



FOTO: AEG

Electrodomésticos de cocción: una isla en la cocina

Una cocina bien equipada nos sirve para ahorrar mucho tiempo y trabajo, pero también nos ayuda a reducir la factura de la luz. Por eso, los esfuerzos de los fabricantes se están dirigiendo hacia esos frentes: el desarrollo de unos electrodomésticos prácticos, fáciles de manejar y sencillos de limpiar, y con unos rendimientos energéticos cada vez superiores. Todo ello sin olvidarse del diseño, que desde hace tiempo es un factor que ha adquirido un gran peso a la hora de equipar la cocina.



FOTO: SCHOLTES



FOTO: ELECTROLUX

Nos guste o no, lo cierto es que buena parte del tiempo que estamos en casa, lo pasamos en la cocina. Encontrarnos cómodos en este espacio es fundamental. Por este motivo, disponer de un equipamiento adecuado a nuestras necesidades y gustos es algo que adquiere especial relevancia, sobre todo cuando nos referimos a los elementos que conforman el área de cocción: encimera, horno y campana extractora.

Hace algunos años nos conformábamos con que estos aparatos cumplieren con la función que tenían encomendada pero ahora les exigimos que, además de ello, aporten un 'plus': sencillez de manejo, practicidad, ergonomía, rendimiento energético, diseño...

Los fabricantes son plenamente conscientes de las demandas del consumidor actual, por lo que responden ofreciendo nuevos productos que vienen a hacer más fácil la vida de los usuarios y a satisfacer esos requerimientos. Pasemos a desglosar los aspectos más destacados en cada segmento de producto.

ENCIMERAS: MÁS CONTROL Y VERSATILIDAD

No cabe duda de que la encimera es el elemento principal de toda cocina. El resto de electrodomésticos gira en torno a este producto, condicionando incluso la disposición de todo el conjunto. Además, se trata de un segmento en continuo desarrollo. "El mercado de encimeras sigue evolucionando cada día. En las tres tecnologías -gas, vitrocerámica e inducción- hay novedades desatascables", se apunta desde el departamento de Marketing de Cocción de BSH Electrodomésticos,

propietaria de marcas como Bosch, Balay o Siemens.

Gas. Aunque la mayor parte de las ventas corresponde a vitrocerámicas convencionales o de inducción, el mercado de encimeras de gas aún ocupa un espacio importante.

- **Sistemas de seguridad.** "En placas de gas, este año se ha incorporado el sistema de seguridad 'gas stop', que cierra el paso del gas en caso de que haya ausencia de llama", se anota desde BSH.

- **Más versatilidad.** "Han aparecido en el mercado nuevas configuraciones mucho más versátiles, como la placa de gas con parrilla grill, en la que se puede cocinar carne, verduras, pescado, etc. y lograr ese acabado tan característico que da el grill", indica BSH. Por otro lado, José F. Rodríguez, Communication Manager en España de Indesit Company, propietaria de la marca homónima y también de Hotpoint-Ariston, destaca los nuevos modelos "pensados para adaptarse a cualquier tipo de recipiente" y con quemadores especiales que hacen posible "que la superficie de cocción sea siempre la óptima para lograr una distribución uniforme del calor, tanto una paella, una cacerola o una pequeña sartén", así como quemadores de doble y triple anillo, "que aportan una gran flexibilidad de uso y una mayor potencia cuando se necesita".

- **Nuevos materiales y diseño.** Mariona Aznar, Product Manager Built In & Lavavajillas de Whirlpool Iberia, resalta la inclusión en las nuevas encimeras de gas de "un recubrimiento especial que se realiza

en el acero y que evita que la superficie se raye o se vuelva amarillenta con el paso del tiempo", permitiendo asimismo una limpieza más rápida y fácil. Además, se han ido incorporando nuevos materiales en sus acabados, como los cristales templados, proporcionando un diseño elegante -similar al de la vitrocerámicas- y mayor facilidad de limpieza.

Vitrocerámica e inducción. Como se explica desde BSH, "en placas de inducción y vitrocerámicas, las novedades vienen casi a la par".

- **Zonas de cocción especiales.** BSH destaca novedades como la inclusión de zonas gigantes de cocción, que permiten utilizar recipientes de 21, 26 y 32 cm de diámetro (incluido paellas para 10 comensales). Y la Product Manager de Whirlpool anota la incorporación de "zonas puente" que permiten cocinar en recipientes ovalados.

- **Control de temperatura del aceite.** Este sistema advierte cuando el aceite alcanza la temperatura adecuada para echar los alimentos y, además, mantiene la temperatura constante para evitar que se quemen los alimentos.

- **Ebullición 'inteligente'.** Desde Teka se incide en este sistema, "gracias al cual la encimera de inducción realiza un exacto control del punto de ebullición de forma automática". Igualmente, la responsable de Whirlpool destaca este tipo de tecnología, que permite a la placa detectar el momento en el que una olla comienza a hervir, informando de ello y disminuyendo la potencia para reducir el consumo de



FOTO: SCHOLTES

E incluso se pueden programar todas las placas a la vez.

- **Fácil instalación.** Los fabricantes trabajan para ofrecer productos que hagan más sencilla la instalación y consigan un mejor acabado final. Así, Mendizábal reseña los nuevos equipos "que facilitan el trabajo a los instaladores, pues su sistema de anclajes y conexión estándar evitan tener que hacer obras adicionales en la cocina". Además, destaca el sistema y los accesorios que ofrecen el mejor acabado y facilitan la adaptación a cualquier hueco, incluso con soluciones para "instalar una vitrocerámica sobre un cajón con una perfecta ventilación y distancia de seguridad", haciendo posible "colocar un cajón sin tener que dejar 5 mm en la zona frontal debajo de la encimera, cumpliendo con todas las normativas de la instalación".

- **Versatilidad.** Aznar hace hincapié en la gran flexibilidad de estos productos, disponiendo de "encimeras de 77 cm, de 65 cm en hueco estándar de 56 cm, encimeras modulares dominó, etc".

- **Diseño y colores.** Las tradicionales placas negras se han enriquecido con la llegada de cristales incoloros o gris metalizado. Y el responsable de Indesit reseña las múltiples variantes "para lograr la combinación estética perfecta en la cocina", con soluciones como cristal biselado por los cuatro lados -que aumenta la superficie de cocción y facilita el uso de grandes recipientes, el marco de acero inoxidable de una sola pieza y que protege la encimera contra golpes- o la combinación de un perfil delantero de acero inoxidable con un acabado biselado en los laterales y en la parte posterior.

HORNOS: COCCIÓN PERFECTA Y SENCILLA

La tecnología en los hornos ha evolucionado mucho en los últimos diez años, tanto desde el punto de vista de la cocción como en los sistemas de control, funciones de programación, diseño, etc.

- **Convección y vapor.** Los nuevos modelos incorporan sistemas de convección que "crean un flujo de distribución de aire perfecto para, entre otros beneficios, eliminar la necesidad de precalentar el

energía. "El nivel de agua se controla en todo momento y, en el caso de que se evapore totalmente, la encimera se apaga automáticamente", precisa Aznar.

- **Optimización del recipiente.** Como explica Teka, se trata de un sistema que hace que "el campo magnético se genere de forma constante, lo que se traduce en un perfecto cocinado".

- **Controles.** Los mandos de control de las placas no han dejado de mejorar. Desde BSH se destaca el selector de potencia en forma de disco giratorio de Siemens, "que permite seleccionar el nivel de potencia deseado con solo un giro y, además, ofrece mayor seguridad, ya que es posible retirar los discos, impidiendo que la placa pueda ser encendida accidentalmente. O el nuevo control de las placas Bosch, con acceso directo a los niveles de potencia y display LCD con textos, que proporciona ayuda en todo momento, con indicaciones y recomendaciones de uso de todo tipo:

cómo seleccionar las zonas de cocción, recordatorio de que no hemos colocado el recipiente en una zona activada, aviso de que una zona está todavía caliente, confirmar que hemos seleccionado una función o visualizar la hora". En esta línea, Igor Mendizábal, Product Line Built In de Electrolux, que en esta familia dispone de la marca homónima y AEG, reseña la inclusión de un "display digital de TFT que muestra los indicadores de calor residual, con una doble función: por un lado evitar, quemaduras accidentales; por otro, conseguir un ahorro de energía importante, ya que este calor se puede aprovechar para terminar la cocción o mantener calientes los platos". Además, hace hincapié en los controles deslizantes, que permiten alcanzar el nivel de cocción deseado pasando suavemente el dedo o fijarlo directamente.

- **Programación.** Varios modelos del mercado incluyen programadores del tiempo de cocción con avisador acústico.

INDUCCIÓN: RAPIDEZ, LIMPIEZA Y AHORRO



FOTO: TEKA

Hace ya algunos años que las encimeras de inducción empezaron a penetrar en nuestras casas. "La cocina se está convirtiendo en el centro de nuestro hogar. Cada vez pasamos más tiempo allí con la familia y los amigos, por lo que buscamos electrodomésticos que reflejen nuestra forma de vida. Las vitrocerámicas de inducción son un perfecto ejemplo de ello. Este producto es sinónimo de modernidad, ahorro de energía, rapidez y precisión, así como de seguridad y diseño", explica Víctor Artieda, Director Comercial de Gama Blanca de Samsung Electronics Iberia. Así, las ventajas que ofrece son las siguientes:

Ahorro energético y rapidez. Como señala Artieda, las vitrocerámicas de inducción son más rápidas, eficientes y seguras "porque calientan directamente el recipiente; así todo el calor se utiliza para cocinar, permitiéndonos hacerlo más rápidamente y ahorrar hasta un 25% de energía". Y Mariona Aznar (Whirlpool), especifica que "el principio de la inducción responde a un magnetismo que se crea gracias a una bobina y un recipiente con base magnética. Este mecanismo hace que el 90% del calor vaya directamente al alimento y no se pierda energía por otro lado". De este modo, Aznar precisa que este tipo de cocinas "desperdicia menos energía que una placa de gas -60% menos de energía- o eléctrica, ya que el sistema de inducción transfiere directamente el calor a la base de la cacerola, y de ésta, al alimento". Además, Igor Mendizábal (Electrolux) incide en que aunque estos equipos permiten cocinar más rápidamente, no sólo se puede cocinar de esta manera, sino que "si se necesita una cocción lenta, también se puede conseguir". Incluso algunos equipos incluyen función fondue, manteniendo el calor a baja potencia para fundir queso o chocolate, como se apunta desde Teka.

Seguridad. La anterior característica también "aporta seguridad, ya que si tocamos alrededor de la zona de cocción, no está caliente, porque sólo calienta el espacio que ocupa el recipiente", apunta Artieda. En este sentido, Jone Areizaga (Candy) aclara que "el cristal no alcanza temperaturas peligrosas porque sólo calienta objetos ferromagnéticos. Es decir, aunque se conecte, la encimera de inducción no empezará a calentar hasta que se ponga un recipiente de metal encima de la zona de cocción". Y si, por ejemplo, dejamos un paño al lado, éste no se quema. Además, desde BSH se resalta que "la mayoría de las placas de inducción cuenta con funciones extra de seguridad, como el seguro de niños, que las bloquea mientras están apagadas, o la desconexión automática de seguridad, que apaga una zona en caso de estar mucho tiempo funcionando sin variar la potencia".

Facilidad de limpieza. La placa queda fría en tan sólo 6 minutos, frente a los más 20 minutos de las vitrocerámicas convencionales. Además, Areizaga insiste en que "al no calentarse la superficie de la placa, no se queman los restos de los alimentos y líquidos que se derraman sobre la zona". Así, pueden limpiarse simplemente con un paño, agua y jabón y "no requieren la aplicación de productos químicos agresivos", como se indica desde BSH.

Precisión. La potencia es totalmente regulable, con un rango de 70°C a 230°C, permitiendo incluso mantener una cocción lenta a temperatura constante.

Función 'booster'. Estos equipos incluyen dicha función, útil "para hervir rápidamente grandes volúmenes de agua, calentar aceite en segundos, etc.", reseña Aznar. Dependiendo de los modelos, se pueden alcanzar potencias de 3.500 a 5.000 W durante un periodo de no más de 10 minutos.

En cuanto a su penetración y futuro, Artieda anota que "las vitrocerámicas de inducción alcanzan ya el 35% de las ventas de encimeras del mercado español y es un segmento en crecimiento constante. Es de esperar que esta tendencia siga en los próximos años y que cada vez más españoles vayamos hacia la inducción en nuestro hogares".

Por su parte, Sven Luce, Jefe de Producto de Cocción de Miele, indica que la inducción supone "aproximadamente un 39% de la venta total de placas" y considera que "la inducción es el futuro y dentro de poco la venta de este tipo de encimeras será de un 80% del total".



horno", resalta la Product Manager de Whirlpool. De este modo, se puede llegar a ahorrar hasta un 20% de energía. Y el responsable de Electrolux anota que los hornos de vapor "proporcionan una cocción suave y gradual a baja temperatura y alto nivel de humedad, manteniendo todas las propiedades de los alimentos". Como se recuerda desde BSH, este tipo de cocinado hace posible que "cualquier alimento pueda ser cocinado en su propio jugo, manteniendo sus vitaminas y propiedades al máximo, sin apenas sufrir alteraciones en su sabor".

- **Cocción 'inteligente'.** La responsable de Whirlpool hace hincapié en el desarrollo de una tecnología que, gracias a la inclusión de sensores, "es capaz de sentir el peso de los alimentos y la temperatura exacta dentro de la cavidad del horno y, a partir de ello, controlar todo el proceso y adaptar el tiempo de cocción".

- **Cocción en distintos niveles.** Los hornos más avanzados disponen de sistemas que permiten cocinar hasta tres platos diferentes a la vez en tres niveles distintos sin que se mezclen los aromas, como destaca Aznar.



FOTO: WHIRPOOL

- **Recetas predefinidas.** Algunos modelos incorporan recetas predefinidas. Combinadas con sensores internos, no es necesario ni tan siquiera introducir el peso o el tiempo, sino que basta con elegir la receta y el horno se encarga del resto, fijando el método de cocción adecuado, la temperatura y el tiempo, como resalta la representante de Whirlpool.

- **Controles táctiles.** A los hornos también han llegado las mejoras en los mandos, incluyendo pantallas táctiles con información acerca del proceso de cocción, como apunta Aznar.

- **Combos.** Como se anota desde Teka, en el mercado hay nuevos aparatos que permiten "que un hueco de encastre de 60 cm de alto pueda contar con dos auténticos hornos independientes, optimizando el espacio de la cocina".

Son equipos que combinan un horno de menor tamaño al tradicional con un carro extraíble en la parte inferior, donde incluso es posible incorporar como accesorio una piedra volcánica para realizar carne a la piedra, pizzas, etc. El inferior tamaño de estas cavidades de este horno contribuye a un calentamiento más rápido que en los

aparatos convencionales. En el mercado disponemos de equipos que combinan horno y microondas, "permitiendo no sólo la fusión de dos productos en uno, sino también la posibilidad de ahorrar tiempo, ya que la conjugación de funcionamiento de horno y microondas acelera el proceso de cocción", se destaca desde el departamento de Marketing de Cocción de BSH.

- **Mayor capacidad.** Algunos equipos actuales disponen de capacidades que rondan los 70 litros, sin aumentar el espacio estándar del aparato.

- **45 cm.** "Debido a la falta de espacio en las cocinas, cada vez cobran más importancia los hornos de 45 cm, donde se ofrece un amplio abanico de elección a un mercado más atraído por nuevas tecnologías", se apunta desde BSH Electrodomésticos España.

- **Apertura lateral.** Podemos encontrar hornos que dejan atrás la apertura frontal e incorporan puertas de apertura lateral, especialmente indicados para instalar en columna. Estos equipos disponen de un ángulo de apertura de 120º para evitar golpes con los muebles, como indica el representante de Electrolux.

- **Fácil limpieza.** Además de la elección de diseños ergónomicos y materiales que facilitan la limpieza, algunos aparatos incluyen funciones como la pirólisis o la catálisis para hacer aún más sencilla esta tarea.

- **Eficiencia energética.** Los fabricantes invierten gran parte de sus esfuerzos en la creación de hornos eficientes, incluyendo en sus catálogos equipos de Clase A y diseñando modelos con "programas inteligentes que permiten que la temperatura e intensidad varíen el número de veces necesarias a lo largo de un ciclo según las necesidades de cada alimento", como reseña el representante de Indesit. Todo ello, con la supervisión de chefs de alta escuela.

- **Iluminación LED.** También contribuye al ahorro energético la sustitución de la iluminación incandescente tradicional por los sistemas de iluminación por LED, como

HORNO COMBO DE TEKA, DISFRUTA EL DOBLE EN EL MISMO ESPACIO

• Dos cavidades, de 45 y de 15 cm de alto • Funciones específicas para mini cavidad: función pizza, función sandwich, función piedra • Siete funciones de cocinado en cavidad superior • Bloqueo de seguridad para niños • Display digital Touch Control • Acero inox antihuella

www.teka.es

barcelona
world race

teka
estilo propio

CAMPANAS DECORATIVAS: FUNCIONALIDAD Y DISEÑO

Las campanas extractoras han dejado de ser meramente un elemento funcional para pasar a ser parte activa en el diseño de la cocina. “El diseño homogéneo de todos los componentes que forman la cocina es cada vez más importante. Por eso, también las campanas decorativas están teniendo una importancia mayor. A lo largo de los últimos años, hemos duplicado la oferta de modelos en esta categoría, ofreciendo todo tipo de diseños, desde clásicos hasta modernos, innovadores y únicos en el mercado. Nos adaptamos a las necesidades de nuestros clientes y ofrecemos soluciones personalizadas: anchuras y alturas especiales, libre elección de colores, etc.”, precisa Sven Luce (Miele). Como se señala desde Teka, en el mercado encontramos todo tipo de diseños, con campanas horizontales, piramidales, cónicas, con ala de cristal, verticales, rústicas, en isla, etc.

Así, Jose F. Rodríguez (Indesit) explica que la tendencia creciente de los consumidores hacia las campanas decorativas “se explica porque la cocina ha dejado de ser simplemente el lugar en el que se preparan comidas para convertirse además en punto de encuentro para toda la familia. Por este motivo, el diseño de los electrodomésticos es un factor cada vez más decisivo a la hora de escoger”. En la misma línea, Igor Mendizábal (Electrolux) hace hincapié en que este aumento del tiempo que pasamos en la cocina “motiva a los compradores a adquirir campanas que sean a la vez funcionales, eficaces, silenciosas y decorativas, que hagan juego con el resto de electrodomésticos, que generen poco ruido y que den personalidad a la cocina”. Y Mariona Aznar (Whirlpool) resalta que las campanas decorativas “dan un toque de estilo, a la vez que renuevan el aire e iluminan la cocina”. Por lo que respecta a su presencia en nuestro país, Víctor Artieda (Samsung) indica que “el mercado de campanas decorativas evoluciona más despacio que el resto de los electrodomésticos de la cocina, especialmente porque en España las cocinas son pequeñas y se busca optimizar el espacio al máximo. Sin embargo, las nuevas de cocinas realizados por diseñadores de muebles incorporan cada vez más esta tipología de campanas”. Por su parte, Rodríguez reseña que “se aprecia una tendencia clara del consumidor

hacia la campana decorativa” y afirma que “hoy en día, salvo por falta de espacio, la mayoría de los consumidores prefiere inclinarse hacia esta opción por su aportación estética y por sus mayores prestaciones respecto a una campana convencional”.

Según Mendizábal, “las campanas decorativas han experimentado un notable ascenso a lo largo de los últimos años, comportándose durante 2010 de forma similar a 2009 y manteniendo en torno al 50% de la cuota de mercado sobre el total de unidades vendidas en el mercado español, lo que hace pensar que se ha alcanzado un nivel de estabilidad en esa cota”. En este sentido, desde BSH se anota que “las campanas decorativas suponen el 50% del mercado español en unidades y el 75% en valor. La evolución fue un hecho espectacular, pues en 1995 tan sólo el 6% del mercado en unidades era de campana decorativa y en 2005 suponía ya el 40%. En los últimos cuatro años, esta tendencia se ha consolidado”. Y Jone Areizaga (Candy) señala que este mercado “tiene un peso del 46% dentro de su familia, pero en los últimos dos años ha ido perdiendo poco a poco algo de peso, ya que en 2008 el mercado cerró en un 51% para esta familia específica. Pero sí es verdad que hay un tipo de consumidor que prefiere adquirir una campana decorativa de diseño, ya que viste mucho la cocina. Y aunque esté perdiendo fuerza, tiene mucho peso dentro de las campanas”.



FOTO: MIELE

FOTO: SAMSUNG

recuerda Jone Areizaga, Product Manager de Candy. “Son 14 LED de luz blanca que se sitúan en la contrapuerta del horno. Sus ventajas residen en que permiten una visión perfecta de lo que se cocina, en todos los niveles y sin sombras, y tienen una vida garantizada de 10.000 horas más de funcionamiento que una bombilla de luz normal. Este sistema garantiza una reducción del 95% en el consumo de energía”, precisa.

- **Color en los cristales.** “En el mercado de los hornos marcan tendencia cada vez más los acabados de cristal con colores diferentes”, afirma el departamento de Marketing de Cocción de BSH. Además, estos productos combinan a la perfección con las nuevas campanas con paneles decorativos de cristal.

CAMPANAS: MÁS RENDIMIENTO Y MENOS RUIDO

Los fabricantes trabajan en el desarrollo de campanas con mayor capacidad de extracción, a la par que se intenta mejorar

la rumorosidad de estos electrodomésticos. A ello hay que sumarle la continua evolución en el diseño, disponiendo de una amplia gama de productos que se adaptan a todas las necesidades.

- **Menos ruido.** Como se apunta desde BSH, “los últimos avances técnicos se centran en diseños de motores e innovación en materiales de insonorización adicionales para reducir el ruido”. En este sentido, cabe destacar la inclusión de paneles fonoabsorbentes que aíslan el ruido de la campana, como se indica desde Teka.

- **Facilidad de limpieza.** “Se busca facilidad de limpieza, gracias nuevos diseños interiores”, indica el departamento de Marketing de Cocción de BSH.

- **Aspiración perimetral.** “Al concentrar la potencia de aspiración en el perímetro de la campana, aumenta la velocidad del aire y se crea una barrera que evita que el humo y los malos olores salgan del perímetro de la campana”, reseña el Communication Manager de Indesit.

LOS MÁS DEMANDADOS



HORNOS
Independiente
Multifunción
Pirólítico/catalítico
Clase A



COCINAS
Vitreocerámica de
inducción
3 zonas



CAMPANAS
Decorativa
71-90 cm
De pared



FOTO: BALAY



FOTO: AEG



FOTO: SAMSUNG



FOTO: CANDY



FOTO: SIEMENS

- **Mejores filtros.** “Se desarrollan nuevos filtros que ofrecen un mejor porcentaje de retención de grasas, así como más diseño, como es el caso de los filtros de aspiración perimetral”, destaca BSH. Además, algunos modelos incluyen LED que avisan cuando es preciso limpiar el filtro antigrasa o cambiar el de carbón, como anota el responsable de Electrolux. Y Rodríguez recuerda que los filtros actuales son lavables.

- **Sin salida de humos.** Los nuevos dispositivos hacen realidad la colocación de campanas pese a no disponer de salida de humos. “Se ofrece la posibilidad de colocar un set de recirculación que incluye un filtro de carbón activo”, se señala desde BSH.

- **Instalación más sencilla.** Los fabricantes diseñan productos que facilitan la instalación, permitiendo ahorros en el tiempo de montaje y una mayor comodidad en la posición del instalador.

- **Electrónica avanzada.** Teka incide en la incorporación de nuevas electrónicas

táctiles que permiten “programar el tiempo de aspiración, seleccionar la velocidad y la iluminación, etc.”.

- **Tecnología ‘inteligente’.** La responsable de Whirlpool hace hincapié en el desarrollo de tecnología ‘inteligente’, con un sensor capaz de “adaptar automáticamente el nivel de aspiración a las necesidades del momento”. Gracias a este sistema, “la campana se autorregula, proporcionando la potencia adecuada según lo que se está cocinando para dar un excelente rendimiento y la máxima eficiencia energética”, precisa. Además, Aznar resalta que estas campanas se pueden usar “también para mejorar la calidad del aire en la habitación”, aún cuando no se esté cocinando.

- **Decorativas.** En el mercado encontramos una amplia gama de campanas que incluyen paneles decorativos de cristal y luces de ambiente. Como destaca Mendizábal, hay productos que “cuentan con una barra de luz con suaves luces



FOTO: SCHOLTES



FOTO: TEKA

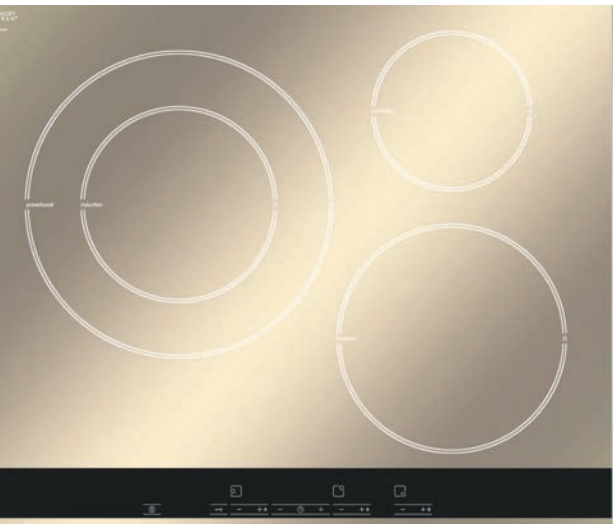


FOTO: BOSCH

para conseguir un ambiente agradable en la cocina. Las lámparas son halógenas y de bajo consumo e incorporan un control de panel digital electrónico que permite controlar todas sus funciones". Y también nos encontramos con campanas con LED de bajo consumo, como se indica desde Teka, señalando que "este sistema permite una mejor iluminación de la cocina con un gran ahorro energético".

EL CLIENTE APUESTA POR LA INNOVACIÓN

GfK

Como recogen los datos recopilados por GfK, aunque los electrodomésticos centrales de la cocina han aguantado bastante el tipo, tampoco han podido resistir el lastre de la crisis en la que nos encontramos. En el caso de las cocinas, el mercado retrocedió hasta los 179,8 millones de euros y 546.600 unidades vendidas (-4,2% y -5,6%, respectivamente). Si nos detenemos a observar el tipo de encimera, vemos que las placas de inducción generan la mayor parte de los ingresos y aumentan su cuota respecto al año anterior (53,1% frente al 50,7% de junio de 2009), mientras que en volumen siguen dominando el resto de vitrocerámicas, pese a reducir su porción este año (48,8% frente a 46,8% en 2010). Y si atendemos al número de zonas de cocción de las placas de inducción, el dominio de los equipos de tres zonas es aplastante, suponiendo más del 86% tanto en ventas como en unidades.

En el caso de las campanas extractoras, el comportamiento del mercado fue más favorable. Aunque se redujo el número de unidades vendidas entre junio de 2009 y el mismo mes de este año (-1,2%, de 352.200 a 347.900 unidades), la facturación aumentó un 2,2% (de 74,5 a 76,1 millones en 2010, lo que supuso un incremento del precio medio de 211 a 219 euros. Las campanas decorativas siguieron copando el segmento, suponiendo casi el 51% del total de unidades (aunque su cuota se redujo medio punto porcentual) y un 72% de las ventas globales. Esta gran diferencia entre el peso en volumen y en facturación procede del superior valor añadido que aportan este tipo de campanas. Entre las decorativas, hay que señalar que los equipos de 71 a 90 cm fueron los más demandados, incrementando su cuota en 2010 tanto en volumen (44,7%, casi un 3% más) como en valor (56,1%, un 3,5% más). Además, las campanas de pared continuaron siendo las más adquiridas, representando un 97,3% en volumen y un 92,7% en valor.

El número de hornos comercializados se redujo de 396.500 a 382.500 (-3,5%). Entre los equipos vendidos, el peso de los hornos pirolíticos creció casi en torno a un 5% tanto en volumen (de 20,8% en junio de 2009 a 25,5% un año después) como en valor (de 32,3% a 37,7% en 2010). Además, los hornos preferidos continuaron siendo los independientes (86,4% en volumen y 91,5% en valor), multifunción (75,1% en unidades y 85,5% en ventas), con una clasificación energética A (93,6% en volumen), en todos los casos aumentando su proporción respecto al ejercicio previo. Por último, los consumidores siguen prefiriendo los hornos sin carril telescópico, aunque cada vez se apuesta más por los equipos que lo incorporan. De este modo, los hornos con carril aumentaron su peso en el número de unidades vendidas hasta el 33% (26,8% un año antes), así como en la facturación, suponiendo el 40,5% del total (frente al 33,1% de 2009).

En definitiva, sea cual sea el producto del que hablemos, vemos que los productos más tecnológicos e innovadores (inducción, pirólisis, campanas decorativas) se comportan comercialmente mucho mejor que el resto de la categoría, lo que indica que el consumidor se decanta por opciones de mayor valor añadido y que busca una mejora de equipamiento.

MÁS OFERTA, MÁS OPCIONES

No todas las cocinas son iguales ni todos los consumidores buscan los mismos productos. Por eso, contar con un buen surtido en la tienda es muy importante. Como nos muestran los datos recopilados por IFR Monitoring, los establecimientos ofrecen una interesante variedad de artículos. En el caso de las encimeras, la media se sitúa en unos 18-19 modelos de alrededor de 8 marcas, siendo las cadenas especializadas las que presentan la mayor variedad (alrededor de 30 referencias de una docena de firmas). El precio medio se establece en 450 euros, cifra en torno a la que se mueven los establecimientos asociados a grupos de compra y las cadenas especializadas, mientras que los departamentos de grandes almacenes ofrecen los precios más altos y los hipermercados se ubican en el polo opuesto. De todos los productos ofrecidos, alrededor de un 90% son placas eléctricas, con un precio medio de 470 euros.

Las cadenas especializadas repiten como establecimientos con mayor oferta de hornos (34-35 referencias de 13 marcas), con un repertorio bastante superior a la media (22-23 modelos de 10 enseñas). El precio medio se sitúa en 470 euros y, de nuevo, los establecimientos asociados a centrales de compra y cadenas se emplazan en una cifra próxima a ésta, mientras que los grandes almacenes ofrecen los productos más caros de media y los hipermercados los más económicos. Respecto al tipo de producto, aunque la suma de pirolíticos y catalíticos casi supone la mitad, sigue habiendo más hornos no autolimpiables en el lineal, excepto en los grandes almacenes, donde los pirolíticos ocupan más espacio en los estantes. Y si atendemos a la presencia de las campanas en los puntos de venta, la consultora contabiliza una media de 11-12 productos de unas 5 marcas distintas, aunque las cadenas especializadas ofrecen un surtido mayor (19 modelos de 8 marcas). El precio medio se coloca en 295 euros, pero en este caso la media de cada tipo de establecimiento varía considerablemente. Los extremos, una vez más, están en los grandes almacenes (920 euros) y los hipermercados (190 euros). Esta enorme diferencia se justifica por la divergencia en la oferta que podemos ver en cada formato de tienda, ya que en los hipermercados suelen encontrarse menos equipos de mayor valor añadido, como campanas decorativas, extraplanas, etc.

ROMMER

Euro-Saime, S.A.

www.rommer.es



Gran Volumen 1209

-10%
AA class



LAVADO RÁPIDO 12 MINUTOS

El lavado más rápido para ropas poco sucias que necesitan un lavado rápido

HIGIENE 30 °C

Con una temperatura de 30 °C se consigue un lavado higiénico con un consumo de energía inferior a 0,15 kWh/kg y de agua de 15 lt/kg.

ALGODÓN 60°C 60 MIN

Lavado de ropa de algodón en solo 60 minutos con una Clasificación de lavado A

ANTIALÉRGICO

Recomendado para ropa de bebés o pieles sensibles. Su método especial de aclarado consigue que no exista restos de detergente en la ropa.

ALGODÓN 40°C

Este programa es uno de los más utilizados, debido a su perfecta combinación de ajustes.

ANTIBACTERIA

Se consigue una gran calidad de lavado para ropas muy sucias mediante una alta temperatura

85 x 59,5 x 58



TWINJET system

Mejora el lavado, inyectando directamente agua con detergente, con un sistema de recirculación de 2 boquillas de entrada directo a la cuba.

Ahorro energía
30%

Ahorro agua
15%

Ahorro tiempo

- Selector Programas
- RPM de 500-1200
- Pulsador Inicio
- Aclarado
- Anti Alérgico
- Planchado Fácil

Máxima Capacidad