



La cocción como centro de un estilo de vida más saludable

Dentro de la Línea Blanca, los electrodomésticos de cocción son un segmento en auge. Todos ellos comparten un objetivo común: convertir la cocina en un centro de innovación y funcionalidad.

Nadie duda de que los electrodomésticos de cocción son el centro y el corazón de una estancia de la casa tan importante como es la cocina. Por ello, los consumidores valoran tanto las innovadoras funcionalidades que incorporan, como su estética mejorada, para apostar por la renovación de los mismos.

Placas

Actualmente, las placas de inducción de tres zonas son las más buscadas por los consumidores españoles, que prefieren las opciones que le permitan cocinar sin restricciones en función del tamaño del recipiente. Por eso, las placas con zonas grandes (30 cm) o, todavía mejor, con superficies flexibles que ofrecen la opción de cocinar muchos y grandes platos a la vez, son una gran tendencia en el mercado. Además, las funciones que contribuyen a reducir en gran medida el tiempo de calentamiento, son muy demandadas. Por otro lado, la mayor parte de los equipos suelen incluir temporizador, lo que da la oportunidad de hacer otras cosas mientras se cocina.

Al elegir un equipo u otro entran en juego funcionalidades que dependen de las personas que convivan en una casa, hábitos o gusto por la cocina. Así, el número de zonas marca ya unas necesidades, pero factores como la usabilidad, sensibilidad e independencia de los mandos, por ejemplo, son algo que se busca a la hora de elegir una placa. Así, se añaden características para ayudar al usuario en la práctica culinaria. Por ejemplo, mayor facilidad de manejo o tem-

peraturas predefinidas para determinadas acciones, como mantener la comida caliente o llevar a ebullición. También se incorporan en los nuevos modelos funciones de cocción por temperatura en lugar de selección de potencia. Asimismo, se incluyen funciones como descongelación, mantenimiento del cocinado a temperatura de servicio o ebullición automática a fuego lento.

Por otro lado, las placas con conectividad están transformando la experiencia de cocinar. Por ejemplo, a través de la cocción asistida, el usuario se convierte en un chef profesional mientras la encimera controla cada paso. Además, las nuevas placas de inducción inteligentes interactúan con las campanas, vinculándose a ellas y haciendo que sea innecesario dar órdenes a ésta, ya que actúa según la necesidad de la placa, modificando su funcionamiento.

En cuanto al diseño, observamos que cada vez es más funcional y minimalista. Hay una tendencia hacia colores diferentes al negro, como pueden ser las placas grises o las blancas. Y en placas de gas, el tradicional acero va dando paso al cristal, al darle un toque más moderno a este sistema de cocción, además de una mayor facilidad de limpieza.

Hornos

El horno está experimentando una segunda juventud, gracias al retorno de los jóvenes a la cocina, al interés por una alimentación saludable y al desarrollo de nuevas tecnologías. Los hornos, a lo largo de los últimos años, se han consolidado como una tendencia al alza en todos los hogares. Entre los más demandados se

Las placas de inducción de tres zonas son las más buscadas por el consumidor español



encuentran los hornos multifunción, que permiten combinar diferentes tipos de procesos en un mismo aparato.

Tradicionalmente, el horno se ha asociado a modos de cocinado concretos y a momentos puntuales. Sin embargo, el volumen de ventas de hornos multifunción con programación total, unido a funciones que permiten su uso para cocinar al vapor y obtener sabores y texturas más auténticos y saludables o al estilo tradicional de los alimentos cocinados en horno de leña, refleja un usuario más sofisticado y que hace un mayor uso del electrodoméstico.

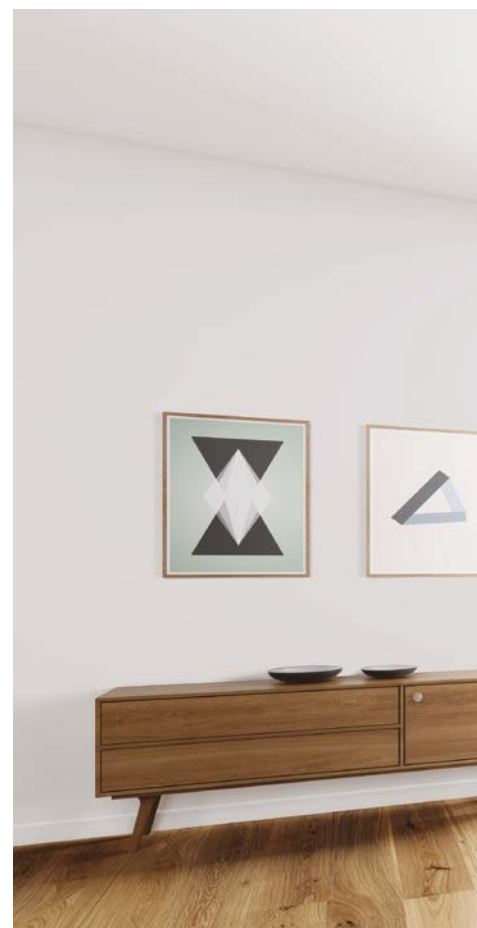
El horno de vapor es el que cada vez tiene más reclamo por parte de los consumidores, por la calidad de los resultados que tiene el vapor, por la versatilidad que ofrece y por el respeto hacia el alimento, manteniendo todo su sabor y nutrientes. Otra de las características más buscadas en los nuevos hornos es la incorporación de opciones automáticas de cocción. Cada vez cobran más importancia las funciones para la realización de todo tipo de menús.

Además, uno de los aspectos que priman en la compra del horno es la inclusión de sistemas de

limpieza automática. En este sentido, los hornos más buscados son los de limpieza pirolítica, seguidos de cerca por los catalíticos e hidrolíticos, que también tienen una parte importante del mercado y son más asequibles. De hecho, los hornos que no tienen ningún tipo de limpieza automática cada vez se demandan menos.

Otro aspecto destacable es que el usuario ahora busca hornos con uno o más carriles telescópicos, para que la extracción de las bandejas sea mucho más cómoda y segura. Otra característica básica es la presencia de mandos escamoteables. Y también prima la compra de equipos de bajo consumo. Si un horno es A+, se considera que tiene un buen consumo energético, A y A+ son las clasificaciones con mayores ventas.

Por otro lado, el horno más demandado tradicionalmente ha sido el de 60 cm, pero se están viendo cambios. En los últimos años, ligado a nuevos diseños en las cocinas que han sacado el horno de debajo de la encimera, se ha producido un repunte de los equipos compactos de 45 cm, que se colocan junto a otro tipo de aparatos, como módulos de calentamiento o cafeteras



Mercado para las placas de gas

Aunque las encimeras que funcionan con electricidad dominan el mercado, ya sean vitrocerámicas o de inducción, las placas de gas siguen teniendo un importante peso en el mercado. Aproximadamente un 19% de los consumidores continúan utilizando encimeras de fogones de gas, y dicho porcentaje se mantiene estable.

La mayor parte son productos bastante sencillos y asequibles. No obstante, hay gamas profesionales que destacan por los altos resultados de cocción, y donde el diseño y material del producto son muy importantes para los consumidores, que prefieren cocinar con gas en la búsqueda de una cocina más tradicional. El perfil del cliente que usa la encimera de gas es una persona a la que le gusta la cocina y disfruta cocinando, ya que, por norma general, los amantes de la cocina prefieren el gas, personas con especial sensibilidad a la uniformidad en la cocción y a la regulación personal de la temperatura, o consumidores de mediana edad que no confían en los sistemas eléctricos. Las placas de gas ofrecen un mayor control de la temperatura que la inducción o vitro, por lo que los profesionales de la cocina usan este tipo de cocción y no otro.

Aunque se trata de productos muy tradicionales, también hay innovación. Se trata de un producto orientado a un consumidor que busca precisión a la hora de cocinar y, por ello, se desarrollan innovaciones basadas en la rapidez, el diseño o mejoras en la facilidad para limpiarlas. En este sentido, destaca la inclusión de base vitrocerámica en este tipo de placas, facilitando al consumidor la limpieza, dejando la cocina en perfectas condiciones.

Por otro lado, las innovaciones se centran en los materiales y en los sistemas de control de la potencia del gas. Nuevos revestimientos anti-grasa, superficies de cristal termo-resistente y soportes de hierro forjado de fácil limpieza aptos para lavar en el lavavajillas son algunos de los ejemplos de las nuevas tecnologías en materiales. En cuanto a sistemas de control, las mejoras están enfocadas al ajuste de la llama de una forma precisa, gracias a la numeración de los niveles de potencia de gas. Además, las placas de gas ahora incluyen controles iluminados y temporizador con alarma, para programar el tiempo de cocción deseado.

Las nuevas placas de inducción inteligentes interactúan con las campanas, vinculándose a ellas



<<Bosch

¿Y cuáles son las más demandadas por los usuarios? El diseño de T invertida es el modelo de campana más buscado. El usuario también tiene muy en cuenta las características de iluminación, ya que el producto ayuda a construir el ambiente de la cocina. Además del diseño, las prestaciones más importantes que se tienen en cuenta a la hora de elegir el producto ideal son el nivel del ruido y la potencia de extracción.

En este sentido, el consumidor no se centra tanto en el tipo de aparato, sino que busca una campana que ofrezca mejor aspiración y potencia. Con independencia de su ubicación, el usuario busca que el producto tenga una buena extracción, sin ruido y con eficiencia energética. Por eso, el tamaño de la cocina va a ser un dato determinante a la hora de saber qué potencia de extracción máxima es necesaria.

También son innovadores aspectos relacionados con el tratamiento del aire. Existen sistemas de recirculación y depuración de aire con alto grado de efectividad. También cápsulas de fragancia en las campanas de recirculación. Se colocan en el filtro de carbón activado, lo que permite que se limpie el aire de olores y grasas y se aporte fragancia al aire renovado. ■

integradas. La demanda de hornos compactos se incrementó en 2019 respecto a 2018 en más de un 50%.

En el sentido opuesto, han surgido perfiles de usuario que buscan hornos con capacidades grandes. Se está pasando de los hornos con capacidades de 57-60 litros de capacidad a 68-72 litros; e incluso algunos ya llegan a los 75 litros, sin comprometer sus medidas exteriores.

Campanas

La familia de campanas es, probablemente, donde la transformación del diseño es más sorprendente. Cada vez más, el usuario no sólo mira sus prestaciones, sino también su estética, ya que es uno de los elementos más visibles dentro de una cocina.

En el mercado podemos encontrar varios tipos de campanas, ya sean de superficie o encimera, de techo, de pared -T invertida, piramidales, inclinadas o verticales-, telescópicas, de isla, de integración, etc. Y existen equipos fabricados con diferentes materiales, como acero inoxidable o cristal en varios colores, adaptándose a todo tipo de ambientes. El diseño, así como la ubicación de los electrodomésticos en la cocina o el espacio que represente ésta, es fundamental para elegir la más apropiada.



<<AEG