

La gama PAE Cocina de SMEG es práctica, profesional y con diseño



Con usuarios que cada vez demandan más productos funcionales y similares a los que utilizan los grandes profesionales culinarios, la gama de pequeños electrodomésticos de SMEG ofrece a sus clientes un amplio abanico de soluciones que, aparte de dar un toque singular a la cocina, facilitan al máximo su uso y ayudan a optimizar el tiempo.

Innovación, calidad y un diseño que se desmarca de lo tradicional. Esto es lo que aporta la nueva gama PAE con la que SMEG quiere convertirse en un referente diferenciador y de valor añadido en el mercado del pequeño electrodoméstico. Además de ofrecer una familia de productos que venga a reforzar la amplia gama de soluciones que ya tienen en el mercado y que es bien conocida por usuarios y clientes finales. En un momento actual en el que la demanda de PAE cocina sigue creciendo y en donde tanto la evolución en las ventas registradas durante los últimos años como las nuevas tendencias de mercado así lo atestiguan, parece claro que el crecimiento de este tipo de productos continuará al alza. Así lo considera **Manel Orio Pedreño**, *Manager Nacional PAE de SMEG*, que apunta que, para su marca, lo importante es aportar productos “con un gran valor añadido y diferenciador para el consumidor”. Aparte de señalar el diseño y la calidad como elementos distintivos de

los electrodomésticos de SMEG: “El criterio del consumidor en cualquier decisión de compra es muy personal. Pero cuando puedes ofrecerle un producto de marca con un diseño y calidad diferencial, siempre tienes la opción de ayudar a su decisión final de compra”, concluye.

Respecto a su opinión acerca de adónde cree que irán las tendencias, en un futuro más o menos cercano, el *Manager Nacional PAE de SMEG* considera que “por la evolución y crecimiento en sus ventas, las cafeteras Espresso actualmente podría ser uno de los electrodomésticos estrella (de este futuro cercano), pero sin perder de vista la evolución de productos como las licuadoras y/o los procesadores de alimentos, debido a las nuevas tendencias que estamos vislumbrando”, apunta. De hecho, recientemente la firma ha ampliado su nueva gama de máquina de café expresso ECF01 con la incorporación de tres nuevos colores: ECF01PGEU en verde pastel, ECF01WHEU en blanco y ECF01PKEU en rosa, que se unen a las ya disponibles en rojo, negro, crema y azul pas-

tel. Unas nuevas tonalidades que permiten al usuario combinar distintas versiones en su cocina, a la vez que aportan un toque de color a un ambiente neutral. Todo ello sin perder de vista la función principal de la cafetera: poder crear un café delicioso y auténtico con facilidad, independientemente de si se trata de un expreso, un capuchino, un café con leche o un machiatto. Por otro lado, destacar que el electrodoméstico cuenta con un panel de control muy fácil de usar, con botones retroiluminados con los que es posible ajustar la configuración. También se puede mezclar la leche del café con vapor y aire para crear una espuma espesa y rica, perfecta para un cappuccino. Asimismo, esta máquina de café expreso de SMEG, que conquista por su diseño estilizado pero potente, incorpora una bomba de 1350W y tecnología Thermoblock, además de que alcanza, fácilmente, la temperatura ideal para la preparación del café en cuestión de minutos.

Junto a estos productos, Manel Orio ha adelantado que la compañía anunciará, en próximas campañas, la disponibilidad de su nueva cafetera de goteo DCF01, así como el desarrollo de nuevos elementos y accesorios que ayudarán a reforzar y crear nuevas familias para su catálogo de electrodomésticos.

Diseño de los 50's en la cocina

Otra serie de productos con los que SMEG quiere "ayudar a optimizar el tiempo a los usuarios" es la gama de robot de cocina. Así, bajo la premisa de desarrollar aparatos "para hacer tu vida más fácil y eliminar el trabajo duro de mezclar ingredientes o amasar", estos nuevos robots de cocina aúnan potencia y comodidad. Englobados en la gama 50's Style, los nuevos electrodomésticos ofrecen distintas opciones óptimas para cada hogar, entre ellos, el modelo SMF02, diseñado en rojo, negro, crema, plata, verde pastel, azul pastel o rosa; el modelo SMF03, en rojo, negro o crema, con batidor de

bordes flexibles; y el modelo SMF13, en blanco, que incluye batidor de borde flexible y bol de cristal. Señalar que cada amasador cuenta con un motor de accionamiento directo de 800 vatios, movimiento planetarium (para combinar perfectamente todos los ingredientes), 10 velocidades variables, un bol de 4,8 litros, batidor, batidor plano y gancho para amasar. Mientras que los nuevos accesorios incorporan un batidor de borde flexible, diseñado para alcanzar cada centímetro del recipiente, y un tazón de cristal que permite medir y vigilar los ingredientes en cada eta-



pa. Por su parte, el puerto de conexión en la parte frontal del robot de cocina puede adaptarse a una gama de accesorios opcionales extra. Tales como el preparador de raviolis, la picadora de carne y el juego de cuchillos y cortadoras de pasta. Todo ello para elaborar, en cuestión de minutos y de una manera sencilla, masas elásticas suaves para producir el mejor pan o claras de huevo espumosas y estables para el merengue perfecto.

Finalmente, la batidora de mano HBF01 es la incorporación más reciente a la gama de productos Style de los años 50, que cuenta con el mismo diseño y funcionalidad que otros modelos de la gama pero con un packaging especial. Disponible en cuatro colores (crema, negro, azul y rojo), cada batidora tiene un paquete exclusivo con la imagen y los colores personalizados correspondientes. Se trata, por lo tanto, de un embalaje refinado que ayuda a presentar el producto de una forma original, ayudando a resaltar la naturaleza inusual y especial del electrodoméstico. Aunque el diseño no es la única característica de la batidora de mano, ya que este modelo cuenta con la mejor tecnología, a la vez que resulta muy fácil de usar para el usuario gracias a su empuñadura ergonómica antideslizante y su selector de velocidad, convenientemente ubicado en la parte superior del mango. ▀