



## La sostenibilidad y la tecnología transforman el menaje y el *fun cooking*

*Las tendencias actuales reflejan un creciente interés por productos ecológicos y multifuncionales. Desde utensilios fabricados con materiales sostenibles como el bambú, hasta electrodomésticos inteligentes que optimizan la experiencia culinaria, el mercado está apostando por la eficiencia y la creatividad.*

**D**urante las últimas décadas, el menaje de cocina ha dejado de ser una simple herramienta funcional para convertirse en un componente esencial en la creación de experiencias gastronómicas. Ya sea en una cocina profesional o en el hogar, la calidad, el diseño y las funcionalidades de los utensilios desempeñan un papel crucial en el rendimiento y la estética de las actividades culinarias. En este contexto, el mercado del menaje se ha adaptado a las nuevas necesidades del consumidor, con tendencias que incluyen un fuerte enfoque en la sostenibilidad, la tecnología inteligente y el diseño funcional. A medida que la sociedad se sensibiliza más con el medioambiente y busca formas de reducir su huella ecológica, el mercado de menaje se ha inclinado hacia la producción de utensilios fabricados con materiales reciclables, biodegradables y duraderos. Asimismo, los avances tecnológicos han permitido la creación de herramientas más inteligentes, capaces de optimizar el tiempo y mejorar la precisión en la cocina.

En paralelo, el concepto de la cocina como un espacio creativo y divertido se ha expandido a lo largo de los años. Hoy en día, va más allá de preparar alimentos porque se ha convertido en una experiencia de entretenimiento, tanto en el hogar como en restaurantes. Este fenómeno, que se materializa en la subcategoría de PAE Cocina denominada *'fun cooking'*, ha incentivado a muchas personas a interactuar de una manera más lúdica con la cocina, permitiéndoles experimentar con nuevas recetas y disfrutar del proceso culinario de una manera divertida a través de pequeños electrodomésticos ideados para tal fin.

### La cocina innovadora, en auge

Paralelamente, la industria del menaje está creciendo, respondiendo a las demandas de un mercado cada vez más exigente. A pesar de haber experimentado una ligera caída en ventas en los últimos años, la industria española alcanzó un valor de 126 millones de euros en 2023, con una ligera recuperación en 2024, hasta los 128 millones de euros.

Por su parte, el mercado de *fun cooking* en España está mostrando un crecimiento modesto pero consistente, con un aumento del 2% en las ventas de *fun cooking* entre 2023 y 2024. Este tipo de electrodomésticos se están posicionando como una opción cada vez más popular en los hogares españoles, quienes buscan una experiencia culinaria divertida. El segmento está evolucionando y, aunque su peso en términos de valor aún sea moderado, parece haber un interés creciente por transformar la cocina en un espacio más dinámico.

### Sostenibilidad en el punto de mira

La sostenibilidad ha tomado un papel central en las decisiones de compra de vajillas y electrodomésticos porque los consumidores están cada vez más interesados en productos que minimicen el impacto ambiental. El menaje ecológico no solo se refiere a la reducción del uso de plásticos y materiales no biodegradables, sino a la elección de utensilios duraderos y de larga vida útil que fomenten un consumo responsable. De esta forma, cada vez son más populares los productos fabricados con materiales reciclados, reciclables o biodegradables.

El bambú, por ejemplo, se ha convertido en un material muy solicitado para la fabricación de utensilios como cucharas, espátulas y tablas de cortar. Este material es ligero, resistente y completamente biodegradable, lo que lo convierte en una alternativa excelente al

plástico convencional. Además, los utensilios de bambú, como cucharones y espátulas, no dañan las superficies de cocción.

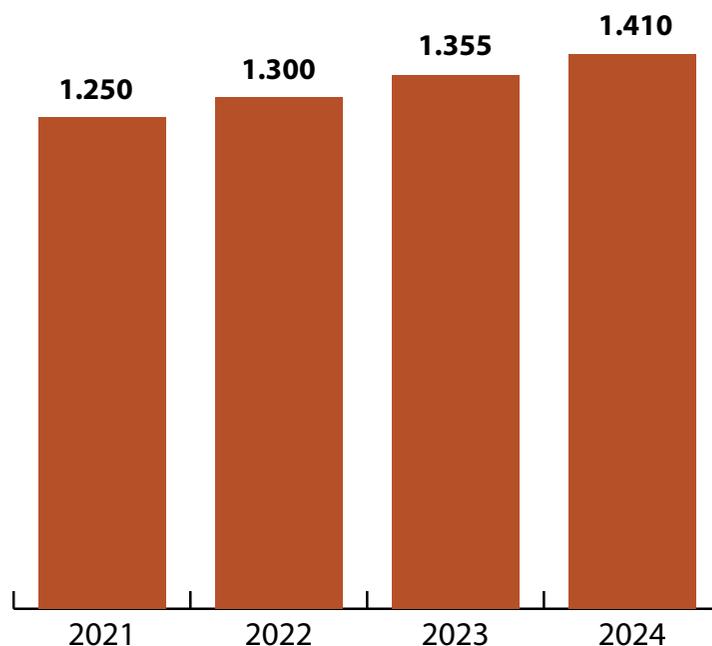
Los recipientes y utensilios de silicona reciclada también están ganando terreno, ya que son fáciles de limpiar y tienen una excelente resistencia al calor. A su vez, la creciente demanda de envases compostables está impulsando el uso de materiales como el cartón y el PLA (ácido poliláctico), lo que reduce el uso de plásticos de un solo uso, especialmente en el servicio de alimentos para llevar.

### Tecnología inteligente en la cocina

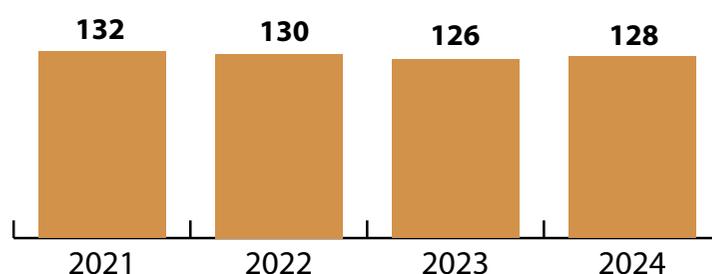
La integración de la tecnología en el menaje es una de las tendencias actuales más disruptivas. Los avances tecnológicos han llevado la cocina a un nivel de precisión elevado, con utensilios equipados con sensores, pantallas digitales y conectividad a aplicaciones móviles, que están permitiendo cocinar con más consistencia y precisión.

Un ejemplo de esta tendencia son los termómetros inteligentes, que monitorizan la temperatura de los alimentos en tiempo real desde una aplicación móvil. Esta tecnología garantiza una mayor precisión en la cocción y ahorra tiempo, ya que los chefs pueden

MERCADO ESPAÑOL DE PAE  
MILLONES DE EUROS



MERCADO ESPAÑOL DE MENAJE  
MILLONES DE EUROS



Fuente: Consultoras. Elaboración: Electromarket.

## El *fun cooking* incentiva a los consumidores a experimentar con nuevas recetas y técnicas culinarias

controlar el proceso de cocción a distancia, sin necesidad de estar cerca de los fogones o del horno.

Por otro lado, los electrodomésticos conectados a la red, como los hornos inteligentes, permiten programar, monitorear y ajustar la cocción de los alimentos a través de una app en el teléfono móvil. Por lo tanto, son capaces de determinar automáticamente las funciones y los tiempos de cocinado según el tipo de plato que se esté preparando.

### Eficiencia al servicio de los cocineros

La eficiencia es clave en la cocina, donde el tiempo es oro y el espacio es limitado. Por esta razón, los utensilios multifuncionales son muy demandados. Los productos diseñados para cumplir varias funciones en uno ayudan a ahorrar espacio y realizar múltiples tareas de manera eficiente.

Unos utensilios tan versátiles como los procesadores de alimentos, capaces de picar, mezclar, amasar e incluso cocinar al vapor, todo en un solo dispositivo. Esto no solo ahorra espacio en la cocina, sino que reduce el tiempo que se dedica a las tareas repetitivas de preparación de ingredientes. Otro ejemplo de la tendencia multifuncional son las sartenes reversibles, que se pueden usar como sartenes o como planchas, para cocinar una gran variedad de recetas.

### Diseño y ergonomía

El diseño de los utensilios de cocina es un aspecto cada vez más importante desde el punto de vista estético y funcional, impactando directamente en la comodidad y la seguridad de los cocineros. En este sentido, las herramientas con mangos antideslizantes son una de las características más buscadas en los utensilios de cocina, mejorando el agarre y el control, además de reducir el riesgo de accidentes y lesiones.

Por su parte, los cucharones, espátulas y pinzas con diseños optimizados, que permiten un manejo más eficiente de los alimentos, también se están convirtiendo en una tendencia popular. El uso de materiales como la silicona y la goma en los mangos mejora el confort y previene los deslizamientos, lo que es especialmente útil en cocinas de ritmo rápido.

En muchas ocasiones, el espacio es a menudo un lujo. Por ello, los utensilios compactos son cada vez más demandados. Los electrodomésticos de tamaño reducido ofrecen el mismo rendimiento que los modelos más grandes, y ocupan menos espacio en las cocinas. De la misma forma, productos innovadores, como las máquinas de vacío, están captando la atención de los consumidores.

Además de la ergonomía, el estilo y el diseño visual de los utensilios son factores clave. Las cocinas modernas a menudo buscan crear un ambiente sofisticado y elegante. En este sentido, los utensilios con acabados en acero inoxidable pulido, superficies mate o colores vibrantes están ganando popularidad.

En cuanto a las tendencias estéticas en vajilla y cubertería, el minimalismo sigue dominando el mercado, aunque se incorporan toques de

## MERCADO ESPAÑOL DE PAE COCINA PESO POR PRODUCTO 2024

| Producto               | Peso (sobre 100) |
|------------------------|------------------|
| Cafeteras filtro       | 3                |
| Cafeteras espresso     | 29               |
| Freidoras aceite       | 2                |
| Freidoras aire         | 23               |
| Tostadores             | 7                |
| Procesadores alimentos | 1                |
| Robots                 | 1                |
| Batidoras brazo        | 10               |
| Batidoras vaso         | 7                |
| Licadoras              | 1                |
| Exprimidores           | 2                |
| Sandwicheras           | 1                |
| Grills                 | 3                |
| Barbacoas              | 1                |
| Fun cooking            | 1                |
| Hervidoras             | 2                |
| Balanzas cocina        | 1                |
| Dispensadores cerveza  | 2                |
| Panificadoras          | 3                |

Fuente: Consultoras. Elaboración: Electromarket.

## Cada vez son más populares los productos fabricados con materiales reciclados, reciclables o biodegradables

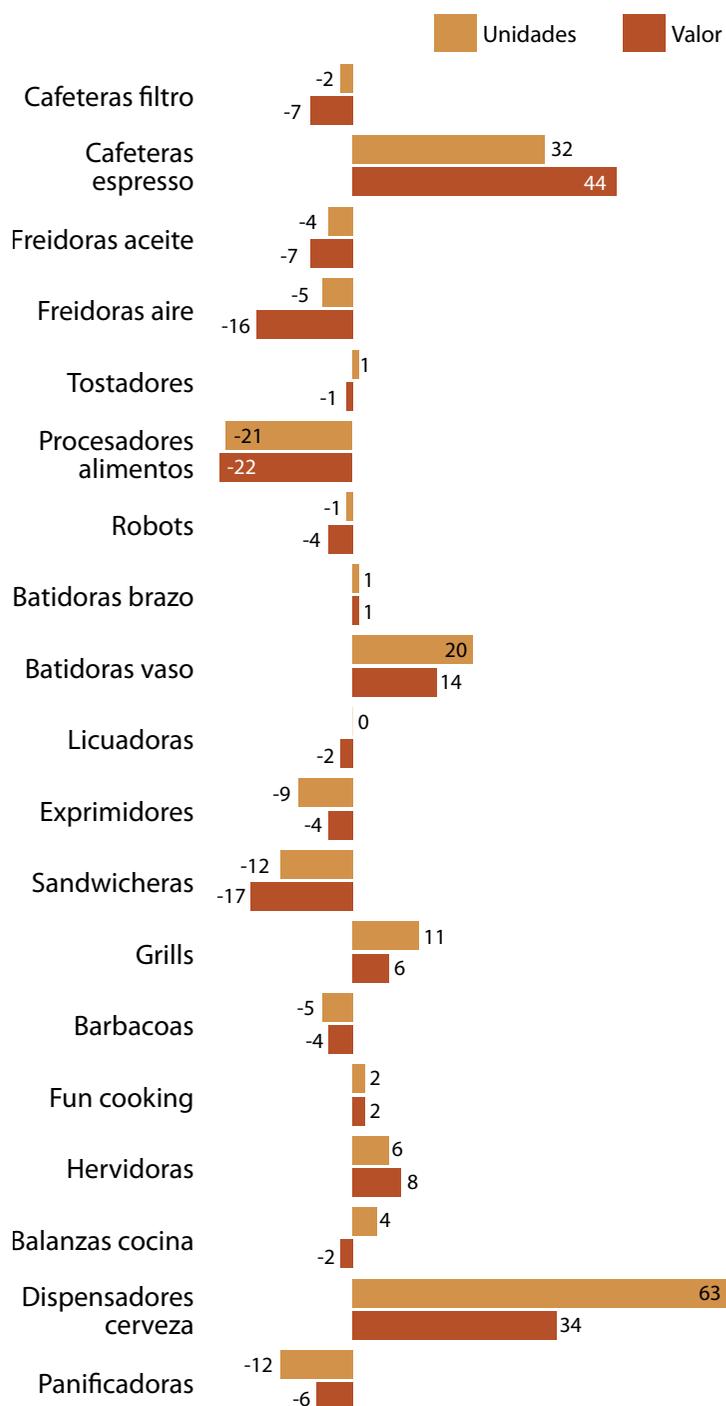
color. Las piezas mantienen líneas limpias y formas geométricas, pero se complementan con detalles audaces que aportan frescura y modernidad a la mesa. Esta fusión de simplicidad y color ofrece una estética elegante y contemporánea, creando una experiencia visualmente estimulante para los comensales.

### Materiales de alta calidad

La durabilidad de utensilios como las sartenes o las ollas es esencial en las cocinas, donde están expuestos a un uso constante. El acero inoxidable sigue siendo uno de los materiales más usados debido a su resistencia, durabilidad y facilidad de limpieza. No reacciona con los alimentos, lo que lo convierte en una opción segura para la preparación de una amplia variedad de platos.

A su vez, el titanio está comenzando a ganar terreno debido a su ligereza y resistencia a la corrosión. Es apropiado para las herramientas que

## MERCADO ESPAÑOL DE PAE COCINA EVOLUCIÓN DE LAS VENTAS 2023-2024 (%)



Fuente: Consultoras. Elaboración: Electromarket.

se usan con frecuencia, como cuchillos y otros utensilios de corte, ya que combina durabilidad y ligereza, lo que mejora la experiencia de uso. Otra tendencia destacable es la utilización de cerámica avanzada en sartenes y cazuelas, pues se trata de un material que no es reactivo, lo que significa que no altera el sabor de los alimentos, y tiene propiedades antiadherentes que facilitan la limpieza.

### Cocinar de forma divertida y creativa

Volviendo a los productos que se engloban dentro del subsegmento de *fun cooking*, vale la pena destacar los más llamativos, encabeza-



dos por las máquinas de gofres o de palomitas, las creperas o las yogurteras, diseñados para hacer que la preparación de alimentos sea más divertida para todos, especialmente para aquellos que disfrutan cocinando en familia o con amigos.

De lo que no hay duda es de que el *fun cooking* incentiva a los consumidores a experimentar con nuevas recetas y técnicas culinarias sin complicaciones, promoviendo un enfoque relajado y agradable. La posibilidad de crear platos creativos y personalizados, como gofres con diferentes coberturas o helados caseros, está incentivando a diversificar los PAE de cocina para conseguir resultados diversos. Ya sea haciendo palomitas de maíz con una máquina especializada, preparando deliciosos donuts o creando helados caseros, los productos innovadores en el mercado han hecho que estas actividades sean más accesibles para el gran público.

Desde máquinas de gofres hasta creperas, máquinas de algodón de azúcar y yogurteras, los electrodomésticos simplifican la preparación de alimentos y convierten el acto de cocinar en un 'juego', ideal para involucrar a niños y adultos por igual. La máquina para hacer gofres y las creperas ofrecen una manera divertida de hacer dulces en casa, con la opción de personalizarlos a gusto con diferentes *toppings* y sabores. Por su parte, la máquina de algodón de azúcar es otro producto que ha ganado popularidad, permitiendo a los usuarios recrear el ambiente de feria en la comodidad de su hogar.

En definitiva, tanto en el menaje como en el concepto de *fun cooking*, los avances en la tecnología de cocina y el diseño ergonómico están transformando el sector. Ya sea en una cocina profesional o en el hogar, el futuro de la industria está marcado por la creatividad y la sostenibilidad. ▸