

# Taurus, más de 50 años acompañándonos en la cocina



***Con productos como su robot de cocina Mycook Touch o las batidoras de vaso, Taurus se posiciona como una de las principales compañías del sector PAE cocina. Le avalan la experiencia de sus más de 50 años de vida.***

**D**ice la RAE que la experiencia es una “práctica prolongada que proporciona conocimiento o habilidad para hacer algo”. Dice la sabiduría popular, que es un grado. Sea como fuere, de lo que no hay duda es que los más de 50 años de trayectoria en el mercado PAE han situado a Taurus como uno de los imprescindibles de los hogares españoles. Desde su Dirección de Marketing resaltan que los puntos fuertes de Taurus son “la apuesta por la innovación y la calidad, y la garantía de una marca fabricante con una trayectoria de más de medio siglo”. Todo ello ha convertido a Taurus “en una de las marcas líderes de cocina, que

ofrece productos que facilitan a los consumidores sus tareas diarias en la cocina y le ayudan a conseguir el mayor rendimiento de sus productos, con prestaciones prácticas, diseños ergonómicos e información útil sobre consejos y recetas de cocina”.

### **La innovación, clave**

De hecho, aseguran desde Taurus que “la innovación, tanto en el campo del diseño como en el de la aplicación de funcionalidades de los productos”, ha sido la clave para mantener el crecimiento del PAE durante los años de crisis, “y han servido de motor a la hora de creación de valor en el sector”, añaden.

En este sentido, “2017 ha sido un buen

“Las batidoras, en todas sus tipologías, también han sido de los productos más vendidos de nuestro catálogo”

año para Taurus, con un crecimiento global de la marca en todas las categorías de PAE, y especialmente en cocina, en las familias de preparación de alimentos”. De cara al 2018, los objetivos son claros: “Queremos consolidar el ritmo de crecimiento de los últimos años”.

### MyCook

Comentan desde la Dirección de Marketing de Taurus que, en PAE cocina, “las principales novedades se han desarrollado en torno a los ejes de conectividad, facilidad de uso y cocina saludable”. Un claro ejemplo de ello es Mycook Touch, el robot de cocina “smart” con conexión Wi-Fi, recetas ilimitadas y pantalla táctil. “Los robots de cocina Mycook lideran las ventas de su categoría y es una gama de generación de valor importante para la marca”, detallan. Por ello, desde Taurus no dejan de mejorar sus prestaciones en cuanto a diseño de software y de usabilidad. Entre las últimas innovaciones, y apostando por la comida sana, algo que demanda la sociedad actual, Mycook Touch ha incorporado la funcionalidad nutricional, “algo único en la categoría de robots”, que permite contar con una completa e útil información nutricional detallada de las recetas que se elaboran. “Ahora, comer bien es mucho más fácil que nunca,



ya que pones los ingredientes, seleccionando su calidad al gusto, y ya puedes cocinar de la forma más inteligente”.

### Batidoras de vaso

Otro de los productos estrella de PAE cocina son las batidoras, en todas sus tipologías: de varilla, de vaso y de repostería. “Estos productos también han sido de los más vendidos de nuestro catálogo. Esto ha hecho que sigamos apostando por ellas y ampliamos la familia de batidoras de vaso entrando en nuevos segmentos de producto, con la batidora de vaso profesional Active Professional 1500, o la batidora de vaso de uso individual Shake Away”. Recientemente, Taurus también ha presentado su nueva gama de batidoras de 1000 W, Bapi 1000 Luxe Plus Inox, Bapi 1000 Plus Inox y Bapi 1000 Inox. La nueva línea cuenta con unas cuchillas de doble acción, que permiten picar cualquier alimento rápidamente, obteniendo texturas homogéneas y finas. Estas son solo algunas de las opciones de Taurus para nuestra cocina, pero la realidad es que la compañía cuenta con un amplio catálogo que esperan seguir ampliando. “De cara a la campaña de Navidad, estamos trabajando en nuevos lanzamientos de productos que aporten nuevos diseños y funcionalidades que mejoren el día a día de los clientes”. ▶

“Las principales novedades se han desarrollado en torno a los ejes de conectividad, facilidad de uso y cocina saludable”

