

La sostenibilidad y la facilidad de uso se cuelean en la cocina



Los electrodomésticos de cocción son elementos esenciales en cualquier cocina moderna, ya que han sido diseñados para facilitar la preparación de alimentos y optimizar el espacio.

Desde hornos multifunción y vitrocerámicas de última generación hasta campanas extractoras de alta eficiencia, estos equipos combinan la tecnología más avanzada para ofrecer una experiencia de cocina más cómoda, rápida y segura. Por supuesto, sin dejar de lado el diseño de los electrodomésticos, que se amolda a cada espacio para mantenerse en concordancia con esa nueva forma de entender la cocina y el arte de preparar los alimentos. No es de extrañar, por lo tanto, que los electrodomésticos de cocción hayan evolucionado significativamente en los últimos años, a la vez que lo han hecho las necesidades de los consumidores. Y desde el punto de vista funcional, cada vez es más frecuente ver en las cocinas de nuestros hogares aparatos con controles táctiles, *displays* digitales o iluminación mediante leds, además de modelos tecnológicamente muy avanzados y conectados entre sí. Sin ir más lejos, la celebración, a principios de septiembre, de la feria internacional de tecnología y electrónica de consumo IFA Berlín, que este año festejaba su 100ª edición, ha sido la antesala de lo que acabaremos viendo en el mercado y en nuestros hogares: nos referimos a la introducción de la inteligencia artificial, la promoción de la sostenibilidad, el ahorro de energía y el uso de materiales reciclados.

El mercado español de electrodomésticos de cocción ha mostrado una notable evolución en los últimos años, impulsado por la creciente demanda de productos de alta tecnología, eficiencia energética y diseños innovadores. Un segmento que incluye una amplia gama de productos, como hornos, placas de cocción y campanas extractoras, que se han convertido en elementos esenciales en los hogares españoles. Paralelamente, el sector ha experimentado una transformación significativa en la última década gracias a la digitalización y la innovación tecnológica, que han traído consigo una serie de características muy avanzadas como conectividad wifi, control remoto a través de aplicaciones móviles y funciones de autolimpieza. Además, la creciente conciencia sobre la eficiencia energética ha llevado a los usuarios a optar por aparatos que consumen menos electricidad, favoreciendo la transición hacia productos con clasificación energética A+++.

De ahí que las marcas líderes en este segmento hayan concentrado sus esfuerzos y estrategias en el desarrollo de productos con mayores prestaciones tecnológicas, así como en la sostenibilidad. En esta fase de expansión del mercado español de electrodomésticos de cocción, el panorama se ha vuelto más competitivo, por lo que los fabricantes están adaptándose a las preferencias cada vez más cambiantes de los consumidores. Porque si hace años los usuarios buscaban electrodomésticos que cumplieran su función, hoy en día una de las principales tendencias del mercado es la demanda creciente de electrodomésticos de cocción integrados en la cocina. Sobre todo, porque el nuevo concepto de cocinas actual, estrechamente vinculadas con el resto de la casa y configuradas como amplios espacios abiertos que tienden a fundirse con el salón, está motivando la necesidad de otro tipo de productos.

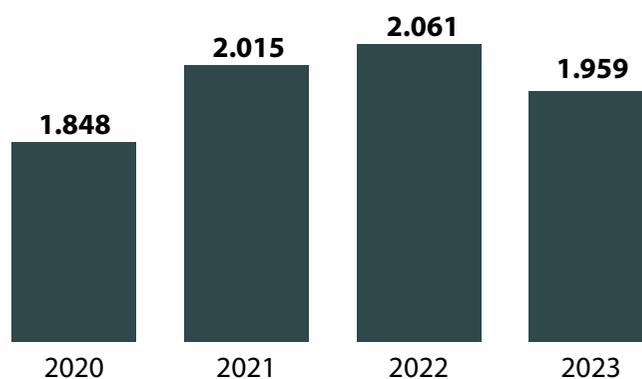
La tendencia de cocinas abiertas ha impulsado la demanda de placas que se integran de manera discreta en la encimera

Funcionalidad y elegancia

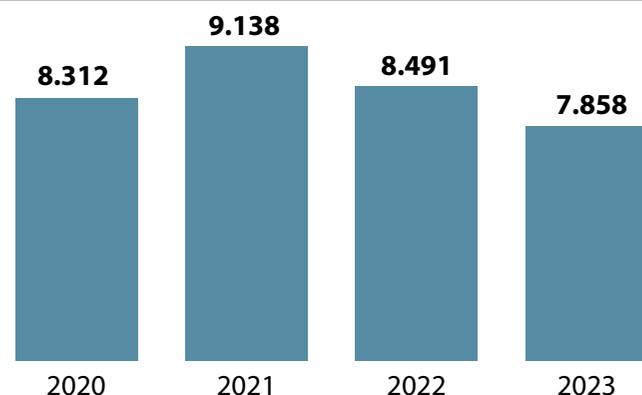
En este sentido, se buscan unas determinadas soluciones estéticas y funcionales que han provocado un aumento de las ventas de electrodomésticos como hornos y microondas empotrables, mientras que la preferencia por cocinas más modernas y minimalistas ha incrementado la popularidad de las placas de cocción y las campanas extractoras de diseño. Por otro lado, la tendencia en muebles se orienta a un estilo absolutamente lineal, sobrio, moderno y elegante, con composiciones de ambientes más cálidos, gracias a la combinación de materiales como madera, cemento, vidrio, cerámica, piedra y metal en diferentes tonalidades. Fundamentalmente, porque esta estancia ha dejado de ser un espacio eminentemente práctico para convertirse en un lugar de reunión. De ahí la tendencia hacia ambientes muy sofisticados pero que permitan al usuario sentirse cómodo dentro de su cocina, donde ningún detalle se deje al azar y donde la principal opción es la búsqueda de la excelencia y una cuidada estética.

Por ejemplo, los hornos han evolucionado considerablemente en los últimos años y, hoy en día, ya no se limitan a cumplir su función básica de cocción, sino que integran tecnología avanzada y diseños que facilitan la experiencia en la cocina. Ya sea para preparar un asado perfecto o una pizza crujiente, los hornos modernos ofrecen una combinación de rendimiento, comodidad y eficiencia que los convierte en una pieza central en la cocina. Y una de las tendencias más destacadas en el mercado de hornos es la incorporación de tecnologías inteligentes y conexión wifi, que permiten a los usuarios

MERCADO ESPAÑOL DE LÍNEA BLANCA
MILLONES DE EUROS

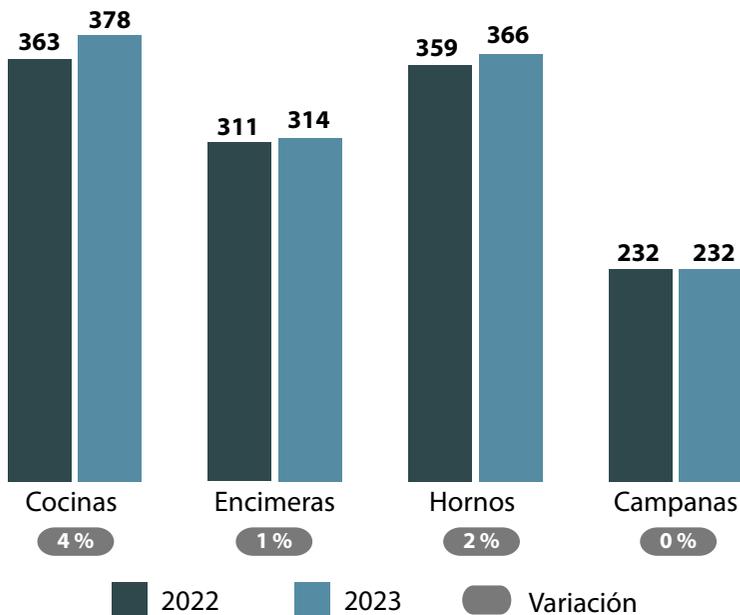


MILLONES DE UNIDADES



Fuente: Consultoras. Elaboración: Electromarket.

MERCADO ESPAÑOL DE ELECTRODOMÉSTICOS DE COCCIÓN - PRECIO MEDIO



Fuente: Consultoras. Elaboración Electromarket.

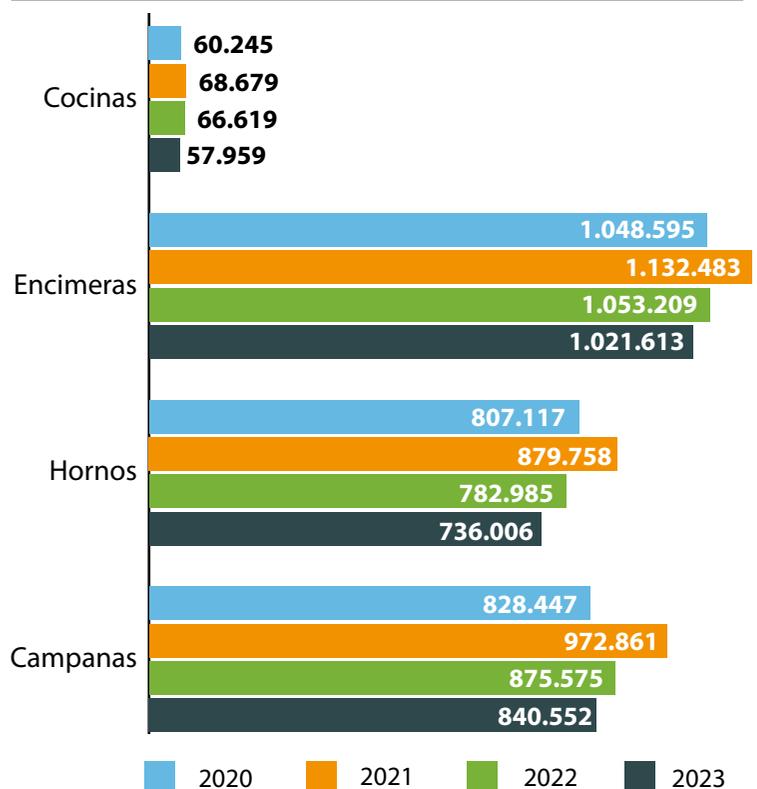
controlarlos, de manera remota, a través de aplicaciones móviles. Es decir, se puede ajustar la temperatura, seleccionar programas de cocción e incluso recibir alertas de finalización desde cualquier dispositivo móvil y desde la comodidad del sofá, sin tener que estar pendiente constantemente de la evolución del plato que se esté cocinando. Asimismo, la integración de asistentes virtuales, como Alexa o Google Assistant, facilita aún más su manejo con simples comandos de voz, mientras proporcionan las recetas más fáciles y nutritivas a un solo clic. Otra innovación a tener en cuenta es la cocción por convección, un sistema de horneado por aire caliente que incide en todo el interior del electrodoméstico. Este tipo de hornos distribuyen el calor de manera uniforme gracias a ventiladores internos, lo que permite cocinar los alimentos de forma más rápida y homogénea. Además, muchos modelos incluyen opciones de vapor, ideales para quienes buscan resultados más saludables, sin perder la intensidad del sabor.

Los hornos eléctricos, por su parte, los más populares debido a su versatilidad y facilidad de uso, incluyen funciones como grill y cocción combinada, además de contar con una amplia gama de programas predefinidos para diferentes tipos de recetas. Mientras que los hornos de gas se caracterizan, principalmente, por su eficiencia energética y su capacidad de calentamiento rápido. Son una excelente opción para quienes prefieren un control más preciso de la temperatura y una cocción tradicional, si bien requieren de una instalación más compleja. Finalmente, los hornos a vapor, aunque menos comunes, han ganado popularidad entre los amantes de la cocina saludable, pues al utilizar vapor en lugar de aire caliente, preserva mejor los nutrientes y sabores naturales de los alimentos. Esta opción es ideal para cocer vegetales, pescados y recetas que requieren una textura delicada.

En cuanto al diseño en sí, la tendencia prioriza la estética, con acabados en acero inoxidable que destacan por su durabilidad y elegancia, mientras que los paneles táctiles y controles intuitivos reemplazan a los botones tradicionales, brindando un aspecto mucho más moderno. Asimismo, prima el tamaño compacto y la mo-



MERCADO ESPAÑOL DE ELECTRODOMÉSTICOS DE COCCIÓN - UNIDADES VENDIDAS

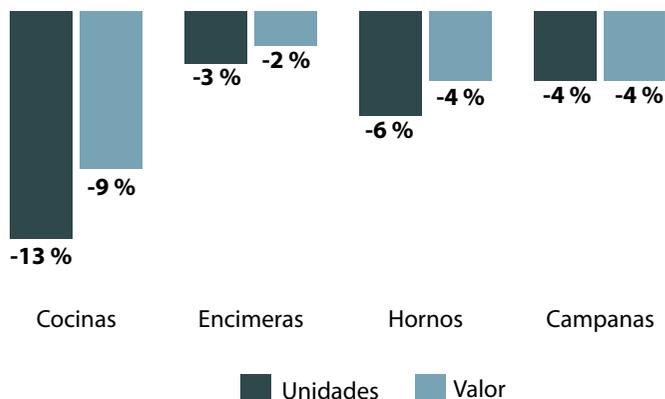


Fuente: Consultoras. Elaboración Electromarket.



Ya sea para preparar un asado perfecto o una pizza crujiente, los hornos modernos ofrecen una combinación de rendimiento, comodidad y eficiencia que los convierte en una pieza central en la cocina

MERCADO ESPAÑOL DE ELECTRODOMÉSTICOS DE COCCIÓN - EVOLUCIÓN DE LAS VENTAS 2022-2023



Fuente: Consultoras. Elaboración Electromarket.

dularidad, por lo que se buscan hornos de tamaños más pequeños o combinados con microondas, perfectos para cocinas con poco espacio. Además, los modelos empotrados y de integración total se alinean con el diseño de cocinas minimalistas y abiertas, de tal manera que los hornos de nuestras cocinas son ahora auténticos dispositivos multifuncionales, inteligentes y estéticamente atractivos que no solo simplifican la preparación de alimentos, sino que se adaptan a las nuevas necesidades y estilos de vida.

Sin humos ni olores

Además de cumplir su propósito principal de eliminar humos, vapores y olores, las campanas son, hoy en día, un símbolo de estilo y sofisticación. Por lo que no hay ninguna cocina moderna en la que no destaque uno de estos innovadores objetos: desde modelos minimalistas hasta opciones inteligentes, de techo o de encimera, las campanas actuales combinan tecnología, eficiencia y diseño para ofrecer un ambiente de cocina limpio y agradable. Porque, igual que en el caso de los hornos, el diseño de las campanas de cocina ha evolucionado a la par que los gustos de los usuarios, adaptándose a los cambios en la disposición de los espacios y a las nuevas tendencias en decoración de interiores. Las cocinas abiertas, por ejemplo, han impulsado la popularidad de campanas con un estilo más decorativo y discreto, como las campanas de techo o las integradas en la encimera. Unas opciones que se camuflan con el mobiliario y se integran perfectamente con el resto del entorno, manteniendo la estética visual sin dejar de lado su función principal. Los acabados en acero inoxidable siguen siendo la elección preferida por los consumidores, gracias a su durabilidad y su capacidad para adaptarse a cualquier estilo de cocina, pero también han ganado terreno otros materiales como el vidrio, las superficies en negro mate y las combinaciones de metal con madera. Unas nuevas combinaciones que aportan, sin duda, un toque de modernidad y distinción.

En cuanto a los tipos de campanas, las extractoras tradicionales, que siguen siendo las más comunes por su eficiencia y capacidad de extracción, se instalan sobre la placa de cocción, si bien van abriéndose paso, cada vez más, los modelos de campanas empotradas, integradas en los muebles superiores y que ofrecen un aspecto más limpio y una mejor utilización del espacio. Por su parte, las campanas de techo, también conocidas como campanas de isla, son ideales para cocinas con islas centrales. Estos modelos se instalan directamente en el techo y su diseño suspendido las convierte en el blanco de todas las miradas, manteniendo la estética del entorno. Mientras que las campanas de encimera, integradas junto a la placa de cocción, disponen de un mecanismo que permite que la campana se eleve solo cuando está en uso. Estos modelos son perfectos para quienes buscan un espacio despejado y moderno.

Pero lo que más llama la atención es la incorporación de innovaciones tecnológicas en las campanas de cocina actuales. De hecho, muchas de ellas cuentan con avanzados sensores de calidad de aire y pueden por sí mismas ajustar la potencia de extracción de manera automática según la cantidad de humo o vapor detectado. Se trata de una función que no solo garantiza una ventilación adecuada, sino que también contribuye a un ahorro energético significativo. Así como la inclusión de conexión wifi, gracias a la cual es posible controlar de manera remota la

Encontrar la campana perfecta pasa por combinar funcionalidad, estilo y las últimas innovaciones tecnológicas para disfrutar de una cocina libre de humos y con mucho estilo

campana desde el teléfono móvil, permitiendo ajustar la velocidad de extracción, programar su encendido o apagado e, incluso, recibir alertas para el cambio de filtros.

Cubriendo necesidades

En el momento de elegir una campana de cocina es importante tener en cuenta aspectos como la potencia de extracción, que se mide en metros cúbicos por hora (m^3/h), asegurarse de que dicha potencia sea suficiente para el tamaño del espacio, o tener en cuenta el nivel de ruido, ya que algunas campanas pueden ser bastante ruidosas a máxima potencia. Si bien los modelos más recientes incluyen avanzados sistemas de insonorización que reducen significativamente el ruido. Por eso, con tantas opciones disponibles en el mercado, encontrar la campana perfecta es cuestión de combinar funcionalidad, estilo y las últimas innovaciones tecnológicas para disfrutar de una cocina libre de humos y con mucho estilo.

Un estilo que también podemos encontrar en las placas vitrocerámicas, ya totalmente incorporadas en las cocinas de nuestros hogares: una solución de cocción práctica y estética que, gracias a sus características y tecnología innovadora, permiten que cocinar sea más sencillo y seguro. El diseño de las placas vitrocerámicas ha evolucionado significativamente en los últimos años, por lo que, hoy en día, predominan los modelos de líneas minimalistas y acabados en negro brillante, que aportan un toque elegante y contemporáneo a cualquier cocina. Por otro lado, la tendencia de cocinas abiertas ha impulsado la demanda de placas que se integran de manera discreta en la encimera, creando un espacio visualmente limpio y sin interrupciones. Mientras que, en el aspecto del diseño, la tendencia más marcada es la combinación de materiales. De hecho, algunas placas vitrocerámicas ahora incluyen bordes de acero inoxidable o biselados, que no solo aportan estilo, sino que también ofrecen una mayor durabilidad y resistencia.

En cuanto a los tipos de placas vitrocerámicas, existen tres modelos claramente diferenciados. Las placas convencionales utilizan resistencias eléctricas debajo del vidrio que calientan la superficie y transfieren el calor a las ollas y sartenes. Este tipo de modelos son más económicas, pero por ese motivo su eficiencia energética es menor en comparación con otros modelos y tardan más en calentarse y enfriarse. Por su parte, las placas de inducción utilizan un campo electromagnético que calienta directamente el recipiente, sin calentar la superficie de la placa. Esto las hace más eficientes, rápidas y seguras, ya que la zona de cocción se enfría rápidamente al retirar el recipiente. Además, muchas de ellas incluyen funciones avanzadas como el mantenimiento de calor constante y temporizadores para cada zona. Finalmente, las placas mixtas combinan inducción y vitrocerámica convencional en un solo electrodoméstico, ofreciendo lo mejor de ambos mundos. Por eso mismo, son perfectas para quienes quieren flexibilidad y la posibilidad de utilizar todo tipo de recipientes a la hora de cocinar.

Pero elijamos el tipo de placa vitrocerámica que elijamos, debemos tener en cuenta algunos aspectos determinantes. Por ejemplo, el número de zonas de cocción, la potencia total y las funciones adicionales que puedan facilitar la cocción, tales como los controles de temperatura, la detección de recipientes y la función de bloqueo para evitar accidentes. También es importante valorar el tipo de superficie y la facilidad de limpieza, ya que una placa sin bordes o ranuras acumulará menos suciedad y será más fácil de mantener.

Cocina fácil

Y al igual que ha ocurrido en otro tipo de electrodomésticos, tanto de cocción como de otro tipo, la tecnología ha jugado un papel clave en la evolución de las placas vitrocerámicas. Por ello, también conviene resaltar la modernización en el control de las placas. En este sentido, en el desarrollo de estos productos una de las innovaciones más destacadas es la incorporación de zonas flexibles, que permiten utilizar recipientes de diferentes tamaños y formas en la misma área de cocción. Este tipo de zonas detectan automáticamente el tamaño de la olla o sartén y ajustan la potencia de calentamiento, brindando una mayor versatilidad. Otra característica innovadora es la función de *boost* o potencia máxima, que permite alcanzar temperaturas elevadas, en un tiempo muy reducido, lo cual ayuda a acelerar el proceso de cocción. Esto es ideal para hervir agua en pocos minutos o para sellar carnes de forma rápida y uniforme. Además, las placas vitrocerámicas más avanzadas cuentan con sensores de temperatura que evitan el sobrecalentamiento y la posibilidad de derrames, de tal manera que, si se detecta un aumento brusco de temperatura o si se deja un recipiente vacío sobre la placa, el sistema automáticamente reduce la potencia o apaga la zona, garantizando una mayor seguridad en la cocina.

Asimismo, la incorporación de sistemas cada vez más cómodos, rápidos y fáciles de utilizar, permite al usuario disfrutar de todas las funciones de las que dispone la placa, que ofrece incluso recetas con imágenes a color de alta resolución, todo ello de una manera sencilla e intuitiva, con el objetivo de facilitar, más si cabe, su día a día. De ahí que innovaciones tecnológicas como la conectividad, otro de los aspectos cada vez más importante en cualquier electrodoméstico, permita que determinados modelos de placa de cocina se puedan vincular con la campana. De tal manera que es posible controlar el sistema desde la propia electrónica de la placa o desde el teléfono móvil o tableta, ya que la conectividad de las placas también se ha extendido a los dispositivos móviles. En este sentido destacan las encimeras en las que la información de la pantalla TFT de la placa puede trasladarse al *smartphone* o la tableta, como señalábamos antes, para tener en la palma de la mano el control absoluto de la cocina. Sobre todo, porque otras de las ideas generalizadas y que definen a este nuevo consumidor es la búsqueda de electrodomésticos sostenibles e inteligentes que les permitan disminuir los residuos de forma fácil y eficiente. ▀