

**Design**  
La forma dell'anima  
Fabrizio Crisà

**Arte**  
Straordinaria  
we+

**Partnership**  
Elica & Ducati

**Food**  
Un talento nostrano  
Stefano Ciotti

The Square

# elica



■ Dopo i primi 50 anni orientati al mondo dell'aspirazione, nei quali abbiamo conquistato la fiducia di stakeholder e clienti, abbiamo deciso di reinventare il nostro business entrando nel mondo del cooking. Il percorso è iniziato nel 2016 con il lancio dei piani aspiranti NikolaTesla e oggi si consolida con strategie e prodotti ancora più all'avanguardia.

La nostra storica attitudine a sfidare l'ordinario ci ha portato a rimetterci in gioco, con l'obiettivo di diventare un player di riferimento nel settore. Ancora una volta portiamo sul mercato soluzioni belle, funzionali e facili da utilizzare guidate dalla creatività, dall'innovazione tecnologica, dal design. E da un'industria del saper fare italiano che resta un valore aggiunto importante, molto apprezzato a livello globale.

■ After our first 50 years focused on the world of extraction, during which we earned the trust of stakeholders and customers, we decided to reinvent our business by entering the world of cooking. The journey began in 2016 with the launch of the NikolaTesla aspiration hob and is now evolving with even more cutting-edge strategies and products.

Our historical flair for challenging the status quo has led us to embark on a new quest, with the goal of becoming a key player in the industry. Once again we are offering the market solutions that are beautiful, functional and easy-to-use, driven by creativity, technological innovation and design. And by our Italian industrial savoir-faire, which remains an important added value, one that is much appreciated around the world.

1



Francesco Casoli  
Presidente di Elica  
President of Elica

# Index.

elica

INTRO

4

The Square

DESIGN

16

La forma dell'anima.  
The core shape.

PRODUCT

20

NikolaTesla One HP

DESIGN

32

Progettare esperienze immersive.  
Design immersive experiences.

PRODUCT

42

Open  
Suite

ARTE

46

La memoria del futuro.  
The memory of the future.

FOOD

60

Un talento nostrano.  
Homegrown talent.

PRODUCT

66

Elica  
cooking set

PRODUCT

72

Haiku  
Veritas BI26

8 PRODUCT  
LHOV

14 DESIGN  
Ispira, aspira.  
Inspiration, aspiration.

24 PRODUCT  
NikolaTesla  
Unplugged

28 PRODUCT  
NikolaTesla  
Switch Glow

38 PARTNERSHIP  
Elica & Ducati. Affinità italiane.  
Elica & Ducati. Italian affinities.

50 ARTE  
Straordinaria.

56 PRODUCT  
Ikona Maxxi Pure

68 PRODUCT  
Ratio  
874 Slim

70 PRODUCT  
Virtus Combi Steam 645

74 INNOVATION  
Oltre.  
Beyond.

Un punto. Un quadrato. Una piazza.

The Square è un segno:  
il punto quadrato del nostro logo e un nuovo punto di partenza.

The Square è un luogo:  
lo spazio in Elica dove le persone dialogano, si incontrano, lavorano.

The Square oggi è il nostro magazine.  
Uno strumento per comunicare le novità, le collezioni, le attività del brand e dell'azienda.  
Le partnership e i progetti in ambito nazionale e internazionale.

Pagine in aperto confronto con il nostro mercato, le tendenze dell'abitare, l'evoluzione del cooking. E con ognuno di voi.

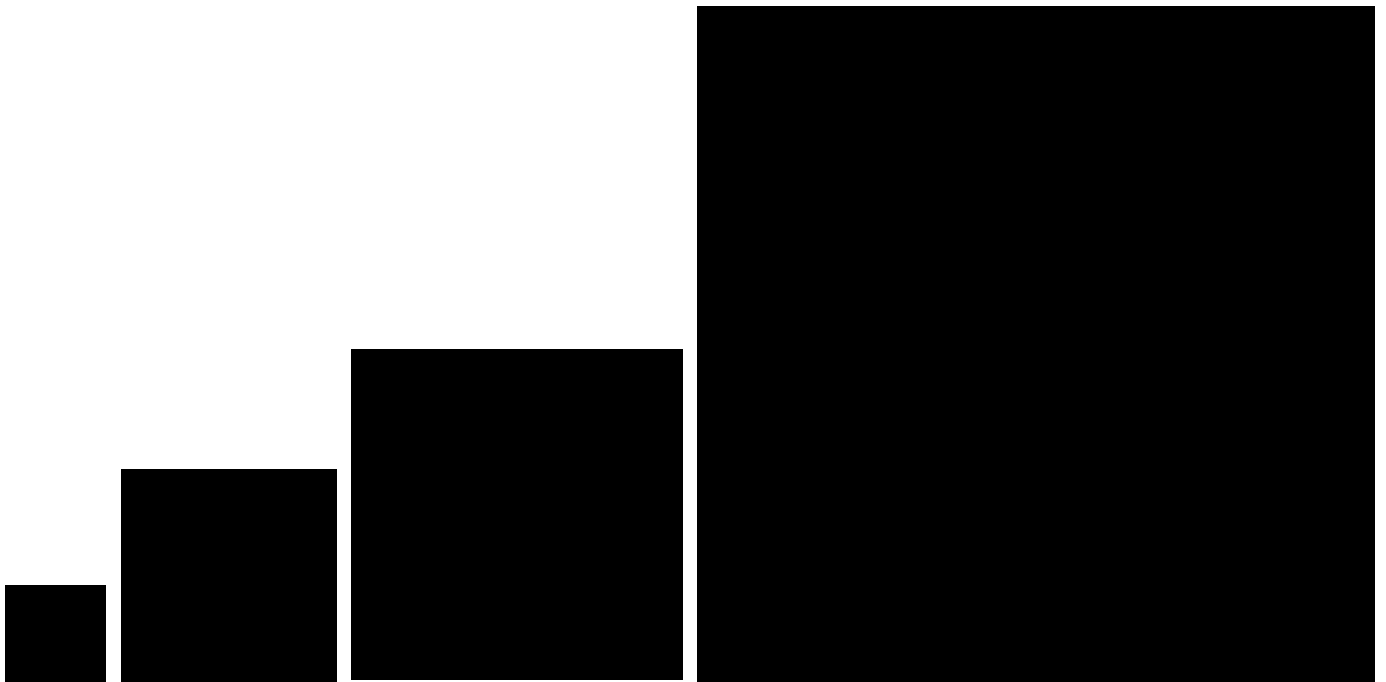
A dot. A square. A forum.

The Square is a sign:  
the square dot in our logo is a new starting point.  
The Square is a place:  
the space in Elica where people converse, meet, and work.

The Square is now our magazine.  
A tool for communicating the news, collections, and activities of both brand and company.  
Our partnerships and projects in Italy and around the world.

Pages in open dialogue with our market, with trends in the home, with the evolution of cooking. And with each and every one of you.

elica





elica

6



# Extraordinary C

La straordinarietà è un'attitudine, un modo di essere e di pensare.  
È inventiva, è pionierismo, è un motore che si accende ogni giorno  
con nuove idee, opportunità, sperimentazioni.

Per noi, straordinarietà non è diventare eccentrici, elitari, anticonvenzionali  
a tutti i costi.

È la capacità di pensare fuori dagli schemi creando bellezza e valore.  
Progettando prodotti sempre più capaci di anticipare bisogni e tendenze  
del mercato.

Straordinarietà è l'arte di inventare il futuro.  
In cucina, nella vita, nel nostro lavoro di ogni giorno.

# rdinary Cooking

7

Extraordinariness is an attitude, a way of being and thinking.  
It is inventiveness, it is pioneering,  
it is an engine that fires up every day with new ideas, opportunities, and  
experiments.

For us, Extraordinariness is not about becoming eccentric, elitist, or  
unconventional at all costs.  
It is the ability to think outside the box to create beauty and value.  
Designing products that keep getting better at predicting the needs and  
trends of the market.

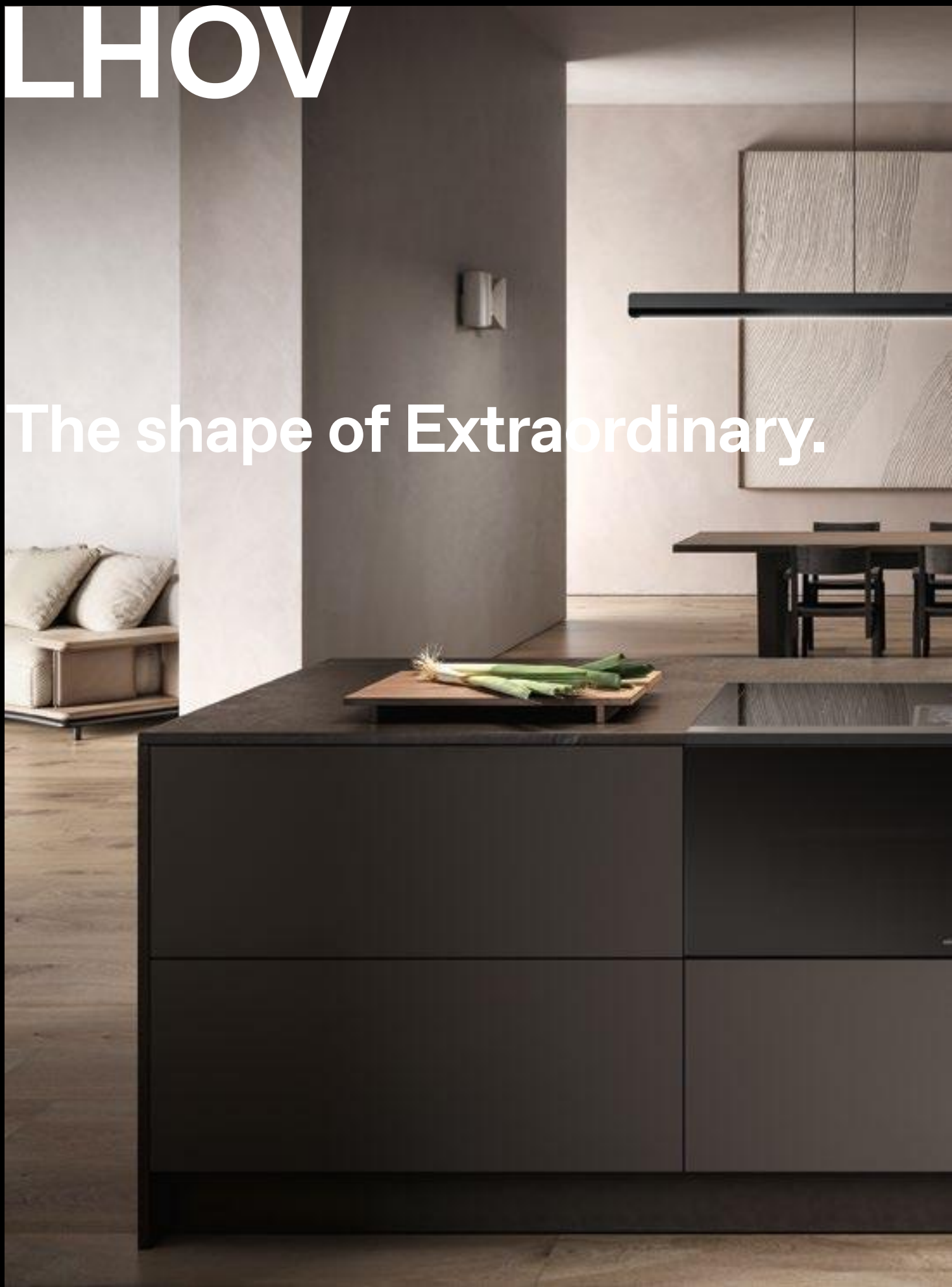
Extraordinariness is the art of inventing the future.  
In the kitchen, in life, and in our daily work.

# LHOV

elica

The shape of Extraordinary.

∞





# LHOV

elica

10

## Space Reshaper.

Il design di Lhov rompe le regole della categoria combinando per la prima volta piano, forno e cappa aspirante in un elettrodomestico unico. Lhov si integra perfettamente nel mobile, ottimizzando lo spazio e valorizzando la linearità del progetto cucina.

Lhov's design breaks the rules of the category by combining hob, oven and extractor hood in a single appliance for the first time. Lhov fits seamlessly into the kitchen unit, optimising space and highlighting the linearity of the kitchen design.

## Odour Stopper.

Mai più vapori bollenti in faccia quando si apre la porta del forno. Il rivoluzionario cuore aspirante di Lhov rimuove fumi e odori dal piano e finalmente anche dal forno.

No more hot vapours in your face when you open the oven door. Lhov's revolutionary aspirating heart removes fumes and odours from the hob and, at last, from the oven too.



L'elettrodomestico che non c'era? Adesso c'è. Forno, piano cottura e cappa aspirante: finalmente insieme, per rivoluzionare la vostra esperienza di cooking. Voi create, lui esegue - come mai accaduto prima. The appliance that was always missing? Not any longer. Oven, hob and extractor hood: together at last, revolutionising your cooking experience. You create, it performs - like never before.

### Oven Hero.

Un forno così non si era mai visto, dentro e fuori. La larghezza della sua cavità (30% in più dei forni tradizionali) vi consente di cuocere due teglie affiancate, cibi di grandi dimensioni o una grande quantità di snack salati o muffin.

Non solo: potete combinare la cottura tradizionale con quella a vapore, attivare il grill solo in metà della cavità abbattendo i consumi. Inoltre, si può delegare tutto al forno grazie ai programmi automatici - basta selezionare la pietanza - e alla sonda cibo.

You have never seen an oven like this before, inside and out. The width of its cavity (30% more than conventional ovens) allows you to bake two pans side by side, oversize dishes or a large quantity of savoury snacks or muffins. And that's not all: you can combine traditional cooking with steam cooking, and activate the grill in half of the cavity only, reducing consumption. Plus, you can leave everything up to the oven thanks to its automatic programmes - just select the dish - along with the food probe.

### Smart Control.

Lo activate, si accende l'emozione: è il display digitale, intuitivo come quello di uno smartphone. Ergonomico, interattivo, connesso. Per gestire con un dito Lhov e le sue funzioni all'avanguardia.

Activate it and the excitement begins: the digital display is intuitive like a smartphone, ergonomic, interactive, connected allowing you to operate the Lhov and its cutting-edge functions with a simple touch.

### Over the Hob.

Difficile definirlo un piano cottura: quello di Lhov ridisegna gli standard del cooking a induzione. Non era mai successo che ci fosse un piano aspirante con 5 zone. Che fossero potenti, combinabili, per pentole di grandi dimensioni. E dotate di funzioni automatiche di cottura.

To call it a hob is almost an understatement: the Lhov hob redefines the standards of induction cooking. Never before has there been an induction hob with five zones. And they are powerful, combinable for large pans and equipped with automatic cooking functions.



# LHOV

Design Fabrizio Crisà

The shape of Extraordinary.

elica

12





Hob:90×56,5 cm

Oven:90×36 cm

Vetro nero

Black glass

UI: 7" multi colour TFT

## ASPIRAZIONE

## ASPIRATION

Portata intensiva 1120 m3/h

Booster airFlow

Livello sonoro max 62 db(A)

Noise level max

Aspirazione vapori forno ✓

Cavity vapours aspiration

Versione Aspirante/Filtrante

Version Duct-out/Filtering

## PIANO INDUZIONE

## INDUCTION HOB

Zone Cottura 1 220×184mm - 2,1/3,7 kW

Cooking zones 2 220×184mm - 2,1/3,7 kW

3 220×184mm - 1,85 kW

4 220×184mm - 2,1/3,7 kW

5 220×184mm - 2,1/3,7 kW

Zone bridge 2

Bridge zone

## FORNO

## OVEN

Tipologia Combinato a vapore

Type CombiSteam

Range temperatura 30° - 280° C

Temperature range

Volume cavità 63 l

Cavity Volume

Sonda Cibo ✓

Food Probe Thermometer

Porta Apertura automatica, porta fredda

Door Auto opening, cool door

Luci 4 LED

Lighting 4 LED

Ripiani 3 guide in filo + 1 livello telescopico

Racks 3 wire guides + 1 telescopic level

Pulizia Idrolitica con vapore

Cleaning Hydrolytic with Steam

Programmi di cottura 11 classici, 8 vapore, 6 speciali, 29 automatici

Cooking Programs 11 classic, 8 vapour, 6 special, 29 auto

## FUNZIONI

## FUNCTIONS

Total integration
 Ultrawide cooking
 Steam

Oven air cleaning
 Food probe
 Air frying

Multi cooking
 Automatic programs

Selective autocapture

## ACCESSORI

## ACCESSORIES

Griglia KIT0200849  
Wire rackLeccarda in vetro KIT0200858  
Glass backing trayKit set vapore KIT0200860  
Kit steam setKit frittura ad aria KIT0200869  
Kit air fryFiltro in ceramica anti-odori rigenerabile HP KIT0200892  
HP regenerable anti-odor ceramic filterKit profili frontali disponibili in diverse misure  
Kit frontal profile available in different dimensions

CLASSE ENERGETICA A+

ENERGY CLASS

ASSORBIMENTO 13 kW

ABSORPTION

POWER LIMITATION ✓

## MODELLI

## MODELS

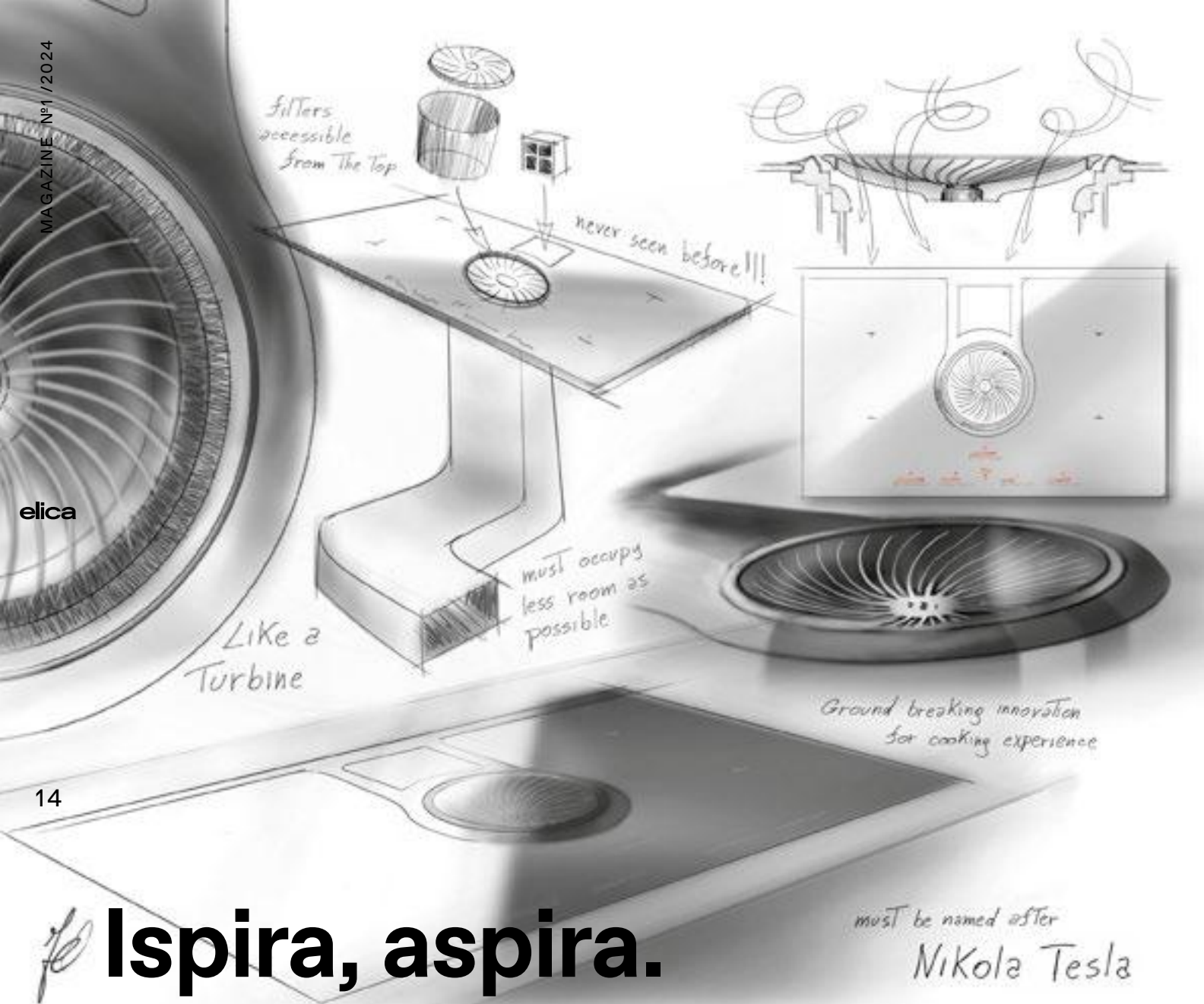
LHOV COMBISTEAM BL/A/90

PRF0195920

elica

14

# Ispira, aspira.



Un respiro.

Un'azione involontaria e obbligata, da cui dipende la nostra vita.

Un gesto che diventa paradigma di Elica.

Un design che dà forma all'aria, trasformando ogni momento in cucina in un'esperienza architettonica, estetica, funzionale. Accessibile a tutti.

È un design che ispira e si lascia ispirare.

Tiene alto lo sguardo, osservando altri mondi: l'arte, la cultura, le tendenze della società, le evoluzioni dell'abitare.

Cambia le prospettive, studia le esperienze, anticipa i bisogni per riuscire a soddisfarli.

Immagina nuovi elettrodomestici per nuovi ambienti. Per persone nuove.

È anche un design che aspira a migliorare la vita.

Cattura fumi, restituisce aria sana.

Controlla i vapori, esalta ricette e preparazioni.

Elimina condense, regola cotture, semplifica funzioni, abbatte i consumi.

Connette i prodotti tra loro e con le persone, liberando la creatività.

E cucinare diventa straordinario.

# Inspiration, aspiration.

Breathing.

An involuntary, necessary action on which our lives depend.

A gesture that becomes the essence of Elica.

A design that shapes air, transforming every moment in the kitchen into an experience that is not just functional but architectural, aesthetic, and accessible to all.

It is the kind of design that inspires and is inspired.

It keeps its head up, observing other worlds: art, culture, societal trends, evolutions in the way we live.

It changes outlooks, studies experiences, and predicts needs in order to satisfy them.

It imagines new appliances for new spaces. For new people.

It is also the kind of design that aspires to improve life.

It traps fumes, and restores healthy air.

It controls vapours, and enhances recipes.

It eliminates condensation, controls cooking, simplifies functions and reduces consumption.

It connects products with each other and with people, unleashing their creativity.

And cooking becomes extraordinary.



# La forma dell'anima. The core shape.

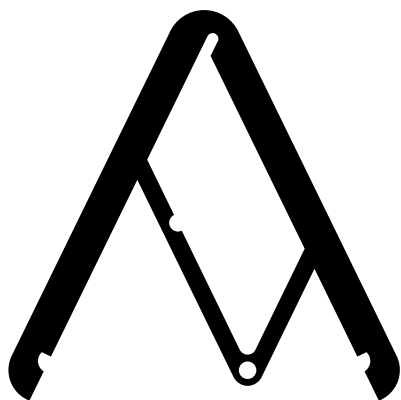
Intervista a Fabrizio Crisà  
Interview with Fabrizio Crisà

elica

16



Fabrizio Crisà è Chief Design Officer Elica. Negli anni ha saputo trasformare le cappe aspiranti in icone di design premiate a livello internazionale. Tra gli altri riconoscimenti, nel 2018 ha vinto il Compasso D'Oro con il piano aspirante NikolaTesla One. Fabrizio Crisà is Elica's Chief Design Officer. Over the years he has succeeded in transforming extractor hoods into award-winning international design icons. Among other awards, in 2018 he won the Compasso D'Oro for the NikolaTesla One extraction hob.



**Come nasce un prodotto Elica? Che ruolo ha il design in prodotti dove innovazione e tecnologia sono così importanti?**

**How is an Elica product created? What role does design play in products where innovation and technology are so important?**

Un prodotto Elica nasce sempre osservando e comprendendo le necessità delle persone. Oggi, più che mai, si vive la frenesia del cambiamento e le persone sono alla continua ricerca di qualcosa di diverso, che assolve alle nuove necessità... e noi in Elica facciamo di tutto questo un mantra, offrendo soluzioni innovative che si adattano velocemente a questo cambiamento e che guardando sempre al futuro. Non mi prefiggo mai come obiettivo quello di realizzare un prodotto che stupisca o che sia necessariamente di rottura, piuttosto penso a prodotti con funzioni inedite che possano offrire un'esperienza piacevole e diventare oggetti del desiderio. Un prodotto deve emozionare per quello che è, per quello che fa, ma soprattutto per come lo fa. Il design è l'espressione simpatica ed empatica della tecnologia. Deve rendere la tecnologia alla portata di tutti, farla diventare sexy e affascinante. Deve addomesticarla in modo che non faccia paura.

An Elica product is always the result of observing and understanding people's needs. Today, more than ever, we live in an atmosphere of frenetic change. People are constantly looking for something different, something that meets their new needs. We at Elica turn this into a mantra, offering innovative solutions that adapt quickly to change and always look to the future. I never set myself the goal of making a product that will amaze people or that is necessarily a breakthrough. Instead I think of products with new functions that can offer a pleasant experience and become objects of desire. A product must be exciting for what it is and what it does, but above all for how it does it. Design is the sympathetic and empathetic expression of technology. It must make technology accessible to everyone, make it sexy and appealing. It must tame it so that it is not so scary.

**Quali sono le ispirazioni che guidano il suo approccio al design?  
What is the inspiration that guides your approach to design?**

La mia esperienza e il mio approccio progettuale sono sempre guidati dalla volontà di migliorare la vita delle persone, in particolare in cucina. Osservo con attenzione il cambiamento delle abitudini quotidiane e cerco di interpretare i bisogni evidenti e desideri latenti, rispondendo con soluzioni innovative e funzionali. Per riuscirci bisogna mettere in dubbio tutto ciò che sembra ovvio. Il mio paradigma? Non avere paradigmi!

My experience and my approach to design are always guided by the desire to improve people's lives, particularly in the kitchen. I observe changing daily habits closely and try to interpret clear needs and latent desires, responding with solutions that are innovative and functional. To accomplish this you have to question everything that seems obvious. My paradigm? Don't have paradigms!

**Con NikolaTesla One ha vinto il Compasso d'Oro. In totale i prodotti che ha disegnato hanno collezionato oltre 200 riconoscimenti importanti. Quanto conta e che significato hanno per lei e per Elica?**

**You won the Compasso d'Oro award with NikolaTesla One. The products you have designed have picked up a total of over 200 important awards. How much do they matter and what do they mean for you and the company?**

Vincere premi è sempre molto bello, sono fonte di orgoglio e soddisfazione. Rappresentano l'attestato che il lavoro fatto è un buon lavoro. I premi, però, non sono mai un punto di arrivo per me, ma un nuovo punto di partenza da un livello più alto. Confermano le scelte fatte e sciolgono ogni dubbio. Rappresentano la sintesi di un percorso evolutivo straordinario, la vera essenza di Elica.

Winning awards is always wonderful; they are a source of pride and satisfaction. They represent proof that the work you have done is good work. Awards, however, are never a destination for me, but a new starting point on a higher level. They confirm the choices made and dispel any doubts. They are the embodiment of an extraordinary evolutionary journey, the very essence of Elica.

**Lhov è l'ultimo nato ed è la punta di diamante del cambiamento di Elica. Cosa rappresenta per lei e come è nata l'idea?**

**Lhov is the latest addition and the centrepiece of Elica's transformation. What does it represent for you and how did the idea come about?**

Lhov è nato osservando le persone in cucina, vedendo come si muovono e di cosa hanno bisogno. Oggi il vero living della casa è la cucina, luogo di convivialità e condivisione, il vero cuore della casa. E Lhov interpreta questo cambiamento, diventandone il protagonista. Per me rappresenta un cambio di mindset. Mi sono messo in gioco, ho resettato ogni mia certezza per intraprendere un percorso nuovo, affascinante, emozionante, difficile ma allo stesso tempo seducente e totalizzante, una vera e propria ossessione!

Centinaia di bozzetti, intere serate a pensare come far funzionare l'idea, che man mano ha preso forma e con passione si è evoluta fino ad arrivare alla sintesi perfetta: Lhov!

E se da un lato è la migliore espressione della trasformazione di Elica, dall'altro ne è la genesi. Lhov, infatti, ci ha fatto capire che potevamo entrare nel mondo della cottura direttamente dalla porta principale, realizzando una cosa mai fatta prima.

Lhov was conceived by watching people in the kitchen, seeing how they move and what they need. Today, the real heart of the home is the kitchen, a place for conviviality and sharing. And Lhov interprets this change, becoming its star. For me, it represents a change of mindset. I put myself on the line, I reset all my certainties to embark on a new path, one that was fascinating and exciting, difficult but at the same time seductive and all-encompassing, a real obsession! Hundreds of sketches, entire evenings thinking about how to make the idea work. With passion, it gradually took shape and evolved until I arrived at the perfect solution: Lhov! And while it is the best expression of Elica's transformation, it is also its genesis. Lhov, in fact, made us realise that we could enter the world of cooking directly through the front door, doing something that had never been done before.



## PREMI/ AWARDS

Sotto la direzione di Fabrizio Crisà, Elica si è aggiudicata oltre 200 importanti riconoscimenti internazionali, tra i quali:

Under the direction of Fabrizio Crisà, Elica has won over 200 major international awards, including:

1 Compasso d'oro ■ 3 Menzioni d'onore al Compasso d'oro ■ 1 Premio per L'innovazione ADI Design Index ■ 9 ADI Design Index ■ 13 Red Dot Award Design ■ 18 iF design Award ■ 20 Good Design Award ■ 20 IDA - International Design Award

# NikolaTesla

## One HP

Aspiration hob

elica

### Un'icona di design e di prestazioni.

Vincitore del XXV Compasso d'Oro ADI, questo piano cottura aspirante porta in casa vostra il valore di un design d'eccezione dalle performance all'avanguardia. In classe A++.

### An icon in design and performance.

Winner of the XXV Compasso d'Oro ADI, this aspiration hob brings the value of excellent design and cutting-edge performance to your home. Class A++ rating.

20

### Estetica super performante.

Il premio Compasso d'Oro è uno dei massimi riconoscimenti nel mondo del design internazionale. È un sigillo che trasforma una creazione in un'icona che rimane per sempre. Come questo piano a induzione con cappa integrata, splendido nell'estetica e dotato di funzioni di cottura ispirate al mondo professionale. Potrete: sciogliere burro o cioccolato evitando di mescolare continuamente; ottimizzare le cotture lente; evitare la fuoriuscita di acqua bollente nelle cotture più vivaci. Potrete anche attivare due zone di cottura adiacenti per cucinare in modo uniforme anche con le pentole più grandi. Non è tutto: l'elettrodomestico è dotato di un sistema aspirante invisibile che si regola da solo in base alle zone di cottura attive. Il suo segreto?

Il filtro combinato anti-grassi e anti-odori di nuova concezione, attivato da un motore all'avanguardia che assicura silenziosità e bassi consumi anche alla massima potenza. La classe energetica è tra le più alte sul mercato; la manutenzione è semplicissima.

### High-performing aesthetics.

The Compasso d'Oro is among the world's most prestigious design awards. It is a mark that transforms creations into timeless icons. Just like this induction hob with integrated extraction system, boasting elegant aesthetics with professional-grade inspired cooking functions. It allows you to: melt butter or chocolate without constant stirring; enhance slow cooked meals; prevent water from boiling over when cooking at high temperatures. You can also bridge two cooking zones to ensure even heat distribution, even when cooking with large pots. And that's not all: the appliance has an invisible extraction system that is self-adjusting based on the cooking zone in use. What's its secret? The innovative combined grease and odor filter, activated by a cutting-edge motor that ensures quiet operation and energy efficiency, even at full power. Boasting one of the highest energy efficiency ratings available, its maintenance is remarkably simple.



# NikolaTesla One HP

Design Fabrizio Crisà

Aspiration hob

elica

22





reddot award 2017  
winner



#### ASPIRAZIONE

ASPIRATION

	Aspirante Duct-out	Filtrante Filtering
<b>Comandi</b> Controls	Touch Control Slider 9V+I 9S+B Slider touch control	Touch Control Slider 9V+I 9S+B Slider touch control
<b>Portata intensiva</b> Booster airflow	620 m <sup>3</sup> /h	570 m <sup>3</sup> /h
<b>Velocità d'aspirazione</b> Suction speed	5,1 m/s	5,1 m/s
<b>Livello sonoro min-max</b> Noise level min-max	35-67 db (A)	38-71 db(a)
<b>Assorbimento totale</b> Total absorption	175 W	175 W

Filtro grassi alluminio incluso  
Grease aluminium Filter included

#### CARATTERISTICHE

CHARACTERISTICS

- Autocapture
- Long life filter ++
- Total integration
- Easy to maintain
- Delay switch off
- Maintenance alarm

#### ACCESSORI

ACCESSORIES

Kit filtrante plinth out Filtering kit plinth out	KIT0199836
Kit filtrante plinth in Filtering kit plinth in	KIT0199835
Kit filtrante back outlet Filtering kit back outlet	KIT0199838

#### COTTURA

COOKING

<b>Comandi</b> Controls	Touch control direct slider 9P+I 9P+B Touch control direct slider
<b>Assorbimento</b> Absorption	7,2 KW
<b>Power limitation</b>	4,5 kW
<b>Voltaggio</b> Voltage	220-240 V
<b>Zone Cottura</b> Cooking zones	1 221X184mm - 2,1/3,7 kW 2 221X184mm - 2,1/3,7 kW 3 221X184mm - 2,1/3,7 kW 4 221X184mm - 2,1/3,7 kW
<b>Zone bridge</b> Bridge zone	2
<b>CLASSE ENERGETICA</b> ENERGY CLASS	A++

#### FUNZIONI

FUNCTIONS

- Melting mode
- Warming mode
- Simmering mode
- Fast boiling
- Bridge zones
- Tasty fry
- Stop & go
- Pot self detection
- Recall
- Child lock
- Timer

#### MODELLI

MODELS

NIKOLATESLA HP EVO BL/A/83 PRF0196322

83×51,5×21 cm

80,7×49,2 cm (cut)

Aspirante/Filtrante  
Duct-out/Filtering

Vetro nero  
Black glass

# NikolaTesla Unplugged

Aspiration hob

elica

24





# NikolaTesla Unplugged

Design Fabrizio Crisà

Aspiration hob

elica

26





#### ASPIRAZIONE

#### ASPIRATION

	Aspirante Duct-out	Filtrante Filtering
<b>Comandi</b> Controls	Rotativo elettronico 9V+I 9S+B Electronic Rotative	Rotativo elettronico 9V+I 9S+B Electronic Rotative
<b>Portata intensiva</b> Booster airFlow	610 m³/h	600 m³/h
<b>Velocità d'aspirazione</b> Suction speed	5,1 m/s	5,1 m/s
<b>Livello sonoro min-max</b> Noise level min-max	34-67 db (A)	38-71 db(a)
<b>Assorbimento totale</b> Total absorption	175 W	175 W

Filtro grassi alluminio incluso  
Grease aluminium Filter included

#### CARATTERISTICHE

#### CHARACTERISTICS

- Autocapture
- Long life filter ++
- Total integration
- Easy to maintain
- Delay switch off
- Maintenance alarm

#### ACCESSORI

#### ACCESSORIES

Kit filtrante plinth out Filtering kit plinth out	KIT0199836
Kit filtrante plinth in Filtering kit plinth in	KIT0199835
Kit filtrante back outlet Filtering kit back outlet	KIT0199838

90×53×21 cm

80,7×49,2 cm (cut)

Aspirante/Filtrante  
Duct-out/FilteringVetro nero, vetro nero + acciaio inox  
Black glass, black glass + stainless steel

#### COTTURA

#### COOKING

<b>Comandi</b> Controls	Touch control direct slider 9P+I 9P+B Touch control direct slider
<b>Assorbimento</b> Absorption	7,2 KW
<b>Power limitation</b> Suction speed	4,5 kW
<b>Voltaggio</b> Voltage	220-240 V
<b>Zone Cottura</b> Cooking zones	1 221×184mm - 2,1/3,7 kW 2 221×184mm - 2,1/3,7 kW 3 221×184mm - 2,1/3,7 kW 4 221×184mm - 2,1/3,7 kW
<b>Zone bridge</b> Bridge zone	2
<b>CLASSE ENERGETICA</b> ENERGY CLASS	A++

#### FUNZIONI

#### FUNCTIONS

- Melting mode
- Warming mode
- Simmering mode
- Fast boiling
- Bridge zones
- Tasty fry
- Pot self detection
- Child lock

#### MODELLI

#### MODELS

NIKOLATESLA UNPLUGGED EVO BL/A/90	PRF0196324
NIKOLATESLA UNPLUGGED EVO IX/A/90	PRF0196326

# NikolaTesla Switch Glow

Aspiration hob

elica

28





# NikolaTesla Switch Glow

Design Fabrizio Crisà

Aspiration hob

elica

30





83×51,5×21 cm

80,7×49,2 cm (cut)

Aspirante/Filtrante  
Duct-out/FilteringVetro nero  
Black glassASPIRAZIONE  
ASPIRATION

	Aspirante Duct-out	Filtrante Filtering
Comandi Controls	Touch control slider 9V+I 9S+B Slider touch control	Touch control slider 9V+I 9S+B Slider touch control
Portata intensiva Booster airflow	620 m³/h	600 m³/h
Velocità d'aspirazione Suction speed	5,1 m/s	5,1 m/s
Livello sonoro min-max Noise level min-max	34-67 db (A)	38-71 db(a)
Assorbimento totale Total absorption	175 W	175 W

Filtro grassi alluminio incluso  
Grease aluminium Filter includedCARATTERISTICHE  
CHARACTERISTICS

- Airmatic
- Long life filter ++
- Total integration
- Easy to maintain
- Delay switch off
- Maintenance alarm

ACCESSORI  
ACCESSORIES

Kit filtrante plinth out Filtering kit plinth out	KIT0199836
Kit filtrante plinth in Filtering kit plinth in	KIT0199835
Kit filtrante back outlet Filtering kit back outlet	KIT0199838

COTTURA  
COOKING

Comandi Controls	Touch control direct slider 9P+I 9P+B Touch control direct slider
Assorbimento Absorption	7,2 KW
Power limitation Suction speed	3,1-4,5 kW
Voltaggio Voltage	220-240 V
Zone Cottura Cooking zones	1 210×191 mm - 2,1/3 kW 2 210×191 mm - 2,1/3 kW 3 210×191 mm - 2,1/3 kW 4 210×191 mm - 2,1/3 kW
Zone bridge Bridge zone	2
CLASSE ENERGETICA ENERGY CLASS	A++

FUNZIONI  
FUNCTIONS

- Warming mode
- Bridge zones
- Stop & go
- Recall
- Child lock
- Timer

MODELLI  
MODELS

NIKOLATESLA SWITCH GLOW EVO BL/A/83 PRF0196335

elica

32



**Progettare esperienze  
immersive. Design  
immersive experiences.**



**Intervista a Calvi Brambilla**  
Interview with Calvi Brambilla

■ C'è qualcosa di più grande delle differenze tra noi due: la stessa prospettiva sul fare e pensare il design italiano. There is something bigger than the differences between us: the same perspective on contemplating and creating Italian design.

Dal 2006 lo studio milanese di Fabio Calvi e Paolo Brambilla progetta architetture d'interni, allestimenti e design di prodotto. Since 2006, the Milan studio of Fabio Calvi and Paolo Brambilla has been involved in interior architecture, exhibition and product design.

elica



34





### Quali sono state le ispirazioni del vostro progetto Eurocucina 2024 per Elica?

Abbiamo cercato di dare forma a elementi impalpabili come l'aria e il calore, elementi che Elica gestisce con maestria, disegnando ambienti totalmente immersivi. Entrando in questo stand – una vera e propria architettura temporanea, più che un semplice stand fieristico – si attraversano spazi diversi, ognuno contraddistinto da un colore e da una installazione luminosa, a seconda che l'attenzione sia focalizzata sulla cottura, sull'aspirazione o su soluzioni ibride con più funzioni incorporate.

### Come vivono i concetti di aria ed Extraordinary Cooking nello stand?

Lo stand si apre fin dall'ingresso con un'installazione costituita da una moltiplicazione di eliche: una metafora per ricordare le radici dell'azienda. L'aria è il filo conduttore che lega ogni sala: in ciascuna di esse si trova un elemento scenografico ispirato alla tecnologia e ai flussi dell'aria. La straordinarietà dell'esperienza della visita vuole essere una metafora della straordinarietà inventiva di Elica.

### Quali valori di Elica sentite di condividere anche nel vostro lavoro?

L'arte è per noi fonte di ispirazione per progettare spazi che arricchiscono la vita delle persone. Abbiamo trovato in Elica un'impresa che davvero si alimenta dell'arte -

non solo attraverso la Fondazione Ermanno Casoli - per innovare incessantemente.

### Creatività e tecnologia a basso impatto ambientale: come avete declinato questo concetto nello stand Elica?

Il nostro progetto è pensato fin dall'inizio per essere realizzato con strutture che, dopo la manifestazione, verranno utilizzate di nuovo per la creazione di altri allestimenti. Per noi è talmente importante dichiarare il nostro impegno per una progettazione più consapevole da fare in modo che questo scheletro metallico, funzionale ed elegante, si rendesse visibile su tutto il perimetro esterno del padiglione.

35





elica

### What were the inspirations for your Eurocucina 2024 project for Elica?

We tried to give form to impalpable elements such as air and heat, elements that Elica handles with mastery, designing totally immersive environments. Entering this stand - a proper piece of temporary architecture, rather than a mere exhibition stand - you pass through different spaces, each distinguished by a colour and a light installation, depending on whether the focus is on cooking, extraction or hybrid solutions with different built-in functions.

### How do the concepts of air and Extraordinary Cooking come alive in the stand?

Right from the entrance, the stand opens with an installation consisting of a proliferation of propellers: a metaphor recalling the company's roots. Air is the common thread linking each room: in each of them there is a scenic element inspired by air technology and air flows. The extraordinary nature of the visitor's experience is intended as a metaphor for Elica's extraordinary inventiveness.

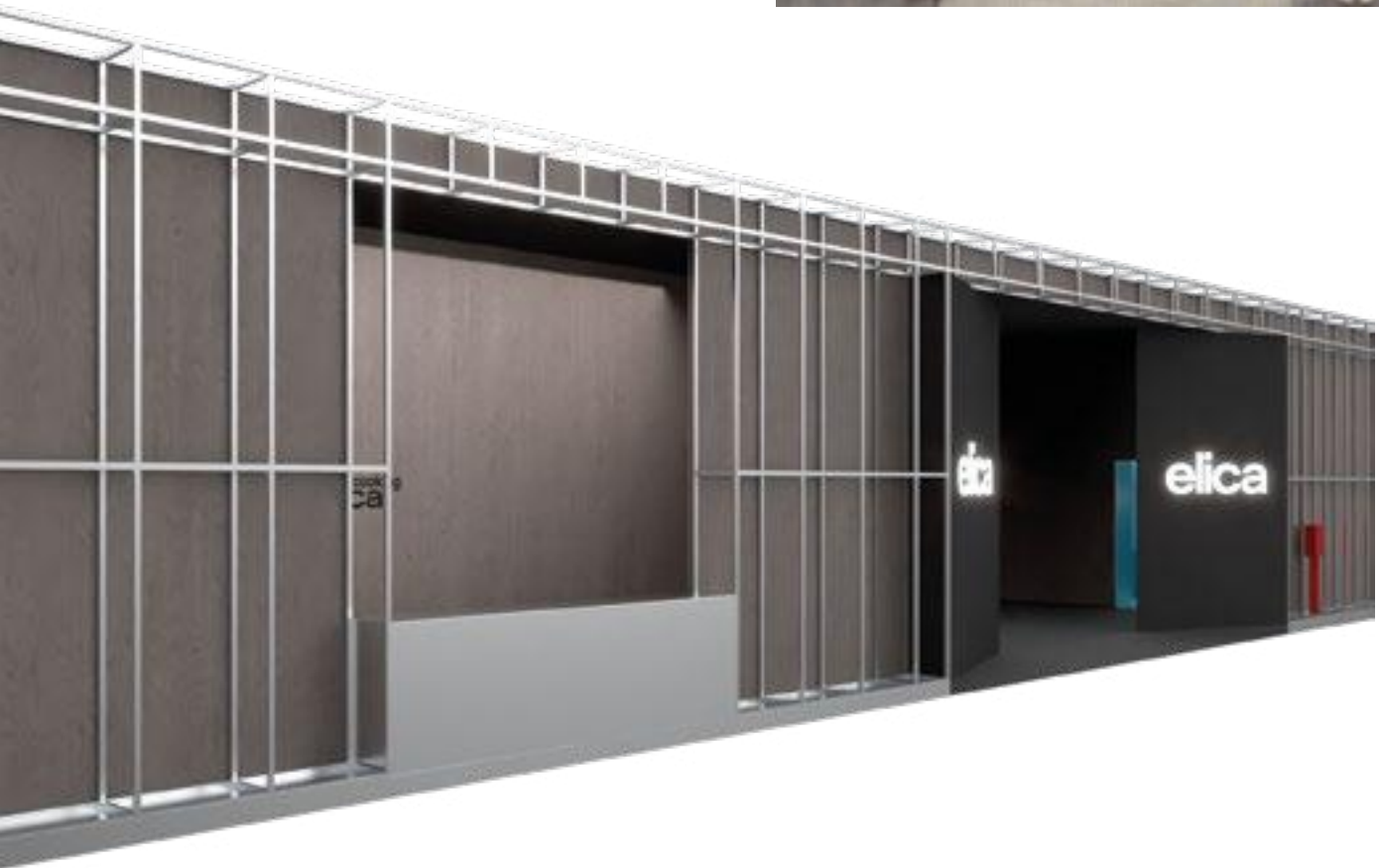
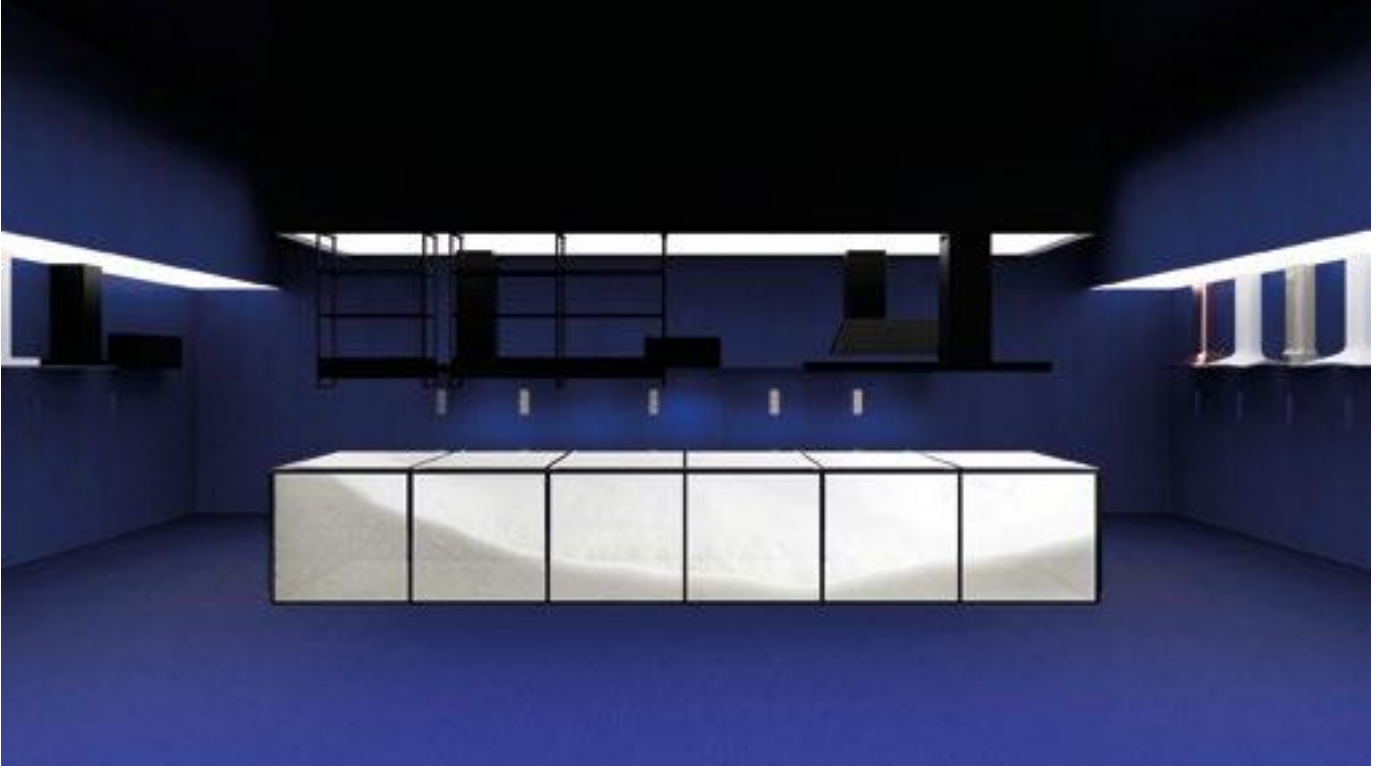
### Which of Elica's values do you feel you share in your work?

Art is a source of inspiration for us in our efforts to design spaces that enrich people's lives. In Elica, we found a company that truly feeds on art - not only through the Fondazione Ermanno Casoli - so as to endlessly innovate.

### Creativity and technology with a low environmental impact: how did you interpret this concept in the Elica stand?

Our project was designed from the outset to be composed of structures that will be used again after the event to create other installations. It is so important to us to declare our commitment to more conscious design that we made sure that this functional and elegant metal skeleton would be visible all around the outer perimeter of the pavilion.






elica

38





Passione, design, performance, motori.

Superamento dei limiti,  
ricerca dell'eccellenza,  
fierezza e stile italiano.

Tagliamo un traguardo,  
uno nuovo è già là davanti.

Curve e rettilinei,  
cadute e ripartenze,  
discese e anche salite.

In cucina e in pista, non ci fermiamo mai.

Passion, design, performance, engines.

Transcending limits,  
pursuing excellence,  
Italian pride and style.

Every time we cross a finishing line,  
a new one is already waiting.

Tight curves and home straights,  
falls and restarts,  
downhills and uphill.

In the kitchen and on the track, we never stop.

**Elica & Ducati.  
Affinità italiane.**

**Elica & Ducati.  
Italian affinities.**

Elica è sponsor 2024 del team MotoGP Ducati, vincitore degli ultimi due titoli mondiali con Francesco Bagnaia. La partnership celebra affinità, valori e visione delle due aziende, come spiega Francesco Casoli - Presidente del Gruppo Elica. "Elica condivide con Ducati un DNA e una storia con molti punti in comune: quella di un'impresa familiare del Centro Italia che ha saputo evolversi rimanendo fedele alle proprie origini. Ingegno, innovazione e spirito competitivo sono alla base dei nostri sforzi per primeggiare a livello internazionale".

Elica is the 2024 sponsor of the Ducati Corse team, winner of the last two world titles with Francesco Bagnaia. The partnership celebrates the affinities, values and vision of the two companies, as explained by Francesco Casoli, President of the Elica Group. "Elica and Ducati have a similar DNA and a history with many points in common: both are family businesses based in Central Italy that have been able to evolve while remaining true to their origins. Ingenuity, innovation and competitive spirit are the foundations of our efforts to excel internationally."

elica

40



# L'INGEGNO E LA PASSIONE. INGENUITY AND PASSION.

Conversazione con Luigi Dall'Igna - General Manager di Ducati Corse  
Interview with Luigi Dall'Igna - General Manager at Ducati Corse

## **Cosa significa per lei innovazione?**

Innovare vuol dire tante cose insieme. È il coraggio di fare scelte diverse da quello che fanno gli altri. Significa anche genialità, sperimentando e trovando soluzioni nuove. E molto spesso è anche intuizione, che è importantissima: non tutto infatti arriva dal calcolo e dalle simulazioni. A volte è l'intuizione di una persona che permette di fare quello step che altrimenti non sarebbe possibile.

## **Come ci si prepara alle sfide?**

Le sfide sono parte della mia vita. Le ho sempre cercate, anche quelle più difficili. Sono fondamentali perché ci permettono di migliorare e superare i nostri limiti. Accettarle significa essere sempre competitivi e avere la voglia di mettersi in gioco. A me le sfide piacciono.

## **Che valore ha essere considerati un'eccellenza italiana nel mondo?**

È una soddisfazione enorme ed è anche e soprattutto una grande responsabilità. L'Italia è considerata un'eccellenza per ciò che riguarda lo stile, per ciò che riguarda la passione. Tutti elementi che credo rappresentino bene anche Ducati.

## **What does innovation mean to you?**

To innovate means many different things at the same time. It is the courage to make choices that are different from what others are doing. It also means ingenuity, experimenting and finding new solutions. And very often also intuition, which is extremely important: not everything comes from calculation and simulations. Sometimes it is a person's intuition that allows them to take that step that would not otherwise be possible.

## **How do you prepare for challenges?**

Challenges are part of my life. I have always looked for them, even the toughest ones. They are fundamental because they allow us to improve and go beyond our limits. Accepting them means always being competitive and having the will to put yourself on the line. I like challenges.

## **How valuable is it to be considered an example of Italian excellence in the world?**

It is a great satisfaction and above all a great responsibility. Italy is considered a source of excellence in terms of style and passion. Factors that I believe also represent Ducati well.

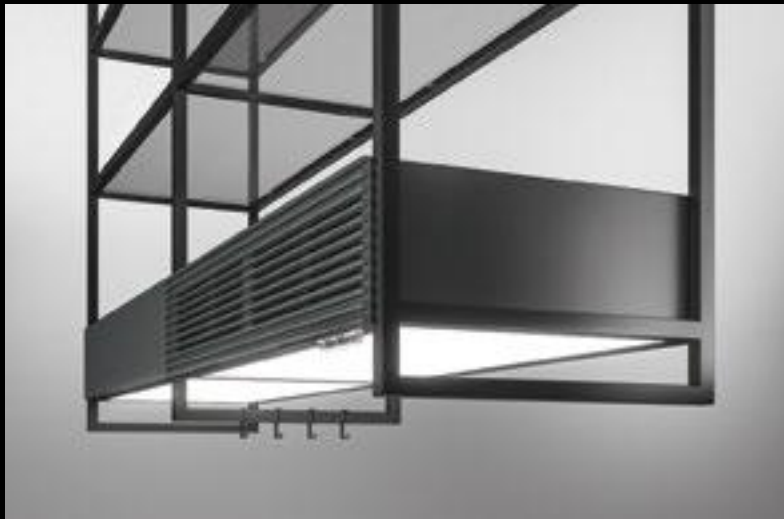
# Open Suite

Hood

**elica** Il sistema cappa che arreda la cucina.  
The hood system that embellishes your kitchen.

42

Una cappa a parete o a isola che diventa elemento di arredo, con la configurazione che decidete voi. Elevate performance di filtraggio, connessione Wi-Fi, comandi vocali. E tanto altro.  
A wall or island hood that doubles as a piece of custom furniture, designed by you. High filtering performance, Wi-Fi connectivity, voice commands. And so much more.





# Open Suite

Design Fabrizio Crisà

Hood

elica

44





## ILLUMINAZIONE

## LIGHTING

Tipo Type	Led Panel 1x20 W (80cm) - 2x20W (160cm)
Intensità Intensity	242 LUX (80cm) - 324 LUX (160cm)
Temperatura Temperature	2700K - 5200K

Filtro grassi alluminio incluso  
Grease aluminium Filter included  
Camino incluso  
Chimney included

## FUNZIONI

## FUNCTIONS

Tune white	Connectivity	Easy to maintain
Dim light	Long life filter	Maintenance alarm

## PERFORMANCE

## PERFORMANCE

Comandi Controls	Pulsantiera elettronica 3V+2I 3S+2B Electronic push button
Portata intensiva Booster airFlow	500 m3/h
Livello sonoro min-max Noise level min-max	63 - 69 db(A)
Assorbimento totale Total absorption	261 W (80cm) - 282 W (160cm)

wall: 80 160 cm  
island: 80x424 - 160x424 cm

Filtrante  
Filtering

Nero effetto soft touch  
Black soft touch effect

## ACCESSORI

## ACCESSORIES

Filtro carbone rigenerabile 2 pezzi 2 pieces Regenerable charcoal filter	KIT0166765
Kit modulo aspirante Superior Extraction module kit Superior	KIT0167079
Kit modulo aspirante Extraction module kit	KIT0167073
Kit modulo full Led Superior Full LED module kit Superior	KIT0166961
Kit modulo full Led Full LED module kit	KIT0166964
Kit mensola vetro extra-chiaro Extra-clear glass shelf kit	KIT0166455
Kit mensola vetro fumé Smoked glass shelf kit	KIT0166463
Kit mensola metallo nero Black metal shelf kit	KIT0166470
Kit mensola rete metallica Wire mesh shelf kit	KIT0166472
Kit mensola legno Wooden shelf kit	KIT0166475
Kit traliccio Superior Trellis expansion kit Superior	KIT0166962
Kit traliccio Trellis expansion kit	KIT0166963
Kit cornice mensola Shelf frame kit	KIT0166768

## MODELLI

## MODELS

OPEN SUITE SUPERIOR BL/F/80	PRF0165965
OPEN SUITE SUPERIOR BL/F/160	PRF0166771
OPEN SUITE BL/F/80	PRF0166703
OPEN SUITE BL/F/160	PRF0167007

elica

46



# La memoria del futuro.

## Memory of the future.

Viviamo un legame viscerale con il mondo dell'arte.

We feel a visceral connection with the art world.

È una passione che abbiamo ereditato da Ermanno Casoli, il nostro fondatore.

It is a passion we inherited from Ermanno Casoli, our founder.

Non si tratta di mera ammirazione.

This is not mere admiration.

È piuttosto un'attitudine alla ricerca, alla sperimentazione.

It is more an attitude to research, to experimentation.

Allo spingere l'asticella sempre un pochino più su.

To always pushing the bar a little higher.

È questo il nostro processo creativo; Il nostro modo di lavorare.

This is our creative process; our way of working.

Gli artisti sono visionari, liberi, aperti al futuro in ogni sfumatura, anche quella più adombrata.

Artists are visionaries, free, open to the future in all its shades, even the most obscure.

Loro il compito di mostrarci nuove vie, nuovi punti di vista, nuove opportunità.

Their task is to show us new directions, new points of view, new opportunities.

Nostro l'impegno a tradurlo in elettrodomestici all'avanguardia che portano sul mercato

Our commitment is to translate this into state-of-the-art appliances that bring intelligent

soluzioni intelligenti e innovative.

and innovative solutions to the market.

Azzardando, esplorando, anche sbagliando.

By daring, by exploring, even by making mistakes.

Il nostro fondatore ha impresso in Elica la convinzione che l'arte sia un modello etico.

Our founder instilled in Elica the conviction that art is an ethical model.

Motrice di creatività, innovazione, progresso, sostenibilità.

A driver of creativity, innovation, progress, and sustainability.

A lui dedichiamo il nostro lavoro.

We dedicate our work to him.

A lui abbiamo intitolato la nostra officina creativa.

And we have named our creative workshop after him.

La Fondazione Ermanno Casoli.

The Fondazione Ermanno Casoli.



# FEC



47

La Fondazione Ermanno Casoli (FEC) nasce nel 2007

Fondazione Ermanno Casoli (FEC) was established in 2007 and promotes activities that use contemporary art as an educational and methodological tool to trigger innovative processes in the workplace. A pioneer in investigating the potential of dialogue between art and business, FEC has established itself in Italy as a model for corporate training, with art activities for employees and their families.



Ogni anno l'arte entra in azienda con appuntamenti fissi, premiati e riconosciuti a livello internazionale. Due le attività principali: E-straordinario, un ciclo di workshop che mette l'artista al centro del processo formativo, e il Premio Ermanno Casoli, attribuito agli artisti che dimostrano particolare sensibilità ai temi sociali e alla condivisione del lavoro. Dal 2013, a questi due progetti, si affianca E-straordinario for Kids, dedicato ai figli dei dipendenti.

Tutte le attività prevedono workshop in cui artisti di fama internazionale lavorano insieme ai dipendenti realizzando opere d'arte che restano in azienda. Questa speciale collezione è stata inserita nel volume "Global Corporate Collection" (2015), dedicato alle 100 più belle collezioni d'arte aziendale nel mondo e nella pubblicazione promossa da Confindustria "Il segno dell'arte nelle imprese. Le collezioni corporate italiane per l'arte moderna e contemporanea" (2024).



Every year, art comes into the company with a fixed programme of award-winning and internationally recognised events. There are two main activities: E-straordinario a cycle of workshops that puts the artist at the centre of the training process, and the Premio Ermanno Casoli, awarded to artists who show particular sensitivity to social issues and sharing their work. Since 2013, these two projects have been complemented by E-straordinario for Kids, the art workshop dedicated to employees' children.

All activities include workshops where internationally renowned artists work with Elica employees to create works of art that then remain in the company. This special collection was included in the volume "Global Corporate Collection" (2015), dedicated to the 100 most beautiful corporate art collections in the world and in the publication promoted by Confindustria "The sign of art in business. Italian corporate collections for modern and contemporary art" (2024).

# The Artist Claire Fontaine

## ABOUT CLAIRE FONTAINE

Claire Fontaine è un'artista collettiva ideata da Fulvia Carnevale e James Thornhill nel 2004. Claire Fontaine nel 2023 ha vinto la XXI edizione del Premio Ermanno Casoli con 'Il Personale', opera d'arte site-specific ideata per il nostro headquarter a Fabriano. È un'installazione luminosa realizzata a seguito di un workshop in azienda, che ha visto coinvolte 30 manager di Elica. Le partecipanti sono state chiamate a esprimersi sull'empowerment femminile e sul ruolo della donna nella società, sul lavoro, in famiglia. Riflessioni e confronti hanno condotto alla realizzazione dell'opera: la scritta luminosa "Il personale è politico" ispirata allo slogan femminista attribuito all'attivista Carol Hanish.

■ "Il workshop è stato emozionante e trasformativo per tutte le partecipanti. È stato sorprendente come tutte, nonostante i rispettivi ruoli ricoperti all'interno dell'organizzazione, si siano aperte descrivendo le proprie difficoltà e preoccupazioni, rendendo questo momento ancora più prezioso per la coesione tra le colleghe e per la scoperta di aspetti nascosti della loro personalità." - ha dichiarato l'artista, che ha aggiunto: "L'affiatamento che già esisteva tra alcune, data la loro posizione privilegiata in un'impresa molto attenta alla parità di genere, ha di certo facilitato l'instaurarsi di questo clima."

Claire Fontaine



■ "The workshop was exciting and transformative for everyone who took part. It was amazing how all of them, despite their different roles within the organisation, opened up and described their difficulties and concerns, making this moment even more valuable in terms of bonding among colleagues and discovering hidden aspects of their personalities," said the artist, adding: "Given their privileged position within an organisation that is very attentive to gender equality, the camaraderie that already existed between some of them was very positive."

Claire Fontaine

Claire Fontaine is a collective artist conceived by Fulvia Carnevale and James Thornhill in 2004. Claire Fontaine won the 21st Ermanno Casoli Award in 2023 with 'Il Personale', a site-specific artwork created for our headquarters in Fabriano. It is a light installation created following an in-company workshop involving 30 Elica managers. The participants were asked to express themselves on female empowerment and the role of women in society, at work, in the family. Reflections and discussions led to the creation of the work: the luminous sign "The personal is political" inspired by the feminist slogan attributed to the activist Carol Hanish.

■ "Claire Fontaine ha da sempre unito la riflessione teorica alla pratica artistica e il suo lavoro rappresenta un unicum nel mondo dell'arte contemporanea. L'impegno nella rilettura e nella trasmissione dei testi chiave di Carla Lonzi, Lea Melandri e Silvia Federici si accompagna a una pratica che mette in discussione la questione dell'autorialità rielaborando iconografie tratte dall'immaginario collettivo. Il duo, che si definisce "un'artista ready-made", rifiuta il culto del genio individuale ponendo l'accento sull'importanza fondamentale della cooperazione. L'indagine sull'attualità viene condotta tramite l'utilizzo di vari media: in particolare il neon, la scultura, la fotografia che, occupando lo spazio pubblico, acquistano la potenza comunicativa di un manifesto. La poetica di Claire Fontaine, sfruttando parole e immagini espressive, dialoga in maniera critica con il sistema politico, economico e culturale contemporaneo creando uno spazio di libertà che risveglia la coscienza individuale. "

Marcello Smarrelli  
Direttore Artistico della  
Fondazione Ermanno Casoli

■ "Claire Fontaine has always combined theoretical reflection with artistic practice and her work is unique in the world of contemporary art. Her commitment to the rereading and transmission of key texts by Carla Lonzi, Lea Melandri and Silvia Federici is coupled with a practice that questions the idea of authorship by reworking imagery drawn from the collective imagination. The duo, who define themselves as "ready-made artists", reject the cult of individual genius, emphasising the fundamental importance of cooperation. The investigation of current events is conducted through the use of various media: in particular neon, sculpture and photography which, by occupying public space, take on the communicative power of a manifesto. Claire Fontaine's poetics, using expressive words and images, engages in a critical dialogue with today's political, economic and cultural system, creating a space for freedom that reawakens the individual conscience."

Marcello Smarrelli  
Artistic Director  
of the Ermanno Casoli  
Foundation

# aria St

elica

50



# rao rdina



51

■ Ci siamo lasciati ispirare dagli elementi naturali, dal luogo e dal concept Straordinaria per dare vita a un'installazione dove natura, bellezza e colore si fondono, offrendo al pubblico un viaggio sensoriale incentrato sul tema dell'aria. L'essenza del brand ci ha spinto a ricercare una prospettiva d'interpretazione autentica dei suoi valori. Il rapporto e il contatto con le forme, i materiali, le tonalità e la profondità trasportano il visitatore in una dimensione unica di connessione con l'elemento.

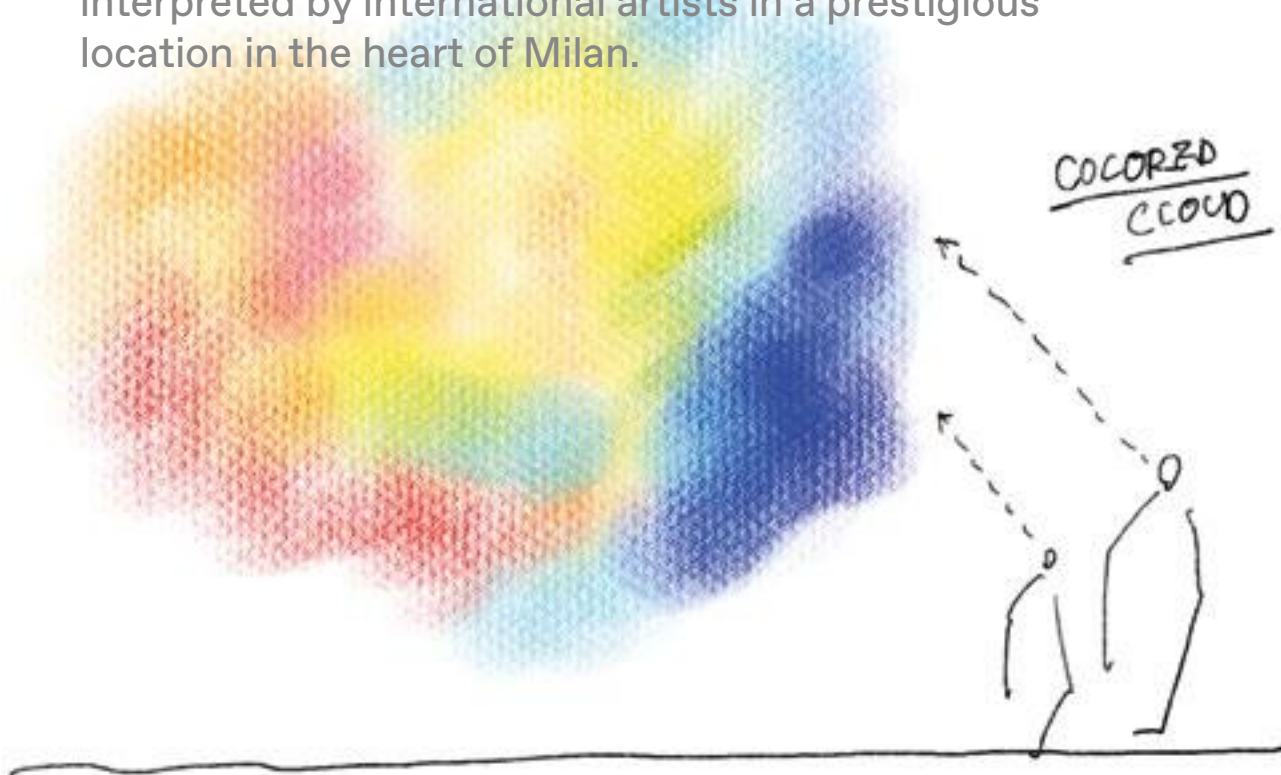
■ We were inspired by the natural elements, the location and the Straordinaria concept to create an installation where nature, beauty and colour come together, offering the public a sensory journey centred on the theme of air. The essence of the brand prompted us to seek an authentic interpretation of its values. The relationship and contact between shapes, materials, shades and depth transport the visitor into a unique state of connection with the element.

**Straordinarietà, aria, cooking:**  
 è il concept Elica per il Fuorisalone 2024,  
 interpretato da artisti internazionali in una location  
 nobile nel cuore di Milano.

Extraordinariness, air, cooking:  
 is Elica's concept for the 2024 Fuorisalone,  
 interpreted by international artists in a prestigious  
 location in the heart of Milan.

elica

52

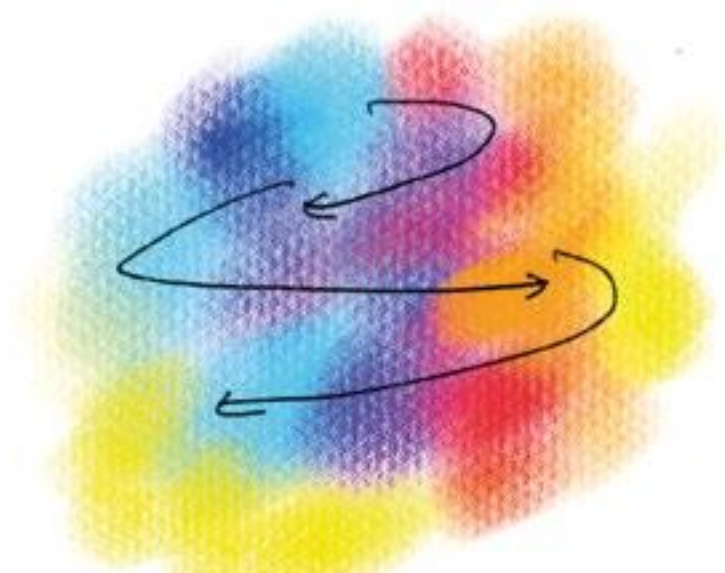


## WHO.

### we+

Studio fondato nel 2013 da Toshiya Hayashi (1980) e Hokuto Ando (1982) con sede a Tokyo. Eredi del celebre designer Nendo, il duo esplora la connessione tra il design e l'ambiente naturale e sociale che ci circonda. Creativi multidisciplinari caratterizzati da un approccio poetico e innovativo, che spaziano tra installazioni, collaborazioni e studio di prodotti all'avanguardia.

The studio was founded in 2013 by Toshiya Hayashi (1980) and Hokuto Ando (1982), and is based in Tokyo. Heirs of renowned designer Nendo, the duo explores the connection between design and the natural and social environment that surrounds us. Multi-disciplinary creatives characterised by a poetic and innovative approach, they move between installations, collaborations and the development of avant-garde products.



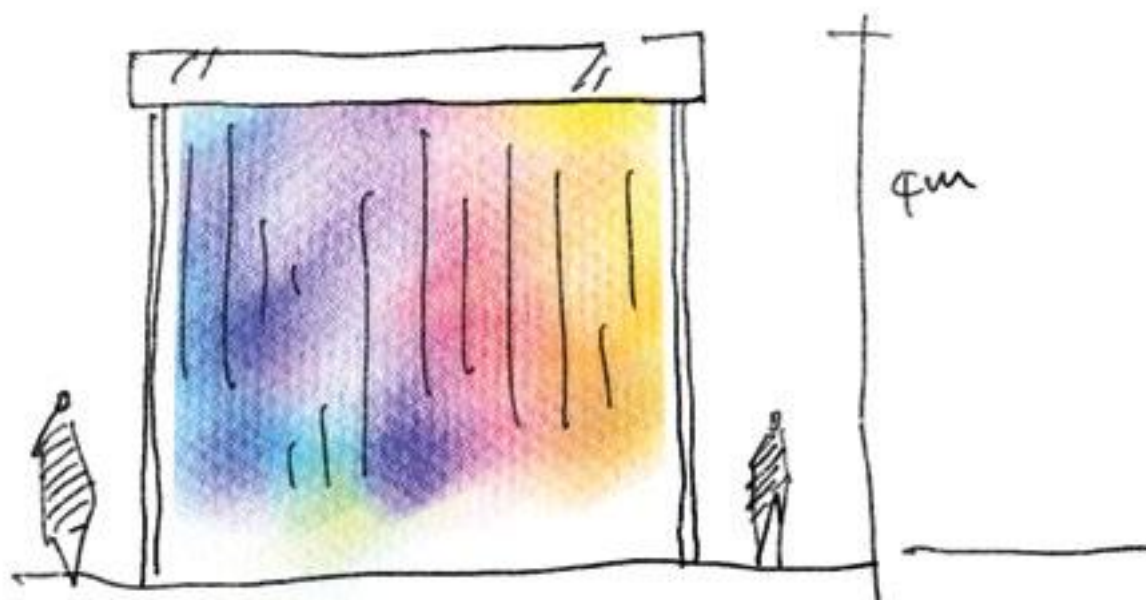
# WHAT.

## Straordinaria.

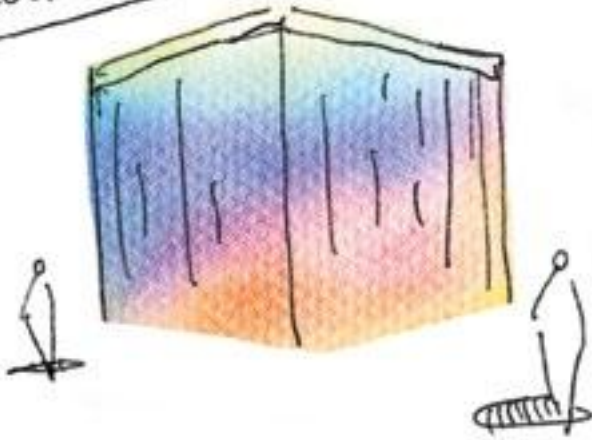
Ispirata alla leggerezza delle nuvole, l'installazione invita a immergersi in un inatteso e sorprendente spazio etereo. Tubi traslucanti colorati, sospesi dall'alto, oscillano seguendo i movimenti naturali dell'aria, evocandone leggerezza e calore - elementi distintivi di Elica.

Inspired by the lightness of clouds, the installation invites you to immerse yourself in an unexpected and surprising ethereal space. Coloured translucent tubes, suspended from above, oscillate following the natural movements of the air, evoking lightness and warmth - elements for which Elica is known.

53



CLOUD BOX



elica

54



# WHY.

## Extraordinary Cooking.

L'installazione è espressione della filosofia di Elica e della sua capacità di sfidare l'ordinario, innovando nel design, nelle performance e nell'impegno a ridurre consumi e impatto ambientale. Un pensiero che si traduce in creatività, tecnologie e funzionalità in ambito cooking, alla costante ricerca della bellezza e dell'accessibilità.

The installation is an expression of Elica's philosophy and its ability to challenge the ordinary, innovating in design and performance and in its commitment to reducing consumption and environmental impact. A philosophy that translates into creativity, technology and functionality in cooking, in a constant quest for beauty and accessibility.

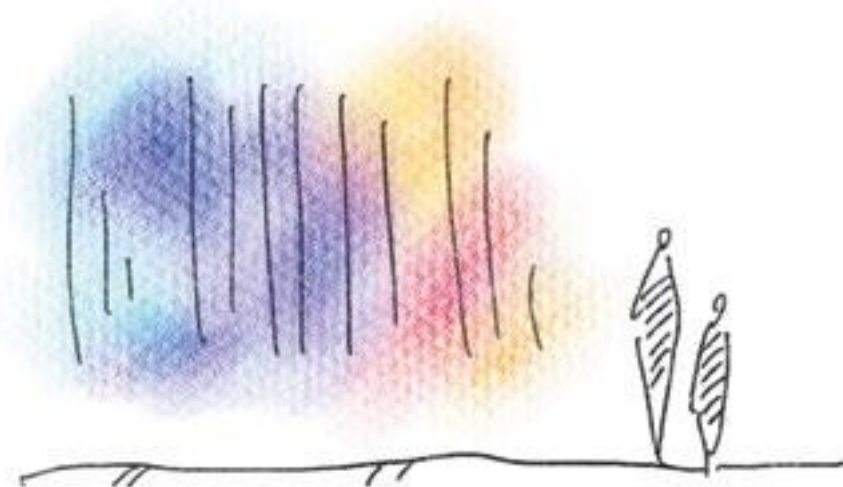
# WHERE.

## Cortile d'Onore, Palazzo Litta.

Edificio storico di corso Magenta in stile barocchetto lombardo, tra le location più rappresentative del Fuorisalone milanese. L'installazione troneggia nella corte interna circondata dall'elegante porticato.

55

A historic building on Corso Magenta in the Lombard Baroque style, it is one of the most iconic locations of Milan's Fuorisalone. The installation dominates the inner courtyard surrounded by the elegant portico.



elica

56





# Ikona Maxxi Pure

Design Fabrizio Crisà

Hood

elica

58





#### ILLUMINAZIONE LIGHTING

Tipo Type	Strip Led 1x7 W
Intensità Intensity	365 LUX
Temperatura Temperature	3500 K

Filtro grassi alluminio incluso  
Grease aluminium Filter included

Filtro carbone rigenerabile incluso  
Regenerable charcoal filter included

Filtro Hepa-Carbone incluso  
Hepa-Charcoal filter included

#### FUNZIONI FUNCTIONS

- Multifunction
- Pure silence
- Combo pure filter
- Delay switch off
- Long life filter
- Easy to maintain
- Maintenance alarm

#### ACCESSORI ACCESSORIES

Filtro carbone rigenerabile Regenerable charcoal filter	CFC0162221
Filtro Hepa-Carbone Hepa-Charcoal filter	KIT0176157
Kit camino nero Black chimney kit	KIT0175017
Kit camino acciaio inox Stainless steel chimney kit	KIT0175018
Kit installazione a parete acciaio inox Stainless steel wall installation kit	KIT0175807
Kit installazione a parete ner Black wall installation kit	KIT0175808
Kit prolunga cavi (5m) Extension cable kit (5m)	KIT0147942
Kit prolunga cavi (2,5m) Extension cable kit (2,5m)	KIT0147941

120x44 cm

Filtrante  
Filtering

Acciaio inox, nero effetto soft touch  
Stainless steel, black soft touch effect

#### CLASSE ENERGETICA ENERGY CLASS

A

#### PERFORMANCE ASPIRAZIONE (MOTORE 1) EXTRACTION PERFORMANCE (MOTOR 1)

Comandi Controls	Touch control capacitivo 3V+I 3S+B Capacitive touch control
Portata intensiva Booster airflow	600 m3/h

Livello sonoro min-max Noise level min-max	47 - 62 db(A)
---	---------------

Assorbimento totale Total absorption	207 W
---	-------

#### PERFORMANCE PURIFICAZIONE (MOTORE 2) PURIFICATION PERFORMANCE (MOTOR 2)

Comandi Controls	Touch control capacitivo 2V 2S Capacitive touch control
---------------------	--

Per stanze fino a For room up to	30 m <sup>2</sup>
-------------------------------------	-------------------

Livello sonoro min-max Noise level min-max	37 - 66 db(A)
---	---------------

Assorbimento totale Total absorption	175 W
---	-------

Particelle filtrate Filtered particles	Acari della polvere/polvere, peli di animali, pollini, muffe, fumo di sigaretta, combustibili per stufe, formaldeide (pitture e rivestimenti), odori di cottura. Dust/dust mites, animal dander, pollens, molds, cigarettes smoke, stoves combustibles, formaldehyde (paintings and coating), cooking odors.
---	---

#### MODELLI MODELS

IKONA MAXXI PURE BL MAT/F/120	PRF0171195
IKONA MAXXI PURE IX/F/120	PRF0171196



elica



60



# Un talento nostrano.

## Homegrown talent.

Intervista a Stefano Ciotti

Interview with Stefano Ciotti

Stefano Ciotti è chef stellato e cultore della cucina italiana e marchigiana reinterpreta in chiave contemporanea. Nel suo Ristorante Nostrano a Pesaro propone piatti in cui convivono sapienze antiche e contaminazioni contemporanee, estro innovativo e altissima qualità degli ingredienti. Grazie alla sua ricerca e alla sua maestria, la cucina della quotidianità si evolve in un'esperienza fuori dal comune: un obiettivo condiviso da Elica, che propone elettrodomestici capaci di trasformare ogni preparazione casalinga in un momento di cooking straordinario.

61

Stefano Ciotti is a Michelin-starred chef and connoisseur of the cuisine of Italy and the Marche region reinterpreted in a contemporary manner. In his Ristorante Nostrano in Pesaro he offers dishes in which age-old knowledge meets contemporary influences, and innovative flair meets ingredients of the highest quality. Thanks to his research and expertise, everyday cooking evolves into an out-of-the-ordinary experience: a goal shared by Elica, which offers appliances that can transform every homemade creation into an extraordinary cooking moment.

**Quali affinità e valori sente di condividere con Elica?**

Io ed Elica collaboriamo dal 2016 e abbiamo in comune diversi valori. Come la creatività, la bellezza e l'innovazione, necessarie quando vogliamo proporre qualcosa di importante da condividere con i nostri clienti. Io quando cucino e metto in tavola piatti buoni e belli da vedere; Elica con tutto ciò che mette nelle cucine delle persone con funzioni all'avanguardia e un design d'eccezione. Per entrambi, già a prima vista si percepiscono pulizia e una qualità estetica oltre che intrinseca.

**Cosa significa per lei il concetto di Extraordinary Cooking?**

È un concetto straordinariamente semplice, eppure difficilissimo. È l'intento di raggiungere la straordinarietà in un boccone solo. È scegliere un prodotto del territorio, cucinarlo in modo perfetto, generando emozioni in chi lo gusta e lo assaggia.

**Che tipo di piatti si prepara a casa e quanto sono importanti gli elettrodomestici nella sua cucina quotidiana?**

Io e mia moglie cuciniamo ogni giorno a pranzo, anche per i nostri due figli piccoli, perché il ristorante è chiuso a quell'ora. Ho la fortuna di avere a casa un piano aspirante NikolaTesla e devo dire che mi ha salvato la vita! Mi aiuta moltissimo: i piatti da cucinare sono tanti, c'è bisogno di essere veloci ma preparando sempre qualcosa di buono, sano e genuino. Un elettrodomestico scelto bene come il nostro permette di preparare salse e creme, di far bollire velocemente l'acqua per la pasta... Inoltre i bambini per curiosità si avvicinano alle zone di cottura salendo sulla sedia: per noi è facilissimo allontanare la pentola facendola scorrere sul piano.

elica



62

**Which affinities and values do you feel you share with Elica?**

Elica and I have been working together since 2016 and we share a number of values. Like creativity, beauty and innovation, which are necessary when we want to come up with something important to share with our customers. Me, when I cook and present dishes that are good and beautiful to look at; Elica with everything that puts into people's kitchens with cutting-edge functions and outstanding design. For both of us, you can immediately sense cleanliness and a quality that is aesthetic as well as intrinsic.

**What does the concept of Extraordinary Cooking mean to you?**

It is an extraordinarily simple, yet very difficult concept. It is the aim of achieving extraordinariness in one bite. It is choosing a local product, cooking it perfectly, and eliciting emotions in those who taste it.

**What kind of dishes do you prepare at home and how important are appliances in your daily cooking?**

My wife and I cook lunch every day, also for our two small children, because the restaurant is closed at that time. I am lucky enough to have a NikolaTesla aspiration hob at home and I must say it has saved my life! It is a great help to me: there are so many dishes to cook, you need to be quick but always prepare something good, healthy and wholesome. A well-chosen appliance like ours lets you prepare sauces and creams, quickly boil water for pasta... And when the kids climb up on a chair to take a look and get too close to what's cooking, it's really easy for us to move the pan away by just sliding it across the hob.



elica

64





L'Italia e la cucina:  
un connubio capace di rinnovarsi  
continuamente,  
reinterpretando con fantasia piatti  
e valori di un passato millenario.

Antichi saperi, ingredienti storici,  
preziose ricette della tradizione  
si fondono con un'inventiva che ha  
espresso nel tempo innumerevoli  
eccellenze del food e del cooking,  
celebrate in tutto il mondo.

In ogni cucina italiana,  
a pranzo e a cena,  
le persone sperimentano,  
reinterpretano, assaggiano,  
perfezionano.  
Rivendicano segreti, preparazioni  
famigliari, le proprie infinite  
variazioni sul tema.

È l'arte italiana di cucinare e in Italia  
vale per tutti.  
Anche per i nostri ingegneri, tecnici,  
designer.  
Per questo sanno meglio di altri  
come progettare elettrodomestici  
capaci di esaltare la creatività,  
abbattere i consumi, coniugare  
la massima accessibilità a funzioni  
ispirate al cooking professionale.  
Come i nostri.

In Italia, il cibo non è nutrimento  
ma espressione di sé e del proprio  
stile di vita.  
In Italia, la cucina non è uno spazio  
ma il luogo del gusto di vivere  
e condividere.  
In Italia, ognuno è chef a casa  
propria.  
Dove la cucina di ogni giorno diventa  
straordinaria.

Italy and cooking:  
a marriage that is continually  
reinventing itself,  
imaginatively reinterpreting dishes  
and values from a time-honoured  
tradition.

Age-old expertise, historical  
ingredients, and precious traditional  
recipes come together with an  
inventiveness that has over time  
been the source of boundless  
excellence in food and cooking,  
celebrated all over the world.

In every Italian kitchen,  
at lunch and dinner,  
people experiment, reinterpret,  
taste, perfect.  
They lay claim to secrets, familiar  
recipes, and their own endless  
variations on a theme.

This is the Italian art of cooking and  
in Italy it belongs to everyone.  
Including our engineers, technicians,  
and designers.  
That's why they know better than  
most how to design appliances  
that enhance creativity, reduce  
consumption and combine  
maximum accessibility with  
functions inspired by professional  
cooking.  
Like ours.

In Italy, food is not just nourishment  
but an expression of identity and  
lifestyle.  
In Italy, the kitchen is not just a room  
but a place for enjoying and sharing.  
In Italy, everyone is a chef in their  
own home.  
Where everyday cooking becomes  
extraordinary.





# Haiku ■ Ratio 874 ■ Virtus

Hood

Induction Hob

Oven



# Elica cooking set

## Combi 645 ■ Veritas BI24

Wine Cellar

# Ratio 874 Slim

Induction Hob

Design Fabrizio Crisà

elica













68



87×36cm

84×33,5cm (cut)

Vetro nero  
Black glass

<b>COTTURA</b> COOKING		<b>FUNZIONI</b> FUNCTIONS		
<b>Comandi</b> Controls	Direct slider Direct slider	 Cooking flow	 Melting mode	 Warming mode
<b>Assorbimento</b> Absorption	7,2 KW	 Simmering mode	 Fast boiling	 Bridge zones
<b>Power limitation</b> Suction speed	4,5 kW	 Tasty fry	 Pot self detection	 Stop & go
<b>Voltaggio</b> Voltage	220-240 V	 Recall	 Child lock	 Timer
<b>Zone Cottura</b> Cooking zones	1 221×184mm - 2,1/3,7 kW 2 221×184mm - 2,1/3,7 kW 3 221×184mm - 2,1/3,7 kW 4 221×184mm - 2,1/3,7 kW	<b>MODELLI</b> MODELS		
<b>Zone bridge</b> Bridge zone	2	RATIO 874 SLIM BL		PRF0183917

# Virtus Combi 645

Design Fabrizio Crisà

Oven

elica

70

THE SQUARE



Forno a microonde combinato a vapore  
CombiSteam Microwave

60x45 cm

Vetro nero  
Black glass

CARATTERISTICHE TECNICHE  
TECHNICAL FEATURES

Comandi Touch TFT  
Controls Touch TFT

Range temperatura 30° - 250° C  
Temperature range

Controllo Umidità ✓  
Moisture Control

Sonda Cibo ✓  
Food Probe Thermometer

Luci 1 alogena  
Lighting 1 halogen lamp

Ripiani 3  
Racks

Guide Integrate  
Guide Integrate

Pulizia Idrolitica con vapore  
Cleaning Hydrolytic with Steam

INFORMAZIONI TECNICHE  
TECHNICAL INFORMATION

Volume cavità 36 l  
Cavity volume

Assorbimento 3,4 KW  
Absorption

CARATTERISTICHE  
CHARACTERISTICS

 Combi function  Steam  Microwave

 Food probe  Moisture control  Cool door

 Cabinet protection

FUNZIONI  
FUNCTIONS

Microonde, vapore, combinato vapore aria calda, combinato vapore microonde, combinato microonde aria calda, combinato grill microonde, grill statico, grill ventilato, ventilata multipla, ventilata multipla umida

Microwave, Steam, Combined hot air steam, Combined microwave steam, Combined hot air microwave, Combined microwave grill, Conventional grill, Fan grill, Multiple Fan, Multiple fan humid

ACCESSORI  
ACCESSORIES

1 leccarda, 1 baking tray  
1 leccarda forata acciaio, 1 perforated tray  
1 leccarda in vetro, 1 pyrex glass tray  
1 supporto leccarda in vetro e forata 1 trays support  
1 griglia 1 wire rack,  
1 caraffa 1 jug  
1 tubicino 1 silicon pipe

MODELLI  
MODELS

VIRTUS COMBI STEAM MW 645 TFT BL PRF0191769A

# Haiku

Design Fabrizio Crisà

Hood

Wall: 32, 60, 90, 120 cm  
Island: 32x32, 120x32, 180x32 cm

80,7x49,2 cm (cut)

Aspirante

Duct-out

Vetro nero, Krion bianco, Acciaio inox  
Black glass, white Krion, stainless steel



elica



72

CLASSE ENERGETICA A  
ENERGY CLASS

ACCESSORI  
ACCESSORIES

Filtro carbone CFC0141529A  
Charcoal filter

Filtro carbone rigenerabile CFC0141725A  
Regenerable charcoal filter

FUNZIONI  
FUNCTIONS

Comfort silence
 Special material
 Total integration  
 Maintenance alarm
 Long life filter
 Back aspiration

ILLUMINAZIONE  
LIGHTING

Tipo Strip Led 1x7 W  
Type

Intensità 365 LUX  
Intensity

Temperatura 3500 K  
Temperature

Filtro grassi alluminio incluso  
Grease aluminium Filter included  
Camino incluso  
Chimney included

PERFORMANCE  
PERFORMANCE

Comandi Pulsantiera elettronica 3V+2I  
Controls 3S+2B Electronic push button

Portata intensiva 690 m3/h  
Booster airflow

Livello sonoro min-max 34 - 51 db(A)  
Noise level min-max

Assorbimento totale 277 W  
Total absorption

MODELLI  
MODELS

HAIKU ISLAND IX/A/32 PRF0146277

HAIKU ISLAND IX/A/120 PRF0146279

HAIKU ISLAND IX/A/180 PRF0146280

HAIKU ISLAND BL/A/32 PRF0146285

HAIKU ISLAND BL/A/120 PRF0146286

HAIKU ISLAND BL/A/180 PRF0146287

HAIKU ISLAND WH/A/32 PRF0146289

HAIKU ISLAND WH/A/120 PRF0146290

HAIKU ISLAND WH/A/180 PRF0146291

HAIKU IX/A/32 PRF0146254

HAIKU IX/A/60 PRF0146255

HAIKU IX/A/90 PRF0146256

HAIKU IX/A/120 PRF0146257

HAIKU BL/A/32 PRF0146263

HAIKU BL/A/60 PRF0146264

HAIKU BL/A/90 PRF0146265

HAIKU BL/A/120 PRF0146266

HAIKU WH/A/32 PRF0146267

HAIKU WH/A/60 PRF0146268

HAIKU WH/A/90 PRF0146269

HAIKU WH/A/120 PRF0146270

# Veritas BI24

Design Fabrizio Crisà

Wine Cellar

60x45 cm

Da incasso  
Built-in

Vetro nero  
Black glass

PRODUCT



CLASSE ENERGETICA G  
ENERGY CLASS

FUNZIONI  
FUNCTIONS

 Wide capacity  No vibration  Humidity care  
 Temperature control  Lighting care

73

CARATTERISTI CHE TECNICHE  
TECHNICAL FEATURES

Comandi  
Controls Pulsantiera elettronica con LCD  
Electronic push button with LCD

Numero di zone  
Number of zones 1

Numero di bottiglie  
Number of bottles 24

Range temperatura  
Temperature range 5°-20°C

Luce  
Light 1 W, 4000 K

Ripiani  
Racks 4 livelli: 3 ripiani rovere + base  
4 levels: 3 oak wood racks + base

Guide  
Guides Guide telescopiche

Livello sonoro  
Noise level 41 db(A)

Volume  
Volume 61 L

Assorbimento totale  
Total absorption 62 W

MODELLI  
MODELS

VERITAS BI24 BL PRF0191773

HAIKU & VERITAS BI24

# OLTRE. BEYOND.

Oltre l'esistente.  
Oltre i soliti limiti, oltre gli standard e i luoghi comuni.  
Questa è l'innovazione secondo Elica.

Un approccio appassionato e concreto che sfida le regole con le competenze, la ricerca e la tecnologia.  
Che migliora la vita quotidiana di tutti con soluzioni all'avanguardia semplici da usare.  
Che sviluppa business esplorando soluzioni inedite e nuove opportunità del mercato.

L'innovazione è visionaria ed è pragmatica.  
Ha lo sguardo verso le stelle e i piedi conficcati nella terra.  
Prende vita nelle intenzioni, nelle intuizioni, ma anche nei fatti e nei numeri.

Altrimenti non esiste.

Beyond what exists.  
Beyond conventional limits, beyond standards and clichés.  
This is innovation the Elica way.

A passionate, practical approach that defies the rules with expertise, research and technology.  
That improves everyone's daily life with easy-to-use, cutting-edge solutions.  
That develops business by exploring novel solutions and new market opportunities.

Innovation is visionary and it is pragmatic.  
It looks to the stars and has its feet firmly on the ground.  
It comes to life in intentions and intuitions, but also in facts and figures.

Otherwise, it does not exist.

elica

74

## Brevetti Patents

Al 31 dicembre 2023 abbiamo depositato 685 brevetti: 283 tecnici e 402 per il design.  
By 31 December 2023, we had filed 685 patents: 283 technical, 402 design.



# Elica Propulsion Laboratory EPL

Nato nel 2007, è il centro in cui certifichiamo prodotti innovativi, rispondenti alla normativa in materia di sicurezza, risparmio energetico e compatibilità elettromagnetica. Aperto anche al mondo esterno, viene utilizzato da aziende italiane e internazionali operanti in svariati settori: elettrodomestici, elettronica, refrigerazione, riscaldamento, segnaletica elettronica stradale, isolamento acustico in edilizia.

Established in 2007, this is the centre where we certify innovative products built to comply with safety, energy saving and electromagnetic compatibility regulations. Also open to the outside world, it is used by Italian and international companies operating in a variety of sectors: household appliances, electronics, refrigeration, heating, electronic road signs, and acoustic insulation in construction.

EPL è una struttura certificata UNI EN/IEC ISO 17025 e si configura come polo tecnologico di ricerca, verifica e certificazione di materiali, componenti e prodotti finiti. È caratterizzato da dotazioni tecnologiche all'avanguardia e costituito da un team di ingegneri elettrotecnici, meccanici, fisici, periti elettrotecnici e chimici. Le aree di test attengono alla sicurezza elettrica e meccanica, l'efficienza energetica, l'analisi e la misurazione del rumore, la compatibilità elettromagnetica, l'affidabilità dei materiali, dei componenti e dei prodotti finiti.

EPL is a UNI EN/IEC ISO 17025 certified facility and is organised as a technological hub for research, testing and certification of materials, components and finished products. It features state-of-the-art technology and is staffed by a team of electrical, mechanical and physical engineers, electrotechnical and chemical experts. Test areas cover electrical and mechanical safety, energy efficiency, noise analysis and measurement, electromagnetic compatibility, and the reliability of materials, components and finished products.

## Impegnati nella Ricerca Committed in Research

È stato avviato a gennaio di quest'anno il nuovo corso di perfezionamento per la Facoltà di Ingegneria dell'Università Politecnica delle Marche finanziato da Elica, incentrato sui sistemi del riscaldamento a induzione e a microonde per i piani cottura. Il corso è intitolato "Power Electronics for Electromagnetic Heating" e prevede un percorso da svolgere nell'ateneo di Ancona e nell'Elica Propulsion Laboratory a Fabriano.

In January of this year a new advanced training course was launched for the Faculty of Engineering at the Università Politecnica delle Marche, financed by Elica, and focusing on induction and microwave heating systems for hobs. The course is entitled "Power Electronics for Electromagnetic Heating" and will be taught at the university in Ancona and at the Elica Propulsion Laboratory in Fabriano.

■ "C'è una forte richiesta di laureati in ingegneria elettronica capaci di supportare le aziende che sono chiamate ad affrontare la transizione ecologica e la rivoluzione digitale. Questo corso nasce per colmare uno dei tanti mismatch tra domanda e offerta ma anche per contribuire alla crescita in termini di competitività del Paese, partendo dal territorio. Continua, in questo modo, l'impegno dell'Ateneo nel mantenere salde le relazioni con le organizzazioni e le imprese capaci di innovazione e sviluppo garantendo, al contempo, un'alta formazione e specializzazione delle nostre studentesse e dei nostri studenti."

Prof. Gian Luca Gregori  
Rettore dell'Università  
Politecnica delle Marche

■ "There is a strong demand for electrical engineering graduates capable of supporting companies who are tackling the ecological transition and the digital revolution. This course was created to bridge one of the many mismatches between supply and demand, but also to contribute to the country's growth in terms of competitiveness, starting locally. It sustains the University's commitment to maintaining strong relations with organisations and companies capable of innovation and development, while at the same time guaranteeing a high level of training and specialisation for our students."

Prof. Gian Luca Gregori  
Rector of the Università  
Politecnica delle Marche

Intervista a Luca Barboni,  
Managing director della Business  
Unit Cooking Elica.

Interview with Luca Barboni,  
Managing Director of Elica  
Cooking Business Unit.

# La sfida dell'evoluzione. The challenge of evolution.

■ I piani aspiranti NikolaTesla rappresentano una percentuale importante del fatturato nel segmento cooking. Con Lhov, il prodotto che interpreta al massimo la nostra idea di innovazione, andremo ancora più lontano.

NikolaTesla hobs represent an important percentage of turnover in the cooking segment. With Lhov, the product that best interprets our idea of innovation, we will go even further.

elica

76



**Quali sono le sfide che l'azienda sta affrontando in questo momento di transizione? Come l'innovazione può essere utilizzata per superarle e coglierle?**

Stiamo affrontando in modo eccellente le sfide che abbiamo davanti. Ciò è possibile proprio grazie all'innovazione che contraddistingue le nostre linee di prodotto strategiche, che continuano a crescere nonostante la complessa situazione del mercato. I piani aspiranti NikolaTesla rappresentano una percentuale importante del fatturato nel segmento cooking. Con Lhov, il prodotto che interpreta al massimo la nostra idea di innovazione, andremo ancora più lontano.

**Quali sono le priorità strategiche di Elica in ottica di innovazione per i prossimi anni?**

Oltre ai necessari investimenti sul fronte della ricerca e delle nuove tecnologie, credo profondamente nella sinergia tra formazione accademica e il metodo "learning by doing". Per questo sono particolarmente orgoglioso del nuovo corso finanziato da Elica per la Facoltà di Ingegneria dell'Università Politecnica delle Marche, dove mi sono anche laureato. Abbiamo cominciato un percorso che permetterà di creare un'innovazione utile a tutti.

**Quali sono i progetti chiave su cui l'azienda sta investendo per il futuro?**

Investire in conoscenza e competenze di hardware e software, e nello specifico nella tecnologia a induzione, per un percorso solido dell'azienda nel mondo del cooking. Sempre più persone hanno compreso i vantaggi dei piani a induzione, grazie alla facilità di pulizia e alla flessibilità. Questo vale anche per gli chef: i piani a induzione sono più potenti, migliorano le performance di cottura ed evitano la dispersione del calore. Passare all'elettricità non significa solo efficienza energetica e migliore qualità dell'aria ma anche una migliore esperienza di cooking, professionale e non.

**What are the challenges the company is facing in this transitory phase? How can innovation be implemented to take them on and succeed?**

We are coping with current challenges excellently. And innovation is our key factor, as it is the distinguishing element of our strategic product lines, which continue to be expanded despite the complex market situation. NikolaTesla extractor hobs account for a remarkable percentage of our sales in the cooking segment. And Lhov, the product that best represents our idea of innovation, we will allow us to go even further.

**What are Elica's strategic innovation priorities for the next coming years?**

In addition to the necessary investments in research and new technologies, I deeply believe in the synergy between academic training and the "learning by doing" method. This is why I am particularly proud of the new course financed by Elica for the Faculty of Engineering of the Polytechnic University of Marche, where I also graduated. We have started on a path that is paving the way to a new concept of innovation that will be useful to everyone.

**What are the key projects the company is currently investing in for future?**

Investments in hardware and software knowledge and skills, specifically in induction technology, that will allow the company to grow steadily in the cooking sector. An increasing number of consumers have already experienced the advantages of induction hobs, as they are very easy to clean and flexible. Also chefs do appreciate them: induction hobs are more powerful than standard hobs, enhance cooking performance and avoid heat dispersion. Switching to electricity will not just result in energy efficiency and better air quality: it will also provide an improved cooking experience both in professional and non-professional usage.

Intervista a Deborah Carè,  
Responsabile delle Risorse Umane  
Interview with Deborah Carè,  
Chief Human Resources Officer

# La Cultura dell'Innovazione. The Culture of Innovation.

elica

## La cultura aiuta davvero le aziende a essere più innovative? Esistono numeri e dati a supporto?

Da tempo si cerca di dimostrare l'efficacia del dialogo tra arte e impresa. I risultati ottenuti in Elica grazie alla collaborazione con la Fondazione Ermanno Casoli però parlano chiaro: da quando abbiamo iniziato a utilizzare l'arte contemporanea come metodo formativo il numero dei brevetti ornamentali è quadruplicato, il numero dei brevetti tecnici è raddoppiato, netto il miglioramento del clima aziendale certificato da survey esterne. Migliorate di molto anche le performance dei dipendenti, misurati su dimensioni quali innovazione e intraprendenza.

## Quali sono le condizioni per cui questa interazione tra cultura e azienda può funzionare?

Gli investimenti culturali nelle imprese danno i migliori risultati quando si dispone di commitment forte da parte del management e si ha a disposizione un periodo di osservazione di lunga durata. In Elica possiamo contare su entrambi i fattori, consapevoli che per molte aziende la situazione è diversa. Se non ci si crede fino in fondo e per molto tempo ottenere risultati diventa difficile.

## Qual è la sua idea di formazione a supporto dell'innovazione?

La formazione deve essere un processo sempre attivo perché non si smette mai di imparare ma è l'ambiente che viviamo quotidianamente che deve essere capace di ispirarci. Si può essere bravissimi nel proprio lavoro ma per riuscire a fare innovazione occorrono coraggio, fantasia e pensiero laterale. L'arte in questo si rivela,

ancora una volta, preziosissima: contribuisce a scardinare i paradigmi di un modo di fare e pensare preconstituito, permettendo alle persone di prendere confidenza con uno stato mentale ed emotivo che porta al manifestarsi di una possibilità inattesa.

## Ci racconta un progetto a cui tiene particolarmente inerente al tema 'people innovation'?

Da un paio di anni organizziamo per i giovani graduates di Elica e Emc-Fime un percorso di gamification che dura circa sei mesi. Divisi in squadre e con il tutoring di docenti specializzati i partecipanti sono chiamati a mettere alla prova le loro capacità decisionali e gestionali alternando momenti di formazione tecnica e manageriale. Il format prevede che i giocatori, ciascuno all'interno di un gruppo eterogeneo per formazione e ruolo, si trovino a gestire un'azienda virtuale. Attuando la propria strategia nel corso dei vari round devono compiere scelte che impattano sul conto economico e sullo stato patrimoniale dell'azienda che virtualmente hanno a disposizione. Al termine del percorso vince la squadra che è stata capace di conciliare al meglio profitto e gestione delle persone.



**Does culture really help companies to be more innovative? Are there numbers and data to support this?**

For some time we have been trying to demonstrate the effectiveness of dialogue between art and business. However, the results obtained at Elica thanks to the collaboration with the Fondazione Ermanno Casoli speak for themselves: since we began using contemporary art as a training method, the number of ornamental patents has quadrupled, the number of technical patents has doubled, and there has been a clear improvement in the corporate climate, certified by external surveys. Employee performance, measured on parameters such as innovation and resourcefulness, has also greatly improved.

**What are the conditions required for this interplay between culture and business to work?**

Cultural investments in businesses pay off best when you have strong management commitment and a long period of observation. At Elica we can count on both factors, while we are aware that for many companies the situation is different. If you don't believe in it fully and for the long term, it becomes hard to achieve results.

**What is your vision of training to support innovation?**

Training must always be an active process because learning never stops, but what must inspire us is the environment we inhabit on a daily basis. You can be very good at your job but to succeed in innovation you need courage, imagination and lateral thinking. Again, art proves invaluable in this: it contributes to disrupting the paradigms of a pre-established way of doing and thinking,

allowing people to become familiar with a mental and emotional state that leads to the emergence of unforeseen possibilities.

**Can you tell us about a project relating to "people innovation" that you really care about?**

For the past couple of years we have organised a gamification course for young graduates of Elica and Emc-Fime that lasts about six months. Divided into teams and with the tutoring of specialised teachers, the participants are called upon to test their decision-making and management skills by alternating moments of technical and managerial training. The format involves the players, each within a diverse group in terms of training and role, managing a virtual company. Implementing their strategy over the course of the various rounds, they must make choices that impact the profit and loss account and balance sheet of the company they virtually manage. At the end of the round, the team that has best reconciled profit and people management wins.

■ Credo fortemente nella capacità dell'arte di fornire uno sguardo alternativo e originale. Cerchiamo sempre di trasmettere lo sguardo innovativo dell'arte nella quotidianità e nell'approccio delle nostre persone per creare ogni giorno qualcosa di unico.



Francesco Casoli

elica

80



■ I strongly believe in the ability of art to provide an alternative and original perspective. We always try to convey the innovative look of art into the everyday life and approach of our people to create something unique every day.





**elica**<sup>®</sup>

Extraordinary Cooking