



## Los pinches perfectos

*Además de los electrodomésticos tradicionales, existen otras herramientas esenciales para la creación culinaria, como los robots, cada vez con más funciones incorporadas; el menaje, imprescindible para una buena elaboración y presentación de los platos, o los aparatos englobados dentro del llamado 'fun cooking', que llegan para poner diversión y creatividad en la cocina.*

**E**n la era actual, donde la tecnología ha permeado cada aspecto de nuestras vidas, no es sorprendente que incluso la cocina haya experimentado una revolución gracias a los robots de cocina. Estos ingeniosos dispositivos combinan múltiples funciones en un solo aparato, simplificando y agilizando el proceso de preparación de alimentos. Desde amasar y picar hasta cocinar y batir, ofrecen una amplia gama de capacidades que han transformado la forma en que cocinamos en nuestros hogares.

Los robots de cocina tienen sus raíces en los procesadores de alimentos de la década de 1970, pero han evolucionado significativamente desde entonces. Los primeros modelos ofrecían funciones básicas como picar y mezclar, pero con el avance de la tecnología, los modelos modernos han ampliado enormemente su gama de capacidades. Ahora, estos dispositivos pueden cortar, rallar, cocinar al vapor, hornear, mezclar, batir e incluso funcionar como ollas de cocción lenta, todo ello en un mismo aparato.

Además, con el fin de realizar diferentes tareas culinarias, suelen estar equipados con una serie de accesorios intercambiables, tales como cuchillas para picar y triturar, discos para rallar y cortar, batidores para mezclar y amasar, o recipientes de cocción para cocinar al vapor o al horno, por ejemplo. Muchos modelos también cuentan con pantallas táctiles intuitivas que permiten seleccionar fácilmente el programa deseado y ajustar la configuración según las preferencias individuales.

Uno de los principales beneficios de los robots de cocina es su capacidad para ahorrar tiempo y esfuerzo en la cocina, pues al automatizar tareas como picar verduras, amasar o cocinar a fuego lento, permiten a los usuarios dedicar menos tiempo a la preparación de alimentos y más tiempo a otras actividades. Asimismo, son ideales para aquellos con habilidades limitadas en la cocina, ya que simplifican el proceso de cocinar y garantizan resultados consistentes. Y es que no solo ofrecen comodidad, sino también versatilidad: con la capacidad de realizar una amplia gama de tareas, desde cortar y mezclar hasta cocinar al vapor y hornear, permiten a los usuarios experimentar con una variedad de recetas y técnicas culinarias. Ya sea preparando un sofisticado plato gourmet o simplemente cocinando una comida familiar, los robots de cocina brindan la flexibilidad necesaria para satisfacer las necesidades de cualquier cocinero.

Por todo ello, estos aparatos están experimentando un aumento en popularidad, impulsado en parte por la creciente demanda de dispositivos inteligentes para el hogar. Conscientes de ello, los fabricantes están introduciendo constantemente nuevos modelos con características mejoradas y tecnología avanzada, como conectividad wifi y control por voz, y se espera que en el futuro se vuelvan aún más sofisticados, con capacidades aún mayores y una integración más completa en el hogar inteligente.

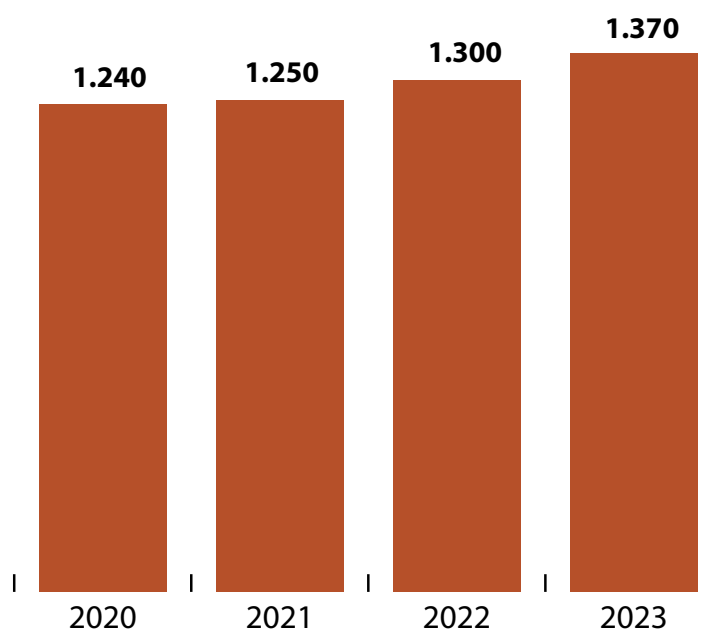
### 'Fun cooking': innovación y diversión en la cocina

En la búsqueda constante de simplificar y mejorar nuestra experiencia culinaria, los electrodomésticos clasificados en el segmento llamado 'fun cooking' han irrumpido en el mercado como una opción innovadora y diferente para cocinar en el hogar. Estos dispositivos, diseñados para hacer que la preparación de alimentos sea más divertida y creativa, ofrecen una variedad de funciones y características que van más allá de la cocina tradicional.

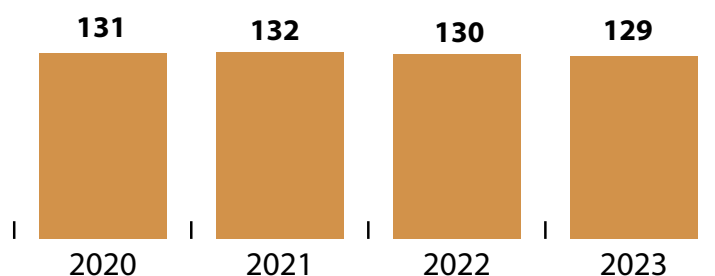
El *fun cooking* ha surgido como una respuesta a la creciente demanda de opciones culinarias más informales y experimentales. Estos



MERCADO ESPAÑOL DE PAE  
MILLONES DE EUROS

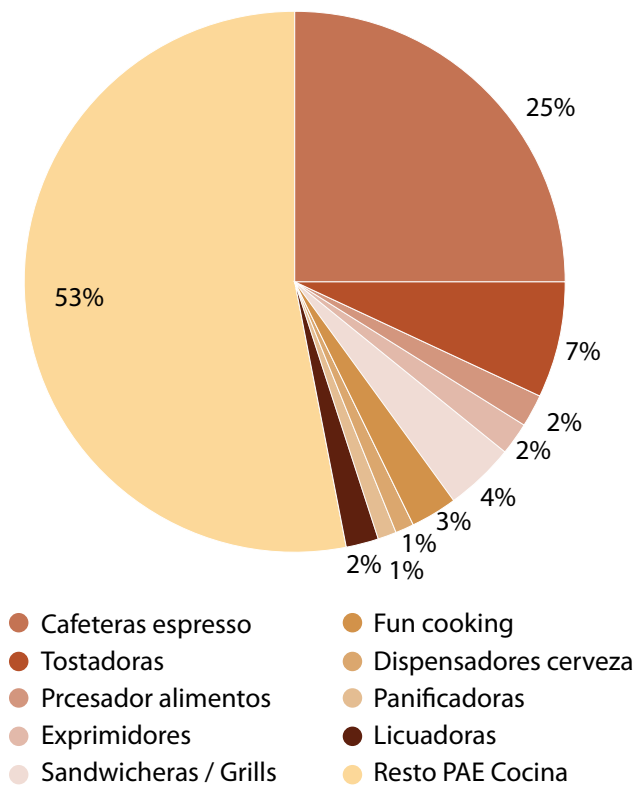


MERCADO ESPAÑOL DE MENAJE  
MILLONES DE EUROS



Fuente: Consultoras. Elaboración: Electromarket.

MERCADO ESPAÑOL DE PAE COCINA  
PESO POR PRODUCTO 2023



Fuente: Consultoras. Elaboración: Electromarket.

**El fun cooking tiene la capacidad de transformar la experiencia culinaria en algo más que el simple hecho de preparar alimentos**

dispositivos combinan la funcionalidad de los electrodomésticos de cocina tradicionales con características innovadoras que promueven la creatividad y la diversión en la cocina. Desde las primeras máquinas de palomitas de maíz y máquinas de algodón de azúcar hasta los modernos aparatos de cocina molecular, han experimentado una evolución constante para satisfacer las necesidades y deseos cambiantes de los consumidores.

Lo que distingue a los electrodomésticos *fun cooking* es su capacidad para transformar la experiencia culinaria en algo más que el simple hecho de preparar alimentos, pues suelen ofrecer características únicas que van desde la personalización de recetas hasta la presentación teatral de platos. Algunos ejemplos incluyen máquinas para hacer helados que permiten crear sabores personalizados con ingredientes frescos, máquinas de hacer palomitas de maíz que ofrecen una experiencia de cine en casa y aparatos para hacer crepes que permiten preparar deliciosos postres en minutos con una variedad de rellenos.

También aquí la innovación tecnológica desempeña un papel fundamental en el desarrollo de estos electrodomésticos. Los fabricantes están constantemente buscando nuevas formas de mejorar la funcionalidad y la versatilidad de estos dispositivos, incorporando características como pantallas táctiles intuitivas, conectividad wifi y aplicaciones móviles que permiten controlar y personalizar la experiencia de cocción desde cualquier lugar. Además, la tecnología de cocina molecular ha dado lugar a una nueva generación de electrodomésticos que permiten experimentar con técnicas culinarias avanzadas, como la esferificación y la gelificación.

Con todo, los electrodomésticos *fun cooking* están cambiando la forma en que cocinamos y nos relacionamos con los alimentos de varias maneras. En primer lugar, hacen que la cocina sea más accesible y divertida para personas de todas las edades y niveles de habilidad culinaria. Al ofrecer opciones de cocción más creativas y emocionantes, pueden inspirar a las personas a experimentar con nuevos ingredientes y técnicas culinarias. Además, estos dispositivos fomentan la socialización y el entretenimiento, ya



que son ideales para fiestas y reuniones familiares donde la comida se convierte en el centro de atención.

### Herramientas esenciales

El menaje de cocina constituye el arsenal de herramientas esenciales que todo cocinero, desde el más experimentado hasta el principiante, necesita para llevar a cabo su arte culinario. Desde los utensilios básicos hasta los *gadgets* especializados, el menaje de cocina abarca una amplia gama de elementos que facilitan la preparación, cocción, presentación y servicio de alimentos.

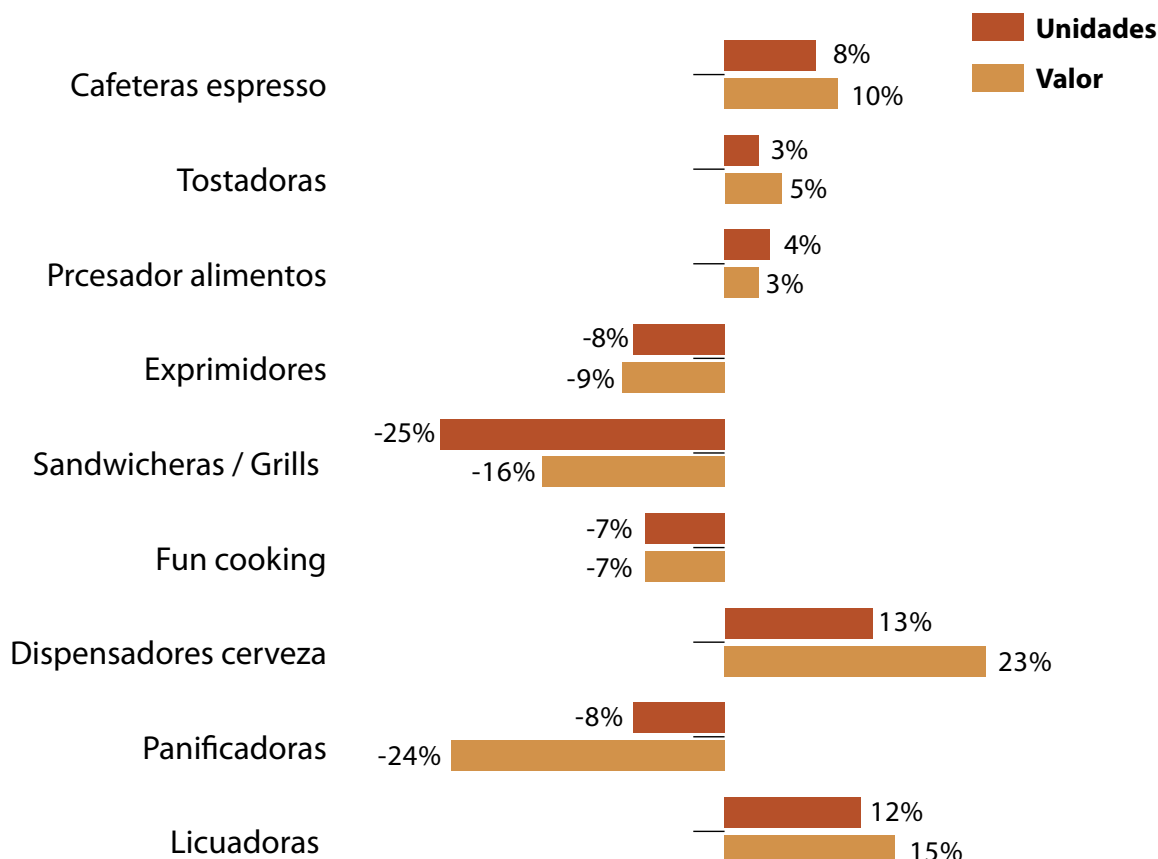
Los utensilios básicos son los cimientos sobre los cuales se construye la cocina. Cuchillos afilados, tablas de cortar, cucharas de madera, espátulas y batidores son solo algunas de las herramientas que se consideran indispensables en cualquier cocina. Los cuchillos, en particular, son el arma principal del chef, permitiendo cortar, picar y trincar con precisión y eficacia. Pero necesitan una tabla de cortar de calidad, que proporciona una superficie estable y segura para trabajar, protegiendo tanto los alimentos como los cuchillos.

Por su parte, las ollas y sartenes son el corazón de la cocina, utilizadas para cocinar una amplia variedad de platos. Desde guisos reconfortantes hasta salteados rápidos, estas herramientas son indispensables, pero hay que tener muy en cuenta la elección del material: las ollas de acero inoxidable son duraderas y versátiles, mientras que las sartenes antiadherentes son ideales para cocinar alimentos delicados como huevos y pescado. Las ollas de hierro fundido retienen y distribuyen el calor de manera uniforme, siendo perfectas para cocinar a fuego lento y asar carnes. Además de los básicos, existen numerosos utensilios especializados diseñados para tareas específicas en la cocina. Desde sacacorchos hasta ralladores de queso, hacen que tareas aparentemente mundanas sean mucho más fáciles de realizar. Los termómetros de cocina garantizan que los alimentos se cocinen a la temperatura adecuada, mientras que los cortadores de galletas y los moldes para pasteles permiten crear delicias culinarias con formas y tamaños precisos.

## Las ollas de acero inoxidable son duraderas y versátiles

Y, como la presentación de los alimentos es tan importante como su sabor, la vajilla y la cristalería juegan un papel fundamental en este aspecto. Platos elegantes, copas de vino y cubiertos bien pulidos elevan la experiencia gastronómica, añadiendo un toque de sofisticación a cualquier comida. La elección de la vajilla y la cristalería depende del estilo de cocina y del tipo de comida que se sirva, pero la calidad y el diseño son siempre aspectos importantes a tener en cuenta. Finalmente, una parte fundamental del menaje de cocina es el almacenamiento de alimentos. Desde recipientes herméticos hasta bolsas de congelación, estos utensilios mantienen los alimentos frescos y protegidos de la contaminación. Sin olvidar los organizadores de despensa y los estantes de almacenamiento, que maximizan el espacio disponible permitiendo un almacenamiento eficiente y ordenado de los ingredientes. ▶

### MERCADO ESPAÑOL DE PAE COCINA EVOLUCIÓN DE LAS VENTAS 2022-2023



Fuente: Consultoras. Elaboración: Electromarket.