

Press Office: **Havas PR**  
Agnese Borri  
T + 342 8090372  
[agnese.borri@havaspr.com](mailto:agnese.borri@havaspr.com)  
Caterina Matacera  
T +39 342 8646489  
[caterina.matacera@havaspr.com](mailto:caterina.matacera@havaspr.com)  
Giulia Bertelli  
T +39 3401453906  
[giulia.bertelli@havaspr.com](mailto:giulia.bertelli@havaspr.com)

## Elica a EuroCucina 2026: debuttano la nuova tecnologia proprietaria ID Technology e Matrix per una cooking experience senza confini.

*Un progetto da 2 milioni di euro dietro lo sviluppo della linea di piani a induzione con tecnologia proprietaria e la nuova interfaccia utente studiata per coniugare estetica e facilità d'uso. Tante le novità e le innovazioni in fiera, nuove finiture premium e un format esperienziale unico.*

Milano, 21 aprile 2026 – Dal **21 al 26 aprile**, Elica torna a EuroCucina, all'interno del Salone del Mobile di Milano, per compiere un altro passo strategico nel proprio percorso di evoluzione nel mondo cooking, presentando la **prima gamma di piani a induzione con tecnologia proprietaria**, completamente design by Elica, e un'**inedita interfaccia utente** ispirata ai settori più avanzati, dall'automotive all'elettronica di consumo. Lo **stand di oltre 600 mq, progettato dallo Studio Calvi Brambilla**, nasce dalla volontà di coniugare creatività e stile, costruendo un'esperienza capace di esprimere la **solidità di un'azienda internazionale** e, al tempo stesso, la sua **costante proiezione verso il futuro**. **Uno spazio immersivo** in cui Elica porta in scena una linea completa e rinnovata di soluzioni per la cottura, pensate per incontrare ogni stile di cucina. Design distintivo, funzioni intelligenti ed elevata qualità costruttiva ne definiscono l'identità.

*“Per noi innovare non è una scelta: è l'unico modo per esistere e competere davvero” – ha dichiarato il Presidente di Elica Francesco Casoli. “Il nostro settore sta cambiando rapidamente, tra nuove esigenze dei consumatori, pressioni normative e sfide sulla sostenibilità delle filiere. In questo scenario noi non inseguiamo: investiamo, anticipiamo, alziamo l'asticella. Tecnologia e design sono gli strumenti con cui continuiamo a creare valore dall'Italia per il mondo, con l'ambizione concreta di essere un game changer. Lo possiamo fare perché partiamo da un vantaggio reale: una cultura progettuale unica, un'attenzione radicale al dettaglio e una capacità manifatturiera che pochi possono vantare. È da qui che nasce la nostra crescita”.*

Per la prima volta, **l'azienda ha sviluppato internamente l'architettura hardware e software che governa il cuore del prodotto**: la tecnologia proprietaria **ID Technology** nasce infatti da un progetto di

ricerca da **2 milioni di euro**, cui Elica ha dedicato **una task force di sei ingegneri, che per tre anni ha lavorato esclusivamente allo sviluppo della prima gamma di piani a induzione design by Elica.**

*“Di fatto, oggi **non stiamo solo ampliando la gamma, stiamo consolidando la nostra capacità di guidare la nostra innovazione**” – ha spiegato Luca Barboni, CEO di Elica. “Negli ultimi anni abbiamo lavorato con un obiettivo molto chiaro: trasformare Elica in una cooking company, capace di esprimere una visione distintiva nel mondo della cucina. Il rebranding che abbiamo lanciato due anni fa non è stato un esercizio estetico, ma l’inizio di una traiettoria industriale ben precisa che oggi si rinforza con **una piattaforma tecnologica proprietaria, scalabile e pronta a sostenere il percorso di innovazione di Elica dei prossimi anni**”.*

Un upgrade tangibile e immediatamente percepibile nell’esperienza di utilizzo: la superficie di cottura di questi piani è **flessibile ed ergonomica**, nata per massimizzare la superficie di cottura sui piani con aspirazione integrata, e questo si traduce in maggiore comfort, libertà di movimento e in una gestione più intuitiva degli spazi di cottura. Un altro elemento distintivo è il **controllo della temperatura**, che permette di cucinare impostando i gradi in alternativa alle potenze di cottura, oppure di utilizzare **modalità automatiche**. La cottura con l’ID Technology è anche **particolarmente silenziosa** e il controllo della potenza è costante ed efficiente, grazie a **soluzioni tecnologiche innovative e brevettate**.

I piani a induzione con ID Technology ospiteranno la nuova **user interface Matrix**, un’interfaccia a matrice di pixel in grado di offrire un’interazione più fluida e intuitiva grazie a grafiche altamente definite. Il risultato è un’estetica dinamica e distintiva, **in grado di creare infografiche, animazioni e messaggi testuali elevando gli standard della categoria**.

**“Where Cooking has no borders”**: visione, materia e innovazione.

L’avanguardia guida l’intero percorso espositivo dello stand, dando forma al concept *“Where Cooking Has No Borders”*, con cui Elica interpreta e racconta la propria presenza a EuroCucina. **All’interno dello spazio, visione, materia e innovazione si fondono in un racconto coerente**: ogni elemento dialoga con l’altro, ogni prodotto si integra in **un’idea di cucina come ambiente aperto, inclusivo e senza confini**. Un ecosistema progettuale in cui cadono le barriere tra design e funzione, tra creatività e tecnologia, superando i limiti della categoria e ridefinendo il modo di progettare e vivere lo spazio cucina.

**Un percorso tra le soluzioni più all’avanguardia del brand**, a partire dall’iconico e pluripremiato **Lhov**, la prima soluzione di cottura All-in-One unisce forno, piano a induzione e aspirazione in un unico prodotto, ora disponibile nelle **due nuove finiture bianco opaco e matt black**. Già icona di design, premiato nel 2024 con il Compasso d’Oro per la sua visione progettuale e tecnologica, Lhov diventa oggi ancora più smart grazie al **Vocal Assistant** - che permette di gestire le principali funzioni del prodotto semplicemente con la voce – e ai **nuovi programmi automatici di cottura** che consentono di accedere a ricette complete e guidate.

**Luna** è la **lampada sospesa** che unisce linee essenziali e naturalezza nell’interazione, interpretando l’illuminazione nella sua forma più evoluta. Accompagna ogni gesto in cucina offrendo una **vera total lighting experience**, grazie alla combinazione di luce ambiente e illuminazione diretta sulla zona cottura che si autoregola dialogando con il piano cottura Elica con **Gesture Control**, app e assistente

vocale, l'interazione diventa completamente smart e intuitiva, trasformando lo spazio in un ecosistema vivo dove tecnologia e stile si fondono in perfetta armonia.

**Matt Black** è la novità di Elica che arricchisce la vasta gamma di prodotti con un'elegante finitura nera opaca. Un trend che Elica interpreta con stile, proponendo al mercato la gamma più ampia e completa di prodotti con questa finitura: forni, piani a induzione, piani aspiranti e sistemi aspiranti. Tra i prodotti più rappresentativi spiccano il forno **Virtus Multi 60 DD Matt**, con l'iconica manopola flottante e la cappa **Haiku Black Matt** dal design sobrio e potente, la cui profondità di soli **32 cm** si integra perfettamente allo stile di ogni ambiente cucina. La linea comprende anche piani a induzione e aspiranti in versione **Raw**, una finitura speciale pensata per resistere a graffi, usura e impronte digitali, come **Ratio Connex 804 Plus Raw**, piano cottura caratterizzato da estetica essenziale ed ergonomia superiore e il piano aspirante **NikolaTesla One HP RAW**, vincitore del prestigioso **Compasso d'Oro nel 2018**, che unisce stile e funzionalità fondendo **linee ricercate e materiali premium**.

**NikolaTesla**, la linea di piani aspiranti più ampia sul mercato, continua a rinnovarsi lanciando la piattaforma super sottile **SUIT S**: una nuova gamma con soli **19,4 cm** di profondità che libera il **20%** di spazio all'interno del mobile per una progettazione senza vincoli. Tra i prodotti chiave della linea si distingue **NikolaTesla FIT XL SL Raw**, con la sua spaziosa superficie a filo, lineare ed elegante, che nasconde nel flap centrale il sistema aspirante, **invisibile, silenzioso e completamente automatico**. E infine, tra le principali novità **TheKub**, il sistema aspirante che porta in cucina una versatilità mai vista prima: un cubo di soli 32 cm con illuminazione full LED integrata, diventa l'elemento essenziale che dà vita a ben **dieci composizioni differenti** tra parete, sospesa, a isola, con camino e mensola in legno.

In ogni progetto, Elica esprime la volontà di anticipare il futuro, trasformando idee in visioni concrete. Continuando a innovare, sperimentare e ridefinire il proprio linguaggio, l'azienda continua a tracciare percorsi nuovi attraverso la scintilla del design, il modo più autentico di immaginare e costruire ciò che verrà.

\*\*\*

Elica, azienda italiana all'avanguardia nel design e nella produzione di elettrodomestici dedicati al cooking con oltre 50 anni di storia e leadership globale nei sistemi aspiranti da cucina. Punto di riferimento europeo nei motori elettrici per elettrodomestici e caldaie da riscaldamento. Circa 2500 dipendenti distribuiti tra l'headquarter di Fabriano e i sei stabilimenti in Italia, Polonia, Messico e Cina: questi i numeri di Elica, perseguiti sotto la costante guida del presidente Francesco Casoli. Risultati ispirati da valori che da sempre guidano ogni progetto, prodotto, attività: il design che coniuga estetica e performance per un'esperienza di cooking straordinaria, l'arte come modello dei processi creativi e del metodo di lavoro e l'innovazione al servizio di una tecnologia capace di esaltare le funzionalità dei prodotti.