



FOTO: CORBERÓ

Gama blanca

EL CORAZÓN DE LA COCINA Y DEL HOGAR

Los electrodomésticos de gama blanca son el corazón de la cocina. Y ésta, a su vez, es el motor que mueve todo hogar. Los fabricantes son conscientes de la importancia de esta gama, por lo que no dejan de innovar en el diseño y producción de aparatos que ofrezcan los mejores resultados, la mayor eficiencia y, en definitiva, que hagan más fácil la vida de los usuarios.



FOTO: SAMSUNG

El mercado de la gama blanca creció consistentemente en nuestro país en 2025. De acuerdo con los datos de la asociación de fabricantes de electrodomésticos de línea blanca y PAE, APPLiA España, este mercado experimentó el año pasado un crecimiento del 6,55% en volumen y del 7,92% en valor.

Es decir, no solo se compraron más aparatos que en 2024, sino que los españoles se mostraron dispuestos a gastar un poco más. Esta diferencia entre el crecimiento de los ingresos y del número de unidades podría explicarse por una mayor preferencia de los consumidores hacia modelos más avanzados, con mejores tecnologías o más eficientes, ya que el precio medio de los electrodomésticos de línea blanca cayó en torno al 5% en 2025, pese a que el IPC aumentó un 2,9%.

Por otro lado, la venta de este tipo de aparatos suele ser un buen indicador de la marcha de la economía. Por ejemplo, la adquisición de grandes electrodomésticos va de la mano de la evolución de la construcción y compraventa de vivienda, ya que se trata de un equipamiento esencial en cualquier hogar. Asimismo, los buenos datos de creación de empleo y el incremento del

salario medio que estamos viendo en los últimos años también están animando la compra de electrodomésticos gama blanca.

Objetivo: hacer la vida más fácil

“Hacer la vida más fácil a las personas, a través de productos, marcas y servicios excepcionales es el propósito que guía nuestra compañía”, declara Alberto Sin, Head of Business Category Free Standing de BSH Electrodomésticos España. “Diseñamos nuestros electrodomésticos con un objetivo claro: hacer la vida más fácil en todos los ámbitos del hogar. Además, nuestras soluciones están pensadas para reducir tareas, eliminar preocupaciones y ofrecer resultados fiables”, coincide Manuel Royo, Director de Marketing de Beko Europe en España, propietaria de las marcas Beko, Whirlpool e Indesit.

Otra de las grandes preocupaciones de los fabricantes es la eficiencia de sus aparatos y la sostenibilidad. “La sostenibilidad es una prioridad transversal. Trabajamos en la mejora constante de la eficiencia energética y en la reducción del consumo de agua y recursos. Los programas ajustan el consumo a la carga real y los productos están diseñados para una larga vida útil.

Entendemos la sostenibilidad como parte del confort y como una forma de contribuir al bienestar del usuario de manera responsable”, comenta Borja Vilanova, responsable de Marketing de Franke Home Solutions Iberia.

“La sostenibilidad es un valor transversal, que se aplica tanto al desarrollo de producto como al diseño, los procesos industriales y los materiales”, añade Catherina López, Directora de Marketing de Smeg. Igualmente, Royo apunta que los esfuerzos se centran en “una visión a largo plazo, que combina eficiencia energética, gestión responsable de los recursos, economía circular y reducción de emisiones, con el objetivo de reducir el impacto ambiental de los productos y facilitar un consumo más responsable por parte de los usuarios”.

Estas tendencias se concretan en innumerables innovaciones, fruto del intenso esfuerzo en I+D+i que realizan las empresas del sector en todas y cada una de las categorías que componen esta gran familia de productos: lavado y secado, frío y cocción.

FOTOS: ELICA





FOTOS: CECOTEC

Lavado y secado

En línea con lo ya apuntado, los principales avances en esta categoría se enfocan en la eficiencia y en la facilidad de uso.

Programas automáticos

Todos los fabricantes están apostando por la incorporación de sensores y programas automáticos. "Una de las principales preocupaciones del usuario es no estropear la ropa y, al mismo tiempo, no tener que pensar demasiado en cada colada. Por eso la evolución va claramente hacia lavadoras que toman decisiones de forma inteligente y adaptan el proceso a cada carga", indica Samsung. "Muchos usuarios no siempre saben qué programa, temperatura o velocidad es la más adecuada. Por eso, la apuesta de LG es clara: dejar las decisiones complejas en manos de la tecnología", explica Patricia Parada, Marketing Manager de Home Appliances de LG España.

Esto se concreta en tecnologías que identifican automáticamente el peso de la carga, el tipo de tejido y el nivel de suciedad para adaptar automáticamente la cantidad de agua y detergente que se emplean, la temperatura y el tiempo de lavado o los movimientos del tambor. El responsable Franke recalca que estas tecnologías "reducen la necesidad de tomar decisiones complejas y minimizan los errores de uso". Y esto no solo hace la vida más



FOTO: SMEG

fácil a los usuarios, sino que también contribuye a que la ropa se mantenga más tiempo y en mejor estado, "reduciendo el desgaste de fibras y colores", tal y como apunta Laura Garrido, responsable de Marketing de Fagor Electrodomésticos.

Lo mismo sucede en el caso de las secadoras, que también cuentan con sistemas que detectan el tipo de material y ajustan el proceso de secado para evitar que las ropas se sequen en exceso o se dañen, como explica Parada.

El cuidado de la ropa y los programas especiales

En esta misma dirección, los fabricantes prestan especial atención al desarrollo de tecnologías que cuidan los tejidos y la incorporación de programas predefinidos que ofrecen funciones especiales. "Permiten al usuario ele-

gir fácilmente el ciclo ideas sin tener que ajustar manualmente parámetros como la temperatura o la velocidad de centrifugado. Están pensando para adaptarse a situaciones reales del día a día, desde lavados delicados hasta cargas mixtas o textiles difíciles, simplificando al máximo la toma de decisiones", comenta la Directora de Marketing de Smeg.

Özge Özden, Directora de Compras de Gama Blanca de Corberó, habla del lavado a vapor y la función antialérgica de las lavadoras Corberó, que "eliminan manchas, bacterias y alérgenos, cuidando tanto la ropa como la salud y la piel sensible". En cuanto a los ciclos rápidos y de inicio diferido, subraya que "permiten ahorrar tiempo y adaptar el lavado o secado a la rutina del usuario". También pone el acento en las funciones antiarrugas y secado delicado de sus secadoras, que "protegen

cenor
electrodomésticos

La confianza se gana día a día

En Cenor sabemos lo difícil que es satisfacer las expectativas de un cliente y también lo fácil que es perderlo. Por eso estamos siempre, al lado de nuestros clientes, ayudándoles en todo y resolviendo sus dudas día a día.

¡Somos la tienda de barrio de toda la vida!



En Cenor nuestros clientes nunca son ni números, ni tickets. Son Jose María, Adela, Raquel o Rodrigo. Al igual que nosotros somos Manuel, Marcos, Isabel... Los chicos de la tienda de Cenor, la que está cerca de casa.

Son nuestros clientes y, también, son nuestros vecinos.



Siempre escuchamos a nuestros clientes para recomendarles lo que mejor se adapte a sus necesidades y al mejor precio.

Atendemos a nuestros clientes como nos gustaría que nos atendieran a nosotros.

¡Somos la tienda de barrio, tu tienda de confianza!

las prendas y facilitan el planchado". Y algunos modelos incluso incorporan desinfección con luz UV, "eliminando el 99,99% de bacterias", asegura.

Asimismo, la responsable de Fagor apunta que las funciones de lavado rápido, secado delicado o programas específicos para prendas delicadas de sus equipos "permiten completar las tareas del hogar de forma eficiente y sin complicaciones, ahorrando tiempo y esfuerzo".

El responsable del grupo Beko Europe destaca la tecnología FreshCare+ de Whirlpool, "que mantiene las prendas frescas y cuidadas hasta 6 horas incluso después de finalizar el ciclo, ofreciendo una mayor flexibilidad y tranquilidad a los usuarios". Haier cita su tecnología Ultra Fresh Air, "sistema que mantiene la ropa fresca dentro del tambor, evitando olores incluso si no se saca la colada al terminar el ciclo". Otro ejemplo es el programa Plancha de las lavadoras Balay, "que permite introducir hasta cinco camisas secas y sacarlas del ciclo con apenas arrugas", especifica Sin. Y Cecotec se detiene en

su tecnología Smooth Wash, "que asegura un lavado delicado y sin ruidos, protegiendo los tejidos"; o SteamMax, que "no solo elimina gérmenes, olores y manchas difíciles, sino que también suaviza las prendas, dejando una textura esponjosa".

Por su parte, Teka pone el acento en la importancia que siguen teniendo programas que tradicionalmente han sido muy demandados, como los ciclos Eco y los de media carga, que "optimizan los recursos sin que el usuario tenga que tomar decisiones complejas". Igualmente, la responsable de Fagor destaca la utilidad de los programas Eco o los ciclos eficientes. "que facilitan el día a día y favorecen el ahorro de consumo".

Avances en lavavajillas

En el caso concreto de los lavavajillas, también contamos con diversos programas que se adaptan a las necesidades particulares de los usuarios, atendiendo a la vajilla que se va a lavar, nivel de suciedad, etc. Algunos fabricantes incluso facilitan al usuario



FOTO: CANDY (GRUPO HAIER)



FOTO: HISENSE

la creación de programas a medida de sus demandas específicas, especificando a través de sus apps qué va a lavar y cuáles son sus prioridades: rapidez, higiene, brillo, silencio, ahorro energético, etc. También podemos ver modelos inteligentes que aprenden en función de los hábitos de uso y optimizan su funcionamiento.

Y hay más innovaciones. López cita el sistema Planetario de los lavavajillas de alta gama Smeg. "Ofrece una cobertura completa del interior gracias a un rociador de doble rotación. Este sistema permite una distribución uniforme del agua incluso en las esquinas más difíciles, asegurando una limpieza profunda y eficiente con cada uso", explica.

FOTO: BSH



Otro avance es la apertura automática de la puerta al final del ciclo, para "facilitar un secado natural con menos marcas de agua", como explica la responsable de Fagor.

También es muy importante el mantenimiento, con funciones como el programa de autolimpieza y la incorporación de filtro antibacterias, o el recordatorio de necesidad de limpieza del aparato.

Todo ello, sin descuidar los programas rápidos y diarios, que están entre los más apreciados por los usuarios. Por ejemplo, Garrido habla de los programas TurboSpeed o Diario 58' de los lavavajillas ShineWash de Fagor.

Otras innovaciones

Dosificación automática. El portavoz de BSH España recuerda que la dosificación automática de detergente "no solo facilita el uso al consumidor, sino que, además, mejora los resultados y reduce el consumo tanto de agua como de detergente". Además, Samsung recalca que la autodosificación elimina la posibilidad de error al usar más detergente del necesario, "algo que, a la larga, daña tanto la ropa como la propia lavadora".

Movimiento del tambor. Royo habla de tecnologías como EnergySpin de Beko,

"que combina eficiencia energética con un lavado delicado y eficiente, gracias a movimientos específicos del tambor que aceleran la disolución del detergente y aseguran resultados impecables con menos calor. Esto se traduce en hasta un 35% de ahorro de energía en todos los programas más habituales, no solo en el modo eco, reduciendo el consumo de recursos mientras protege las prendas", detalla.

Asimismo, TCL destaca el uso de tambores de gran tamaño y elevadores biónicos, que "replican movimientos suaves similares al lavado a mano, reduciendo el desgaste de los tejidos y prolongando la vida de la ropa".

Mejores motores. Cecotec hace hincapié en la incorporación de motores Inverter Plus en lavadoras y secadoras, "que maximizan el rendimiento y minimizan el consumo eléctrico, ofreciendo un funcionamiento silencioso y duradero". Por su parte, la responsable de LG destaca sus compresores Inverter Linear y sus motores AI Direct Drive, "que mejoran el rendimiento y la funcionalidad, redundando en una reducción de la factura de la electricidad".

Controles sencillos. Cecotec defiende la incorporación de soluciones que faciliten una utilización cómoda e intuitiva para el usuario, "como pantallas a



FOTO: FRECAN

color con iconos grandes, que ofrecen acceso a programas preconfigurados en un clic".

Frío

Éstas son algunas de las tendencias que están guiando la innovación en esta familia:



FOTO: FAGOR

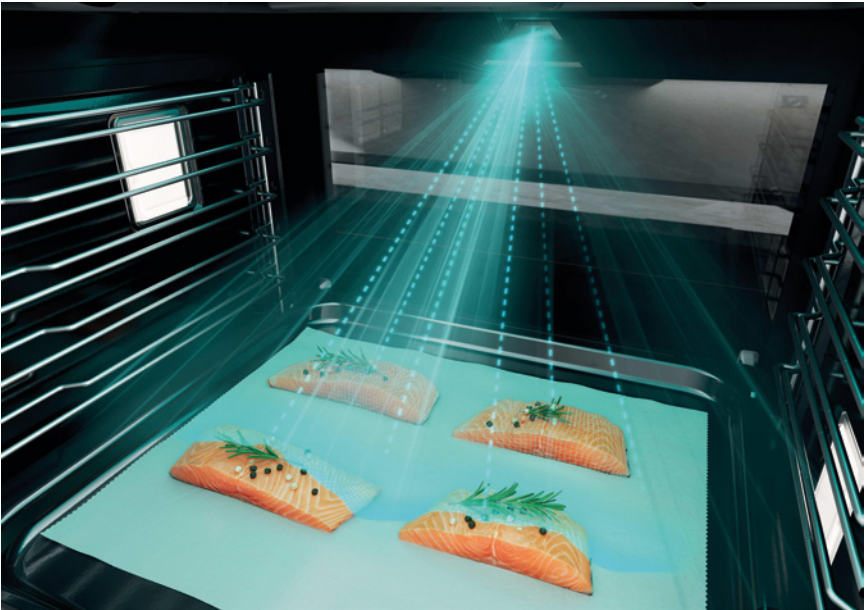


FOTO: HAIER



FOTO: ELICA



FOTO: CORBERÓ

Conservación de los alimentos

Las principales innovaciones en esta familia de productos se centran en mejorar la conservación de los alimentos. “En el día a día del hogar, la conservación de los alimentos depende de muchos pequeños factores que a menudo pasas desapercibidos. Aperturas frecuentes del frigorífico, cambios de temperatura o una mala distribución del frío hacen que los alimentos frescos se estropeen antes de tiempo”, desgrana Samsung.

La tecnología No Frost, que garantiza una mejor circulación del aire en el interior del equipo y un frío más uni-

forme, es una de las más asentadas. “Evita la formación de hielo y mantiene una temperatura constante, eliminando la necesidad de descongelar manualmente”, anota la responsable de Corberó.

Teka destaca que tecnologías como No Frost, MetalCooling o los cajones ZeroBox “garantizan una temperatura homogénea y condiciones de humedad adecuadas para cada tipo de alimento”, contribuyendo a que éstos se conserven mejor, prolonguen su vida útil y se reduzca el desperdicio alimentario en el hogar.

La responsable de LG habla de sus sistemas de refrigeración uniforme, los controles de humedad inteligentes y su sistema Linear Cooling, que “garantiza cambios de temperatura muy bajos, lo que permite mantener mejor la textura, el sabor y las propiedades nutricionales de los alimentos”.

Asimismo, Cecotec destaca sus tecnologías Multi Airflow, que distribuye el aire de manera uniforme en todo el frigorífico; y Fresh Zone Plus, que ajusta la temperatura de los cajones hasta en seis niveles, proporcionando un entorno ideal para alimentos como carnes, pescados y verduras; además de su sistema Total NoFrost,

Samsung también cuenta con tecnologías como All Around Cooling o Twin Cooling, que distribuyen el frío de forma más uniforme y ayudan a conservar la humedad y temperatura en cada compartimento. Y esto se combina con el uso de IA para adaptarse a los patrones reales de uso. Esto se concreta en soluciones como AI Hybrid Cooling, que ajusta el funcionamiento cuando se producen variaciones de temperatura, como cuando se producen aperturas frecuentes, por ejemplo.

Yannella Amendola, Directora de Marketing de Hisense Iberia, destaca su cajón con control de humedad, “que permite adaptar las condiciones según el tipo de alimento y mantener frutas y verduras frescas y crujientes durante más tiempo”. También cita su Cajón de Vacío, “que regula simultáneamente temperatura, humedad y presión del aire, creando un entorno óptimo para

alimentos delicados como verduras de hoja, carnes y pescados”. “El vacío reduce la oxidación y la proliferación bacteriana, prolongando la vida útil hasta 3–4 días adicionales, lo que permite aprovechar mejor cada compra semanal y consumir alimentos más frescos, seguros y nutritivos”, expone.

El responsable de BSH España se centra en su tecnología VitaFresh, que facilita “un control preciso y constante de la temperatura y la humedad en los distintos compartimentos del frigorífico”, contribuyendo así a mejorar la conservación de frutas, verduras, carnes y pescados. Igualmente, Beko dispone de la tecnología HarvestFresh.

En esta misma dirección, Haier habla de sus Fresher Techs, que “combinan higiene y control de conservación: ABT Pro reduce las bacterias hasta en un 99,99%, mientras que Air Surround distribuye el aire de forma homogénea para preservar sabor, textura y frescura”. Además, sus equipos disponen de zonas como la Humidity Zone, para frutas y verduras; y MyZone Plus, que per-

mite ajustar la temperatura según el tipo de alimento; así como los cajones Direct Access, que facilitan un acceso rápido al congelador y ayudan a reducir la pérdida de frío.

Garrido explica que los frigoríficos Fagor cuentan con la zona VitControl, que permite controlar la humedad del aire para frutas y verduras, manteniendo su frescura. Además, señala que sus compartimentos específicos y la organización inteligente “permiten tener los alimentos siempre a mano y evitar que se estropeen”.

Por su parte, Özden destaca los compartimentos con zonas de humedad variable o los accesorios como Cajón Chiller o Fresh Box, que facilitan la organización de los alimentos y la optimizan su conservación. Asimismo, López precisa que los frigoríficos FAB de Smeg disponen de tecnologías como el Sistema Multiflow o el cajón LifePlus 0 °C. Y TCL cuenta con las tecnologías Total No Frost y Multi Air Flow o el panel metálico posterior Metal Cool, que permite que la temperatura descienda



FOTO: FRANKE

más rápidamente tras la apertura de la puerta. Además, algunos de sus modelos disponen de compartimentos con control preciso de temperatura.

Otras novedades

Motores inverter. La responsable de Corberó explica que estos motores “ajustan la velocidad del compresor según la demanda de frío, logrando menor consumo de energía, funcionamiento silencioso y mayor durabilidad”. Además, Cecotec recalca que el uso de este tipo de motores “se traduce en un mantenimiento mínimo y una vida útil más larga”.

Sistemas duales y espacios flexibles. Özden destaca que el sistema dual de Corberó permite que “un mismo compartimento pueda funcionar como frigorífico o congelador según la necesidad”. Samsung también habla de la función Cool Select+, que permite adaptar el congelador a 4 modos e incluso convertirlo en frigorífico para almacenar más productos frescos. Por su parte, Amendola destaca de la incorporación de compartimentos de temperatura flexible de Hisense.

Más espacio interior. TCL se detiene en el desarrollo de frigoríficos con un di-

FOTO: BEKO



FOTO: FRECAN



FOTO: LG



seño interior optimizado, como los MegaSpace, capaces de ofrecer "hasta un 30% más de capacidad en un formato similar al de otros modelos", como respuesta al reducido espacio que ofrecen las cocinas de muchas viviendas.

Sin abrir la puerta. Parada se detiene en soluciones como InstaView y Door-in-Door de LG, que "permiten acceder rápidamente al interior de la nevera sin abrir del todo la puerta, evitando la pérdida de frío y reduciendo el consumo de energía". Igualmente, Samsung dispone de la tecnología AI Vision, que permite ver desde el móvil qué hay en el frigorífico, sin necesidad de abrir la puerta, además de controlar las fechas de caducidad para evitar el desperdicio de alimentos.

Frigoríficos inteligentes. Amendola destaca los frigoríficos inteligentes de Hisense, que disponen de funciones avanzadas como gestión de inventario o recordatorios de alimentos próximos a caducar. Asimismo, Samsung habla de la inclusión en sus frigoríficos de las pantallas AI Home, que "ayudan a los usuarios a encontrar recetas para

aquellos alimentos que tienen en su nevera, reconocidos previamente, para evitar que caduquen".

Soluciones profesionales. López destaca el lanzamiento de soluciones profesionales de cocina para el hogar. Esto se concreta en dispositivos como los abatidores de temperatura y los cajones de vacío del Sistema Vitality de Smeg. Estas soluciones permiten bajar rápidamente la temperatura de la comida recién cocinada y conservarla al vacío para prolongar la frescura sin perder calidad ni sabor, ya que estos sistemas permiten conservar mejor las propiedades organolépticas y nutricionales de los alimentos.

Cocción

Éstas son algunas de las novedades que estamos viendo en los distintos productos que conforman esta familia.

Placas

Francesca de Santis, General Manager Iberia de Elica, explica que los avances en esta familia apuntan claramente en

una dirección: hacer la cocción más segura, controlada y saludable. Éstas son algunas de las innovaciones que lo permiten:

Triunfo de la inducción. La inducción se ha convertido en el estándar en esta categoría. "La inducción es una tecnología clave por su elevada eficiencia en la transferencia de calor frente a otras soluciones", indica Taurus. Además, es una tecnología mucho más segura que otras. "Las placas de inducción permiten cocinar los alimentos de forma rápida y uniforme, ajustando automáticamente la temperatura y dejando la superficie fría al tacto fuera de la zona de cocción, lo que reduce riesgos y facilita el uso diario", comenta Sin.

Zonas 'maxi' y flexibles. La mayoría de los fabricantes disponen de referencias con zonas de gran tamaño. Por ejemplo, algunas marcas ofrecen placas con zonas de 32 cm de diámetro. "Mantienen una temperatura uniforme en paellas, planchas o recipientes grandes", detalla Garrido. Y también hay muchas enseñas que cuentan con zonas flexibles, gracias a tecnologías que combinan y activan automáticamente las zonas según el tamaño del recipiente, evitando ajustes manuales, como explica la responsable de Fagor.

FOTO: TAURUS



Programas automáticos y funciones especiales. Taurus destaca avances como los programas automáticos, "que ajustan tiempos y parámetros según el tipo de alimento o carga"; la función booster; o los sistemas de sensores y de seguridad, como detección de recipiente en inducción, protección contra sobrecalentamiento, bloqueo infantil o indicadores de calor residual.

Igualmente, De Santis destaca los programas específicos para distintos tipos de alimentos, que "permiten cocinar con confianza, incluso a usuarios sin experiencia"; o los sistemas de apagado automático, que reducen el riesgo de accidentes.

Garrido también habla de funciones como Stop&Go, que permite pausar la tarea y reanudarla recordando las configuraciones activadas en cada zona; o las temperaturas predefinidas para fundir (42 °C), fuego lento (70 °C) o cocción suave (94 °C).

Teka también habla de los programas asistidos con funciones de acceso directo, que facilitan la elaboración de recetas. Por ejemplo, explica que su placa MestrePaeller permite preparar arroces y paellas en su punto.

Todo ello, sin olvidarnos de funciones ya habituales, pero muy apreciadas,

FOTOS: HAIER



como autoencendido, pausa y mantenimiento del calor, booster para extra de potencia, temporizador, desconexión automática de seguridad o bloqueo para niños, como apunta Özden.

Controles precisos. Vilanova señala que "se desarrollan soluciones que ofrecen un control preciso y seguro de la cocción, con resultados homogéneos incluso para usuarios sin experiencia". Al hilo de ello, Fran Sánchez, responsable de Marketing de Frecan, indica que la firma se enfoca en el desarrollo de placas de inducción con controles intuitivos y precisos, a través

de sistemas de control deslizante. En una línea similar, Taurus pone el acento en importancia de tener un control preciso, especialmente a baja potencia. "Tecnologías como Low Power Continuous Heating permiten un calentamiento estable y continuo en niveles bajos, ideal para derretir, mantener caliente o cocinar a fuego lento sin saltos de potencia", apunta la compañía.

Conexión con la campana. El responsable de BSH España destaca las ventajas que ofrece la conexión entre placa y campana, ajustando automáticamente la potencia de extracción "para garantizar un ambiente libre de humos en la cocina, sin intervención del usuario". Frecan también apuesta por la conexión de placa y campana extractora, facilitando el control de ésta desde la placa, gracias a su tecnología H-Connect. Igualmente, López habla de la tecnología Auto-Vent 2.0 de Smeg, que conecta sus placas y campanas mediante bluetooth, "regulando automáticamente la potencia del ventilador en función de la temperatura y el nivel de cocción seleccionado".

Campana integrada... e incluso horno. El responsable de Franke destaca las placas con campana integrada, que funcionan como un único sistema. "La campana se activa automáticamente al encender la placa y ajusta la extracción según la potencia de cocción. Además, las soluciones de placa con campana integrada favorecen una mayor integración visual y mejoran el

FOTO: TCL



bienestar en el hogar gracias a menos ruido, menos olores y un mayor confort", pormenoriza.

La General Manager Iberia de Elica también se detiene en sus placas aspirantes, que "permiten cocinar de forma más fluida, limpia y organizada. Y un paso más allá, habla de su Lhov, "que integra placa, horno y aspiración en un único sistema". "Responde a una necesidad creciente de eficiencia: menos dispositivos, menos gestiones y más tranquilidad en el uso diario", añade.

Avances también en gas. Aunque las placas de inducción se imponen en el mercado, todavía hay muchos usuarios que prefieren las soluciones de gas. Aquí también hay innovaciones. Por ejemplo, Cecotec destaca la incorporación de sistemas de seguridad como el apagado automático. Y el portavoz de BSH España habla de su tecnología Step Valve, que hace que la regulación la intensidad de la llama sea más intuitiva, "permitiendo un control preciso y estable durante toda la preparación", expone.

Campanas extractoras

La facilidad de manejo y la reducción de la rumorosidad son las dos palancas de innovación en la extracción de humos.

Control sencillo. Simplificar el control de la campana es una de las prioridades de los fabricantes. "Aportamos soluciones que automatizan funciones y se integran de forma natural en la cocina, permitiendo que el usuario se centre en cocinar sin preocuparse por la extracción", comenta el responsable de Marketing de Frecan. Esto se traduce en controles táctiles precisos y retroiluminados y sistema de control de la campana desde la propia placa, apps o incluso desde altavoces inteligentes como Alexa, permitiendo manejar remotamente funciones, velocidad e iluminación, como apunta Sánchez.

Taurus también resalta los avances en cuanto al control gestual, "que permite manejar la campana sin tocarla, mejorando la higiene y evitando marcas", además de facilitar su utilización. Y Cecotec también ha incorporado control gestual para encender y apagar sus campanas, e incluso control por voz.

Menos ruido. La reducción de la rumorosidad es uno de los aspectos en los que más trabajan los fabricantes. También destaca la incorporación de motores sin escobillas o brushless, "que aportan mayor confort de uso" al reducir el ruido, además de presentar consumo energético más ajustado.



FOTO: TCL

Esto es especialmente importante en los hogares actuales, donde las cocinas abiertas se abren a salones que, a la vez, son espacios de trabajo.

Iluminación. La iluminación ya no solo sirve para ver mejor mientras cocinamos, sino que también juega un papel relevante en la ambientación, especialmente en el caso de las cocinas abiertas, que cada vez adquieren mayor protagonismo. Esto se traduce en la incorporación de iluminación led regulable en intensidad y temperatura de color, "que reduce consumo y se adapta a cada momento", especifica el responsable de Frecan.



FOTO: TEKA

Sin salida exterior. Otro de los grandes avances de los últimos años es el desarrollo de campanas que no requieren de salida de humos al exterior, gracias a filtros de carbón activo.

Conexión con la placa. Como hemos visto antes, la conexión con la placa y el ajuste automático de la extracción es otra de las innovaciones.

Nuevos formatos. En el mercado han irrumpido con fuerza nuevos formatos poco habituales hasta ahora, como las placas con extracción integrada o las campanas de techo.

Hornos

Los fabricantes apuestan por simplificar el uso de estos aparatos, con el objetivo de que cualquier usuario, incluso sin experiencia, pueda sacarles el máximo partido.

Multifuncionalidad. La Directora de Marketing de Smeg destaca el desarrollo de hornos que combinan cocción tradicional, vapor y microondas para reducir tiempos sin perder calidad, como en el caso de su tecnología Galileo Multicooking. "Esto no solo optimiza tiempos, reduciendo hasta un 70% la duración de los ciclos, sino que garantiza resultados profesionales con



FOTO: BSH



FOTO: CORBERO

gran precisión, control y versatilidad", anota.

Teka también apuesta por los hornos multifunción, con referencias como los hornos AirFry, SteakMaster, Maestro-Pizza o SteamGourmet, Y Haier cuenta con la gama Steam Fresh ID, que integra funciones como Steam Control, Refresh Steam y AirFry XL, "que permiten

cocciones más saludables, precisas y versátiles".

Manejo sencillo y mejores resultados. "Uno de los principales frenos para muchos usuarios es la falta de confianza: no saber si el plato va a quedar bien, si se va a pasar o si requiere demasiado tiempo y atención. Por eso, la evolución de los hornos va hacia soluciones



FOTO: CANDY (GRUPO HAIER)

FOTO: BSH



que acompañan al usuario y simplifican el proceso”, reseña Samsung. Esto se consigue a través de programas pre-configurados que guían paso a paso e interfaces claras, con displays LCD táctiles, sencillos de manejar.

Taurus también apunta en esta dirección. “Los hornos evolucionan hacia una experiencia más guiada e intuitiva, con interfaces claras, funciones asistidas y ajustes sencillos que reducen errores, mejoran la consistencia de los resultados y aumentan la seguridad”, junto con “ayudas como avisos, temporización y sistemas que facilitan la limpieza”, indica la compañía.

La responsable de Elica destaca la inclusión de “programas automáticos que permiten seleccionar el tipo de cocción o preparación y dejar que el electrodoméstico gestione el resto, garantizando resultados óptimos sin complicaciones”. Asimismo, los hornos AirFry, SteakMaster, MaestroPizza o SteamGourmet de Teka incorporan programas asistidos para facilitar la elaboración de determinadas recetas.

Igualmente, la Directora de Marketing de Smeg cita algunas de las funciones inteligentes de sus hornos, “como la cocción automática con 150 recetas preprogramadas; la función Multistep,

que combina diferentes técnicas —tradicional, vapor y microondas— en secuencia para optimizar sabor, textura y tiempos; y la función Multitecnológica, que permite utilizar todas las tecnologías al mismo tiempo”.

También habla de funciones como el sistema de carga de agua Fill&Hide, que permite añadir agua al horno con la puerta cerrada y sin interrumpir el ciclo; o la función Sametime, “un algoritmo que organiza la cocción de varios alimentos a la vez para que todo esté listo al mismo tiempo”.

Por su parte, el Director de Marketing de Beko Europe destaca los hornos con “displays intuitivos, programas automáticos y accesorios como la sonda de temperatura, que permiten cocinar recetas con precisión sin necesidad de experiencia”, ajustando el tiempo y la intensidad de la cocción según la receta que se esté ejecutando.

Haier cuenta con la tecnología Bionico, basada en sensores y el uso de vapor, que ajusta automáticamente el proceso en función del alimento, con el fin de que el usuario tenga que intervenir lo menos posible. Incluso es posible controlar la evolución de la cocción desde apps móviles. Por ejemplo, algunos de sus hornos están

equipados con la cámara Bionic Vision son capaces de reconocer el tipo de alimento, ajustando automáticamente los parámetros necesarios gracias a la sonda que controla la acción y la tecnología Bionic Precision. “Este proceso se apoya en Bionic Intelligence, que se conecta con la app hOn para sugerir recetas, guiar los pasos y avisar en los momentos clave. Así, el usuario no necesita comprobar continuamente el

FOTO: FRECAN



horno ni preocuparse por el resultado final”, precisa la firma.

Asimismo, Amendola habla de sus hornos Hi8 conectados, “que permiten seleccionar recetas, ajustar programas desde el móvil e integrar la cocción con la planificación del frigorífico inteligente para lograr resultados saludables y consistentes”. Y lo mismo sucede con los hornos Instaview de LG. “Permiten control remoto, descarga de recetas y cocción automática para mayor comodidad del usuario”, explica Parada.

Cocción ‘dual’. Algunos hornos incluyen funciones que permiten cocinar simultáneamente dos platos distintos, con tiempos y temperaturas independientes. “Ayuda a adaptarse mejor a ritmos más ajustados y a una cocina más práctica en el día a día”, comenta Samsung.

Limpieza fácil. De Santis pone el acento en la incorporación de sistemas de limpieza asistida que facilitan esta tarea. Por ejemplo, la Directora de Compras de Gama Blanca cita la limpieza por hidrólisis AquaSense o mediante pirólisis Self-Clean. Además, reseña que esto se completa con detalles como revestimientos de esmalte fácil de limpiar o la incorporación de guías extraíbles que facilitan la limpieza y manipulación de las bandejas. Igualmente, la responsable de Fagor habla de sus tecnologías de limpieza Steam-Clean o EasyClean.

Innovación también en microondas. Cecotec pone el foco en algunas de las novedades que traen sus microondas, como programas automáticos y bloqueo infantil. Y la responsable de Cobrebró subraya la amplia oferta de microondas, “con diferentes capacidades, menús automáticos, integrables o de sobremesa y con plato o sin plato”.

Por otro lado, Parada habla de los microondas LG con tecnología de convección 4 en 1, que combinan horno, microondas, grill y multifunción. “Hacen la cocina más rápida y saludable, al ofrecer una exclusiva tecnología Smart Inverter, que descongela, calienta y cocina de manera uniforme, evitando zonas frías y sobrecocción. Y permiten cocinar hasta 1,6 veces más

FOTO: SAMSUNG



rápido, con un ahorro de hasta el 28% de electricidad, haciendo el uso diario más eficiente. Además, su función Air Fryer reduce la necesidad de aceite, logrando platos más crujientes y saludables sin renunciar al sabor”, especifica.

Apuesta por la conectividad y la IA

La conectividad y el uso de la IA son dos de los principales motores de innovación en línea blanca. Muchos fabricantes no se limitan a introducir funciones de conectividad, sino que apuestan por la creación de ecosistemas que integran todos sus electrodomésticos.

Por ejemplo, LG cuenta con la plataforma ThinQ. “Permite conectar y gestionar de forma sencilla todos los electrodomésticos desde cualquier lugar, tanto a través de la aplicación

como de auxiliares de voz como Alexa o Google Assistant. A través de la aplicación, los usuarios pueden gestionar los electrodomésticos a distancia, hacer un seguimiento del consumo y recibir avisos y recomendaciones sobre su mantenimiento. Y servicios como ThinQ Care ayudan además a prever posibles averías prolongando la vida útil del producto y generando menos preocupaciones a largo plazo”, explica la Marketing Manager de Home Appliance de LG España.

Lo mismo sucede con Home Connect de BSH, que permite controlar desde una sola app los electrodomésticos de todas las marcas del grupo: Bosch, Balay, Siemens y Gaggenau. A través de ésta se puede iniciar, detener y seleccionar programas, configurar temporizadores y recibir notificaciones push



FOTO: FAGOR

cuando finalice el programa, etc. Además, se puede conectar con asistentes de voz como Amazon Alexa o Google Home. La compañía también está aprovechando el potencial de la IA con soluciones como su Asistente de energía, que ayuda al usuario a gestionar mejor el consumo; o los hornos Siemens con cámara integrada, que utilizan IA para reconocer los alimentos y ajustar automáticamente los parámetros de cocción.

La apuesta de Samsung se concreta en SmartThings, su plataforma de hogar conectado. "Los electrodomésticos dejan de funcionar de forma aislada y pasan a integrarse en un mismo ecosistema, lo que facilita tener una visión más clara de lo que ocurre en el hogar y gestionarlo de forma sencilla", apunta la compañía.

En cuanto al uso de la IA, Samsung indica que "se utiliza sobre todo para aprender de los hábitos de uso y optimizar el funcionamiento del producto". "En la práctica, esto se traduce en recomendaciones de programas, ajustes automáticos y experiencias más personalizadas, además de ahorro", afirma. Por ejemplo, en frío tiene las tecnologías AI Hybrid Cooling, AI Energy Mode o AI Vision.

FOTO: TEKA



FOTO: LG

Hisense cuenta con ConnectLife, que permite controlar y programar todos sus electrodomésticos desde el móvil, monitorizar su estado y uso e incluso integrarse con asistentes y dispositivos como Google Home. Por ejemplo, permite regular la temperatura del frigorífico y congelador; iniciar a distancia el ciclo de lavado o secado, recibiendo la ayuda de la app para elegir el programa más adecuada según los tejidos y cantidad de ropa; programar el lavavajillas para que funcione en las franjas horarias de mayor ahorro; o terminar de hornear la comida justo antes de llegar a casa.

HomeWhiz es la propuesta de Beko. "Los usuarios pueden controlar y personalizar sus electrodomésticos desde el móvil, acceder a programas adicionales, recibir recomendaciones o gestionar el consumo de forma más eficiente, así como monitorizar el consumo energético", aclara Royo. En cuanto al uso de la IA, reseña que permite que los electrodomésticos aprendan de los hábitos del usuario y se adapten a ellos. Esto se materializa, por ejemplo, a través de tecnologías como Adaptive Wash o Precision Dry, que optimizan automáticamente los ciclos de lavado y secado.

Smeg cuenta con la app SmegConnect, que permite controlar y monitorizar sus electrodomésticos desde cualquier lugar desde dispositivos móviles. "Gracias a esta plataforma, el usuario puede gestionar su horno, lavavajillas u otros aparatos de forma remota, programar funciones, recibir notificaciones y optimizar su uso diario con mayor flexibilidad y autonomía. En el caso de los hornos conectados con WiFi, además del control técnico, SmegConnect permite compartir recetas, listas de la compra o recomendaciones a través de redes sociales como Facebook o WhatsApp, integrándose así con los hábitos del estilo de vida actual", comenta López.

En el caso de Haier, todo se articula a través de hOn, "pieza centra de un ecosistema transversal que conecta Haier, Candy y Hoover en una misma plataforma", indica el grupo. "La app no solo permite controlar y monitorizar los electrodomésticos, sino también integrar soluciones como la energía fotovoltaica o la aerotermia, facilitando una gestión

más eficiente del hogar. Además, es una plataforma en constante evolución. El ecosistema del grupo ya supera los 10 millones de usuarios conectados en Europa, lo que nos permite aprender de millones de interacciones y personalizar cada vez más la experiencia. Esta inteligencia se aplica a todas las categorías: en lavado, las lavadoras conectadas utilizan IA para ajustar automáticamente los ciclos y mejorar la eficiencia; en cocina, Bionic Intelligence personaliza la experiencia culinaria; y en frío, la conectividad facilita un control más preciso de la conservación y el uso diario", desgrana la compañía.

Elica cuenta con la plataforma Connex, a través de la que los usuarios pueden interactuar con sus electrodomésticos, monitorizar su funcionamiento, recibir notificaciones, acceder a consejos de uso y optimizar el rendimiento de sus productos. Además, De Santis indica que "la inteligencia integrada permite que los dispositivos se adapten al comportamiento del usuario, ajustando automáticamente parámetros como la aspiración o el consumo energético".

TCL ha creado un ecosistema en el que se interrelacionan sus televisores, electrodomésticos y dispositivos móviles, donde la IA conecta todos los elemen-

FOTO: FRANKE



tos, aprendiendo del usuario y adaptándose a sus necesidades. Por ejemplo, conectividad WiFi permite controlar y supervisar todo el proceso de lavadoras y secadoras desde el smartphone, combinándose con sus sensores y programas inteligentes para cuidar las prendas y mejorar los resultados.

Algunos de los electrodomésticos Teka también ofrecen control remoto mediante app, seguimiento del estado del aparato o recepción de avisos, "lo que facilita la planificación de las tareas domésticas incluso cuando el usuario no está en casa", apunta la firma.

Frecan también está apostando por la conectividad en sus campanas. Por un lado, ofreciendo control mediante una app que permite gestionar funciones, iluminación y velocidad de forma remota. Por otro, gracias a la compatibilidad con Alexa, que facilita el control por voz.

Por su parte, Cecotec está trabajando para añadir nuevas aplicaciones, como control remoto y monitorización desde el smartphone, información del consumo energético, la incorporación de recetas digitales en la gama de cocción o la integración con otros dispositivos inteligentes del hogar.

FOTO: TAURUS



FOTO: TCL



FOTO: ELICA

