



FOTO: FRANKE

Especial Cocinas

HACIA LA COCINA 2.0, TECNOLÓGICA Y CONECTADA

Los electrodomésticos de cocción y el PAE de cocina son auténticos clásicos. Pero esto no significa que no sean categorías innovadoras. Muy al contrario, estas gamas de producto no paran de evolucionar en cuanto a su eficiencia, nuevas funciones, facilidad de uso, conectividad, diseño, etc.



FOTO: BOSCH (BSH)

La línea blanca es la reina de la tienda especializada de electrodomésticos. Esta categoría de productos representa alrededor del 60% de la facturación de dichos establecimientos. Y dentro de esta línea, los productos de cocción gozan de evidente protagonismo.

A su vez, el pequeño aparato electrodoméstico (PAE) de cocina también es todo un clásico en el punto de venta especializado. Aunque su peso sobre el total de la facturación de los establecimientos sea mucho menor que el de la línea blanca, no hay que subestimar el tráfico que produce la venta de esta familia de productos o la fidelidad que genera en el consumidor, que sabe que puede acudir a su tienda de confianza cuando necesita adquirir un aparato. Además, la compra del PAE de cocina es un goteo constante a lo largo del año, por lo que también contribuye a la desestacionalización de las ventas.

Una familia en constante evolución

La innovación y la continua llegada de novedades al mercado es una importante palanca a la hora de dinamizar las ventas. Aunque los electrodomésticos de cocción y el PAE de cocina son dos familias muy tradicionales, presentes de manera ineludible en todos los hogares, los productos de esta línea no dejan de recibir innovaciones para responder a las nuevas demandas de los consumidores o incluso anticiparse a ellas.

PLACAS

La placa es el elemento central en la cocina. Las encimeras de inducción se han convertido en el estándar del mercado, aunque todavía hay muchos usuarios que prefieren optar por las soluciones de gas. Como consecuencia de ello, el grueso de la innovación se enfoca en las placas de inducción.

Zonas flexibles. Manuel Royo, Director de Marketing de Beko y Grundig Iberia, destaca el desarrollo de espacios de cocción totalmente flexibles, "para adaptarse a las necesidades de cada momento". Beko cuenta con placas que disponen de 8 zonas que se pueden usar por separado o combinar de cuatro en cuatro para contar con 2 zonas de cocción más grandes. Y Grundig dispone de la función FlexiZone, "que permite unir dos zonas de cocción para lograr flexibilidad en la preparación de alimentos". "Esta característica facilita la adaptación a ollas más grandes, creando un espacio de cocción perfecto para cualquier tamaño deseado", anota Royo.

María Díez, Product Manager de Smeg, también habla de la "inducción total" de sus encimeras. "Al aprovechar varios inductores y sensores de alta precisión, esta característica permite la libertad de movimiento al colocar ollas sobre la placa sin restricciones a las zonas de cocción preestablecidas. La función de detección automática de ollas reconoce automáticamente su posición, eliminando la necesidad de que el usuario active áreas específicas manualmente", puntualiza.

Igualmente, Patricia Parada, Marketing Manager Home Appliances & Business Intelligence de LG, indica que las zonas Flex de sus placas permiten utilizar recipientes de diferentes tamaños y formas en la misma área, desplegando "una potencia máxima de 3,7 kW, utilizando dos quemadores en Modo Flex".

Asimismo, Borja Vilanova, responsable de Comunicación de Franke Iberia, señala que la marca ha desarrollado placas de inducción que permiten cocinar paellas de hasta 40 centímetros de diámetro.

Funciones específicas y especiales. AEG, marca del Grupo Electrolux, destaca sus

asistentes de cocina SenseBoil, que evita derrames de líquidos y ayuda a reducir el consumo de energía; y SenseFry, con un sensor de fritura que consigue homogeneizar los resultados.

Teka también fija la atención en sus placas con funciones específicas para cocinar paso a paso, como MestrePaeller, que guía al usuario para la elaboración de paella, por ejemplo.

Y sus encimeras también disponen de "funciones directas para preparar diferentes tipos de cocinado: parrilla, fritura, pochar, hervir, fuego lento, derretir y mantener caliente".

Por su parte, Royo indica que las placas de inducción Grundig incorporan la función Booster, "que calienta



FOTO: SMEG



FOTO: AEG

la placa con máxima potencia en un tiempo mínimo, permitiendo al consumidor comenzar a cocinar de inmediato”.

De igual modo, Parada pone el acento en la función Boost de sus placas, con una potencia de 3,3 kW.

Además, BSH anota que “se incorporan nuevas opciones de acciones favoritas para disponer de acceso directo a las más usadas”.

Mayor precisión. BSH indica que sus nuevas placas ofrecen “un mayor rango de temperaturas para el control de temperatura del aceite, con lo que se consiguen cocciones perfectas y más sanas”. Asimismo, Taurus indica que sus encimeras disponen de “cocción continua y estable en todas las temperaturas, incluso las más bajas, consiguiendo así poder cocinar a baja temperatura durante todo el tiempo que sea necesario”.

Mejores controles. Parada apunta que las nuevas placas de inducción LG “se pueden manejar de forma sencilla a través de sus 4 controles táctiles deslizantes independientes”.

Temporizador. Se trata de una utilidad prácticamente indispensable en este tipo de producto. “El temporizador integrado apaga la placa automáticamente cuando suena la alarma”, explica el responsable de Beko y Grundig.

Nuevos recubrimientos. Dayana Tovar, Head of Brand & Digital Marketing Iberia de Whirlpool, destaca el tratamiento de nano-revestimiento CleanProtect que incorpora su nueva gama de placas de inducción, “protegiéndola y simplificando más que nunca el proceso de limpieza”. “Un poco de agua es suficiente para eliminar las manchas, incluso las más difíciles, sin

necesidad de utilizar herramientas agresivas ni detergentes. Conseguimos así no solo aumentar la durabilidad de la placa y conservar su brillo, sino también proteger el medio ambiente, pudiendo ahora hasta seis botellas de desengrasante”, asegura.

Integración total. La responsable de Whirlpool habla de la total integración que ofrece la estructura 0-gap de sus placas Clean Protect. “El vidrio se coloca directamente sobre la encimera, incluso las más delgadas. El espesor mínimo requerido de la encimera es de 12 milímetros sin horno o de

28 milímetros con horno. Y se desliza sin esfuerzo en el hueco para encimera de gas de 60 y 65 centímetros sin ajustes ni modificaciones”, detalla.

Extracción integrada. AEG destaca las nuevas placas de inducción con campana extractora integrada, “para evitar que los humos suban”. Giovanni Soggiu, Marketing Manager Iberia de Elica, apunta que este tipo de placas “se destacan por una inducción muy eficiente, que garantiza un consumo de energía mínimo”.

Vilanova indica que Franke también está avanzando en esta dirección, diseñando equipos como Mythos 2gether, con un motor de tamaño reducido para ocupar el mínimo espacio y que, además, “está a prueba de agua”, ante posibles derramos o salpicaduras durante el cocinado. Asimismo, remarca que “la campana está totalmente integrada en la inducción, permitiendo poder desplazar ollas y sartenes”.

De igual modo, Ivon Soto, Communication & Digital Marketing Manager de Inoxpan, fabricante de Pando, indica que sus nuevas placas E-393 con campana integrada y con cristal de canto recto son “perfectas para la colocación sobre encimera o encastre, convirtiendo la zona de cocción en un espacio diáfano y elegante”.

Conectividad. La conectividad también ha llegado a las placas, como veremos más adelante, en el epígrafe ‘Hogar inteligente y conectado’, dedicado a estas tecnologías.

HORNOS

Los hornos actuales son mucho más eficientes e incluyen múltiples avances que los hacen mucho más versátiles y que hacen la vida más fácil a los usuarios. Éstas son algunas de las últimas innovaciones.

FOTO: ELICA



Nueva Aerotermia de R290 Hasta 75°C de impulsión de agua Innovación y Sostenibilidad





FOTO: LG

Múltiples modos y funciones. La responsable de Smeg indica que sus nuevos hornos Galileo integran tres modos de cocción distintos en un solo dispositivo. “Este avance permite a los usuarios disfrutar de la cocción tradicional, vapor y microondas, todo en un mismo horno. La versatilidad es incomparable, ya que se puede optar por combinar estas tecnologías simultáneamente o utilizarlas de forma independien- te, ofreciendo así hasta 7 funciones en un solo elec- trodoméstico”, comenta.

Royo cita la tecnología AeroPerfect, presente en toda la gama de hornos Beko. “Garantiza una distribución uniforme del aire caliente, minimizando las variacio- nes de temperatura. Esto no solo asegura una coc- ción precisa y uniforme, conservando las texturas y

sabores originales de los alimentos, sino que también contribuye a la sostenibilidad, al reducir el desperdicio de alimentos y un consumo optimizado”.

También habla de la funcionalidad AirFry de algunos modelos de sus hornos. “Per- mite cocinar una mayor cantidad de ali- mentos de manera crujiente y saludable, eliminando la necesidad de agregar otro electrodoméstico a la cocina”, anota.

Igualmente, los hornos Grundig disponen de la tecnología HotAero Pro. “Esta inno- vación garantiza una distribución uniforme del aire caliente dentro del horno mediante

un nuevo sistema de ventilación y rediseño del in- terior. El resultado son recetas cocinadas a la per- fección, sin bordes quemados ni interiores crudos, evitando desperdiciar alimentos”, declara.

Cecotec pone el acento en su nueva gama de hor- nos integrables “con funciones avanzadas, como Steak Master, especial para carnes; Pizza Master; o Airfryer Master, que consigue resultados jugosos, crujientes y más saludables usando la cantidad de aceite justa”.

Parada se detiene en las prestaciones de los hornos LG Instaview, con tecnología ProBake Convection, “que proporciona calor de manera uniforme y un con- trol preciso, así el horno puede ofrecer hasta 6 con- figuraciones diferentes de cocción: 100% al vapor, convección con vapor, sous-vide (cocina al vacío), air-fryer, grill y recalentado”.

En el caso de Pando, Soto fija la atención sobre su gama de hornos TOP, “con 13 funciones y rango de temperatura entre 30° y 250 °C”, así como programa de precalentamiento rápido.

Asimismo, Teka apunta que sus hornos cuentan con funciones específicas para preparar distintos ali- mentos, “como los modelos SteakMaster, con una tecnología específica para la elaboración de carne como en una barbacoa; Airfry, que permite obtener resultados crujientes; o MaestroPizza, que alcanza una temperatura de 340 °C, perfecta para este tipo de cocinados”.

El responsable de Franke se enfoca en la tecnología Multicooking de sus hornos, “que permite cocinar un menú completo simultáneamente —entrante, prime- ro, segundo y postre— sin mezclar ni olores ni sabo- res, ahorrando así tiempo y energía”.

Por su parte, AEG destaca la posibilidad de hornear a vapor que ofrecen sus hornos multifunción. “Este uso del vapor ofrece múltiples beneficios: ayuda a preparar deliciosos y saludables platos, con el punto idóneo para carnes, pescados y otros ingredientes; sirve para calentar la comida sobrante en los si- guientes días sin que se queme o se seque; permite la cocción al vacío; acorta el tiempo de cocción y re- duce el consumo de energía...”, explica la compañía.

Tovar también se centra en la función Steam+ de los hornos Whirlpool New Actual. “Es la forma ideal de cocinar platos deliciosos y saludables en tan solo tres pasos: verter agua en la parte inferior del horno, colocar los alimentos y activar la función vapor. De esta forma, logra cocinar alimentos dorados y cru- jientes por fuera y jugosos por dentro, a la vez que conservan todos sus nutrientes”.

Sensores y sondas. BSH hace hincapié en la incor- poración de sensores para asegurar mejores resulta- dos. Un ejemplo es el sensor PerfectBake de Bosch, “que controla la concentración de humedad en el in- terior de la cavidad y, con ello, calcula cuándo debe finalizar la cocción de la masa para conseguir un

resultado perfecto”. Otra muestra es PerfectRoast, “una termosonda que permite conseguir el punto perfecto de cocción en carnes y pescados”. Además, BSH remarca que “gracias al uso de la inteligencia artificial, se incorpora una predicción del tiempo res- tante de cocción para que el consumidor pueda ges- tionar más fácilmente todo el proceso de cocción”.

Asimismo, los responsables de Elica y de Inoxpan- Pando destacan inclusión de sonda térmica en algu- nos de sus hornos.

Manejo sencillo. BSH indica que sus nuevos apar- atos se manejan “de una forma muy sencilla, tanto a través de los grandes displays TFT a todo color de nuestros hornos como de la app Home Connect, des- de donde el consumidor puede controlar todo el pro- ceso de cocción y encontrar multitud de recetas para sacar el máximo partido a todas las prestaciones de sus hornos”.

Igualmente, Vilanova destaca que los hornos de coc- ción 100% vapor Mythos cuentan “con pantalla táctil con más de 60 recetas paso a paso”. Soggiu también habla de la incorporación de pantallas táctiles en los nuevos hornos Elica. Y la responsable de Inoxpan- Pando se refiere a la incorporación de displays tácti- les Touch Control.

Otro avance orientado a facilitar el uso de los hornos y aumentar su eficiencia es la tecnología LG Insta- view, “que permite ver cómo avanza el cocinado del producto en el horno con dar unos golpecitos en el cristal de la puerta, sin interruptores ni mandos”, in- dica Parada. “Este sistema evitar tener que abrir la puerta durante el proceso, lo que supone también un ahorro en el consumo energético”, añade.

Limpieza. AEG se detiene en la innovación en la lim- pieza de los hornos, ya sea mediante sistemas piro- líticos o con sistema de limpieza con agua y vapor, como su tecnología AquaClean. “Gracias a la hume- dad del interior de la cavidad del horno, se genera vapor para suavizar la grasa y hacer la limpieza más fácil”, detalla.

Royo también pone el acento en la limpieza pirolítica de los hornos Beko. “Una vez que el proceso de coc- ción ha finalizado, es importante tener en cuenta la limpieza. La limpieza pirolítica descompone y elimina eficazmente grasas y suciedad con altas temperatu- ras, facilitando la retirada de residuos sin necesidad de productos químicos. Esta tecnología no solo sim- plifica la limpieza del horno, sino que también con- tribuye a minimizar el impacto ambiental”, comenta.

Por su parte, Parada destaca el sistema de limpie- za mediante vapor Blue Easy Client. “Mediante esta técnica se consigue ahorra hasta un 97% de elec- tricidad, en comparación con la pirólisis”. Además, reseña que sus nuevos hornos disponen de un recu- brimiento interior “con más de un 40% de material hidrófugo”, lo que permite que se limpien “en solo 10 minutos”. Y Soto también se centra en el Steam Clea- ning System de los hornos Pando.



FOTO: TAURUS

Whirlpool incluso combina ambos siste- mas de limpieza en sus hornos New Ac- tual: “la tecnología de pirólisis, un ciclo a alta temperatura que convierte los restos de comida en cenizas para así poder re- tirarlas sin esfuerzo con solo pasar una esponja; y SmartClean, un ciclo a baja temperatura que usa el vapor para separar suavemente la suciedad de las paredes del horno y limpiarla rápidamente, siendo una opción más rápida, eficiente y respetuosa con el medio ambiente”, afirma Tovar.

Mejoras constructivas. Soto destaca el “triple o cuádruple aislamiento térmico de la puerta” de los hornos Pando. Igualmen- te, Taurus hace hincapié en el sistema de cierre suave de sus hornos, “que evita gol- pes bruscos y asegura el cierre correcto de la puerta”.

Materiales reciclados. Los fabricantes de electrodo- mésticos de cocción también tienen un ojo puesto en la sostenibilidad medioambiental. “Apostamos por el uso de plásticos reciclados y materiales biológicos, como las redes de pesca sobrantes en los hornos Re- cycledNet”, apunta Royo. “Hemos desarrollado mate- riales a base de nailon con alta resistencia mecánica y térmica usando residuos textiles y redes de pesca para algunas partes del horno, como la cubierta de la pantalla, el ventilador y los soportes de piezas elec- trónicas”, puntualiza.

Diseños cuidados. El Marketing Manager de Elica destaca los nuevos diseños de hornos totalmente negros. “Siguen las tendencias de la cocina y hacen que el producto se vuelva un componente principal de la cocina”.

Por ejemplo, Tovar explica que la gama de hornos New Actual de Whirlpool “se presenta con opciones

FOTO: WHIRLPOOL





FOTO: AEG

de diseño totalmente personalizables, combinando elementos en inox y cristal negro, dependiendo de las preferencias del usuario”.

Conectividad. Cada vez son más los hornos que incluyen opciones de conectividad, como veremos después.

CAMPANAS

Máxima eficiencia y extracción. Cecotec destaca el lanzamiento de varios diseños de campana con etiqueta energética A en 2023 y adelanta que presentará modelos con certificación energética A++ en 2024 y motor inverter Plus, “un componente para el que el consumidor podrá disfrutar de hasta 10 años de garantía”.

FOTO: WHIRLPOOL



ra redefine la experiencia de cocinar al ajustar automáticamente la velocidad de aspiración de la campana, mejorando la eficiencia y la comodidad durante la preparación de alimentos. La campana extractora se adapta automáticamente a las condiciones de cocción, optimizando la velocidad de aspiración para un rendimiento óptimo”, expone.

Limpieza del aire. Las campanas extractoras actuales no sólo sirven para eliminar los humos mientras que cocinamos, sino que también nos ayudan a mantener la calidad del aire. Por ejemplo, la responsable de LG indica que sus nuevas campanas cuentan con “filtros de 4 capas y 2 filtros de carbón que retienen el humo y los malos olores de la cocina”. Además, resalta que son “removibles y lavables en el lavavajillas, lo que facilita su limpieza de forma regular”.

Asimismo, el Director de Marketing de Beko y Grundig, destaca el modo de limpieza del aire de sus equipos. “Está diseñado para aquellos que desean mantener su cocina siempre sin humos ni olores. Esta función limpia el aire cada 10 minutos, con un consumo de energía mínimo y un ruido casi imperceptible”, asegura

Igualmente, el responsable de Franke indica que la compañía está “explorando formas de integrar tecnologías que higienizan el aire y eliminan la condensación, mejorando la calidad del entorno de la cocina”. Un ejemplo de ello es su campana Mythos Air Hub, “que combina la extracción con un proceso de higienización del aire”, explica. “Cuenta con dos corrientes de aire separadas y dos luces UV-C especiales. Elimina el 99,9% de los virus y bacterias de la cocina, asegurando aire puro y seguro”, agrega.

Sistemas de recirculación. La limpieza del aire está asegurada incluso sin salida de aire al exterior. Por ejemplo, la responsable de Inoxpan-Pando indica que sus modelos de campana integrada en la placa

FOTO: HAIER



UNA VENTANA AL MUNDO DE LA SOSTENIBILIDAD



PROSOSTENIBLE

WWW.PROSOSTENIBLE.ES

 Revista Prosostenible

 Prosostenible

 Revista Prosostenible

 Prosostenible



FOTO: MOULINEX (GROUPE SEB)

de cocción “están equipadas de serie con filtros de carbono reactivables de alta eficiencia (FCLR-AE) y los nuevos filtros HEPA, que tienen máxima eficiencia de filtración en la campana”. “Esta nueva tecnología está diseñada para sistemas de filtración en campanas destinadas a la aspiración mediante recirculación. Los filtros HEPA están considerados los filtros con mayor eliminación de partículas suspendidas en el aire”, agrega.

Facilidad de uso. La responsable de LG destaca el “control intuitivo de 4 niveles de potencia” de sus nuevas campanas, “con paneles táctiles que permiten ajustar la velocidad de extracción y la iluminación de forma fácil y conveniente”.

FOTO: JOCCA



Marta Lucas, Directora de Marketing de Fagor Electrodomésticos, indica que sus campanas van un paso más allá, gracias a la incorporación de un sistema touchless de control por gestos y su sistema de sensores. “No hace falta tocar los mandos para utilizar la campana. Basta con mover el brazo. Para encender las luces o ajustar la velocidad del ventilador solo hay que hacer el gesto adecuado. La campana se puede controlar sin ni siquiera tocarla, lo que además ayudará en su limpieza, ya que las personas no dejarán marcas de dedos en la superficie. Y si se quiere un control más clásico, solo hay que utilizar el

sistema de control por sensores. Con este sistema, nos olvidamos de tener que limpiar la suciedad que se acumula alrededor de los botones. Las campanas están provistas de paneles táctiles instalados bajo una tapa de vidrio. Así se podrá limpiar rápidamente el panel con toda comodidad, además de tener un fácil acceso a las funciones de la campana”.

De igual modo, Cecotec anota que sus nuevas campanas dispondrán de avances como apertura automática o la tecnología Hand Movement Control, “que permite controlar el dispositivo mediante gestos y sin tocarlo”.

Total integración. BSH indica que muchos de los avances apuntan hacia “modelos integrados que pasan desapercibidos en cocinas abiertas al salón”. En esta tendencia encajan también las placas con campana extractora integrada, como veíamos anteriormente.

Además, la responsable de Inoxpan-Pando precisa que uno de los puntos fuertes de sus modelos de placa con campana integrada es la instalación, “gracias a su sistema de recirculación que no precisa de salida al exterior”.

Personalización. Soto recalca que Pando “cuenta con un sistema de diseño y personalización de campanas a medida, donde el departamento técnico de la empresa toma un papel importante al momento de proyectar la campana ideal para cada proyecto”. De este modo, la firma puede “realizar una personalización completa, tanto en color y en medidas como en su sistema de filtración, totalmente impensable hasta la fecha”. Esto se logra gracias al uso de la carta RAL, “un sistema utilizado en el sector industrial para la combinación de tonalidades que define el o los colores con los que se desea personalizar las campanas”. Además, Soto subraya que “Pando va más allá de la posibilidad de seleccionar solo el color, ya que también es posible definir el tipo de textura que se requiere, logrando que la campana pueda mimetizarse e integrarse totalmente con el espacio”.

Por otra parte, reseña que “es posible ofrecer una excelente iluminación a toda la encimera de la cocina, gracias al sistema Pando LED, la tecnología que regula tanto el grado de intensidad de la luz como el color/temperatura de las campanas, desde fría a cálida, según las necesidades de cada proyecto”.

Sencillez de montaje. Teka destaca sus esfuerzos para facilitar la instalación de este electrodoméstico, “reduciendo el tiempo de montaje, el número de tornillos o las piezas ensambladas en fábrica”.

Conectividad. Los productos conectados y gestionables a través de apps móviles también son tendencia en esta familia, como veremos más adelante.

COCINAS DE LIBRE INSTALACIÓN

Aunque se trata de una familia de productos que ha retrocedido mucho en los últimos años, sigue sien-

do una buena solución en muchos casos, gracias a su combinación de placa de gas y horno eléctrico en un solo aparato. “Gracias a su practicidad y su fácil adaptación, sirven para todo tipo de cocinas, especialmente para las segundas residencias de verano”, aclara la Directora de Marketing de Fagor.

Por ejemplo, habla de sus nuevos modelos con placas Glass on Glass, con tecnología de gas y acabado en cristal para facilitar su limpieza, que se conjugan con hornos multifunción en acabado blanco o acero inoxidable y con el sistema de limpieza al vapor Steam Clean. Además, cuentan con 11 funciones, sistema de calentamiento rápido, modo Supergrill y función de descongelación.

PAE DE COCINA

El PAE de cocina es fundamental para la tienda de electrodomésticos. El goteo de nuevos productos es incesante en esta gran familia. Repasamos algunas de las innovaciones que traen estos productos.

Freidoras de aire

Se trata del producto de moda. AEG destaca la inclusión de innovaciones como la tecnología de circulación de aire supercaliente de sus freidoras sin aceite Gourmet, “para cocinar los ingredientes desde todos los ángulos, logrando una textura de fritura perfecta usando poco o nada de aceite”.

Cecotec habla de Cecofry Rain, “la primera freidora de aire con autososificador de aceite integrado”. Además, la firma cuenta con más de 10 modelos “con prestaciones que se adaptan a diferentes gustos culinarios”. “Entre ellos, la airfryer Cecofry Flip&Grill 4500, que alcanza una versatilidad extrema, pudiendo convertirse en olla o en grill; la Cecofry Duoheat 6000, que ofrece doble resistencia; la Cecofry DuoSize 9000, que suma un total de 9 litros por medio de sus dos cubetas; o la Cecofry Mist 7000, que funciona con vapor”.

Una de las últimas innovaciones de Moulinex, marca perteneciente a Groupe SEB, es la incorporación de doble cesta en la gama de freidoras Easy Fry Dual. “Así el usuario puede cocinar dos platos completamente distintos al mismo tiempo, sin miedo a que se mezclen los alimentos y los sabores. Esta innovación nos permite ahorrar el doble de tiempo en el cocinado, además de que la freidora de aire por sí misma es hasta dos veces más rápida que un horno convencional y consume un 40% menos de electricidad”, detalla Marine Guigon, Marketing Manager Kitchen Electrics de Moulinex.

Grupo De’Longhi señala que Nutribullet se ha estrenado en la categoría de freidoras de aire con su modelo Digital XXL airfryer, “con capacidad de hasta 7 litros para poder cocinar para toda la familia y con 9 modos de cocción preestablecidos”.

El año pasado también entró en este mercado Breville, con tres productos distintos. Por un lado, Breville



FOTO: BREVILLE (NEWELL BRANDS)

9l Air Fryer XL, una freidora que aún a gran capacidad (9 litros) y un tamaño reducido gracias a su diseño compacto, “que ofrece un 65% más de capacidad de cocción en solo un 7% más de espacio de encimera”, detalla Maite Manzanares, responsable de Marketing de Home Appliances de Newell Brand, propietaria de la marca. Su segunda propuesta es la SteamCrisp. “que incorpora la función de vapor, lo que aporta resultados crujientes por fuera, pero jugosos por dentro”, comenta. Y la familia se completa con la Air Fryer VDF127X, “que cumple con las funciones de un minihorno”.

Haier se enfoca en las nuevas prestaciones de I-Master Series 5, con 9 funciones (hornear, asar, descongelar, recalentar, cocinar a fuego lento, hacer a la parrilla, deshidratar, freír y elaborar yogur) a través de un menú táctil intuitivo y con dial. También destaca su diseño, con cristal en la parte superior de la unidad, gracias al que el usuario puede visualizar el proceso de cocción de cualquier receta sin necesidad de abrir la freidora, mejorando así su eficiencia.

Ésta es una característica que también están incorporando las nuevas freidoras de Jata, como apunta su Directora de Marketing, Cristina Esandi. “Estamos innovando en el diseño, incorporando visores supe-

FOTO: NUTRIBULLET (GRUPO DE'LONGHI)





FOTO: CECOTEC

riores de control de cocción”. Además, explica que la marca está “trabajando para optimizar el espacio de las freidoras y que sean mucho más compactas y con mayor capacidad”.

Por su parte, Rocío Alcántara, Marketing Manager de Ziclotech, distribuidora de marcas como Cosori, entre otras, destaca la doble resistencia -arriba y abajo- del modelo Dual Blaze Chef Edition, “que reduce los tiempos de cocción y garantiza una cocción mejorada y mucho más eficiente”; o el motor DC mejorado del modelo Turbo Blaze Chef Edition, “que reduce los tiempos de cocción en un 46% y permite ahorrar un 40% de energía”. Además, anota que las freidoras Cosori “también destacan por su diseño”. Por ejemplo, explica que en la Turbo Blaze Chef Edition “se ha conseguido un tamaño más compacto, sin que afecte a la capacidad (6 litros)”. Además, considera que “sus acabados la convierten en un producto muy elegante y premium”.

FOTO: NUTRIBULLET (GRUPO DE'LONGHI)



este sistema, el único que garantiza que el aparato no va a deteriorarse tras esta suma de potencia incorporada. Además, muchas de nuestras batidoras también cuentan con un motor con refrigeración, para evitar el sobrecalentamiento de las mismas y que el funcionamiento sea el óptimo”, detalla la firma.

Cecotec habla del lanzamiento de “las únicas batidoras de vaso y de mano del mundo con una tecnología de cuchillas contrarrotantes patentada, la Total Destroy, que reproducen un efecto tijera y consigue resultados más finos en menos tiempo”.

Grupo De'Longhi resalta los avances de las nuevas batidoras personales Nutribullet Ultra y Portable. “La primera es la más potente de la marca, llegando a los 1.200 W, y cuenta con un diseño táctil e interfaz luminosa. La segunda es la batidora personal más compacta de la marca y la primera que viene sin cables, pues se carga con USB y su batería dura hasta 15 ciclos”, precisa la firma.

Robots de cocina

BSH destaca las innovaciones del robot de cocina Serie 6 de Bosch. “Incorpora un potente sensor inteligente para lograr resultados perfectos en las preparaciones, automatizando el tiempo de funcionamiento a la elaboración que se desea hacer”. Además, destaca la mejora de la báscula incorporada en el resto de robots, “optimizando la misma hasta permitirnos pesos de gramo en gramo”. Asimismo, sus aparatos se pueden conectar al smartphone, ofreciendo nuevas funciones y simplificando su uso.

Por su parte, Cecotec anuncia que pronto se sumarán a su línea de cocina los nuevos Mambo Cooking, sus robots de cocina con dispensador automático de alimentos. “Bajo el nombre de ChefCrown, este sistema es el primero a nivel mundial que dosifica cada

FOTO: KENWOOD (GRUPO DE'LONGHI)



ingrediente en el momento exacto y en su justa medida para ajustarse a las necesidades de cada plato, sustituyendo al cocinero durante todo el proceso de elaboración. Con esta innovación, la automatización en la cocina alcanza el siguiente nivel”, especifica la compañía.

Microondas

Cecotec adelanta que va a incluir en su catálogo microondas inverter, que permitirán “alcanzar un mayor ahorro de energía, conservar mejor la textura y sabor de los alimentos y ganar capacidad”.

Igualmente, Parada pone el foco en las innovaciones del nuevo microondas LG Smart Inverter, con 4 modos de cocción. “Permite cocinar al vapor e incluso fermentar yogures. Y su tecnología Smart Inverter descongela y calienta alimentos de manera uniforme manteniendo todos los nutrientes. Además, cocina 1,6 veces más rápido que otro microondas convencional, consiguiendo un ahorro de electricidad del 28%. Asimismo, su revestimiento interior antibacterias EasyClean es dos veces más fácil de limpiar y elimina el 99,99% de las bacterias. Y es el único horno microondas que ofrece una mayor capacidad interior en medidas estándar, gracias a su exclusivo diseño compacto, de tal forma que se puede introducir cualquier tipo de recipiente, mientras que su reducida dimensión exterior permite la instalación en cocinas pequeñas. Por otro lado, la función Eco On permite ahorrar hasta un 40% de energía cuando el microondas se encuentra en estado stand by. Además, cuando la puerta está abierta durante más de 5 minutos, la iluminación del interior se apaga automáticamente”, desgrena.

Por su parte, la responsable de Inoxpan-Pando destaca la incorporación en sus microondas de display touch control, apertura de puerta abatible, plato giratorio de gran tamaño (34,5 centímetros de diámetro), 8 funciones y 5 niveles de potencia.



FOTO: DE'LONGHI

Cafeteras

Díez se detiene en los avances que ha introducido Smeg en sus distintos tipos de cafetera. Por ejemplo, en sus últimas cafeteras de filtro ha incorporado la opción de programar la preparación del café “para que esté listo exactamente cuando lo desees”. En cafeteras espresso manuales, destaca la posibilidad de controlar totalmente la presión de extracción. Y en cafeteras automáticas, habla de la ventaja que supone obtener un café hecho con granos recién molidos con solo tocar un botón.

El segmento de cafeteras superautomáticas es el más dinámico. Grupo De'Longhi destaca las innovaciones de sus modelos Rivelia y Eletta Explore. Rivelia cuenta con

dos depósitos de granos de café que se pueden intercambiar fácilmente gracias al sistema Bean Switch. Así resuelve el inconveniente que suponía para muchos usuarios la imposibilidad de alternar fácilmente entre distintos tipos de café en su máquina y, por ejemplo, poder tomar un descafeinado. “Esta tecnología permite que el consumidor pueda degustar de distintas variedades de café en casa sin esfuerzo”. Además, el aparato adapta automáticamente el nivel de molido y la dosis de café con su sistema Bean Adapt y cuenta con un sistema de personalización de la rutina de café.

En cuanto a Eletta Explore, la empresa remarca que “es la primera cafetera superautomática en el mercado con dos tecnologías patentadas en sus dos depósitos de leche: LatteCrema Hot, para obtener una cremosa espuma de leche caliente; y la innovadora LatteCrema Cool, un sistema de espumado capaz de

FOTO: COSORI (ZICLOTECH)





FOTO: HAIER

brindar esa textura aterciopelada, aun tratándose de bebidas frías, y que realza perfectamente las notas de la leche, incluso con bebidas vegetales”. Además, cuenta con la tecnología de extracción Cold Brew para preparar cafés fríos. “Permite disfrutar de los aromas más dulces y frutales y llevar la experiencia de café aún más lejos con bebidas a base de leche en menos de 5 minutos”.

Rosa Zaragoza, Country Manager de Jura Espresso, hace hincapié en las mejoras orientadas a la usabilidad, como el nuevo Panorama Coffee Panel con función táctil de sus cafeteras. “Permite navegar cómodamente por las amplias posibilidades de ajuste de la nueva interfaz de usuario”, detalla. En cuanto a

FOTO: BRAUN (GRUPO DE'LONGHI)



es capaz de preparar espuma caliente, espuma fría, latte caliente, café americano o turco, té profesional y chocolate caliente”, especifica la firma.

Planchas y grills

Grupo De'Longhi destaca las innovaciones de los MultiGrills 7 y 9 de su marca Braun. “Ambas gamas cuentan con hasta 3 posiciones de cocción: contacto, abierto y horno. También disponen de termostatos independientes y placas extraíbles que funcionan gracias a una resistencia integrada que facilita una distribución más eficiente del calor”, detalla la compañía. Además, MultiGrill 9 incorpora la Función Sears, “que le da un extra de temperatura, llegando a los 250 °C, para sellar el exterior de la carne durante la fase inicial del proceso de cocción, manteniéndola tierna y jugosa por dentro”.

En planchas, la representante de Pando habla de sus planchas Teppanyaki de inducción, con una mayor anchura y completamente lisas, donde se pueden realizar diversos tipos de alimentos empleando temperaturas y tiempos distintos, gracias a sus dos zonas de cocción.

Tostadoras

Haier se centra en los avances de su nueva tostadora de la gama I-Master Series 5, “diseñada con una interfaz táctil con 7 niveles de tostado, 21 programas personalizados y hasta un 25% más de profundidad en la ranura interna para proporcionar un tostado uniforme del pan, sin importar las dimensiones y la consistencia”. Además, la compañía indica que “esta tostadora tiene en cuenta hasta el más mínimo detalle, como la tapa antipolvo, que mantiene la tostadora limpia cuando no está en uso”.

Hogar inteligente y conectado

La tendencia hacia el hogar inteligente y conectado es imparable. El responsable de Franke explica que “las funciones de conectividad no solo brindan comodidad, sino que también ofrecen beneficios significativos a los consumidores, como control remoto, experiencia personalizada e interconexión”. Respeto al control remoto, recuerda que la conectividad hace que se puedan gestionar los electrodomésticos desde cualquier lugar, “proporcionando flexibilidad y conveniencia”. En cuanto a la personalización, reseña que la conectividad permite establecer los ajustes deseados y crea perfiles según las preferencias del usuario. Finalmente, la conectividad ofrece la opción de interconectar aparatos, como sucede con la integración con plataformas como Amazon Alexa, facilitando la incorporación de los electrodomésticos en un ecosistema de hogar inteligente más amplio.

Así pues, los fabricantes cada vez conceden más importancia a las nuevas tecnologías como motor de innovación. “Reconocemos que la tecnología, la inteligencia artificial y la conectividad constituyen los principales impulsores de la innovación. Estos elementos permiten alcanzar objetivos clave, como

la eficiencia y la sostenibilidad, al ofrecer soluciones optimizadas que resultan en ahorros tangibles de energía y recursos. En este sentido, la integración de la tecnología y la conectividad se convierte en un pilar fundamental para lograr resultados más eficientes y sostenible”, apunta la empresa.

Los electrodomésticos de la cocina no se quedan atrás y todos los fabricantes se están subiendo al carro imparable de las nuevas tecnologías y la conexión a internet. Por eso, hemos querido recoger las principales propuestas del sector en este ámbito.

Por ejemplo, AEG cuenta con conectividad en una amplia variedad de electrodomésticos, entre los que se encuentran distintos aparatos de la cocina, como hornos, lavadoras o secadoras. “Estos productos se controlan desde una aplicación que permite controlar los electrodomésticos desde cualquier parte y aprovechar funciones tan útiles como encenderlos y apagarlos en remoto, comprobar su estado actual, ver datos en tiempo real, programar tareas, guardar programas favoritos o recibir consejos y recordatorios oportunos. En el caso concreto de los productos de cocción, contamos con hornos de vapor conectados, por ejemplo. Estos hornos se pueden controlar incluso por voz, a través del asistente de Google. Se puede encender y apagar el horno, ajustar la temperatura de cocción, cambiar la función de cocción o preguntarle al horno por el progreso del proceso de cocción”, explica la firma.

Royo explica que Beko ofrece diversos electrodomésticos de cocción con conectividad, como sus hornos con tecnología de conectividad HomeWhiz. “Esta funcionalidad permite realizar tareas de cocción de manera más sencilla con un solo clic. La conectividad innovadora permite vincular y gestionar estos productos a través de un smartphone o tablet a través de bluetooth”, especifica. La marca Grundig también dispone de hornos conectados, “equipados con el sistema InicioWhiz y WiFi & bluetooth, que simplifican considerablemente el uso del horno”, apunta. Además, sus placas de inducción también incorporan la conectividad, permitiendo la vinculación con la campana extractora. “Esto posibilita que el usuario, desde cualquier dispositivo, pueda controlar el punto de cocción perfecto en cualquier lugar y momento, ofreciendo una experiencia de usuario más fácil y eficiente”, comenta.

BSH apunta que “en encimeras y campanas, las innovaciones vienen de la mano de la conectividad”. “Poder controlar los niveles de potencia de la campana desde la propia placa, o iniciar la cocción y olvidarnos de conectar o modificar los niveles de extracción de la campana porque la campana se adapta a las necesidades en cada momento, son prestaciones muy valoradas por el consumidor, que puede centrarse en lo esencial: disfrutar de la preparación de sus recetas preferidas que la innovación”, indica la empresa.

Gracias a la conectividad, sus campanas son capaces de ponerse en marcha y cambiar de nivel extracción según se esté generando más o menos humos y



FOTO: BOSCH (BSH)

vapores en la placa. Además, informan de la necesidad de limpiar los filtros o permiten seleccionar diferentes tonalidades de luz y colores.

En cuanto a las placas, la conectividad ofrece la posibilidad de elegir una receta

y pasar los ajustes necesarios directamente a la encimera. Sus hornos también incluyen esta opción. “Gracias a la conectividad, podemos precalentar el horno antes de llegar a casa, enviar los ajustes al horno a través de comandos de voz o recibir mensajes en nuestro smartphone cuando haya terminado el proceso de cocción o haya que añadir agua en un

FOTO: MOULINEX (GRUPO SEB)





FOTO: CECOTEC

proceso de cocción con vapor añadido”. Todo ello se puede gestionar a través de su app Home Connect, donde el usuario también puede encontrar recetas para sacar el máximo rendimiento a su horno.

Cecotec también dispone de múltiples aparatos conectados. “Nuestros últimos robots de cocina, como el Mambo Touch con jarra Habana, permiten un manejo a distancia desde el móvil gracias a las ventajas de la conectividad. Por su parte, los nuevos modelos Mambo Cooking dan un salto en cuanto a la automatización, con un sistema capaz de autodosificar los alimentos en función de las necesidades de cada elaboración que, además, se puede controlar y programar en remoto fácilmente para disfrutar en todo momento de comidas recién hechas. Por medio de

su app propia, estos dispositivos ofrecen acceso a miles de recetas gratuitas y permiten seguir de manera cómoda todos los pasos de la elaboración, con un solo clic y sin necesidad de estar presente. Otro ejemplo, pero ahora de la categoría de las freidoras de aire, sería nuestro modelo Cecofry Full Inox 5500 Connected. Con esta airfryer, el usuario tiene la posibilidad de ejecutar algunos comandos sin necesidad de estar cerca del equipo y puede supervisar las elaboraciones en tiempo real y a distancia desde un smartphone. El resultado es una experiencia mejorada y un ahorro de tiempo en las tareas del hogar. En esta línea, actualmente estamos traba-

jando en el lanzamiento de grandes aparatos electrodomésticos con conectividad WiFi, como hornos inteligentes, que verán la luz próximamente”, adelanta la empresa.

Grupo De’Longhi ofrecer también un ramillete de productos con conectividad con sus distintas marcas. “En el caso de la marca De’Longhi, en la gama de cafeteras superautomáticas podemos encontrar los modelos Eletta Explore y PrimaDonna Soul. que cuentan con la app para Android e iOS My Coffee Link App. Esta aplicación permite al usuario preparar su café preferido desde su cama tan solo pulsando un botón. Además, ofrecen un abanico muy amplio de recetas para poder experimentar todos los sabores. Por otro lado, la marca Kenwood ofrece en sus robots de cocina más avanzados, como Cooking Chef XL, una aplicación repleta de recetas para garantizar una creatividad sin límites en la cocina y facilitar el proceso de preparación de cualquier plato”, desgrena la compañía.

Elica dispone de placas y campanas con conectividad, enfocándose particularmente en las campanas extractoras. “Con un producto conectado, la vida del consumidor se hace más fácil. Según el producto, se puede utilizar el electrodoméstico a través de la app Elica Connect o dejar que se autogestione, como las campanas, por ejemplo, que se pueden conectar con la encimera para poder decidir qué nivel de aspiración activar”, puntualiza Soggiu.

Franke también dispone de campanas conectadas a su app móvil, como la AQ Sense. “Permite a los usuarios controlar y monitorizar sus funciones de manera remota, desde ajustar la velocidad del ventilador hasta encender o apagar la iluminación”, expone Vilanova. Además, se pueden integrar con los altavoces inteligentes Amazon Alexa, “una funcionalidad con la que los usuarios podrán aprovechar la comodidad de los comandos de voz para controlar sus electrodomésticos Franke compatibles”.

En el grupo Haier, la conectividad gira en torno a la aplicación hOn, que aprovecha la innovación, la conectividad y la inteligencia artificial presente en sus productos. “Este sistema sirve como un punto centralizado de acceso para todos los electrodomésticos de nuestras marcas, Haier, Candy y Hoover. No se trata únicamente de una aplicación, sino de un entorno dinámico que facilita el control, la gestión y la optimización de las soluciones conectadas de las tres marcas de nuestro grupo. De esta manera, nuestro sistema hOn integra diversas funciones inteligentes que acortan la brecha con el consumidor al ofrecer recomendaciones y sugerencias. Estas características brindan un respaldo integral al usuario, proporcionándole acompañamiento durante el uso del producto. Estas capacidades posibilitan ahorros tangibles en todas nuestras categorías, abarcando desde productos de lavado hasta frigoríficos y cocina conectada. De hecho, la totalidad de nuestra línea de productos de cocina, que incluye hornos, placas y campanas, cuenta con conectividad. Estos nuevos electrodomésticos se caracterizan por su estilo sofis-



FOTO: BOSCH (BSH)

ticado y la integración de las exclusivas tecnologías BionicoCook, que se convierten en respuestas versátiles a los gustos y hábitos de cada consumidor. Asimismo, las técnicas más avanzadas de inteligencia artificial se traducen en funciones innovadoras moldeadas a las necesidades de cada usuario. Se suman otras funciones como la cámara Bionic Vision, que está integrada dentro del horno, permitiendo el reconocimiento de los alimentos que están en el interior para seleccionar automáticamente los parámetros de preparación ideales durante todo el ciclo”, detalla la compañía.

Esandi indica que Jata no cuenta aún con electrodomésticos equipados con conectividad, pero la marca no se olvida de este asunto. Así pues, dispone de una skill para Amazon Alexa que ofrece a sus usuarios la posibilidad de preguntar a su altavoz inteligente por más de 100 recetas para realizar con sus freidoras de aire Jata. “Alexa te contesta con tiempos, trucos y temperatura”, expone.

Lacruz señala que el robot de cocina multifunción Chef Olé de Jocca viene equipado con conectividad WiFi. “El consumidor puede conectarse con la app de uso, donde recibirá actualizaciones de recetas y donde se detallan los diferentes pasos para preparar las recetas y obtener unos resultados profesionales”, aclara.

Zaragoza reseña que todos los modelos de máquinas de café de Jura Espresso pueden conectarse a la red doméstica a través de WiFi o bluetooth. “El usuario puede llevar en su smartphone nuestra app Jura Operating Experience (J.O.E.), que ofrece una experiencia de usuario única con acceso a una mayor funcionalidad. Esta app ha sido galardonada con el Red Dot Design Award en la categoría de ‘Concepto de Diseño’, recalca.

En el caso de LG, ThinQ lo vertebra todo. “Con la tecnología ThinQ se puede tener todo el hogar conectado de forma inteligente mediante el WiFi. Todos los electrodomésticos de LG están conectados mediante la app ThinQ, con la que es posible conectarse

fácilmente a los electrodomésticos y controlarlos de forma remota incluso desde fuera de casa. El usuario puede decir lo que necesita en voz alta y el altavoz inteligente lo escuchará y comprobará el ciclo para informar sobre el electrodoméstico, de tal forma que se puede comprobar su estado, descargar ciclos nuevos, controlar el uso energético y mucho más”, puntualiza Parada.

Por ejemplo, si hablamos de sus hornos Instaview, explica que “este ayudante de cocina conectado posibilita realizar desde funciones sencillas, como precalentar el horno, ajustar el temporizador y controlar el progreso, hasta funciones más complejas, como diagnosticar y resolver cualquier problema en función de los patrones de uso, y todo esto desde el teléfono móvil”.

Sus placas y campanas extractoras también disponen de conectividad WiFi. “Cuando están conectadas, la campana se enciende y ajusta automáticamente la velocidad de extracción adecuada en función

de la configuración de la placa de cocina. La aplicación ThinQ permite controlar la placa desde el móvil: cada uno de los fuegos, el temporizador, y monitorizar el uso diario, semanal y mensual”.

Moulinex también ofrece diversos electrodomésticos conectados. “En nuestro catálogo disponemos de varios productos con conectividad bluetooth y WiFi, como nuestras ollas a presión programables Cookeo y nuestros robots de cocina multifunción l-Companion”, detalla Guigon. Además, cuenta con la app de recetas Moulinex, en la cual se integran más de 2.000 recetas gratuitas para las distintas categorías de productos: robots de cocina, ollas a presión, batidoras y freidoras de aire. “La búsqueda de recetas y de inspiración en la cocina es una de las principales demandas de los consumidores. Desde Moulinex hemos querido dar respuesta a esta necesidad y ofrecer a los usuarios un servicio personalizado y gratuito de recetas, trucos y recomendaciones para inspirarse día a día de forma casera y saludable”, declara.

Pando centra sus avances en conectividad en el emparejamiento de placa y campana extractora y en el manejo de esta última desde su app móvil y mediante

FOTO: BOSCH (BSH)



FOTO: HAIER



FOTO: HAIER





FOTO: ELICA

asistentes de voz. “Hemos desarrollado el novedoso sistema de control inteligente de funcionamiento combinado entre campana y placa de Inducción Airlink. Este sistema, perfectamente conectado y sincronizado, nos permite controlar la campana directamente desde los mandos de la placa de inducción. Por otro lado, hemos desarrollado campanas inteligentes que disponen de conectividad WiFi, con la que se controlan todas las funcionalidades de la campana desde cualquier lugar. Este sistema nos permite controlar la intensidad de la extracción de humos, regular la intensidad o color de la luz o activarla en remoto y verificar la información de uso de los filtros, entre otras cosas. La app de Pando WiFi es compatible para móviles con los sistemas

operativos Android y iOS y, además, nos permite acceder a la campana a través de asistentes de voz muy utilizados actualmente, como Google Assistant o Alexa. Así conseguimos domotizar la cocina y hacerla cada vez más inteligente”, precisa Soto.

Díez especifica que la conectividad permite el control remoto de los hornos Smeg a través de su aplicación móvil propia. “Funciones como la programación, ajustes de temperatura y supervisión en tiempo real están disponibles”, apunta. Además, indica su que su app “facilita la compartición

de ingredientes necesarios para recetas, simplificando la recolección de ingredientes frescos”.

Teka realiza que todos los productos de su gama de cocción ofrecen funciones con conectividad. “En el caso de los hornos, estas funciones permiten controlar desde el móvil el tiempo de cocción, acceder a recetas adaptadas al horno o incorporar nuevos perfiles de cocinado, entre otros. Por su parte, las campanas que incorporan esta función disponen de conexión automática entre encimera y campana, lo que permite ajustar automáticamente la potencia de la campana a la potencia a la que está calentando la encimera. Además, ofrecen un control de temporizador para facilitar una limpieza de olores tras finalizar el cocinado. Por último, las placas que cuentan con conectividad permiten guiar a los usuarios paso a paso en funciones automáticas, como Rice Cooking, por ejemplo, o visualizar desde el móvil lo que está haciendo la placa para no tener que preocuparse por nada, entre muchas otras funcionalidades”, destaca la compañía.

Por su parte, la responsable de Ziclotech indica que algunos de los modelos de freidoras de aire Cosori distribuidas por la compañía, como la Dual Blaze Chef Edition, incluyen conectividad WiFi. “Permite vincular el producto a tu smartphone y acceder a recetas que se van actualizando continuamente. Además, permite controlar el estado del cocinado, el tiempo restante, pausarlo, cambiar la temperatura, guardar recetas predeterminadas, etc. Esta funcionalidad ayuda al usuario a enriquecer sus platos accediendo a nuevas recetas, además de ofrecer la opción del cocinado remoto. Aunque por seguridad no es posible encender la freidora desde el smartphone, sí que puedes controlar cómo se desarrolla el proceso de cocción en remoto e incluso pausarlo o cambiar el tiempo y la temperatura si es necesario. Esto aporta más libertad al usuario, que no tiene que estar en la cocina todo el tiempo”, valora Alcántara.

FOTO: CECOTEC



FOTO: BRAUN (GRUPO DE'LONGHI)



HONOR

PRODUCTO QUE DA NEGOCIO

HONOR presenta su nuevo HONOR Magic6 Lite

HONOR, la marca de tecnología global ha anunciado el lanzamiento del nuevo HONOR Magic6 Lite, la última incorporación a su gama Magic Series. Combinando una calidad de pantalla excepcional, amplias capacidades fotográficas y un rendimiento mejorado de la batería y el hardware, HONOR Magic6 Lite establece un nuevo punto de referencia para los smartphones de gama media del sector.

Mostrando una resistencia y durabilidad líder en la industria, la pantalla de HONOR Magic6 Lite incorpora la tecnología ultra resistente HONOR Ultra-Bounce. Certificada por SGS con cinco estrellas en resistencia, esta pantalla HONOR Ultra-Bounce utiliza una avanzada tecnología de amortiguación con materiales de nuevo desarrollo que aumenta la capacidad de absorción de impactos hasta 1,2 veces, asegurando una máxima durabilidad.

Equipado con una extraordinaria pantalla OLED Curva de 6,78 pulgadas, HONOR Magic6 Lite admite una resolución ultra nítida de 1,5K, una gama de colores 100% DCI-P3 y hasta 1.070 millones de colores, ofreciendo imágenes ultra nítidas con detalles definidos y colores vibrantes. Como parte del compromiso de HONOR con la tecnología centrada en el ser humano, HONOR Magic6 Lite ofrece una serie de funciones de protección ocular, como atenuación PWM a 1920 Hz, baja luz azul, atenuación dinámica y visualización nocturna circadiana, que satisfacen las necesidades de la generación actual, siempre conectada, que pasa largas horas frente a las pantallas.

HONOR Magic6 Lite cuenta con un sistema de triple cámara que consta de una cámara principal ultra nítida de 108 MP, una cámara gran angular de 5 MP y una cámara macro de 2 MP. La cámara principal de 108MP viene con un gran sensor de 1/1.67 pulgadas y una gran apertura f/1.8, lo que le permite capturar más luz y producir imágenes con una claridad vívida. La cámara también ofrece una alta calidad óptica con zoom 3X y un motor de captura de movimiento excepcional, asegurando que HONOR Magic6 Lite produce instantáneas claras con detalles fascinantes.

Además de la cámara principal, la cámara gran angular de 5 MP ofrece un campo de visión de 110°, perfecto para capturar amplios paisajes, fotos de grupo o grandes edificios & monumentos arquitectónicos. HONOR Magic6 Lite también cuenta con una cámara macro de 2 MP con una longitud mínima de enfoque de 4 cm, que permite a los usuarios capturar primeros planos con una claridad y unos detalles nítidos impresionantes.



Gracias al extraordinario rendimiento de su batería, HONOR Magic6 Lite ha obtenido la etiqueta de oro DXOMARK Battery Gold Label. Viene con una batería duradera de 5300mAh que puede alimentar el dispositivo durante 2 días con una sola carga, proporcionando a los usuarios un rendimiento fiable y una experiencia sin preocupaciones. Además, la batería presenta una durabilidad extraordinaria, manteniendo el 80% de su capacidad tras someterse a 1.000 ciclos de carga, lo que la convierte en una de las baterías para dispositivos más robustas del mercado.

Impulsado por la plataforma móvil Qualcomm® Snapdragon® 6 Gen 1, HONOR Magic6 Lite ofrece excelentes capacidades de buque insignia con un aumento del 35% en el rendimiento de la GPU y del 40% en la eficiencia de la CPU, lo que permite una productividad y un entretenimiento fluidos en todo momento. Ejecutando la última versión de MagicOS 7.2 basada en Android 13, HONOR Magic6 Lite proporciona acceso a una serie de funciones mejoradas y personalizadas, como HONOR Docs Suite, que permiten una experiencia de trabajo a distancia más inteligente y cómoda.

