

Elica Virtus Multi Pyro 60 TFT

La précision culinaire rencontre le design

Avec **Virtus Multi Pyro 60 TFT**, Elica poursuit son évolution vers l'univers de la cuisson. Après avoir repensé la rencontre entre induction et aspiration avec NikolaTesla, la marque italienne transpose sa vision du design et de l'innovation à un four multifonction qui conjugue précision, liberté culinaire et élégance contemporaine. Un appareil où la technologie se met au service du geste, sans jamais prendre le pas sur le plaisir de cuisiner.

Derrière ses lignes épurées, **Virtus Multi Pyro 60 TFT** révèle une ambition : offrir un contrôle maximal à chaque préparation. Ce four encastrable de 60 cm atteint une température de 320 °C, permettant de cuire une pizza en moins de cinq minutes. Une performance qui invite à retrouver chez soi le plaisir d'une cuisson intense et rapide, tout en conservant la polyvalence nécessaire aux recettes du quotidien.

Mais la maîtrise de la chaleur ne se résume pas à sa puissance. Grâce au système **Moisture Control**, l'utilisateur peut choisir entre une cuisson plus humide ou plus sèche, selon la nature des aliments et le résultat recherché. Préserver le



moelleux d'une préparation ou privilégier une texture plus sèche devient ainsi une question de choix, avec un four qui s'adapte aux recettes plutôt que d'imposer un seul mode de cuisson. Cette recherche de précision se prolonge avec la sonde de cuisson, qui surveille la température à cœur des aliments. En apportant une information essentielle au bon moment, elle aide à mieux maîtriser le résultat final, notamment pour les préparations où quelques degrés font toute la différence. Une technologie discrète qui permet de cuisiner avec davantage de confiance et de régularité. L'expérience a également été pensée pour rester simple et intuitive. L'écran tactile TFT offre un accès clair aux fonctions du four et accompagne l'utilisateur dans ses réglages.



Les rails télescopiques facilitent l'extraction des plaques, même à pleine charge, tandis que la fermeture Soft Close assure un mouvement doux et silencieux de la porte. Autant de détails qui améliorent concrètement le confort d'utilisation, de la préparation au service.

Parce que le plaisir de cuisiner passe aussi par la facilité d'entretien, **Virtus Multi Pyro 60 TFT** intègre la fonction Pyro Clean. Ce système de nettoyage automatique transforme les résidus de cuisson en cendres sous l'effet de la chaleur. Une fois le cycle terminé et le four refroidi, il ne reste qu'à les retirer, sans utiliser de détergent. La performance technique se traduit ici par un gain de simplicité dans les gestes du quotidien. Enfin, le design total black disponible aussi en finition mate affirme une esthétique à la fois sobre et distinctive. Les surfaces sombres, les lignes essentielles et l'intégration de l'interface composent un ensemble harmonieux, conçu pour trouver naturellement sa place dans les cuisines contemporaines.

Virtus Multi Pyro 60 TFT illustre ainsi la manière dont Elica envisage désormais l'univers cooking : une rencontre entre technologie avancée performances d'inspiration professionnelle et sens du détail, pour faire de chaque préparation une expérience plus libre et plus maîtrisée

