

Belleza e innovación en los nuevos electrodomésticos de cocción



Cuando hablamos de cocinas, es indispensable que nos detengamos en el diseño. Este aspecto ha cobrado un enorme protagonismo en esta estancia, que ha dejado de ser un espacio eminentemente práctico para convertirse en un lugar con una estética muy cuidada, donde ningún detalle se deja al azar.

El mercado español de Línea Blanca creció en 2020, ligeramente, hasta alcanzar los 1.848 millones de euros, lo que supuso un incremento del 1,31%. No fue así en unidades, cuyas ventas descendieron un -1,67%, por lo que podemos suponer que de manera creciente el consumidor apuesta por productos de mayor precio y valor añadido, apreciando la innovación y el diseño que cada vez protagoniza más este segmento.

Por lo que se refiere a la gama de cocción, los mejores resultados fueron los obtenidos por hornos y encimeras, con crecimientos en valor del 7% en el caso de los hornos, favorecidos por el confinamiento y la disponibilidad y ganas de cocinar que se han despertado en las familias a raíz de la pandemia, y del 2% en el caso de las encimeras. Tanto campanas como cocinas vieron descender su facturación, en el caso de las primeras se entiende, más que por la falta de demanda, por la caída del 3% en los precios medios.

Existe en nuestros días una nueva concepción de las cocinas, que se configuran como espacios abiertos, estrechamente vinculados con el resto de la casa. Este concepto es una de las tendencias cada vez más en boga: la cocina tiende a fundirse 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. En cuanto a los materiales, el cemento y la piedra natural seguirán teniendo gran protagonismo. Y la tendencia en muebles se orienta a un estilo absolutamente lineal, sobrio, moderno y elegante. El minimalismo más frío está evolucionando para componer ambientes más cálidos, a través de la combinación de materiales como madera, cemento, vidrio, cerámica, piedra y metal en diferentes tonalidades, constituyendo así ambientes muy sofisticados, pero también que permitan al usuario sentirse cómodo dentro de su cocina.

El diseño de los electrodomésticos se amolda para mantenerse en

concordancia con dicho estilo. Los consumidores desean una estética armónica y holística. Los acabados en acero y cristal predominan, aunque se está empezando a despertar una vena de personalización, que se refleja en la elección de colores y en diseños adaptados.

Los aparatos de cocción han evolucionado significativamente en los últimos años. Desde el punto de vista funcional, cada vez es más frecuente ver electrodomésticos con controles táctiles, displays digitales o iluminación mediante leds, por poner algunos ejemplos. Y ahora estamos asistiendo a la irrupción de la conectividad.

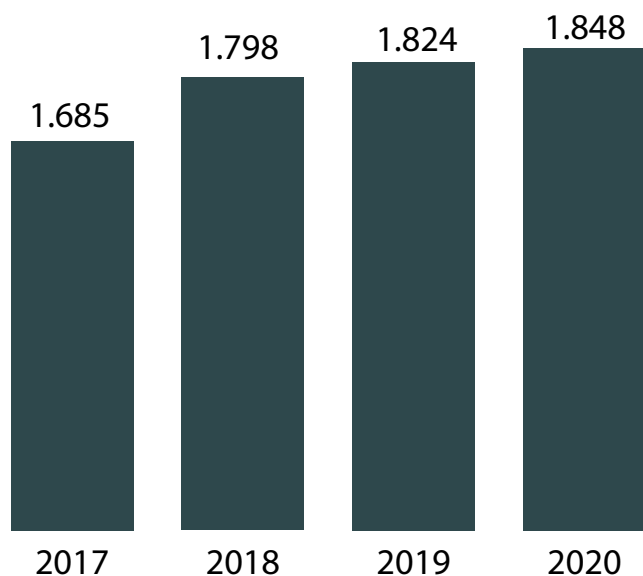
Creciente interés

El horno es uno de los electrodomésticos que más reforzado sale con la pandemia. Al haber pasado más tiempo en casa, ha crecido el interés del consumidor por el horno. Y esto se ha traducido en unas mayores ventas en el mercado español.

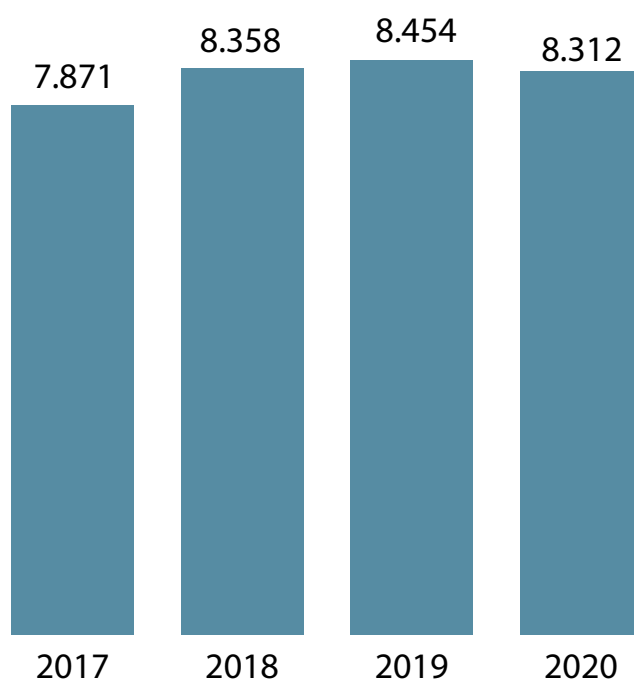
Lo hemos usado más porque no nos ha importado realizar cocciones más largas en el horno de las que habitualmente realizamos con una placa. Además, en muchas ocasiones, el consumidor ha intentado replicar en su propia casa platos que normalmente consume fuera de ella y que, por entonces, no tenía la oportunidad de hacer. También se ha explotado una variante más lúdica del horno, utilizándolo para entretener a los niños, haciendo que elaboren y horneen sus propias galletas, magdalenas, bizcochos, etc., o haciendo que siga creciendo la tendencia de elaborar pan en casa. En cuanto a funcionalidades, la estrella ha sido el uso del vapor.

Entre los productos con mayor demanda durante la pandemia y el confinamiento sobresalen los hornos con valor añadido, como los que ofrecen función de vapor, sonda térmica y conectividad, por ejemplo. Una de las grandes novedades de los hornos en los últimos años es la posibilidad de cocción a vapor, de manera integral o com-

MERCADO ESPAÑOL DE LÍNEA BLANCA
Facturación (millones de euros)

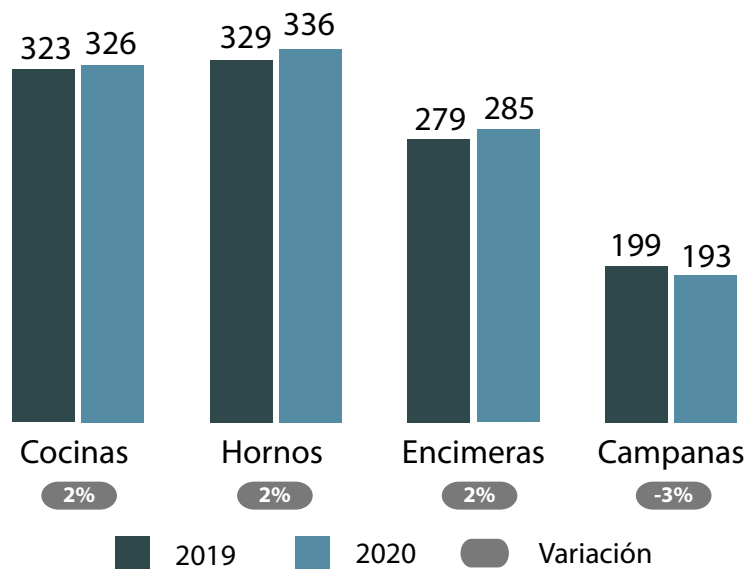


Unidades (millones)



A partir de 2017 se incluyen los microondas tanto en valor como en unidades. Fuente: Consultoras Elaboración: Electromarket

EVOLUCIÓN PRECIOS MEDIOS €

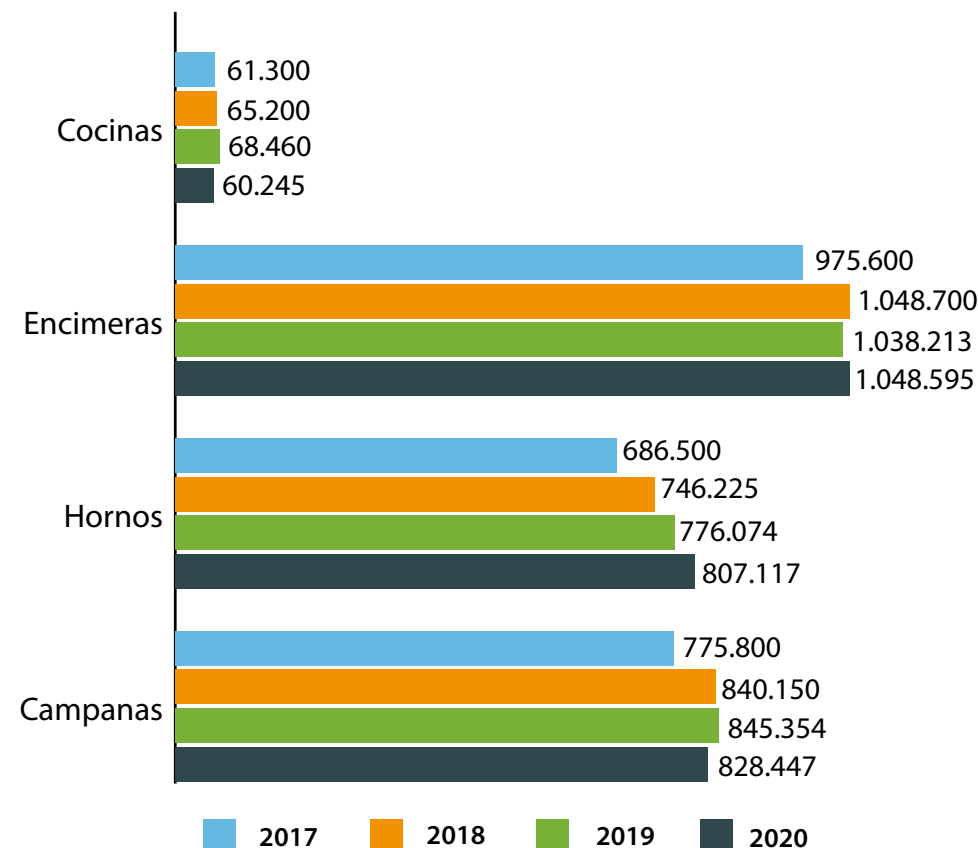


Fuente: Consultoras. Elaboración Electromarket.

El concepto de cocción asistida comienza a ganar fuerza, ya que ofrece una experiencia mucho más intuitiva al usuario

MERCADO ESPAÑOL DE COCCIÓN

Unidades



Fuente: Consultoras. Elaboración Electromarket.

binada. La cocción mediante vapor permite cocinar platos ligeros y sanos, sin comprometer el sabor y el placer. Esta función mantiene todos los nutrientes, vitaminas y minerales de los alimentos, además de sabores auténticos, aroma intenso y textura y color original. Y cocinar al vapor no es solo cocina saludable. También es ahorro, porque los alimentos necesitan menos tiempo para ser cocinados, utilizando un 23% menos de energía que en la cocción tradicional.

Versatilidad

Lo más demandado en placas de cocina son las tres zonas, ya que disponer de una zona gigante de cocción es algo muy valorado por el usuario español. Nos gusta poder cocinar con grandes recipientes y eso sólo lo permite una placa de este tipo. Otro de los aspectos que cada vez valora más el usuario a la hora de elegir una placa es la flexibilidad, especialmente en placas de inducción, donde el recipiente tiene que ajustarse en forma a la zona de cocción.

La innovación en este tipo de productos se centra esencialmente en las placas de inducción. Además de las señaladas zonas flexibles, que permiten usar varios utensilios de diferentes dimensiones al mismo tiempo, así como moverlos entre las diversas zonas con temperatura preestablecida, también destacan las funciones que sirven como ayuda para cocinar, como las de autococción, con un solo toque, con las que la placa ajusta automáticamente la temperatura de cocción para tres niveles: mantener en caliente, calentar aceite para freír o llevar a ebullición. El concepto de cocción asistida comienza a ganar fuerza, ya que ofrece una experiencia mucho más intuitiva al usuario. Esto se logra gracias a placas con sensores que ayudan a obtener los mejores resultados, ajustando el punto de cocción automáticamente dependiendo de lo que se esté preparando, y manteniendo la temperatura uniforme.



Por otro lado, conviene resaltar la modernización en el control de las placas, ofreciendo sistemas cada vez más cómodos, rápidos y fáciles de utilizar, que permiten disfrutar de forma sencilla de todas las funciones de las que dispone la placa, ofreciendo incluso recetas con imágenes a color de alta resolución.

La conectividad es otro aspecto cada vez más importante en cualquier electrodoméstico. Algunos modelos de placa se pueden vincular con la campana, pudiendo ser controlados desde la electrónica de la placa o desde nuestro móvil o tableta. Y la conectividad de las placas también se extiende a los dispositivos móviles. Hay encimeras en las que la información de la pantalla TFT de la placa puede trasladarse al smartphone o la tablet. Además, las placas con extracción integrada están en auge. Es un dato que se ha de tener en cuenta porque cubrirán un nicho de mercado que antes ocupaban las campanas decorativas de pared o integrables.

Parte de la decoración

Las campanas extractoras ya no son únicamente un electrodoméstico funcional, destinado a eliminar los humos generados mientras hacemos la comida. Ahora, además de esa función, también se han convertido en un elemento que forma parte activa de la decoración de la cocina. La familia de campanas es, probablemente, donde la transformación del diseño sea más sorprendente. Cada vez más, el usuario no solo mira sus prestaciones, sino también su estética, ya que es uno de los elementos más visibles en una cocina. El consumidor dispone de múltiples opciones a la hora de elegir una campana. Podemos clasificarlas en campanas que se colocan en pared (decorativas tipo T invertida o piramidales y campanas inclinadas o verticales), integrables en mueble (telescópicas, grupos filtrantes y decorativas integradas), de colocación en techo (extractores de techo y campanas decorativas isla) y de colocación en encimera (extractor de encimera). Hay varios factores por los que los consumidores eligen un tipo u otro, como el tamaño de su cocina, los gustos o preferencias en diseño, la funcionalidad y la usabilidad. Los aspectos que se suelen tener en

Fuera del estándar

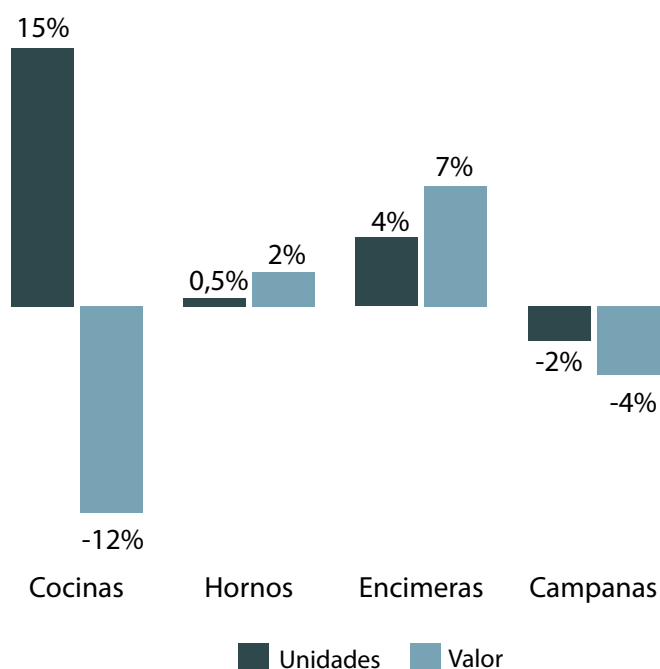
La mayor parte de los productos en el mercado cuentan con unas medidas estandarizadas. Sin embargo, en los últimos años estamos viendo el lanzamiento de muchas referencias con dimensiones especiales, ya sea para ofrecer soluciones en cocinas con espacios reducidos o para satisfacer la demanda de grandes cocinas, en las que el diseño juega un papel protagonista.

Suelen ser nichos de mercado direccionados a personas con necesidades específicas diversas, como por una limitación de espacio, un diseño totalmente personalizado del arquitecto, el deseo de hacer una cocina profesional en casa o completar la cocina principal con un segundo espacio de cocina, por ejemplo.

Pero no siempre se trata de productos de dimensiones inferiores al estándar, sino que también encontramos soluciones más grandes de lo habitual. Muchas veces, por ser familia monoparental, el usuario busca dimensiones reducidas. Y las familias numerosas buscan aparatos de gran tamaño. Por otro lado, hay que tener en cuenta que el diferencial de precio es un freno a la hora de apostar por estos productos. De hecho, normalmente se solicitan, sobre todo, para diseños de cocina de valor medio-alto y proyectos de lujo.

En cualquier caso, es una categoría que sigue creciendo, dado el crecimiento de los hogares monoparentales o de pocos miembros. También cabe destacar que, además de los aparatos de dimensiones especiales, hay soluciones a medida, aunque hay pocas marcas que ofrezcan la posibilidad de personalizar el producto.

EVOLUCIÓN VENTAS POR FAMILIAS 2020



Fuente: Consultoras. Elaboración Electromarket.

cuenta al elegir una campana son el ruido, la potencia, el consumo, la luminosidad que ofrecen y el material del que están hechas. La elección depende del tamaño de la cocina, pero lo habitual en España es que el cliente demande campanas telescópicas o decorativas. Las de isla y, sobre todo, las de techo y los extractores de encimera, son nichos más reducidos.

El producto más buscado son campanas decorativas que se instalan en pared, aumentando particularmente la penetración de las campanas inclinadas o verticales. Y las campanas decorativas son una tendencia que está en alza, pudiendo optar por diferentes estilos, ya sean modernos, vintage, rústicos, industriales, etc.

Durante este último año, se ha visto una clara tendencia hacia campanas de integración, que parecen desaparecer del ambiente de la cocina mientras no están en uso y que regulan la extracción de humos y vapor mediante conectividad con la encimera o con un simple gesto. Bien sea integradas en mueble o en techo, ambos segmentos se han beneficiado de un gran protagonismo. Además, las nuevas campanas con regulación de intensidad de la iluminación led permiten crear diferentes ambientes en la cocina y logran una iluminación óptima mientras se cocina. Pero las prestaciones de mayor peso son la capacidad de extracción y el nivel sonoro. ▀