

Cecotec conquista la cocina con la armonía visual *premium* de su serie ICON, con control táctil



Prestaciones de alta cocina -como horneado a 350 °C y airfryer o una succión de 1.000 m³/h- se integran bajo una misma línea estética y un manejo digital compartido. La serie ICON de Cecotec llega este 2026 para aportar coherencia visual a la zona de cocción y facilitar la venta agrupada de los electrodomésticos.

La cocina ya no se concibe como una suma de electrodomésticos independientes, sino como un proyecto de diseño integral. Bajo esta premisa, Cecotec presenta ICON, su nueva serie *premium* de hornos pirolíticos, campanas en T y calentaplatos, desarrollada para aportar continuidad visual a la zona de cocción y extracción. La colección articula sus distintas familias en torno a un mismo código estético y tres acabados en tendencia: blanco mate (*Matt White*), negro mate (*Matt Black*) y acero inoxidable (*Inox*). En ella, las superficies mate asumen un protagonismo especial gracias a su elegancia, su capacidad para evitar reflejos y su practicidad al disimular las huellas del uso diario. A esa cohesión exterior se une un control digital completamente intuitivo. Toda la línea comparte una interfaz táctil que simplifica el manejo y permite, en los modelos equipados con tecnología TFT a color, personalizar el tono de la retroiluminación para adaptarse también a la luz y al ambiente del espacio.

Con este lanzamiento, Cecotec refuerza su presencia en el mercado de gama blanca -donde ofrece una amplia variedad de soluciones en todas las categorías- y brinda a los distribuidores una gran ventaja competitiva: la posibilidad de prescribir estos productos de forma conjunta gracias a su lenguaje común, tanto en apariencia como en forma de uso.

Hornos Bolero Hexa ICON

Los hornos Bolero Hexa ICON asumen el protagonismo de la columna de cocción desplegando una oferta de formatos pensada para responder a cualquier proyecto arquitectónico. La serie se compone de tres dimensiones de encastre: la opción más compacta de 45 cm con 53 litros de capacidad, la estándar de 60 cm y 81 litros, y la variante XL de 90 cm, que alcanza los 133 litros para afrontar elaboraciones de gran volumen. Todas las versiones se presentan en los tres acabados de la colección y cuentan con una alta eficiencia energética de Clase A+ que optimiza el consumo. Fiel a la experiencia de uso unificada de la gama, el sistema de control digital se concreta en estos modelos mediante la combinación del panel táctil con un mando selector provisto de una pantalla circular TFT a color de 1,6 pulgadas. Así, la navegación resulta muy sencilla y rápida, ofreciendo a su vez la posibilidad de personalizar la retroiluminación del dial para integrarlo en la atmósfera lumínica de la estancia.

En el plano gastronómico, el principal elemento diferenciador de estos electrodomésticos es la función *Pizza Master 350°*. Diseñada para alcanzar los 350 °C e impulsada por la *Pizza Stone* de 35 mm incluida, esta prestación consigue reproducir las condiciones de una pizzería profesional en casa, logrando masas de base crujiente y horneado uniforme en cuestión de minutos.

Junto a esta innovación, los hornos incorporan la tecnología de asistencia por vapor *Steam Assist*, que combina el calor convencional con humedad para disfrutar de asados más jugosos por dentro y dorados por fuera, así como una repostería más esponjosa. La versatilidad culinaria se completa con la función *Airfryer Master* -que incluye la bandeja perforada *Airfryer Basket* para obtener acabados de textura perfecta sin necesidad de añadir aceite- y un menú de 18 programas automáticos que ajustan parámetros y tiempos con un solo toque.

El alto estándar de estas novedades de Cecotec se consolida en su arquitectura interior. La cavidad está revestida con el esmalte

Grey Blue Enamel, un acabado que destaca por su estética y, a la vez, simplifica el mantenimiento diario en combinación con la limpieza pirolítica y el sistema hidrolítico *Steam EasyClean*, encargado de reblandecer los restos mediante la asistencia del vapor. El equipamiento se completa con guías telescópicas de entre tres alturas en la versión más compacta hasta cinco, pensadas para cocinar a varios niveles simultáneamente, adaptar la posición del recipiente a cada receta y facilitar una extracción fluida y segura de las bandejas.

Campanas Bolero Flux TT ICON

Para mantener la armonía en la zona de cocción, Cecotec completa el conjunto con las campanas decorativas en forma de T Bolero Flux TT ICON, disponibles en formatos de 60 cm y 90 cm. Al compartir los mismos acabados en mate y acero inoxidable de la colección, estos modelos dejan de ser un elemento técnico disonante para convertirse en piezas de diseño totalmente integradas en la cocina. En coherencia con el lenguaje digital de la serie, la gestión se realiza por medio de un intuitivo panel táctil con pantalla TFT. Esta interfaz permite elegir entre sus tres niveles de velocidad y activar dos *Booster* adicionales para picos de máxima exigencia, alcanzando una capacidad de succión de hasta 1.000 m³/h para garantizar la evacuación inmediata de humos, vapores y olores pesados durante el cocinado.

En el plano funcional, el rendimiento de las campanas se apoya en un motor de corriente continua (DC) que contribuye a su clasificación energética A++, lo que asegura una extracción eficiente con un consumo eléctrico reducido y un funcionamiento más silencioso. El equipamiento se complementa con un sistema de iluminación LED orientado directamente hacia la superficie de trabajo para ofrecer una visibilidad clara.

Por su parte, el mantenimiento de las campanas se resuelve de forma práctica mediante filtros de aluminio lavables en el lava-vajillas, ideados para mantener la máxima durabilidad sin perder eficacia. Asimismo, para aquellas instalaciones que no disponen de evacuación de aire al exterior, la marca suministra de serie los filtros de carbón activo, necesarios para operar en modo de recirculación y reforzar la neutralización de olores en el hogar.

Calentaplatos Bolero Hexa WDT

Para redondear la configuración de la columna de cocción junto a los hornos, la familia ICON de Cecotec se completa con los calentaplatos integrables de 60 cm Bolero Hexa WDT. Diseñados para encajar en el mueble estándar de cocina y mantener una alineación estética perfecta con el resto de electrodomésticos, estos modelos sustituyen los controles mecánicos por un intuitivo panel Sensor Touch y un frontal en cristal libre de tiradores gracias al sistema de apertura por presión *Push to Open*.

Por otra parte, estos módulos cuentan con capacidad para seis servicios completos y un termostato regulable de 30 °C a 85 °C a través de siete niveles de temperatura. Estas opciones se traducen en un uso polivalente en el día a día, que abarca desde el atemperado previo de la vajilla para evitar el choque térmico al emplatar, hasta el mantenimiento de recetas cocinadas o la fermentación suave de masas de pan y repostería. La experiencia se completa con una alfombra interior antideslizante que mantiene la vajilla perfectamente firme en su sitio. ▀