

Los electrodomésticos de cocción se ganan el favor del consumidor



Si la cocina gira en torno a algo, es precisamente alrededor de los electrodomésticos de cocción: las cocinas, encimeras, hornos y campanas son el centro de esta estancia, y los fabricantes de hoy apuestan por la tecnología y el diseño para conquistar al consumidor.

Si el mercado español de Línea Blanca evolucionó de manera muy positiva en 2018, con un crecimiento del 6,71% en valor y del 6,19% en unidades, el comportamiento de los electrodomésticos que conforman la categoría de cocción fue aún más espectacular el pasado ejercicio. Un crecimiento del segmento de cocción del 8,05% en unidades con respecto al 2017, hasta superar los 2.700.000 electrodomésticos vendidos, nos habla de una evolución imparable, y de un mercado que sabe recompensar el esfuerzo en I+D de los fabricantes.

Si analizamos de manera pormenorizada esta evolución, vemos que los hornos, con un crecimiento del 8,7%

en unidades y del 8,8% en valor, son los productos que han experimentado una evolución más positiva. Sin duda las nuevas prestaciones que incorporan estos aparatos, de la mano de la tecnología, para conseguir maneras de cocinar más saludables y eficientes, consiguen incentivar las ansias de renovación y sustitución por parte de un consumidor cada vez más preocupado por su salud y por optimizar el tiempo que dedica a la cocina.

Le siguen en cuanto a comportamiento positivo las campanas extractoras, que crecen en 2018 un 8,3% en unidades y un 7,8% en valor. Un diseño y una estética contemporánea y sorprendente son, en este caso, los factores diferenciales que

aúpan el crecimiento de estos aparatos que ocupan un lugar tan visible en las cocinas.

No se quedan atrás el resto de productos de cocción, tanto encimeras (que incrementan sus ventas en un 7,5% en unidades y un 7,1% en valor) como cocinas (6,4% y 6,3% respectivamente) siguen una trayectoria igual de positiva y prometedora, y las expectativas para el 2019 de toda la categoría son prometedoras, con unos precios medios que se mantienen estables.

Encimeras

Si nos centramos ahora en las encimeras, y en lo que es más demandado por el consumidor, encontramos las placas de inducción de tres zonas, que le permiten cocinar sin restricciones de tamaño en cuanto a recipientes utilizados. Las placas con zonas grandes o incluso flexibles son las que ofrecen mayor libertad de opciones, y actualmente son tendencia en el mercado, existiendo modelos que permiten colocar y mover a voluntad hasta seis ollas, sartenes o cazuelas. Las funciones “boost”, que permiten subir la potencia y acelerar los tiempos de cocción también son muy demandadas.

La inclusión de determinadas funciones también es muy valorada por los usuarios, ayudas para cocinar que incluyen descongelación, mantenimiento del cocinado a temperatura de servicio, autococción con un solo toque o ebullición automática, ofreciendo una experiencia de cocinado mucho más

intuitiva. Esto se logra mediante sensores en las placas que ayudan a obtener los mejores resultados adaptados a lo que se esté cocinando. Otro aspecto fundamental en las placas es la modernización de los controles táctiles, todo tipo de nuevos paneles que ofrecen sistemas más cómodos, rápidos y sencillos de utilizar.

La conectividad es un valor que el consumidor demanda cada vez más en todo tipo de aparatos, estancias y funciones relacionadas con el hogar, y la cocina no iba a escaparse de esta tendencia. Las encimeras con conectividad están aportando nuevos niveles de experiencia al usuario, por ejemplo a través de la cocción asistida. A través de la conectividad también

se busca la comunicación entre encimeras y campanas, optimizando el funcionamiento conjunto según las diferentes necesidades que se produzcan en el proceso de cocinado. Toda esta comunicación se traslada además a los dispositivos móviles, de modo que desde la Tablet o el Smartphone se pueden controlar tanto la encimera como la campana, y al mismo tiempo recibir información de los procesos

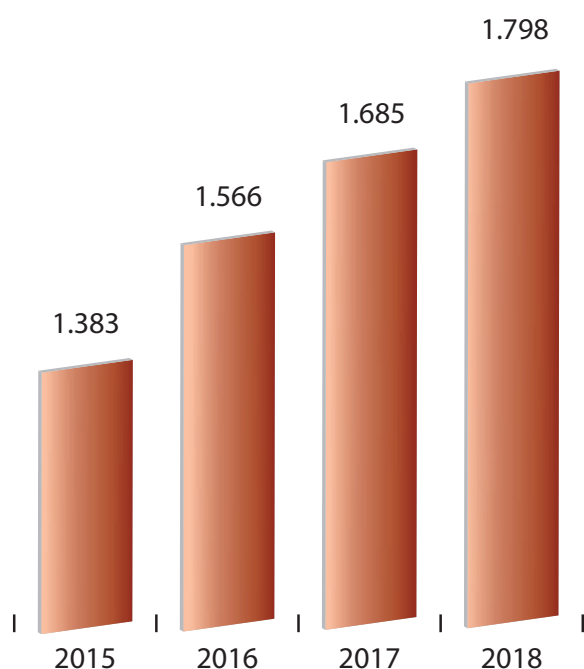
realizados. Otro producto que se encuentra en crecimiento dentro de las encimeras son las placas con “extracción integrada”, que cubren las necesidades concretas de un tipo de consumidor.

Los hornos, con un crecimiento del 8,7% en unidades y del 8,8% en valor, son los que han experimentado una evolución más positiva

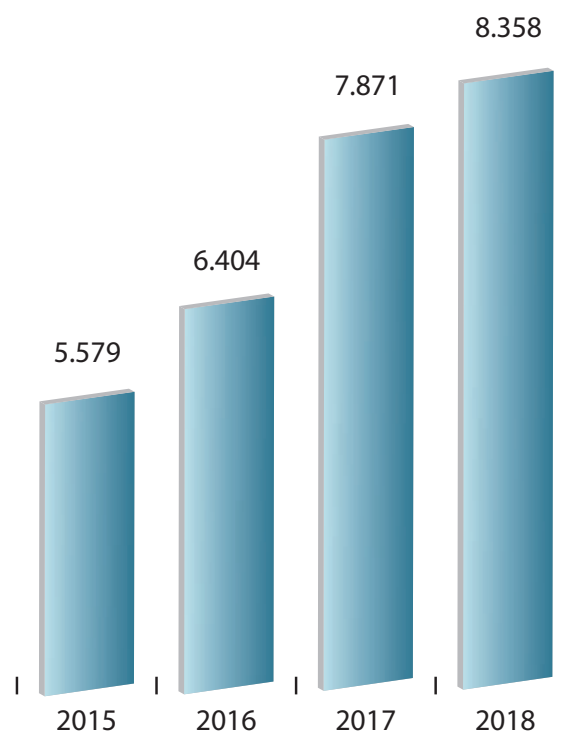
Hornos

El electrodoméstico de cocción que más crecimiento ha experimentado en 2018, el horno, es un producto dinámico,

MERCADO ESPAÑOL DE LÍNEA BLANCA. 2015-2018
Facturación (millones de euros)

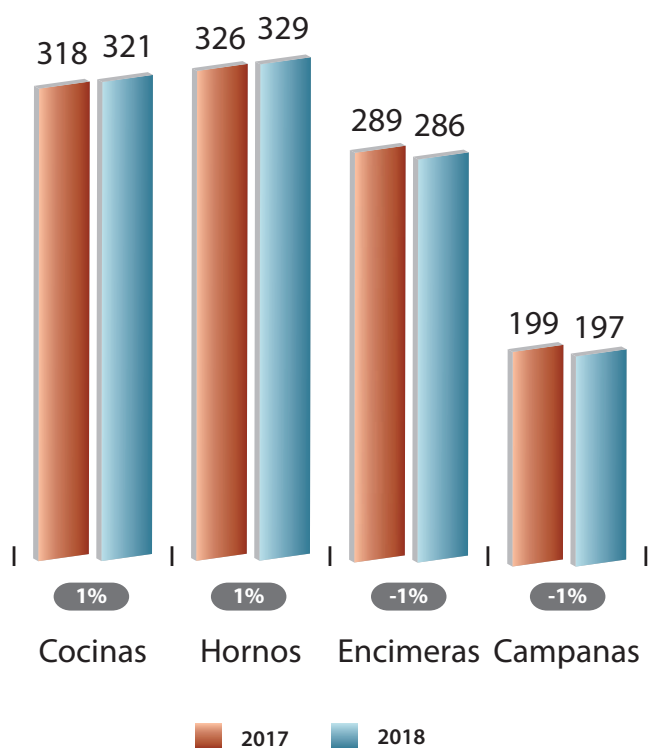


Unidades (millones)



En 2017 y 2018 se incluyen los microondas tanto en valor como en unidades. Fuente: Consultoras Elaboración: Electromarket

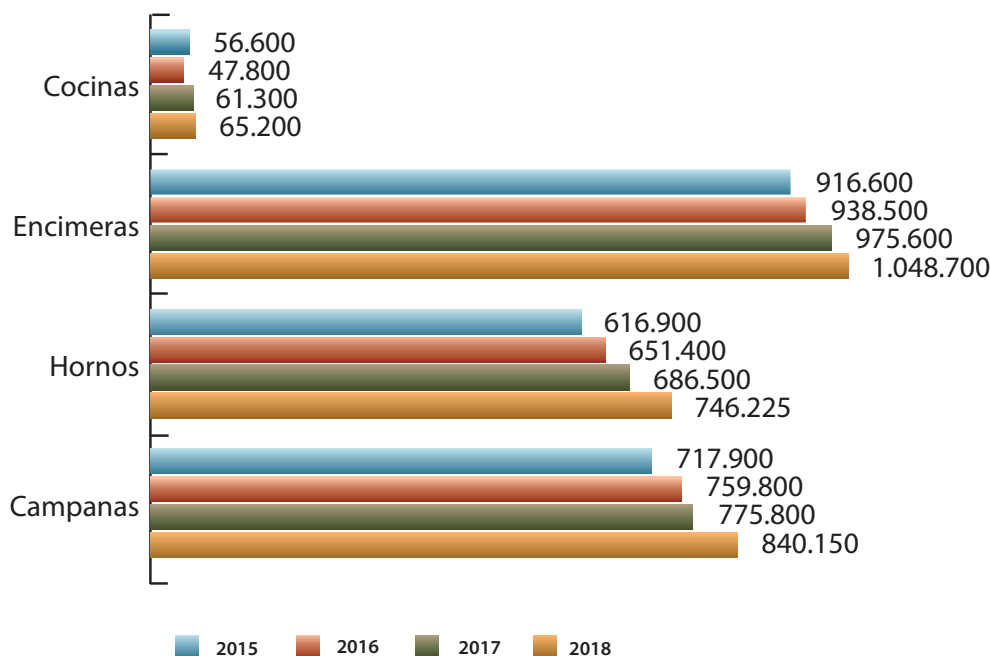
EVOLUCIÓN PRECIOS MEDIOS 2017-2018 €



Fuente: Consultoras. Elaboración Electromarket.

imprescindible y con múltiples funcionalidades. Hoy en día, lo que más busca el consumidor es que sea fácil de limpiar, además de los imprescindibles raíles telescópicos, que permiten una extracción de las bandejas mucho más cómoda y segura. Más del 67% de las ventas de hornos corresponde a

MERCADO ESPAÑOL DE COCCIÓN. 2015-2018
Unidades



Fuente: Consultoras. Elaboración Electromarket.

aparatos con algún tipo de sistema de autolimpieza, siendo el pirolítico el que tiene más peso, un sistema fácil de utilizar, limpio y con un gasto ínfimo. Le sigue el sistema hidrolítico y, por último, los revestimientos catalíticos.

Por supuesto, los hornos de vapor, que permiten un cocinado mucho más saludable y sabroso, también ganan adeptos día a día, aunque quizá todavía no se han popularizado por su precio más elevado. Los hornos multifunción con programación electrónica son los más adquiridos.

Si nos centramos en la cocción con vapor, pueden distinguirse hornos con vapor generado en la cavidad, con inyección de vapor o diferentes combinaciones de vapor y cocción tradicional, pero en cualquier caso se trata de aparatos muy polivalentes, y con una gran funcionalidad. Del mismo modo, hoy en día hay hornos tradicionales que incorporan las funciones del microondas, de manera que pueden utilizarse de manera excluyente o combinadas, ofreciendo una gran versatilidad. Otras funciones que pueden incluir los hornos modernos son las de cocción al vacío o a baja temperatura.

La cocina guiada por determinadas funciones que hacen el trabajo de auténticos chefs la encontraremos tanto en hornos como en encimeras, y en el caso concreto de los hornos nos permiten seleccionar tipos de receta deseadas, temperaturas, tipo de alimento o tiempo de cocción, de modo que se automatiza hasta el extremo el proceso de cocinado. La conectividad es otra de las características que encontraremos en cada vez más electrodomésticos como valor añadido que busca el consumidor más exigente, e incluso ya existen hornos en el mercado que pueden controlarse de manera remota.

Las últimas novedades utilizan para los hornos términos como “inteligencia artificial”, como los últimos modelos presentados en IFA 2019, que aprenden de sus anteriores experiencias de cocinado, para repetirlos. El reconocimiento de voz para funciones como abrir la puerta es otra de las nuevas incorporaciones.

Campanas

La familia de campanas es, probablemente, donde la transformación del diseño es más sorprendente. Cada vez más, el usuario no sólo mira sus prestaciones, sino también su estética. En el mercado podemos encontrar varios tipos de campanas, ya sean de superficie o encimera, de techo, de pared -‘T’ invertida, piramidales, inclinadas o verticales-, telescópicas, de isla, de integración, etc. Hoy en día los aparatos se fabrican con diferentes materiales, como acero inoxidable o cristal en varios colores, adaptándose a todo tipo de ambientes, y el producto más buscado son campanas decorativas que se instalan en pared. Dentro de este tipo

de producto, cada vez se demanda más una campana inclinada o vertical.

El usuario también tiene muy en cuenta las características de iluminación, ya que el producto ayuda a construir el ambiente de la cocina. En este sentido la incorporación de luces LED o la posibilidad de regular la intensidad de la iluminación son algunos aspectos innovadores. Además del diseño, las prestaciones más importantes que el consumidor tiene en cuenta a la hora de elegir el producto ideal son el nivel del ruido y la potencia de extracción, además de la eficiencia energética y la facilidad de limpieza.

El silencio es uno de los mayores valores que busca el consumidor en este electrodoméstico, que tradicionalmente se ha caracterizado por su nivel del ruido, y este es uno de los aspectos en los que más trabajan los fabricantes. Materiales que ayudan a absorber el ruido y las vibraciones, así como motores cada vez más silenciosos son los aspectos en los que se están focalizando.

En cuanto a la conectividad en campanas, algunas pueden ser controladas desde la placa, y el consumidor puede incluso olvidarse de encenderlas, ya que se regula automáticamente, gracias al sensor de control de ambiente. Se ha avanzado mucho en el desarrollo de campanas que pueden estar conectadas a la encimera y el horno, adaptándose y aumentando o reduciendo la potencia de absorción

Espacios abiertos

Cuando hablamos de cocinas, es indispensable que nos detengamos en el diseño. Este aspecto ha cobrado un enorme protagonismo en las cocinas, que han dejado de ser un espacio eminentemente práctico para convertirse en lugares con una estética muy cuidada, donde ningún detalle se deja al azar. Además, ahora es un lugar en torno al cual se vive y se convive, haciendo vida familiar o compartiendo experiencias con los amigos.

Todo ello repercute en la concepción de las cocinas, que se configuran como espacios abiertos, estrechamente vinculados con el resto de la casa. El concepto 'open space' es una de las tendencias que toman fuerza en 2019. La cocina, cada vez más, se integra con la sala de estar, con lo que la funcionalidad adquiere un segundo plano frente al diseño, al que se le da mucha más importancia.

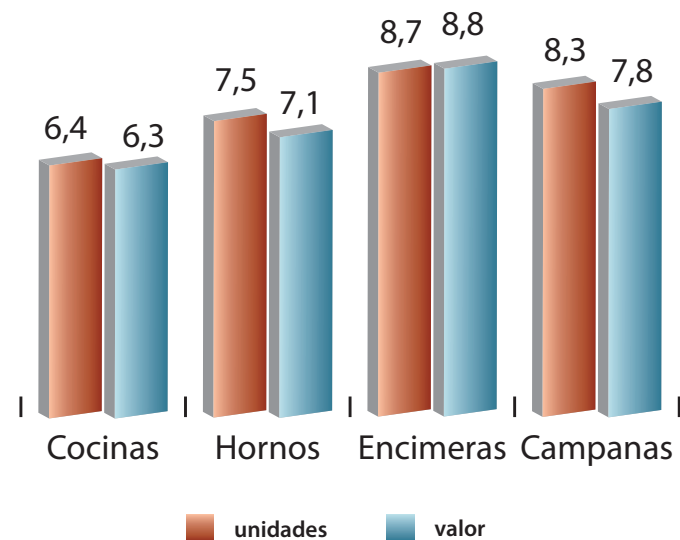
El diseño de los electrodomésticos se amolda para mantenerse en concordancia y ofrecer la máxima practicidad dentro de dicho estilo. Los consumidores desean una estética armónica y holística. En ese sentido, los acabados en acero y cristal predominan, aunque también se está empezando a despertar una vena de personalización, que se refleja en la elección de colores y en diseños adaptados. En general, la tendencia en electrodomésticos es el color negro, las líneas sobrias y la integración de los mandos, con líneas rectas, gamas de electrodomésticos de cocción sin tanta carga de acero, más bien utilizando perfiles, especialmente en el caso de los hornos.

En cuanto al encastre frente a la libre instalación, podemos decir que en España el primero representa la mayor parte

Las encimeras con zonas grandes o incluso flexibles son las que ofrecen mayor libertad de opciones

del mercado de cocina, permitiendo una armonía de diseño e integración con el mobiliario de cocina muy superior. Los electrodomésticos de encastre disponen de las mejores tecnologías de cocción, pero también permiten optimizar el espacio de la cocina y conseguir diseños mucho más alineados en conjunto. ▶

EVOLUCIÓN VENTAS POR FAMILIAS 2018 €



Fuente: Consultoras. Elaboración Electromarket.

