



Cocinar nunca fue tan fácil

Los consumidores han optado por una cocina fácil, rica y saludable, gracias, en gran medida, a la proliferación de menaje, que nada tiene que envidiar al de las cocinas profesionales; a los robots de cocina, auténticos aliados para preparar todas las recetas imaginables, y a los electrodomésticos enmarcados dentro del 'fun cooking', pensados para preparar, de forma rápida y sencilla, elaboraciones impensables hace unos años.

Robots de cocina, batidoras, cortafiambres, picadoras, vinotecas, básculas de cocina, gofreras o máquinas de café son algunos de los pequeños electrodomésticos que se han adueñado de nuestra cocina y que nos permiten ahorrar tiempo y esfuerzo. Debido, sobre todo, a que resultan muy sencillos de utilizar, son prácticos y permiten elaborar platos sencillos en pocos minutos. Porque desde que la llamada *fun cooking* llegó a nuestras vidas, la elaboración de platos saludables, rápidos, sencillos y en los que participan todos los miembros de la familia, ha adquirido una nueva dimensión. De esta manera, disfrutar de la familia y de los amigos, elaborando recetas sencillas, que no requieren de conocimientos avanzados ni de materias primas complejas, es una opción que tenemos (más que nunca), al alcance de la mano. Y que nos ha permitido cambiar el humo y el calor por la diversión y excelentes resultados en poco tiempo. Una nueva cocina divertida, diferente, sana, saludable y, sobre todo, muy motivadora.

Una tendencia que han sabido aprovechar los fabricantes y el mercado en general, también dentro de la categoría de menaje, que nunca defrauda. Entre otras cuestiones, por la puesta en valor de la cocina, gracias al papel de los grandes chefs y a la necesidad de apostar por una alimentación saludable y comprometida con el medioambiente. Con el propósito de consumir alimentos de proximidad y de temporada, así como una decidida apuesta por el cocinado a vapor y a baja temperatura, para comenzar a experimentar en ese taller gastronómico personal en el que se ha convertido nuestro espacio de cocina.

Wok, termómetros de temperatura, cazuelas para cocinar al vapor, bandejas para asar y hornear... Son algunos de los utensilios que más proliferan en la cocina cuando se trata de preparar alimentos sanos y saludables. Y, para ello, la cocina al vapor es una de las técnicas más sencillas para empezar a cocinar desde cero. Porque una de sus principales ventajas es la posibilidad de disfrutar de nuevas texturas y sabores, a la vez que nos permite cocinar fácilmente, y de manera sana y económica. Cabe destacar que, para esta técnica, son ideales todos aquellos alimentos con un alto contenido de almidón, como son las patatas, el boniato o el maíz, así como las frutas, las verduras, el marisco, los pescados y algunas carnes.

Pero como no solo de cocina sana vive el hombre, esta nueva modalidad de cocina divertida nos permite adaptar las distintas recetas para elaborar platos y postres menos calóricos (como es el caso de los helados caseros o los yogures), una fantástica alternativa para momentos puntuales, para cocinar con los más pequeños o para darnos un capricho. Aparte de facilitarnos la tarea a la hora de preparar recetas más elaboradas o atrevernos a utilizar nuevos dispositivos con más y mejores prestaciones. A su vez, la cocina de repostería (con sus moldes, cortadores, boles, bandejas, pinceles y demás utensilios), está cumpliendo una doble finalidad: entretenernos y permitirnos degustar un buen postre. En este sentido, destaca la buena evolución del mercado de cafeteras, con especial mención a las cafeteras súper automáticas.

Sencillos y profesionales

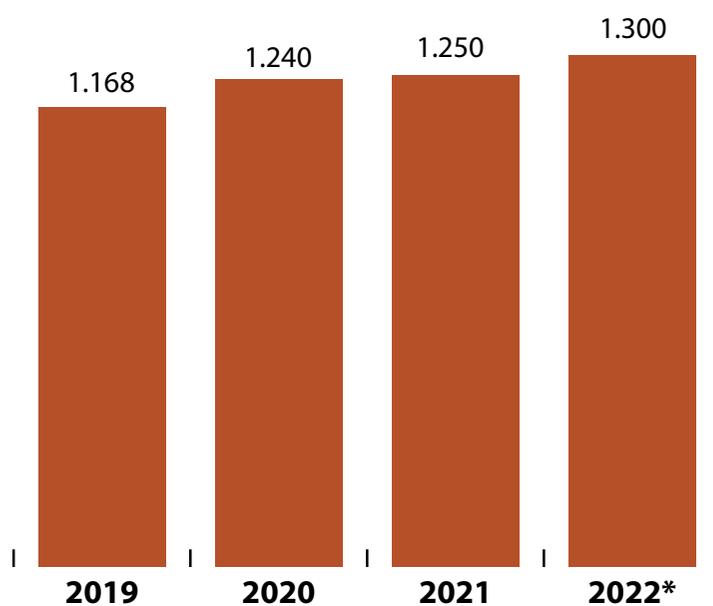
Con un consumidor cada vez más informado, que presta especial atención a la tecnología y que busca productos más funcionales que sofisticados, la demanda se dirige a pequeños electrodomésticos que faciliten la vida, cumplan con sus necesidades más exigentes y les proporcionen soluciones de forma rápida. Todo ello con artí-

culos de calidad, que le permitan llevar a cabo las tareas sin invertir mucho tiempo.

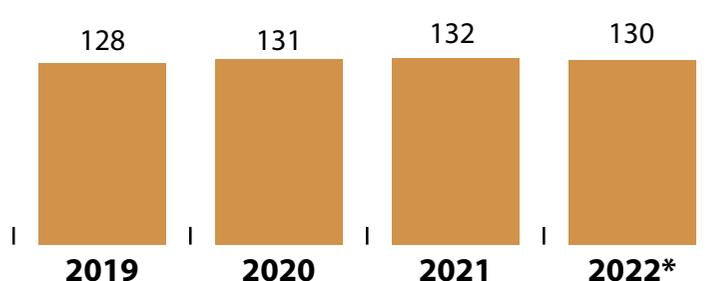
Por ello, el PAE Cocina, en todas sus categorías, sigue siendo la familia de electrodomésticos más indispensable de nuestros hogares. Porque se trata de aparatos que usamos a diario, ya sea para hacer el café cada mañana, tostar una rebanada de pan, preparar un zumo de naranja o elaborar un puré o esa salsa con la que acompañar la carne o el pescado. Asimismo, son de los primeros electrodomésticos que se adquieren al equipar una vivienda, pero también es el menaje que se suele renovar con frecuencia, con el propósito de

Los robots de cocina más avanzados disponen de pantalla táctil, a través de la cual el usuario puede seguir multitud de recetas al detalle

MERCADO ESPAÑOL DE PAE 2019-2022
MILLONES DE EUROS



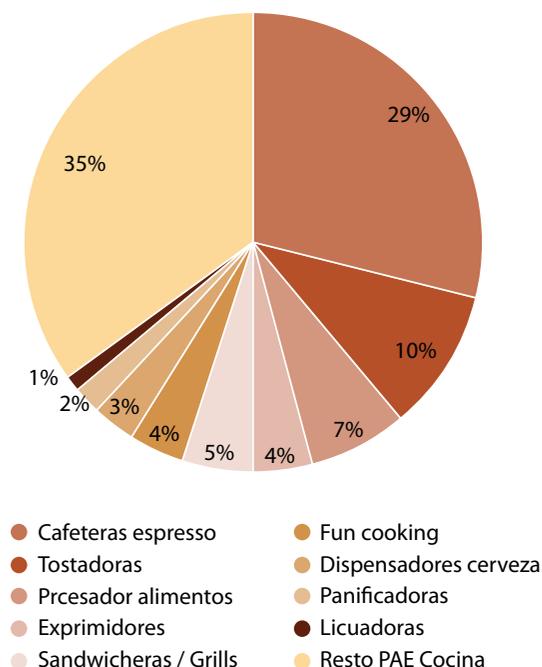
MERCADO ESPAÑOL DE MENAJE 2019-2022
MILLONES DE EUROS



*Previsión

Fuente: Consultoras. Elaboración: Electromarket.

MERCADO ESPAÑOL DE PAE COCINA 2022 PESO POR PRODUCTO (%)



Fuente: Consultoras. Elaboración: Electromarket.

tener a nuestra disposición toda una serie de dispositivos con más y mejores prestaciones. Una inversión destinada a la compra de estos pequeños electrodomésticos que se amortiza en poco tiempo, pues son los más utilizados en la cocina. De ahí que el sector haya centrado sus esfuerzos en desarrollar productos cada vez más funcionales, sencillos y profesionales, con los que es posible obtener un resultado casi profesional en nuestro hogar.

Y es que, conocedores de la situación del mercado, las distintas marcas y compañías han centrado parte de sus esfuerzos en poner en marcha nuevas estrategias de marketing que ayuden a mantener e incrementar el nivel de ventas. Con apuestas variadas que incluyen una variada gama de productos, con las últimas novedades, así como con materiales y funciones muy innovadoras. En esta línea, la tendencia de las marcas por tener en cuenta la eficiencia energética a todos sus productos, incluidos los pequeños electrodomésticos, lleva años siendo una realidad.

En este sentido, las cocinas de los hogares españoles se han convertido en un espacio gastronómico donde inmortalizar todo ese conjunto de creaciones vanguardistas en las redes sociales. Porque muchos usuarios descubrieron esa pasión oculta que antes no habían experimentado, de ahí que, para presentar esas deliciosas creaciones, las vajillas jugaron un importante papel. Con tendencias tan diversas como guiños a lo exótico y a una añorada naturaleza, por medio de la incrustación en su superficie de plantas, flores y animales salvajes; tonalidades monocromo, que se caracterizan por

Prolifera el uso de materiales más ecológicos, la ausencia de antiadherentes, recipientes antirayaduras y fabricados con revestimientos libres de PFOA

combinar diferentes matices dentro de una misma paleta cromática; u otras mucho más coloridas y alegres. Sin olvidar el menaje vintage, muy de moda en los últimos años, que se ha inspirado en épocas pasadas para mostrar la pureza del blanco con bordes dorados, una apuesta elegante que no pasa de moda, así como tonalidades color crema y los añorados verdes y azules.

Robots de cocina

Con la idea en mente de buscar esa sencillez y facilidad a la hora de cocinar, los robots de cocina se han erigido como los reyes de la pista. Tan solo es necesario seguir los pasos con precisión y en el orden correcto para lograr reproducir recetas dignas del mejor chef, a la vez que permiten ahorrar tiempo, esfuerzo y disponer de un único electrodoméstico con el que realizar diversas funciones, lo que ahorra espacio en la cocina, ya que solo necesitamos tener un aparato para llevar a cabo diversas tareas culinarias.

Imposibles de imaginar hace unas décadas, los robots de cocina han venido a simplificarnos la vida y a permitirnos contar con una serie de ventajas a la hora de cocinar. Sobre todo, porque estos dispositivos destacan por la rapidez a la hora de preparar los platos, gracias a la potencia de su motor, que permite picar, cortar o amasar en segundos, o su poder de cocción, que nos ayuda a preparar numerosas elaboraciones en menos tiempo. Asimismo, al utilizar solo lo necesario, es posible ahorrar dinero (ya que se compran solo los ingredientes necesarios), y no se desperdician los alimentos. La mayoría de modelos también incorporan una báscula para pesar las diferentes porciones y trabajar con las cantidades exactas.

Otra de las ventajas de cocinar con estos electrodomésticos es que no es necesario cocinar antes de comer, ya que permite planificar los procesos de cocinado para no tener que estar pendiente de la cocción. O bien cocinar a primera hora de la mañana y mantener la comida en caliente, pues el robot tiene la opción de conservar los alimentos a temperatura idónea durante un tiempo. Y, después de elaborar los platos, no es necesario preocuparse de recoger y limpiar los utensilios, ya que muchos de ellos pueden lavarse en el lavavajillas después de desmontar las distintas piezas y elementos que lo conforman. Por ello, los robots se han convertido en el aliado perfecto de aquellas personas que no saben cocinar o no les gusta. Además, la carrera a la que han lanzado las distintas marcas para ofrecer estos dispositivos que 'casi' cocinan solos, permite al usuario contar en el mercado con una amplia gama de productos que se adaptan a cada bolsillo y a los paladares más exigentes.

Por último, otro dato a tener en cuenta en esta categoría es la proliferación de comunidades de usuarios que se han creado alrededor de estos robots de cocina. En este sentido, internet ofrece numerosas y deliciosas recetas con las que sorprender a la familia y los amigos, aparte de que cada modelo incorpora un amplio abanico de fáciles y succulentas recetas, con sencillas instrucciones, que guían al usuario paso a paso en la preparación de cada una de ellas. Mientras que otros robots de cocina más avanzados disponen de pantalla táctil, conexión wifi o bluetooth, en la que se muestra cómo se elabora cada uno de los platos.

Cocina para millennials

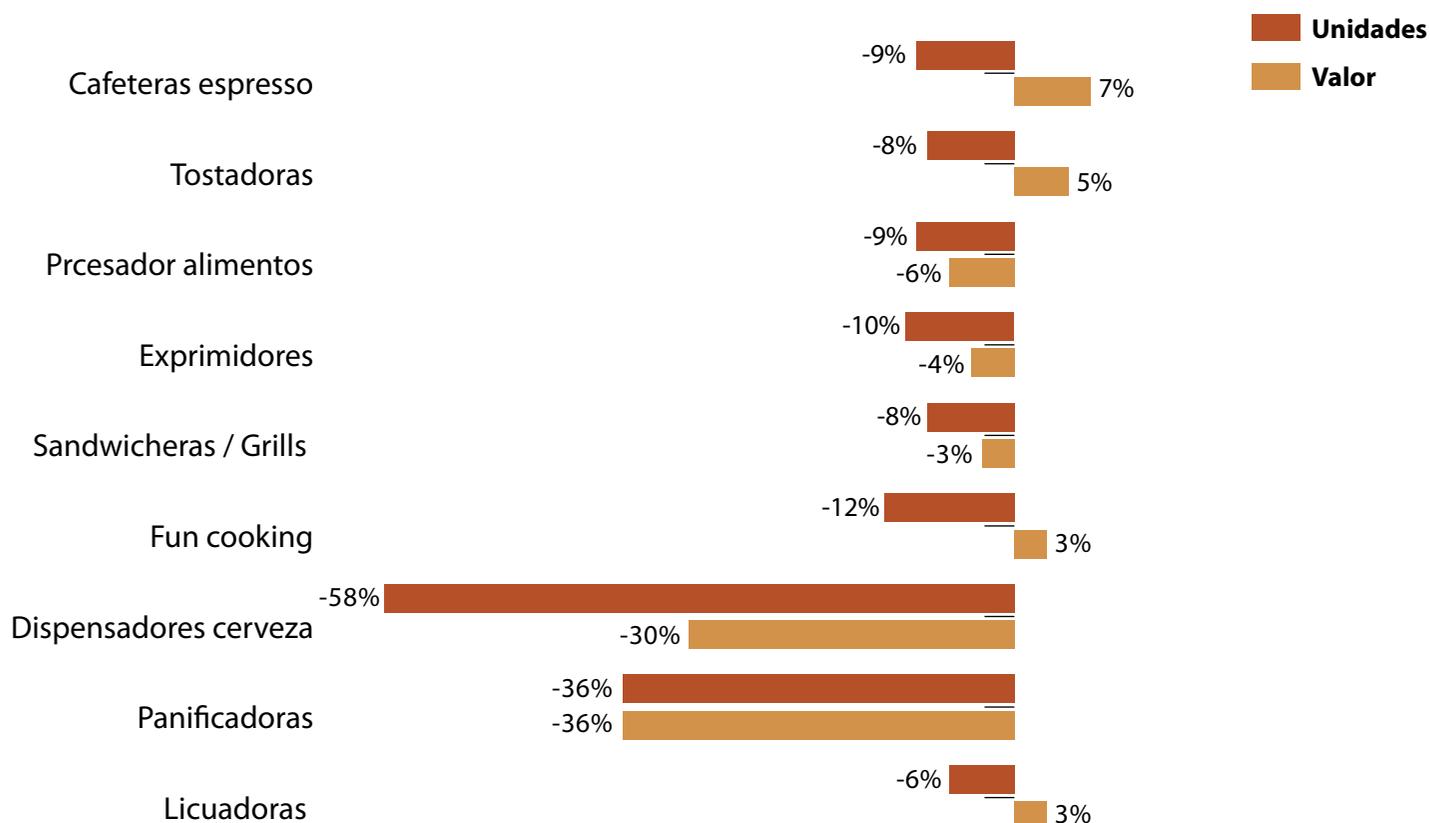
Hoy en día, el propósito es llevar a cabo una alimentación sana y equilibrada, de tal manera que tanto los cocineros más expertos como aquellos otros que pisan la cocina de manera esporádica, es hacer que todo sea más saludable y sencillo. Porque comer a diario

en casa, sin que ello suponga mucho trabajo, y de una manera saludable, se ha convertido en todo un reto. Pero, afortunadamente, todos estos dispositivos y pequeños electrodomésticos suponen una excelente ayuda para poder mantener una buena dieta. Una sana tendencia a la que también han decidido acercarse los *millennials*, una generación que cuenta con un presupuesto ajustado y poco tiempo disponible, pero que es muy exigente con lo que consume. Y como la comida, y el acto en sí de compartir mesa, (sobre todo, en restaurantes con los amigos), se ha convertido en una cuestión de estatus, de conseguir más *likes* en redes sociales y de diferenciación, esta nueva generación de consumidores está dispuesta a pagar más por ese momento. Y siendo un consumidor cosmopolita como pocos, necesitado de nuevas experiencias (tanto en su vida diaria como en la manera de preparar los alimentos), preocupados por todo lo natural y saludable, con un creciente respeto por el medioambiente, concienciados con el consumo de determinados materiales (como el plástico), y que huyen de la rutina incluso en el momento de comer y consumir productos,

esta generación busca nuevas alternativas culinarias que le haga sentirse diferente. En este sentido, tendencias de moda como el *batch cooking*, es decir, aprovechar un día de la semana (normalmente el domingo, que es cuando disponemos de más tiempo) para cocinar y preparar todos los platos que consumiremos en una semana, se está erigiendo como una corriente muy en auge. Una nueva modalidad de cocinar que está ganando adeptos, sobre todo entre quienes no tienen tiempo entre semana para meterse 'entre fogones' o tienen que comer en la oficina. Aparte del importante ahorro de tiempo y dinero, y la posibilidad de comer comida casera y saludable sin tener que improvisar a última hora. Por otro lado, esta nueva variante culinaria ha permitido al sector de los recipientes individuales herméticos, entre ellos, bolsas zip, tupperes, fiambreras con compartimentos para la oficina o bolsas portalimentos, así como recipientes de cristal, ver cómo crecían sus ventas de manera considerable. Así, para responder a esta demanda, los fabricantes han comenzado a adaptar sus productos para que los usuarios puedan llevarlos a

cualquier parte sin renunciar a conservar por más tiempo sus alimentos, con todo el sabor y frescura. Recipientes que cumplen con los más estrictos estándares sostenibles y que, a la vez, pueden ser reutilizados, lo que ayuda a no generar nuevos residuos al desechar los envases, y que pueden lavarse tanto a mano como en el lavavajillas, siendo aptos también para meter en el microondas. Finalmente, la preferencia por una comida saludable ha permitido al mercado ofrecer a este nuevo consumidor toda una serie de productos en los que prolifera el uso de materiales más ecológicos, la ausencia de antiadherentes en cazuelas, cazos y sartenes, recipientes antirayaduras y resistentes a los utensilios metálicos, fabricados con revestimientos libres de PFOA, o las ollas multifunción especializadas en la cocción a vapor o a fuego lento (*slow cooking*), con revestimiento cerámico y temporizador digital añadido. De igual manera, ganan protagonismo las parrillas teppanyaki, ideales para cocinar dos platos a la vez, fáciles de limpiar, con una elevada resistencia a la abrasión y a las altas temperaturas, y capaces de distribuir el calor de forma homogénea. ▶

MERCADO ESPAÑOL DE PAE COCINA 2021-2022 EVOLUCIÓN DE LAS VENTAS (%)



Fuente: Consultoras. Elaboración: Electromarket.