



Do wybranych sklepów w dużych centrach handlowych w wielu miastach trafiły właśnie interaktywne ekspozytory Amiki. Są to umieszczone na stojakach ekrany dotykowe, które znamy chociażby z tabletów i smartfonów. Urządzenia te powstały i zostały zainstalowane w punktach sprzedaży z myślą o tej części konsumentów, którzy na zakupy sprzętu AGD wybierają się do tradycyjnych sklepów. Można się z nich dowiedzieć o innowacjach produktowych.

Innowacyjne rozwiązania w kuchni, jakie Amica przedstawia za pośrednictwem ekspozytorów, z pewnością zainteresują również pozostałych konsumentów – tych, którzy z różnych względów preferują zakupy w sklepach internetowych. Każdemu klientowi przyda się bowiem garść niezbędnych informacji, dzięki którym może poznać tajemnice przewagi konkurencyjnej, jakie kryją się we wnętrzu sprzętu grzejnego.

Sprzęt grzejny jest bowiem szczególnym powodem do dumy dla producenta z Wronek – właściciela najbardziej znanej i jednej z najcenniejszych polskich marek. Amica we wszystkich kategoriach oferowanych urządzeń zadbała o to, żeby innowacje połączyć z nowoczesnym wzornictwem i niezawodnością.

Piekarniki z linii Zen, Integra czy Amica Fusion to obecnie ścisła światowa czołówka. Docenili je nie tylko rodzimi konsumenci, ale także międzynarodowi eksperci. Warto zatem przypomnieć, że piekarnik z linii Integra zdobył wyróżnienie red dot honourable mention 2011, a piekarnik Zen – red dot best of the best 2012. A przecież wzornictwo, nawet najwyższej światowej klasy, to w produktach Amiki tylko część innowacji.

Z systemem Aqualytic czyszczenie komory piekarnika jest łatwe i szybkie. Ta innowacja przenosi użytkowników piekarników Amica do zupełnie innej epoki. Dzięki supergładkiej strukturze emalii AquaRealEase wystarczy wlać na dno piekarnika pół litra wody, ustawić temperaturę na 90 stopni C i 30 minut lub nalać wodę i włączyć funkcję Clean; następnie przetrzeć wilgotną szmatką lub gąbką, by uzyskać lśniąca, wolną od zabrudzeń powierzchnię.

Ekspozytor przedstawi również system OptiGas – innowacyjny system optymalizacji spalania gazu zastosowanym w płytach gazowych i kuchniach Amica, który dostosowuje płomień do wielkości garnka, dzięki czemu zużycie paliwa zostało zmniejszone o 12%, a więc można sporo zaoszczędzić.

Konsumenci dowiedzą się także o innowacji Plug&Play zastosowanej w płycie indukcyjnej – pierwszej w Polsce zasilanej z gniazda 230 V, a więc takiego, jakie są dostępne w każdym gospodarstwie domowym. Dzięki temu rozwiązaniu najnowocześniejszy sprzęt marki Amica jest dostępny dla wszystkich, a nie tylko wybrańców.

Dzięki ekspozytorowi można dowiedzieć się również, że na portalu YouTube można obejrzeć filmy nie tylko o wspomnianych wyżej innowacjach, ale też innych – np. sterowaniu I-Cook Timer, które łączy zaawansowaną technologię z intuicyjną obsługą piekarnika.

Amica kieruje swoją ofertę do konsumentów ceniących jakość, nowoczesne wzornictwo oraz ekologiczne podejście. Ekspozytory umieszczone w sklepach, w pobliżu sprzętu grzejnego, przenoszą ich w świat nie tyle wirtualny, co futurystyczny, to znaczy taki, który pokazuje przyszłość dostępną już dziś w postaci innowacyjnych rozwiązań.

newss.pl

POS - Innowacje produktowe

Amica

[WIECEJ INFORMACJI Z FIRMY AMICA WRONKI S.A. \(PRESS BOX\)](#)