

La alimentación saludable y los tiempos de ocio aúpan al PAE Cocina a continuar en ascenso

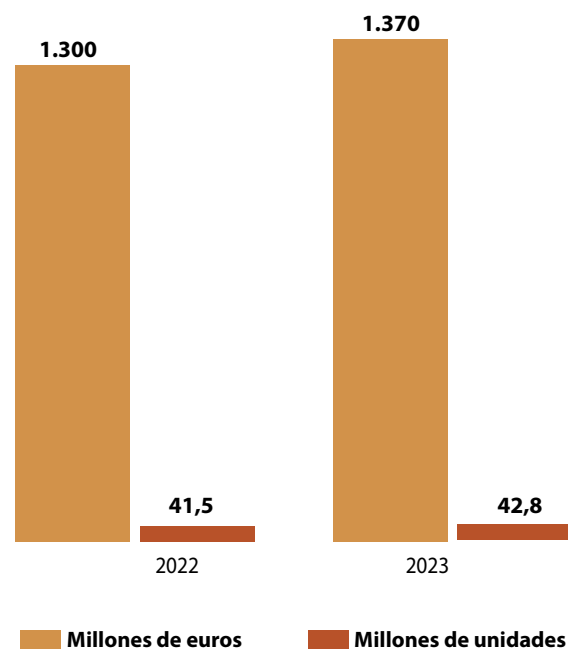


El mercado en este segmento se sitúa al alza, registrando un aumento en sus ventas del 5 % con respecto a 2022 al comercializarse más de 42,8 millones de unidades. La preocupación por los consumidores por comer de una forma más sana y equilibrada y el poder disfrutar del entretenimiento en casa han propiciado que los valores continúen subiendo durante este periodo.

La pandemia ha impactado de lleno en los consumidores, modificando su comportamiento y su manera de enfrentarse a la vida. Se cuidan más, procuran estar más tiempo en movimiento, se preocupan más por su salud, por consumir alimentos de proximidad y por seguir una dieta más saludable y equilibrada. También destinan parte de su tiempo libre al entretenimiento, otorgándole una importancia mayor de la que le daba antes. Está claro que las actividades al aire libre se colocan como las predominantes, pero ante la incertidumbre económica, la inflación y la imposibilidad de conseguir ahorrar tanto como quisieran, obliga a las familias a hacer acopio de electrodomésticos que le permiten seguir disfrutando de su día a día, pero en sus casas. Atendiendo al mercado español del Pequeño Aparato Electrodoméstico (PAE), se observa cómo ha experimentado un incremento del 5,4 % en cuanto a millones de euros y un 3 % en lo que respecta a millones de unidades vendidas en 2023. Asimismo, la tecnología ha evolucionado tanto que los usuarios pueden acomodarse en su sofá y visualizar un acontecimiento deportivo consiguiendo que las sensaciones y las emociones que produce seguir un evento en directo sean bastantes parecidas. Si desgranamos en profundidad los datos del sector de PAE Cocina, comprobaremos como la evolución de sus ventas ha sido diferente. El producto mejor valorado ha sido el dispensador de cerveza, cuyas ventas se han disparado un 130 % y su valor un 23 % debido a su gran bajada de precio (49%). Esto puede tener su explicación en los distintos encuentros relacionados con el deporte que se han llevado a cabo durante esta temporada y que han animado a sus seguidores a dar el paso de adquirir este dispositivo para surtirse con esta bebida fresquita mientras están siguiendo la retransmisión del evento y, si tenemos en cuenta que a partir de este momento se sucederán nuevas concentraciones deportivas a lo largo de 2024 (Eurocopa, Tour de Francia, Juegos Olímpicos de París, Fórmula 1 y Roland Garros, entre otras), este artículo quedaría más que amortizado.

No ocurre lo mismo con las panificadoras que, aun siendo el segundo producto que más se ha abaratado, sus ventas han caído un 8 % y su valor un 25 %. Una vez pasado el *boom* de hacer pan en casa provocado por el Covid, parece que tres años después haya explotado esta burbuja. Aquellos que quieren matar el gusanillo de experimentar con las masas emplean otros métodos, como el horno, la freidora de aire o mismamente la sartén sin tener que recurrir a la compra de un aparato específico para hacerlo. Por otra parte, el afán por cuidarse y por llevar una dieta más saludable ha impactado positivamente en los consumidores, ya que han adquirido más básculas de cocina en 2023 (un 28 % más que un año antes), un comportamiento posiblemente relacionado con el descenso del 6 % en su precio. El preparador de alimentos se incluye en esta tendencia al registrar un importe un 2 % menor que en el año anterior, lo cual ha permitido que presente buenos resultados en este periodo, con un aumento del 4 y del 3 % en unidades vendidas y en valor. En lo que respecta a los exprimidores y grills, se han abaratado tan solo un 1 %, pero dicho descenso no parece ser suficiente para los primeros, puesto que sus ventas y valor bajan un 8 y un 9 %, respectivamente. Sin embargo, los segundos mejoran un 18 % tanto en número de unidades vendidas como en valor. Se ve que el utensilio que permite extraer el zumo de los cítricos no se cambia tan asiduamente, y que quien lo tiene lo usa hasta que termina su vida útil. En cambio, aquellos que no lo tienen en su poder optan por otras alternativas

MERCADO ESPAÑOL DE PAE



Fuente: Consultoras. Elaboración: Electromarket.

como las licuadoras, con las que extraer el zumo de frutas y verduras eliminando las impurezas y la pulpa, así como preparar *smoothies* o helados. A su vez, los grills también despuntan por su versatilidad de uso, porque tanto nos podemos dar un homenaje con un bocadillo, una chuleta, unas brochetas, unas verduras o unas rodajas de pescado a la plancha. Es un artilugio muy práctico, compacto, apenas ocupa espacio en la alacena, sus planchas se calientan rápido, los alimentos no se pegan a la superficie y se les añade un efecto barbacoa al quedar las estrías de la placa marcadas en los comestibles y es fácil de limpiar. Cabe señalar que los artículos de *fun cooking* quedan en un limbo al mantenerse su precio, lo que parece no ser una buena estrategia de marketing porque sus ventas y valor se han desplomado un 7 %. Esto significa que ya hay quien tiene en sus casas máquinas para hacer gofres, palomitas, creps, algodón de azúcar, helados, etc. y los que no, no le dan tanta importancia debido a que emplean otras vías para conseguirlos, comprándolos directamente en el supermercado o valiéndose de otros métodos. Por ejemplo, en el caso de las creps es posible elaborarlas empleando una sartén, y para los gofres existen moldes aptos para horno con esa forma.

En el lado contrario se encuentran las sandwicheras, que se caracterizan por ser el producto que más se ha encarecido (12 %). Esto ha repercutido de lleno en su comercialización: sus ventas han disminuido un 25 % y su valor un 16 %, convirtiéndolo así en el artículo menos vendido en esta franja temporal. Ya no hace falta obtener un aparato de este tipo para lograr el efecto tostado, basta con introducir el pan de molde relleno en el grill para que quede con esa misma textura y su queso se derrita. A continuación, las cafeteras de filtro y las barbacoas comparten segundo puesto en cuanto a dispositivo más caro, con una subida del 4 %. Esto ha afectado a las ventas de las primeras, las cuales han bajado un 7 %, y su valor lo ha hecho un 4 %. Mientras que las barbacoas han resistido, aumentando un 1 % sus ventas y un 4 % su valor. El tercer puesto

lo ocupan las licuadoras y los tostadores, que han subido su precio un 3 %, pero en este caso, ambos han sabido capear el temporal y mejoran sus ventas y su valor, con un 12 % y un 15 % las primeras, mientras que la segundas lo han con un 3 y 5 %, respectivamente. Por último, el grupo compuesto por freidoras, hervidoras y cafeteras espresso sufren un incremento del 2 % en su importe. Pero no parece afectar a sus ventas, puesto que estas han crecido un 18, un 10 y un 8 %, respectivamente. A su vez, su valor ha reproducido este mismo patrón, al elevarse un 20, un 13 y 10 % en cada uno de los utensilios anteriormente mencionados. El poder cocinar de una manera saludable, sin apenas grasas y en un tiempo menor, hace que las freidoras de aire vayan ganando peso en nuestras cocinas. Las hervidoras, cafeteras espresso, licuadoras y grills hacen lo suyo cuando se trata de desayunar en casa como si visitásemos una cafetería en la que cuentan con una carta de desayunos completa y variada y, aunque para la mayoría de las personas solo sea un placer reservado para el fin de semana, es una forma de mimar el paladar de cada uno disfrutando de un festín gastronómico en casa.

La freidora de aire se reinventa

Hemos sido testigos de cómo este aparato de nueva creación ha ido perfeccionándose con el tiempo, pasando de ofrecer una cubeta a añadir dos o a permitir incluir un separador para otorgarle el mismo papel. Su espacio interior también ha sido incrementado, ha incorporado un visor para comprobar el estado de cocción de los alimentos que se están cocinando sin tener que cerrar y abrir el compartimento para averiguarlo o ha ampliado el número de programas predefinidos para poder elaborar patatas fritas, pizza, pollo, pescado, bizcochos, vegetales, mantener caliente los alimentos, descongelarlos, cocinarlos al grill, etc. Ufesa ha optado por incorporar la función de vapor en su modelo Phoenix y ha instalado una doble resistencia, de modo que los comestibles se cocinarán de una manera uniforme. Además de contar con visor, añade luz interior y puede alcanzar una temperatura de hasta 200 °C. Por su parte, Ninja ha lanzado recientemente al mercado una freidora de aire vertical, la Ninja Double Stack XL, que dispone de dos cajones apilados uno encima del otro y, al incluir dos rejillas elevadas, permite cocinar hasta cuatro tipos de alimentos a la vez. Su capacidad interior es de 9,5 litros, por lo que puede preparar comida para ocho comensales. Con ella es posible gratinar, deshidratar, asar y hasta hornear, e incluso se pueden sincronizar los cajones para que terminen de prepararse en el mismo momento. Esta se presenta como una opción ideal cuando no hay mucho sitio en la encimera. En cambio, si existe margen de sobra en la cocina, Taurus Air Fry Digital Duo podría ser una buena opción al estar compuesta por dos cestas independientes de 4,5 litros cada una, pudiendo utilizarse una para preparar el plato principal y la otra el acompañamiento, ahorrando así en tiempo de cocción. Además, como se pueden sincronizar, pueden acabar a la vez. Trae pantalla táctil digital, una docena de programas a elegir y un recetario online en el que acceder a elaboraciones sencillas. En su catálogo incorpora otro dispositivo que combina las prestaciones de una freidora de aire con las de un horno para dar lugar a Air Fry Digital Grill, obteniendo unos resultados crujientes y consiguiendo que el aire circule uniformemente gracias a la tecnología 360°.

Para aquellos usuarios que no dispongan de jardín o de balcón en el que instalar una barbacoa pueden optar por la plancha grill portátil en la que poder cocinar verduras, carnes y pescados a la parrilla. Hay

algunos modelos en el mercado que dividen su superficie en dos, de modo que una de las placas viene con revestimiento antiadherente y la otra es de piedra natural. Otras incluso añaden a mayores unas mini sartenes individuales en las que derretir el queso o cocinar un huevo al mismo tiempo en el que se están utilizando sus planchas. Como punto a su favor es que pueden servirse en la mesa, así la comida se mantendrá caliente y no habrá riesgo de que enfríe porque alguien llegue tarde a la cita. Miele proporciona un accesorio para la placa de cocción con el que trasladar la barbacoa al interior del hogar. Esto es posible gracias a la Plancha Grill Gourmet, la cual facilita que los comestibles se hagan de forma uniforme sin que se peguen y obteniendo las marcas de grill tan características. Continuando con las innovaciones en esta materia, cabe destacar la Ninja Woodfire Pro Connect XL Electric BBQ Grill & Smoker, un electrodoméstico que funciona como parrilla y ahumador, pero sin que el usuario tenga que utilizar carbón, gas o fuego para que esto ocurra, ya que es eléctrica. Asa, fríe, hornea, ahúma, recalienta y deshidrata mientras el usuario controla y supervisa el cocinado a través de la aplicación de la firma.

Un desayuno de lujo

Una vez inaugurada la temporada de barbacoas toca darle la bienvenida a la de zumos y batidos. Lo hacemos de la mano de Panasonic y su innovador exprimidor MJ-L50, que está equipado con una prensa

MERCADO ESPAÑOL DE PAE COCINA EVOLUCIÓN DE LAS VENTAS 2022-2023			
Productos	Unidades	Valor	Precio medio
Cafeteras filtro	-7%	-4%	4%
Cafeteras espresso	8%	10%	2%
Freidoras	18%	20%	2%
Tostadores	3%	5%	3%
Preparador de alimentos	4%	3%	-2%
Licuadoras	12%	15%	3%
Exprimidores	-8%	-9%	-1%
Sandwicheras	-25%	-16%	12%
Grills	18%	18%	-1%
Barbacoas	1%	4%	4%
Fun cooking	-7%	-7%	0%
Hervidoras	10%	13%	2%
Básculas cocina	28%	20%	-6%
Dispensadores cerveza	130%	23%	-49%
Panificadoras	-8%	-25%	-18%

Fuente: Consultoras. Elaboración: Electromarket.

de acero inoxidable, de modo que se encarga de separar la pulpa del zumo, impidiendo así que el líquido exprimido se oxide al entrar en contacto con el aire. Trae consigo un accesorio para alimentos congelados. Antes de dar paso al siguiente producto, cabe hablar del exprimidor USB Squeeze & Go Black, que funciona mediante carga USB, por lo que puede ser un artículo idóneo para llevarse de viaje y se caracteriza por utilizar un sistema de extracción en espiral para obtener zumo sin apenas esfuerzo. Puede ser utilizado un total de 30 veces antes de cargarse de nuevo. Y otro producto diseñado para llevarlo consigo allá donde vayamos es la batidora extractora de nutrientes Nutriboom, que pertenece también a la firma, y con la que se elaboran batidos, zumos y *smoothies* a base de frutas, hortalizas y verduras. Sus cuchillas de acero inoxidable y su potente motor trituran las semillas, la piel y los tallos de los comestibles, a la vez que cortan, mezclan, molen, licuan y trituran hielo o fruta congelada. Se acompaña de dos vasos y dos tapas, por lo que la bebida que preparemos la podremos llevar con nosotros. Por su parte, Philips aún la función de batidora con la de licuadora en un mismo producto en Flip & Juice, un modelo que viene con una jarra y un filtro integrado, que con tan solo un gesto podemos verter el contenido de la misma en un vaso tras elegir si se quiere batir o licuar. En su pantalla digital se ajusta el tiempo y la velocidad. Asimismo, en la aplicación NutriU podemos inspirarnos a través de las distintas recetas. Convertirse en un maestro barista desde la comodidad del

hogar cada vez está más cerca por la infinidad de cafeteras que salen al mercado. Dos de ellas son las cafeteras superautomáticas Philips Serie 4400 y Philips Serie 5500 con las que elaborar una taza de café al instante y de forma silenciosa, atendiendo a los gustos y preferencias de cada uno, poniendo a disposición del usuario diferentes recetas y añadiendo espuma de leche con textura. Sus molinillos cerámicos se pueden ajustar para definir la intensidad y el aroma del café según las diferentes preferencias. A su vez, la J8 twin de Jura viene con dos molinillos cónicos para poder disfrutar de varios tipos de grano (puros o mezclados) al momento y terminar con una capa de espuma de leche ligeramente azucarada. Permite la limpieza automática del sistema de leche y se puede vincular a la aplicación para seguir beneficiándose de sus ventajas. La referencia Rivelia de De'Longhi se incluye en el apartado de las superautomáticas y facilita el intercambio de los depósitos de grano para experimentar con nuevos sabores. En su pantalla táctil se eligen entre un total de 16 bebidas de café al toque y se pueden terminar con una espuma fina de leche. Un aroma intenso y agradable inunda la cocina con la cafetera espresso manual ECF02 de Smeg. Con una potencia de 15 bares, este elegante modelo compacto, que incorpora una bandeja de goteo extraíble y un portafiltro de acero inoxidable, permite elegir entre cuatro funciones y, al añadir una varilla de vapor, decora la bebida con una cremosa espuma. En su estante de acero superior se pueden colocar los vasos. ▶



NUEVO ASPIRADOR U7 DIGITAL ANIMAL

Descubre los nuevos aspiradores Inspire
y elige el modelo que necesitas para tu día a día