

# Philips apuesta por productos que ayuden a llevar una vida saludable

*Unidos a la misión de la marca de mejorar la vida de las personas a través de la innovación, los pequeños aparatos electrodomésticos ocupan una parte clave dentro del porfolio de productos de Philips. En donde el área PAE Cocina tiene un papel muy destacado en su catálogo.*

Según la Organización Mundial de la Salud (OMS), el 39% de los adultos mayores de 18 años tiene sobrepeso, mientras que el 13% son obesos, por lo que ante esta situación, Philips se ha propuesto la tarea de cuidar lo que comemos, sin tener que renunciar a lo que más nos gusta. Sobre todo, porque el consumidor cada vez es más consciente de la necesidad de seguir una alimentación sana. En este sentido, la firma quiere ayudar a los usuarios ofreciéndoles productos pensados y diseñados para ellos,

con el firme propósito de llevarles a casa la posibilidad de confeccionar recetas sabrosas a la vez que saludables. *“Como ejemplo de esta misión que nos hemos planteado en Philips contamos con la opción de cocinar con hasta un 80% menos de aceite, gracias a tecnologías patentadas como RapidAir, incluida en nuestra célebre freidora sin aceite Philips Airfryer”,* señala Luis Suárez, PR, Content & Social Media Manager Personal Health de Philips Ibérica. En este punto planteamos la posibilidad de indagar más acerca de la importancia que tiene tanto el PAE, en general, como el PAE Cocina para su marca. *“Los pequeños aparatos electrodomésticos ocupan una parte clave dentro del porfolio de productos de Philips, especialmente en el área de Personal Health. Además, PAE Cocina es un área de gran importancia en nuestro catálogo y está íntimamente ligada a nuestra idea de mejorar la vida de las personas a través de la innovación, ofreciendo productos que permiten al usuario un fácil acceso a una alimentación sana y equilibrada”.*

Una innovación en sus electrodomésticos que se ha venido produciendo a lo largo de los más de 125 años de historia de Philips, tratando de ofrecer al consumidor los mejores productos y soluciones para hacer su vida mejor. Por ello, dentro de su catálogo



destacan diversas tecnologías patentadas en sus pequeños electrodomésticos de cocina, que los hacen únicos y son un elemento diferenciador. Entre otros, los sistemas de corte de sus batidoras de vaso, las licuadoras tanto de centrifugado como de presión, e incluso el grill de interior, con una exclusiva tecnología que permite cocinar sin humo. Así como las incluidas en la freidora sin aceite Philips Airfryer que comentábamos anteriormente.

Aparte de la importancia que la compañía otorga al diseño de sus productos. *“El diseño en nuestros electrodomésticos es clave, puesto que es la primera carta de presentación ante el usuario final. Además, las tendencias de estilo indican que los usuarios cada vez exponen más los productos en su cocina, en lugar de dejarlos guardados en un armario. Un diseño elegante hace que el usuario mantenga el producto expuesto en su encimera y pueda acceder a él con mayor rapidez y comodidad”*, destaca Suárez. Por este motivo, el equipo de Philips Design sigue siempre las tendencias de diseño a la hora de presentar sus productos en todos los puntos de contacto con el consumidor, incluido el diseño de la caja, muy visual, colorido y llamativo para el usuario final.



### Cocina rápida, sencilla y sana

Por su facilidad de uso y comodidad, el PAE sigue siendo un elemento indispensable en las cocinas actuales, si bien, como en todo, algunos electrodomésticos se han convertido en los *“productos estrella”*, ya sea por la época estival en la que nos encontremos o por su finalidad. A día de hoy, con el verano a la vuelta de la esquina y siguiendo la estela de los últimos años, según el PR, Content & Social Media Manager Personal Health de Philips Ibérica, uno de los productos destacados de la temporada son las batidoras, de vaso y de varilla. Fundamentalmente porque se trata de productos versátiles, que pican, cortan, baten y licúan, todo ello de manera rápida y sencilla. *“Además, gracias a la innovación, ahora estas batidoras permiten nuevas funcionalidades, como la función de batido al vacío, incluida en la nueva batidora Philips Avance, que extrae el aire de la jarra y ofrece un batido mucho más cremoso y fresco, pues se licúa todo sin aire”*. Una serie de nuevas funcionalidades de las batidoras de última generación que se añaden al conjunto de accesorios que incluyen, que el usuario conoce y demanda en un producto de estas características. *“El cortador en espiral, incluido en la nueva batidora Philips ProMix, permite cortar verduras en formato linguine y spaghetti, haciendo que las recetas sean saludables y también mucho más divertidas”*, concluye Luis Suárez.



Respecto a las novedades más reseñables en el área de PAE Cocina de Philips, el PR, Content & Social Media Manager Personal Health de la marca enumera, en primer lugar, la batidora Philips Viva ProMix, con picadora XL y acceso de corte en espiral, que incluye numerosos accesorios para crear una variedad infinita de snacks saludables y platos originales. Además de ofrecer opciones de batido, picado, mezcla y la creación de espirales, para ayudar al usuario a mejorar su dieta y poder disfrutar de más frutas y verduras. Por otro lado, la freidora sin aceite Philips Airfryer XXL, desarrollada para facilitar la vida en el hogar, dispone de un tamaño extra grande que permite preparar, fácilmente, una comida familiar de una sola vez. Así, al tener una superficie un 40% más grande que su versión anterior proporciona una cocción uniforme. Además de incluir una parrilla eficiente, que garantiza un dorado impecable, combina un potente calentador y un motor de 2.225W junto con la tecnología Twin TurboStar, de tal manera que el aire caliente de la Airfryer XXL se distribuye rápidamente en toda la cesta de cocción. Asimismo se extrae la grasa de los alimentos mientras se conservan los jugos y el sabor, que va a parar al cajón de la parte inferior de la Airfryer, por lo que se puede tirar, posteriormente, toda la grasa eliminada. Por último, cuenta también con la batidora Philips Viva con función de vacío, una exclusiva tecnología de envase que previene la oxidación y sella los nutrientes durante su preparación. De esta manera, los batidos saludables permanecen tan frescos y sabrosos como cuando se preparan, ya que esta tecnología de función de vacío crea una atmósfera de bajo oxígeno que mantiene el batido saludable y fresco durante todo el día. ▶

