

Alta tecnología en la cocina



Con una estética muy cuidada, teniendo en cuenta la importancia que ha cobrado el espacio de cocina en los hogares españoles, el diseño y la innovación cobran protagonismo en los electrodomésticos de cocción.

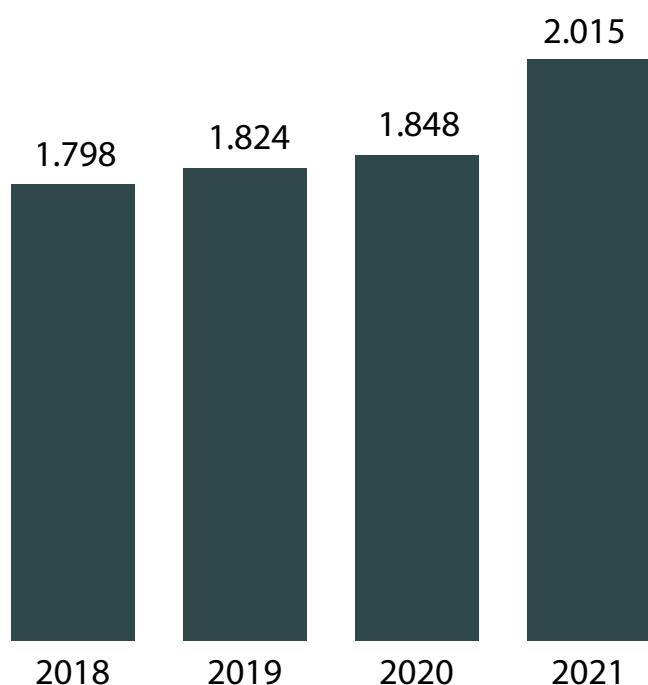
Estrechamente vinculadas con el resto de la casa, el nuevo concepto de cocinas de hoy en día, configuradas como amplios espacios abiertos que tienden a fundirse con el salón, se está convirtiendo en una de las tendencias más actuales de los últimos tiempos. De tal manera que la funcionalidad de esta área adquiere un segundo plano frente al diseño, al que se le da mucha más importancia. En este sentido, el diseño de los electrodomésticos se amolda para mantenerse en concordancia con esa nueva forma de entender la cocina y el arte de preparar los alimentos, por lo que los electrodomésticos de cocción han evolucionado significativamente en los últimos años. Así, desde el punto de vista funcional, cada vez es más frecuente ver en las cocinas de nuestros hogares aparatos con controles táctiles, displays digitales o iluminación mediante leds, además de modelos tecnológicamente muy avanzados y conectados en sí. Por lo que respecta a la estética, los consumidores de hoy en día buscan acabados en acero y cristal, sin duda los ejemplos más predominantes, aunque está comenzando a ser generalizada a idea de personalizar dichos electrodomésticos, lo cual se refleja en la elección de colores y en diseños adaptados conforme a los gustos y necesidades de los habitantes del hogar. Por otro lado, la tendencia en muebles se orienta a un estilo absolutamente lineal, sobrio, moderno y elegante, mientras que el minimalismo está evolucionando hacia composiciones de ambientes más cálidos, gracias a la combinación de materiales como madera, cemento, vidrio, cerámica, piedra y metal en diferentes tonalidades, creando ambientes muy sofisticados pero que permitan al usuario sentirse cómodo dentro de su cocina. Sobre todo, porque a lo largo de los últimos años, el diseño ha cobrado un enorme protagonismo en esta estancia, que ha dejado de ser un espacio eminentemente práctico para convertirse en un lugar de reunión, de ahí la necesidad de una estética muy cuidada, en donde ningún detalle se deje al azar.

El pasado año 2021, el mercado español de Línea Blanca creció, ligeramente, hasta alcanzar los 2.015 millones de euros frente a los 1.848 millones de euros logrados en 2020, mientras que por lo que respecta a las unidades vendidas, también se percibió un incremento sostenido y sobresaliente. De hecho, se alcanzó la cifra de los 9.138 millones de unidades, muy por encima de los 8.312 millones del año 2020. Algo que deja entrever que, de manera creciente, el consumidor local apuesta por productos de mayor precio y valor añadido, apreciando la innovación y el diseño que protagoniza cada vez más este segmento. Por lo que se refiere a la gama de cocción, las encimeras y las campanas cosecharon los mejores resultados, con un total de 1.132.483 y 972.861 unidades vendidas, respectivamente. Si bien en el cómputo global, el mercado español de cocción experimentó un crecimiento en cuanto a unidades vendidas respecto al año 2020. Si nos fijamos en la evolución de los precios, cabe destacar la variación de un 7% en las campanas, un 3% en cocinas y un 1 y un 2% en hornos y encimeras, respectivamente.

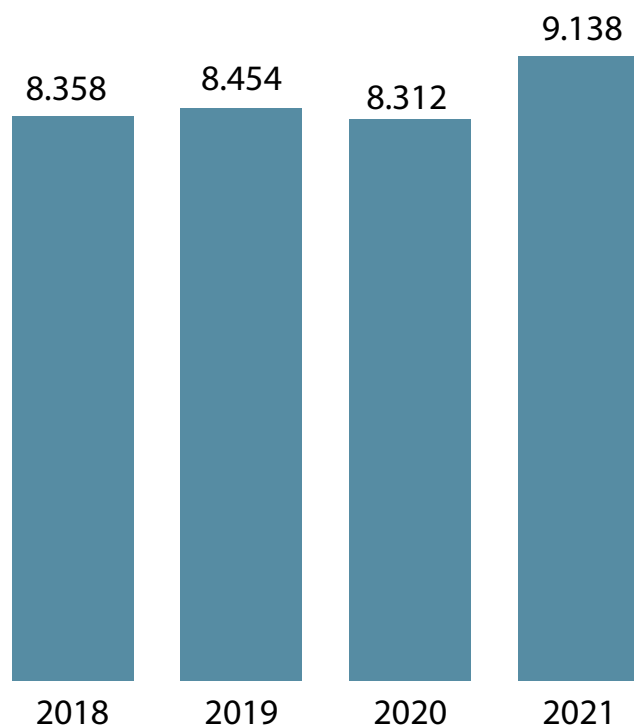
Necesidades concretas

La mayor parte de los electrodomésticos actuales cuentan con unas medidas estandarizadas. Sin embargo, en los últimos años, los fabricantes han lanzado nuevas referencias con dimensiones especiales, ya sea para ofrecer soluciones para cocinas que disponen de espacios reducidos o bien para satisfacer la demanda de grandes cocinas, en las que el diseño juega un papel protagonista. Se trata, por lo tanto, de nichos de mercado direccionados a personas con necesidades específicas diversas, que tienen que ver con la elaboración de un diseño totalmente personalizado por parte del arquitecto, el deseo de hacer una cocina profesional en casa, completar la cocina principal con un segundo espacio de cocina, por ejemplo, o porque el espacio dedicado a la cocina es muy limitado.

MERCADO ESPAÑOL DE LÍNEA BLANCA
Facturación (millones de euros)

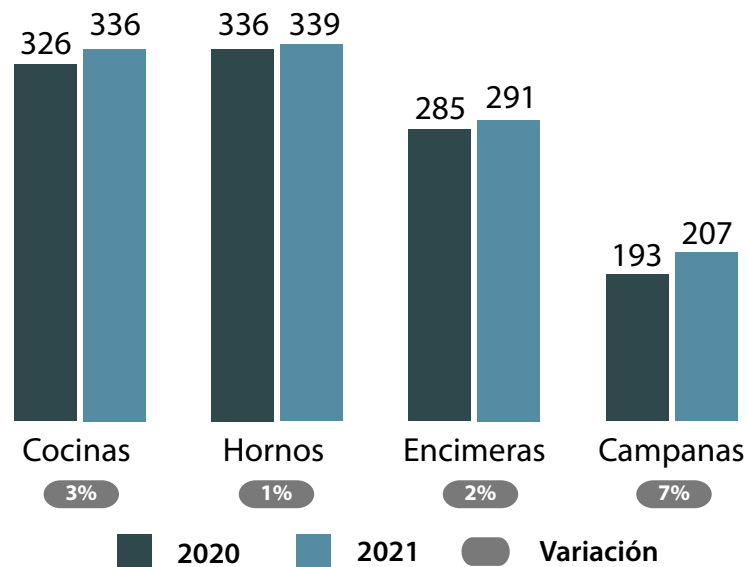


Unidades (millones)



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

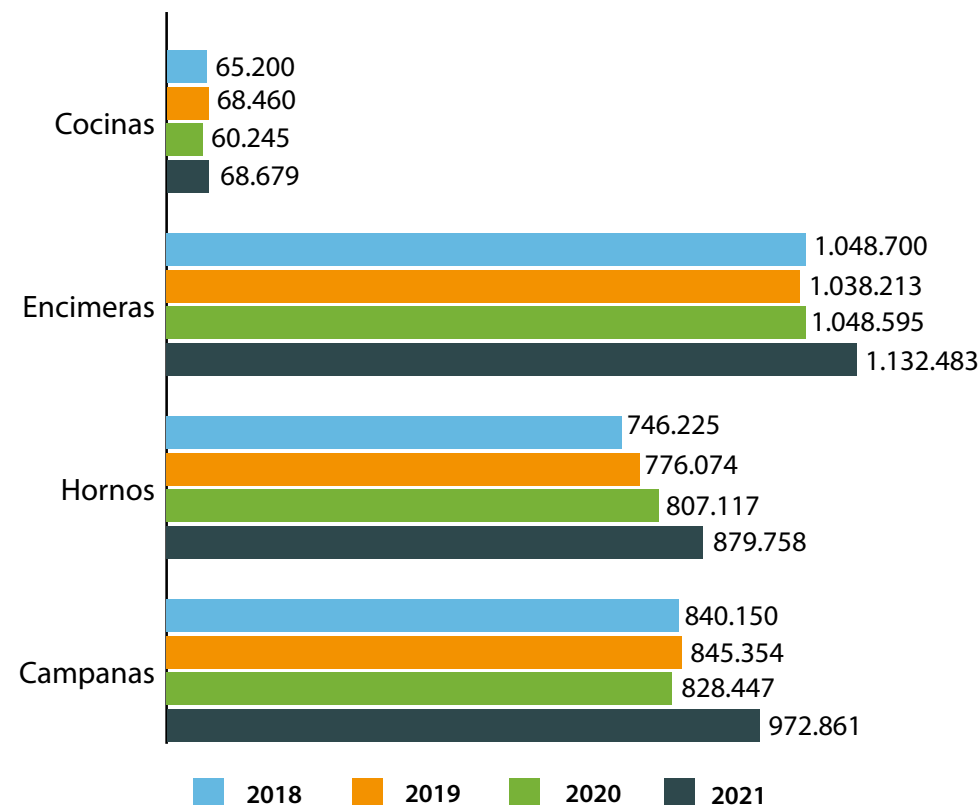
EVOLUCIÓN PRECIOS MEDIOS €



Fuente: Consultoras. Elaboración: Electromarket.

Lo más demandado son las placas de tres zonas

MERCADO ESPAÑOL DE COCCIÓN Unidades



Fuente: Consultoras. Elaboración: Electromarket.

Es decir, productos de dimensiones inferiores al estándar, en el caso de tratarse de familias monoparentales, o soluciones más grandes de lo habitual dirigidas, estas, a familias numerosas que necesitan electrodomésticos de gran tamaño. Por otro lado, hay que tener en cuenta que el diferencial de precio es un hándicap a la hora de apostar por estos productos, de tal manera que, normalmente, se solicitan para diseños de cocinas de valor medio-alto y proyectos de lujo. En cualquier caso, debemos tener en cuenta que se trata de una categoría que mantiene su senda de crecimiento. También cabe destacar que, además de los aparatos de dimensiones especiales, hay soluciones a medida, si bien existen pocas marcas en el mercado que ofrezcan la posibilidad de personalizar el producto.

Modernización y sencillez

Si nos metemos de lleno en los electrodomésticos en sí, es obvio que la pandemia cambió nuestro estilo de vida y nuevas tendencias estéticas han marcado el devenir de las cocinas de nuestro país después de la crisis sanitaria y social. En la actualidad, lo más demandado en las cocinas españolas son las placas de tres zonas, pues disponer de una zona gigante de cocción es un detalle que está cobrando mucha importancia. Sobre todo por el gusto por cocinar, que ha ido creciendo vertiginosamente en los hogares de nuestro país, y eso solo se puede hacer con una placa de cocina de este tipo. La innovación en este tipo de productos se centra, esencialmente, en las placas de inducción, que incluyen zonas flexibles y permiten usar varios utensilios de diferentes dimensiones al mismo tiempo, así como moverlos entre las diversas zonas manteniendo la temperatura preestablecida. Asimismo, destacan en estos electrodomésticos las

funciones que sirven de ayuda para cocinar, como, por ejemplo, la función de autococción que, con un solo toque, permite que la placa ajuste automáticamente la temperatura de cocción para tres opciones diferenciadas: 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, a la vez que mantienen una temperatura uniforme. Por otro lado, las placas con extracción integrada están en auge, 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.

En otro orden de cosas, conviene resaltar la modernización en el control de las placas. Con sistemas cada vez más cómodos, rápidos y fáciles de utilizar, el usuario puede disfrutar de todas las funciones de las que dispone la placa, que ofrece incluso recetas con imágenes a color de alta resolución, todo ello de una manera sencilla e intuitiva, con el objetivo de facilitar, más si cabe, la vida al consumidor. De

ahí que innovaciones tecnológicas como la conectividad, otro de los aspectos cada vez más importante en cualquier electrodoméstico, permita que determinados modelos de placa de cocina se puedan vincular con la campana. De tal manera que es posible controlar el sistema desde la propia electrónica de la placa o desde nuestro móvil o tableta, ya que la conectividad de las placas también se ha extendido a los dispositivos móviles. En este sentido, destacan las encimeras en las que la información de la pantalla TFT de la placa puede trasladarse al smartphone o la tableta, como señalábamos antes, para tener en la palma de la mano el control absoluto de nuestra cocina. Otra de las ideas generalizadas y que definen a este nuevo consumidor es la búsqueda de electrodomésticos sostenibles e inteligentes que les permitan disminuir los residuos de forma fácil y eficiente.

Volviendo a los orígenes

El horno fue, sin duda, uno de los productos que más reforzado salió de la pandemia del año 2020. Fundamentalmente porque los usuarios pasaron más tiempo en casa, a la vez que disponían de más tiempo libre, de ahí que creciera el interés del consumidor por este electrodoméstico a veces denostado. Todo lo cual, afortunadamente, se ha traducido en unas mayores ventas en el mercado español.

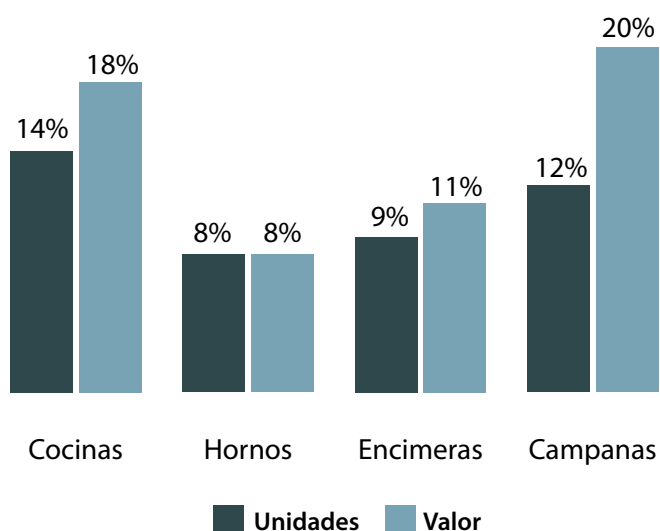
Entre otras razones, el horno se convirtió en el elemento indispensable de cualquier cocina que se preciara gracias a que se cambiaron algunos hábitos. De hecho, ya no importó realizar cocciones más largas en el horno de las que habitualmente se elaboraban en una placa. En otras ocasiones, se ha debido a que 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 llevar a cabo. También se ha explotado una variante más lúdica del horno, utilizándolo para entretener a los niños, enseñándoles a elaborar y hornear sus propias creaciones en forma de galletas, magdalenas o bizcochos, o haciendo crecer la tendencia de elaborar pan en casa. En cuanto a funcionalidades, sin duda, la estrella ha sido el uso del vapor. Así, se produjo una mayor demanda de hornos con sistemas que otorgaban un valor añadido, por ejemplo, aquellos que ofrecen función de vapor, sonda térmica y conectividad. Por otro lado, una de las grandes novedades que han comenzado a incluir algunos

modelos de este electrodoméstico es la posibilidad de cocer a vapor, ya sea de manera integral o combinada. La cocción mediante vapor permite cocinar platos ligeros y sanos, sin comprometer el sabor y el placer, de tal manera que esta función ayuda a mantener 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 se traduce en algo vital en estos tiempos que corren como es el ahorro, sobre todo si tenemos en cuenta que los alimentos necesitan menos tiempo para cocinarse, con lo que se utiliza un 23% menos de energía que en la cocción tradicional.

Por su parte, las campanas extractoras han dejado de ser ese electrodoméstico funcional destinado a eliminar los humos generados mientras hacemos la comida. Ahora, aparte de esa función, destacan como elemento decorativo de la cocina, siendo, de hecho, el que más miradas atrae junto al frigorífico. Por eso no es de extrañar que la familia de campanas sea, probablemente, la gama donde la transformación del diseño haya sido tan sorprendente. Porque cada vez más, el usuario no solo mira sus prestaciones a la hora de adquirir una campana, sino la parte estética de la misma, ya que es uno de los elementos más visibles en una cocina. En este sentido, los fabricantes han volcado toda su labor y esfuerzo en ofrecer modelos que se ajusten a los gustos y necesidades de los consumidores de hoy en día. Por ello, podemos encontrar en el mercado múltiples opciones a la hora de elegir una campana, tales como de colocación en techo (extractores de techo y campanas decorativas isla), campanas que se colocan en pared (decorativas tipo T invertida o piramidales y campanas inclinadas o verticales), de colocación en encimera (extractor de encimera) o integrables en mueble (ya sean telescópicas, grupos filtrantes y decorativas integradas).

Aparte de los gustos o preferencias en cuanto a diseño, la funcionalidad y la usabilidad, existen otra serie de factores por los que los consumidores eligen un tipo u otro de campana, entre ellos, el tamaño de su cocina, la decoración de la misma, así como el ruido, la potencia, el consumo, la luminosidad que ofrecen y el material del que están fabricadas. La elección depende del tamaño de la cocina, pero lo habitual en España es que el cliente demande campanas telescópicas o decorativas, mientras que las de isla y, sobre todo, las de techo y los extractores de encimera, son nichos más reducidos. Destacar, asimismo, que el producto más buscado son las campanas decorativas que se instalan en pared, si bien, durante los últimos años se ha percibido un aumento del número de campanas inclinadas o verticales. A su vez, las campanas decorativas son una tendencia que está en alza, sobre todo porque el consumidor puede optar por diferentes estilos: modernos, vintage, rústicos, industriales, etc. Otra tendencia a tener en cuenta, durante este último año, es la penetración de las campanas de integración, que parecen desaparecer del ambiente de la cocina mientras no están en uso. Bien sea integradas en mueble o en techo, segmentos que están cobrando especial protagonismo, este tipo de campanas regulan la extracción de humos y vapor mediante conectividad con la encimera o con un simple gesto. Además, las nuevas campanas con regulación de intensidad de la iluminación led permiten crear diferentes ambientes en la cocina y lograr una iluminación óptima mientras se cocina. Pero, sin duda, a la hora de elegir un modelo u otro de campanas, las prestaciones de mayor peso siguen siendo la capacidad de extracción y el nivel sonoro. ▶

EVOLUCIÓN VENTAS POR FAMILIAS 2021



Fuente: Consultoras. Elaboración Electromarket.