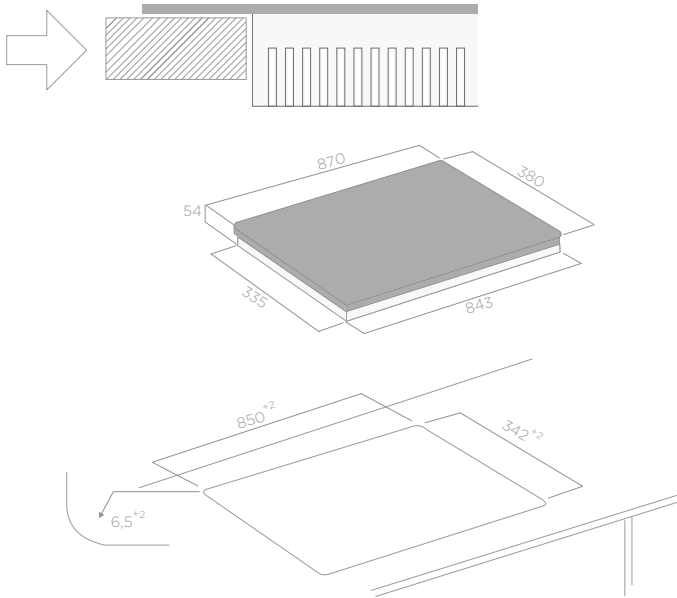




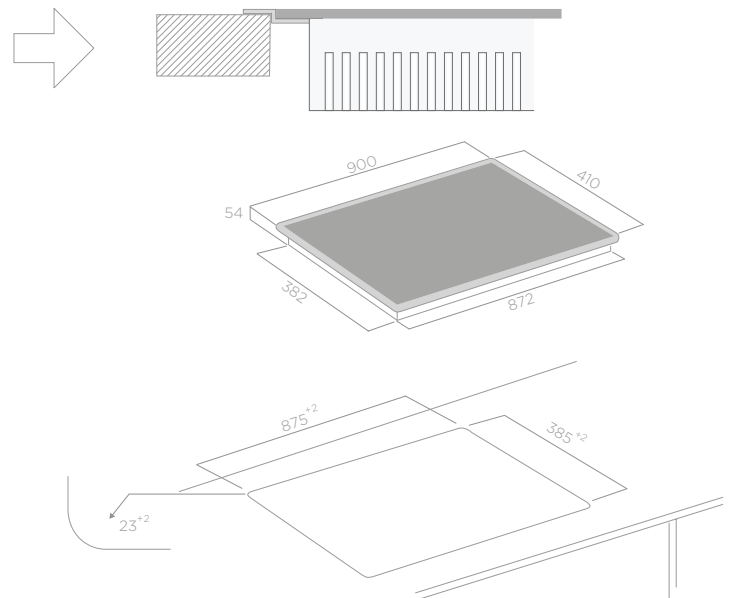
870 MM - DIAMOND 874

STANDARD

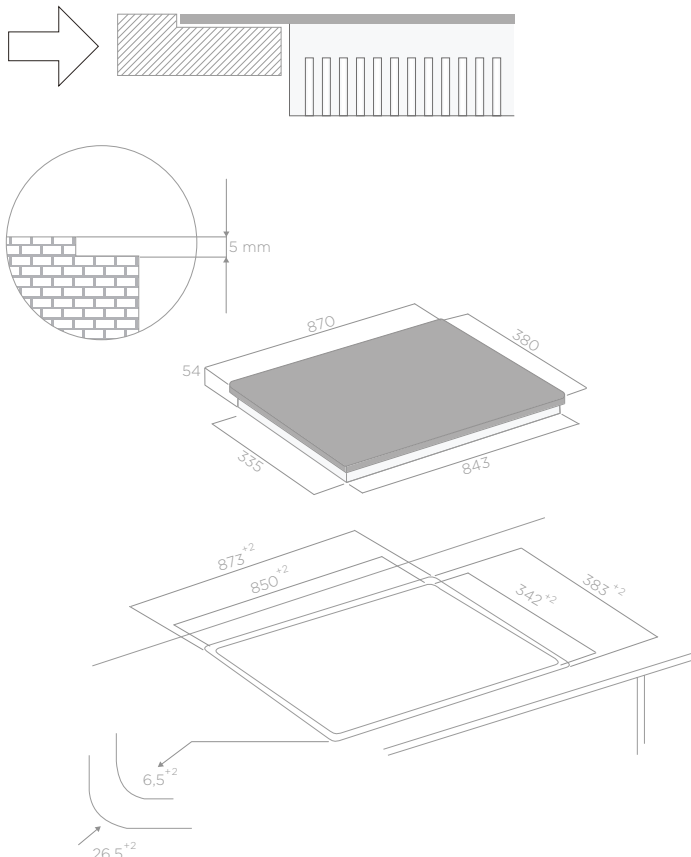


900 MM - DIAMOND FRAME 904

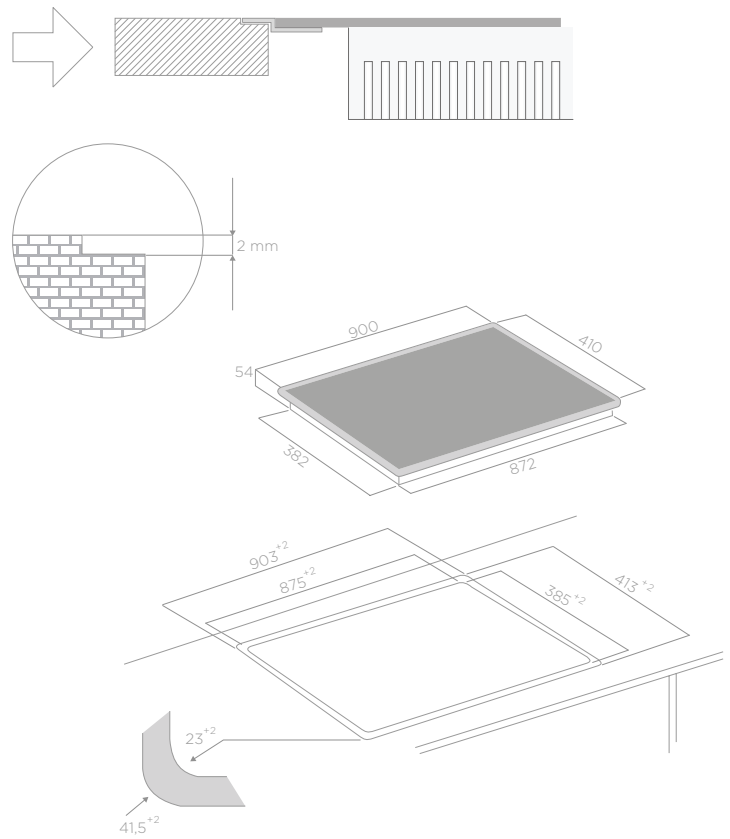
SEMIFILO



FILOTOP



FILOTOP



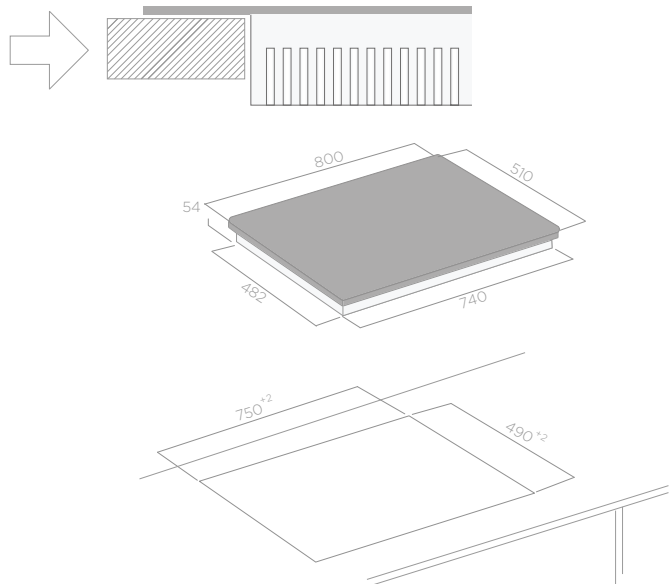
STANDARD senza cornice, con vetro in appoggio diretto sul piano di lavoro; without frame, with glass laid on the working plan/top
 SEMIFILO con cornice, in appoggio sul piano con solo 1 mm di spessore; with frame, laid on the top with just 1 mm thickness
 FILOTOP inserito in un alloggiamento di 1 mm, senza alcun bordo perimetrale nè discontinuità con il piano di lavoro; inserted in a 1 mm slot, without neither any perimetral border nor discontinuity with the working plan/top.



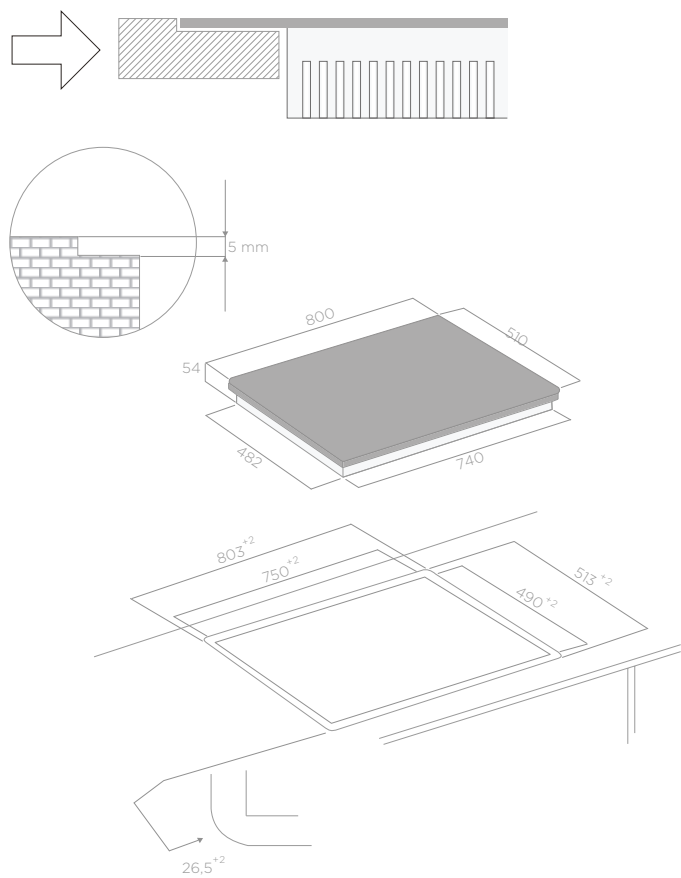
INSTALLAZIONE PIANI Hobs Installation

DIAMOND 805

STANDARD

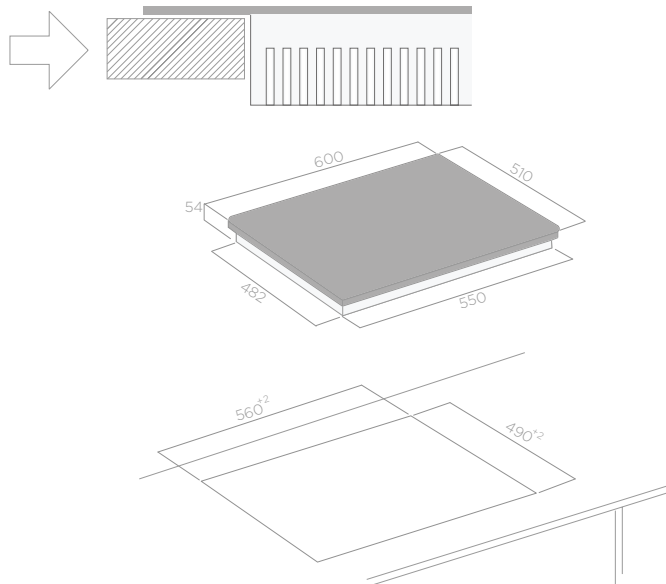


FILOTOP

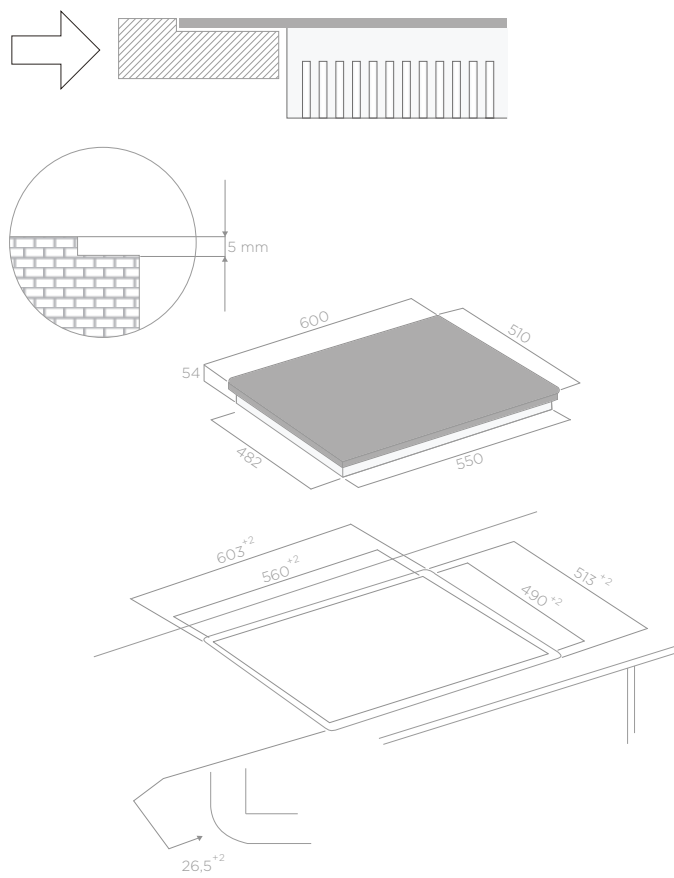


DIAMOND 604

STANDARD



FILOTOP

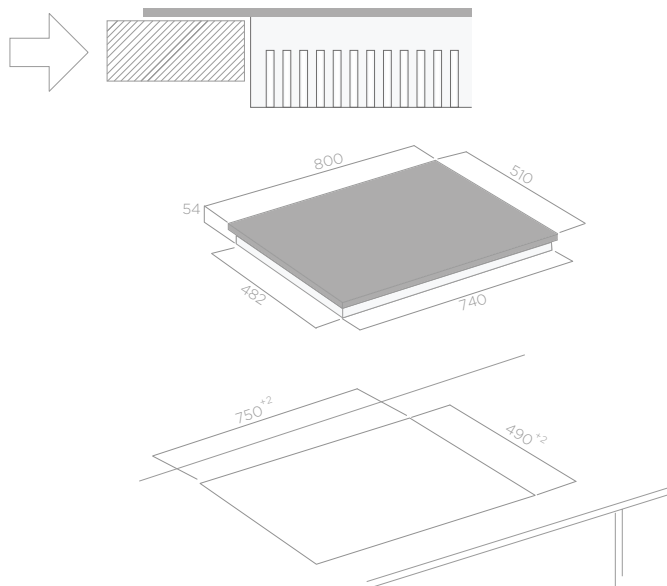


STANDARD senza cornice, con vetro in appoggio diretto sul piano di lavoro; without frame, with glass laid on the working plan/top
FILOTOP inserito in un alloggiamento di 1 mm, senza alcun bordo perimetrale nè discontinuità con il piano di lavoro; inserted in a 1 mm slot, without neither any perimetral border nor discontinuity with the working plan/top.



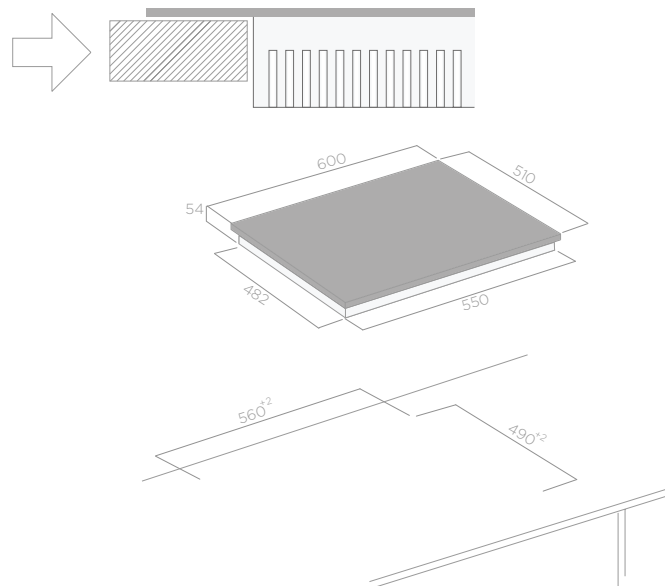
GOLDEN 805

STANDARD

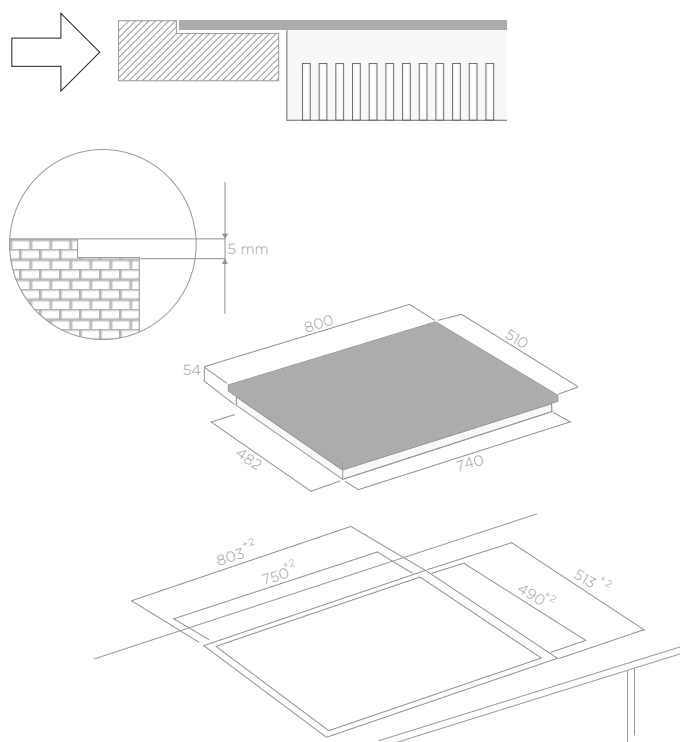


GOLDEN 604

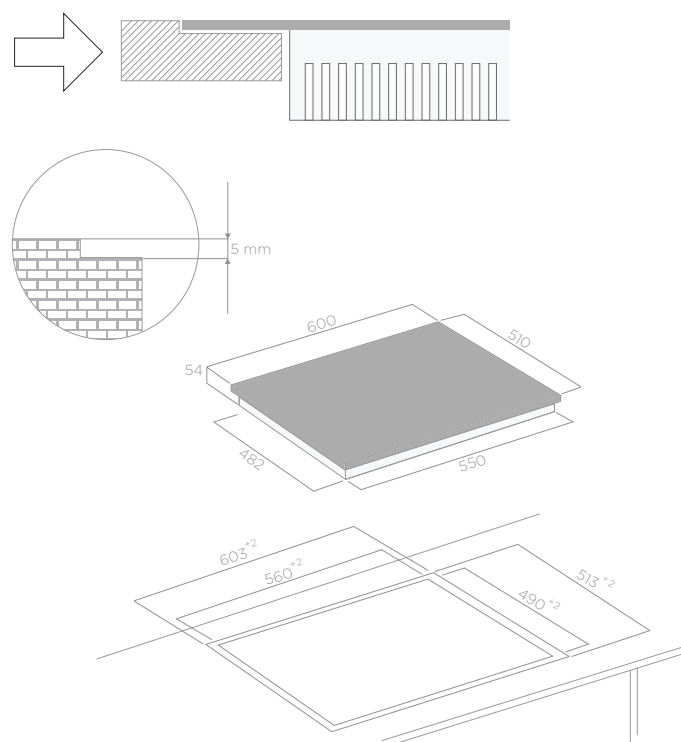
STANDARD



FILOTOP



FILOTOP



STANDARD senza cornice, con vetro in appoggio diretto sul piano di lavoro; without frame, with glass laid on the working plan/top
FILOTOP inserito in un alloggiamento di 1 mm, senza alcun bordo perimetrale nè discontinuità con il piano di lavoro; inserted in a 1 mm slot, without neither any perimetral border nor discontinuity with the working plan/top.



TU E IL PIANO AD INDUZIONE Induction hob and you

PERCHÉ IL PIANO AD INDUZIONE

I piani cottura a induzione sono elettrodomestici sempre più diffusi in cucina perché rappresentano l'unione perfetta tra prestazioni, funzionalità ed estetica, garantendo allo stesso tempo massima sicurezza in ogni tipologia di cottura.

PIANI A INDUZIONE LIEN NELLA TUA CUCINA: PRESTAZIONI, FUNZIONALITÀ, SICUREZZA E DESIGN.

I piani a induzione ELICA LIEN migliorano e rendono facile ogni tipologia di cottura, garantendo precisione e omogeneità di risultato in tempi decisamente minori rispetto ai piani cottura tradizionali. Inoltre assicurano:

- 1 RIDUZIONE DEI TEMPI DI COTTURA**
Grazie all'induzione il calore viene generato direttamente sulla pentola, riducendo notevolmente i tempi di cottura mantenendo la temperatura costante ed omogenea in tutta la superficie.
- 2 MASSIMA SICUREZZA**
La zona cottura si attiva solo al contatto con la pentola, lasciando fredda la restante superficie del piano garantendo massima sicurezza e evitando sprechi di energia.
- 3 FLESSIBILITÀ**
Grazie alle Zone Bridge, i piani cottura a induzione Elica permettono di sfruttare una superficie di cottura più ampia, garantendo massima flessibilità di utilizzo.
- 4 FACILITÀ D'USO**
Per ogni esigenza in cucina, è semplice e intuitivo: con un semplice tocco, è possibile regolare potenza e temperatura di ogni zona di cottura.
- 5 DESIGN ELICA**
Efficienti, decorativi e facili da pulire, i piani ad induzione Elica Lien rispondono ad ogni esigenza di cottura in cucina.

WHY THE INDUCTION HOB

Induction hobs are becoming increasingly common in the kitchen: they represent the perfect combination of performance, functionality and look, while at the same time guaranteeing maximum safety in all types of cooking.

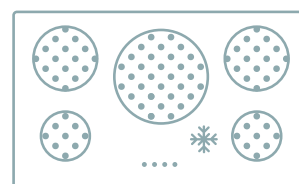
LIEN INDUCTION HOB IN YOUR KITCHEN: PERFORMANCE, FUNCTIONALITY, SAFETY AND DESIGN.

Elica's Lien induction hobs improve and simplify all kinds of cooking, guaranteeing precision and uniformity of the end result in far less time than traditional cooktops. They also ensure:

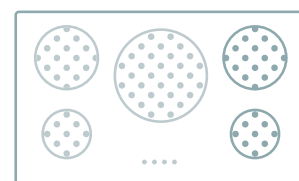
- 1 REDUCTION OF COOKING TIME**
The induction technique means that heat is generated directly on the pot, greatly reducing cooking time while keeping the temperature constant and uniform over the whole surface.
- 2 MAXIMUM SAFETY**
The cooking area is activated only upon contact with the pot, leaving the remainder of the cooktop surface cold, thus guaranteeing maximum safety and avoiding energy waste.
- 3 FLEXIBILITY**
Induction hobs allow a larger cooking area to be used, ensuring maximum flexibility.
- 4 EASE OF USE**
For every kitchen requirement, use is easy and direct: just a simple touch to adjust power and temperature in each zone.
- 5 ELICA DESIGN**
Decorative, efficient, and easy to clean, Elica's Lien induction hobs satisfy all your kitchen cooking demands.



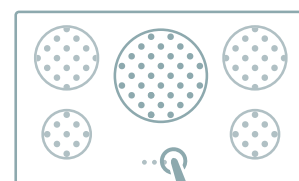
1



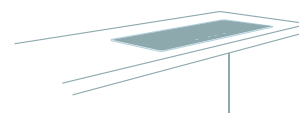
2



3



4



5

COME SCEGLIERLO

Scegli il piano cottura a induzione Elica che si integri al meglio nella tua cucina, che la valorizzi esteticamente e che ti permetta di cucinare nelle condizioni ottimali, risparmiando tempo e garantendo eccellenti qualità di cottura.

Sceglilo in base alle dimensioni del tuo piano di lavoro partendo da un minimo di 60 cm a un massimo di 90 cm.

PER CHI AMA LA CUCINA, I PIANI LIEN DI ELICA RAPPRESENTANO LA SOLUZIONE IDEALE PER ESALTARE LA CREATIVITÀ E LE POSSIBILITÀ.

Grazie alla zona bridge, le pentole di qualsiasi dimensione possono essere posizionate liberamente all'interno delle due grandi zone cottura rettangolari del piano a induzione.

HOW TO CHOOSE IT

Choose the Elica induction hob that integrates perfectly with your kitchen, providing aesthetic enhancement while allowing you to cook in optimal conditions, saving time and ensuring excellent cooking quality.

Choose the hob in relation to the size of your work surface, ranging from a minimum of 60 cm to a maximum of 90 cm.

FOR THOSE WHO LOVE COOKING, ELICA'S LIEN HOB REPRESENTS THE IDEAL SOLUTION TO ENHANCE CREATIVITY AND INCREASE POSSIBILITY.

Thanks to the bridge zone, pans of any size can be freely positioned within the induction hob's two large rectangular cooking zones.