

Cecotec, a la vanguardia tecnológica en PAE Cocina

La categoría de PAE Cocina de Cecotec se compone de una gran variedad de productos a la vanguardia tecnológica con los que la compañía responde a las necesidades de todos los hogares.



Robots de cocina, ollas GM programables, barbacoas eléctricas, gofreras o vinotecas. Estos son solo algunos ejemplos del amplio catálogo de PAE Cocina de Cecotec que, tal y como señalan desde el Departamento de Producto, “diseña cada detalle para adaptar los electrodomésticos a la demanda cambiante”. Una demanda, la de los usuarios, que se centra en tener productos que les hagan la vida más sencilla: “Los clientes buscan productos funcionales que faciliten el día a

día en la cocina. Por ello, en Cecotec ofrecemos dispositivos con una gran usabilidad y diversidad de funciones, que presenten también altas prestaciones en diseños de vanguardia”. Auguran, asimismo, que esta tendencia seguirá creciendo, por ello, desde la compañía siguen trabajando para “adaptarse al consumidor en cada momento y regalar tiempo al usuario con productos innovadores a la vanguardia tecnológica. Diseñamos las novedades para que presenten una mayor usabilidad y diseños más sofisticados para todos los gustos”.

Dispositivos únicos

La tendencia es que la demanda del PAE Cocina siga creciendo. Por ello, en Cecotec lanzan novedades continuamente para adaptarse al consumidor en cada momento. “La tendencia en un futuro es la de seguir innovando y ampliar las posibilidades de cada dispositivo”, señalan desde el Departamento de Producto, y añaden que uno de sus principales objetivos es “ofrecer dispositivos únicos que marquen la diferencia”. Los proyectos de la compañía se apoyan en un equipo joven de I+D+I,



ingenieros industriales, diseñadores de producto, expertos en marketing... "que trabajan para superarse en cada producto con una gran pasión por la tecnología, precisión, entrega y perfeccionismo". Innovación, versatilidad y facilidad de uso son algunas de las características indispensables en los dispositivos Cecotec, que buscan, también, la satisfacción de los usuarios. "En Cecotec hemos convertido en asequibles productos de alta gama a un precio justo (Real Honest Pricing), para que todos los hogares puedan disfrutar de los últimos avances tecnológicos", indican. Todo ello sin olvidar el diseño de los productos, ofreciendo diseños de vanguardia que a su vez permiten un uso muy sencillo. "Ofrecemos una gran variedad de modelos de cada gama para que se adapten a todos los hogares y queden bien en todo tipo de cocinas".

Amplio abanico de PAE Cocina

La amplia gama de productos de cocina de Cecotec tiene muy buena acogida en el mercado, principalmente los robots de cocina. De entre ellos destaca el robot de cocina Mambo que, en muy poco tiempo, "ha revolucionado el sector y se ha convertido en todo un éxito de ventas". Con 23 funciones, permite hacer todo tipo de elaboraciones. Asimismo, dispone de 10 niveles de temperatura y un innovador sistema de superpotencia del motor para conseguir los mejores sabores. Incorpora también una cuchara MamboMix, para amasar y remover, y una jarra de acero inoxidable con capacidad de 3,3 litros.

Recientemente, la compañía también ha sumado a la gama de cocina nuevas referencias como las cafeteras Coffee 66 Heat y Smart, las batidoras de mano PowerGear 1500 XL, las barbacoas eléctricas PerfectSteak, las gofreras y creperas de Fun Cooking, las vinotecas Grand Sommelier y las nuevas freidoras dietéticas Cecofry Compact Rapid. Estas novedades se suman al amplio catálogo de robots de cocina, batidoras extremadamente potentes, microondas, cafeteras megaautomáticas, licuadoras y una gran variedad de dispositivos a la última en tecnología.

Más referencias

Así, para los amantes del vino, las nuevas vinotecas Grand Sommelier mantienen el vino siempre a la temperatura adecuada. Los modelos están disponibles en 25, 33 y 48 litros de capacidad, y sus diseños están pensados para todos los hogares, con acabados en madera y cristal y baldas de acero inoxidable o madera. Para que el sabor del vino no se altere y no interferir en el proceso de maduración del caldo, incorporan luz LED de bajo consumo, sin frecuencia azul. Además, incluyen la tecnología Motionless y sistema de apertura lateral FullOpen de 180º, que permite sacar, poner y limpiar las baldas y el vino de forma mucho más cómoda.

Cecotec también ha ampliado la gama de batidoras de mano. Las nuevas PowerGear 1500 XL y PowerGear 1500 XL Pro destacan por su motor de 1500 W y están diseñadas con un sistema de transmisión de engranaje metálico que evita que se pierda potencia en la transmisión y garantiza un funcionamiento más seguro con el sistema de cierre Fix Plus. Asimismo, disponen



de una cuchilla de cuatro hojas, para conseguir un triturado más profesional, con recubrimiento de titanio que mejora la dureza y mantiene el afilado por más tiempo. Su pie XL extralargo consigue una mayor comodidad en su uso y evita salpicaduras. Además, tienen hasta 21 velocidades para adaptarse a cada receta. Finalmente, en la categoría de Fun Cooking también hay novedades. Todos los modelos tienen en común una gran funcionalidad, alta calidad, un precio justo y un diseño para todas las cocinas. Son el complemento perfecto para las recetas de repostería, permiten una fácil limpieza y hacen de la cocina una tarea más divertida. Entre los nuevos lanzamientos se encuentra Fun Gofrestone 3in1, una nueva gofrera eléctrica circular que además de gofres caseros también permite disfrutar de muffins en forma de corazón y donuts

En Cecotec lanzan novedades continuamente para adaptarse al consumidor en cada momento

gracias a su diseño con placas intercambiables. También está Fun Gofrestone Double, otro nuevo modelo para hacer dos gofres a la vez de forma muy sencilla, y Fun Crepestone, para elaborar crepes fácilmente. Todos los modelos incorporan revestimiento de piedra RockStone libre de PTFE y PFOA, con elevada antiadherencia y un acabado que mejora las texturas en la cocción. La gama Fun Cooking incluye también referencias como el palomitero eléctrico Fun&Taste P'corn, para hacer palomitas en tan solo dos minutos con funcionamiento por convección. ▶

gracias a su diseño con placas intercambiables. También está Fun Gofrestone Double, otro nuevo modelo para hacer dos gofres a la vez de forma muy sencilla, y Fun Crepestone, para elaborar crepes fácilmente. Todos los modelos incorporan revestimiento de piedra RockStone libre de PTFE y PFOA, con elevada antiadherencia y un acabado que mejora las texturas en la cocción. La gama Fun Cooking incluye también referencias como el palomitero eléctrico Fun&Taste P'corn, para hacer palomitas en tan solo dos minutos con funcionamiento por convección. ▶

