



FOTO: CATA - NODOR - CAN ROCA

Cocción: encimeras, hornos, campanas y microondas

El alma de la cocina

Los productos de cocción no son los más vendidos en el conjunto de la gama blanca pero son el alma de la cocina. Son indispensables. Esta familia ha evolucionado mucho en los últimos años, tanto desde el punto de vista del uso como del diseño. Los consumidores ya no buscan únicamente equipos para cocinar, sino que quieren que estos electrodomésticos les hagan la vida más fácil y, además, que decoren. No en vano, a muchos usuarios les gusta presumir de cocina, por lo que apuestan por el diseño igual que en cualquier otra habitación de la casa.

Aunque los frigoríficos, lavadoras y lavavajillas son los electrodomésticos de línea blanca que aportan la mayor parte de la facturación, podemos decir que sin encimera, horno, campana y microondas no hay cocina. La familia de cocción es la que da sentido a este espacio y todo gira en torno a ella.

Uno de los motivos por los que la gama de cocción tiene menor peso en facturación que frío y lavado es porque elementos como la encimera o el horno suelen ser ‘para toda la vida’. Es decir, mientras que es habitual que la lavadora o el frigorífico se repongan cuando pasa cierto tiempo, bien sea porque se estropeen o porque se quiera comprar un dispositivo con mejores prestaciones, el equipamiento de cocción se cambia con mucha menos frecuencia.

Por eso, en los años más difíciles de la crisis económica y del parón del sector inmobiliario, las ventas de la gama de cocción se resintieron notablemente, ya que se trata de una familia que tiene su principal mercado en el primer equipamiento de la vivienda. Otro mercado importante está en la reforma integral de cocinas, pero dicho tipo de actuaciones también se vieron afectadas durante este periodo tan complicado.

Sin embargo, parece que empieza a verse cierto movimiento. Según los datos del Instituto Nacional de Estadística (INE), la compraventa de viviendas aumentaba un 13,7% interanual en el pasado mes de noviembre. Así, el sector acumula 15 meses consecutivos de crecimiento. Igualmente, las estadísticas del Consejo General del Notariado señalan que la compraventa de viviendas creció un 7,3% interanual en el mes de noviembre, acumulando año y medio de subidas ininterrumpidas.

Además, la Asociación de Promotores Constructores de España (APCE) afirma que el volumen de viviendas que se empezarán a edificar este año aumentará entre un 20% y 30% respecto a las cifras registradas en 2015, con lo que la producción anual se situará en torno a 80.000 unidades.

También está mejorando el ritmo de la rehabilitación de viviendas. Así, se registraron 21.474 visados hasta el mes de octubre del año pasado, un 13% más que en 2014, según los datos del Ministerio de Fomento.

Este repunte de la obra nueva y de la reforma ha repercutido en las ventas de equipos de línea blanca. Según los datos de la Asociación Nacional de Fabricantes e Importadores de Electrodomésticos (ANFEL), todos los productos de la familia de cocción mostraron un crecimiento robusto en el número de unidades vendidas, especialmente en el caso de los hornos, que alcanzaron un repunte de doble dígito (+11,29%). En encimeras, la subida fue del 8,95%, destacando



FOTO: FRIGICOLL

especialmente el comportamiento de los aparatos de inducción (+12,72%). Y también creció significativamente el mercado de las campanas (8,33%).

“El negocio del electrodoméstico ha sufrido mucho en los últimos años, pero ya se aprecian signos de recuperación. La gente se está animando a renovar su cocina o a cambiar sus electrodomésticos”, afirma Beatriz Ruiz, Jefa de Producto de Cocción de BSH Electrodomésticos. “Cambiar la cocina es uno de los proyectos más ilusionantes dentro de una familia”, añade.

En cuanto a los productos que mejor comportamiento están teniendo, Ruiz

destaca los hornos. “En España, tradicionalmente siempre hemos utilizado más la placa. El horno era el gran desconocido. Sin embargo, cocinar con el horno está cada vez más de moda. Multitud de programas de televisión relacionados con el mundo de la cocina hacen que cada vez nos animemos más a usarlo y descubramos que el horno permite cocinar rápida y cómodamente, con una cocción muy sana y libre de grasas. Además, es un gran aliado para cocinar gran cantidad de comida cuando tenemos invitados en casa”, declara.

Norma Espinosa, Responsable de Comunicación de Electrolux Home Products España, observa el crecimiento de las placas, especialmente en el caso de las encimeras de inducción, como veíamos anteriormente en los datos de ANFEL. Así, confía

FOTO: INOXPAN - PANDO





FOTO: MEIRELES

en el sostenimiento de esta línea ascendente. “Para 2016 esperamos que la tendencia alcista se mantenga. En el caso de hornos, estamos viendo crecimientos superiores al 10% respecto al año pasado”, puntualiza.

El Departamento de Marketing de Cata afirma que “ha sido un año de recuperación y crecimientos respecto a ejercicios anteriores”. La compañía estima que los datos que se registraron en el pasado ejercicio permiten “ser optimistas de cara a 2016, donde todo apunta a un ritmo de crecimiento similar al del año pasado”. Claudio Verdú, Director de Marketing de Franke, coincide en señalar el buen comportamiento del mercado. “Hemos vuelto a la senda del crecimiento y 2016 tiene que ser mejor, ya que la base se ha consolidado”, sentencia.

En la misma línea, Xavi Colomé, Director Comercial de DAKE, precisa que su marca Gutmann

concluyó el ejercicio “con un crecimiento consolidado del 15% respecto al año anterior”. Además, opina que “la situación económica, las expectativas de negocio, así como la tendencia al alza del mercado nos indican que podemos tener un año 2016 incluso mejor que el 2015”. Igualmente, Anabela Barbosa, Gestora de Comunicación de Meireles, señala que la marca portuguesa tuvo un crecimiento del 3% en España en 2015, mientras que para 2016 estima “un crecimiento del 5% en el volumen de facturación”, puesto que “el mercado está creciendo a la par de la economía española”. Además, cree que “la tendencia será de crecimiento en los próximos años”. Asimismo, Jordi Madroñero, Responsable de Marketing de la Unidad de Negocios de Electrodomésticos de Frigicoll, indica que “ha sido un buen año” en cuanto a

“Se incrementa el ahorro energético gracias a que las inducciones tienen un consumo eléctrico inferior a una vitrocerámica...”

ventas para la compañía, con un comportamiento especialmente remarcable de las encimeras y campanas.

En el caso concreto de las campanas, Moisés Castillo, Director Comercial de Inoxpan, fabricante de la marca Pando, concreta que el comportamiento del mercado “ha sido positivo, tal y como indican las estadísticas del sector, que apuntan a un cierre general de ventas en facturación cercano al 8%”. Además, remarca la buena evolución de los “productos de alta especialización y que se diferencian del gran grupo de generalistas”. Y con la vista puesta en el presente ejercicio, confía en que 2016 “sea también un buen año y con algo más de movimiento, aunque hay factores que inciden directamente en el mercado -financieros, políticos, etc.- que pueden no ayudar a que esto se cumpla”. En cualquier caso, considera que “hay una mejora”, que espera que “sea progresiva y sostenida”.

Por su parte, Tony Bradshaw, Director Ejecutivo de Premium Tek, reconoce que sus ventas “han evolucionado al alza a lo largo de 2015”, a la par que declara que “todos los indicadores apuntan a la continuación de esta tendencia en 2016”. En particular, remarca las ventas de los productos con filtro de plasma y de los extractores de superficie.

A continuación repasamos las innovaciones y tendencias que se están dando en cada uno de los productos que conforman la familia de cocción.

ENCIMERAS

La encimera es el producto más importante de esta gama. Actualmente, en el mercado conviven las

FOTO: FRANKE



EVOLUCIÓN DE LAS VENTAS DE LA GAMA DE COCCIÓN (UNIDADES)

	Crecimiento acumulado Enero-Diciembre 2015
Encimeras	+ 8,95%
Vitrocerámicas	+ 9,11%
Inducción	+ 12,72%
Resto de encimeras	+ 2,26%
Hornos	+ 11,29%
Campanas	+ 8,33%



Promoción 10 años de garantía Mepamsa
Consigue GRATIS 10 años de garantía en piezas de repuesto para tu nueva campana Mepamsa Green Power



Promoción válida hasta el 31 de diciembre de 2016

tradicionales placas de gas con las vitrocerámicas y los equipos de inducción, aunque también hay otro segmento residual de encimeras con otras tecnologías. En este reportaje nos centramos esencialmente en las innovaciones que recogen las vitrocerámicas y, sobre todo, las placas de inducción.

Flexibilidad. En el mercado encontramos algunos modelos con zonas de inducción flexibles, que permiten disponer de una superficie útil mucho mayor que en las placas, “lo que las hace mucho más cómodas de usar y permite utilizar recipientes de formas y tamaños especiales, como una plancha grill o una plancha ‘teppanyaki’, ofreciendo una versatilidad total”, explica la Jefa de Producto de Cocción de BSH. Estos modelos cuentan con una zona flexible real, ya que toda la superficie flexible está cubierta por inductores bajo el cristal. La Representante de Electrolux también destaca la gama de placas de inducción con “puente flexible, que permite conectar varias zonas de cocción para conseguir una más grande”. Esto se combina con funciones especiales, como la ‘ProCook’, “con la que el usuario dispondrá de tres zonas de cocción a tres temperaturas -baja, media y alta- con sólo desplazar la cazuela de una zona a otra. Igualmente, Cata explica que la firma ha apostado por “aumentar la versatilidad, la eficiencia y ofrecer tecnología que facilite el control sobre la cocción”, por lo que las zonas de inducción flexibles han cobrado especial protagonismo. “Permite utilizar en cada momento utensilios de diferentes tamaños, sin la limitación habitual del número de fogones disponibles”, se indica.

Eficiencia. La mejora de la eficiencia es la mayor prioridad en cualquier electrodoméstico. En el caso de las encimeras, los equipos de inducción traen los mayores avances en este ámbito. “Se incrementa el ahorro energético gracias a que las inducciones tienen un consumo eléctrico inferior a una vitrocerámica. Y su mayor potencia permite disminuir el tiempo de ebullición y cocinado,

FOTO: INOXPAN - PANDO



LA ENCIMERA MÁS DEMANDADA

Según Beatriz Ruiz (BSH), “el ‘producto estrella’ son las placas de inducción. El cliente suele decantarse por modelos de 3 zonas, siendo una de ellas gigante. Esta disposición de fuegos hace mucho más cómodo el uso de la placa”. Este tipo de fuegos extragigantes pueden ser muy flexibles, con una zona triple de diámetro variable, ofreciendo una gran versatilidad y adaptándose a recipientes de multitud de tamaños. “Cada vez son más populares los modelos con zonas flexibles”, insiste Ruiz.

Igualmente, desde Cata se apunta que “la inducción está ganando terreno respecto a la vitrocerámica y las placas de gas”. Según explica la compañía, “en nuestro país, las placas de inducción más demandadas son las de 3 fuegos”.

Tampoco hay que olvidarse de las placas de gas, que siguen teniendo un público importante. No en vano, Claudio Verdú (Franke) asegura que “crece mucho el gas”, a la par que “cae la vitrocerámica”. En su opinión, “el mercado se ha polarizado: o va al producto más económico y sencillo o al de diseño y tecnología”.

FOTO: DAKE

- Ancho 60 cm
- Inducción
- 3 zonas
- Zonas flexibles
- Fogón XL
- Control táctil



aumentando también así la eficiencia energética”, se señala desde el Departamento de Marketing de Cata.

Control táctil. Los sistemas de control táctil se han convertido casi en el estándar. La novedad reside en el desarrollo de unos controles cada vez más precisos de los ajustes. Así, desde Cata se destacan los “controles intuitivos y de fácil manejo, gracias a la tecnología táctil”.

Diseño y color. El Departamento de Marketing de Cata incide en innovaciones en el plano estético, como la propuesta de “diferentes colores de cristal para adaptarnos al diseño de cada cocina”.

Igualmente, el Director de Marketing de Franke reconoce que se ha volcado la estrategia hacia el diseño, “donde predominan los acabados, colores y líneas”.

La inducción gana presencia

Las encimeras que funcionan con tecnología de inducción se han hecho con el mercado en los últimos años. “Casi el 45% del mercado en unidades es de inducción. De este 45%, el 39% es inducción no flexible y el 5% restante corresponde a inducción flexible”, puntualiza Espinosa. Igualmente, desde Cata se precisa que “suponen el 40% del total del mercado, con crecimientos anuales de dos dígitos, que oscilan entre el 12% y el 15%”.

El Responsable de Frigicoll anota que “hay un claro cambio de vitrocerámica a inducción”. Además, señala que “muchos hogares ya utilizan la inducción incluso como sustituto de la encimera de gas. No obstante, sigue habiendo un consumidor amante de la cocina que no rechaza las placas de gas”.

Éstas son las claves del auge de esta tecnología:

Rapidez de calentamiento. “Una de las grandes ventajas de la inducción es su rapidez. Lleg a alcanzar altas temperaturas en muy poco tiempo, genial para cocinar rápido. El calor se genera directamente en la base del recipiente, por lo que el proceso de precalentamiento es más corto”, explica Madroñero. Del mismo modo, desde Cata se anota que “su mayor potencia permite una mayor rapidez de cocción, lo que supone un ahorro de tiempo y energía”.

Nuevas lavadoras SPA

Todo el mimo y el cuidado de un SPA para tu ropa



Ecoeficiente



Tambor Softcare



Certificación Woolmark



Bajo nivel de ruido

¿Recuerdas esa sensación de bienestar, relajación y cuidado que experimentas cuando te sumerges en un spa? Te presentamos la nueva gama de lavadoras premium SPA.

La única que trata las prendas como si las lavaras a mano

- **Ecoeficiente, clase A+++.** Ahorra hasta 50% de energía y 25% de tiempo.
- **Nuevo tambor Softcare.** Reduce la resistencia al agua y trata mejor la ropa.
- **Certificación Woolmark.** Garantiza que SPA es idónea para el cuidado de las prendas de lana.



A REAL HOME. A REAL TEAM

EL HORNO MÁS DEMANDADO

“Los usuarios buscan modelos con un sistema de apertura que se adapte al tipo de instalación que tengan en su cocina. Así, el carro extraíble está especialmente indicado para instalaciones bajo encimera; y la apertura convencional con railes telescópicos, para instalaciones en columna. También nos preocupa mucho que el horno sea fácil de limpiar, por eso los hornos pirolíticos son tan populares”, afirma Beatriz Ruiz (BSH).

Cata coincide en que los hornos con tecnología de autolimpieza -pirolíticos y vapor de agua- son los más demandados. Además, indica que “se observa una tendencia en el aumento de hornos de mayor capacidad -más de 70 litros-, ya que permiten cocinar varios platos o alimentos al mismo tiempo”.

Por su parte, Claudio Verdú (Franke) advierte que el horno más vendido es el multifunción, seguido por el pirolítico, pero ya perdió fuerza”.

- Carro extraíble o guías extraíbles
- Acero inoxidable
- 60-70 litros
- Multifunción
- Pirolítico
- Clase A
- Sistema de cierre suave

FOTO: CATA - NODOR - CAN ROCA



Fácil de limpiar. El Representante de Frigicoll remarca que “el hecho de que la placa no se sobrecaliente hace posible que no queden restos de comida carbonizada, que son tan difíciles de limpiar”. Igualmente, la portavoz de Electrolux reseña que “al calentarse sólo el recipiente y no la placa, cualquier mancha o salpicadura se limpia fácilmente, pues no se reseca y pega en el cristal”.

Eficiencia energética. “Las resistencias en las placas de inducción crean un campo magnético que proporciona calor en la base del recipiente. El resto de la superficie de la placa se mantiene fría. De esta manera, más del 90% de la energía que se utiliza es destinada exclusivamente a calentar el recipiente. Otros sistemas de cocción, como el gas o las vitrocerámicas radiantes, son mucho menos eficientes. En el caso del gas, sólo el 55% de la energía consumida va destinada a calentar el recipiente”, apunta Espinosa. De igual modo, Madroño recuerda que “las cocinas de inducción aprovechan casi en su totalidad la energía que consumen en cocinar. Su tecnología permite que no haya prácticamente fugas de calor y que se concentre únicamente en las cacerolas y su contenido”.

Seguridad. “Una vez sacada la sartén, cazuela o el utensilio de encima, la cocina deja automáticamente de generar calor, permaneciendo en ‘stand by’ hasta que detecta nuevamente un recipiente sobre su superficie”, precisa el Responsable de Frigicoll. Además, las nuevas encimeras de inducción vienen equipadas con varios sistemas de alarma que hacen que cocinar sea cada vez más seguro y eficiente.

Todas estas prestaciones han hecho que las placas de inducción hayan cogido vuelo en cuanto que

de menaje. Sin embargo, en los últimos años estamos apreciando una recuperación del horno. Este renacimiento viene impulsado por varias circunstancias. En primer lugar, los españoles cada vez se interesan más por la cocina saludable y el horno ofrece la posibilidad de preparar platos más sanos y con menos grasas. Esta tendencia se ve apuntalada también por la popularización de programas de cocina en televisión, que aumentan el interés por la cocina sana, por un lado, y por la repostería, por otro. Por último, hay que tener en cuenta el desarrollo tecnológico de los hornos, que ha convertido este aparato en un electrodoméstico más fácil de manejar, más práctico y más fácil de limpiar.

Veamos algunas de las innovaciones que han permitido avanzar en este camino:

Todo en uno. La Responsable de BSH destaca los beneficios que ofrecen los nuevos modelos, que “aúnan todas las ventajas de la cocción convencional, con las ventajas de cocinar con microondas en un sólo aparato”. Así, explica que este tipo de hornos “pueden utilizarse como sólo horno, como sólo microondas -para calentar comida, descongelar, etc.- o combinando ambas tecnologías, reduciendo los tiempos de calentamiento en más de un 50%”. De este modo, permiten cocinar hasta en la mitad de tiempo.

Cocción simultánea. Algunos de los equipos que podemos ver actualmente en los lineales permiten cocinar simultáneamente diferentes platos. “En un mismo horno, al mismo momento, puedes colocar cuatro platos juntos sin mezclar sabores, incluso dulces y salados”, afirma el Director de Marketing de Franke.

Multifunción. En el mercado encontramos equipos multifunción, con convección y el tradicional grill. “Hemos introducido una nueva gama de hornos multifuncionales, pensados para los amantes de

FOTO: FRANKE



la repostería. Estos hornos tienen una función de vapor para los primeros minutos de horneado de repostería que ayuda a que la masa suba más y quede más esponjosa y jugosa”, indica la Responsable de Electrolux. Además, habla de los equipos con funciones de cocción al vacío, “técnica utilizada por los chefs profesionales”.

Cocción a vapor. Los hornos con cocción a vapor están ganando muchos adeptos en los últimos años. “Elevan el horneado de carnes, pescado y verduras a otro nivel, ya que el vapor permite mantener la humedad durante el proceso de cocción. Las carnes quedan jugosas por dentro y crujientes por fuera, mientras que los pescados y verduras mantienen un mayor porcentaje de vitaminas y minerales que si la cocción se realiza sólo con aire caliente.”, especifica Espinosa.

Calentamiento ultrarrápido. Verdú destaca el desarrollo de tecnologías que “permiten calentar la cavidad del horno mucho más rápido que en uno convencional y ahorrar más energía”.

Programación y ergonomía. Desde Cata se remarca el desarrollo de controles más ergonómicos, “que facilitan el uso del horno, así como de los múltiples programas de cocción”. Igualmente, la Representante de Meireles se detiene en los hornos con “libertad total de programación, totalmente digital, que con un simple toque permiten realizar más de 15 combinaciones de funciones entre diversos comandos”. Así, precisa que estos aparatos hacen posible “regular la temperatura en tiempo real o encender o apagar la luz durante el funcionamiento”.

Cocina ‘asistida’. Espinosa se detiene en la introducción de pantallas de TFT táctiles de gran formato o sistemas que permiten lograr un acabado excelente de todos los platos, puesto que “proporcionan acceso intuitivo a una amplia variedad de recetas, con recomendación automática de los valores ideales de temperatura, humedad y tiempo de cocción, que además puede ajustarse al gusto. Es un inspirador recetario, con los ingredientes y la preparación de hasta 220 recetas diferentes”. Del mismo modo, Barbosa indica que en algunos de los nuevos equipos se pueden “seleccionar las funciones más adecuadas a cada tipo de cocinado, garantizando que los alimentos preserven sus nutrientes y sabor”.

Eficiencia. El mercado también está evolucionando hacia una mayor eficiencia de los hornos, pudiendo encontrar incluso productos con etiqueta energética A+.

Autolimpieza. Además de los hornos pirolíticos, cada vez con mayor penetración, están apareciendo nuevas tecnologías destinadas a hacer más fácil la limpieza de estos aparatos. Por ejemplo, Cata cita la tecnología capaz de limpiar el horno en sólo 15 minutos “gracias a la acción del vapor de agua, evitando que la grasa y restos



FOTO: ELECTROLUX

de comida queden incrustados en las paredes. Es un ciclo de limpieza todavía más corto que la pirólisis, incrementando la eficiencia energética y la practicidad”.

Los pirolíticos se posicionan

Según indica la Responsable de Comunicación de Electrolux, “los hornos multifunción pirolíticos son los que más han crecido en 2015”. Pese a ello, todavía tienen mucho camino por delante. No en vano, Espinosa asegura que este tipo de aparatos suponen aún tan sólo el 25% del mercado en unidades. Desde Cata se afirma que “este tipo de hornos ya suponen cerca del 30% del mercado, si bien se trata de un segmento bastante estable en lo que a crecimientos se refiere”.

Por su parte, Madroño considera que “el mercado de hornos pirolíticos puede seguir creciendo, aunque también ganan peso los hornos de vapor o combinados. Parece que la evolución de este mercado traerá importantes innovaciones, presentando hornos pirolíticos con funciones de apoyo de vapor”. Igualmente, Verdú cree que “es un mercado que ya está maduro aunque puede seguir creciendo”. Y recuerda que “hoy hay muchas otras formas más económicas de limpiar un horno que están entrando bien en el mercado”.

En cualquier caso, queda claro que la pirólisis es una característica muy demandada por los compradores. “La limpieza es una preocupación constante

para el usuario español, por eso los hornos con autolimpieza pirolítica son tan populares. Este sistema de autolimpieza permite mantener el horno limpio sin apenas esfuerzo, lo que consigue que nos animemos más a utilizarlo”, explica la Jefa de Producto de Cocción de BSH. Ésta es una de las claves porque, como recuerda el Responsable de Frigicoll, el horno pirolítico es “muy recomendable si se usa frecuentemente”.

Del mismo modo, Espinosa especifica que “la función de pirólisis permite una limpieza perfecta de una manera sencilla. El horno se calienta hasta los 500 °C, reduciendo la grasa y suciedad a cenizas

FOTO: MEIRELES





FOTO: CATA - NODOR - CAN ROCA

que son retiradas posteriormente con un paño húmedo, sin necesidad de productos de limpieza”. Como explica Madroñero, “los hornos con limpieza pirolítica están preparados para aguantar altísimas temperaturas, cuentan con paredes exteriores especialmente aislantes y se bloquean las puertas al iniciarse la pirolisis”.

CAMPANAS

La campana extractora de humos ha ido ganando presencia en nuestro país hasta convertirse en un elemento indispensable en toda cocina. En los últimos años, el mercado se ha orientado hacia las campanas decorativas, pero también hay otras innovaciones que van llegando al mercado.

Sin escobillas. “Los modelos más destacables son aquellos con motor sin escobillas, mucho más eficientes y silenciosos y con iluminación LED. Esta tecnología no sólo hace que las campanas consuman menos, sino que también facilitan muchísimo el mantenimiento de la campana”, apunta Ruiz. Como explica Cata, los motores ‘brushless’ cuentan con imanes permanentes que trabajan sin rozamiento y a baja temperatura, “prolongando su vida útil, reduciendo el ruido y consiguiendo un ahorro energético sin igual y un bajo nivel sonoro -39 dB-”.

Menos ruido. El Responsable de Frigicoll se detiene en los nuevos equipos con nivel sonoro muy bajo, gracias a la tecnología ‘NRS’ (Noise Reduction System).

Extractores de superficie. Cada vez vemos en el mercado más equipos de este tipo, que se emplazan sobre la encimera. Estas soluciones ofrecen un mínimo impacto estético, ya que se integran en la placa o desaparecen por completo

LA CAMPANA MÁS DEMANDADA

“A la hora de elegir una campana, el cliente busca un modelo con una capacidad de extracción adaptado al tamaño de su cocina, que sea fácil de limpiar y que sea silencioso, ya que en España hacemos mucha vida en la cocina”, indica Beatriz Ruiz (BSH). Asimismo, Moisés Castillo (Inoxpan-Pando) señala que “la campana decorativa sigue siendo, sin duda, la más vendida. Estaríamos hablando de más del 70%. Y también los formatos de encastre a mueble”.

Xavi Colomé (DAKE) reseña que “la tendencia de las campanas a techo se está consolidando en el mercado, pues constituye la solución de aspiración más eficiente para la cocina”. Además, indica que “las campanas de recirculación, en todas sus versiones, siguen en auge en toda Europa; y en España, cada vez más también”.

Por su parte, desde Cata se explica que “se observa una demanda mayor de tecnologías que aporten eficiencia y menor ruido, así como una mayor búsqueda de modelos con diseños atractivos y tonalidades originales”. Y Claudio Verdú (Franke) afirma que “cada vez se busca más silencio en la cocina, con mayor eficiencia en la aspiración”.

FOTO: FRANKE

- Chimenea decorativa
- Bajo nivel de rumorosidad
- Luces LED



cuando dejan de ser usados. Se trata de una solución ideal para cocinas en isla y cocinas americanas.

Sin salida de humos. La Jefa de Producto de Cocción de BSH indica que “está empezando a popularizarse la instalación en recirculación, es decir, sin salida de humos al exterior. El kit de alta eficiencia es una solución perfecta para tener una buena capacidad de extracción y una cocina libre de humos y olores en aquellas instalaciones que no cuentan con una salida de humos óptima”. Y Bradshaw apunta la inclusión de “filtros de plasma para la recirculación”.

Purificación y filtrado. Madroñero hace hincapié en el desarrollo de equipos que no sólo extraen el humo, sino que también purifican el aire, gracias la tecnología ‘E-Ion System’. De igual modo, el Director de Marketing de Franke se detiene en las

tecnologías de filtrado de olores. Por su parte, el departamento de Marketing de Cata se detiene en la incorporación de filtros antivaho. Asimismo, el Director Comercial de Inoxpan-Pando habla de los nuevos “sistemas efectivos de filtraje para la recirculación”. Además, remarca que “los nuevos filtros que se utilizan permiten su aprovechamiento efectivo de hasta dos años”.

Eficiencia. Las campanas también están recogiendo avances en pos de la eficiencia,

FOTO: INOXPAN - PANDO



Cafetera
EKF7900



Hervidor de Agua
EEWA7800



Tostadora
EAT7800



Batidora de mano
ESTM7500S



Batidora de vaso
ESB7300S



Robot de cocina
EKM7300

EXPRESSIONIST COLLECTION®

Nuestra gama de electrodomésticos más premium por fin en su cocina



www.electrolux.es





Soluciones innovadoras de exposición

Con nuestro **servicio integral**, apoyamos la conceptualización de la **imagen de marca** de nuestros clientes, tramitamos todos los permisos y **ejecutamos la obra**, fabricamos el mobiliario en **nuestras plantas de producción** adaptándolo a las necesidades de cada cliente, ambientamos el local y realizamos la **instalación completa**.

- Mobiliario Comercial
- Cajas de Salida
- Racks
- Comunicación Visual
- Expositores
- Tecnologías (Cajas de autocobro y control por radiofrecuencia - RFID)

“Las campanas decorativas son el segmento más importante dentro del mundo de las campanas.

El cliente está muy concienciado con la necesidad de elegir un buen modelo...”

encontrando ya equipos con etiqueta de eficiencia energética A y A+.

Luces LED. Se trata de una de las mejoras que contribuyen a la mejora de eficiencia. Las campanas más modernas incluyen luces LED que no sólo son más eficientes, sino que también tienen muchas posibilidades en el ámbito del diseño y aportan mejor luminosidad.

Control táctil. Al igual que en las encimeras y los hornos, algunas campanas están incluyendo el manejo mediante controles táctiles.

Diseños muy cuidados. El Departamento de Marketing de Cata destaca no sólo la tendencia ya consolidada hacia las campanas decorativas, sino también el desarrollo de “diseños singulares, exclusivos y originales, con materiales de alta calidad y diferentes cromatismos, en negro, blanco, antracita, acero inoxidable, etc.”. Asimismo, la Gestora de Comunicación de Meireles dice que “la gran novedad son las campanas en colores, a conjugar con las cocinas disponibles en los colores negro, rojo, azul y crema”.

Soluciones a medida. El Director Ejecutivo de Premium Tek habla de las “soluciones de ventilación y extracción a medida”, que satisfacen con exactitud las demandas concretas de cada usuario.

Conectividad. La Representante de Electrolux destaca las funciones que permiten que “la campana se conecte de forma inalámbrica con la

placa, adaptando el poder de extracción a lo que se esté cocinando en cada momento”.

Las decorativas copan el mercado

Las campanas decorativas han ganado mucho peso en el conjunto del mercado, gracias al creciente interés de los consumidores en el diseño. Espinosa afirma que suponen “aproximadamente el 50% del total de ventas en unidades”. El Responsable de Frigicoll coincide en señalar que la mitad del mercado nacional de campanas corresponde a equipos decorativos. Y Castillo indica que la campana decorativa supone más del 70% del mercado.

Además, desde Cata se indica que está creciendo tanto la demanda de las campanas decorativas verticales como de cajón. Y aún hay mucho espacio para el crecimiento. “Hay mucho por crecer, ya que no todos los consumidores tienen campana en su casa y existe mucho por renovar, porque las campanas han mejorado mucho sus prestaciones en los últimos años”, anota Verdú.

Según la Jefa de Producto de BSH, “las campanas decorativas son el segmento más importante dentro del mundo de las campanas. El cliente está muy concienciado con la necesidad de elegir un buen modelo. La campana tiene un papel muy importante dentro de una cocina porque es la encargada de mantenerla libre de humos y debe evitar que el mueble se nos llene de grasa. Si además elegimos un modelo de



FOTO: DAKE

campana decorativa, daremos un toque especial al diseño de nuestra cocina”. En cualquier caso, afirma que “aunque el diseño es muy importante, el usuario busca, sobre todo, modelos con una buena capacidad de extracción, fáciles de limpiar y con un bajo nivel de ruido”.

En cuanto a las tendencias en diseño, Castillo precisa que “los materiales más utilizados siguen siendo los de acabado en acero inoxidable, aunque el cristal se está imponiendo también en buen número de modelos y es un material muy a tener en cuenta”. Y desde Cata se apunta la tendencia hacia “materiales de alta calidad y diferentes cromatismos, en negro, blanco, antracita, acero inoxidable, etc.”.

MICROONDAS

A mitad de camino entre la familia de cocción y la de PAE, nos encontramos con el microondas. Aunque estrictamente quizá no podamos encuadrar a estos equipos dentro de la línea blanca y, más concretamente, en la gama de cocción, es indiscutible que el microondas se ha convertido en un elemento más de la cocina, socio perfecto de las encimeras y hornos. De hecho, en el mercado ya encontramos aparatos que incorporan en el horno la función de microondas, lo que da muestra de la importancia que ha adquirido éste en nuestra vida cotidiana.

Repasamos algunas de las novedades que están llegando a las tiendas:

Más espacio útil. Destacan los nuevos modelos sin plato giratorio en su interior, “que incrementan la capacidad útil del microondas y facilitan enormemente su limpieza”, señala Ruiz.



LA TELEVISIÓN IMPULSA LA COCINA

El reciente ‘boom’ de programas y concursos que tienen la cocina y la restauración como hilo conductor están disparando la fascinación del público español, repercutiendo en las ventas. “Es patente el aumento del interés del consumidor por cocinar. Es una moda, especialmente la cocina saludable. Con este interés aumenta también la atención a las funcionalidades del producto. Tenemos hoy un consumidor más informado, que hace una mayor pesquisa y comparación de productos y valora la eficiencia y las características de los mismos”, explica Anabela Barbosa (Meireles). Asimismo, Claudio Verdú (Franke) admite dicho efecto y coincide en que el usuario “cada vez sabe más y pregunta más”.

De igual modo, el Departamento de Marketing de Cata indica que “no hay duda de que la difusión en los medios de comunicación del mundo de la cocina en toda su extensión ha aumentado el interés por los electrodomésticos y, en consecuencia, provoca un aumento de la demanda en el sector”. Así, especifica que se está respondiendo a esta demanda “poniendo al alcance del ‘consumidor doméstico’ tecnologías que hasta hace poco sólo se utilizaban en cocinas profesionales”.

Jordi Madroñero (Frigicoll) también reconoce que “el interés de la sociedad hacia la gastronomía ha ido en aumento de forma evidente en los últimos años”. De este modo, especifica que “el consumidor busca equipos de cocción con mayores prestaciones, que se acerquen más al mundo profesional. No es sólo el gusto por una cocina saludable, sino, a la vez, por nuevas técnicas y opciones de cocina, como puede ser la cocina a vapor o la cocina en horno de baja temperatura”.

Igualmente, Norma Espinosa (Electrolux) comenta que la gastronomía “está de moda”. “Los programas de cocina así como las redes sociales, donde cada vez se comparten más fotos de platos, ingredientes, etc., han acercado el mundo gastronómico al hogar. Los consumidores buscan electrodomésticos que les permitan realizar recetas profesionales en su casa, electrodomésticos con nuevas funciones y controles que les ayuden a obtener platos perfectos”, declara. La compañía sabe muy bien de lo que habla, puesto que colabora con el programa ‘Top Chef’. “Nuestra experiencia como proveedor oficial nos permite afirmar que los consumidores son cada vez más exigentes en cuanto a los resultados de cocción que esperan obtener”, señala.

Por su parte, Beatriz Ruiz (BSH) afirma que “la proliferación de concursos televisivos relacionados con el mundo de la cocina hace que cada vez nos animemos más a cocinar en casa”. Además, remarca “el aumento del interés del consumidor por la cocina saludable”. “Cada vez nos preocupamos más por lo que comemos y por cómo lo comemos. El ritmo de vida que llevamos hace que a veces recurramos a soluciones rápidas pero no del todo saludables, por eso la gente se preocupa cada vez más por equipar su cocina con electrodomésticos que le vayan a permitir disfrutar de una cocina sana y libre de grasas”, aclara. Así, destaca soluciones como los hornos de vapor. “Aúnan todas las ventajas de la cocción convencional de un horno con las ventajas de cocinar en un entorno de vapor 100%. No sólo permiten cocinar de forma sana, sin grasas, sino que mantienen la textura y color de los alimentos, potenciando su sabor”, explica.

Controles táctiles. Igual que se pasó de los microondas con mandos analógicos a los modelos con controles digitales, el siguiente paso es la transición hacia los controles

FOTO: CATA - NODOR - CAN ROCA



“Los materiales más utilizados siguen siendo los de acabado en acero inoxidable, aunque el cristal se está imponiendo también en buen número de modelos y es un material muy a tener en cuenta...”

táctiles. Así, la Representante de Meireles se detiene en los microondas con panel de mandos digital con múltiples programas automáticos “de fácil control y selección”.

Estética e integración. Aunque el diseño ha sido tradicionalmente menos importante en estos dispositivos que en otros electrodomésticos de la cocina, ahora cobra un papel más relevante. A los tradicionales equipos en acero inoxidable se unen modelos en una amplia gama de colores y diseños, con acabado en cristal, etc. En este sentido, desde Cata se destaca la cada vez mayor capacidad de integración del microondas en todo tipo de cocinas. Y Barbosa reseña los equipos de encastre “con marco y microondas integrado”.

El papel del diseño

El diseño juega un papel muy importante en los electrodomésticos actuales. La familia de cocción no es una excepción. “Los consumidores no sólo buscan electrodomésticos con ciertas características técnicas. Además, quieren que sean ‘bonitos’ y que encajen entre ellos. El acabado en acero inoxidable tiene cada vez más importancia, al igual que formas y detalles vanguardistas”, señala la Responsable de Comunicación de Electrolux. Por ejemplo, destaca los mandos invisibles que incorporan algunas placas, “quedando una superficie negra perfecta mientras la placa está apagada”, especifica.

Igualmente, la Representante de Meireles comenta que “un diseño integrado entre horno, encimera, campana y microondas es importante para que se consiga una cocina armoniosa e integrada”. Según explica, la tendencia se orienta hacia aparatos con más paneles táctiles y sin mandos”. Además, señala que “existe una tendencia ‘revival’ de incorporar productos con colores fuertes y estéticas ‘vintage’”.

La Jefa de Producto de BSH coincide en que “el diseño tiene un papel fundamental. Los usuarios no sólo buscan las mejores prestaciones en un electrodoméstico sino que encaje a la perfección en el diseño de su cocina. En este sentido, el horno cobra un papel especialmente protagonista. En la mayor parte de los proyectos nuevos de cocina, si el diseño de ésta lo permite, ya no va instalado bajo encimera, sino en columna, por lo que el horno queda a la altura de la vista. La tendencia en esta gama es, sin duda, el horno de cristal. El cristal permite integrar a la perfección el horno dentro del mueble, ya que existen opciones en diferentes colores”.



FOTO: CATA - NODOR - CAN ROCA

Además, podemos encontrar hornos blancos, negros y grises. “El color blanco es ideal para una cocina con mueble claro, integrando perfectamente el electrodoméstico en el proyecto y aportando mucha luminosidad y amplitud. El negro gusta mucho por su elegancia. Y el color gris es una excelente alternativa de combinación con otros electrodomésticos de la cocina que sean de acero inoxidable, como el frigorífico, la lavadora o el lavavajillas. Sin olvidar, además, que el cristal es muy fácil de limpiar”, anota Ruiz.

La Representante de BSH también reseña que “en la mayor parte de nuevos proyectos de cocina, el horno llevará encima un microondas integrable. Por eso, es muy importante elegir siempre un microondas que quede perfectamente coordinado en diseño”. Así, en el mercado podemos encontrar microondas con acabado en cristal, que no desentonan con el horno escogido.

En cuanto a las campanas, Ruiz distingue dos tendencias. “Hay muchos clientes que se decantan por campanas con diseños muy especiales, como las campanas decorativas inclinadas de cristal”, afirma. Podemos encontrar modelos en diferentes medidas para adaptarse al tamaño disponible en cada cocina, además de presentarse en diferentes colores para coordinarse con los hornos y microondas.

“Por otro lado, hay clientes que optan por integrar al máximo la campana dentro del proyecto, bien optando por un módulo de integración bajo mueble para que el frente superior siga una línea homogénea, o bien optando por un extractor integrado en el techo de la cocina”, añade. En el mercado disponemos de extractores integrables

SOLUCIONES DE DIMENSIONES ESPECIALES

Los productos de dimensiones especiales se han hecho con un hueco importante en el mercado en los últimos años, aunque todavía son un producto de nicho. “Cada vez cobran más protagonismo. Los clientes que disfrutan cocinando, están encantados de poder hacerse una cocina ‘a medida’, combinando, por ejemplo, una placa de inducción con una plancha ‘teppanyaki’. A todo el mundo le gusta poder hacerse en casa unas verduras a la plancha o un buen chuletón. Tendemos a pensar que hace falta tener una cocina muy grande para poder disfrutar de una combinación de placas modulares, pero podemos hacer una selección de dos. Por ejemplo, una flexinducción y un wok de gas, que nos ocuparán lo mismo que una placa convencional de 60 centímetros de ancho”, anota Beatriz Ruiz (BSH).

En este sentido, Jordi Madroñero (Frigicoll) explica que “las placas modulares tienen una gran aceptación en el mercado. Se acostumbra a montar en serie, realizando las combinaciones que más gustan al usuario: una zona libre de inducción, una zona de gas, una zona de plancha, etc. Abundan las cocinas cada vez más profesionales, con encimeras de dimensiones especiales, campanas de isla y combinaciones de hornos. El cliente suele disponer de presupuestos menos ajustados y busca una cocina de diseño y con equipamiento de altas prestaciones”.

Las dimensiones especiales también tienen acomodo en el caso de los hornos. “Los hornos compactos pueden ser la solución ideal cuando hay un problema de espacio”, explica Ruiz. En este caso, sobresalen especialmente los hornos compactos con microondas integrado. “En tan sólo 45 centímetros, dispones de todas las funciones de un horno, de todas las funciones de un microondas y, además, tienes la opción de combinar ambas tecnologías, reduciendo los tiempos de calentamiento en más de un 50%”, apunta la Responsable de BSH.

Además, Ruiz indica que “para cocinas más grandes o para clientes muy aficionados a la cocina, los modelos compactos de 45 centímetros permiten hacer combinaciones a gusto del usuario. Si lo queremos tener todo, lo ideal sería combinar un horno compacto de vapor con un horno compacto con microondas integrado”.

Por su parte, Norma Espinosa (Electrolux) indica que “estos productos ofrecen medidas muy ajustadas para cocinas pequeñas, pero también son demandados por los estudios de cocina para proyectos especiales, en los que el cliente necesita aparatos de medidas no estándar”. En cualquier caso, remarca que “son productos de nicho, con poca presencia en el mercado”.

tanto en acero inoxidable como en cristal blanco.

De igual modo, el Director Ejecutivo de Premium Tek coincide en señalar dos corrientes: campanas de techo minimalistas y campanas de aspecto profesional. En cuanto al acabado, afirma que “el acero inoxidable sigue siendo el material preferido, seguido por cristal negro y cristal blanco”.

Por su parte, el Responsable de DAKE afirma que “ahora la tendencia del mercado va un poco más allá en diseño, hacia la búsqueda de la integración total. Es decir, que los modelos se integren también en términos de color y acabado con el resto del techo y cocina, con cristales en blanco, campanas lacadas o pintadas en colores, etc.”.

Y el Responsable de Frigicoll señala que la tendencia se dirige hacia cocinas blancas o en negro antracita. ■

FOTO: PREMIUM TEK

