

Menaje con propósito: diseño consciente fabricado para durar



Una mirada al pasado que nos conecta con el presente. Los utensilios de cocina no han dejado de evolucionar, pero siguen conservando su esencia, escapan del consumo rápido y optan por la durabilidad, los materiales sostenibles y el respeto por el entorno. Se busca la cooperación con el usuario, lanzando un guiño a la estética vintage.

Volvemos a los orígenes. A cuando se compraba una vajilla y batería de cocina o te agasajaban con un conjunto de útiles para equipar tu primer hogar, y esta era tan duradera que casi podía seguir dando servicio hasta tres generaciones de una misma familia o las que les echasen encima. En la actualidad no es que se compre un juego de piezas iguales, sino que existe tanta variedad que cada uno las combina como quiere. Y no hay más que observar los datos que arroja el mercado español de menaje entre el período 2023-2024 para comprobar que esta categoría de producto sigue ganando

popularidad, logrando un aumento de tres millones de euros, lo que supone un incremento del 2,4 %.

Si uno de los elementos que componen la colección se ha roto, se repone y se cambia por otro de diferente formato o color sin que esto suponga un mayor inconveniente. La coherencia estilística predomina frente al patrón único. De hecho, no hay más que ver el crecimiento de los establecimientos que venden cerámica al peso, en los que los consumidores eligen los artículos que más le llaman la atención sin tener que estar obligados a llevarse un número en concreto, o que estos cuenten con una forma

determinada o color impuesto. De modo que cada uno compra lo que necesite sin fomentar el derroche.

Las vajillas, tazas, boles y bandejas de porcelana o gres con efecto arenoso, bordes irregulares o efecto envejecido y acabado brillante siguen ganando adeptos. También se llevan las de color blanco y con un diseño pintado a mano en su centro, las que incorporan un toque de color o un relieve en su borde o las que se adornan con unas ondas. Los vasos, tazas y platos de cristal monocromáticos de estética retro se han vuelto a poner de moda en los colores de antaño (ámbar y verde) y han añadido

MERCADO ESPAÑOL DE MENAJE · 2023-2024

Millones de euros



Fuente: Consultoras

nuevas tonalidades, como el azul claro, azul oscuro, gris, beige, morado, violeta, verde claro, etc. Las coloridas fuentes con forma de verdura, fruta, pescado o que se inspiran en los elementos marinos vuelven a estar de moda. En el caso de las tazas y jarras de cristal, la novedad no solo es el cambio de color, sino que pueden incorporar la doble tonalidad, utilizando un color para el asa y otro distinto para el recipiente o solo reservar el color para uno de los espacios. La madera es otro de esos materiales que ha sabido hacerse un hueco en los hogares, dejando de ser empleada exclusivamente en las espátulas o tablas de cocina para ser parte del utensilio, de modo que se combina la silicona con la madera en las espátulas, cucharas, pinzas o varillas, así como con el acero inoxidable para dar lugar a las tijeras o el agarre de los ralladores, con el vidrio o el hierro, sirviendo como tapa de las aceiteras, azucareros o apareciendo en las asas o en las tapas de las ollas.

Buscando la sostenibilidad

Como parte de ese compromiso sostenible, de estar en contacto con la naturaleza y de preservar el entorno que nos rodea, los mangos de los utensilios se ofrecen en bambú; los salvamanteles, en corcho; los saleros, en madera de acacia y muchos de los productos que se comercializan en el mercado, como las tablas de cortar, táperes, envases herméticos, moldes de repostería y otros útiles de cocina, deben estar fabricados con plástico libre de BPA, es decir, no contener una sustancia química llamada bisfenol que puede ser perjudicial para la salud cuando entra en contacto con el organismo, ya sea por almacenar un alimento en un recipiente de este tipo o si este ha sido expuesto al calor, cuando se emplea para recalentar una comida en el microondas o cocinar en la freidora de aire, o, de lo contrario, para almacenar un producto en el congelador o hacer cubitos de hielo.

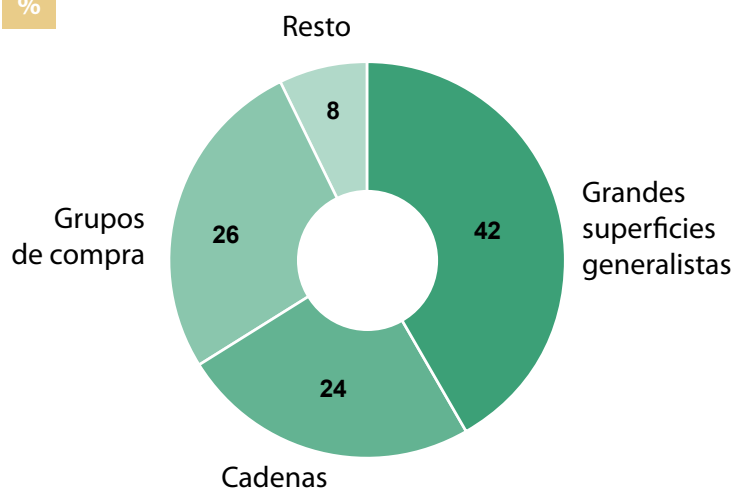
Los cubiertos abrazan la calidez de la madera en sus mangos a través del material, empleando uno que imite el efecto madera o usando el bambú, añaden texturas para diferenciar la parte útil del agarre o se visten de acero inoxidable con acabado dorado, negro u oro rosa. Algunos modelos lucen una pizca de color en su mango o se les otorga un efecto nacarado; otros, en cambio, dejan de lado su forma original para optar por una línea más moderna. En cuanto a los cuchillos de corte es importante que ofrezcan un buen agarre, estabilidad y un funcionamiento preciso. Con cuanta más variedad

contemos mucho mejor para obtener unos resultados más acordes a lo esperado. Los sets de cuchillos son una excelente opción al poder guardarlos en su soporte y utilizarlos según demanda, y es una forma ideal de evitar la contaminación cruzada en la cocina. Además de que un producto sea funcional y estéticamente atractivo, se le pide que sea seguro, higiénico, resistente al calor, de fácil agarre y antirayaduras. Esto no solo afecta al set de utensilios o juego de cuchillos, sino que se traslada a las ollas y sartenes. Los usuarios quieren un menaje práctico, en el que cocinar los platos diarios sin miedo a que se peguen a la base o se sobrecaliente el recipiente cuando está en contacto con una fuente de calor. Demandan que sea fácil de limpiar y a poder ser apilable, así, si no cuentan con mucho espacio dentro del armario, podrán guardarlos unos dentro de otros, pudiendo aprovechar mejor el hueco disponible.

La versatilidad o capacidad de poder adaptarse a los múltiples tipos de cocina: inducción, gas, vitrocerámica o eléctrica, e incluso para horno, está muy bien valorada, al igual que cuente con un revestimiento antiadherente que no esté compuesto por la sustancia tóxica PFOA. La resistencia frente al paso del tiempo y que ayude a repartir el calor de una forma uniforme por su interior son otros aspectos a valorar. Atendiendo a los materiales con los que están fabricadas, las de aluminio fundido son una opción ideal para conservar los alimentos calientes una vez cocinados. Las ollas o sartenes con tapa de cristal permiten realizar un seguimiento del proceso de elaboración de una receta sin andar levantando continuamente su cubierta. A diferencia de los platos y vasos, con los que los clientes confeccionan la vajilla al gusto buscando la armonía sin someterse a un modelo en concreto, en lo que respecta a cubiertos, ollas y sartenes es más común que se opte por un conjunto igualitario más que por piezas independientes. El motivo es que se intenta que la colección adquirida dé sentido al resto de la decoración global elegida para la cocina. De ahí que sea apilable para que encaje uno dentro de otro o tenga el mismo color y formato (en el caso de los cubiertos) para que al abrir el cajón se consiga que todo esté visualmente ordenado. ■

CUOTA DE MERCADO POR CANALES · 2024

%



Fuente: Consultoras