multi Connection** – łączy płytę z okapem przez Bluetooth i automatycznie dopasowuje moc pochłaniania.
- **Stop&Go** – pozwala chwilowo zatrzymać gotowanie i wrócić do wcześniejszych ustawień jednym dotknięciem.
- **Timer** – automatycznie wyłącza wybraną strefę po ustawionym czasie i sygnalizuje koniec pracy.
- **Child Lock** – blokuje przypadkowe uruchomienie płyty, zwiększając bezpieczeństwo domowników.

PŁYTA ELICA PRIMIS 604 PLUS

Elica Primis 604 Plus to praktyczna płyta indukcyjna o szerokości 60 cm, która łączy prostą elegancję czarnego szkła z funkcjami ułatwiającymi codzienne gotowanie. Cztery pola grzewcze o różnych średnicach pozwalają wygodnie dopasować naczynia do przygotowywanych potraw, a jedna strefa łączona po lewej stronie zwiększa możliwości pracy z większymi garnkami.



Sterowanie dotykowe typu Slider oferuje 9 poziomów mocy i Booster, co ułatwia szybkie zagotowanie wody lub precyzyjne ustawienie temperatury. Green Induction wspiera oszczędniejsze zarządzanie energią, szczególnie przy stabilnym gotowaniu na poziomach pośrednich. Stop&Go, Timer i Child Lock zapewniają kontrolę, wygodę i bezpieczeństwo.

- **Green Induction** – inteligentnie zarządza energią i pozwala ograniczyć jej zużycie podczas gotowania.
- **Stop&Go** – zatrzymuje aktywne funkcje płyty i przywraca je z tymi samymi ustawieniami.
- **Timer** – odlicza czas gotowania i automatycznie wyłącza wskazaną strefę grzewczą.
- **Child Lock** – zabezpiecza płytę przed przypadkowym uruchomieniem, np. przez dzieci.

PIEKARNIK ELICA VIRTUS COMBI STEAM MW 60 TFT



Elica Virtus Combi Steam MW 60 TFT to kompaktowy piekarnik 60 cm, który łączy funkcje pieczenia, pary i mikrofal w jednym eleganckim urządzeniu. Czarna szklana powierzchnia wpisuje się w minimalistyczną linię produktów Elica, a dotykowy wyświetlacz TFT

zapewnia intuicyjną obsługę programów. Zakres temperatur od 30 do 250°C pozwala zarówno delikatnie podgrzewać, jak i intensywnie piec, a 10 programów ułatwia dopasowanie trybu do rodzaju potrawy. Funkcja pary wspiera przygotowanie soczystych dań, pieczywa i warzyw, natomiast mikrofałe skracają czas podgrzewania oraz gotowania. Czujnik wilgotności pomaga kontrolować warunki w komorze, a czyszczenie Hydrolitic ułatwia usuwanie zabrudzeń przy mniejszym zużyciu energii i wody.

- **Multifunkcyjność** – trzy funkcje w jednym urządzeniu: tradycyjne pieczenie, para i mikrofałe.
- **Dotykowy wyświetlacz TFT** – intuicyjne sterowanie programami i ustawieniami piekarnika.
- **Czujnik wilgotności** – pomaga utrzymać odpowiedni poziom wilgotności dla lepszej soczystości potraw.
- **Hydrolitic** – czyszczenie hydrolityczne, które wykorzystuje parę wodną do łatwiejszego usuwania zabrudzeń.

PIEKARNIK ELICA VIRTUS MULTI PYRO 60 TFT



Elica Virtus Multi Pyro 60 TFT to pełnowymiarowy piekarnik pirolityczny o pojemności 65 l, stworzony dla osób, które często pieką i oczekują dużej elastyczności. Czarne szkło, cyfrowy wyświetlacz i pokrętło nadają mu nowoczesny, elegancki charakter oraz ułatwiają codzienną obsługę.

Urządzenie oferuje aż 16 programów pieczenia, 5 poziomów pracy i szeroki zakres temperatur od 30 do 320°C, dlatego sprawdzi się zarówno przy delikatnym suszeniu, jak i intensywnym wypiekanu pizzy czy mięs. Czujnik wilgotności wspiera kontrolę efektów pieczenia, a prowadnice teleskopowe ułatwiają bezpieczne wysuwanie blach. Tryb pirolityczny samoczynnie wypala zabrudzenia, znacząco ograniczając ręczne czyszczenie piekarnika.

- **Pirolityczny tryb czyszczenia** – piekarnik wypala zabrudzenia w wysokiej temperaturze, ułatwiając sprzątanie.
- **16 programów pieczenia** – szeroki wybór ustawień do różnych potraw i technik przygotowania.
- **Zakres temperatur 30–320°C** – duża elastyczność od delikatnego podgrzewania po intensywne pieczenie.
- **Ciche domykanie** – drzwi zamykają się płynnie i wygodnie, bez gwałtownego trzaskania.

WINIARKA ELICA VERITAS B136



Elica Veritas B136 to winiarka do zabudowy, która pozwala stworzyć w kuchni elegancką, domową piwniczkę na wino. Minimalistyczne czarne szkło, proste linie i transparentne drzwi sprawiają, że urządzenie efektywnie prezentuje kolekcję, a jednocześnie łatwo wpisuje się w nowoczesną zabudowę. Pojemność 36 butelek sprawdzi się u miłośników wina, którzy chcą przechowywać zarówno codzienne etykiety, jak i bardziej wymagające roczniki. Dwie niezależne strefy temperatury umożliwiają osobne warunki dla win białych i czerwonych. Stabilny system chłodzenia, dębowe półki Roble i ochrona przed mikrowibracjami pomagają zachować równowagę wina, a elektroniczna kontrola temperatury wspiera jego właściwe dojrzewanie.

- **Bi-Zone** – dwie oddzielne strefy temperatury do przechowywania win białych i czerwonych.
- **No vibration** – stabilny system chłodzenia i dębowe półki ograniczają mikrowibracje szkodliwe dla wina.
- **Temperature Control** – precyzyjna kontrola temperatury pomaga utrzymać optymalne warunki przechowywania.
- **Pojemność 36 butelek** – duża przestrzeń na rozbudowaną kolekcję win w zabudowie kuchennej.

WINIARKA ELICA VERITAS B124



Elica Veritas B124 to kompaktowa winiarka do zabudowy, która łączy minimalistyczny design z funkcjonalnym przechowywaniem do 24 butelek. Czarna szklana powierzchnia, transparentne drzwi i subtelne oświetlenie LED tworzą elegancką oprawę dla kolekcji win, nie dominując aranżacji kuchni. Model o wysokości 45 cm dobrze sprawdzi się tam, gdzie liczy się oszczędność miejsca, ale bez rezygnacji z pojemności i jakości przechowywania. Jedna strefa temperatury pozwala stabilnie chłodzić wybrane typy win, a system elektroniczny i wentylacyjny utrzymuje stałe warunki wewnątrz komory. Dębowe półki Roble, prowadnice teleskopowe i ochrona przed mikrowibracjami dbają o wygodę oraz bezpieczeństwo butelek.

- **Wide Capacity** – kompaktowa konstrukcja mieści do 24 standardowych butelek wina.
- **No vibration** – ogranicza mikrowibracje, które mogłyby zakłócić dojrzewanie i strukturę wina.
- **Temperature Control** – utrzymuje stabilną temperaturę, ważną dla prawidłowego przechowywania.
- **Push pull** – wygodny mechanizm otwierania bez klasycznego uchwytu, idealny do minimalistycznej zabudowy.



ELICA LHOV

Elica Lhov to kuchnia przyszłości zamknięta w jednej, spektakularnej bryle. To rozwiązanie 3 w 1 łączy płytę indukcyjną, piekarnik parowy i system pochłaniania, tworząc kompletną strefę gotowania bez potrzeby montażu osobnego okapu. Minimalistyczna forma, czarne szkło i liniowa konstrukcja sprawiają, że LHOV wygląda jak element architektury kuchni, a nie zestaw kilku urządzeń AGD.

Największą innowacją jest system zasysania, który usuwa opary nie tylko z płyty, ale również z piekarnika. Dzięki temu gotowanie, pieczenie, parowanie czy przygotowywanie kilku dań jednocześnie odbywa się w czystszej, bar-



- **Selective Autocapture** – system automatycznie uruchamia pochłanianie tam, gdzie jest potrzebne, dopasowując pracę do aktywnych stref gotowania.
- **Vapour extraction from the oven** – pochłanianie oparów również z piekarnika, co ogranicza parę, zapachy i wilgoć podczas pieczenia.
- **Cooking Flow** – możliwość zmiany temperatury gotowania przez przesunięcie naczynia między zaprogramowanymi strefami.
- **Auto Door** – bezuchwytowe otwieranie piekarnika przez dotknięcie wyświetlacza, dla czystej estetyki i wygody obsługi.
- **Combi-steam oven** – zaawansowany piekarnik parowy do pieczenia, gotowania na parze i przygotowywania bardziej soczystych potraw.

LHOV – płyta, piekarnik i okap w jednej linii. Rewolucyjny system gotowania Elica, który oszczędza miejsce, oczyszcza powietrze i zmienia sposób projektowania kuchni.

dziej komfortowej przestrzeni. Komora piekarnika rozciąga się poziomo, co pozwala wygodnie układać potrawy obok siebie i uzyskiwać równomierne efekty. Oferuje gotowanie parowe, tryby automatyczne, funkcję air fry oraz sondę do kontroli temperatury potraw.

Płyta indukcyjna została zaprojektowana tak, aby ułatwiać płynne gotowanie. Funkcja Cooking Flow pozwala zmieniać temperaturę jednym ruchem naczynia między strefami, a Selective Autocapture automatycznie do-

stosowuje pochłanianie do aktywnych pól. Drzwi piekarnika otwierają się bez uchwytu. Wystarczy dotknąć wyświetlacza, co wzmacnia czysty, nowoczesny efekt wizualny. Lhov to propozycja dla osób, które chcą maksymalnej funkcjonalności, efektu „wow” i kuchni zaprojektowanej bez kompromisów.

- **3 w 1: płyta, piekarnik i okap** – jedno urządzenie zastępuje trzy elementy strefy gotowania, tworząc spójną i minimalistyczną zabudowę.

