

Los electrodomésticos de cocción alcanzan un crecimiento sostenido

A close-up photograph of a person's hands pouring a variety of chopped vegetables, including carrots, green beans, and peas, from a wooden cutting board into a stainless steel pot of boiling water on a black induction cooktop. In the background, there are more fresh vegetables like lettuce and tomatoes on another cutting board, and a white pot with a lid is visible on the left side of the stove.

La cocina no ha dejado de adquirir protagonismo en los hogares españoles, convirtiéndose en el corazón de la casa y reinventándose, especialmente a partir de la crisis. Los electrodomésticos del área de cocción (campanas, encimeras y hornos) atraviesan una época dulce.

Los datos de los que disponemos, correspondientes al ejercicio 2016 en la categoría de Línea Blanca, en general, hablan de una innegable recuperación, que se tradujo en un aumento del 3,8% en valor de la facturación del sector, hasta alcanzar los 1.566 millones de euros. Las dudas y las incertidumbres han dado paso a una confianza dentro del sector, tras tres años consecutivos con cifras positivas.

Si nos fijamos en las unidades, el análisis también resulta positivo. En 2015 se vendieron 6.618 millones de unidades, frente a los 6.404 de 2016. Un crecimiento en todas las variables que sólo nos hace prever un 2017 en la misma línea de recuperación.

Presente optimista

Observemos ahora los datos de los que ya dispone Anfel para el presente ejercicio. El crecimiento de facturación acumulado desde enero a julio es del 3,03% si atendemos a los valores, y del 2,93% atendiendo a las unidades. Ambas cifras mantienen la tendencia de 2016, y nos permiten ser optimistas de cara al final del presente 2017, que promete ser un ejercicio, como mínimo, tan positivo como el anterior.

Ahora concretaremos más, centrándonos en las diferentes categorías de producto, especialmente en la cocción, que es el segmento que hoy nos concierne. Las cocinas suman un espectacular crecimiento acumulado desde enero a julio del 25,28%.

Las vitrocerámicas, sin embargo, han visto caer sus ventas un 2,36% en lo que va de año, y sin duda ha sido a favor del aumento de la inducción, que gana cada vez más aficionados, creciendo un 15,26%. El resto de encimeras crecieron un 4,27% hasta el mes de julio, logrando un significativo incremento total de las encimeras del 5,69%. Por lo que se refiere a los hornos, también han logrado una evolución positiva en lo que va de 2017, aumentando sus ventas en unidades un 6%; y finalmente las campanas también crecieron, un 3,82%.

Con estos datos podemos afirmar sin miedo que la Línea Blanca en general, y los segmentos de cocción en particular, continúan por la senda del crecimiento, y que el consumidor continúa apostando por la renovación y la innovación en la cocina, tanto en el mercado de obra nueva como en el de rehabilitación.

Innovación y diseño

En la cocina todos los elementos que la componen son fundamentales, y cada uno evoluciona siguiendo unas tendencias en común, que se han hecho más evidentes en los últimos tiempos. La cocina es un lugar de reunión y disfrute, donde compartir momentos con la familia y los amigos, y se ha convertido en un espacio abierto, versátil y vivo. Resulta fundamental un ambiente agradable, libre de obstáculos y lo más silencioso posible en cuanto al funcionamiento de los electrodomésticos, tal es el caso de las campanas, que proporcionan cocinas libres de humos y olores, además de eliminar cada vez más obstáculos y ruidos innecesarios.

La línea blanca en general, y los segmentos de cocción en particular, continúan por la senda del crecimiento

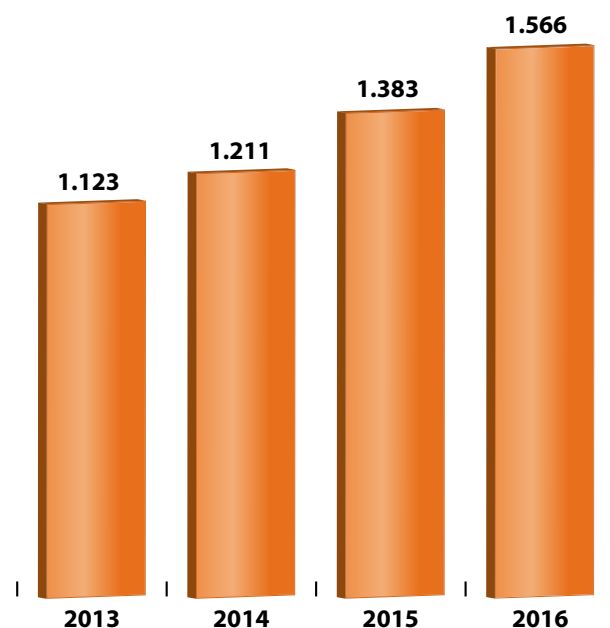
Por lo que se refiere a las encimeras, están evolucionando mucho en los últimos años, ofreciendo múltiples posibilidades e introduciendo innovaciones muy significativas. El concepto de encimera ha cambiado mucho en los últimos años. Hasta hace bien poco, la elección se reducía a escoger entre una placa de gas o vitrocerámica, añadiéndose más tarde la inducción, así como las diferentes posibilidades en cuanto al número de fuegos. Ahora tenemos muchas más opciones. Las zonas flexibles permiten combinar varias áreas de cocción para obtener una más grande, ideal para recipientes de dimensiones mayores. Además existen los sensores de control de temperatura, que permiten que los alimentos no excedan su punto de cocción ni se quemen, e incluso sensores de fritura que permiten mantener el aceite a temperatura óptima durante la cocción.

Además, la tecnología de inducción se está haciendo con un importante hueco en el mercado de las encimeras. Según datos de Anfel, una de cada tres encimeras que se venden es de inducción, su penetración se está incrementando año tras año hasta estimar que en la actualidad es del 50%. Ahora mismo las placas de inducción están cerca de alcanzar el volumen de las vitrocerámicas radiantes, pero representan una facturación de casi el doble. La inducción supone casi un 40% de

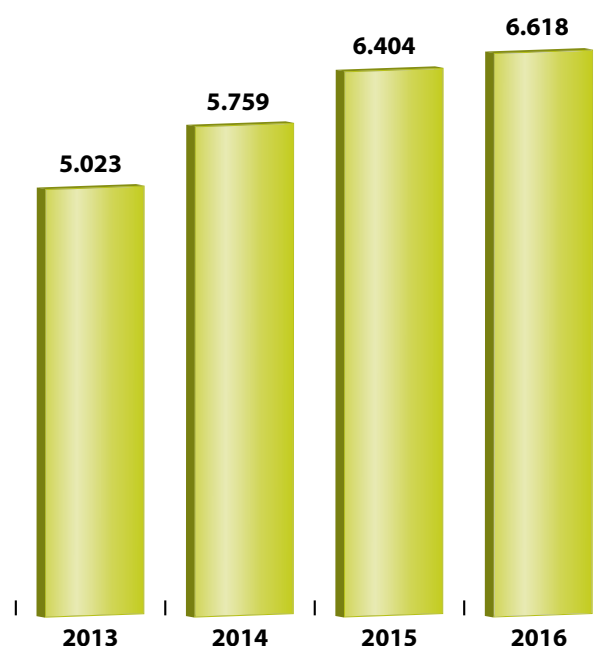
las unidades vendidas pero más de la mitad en cuanto a valor. Se trata de un segmento que aún tiene un gran recorrido por delante, ya que aporta un mayor rendimiento y eficiencia energética, algo que cada vez importa más al consumidor; y además son fáciles de limpiar y seguras, ya que se calienta solo el recipiente, pero no la placa. También se caracterizan por la rapidez de llegada a temperatura de la zona, el control más preciso de la potencia y una menor pérdida residual de calor.

Los aparatos de la familia de cocción tienen una larga vida, ya que los usuarios sólo acostumbran a sustituirlos cuando

MERCADO ESPAÑOL DE LÍNEA BLANCA. 2013-2016
Facturación (millones de euros)



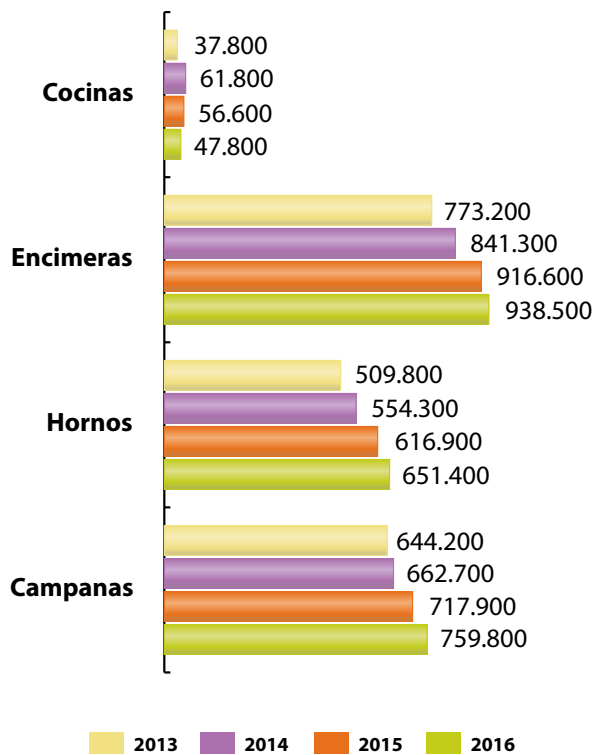
Unidades (millones)



Fuente: Anfel. Elaboración Electromarket.

MERCADO ESPAÑOL DE COCCIÓN. 2013-2016

Unidades



Fuente: Anfel. Elaboración Electromarket.

remodelan sus cocinas. Por eso, es esencial adquirir aquellos equipos que mejor se adecuen a sus necesidades. La labor del prescriptor es fundamental en este momento, y resulta importantísimo que, junto a un buen surtido de producto, cuente con los conocimientos para ofrecer la información y el asesoramiento personalizado que es preciso.

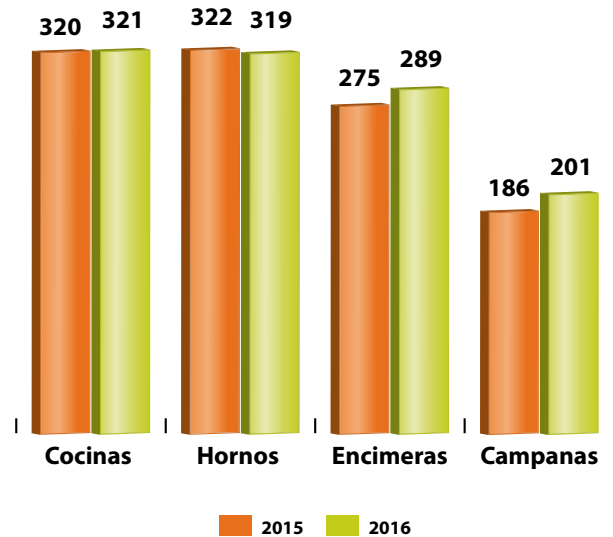
Un mercado diversificado

La variedad de hornos ha crecido en los últimos años, incorporando nuevas tecnologías de cocción y perfeccionando sus sistemas de limpieza.

Los hornos de vapor, por ejemplo, permiten cocinar de forma sana y sabrosa todo tipo de alimentos, conservando todos sus nutrientes. Además en ellos se puede cocinar usando las funciones tradicionales de un horno, pero añadiendo un aporte extra de humedad para conseguir resultados más jugosos; y dan paso a la cocción al vacío. Respecto a las diferentes tecnologías de cocción, actualmente se hacen combinaciones de resistencia con sistemas de generador de vapor; o combinaciones con microondas, que permiten mayor rapidez de cocinado, así como mejores texturas y sabores de los alimentos.

Los hornos a vapor y los equipos con limpieza pirolítica quizá sean los aparatos con mayor proyección de futuro. La pirolisis es una prestación altamente valorada por el consumidor español, y los hornos pirolíticos mantienen su alto peso en el mercado, aún

EVOLUCIÓN PRECIOS MEDIOS 2015-2016



Fuente: Anfel. Elaboración Electromarket.

cuando crecen otros sistemas de fácil limpieza de los hornos con acuálisis, suponiendo en valor algo más de un tercio del mercado. En el caso de los hornos de vapor, cada vez tienen mayor demanda, debido, entre otros factores, a la penetración de los hábitos de vida saludable en la población española, gracias a programas televisivos y otros medios de comunicación.

En el mercado hay hornos que incluyen recetas preprogramadas y asistentes, simplificando la preparación de todo tipo de alimentos. Algunos modelos también cuentan con funciones específicas, como regular la humedad y aportar un plus para conseguir texturas perfectas, especialmente en pan y repostería; así como otras funciones especiales para satisfacer necesidades muy concretas, como deshidratar frutas o hierbas aromáticas.

La tecnología se ha incorporado también al diseño, con la inclusión de paneles de mandos táctiles, algunos con apariencia similar a los smartphones, e incluso algunos modelos en los que la puerta es enteramente una pantalla táctil desde la que se controlan las funciones del horno. También la conectividad con tablets y smartphones es una nueva funcionalidad que incluyen algunos nuevos modelos. El futuro ya ha llegado a la cocción.▶

EVOLUCIÓN VENTAS POR FAMILIAS 2017. Unidades (%)

	Julio	Acumulado enero-julio
Cocinas	60,11%	25,28%
Hornos	9,08%	6,00%
Vitrocerámicas	-4,93%	-2,36%
Inducción	8,61%	15,26%
Resto encimeras	-3,25%	4,27%
Total encimeras	0,45%	5,69%
Campanas	5,88%	3,82%

Fuente: Anfel. Elaboración: Electromarket