

# Cuando la tecnología empieza a cocinar con (o por) nosotros



*La cocción recupera dinamismo dentro del mercado español de línea blanca. Hornos, placas, cocinas y campanas aumentaron sus ventas en unidades durante 2025, en un escenario marcado además por el descenso de los precios medios.*

La innovación está transformando la forma de cocinar y, con ella, uno de los segmentos con mayor peso dentro del equipamiento de la cocina. Hornos, placas y sistemas de extracción evolucionan hacia soluciones más precisas, automatizadas y fáciles de utilizar, en las que la tecnología busca acompañar al usuario durante todo el proceso de preparación. La inducción flexible, los sensores, la conectividad o la inteligencia artificial amplían las posibilidades de unos electrodomésticos que ya no solo ejecutan las órdenes que reciben, sino que comienzan a interpretar determinadas situaciones y adaptar su funcionamiento. Al mismo tiempo, esta evolución tecnológica coincide con una transformación del propio espacio de cocina. Su creciente apertura hacia el salón, la búsqueda de ambientes más despejados y la necesidad de aprovechar mejor los metros disponibles están impulsando electrodomésticos más integrados, multifuncionales y discretos. Placas que incorporan la extracción, hornos que reúnen diferentes técnicas de cocción o superficies que adaptan sus zonas al tamaño de los recipientes muestran cómo prestaciones y diseño avanzan cada vez más unidos. La evolución de la cocción se produce, por tanto, en varios frentes simultáneos: más precisión, más automatización, mayor integración y una tecnología que intenta simplificar, en lugar de complicar, la experiencia de cocinar. Pero el verdadero cambio se está produciendo en las prestaciones, con sensores que controlan la temperatura, placas que se adaptan al recipiente, hornos capaces de interpretar recetas o reconocer alimentos y sistemas que coordinan automáticamente cocción y extracción anticipan una cocina más precisa, asistida y sencilla de utilizar.

En este contexto, el mercado está acompañando esta transformación. Según los últimos datos de consultoras, el mercado español de línea blanca alcanzó una facturación de 2.155 millones de euros en 2025, frente a los 1.997 millones registrados un año antes, de tal manera que el crecimiento se sitúa alrededor del 7,9 %. La evolución resulta especialmente significativa después de varios ejercicios irregulares, puesto que el mercado había facturado 2.061 millones de euros en 2022, para retroceder hasta los 1.959 millones en 2023 y recuperarse ligeramente en 2024. También las unidades muestran un cambio de tendencia. En 2025 se comercializaron 8,604 millones de electrodomésticos de línea blanca, frente a los 8,075 millones de 2024, lo que supone un incremento aproximado del 6,6 %. Con estas cifras, el mercado supera así los 8,491 millones de unidades de 2022 y consolida la recuperación iniciada después del descenso hasta 7,858 millones registrado en 2023. Asimismo, las familias vinculadas directamente con la cocción participan de esta evolución. Durante 2025, los hornos crecieron un 7 % en unidades, mientras que cocinas, encimeras y campanas avanzaron un 5 % cada una. En valor, los hornos aumentaron un 5 %; las cocinas, un 4 %; las campanas, un 3 %, y las encimeras, un 1 %. La recuperación de las ventas presenta, sin embargo, otra lectura interesante. Todas las categorías de cocción analizadas redujeron su precio medio durante 2025. Así, las cocinas pasaron de 374 a 370 euros (-1 %); los hornos, de 351 a 344 euros (-2 %), y las campanas, de 220 a 216 euros (-2 %). Mientras que la mayor caída corresponde a las encimeras, cuyo precio medio descendió de 301 a 286 euros, es decir, un 5 % menos.

El hecho de que las unidades aumenten por encima del valor en las cuatro categorías refleja un mercado muy competitivo, donde la recuperación del volumen convive con la presión sobre los precios. También permite observar cómo prestaciones que inicialmente

podían concentrarse en las gamas superiores van extendiéndose progresivamente hacia segmentos más amplios.

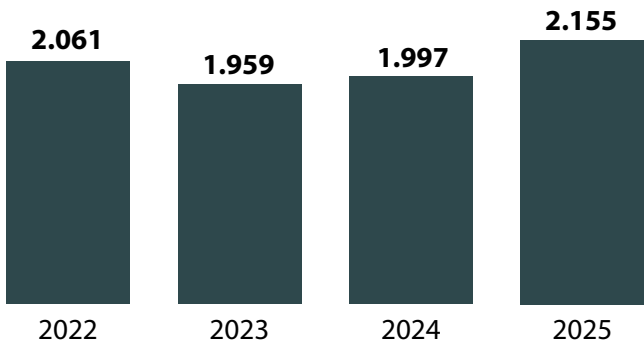
### La inducción gana en flexibilidad

Una de las transformaciones más visibles la encontramos en las placas de inducción. La evolución tecnológica en este ámbito intenta superar, progresivamente, una de las limitaciones tradicionales de las superficies de cocción como es la de tener que colocar cada recipiente sobre una zona perfectamente delimitada. En este sentido, las denominadas zonas flexibles permiten combinar diferentes inductores para crear superficies de cocción mayores y adaptarlas a recipientes de distintas dimensiones. Siemens, por ejemplo, dispone de placas flexInducción que reconocen automáticamente el tamaño y la forma de ollas y sartenes y permiten unir zonas cuando se necesita una superficie mayor. Algunos sistemas pueden incluso conservar determinados ajustes cuando el recipiente cambia de posición.

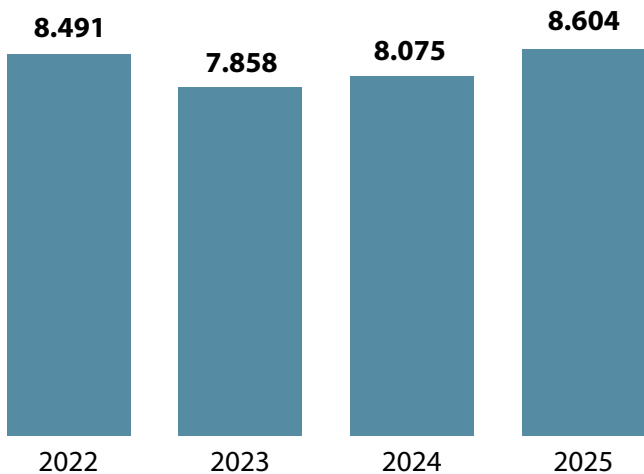
Y aunque el cambio parece insignificante, esta mayor flexibilidad permite aprovechar mejor la superficie disponible y cocinar con recipientes de diferentes tamaños y formas. El resultado es una utilización más versátil de la placa, especialmente útil cuando se emplean varios recipientes simultáneamente o piezas de mayor tamaño, como planchas, fuentes o cazuelas.

Otra de las grandes líneas de evolución de las placas de inducción está relacionada con el control de la temperatura. Tradicionalmente,

### MERCADO ESPAÑOL DE LÍNEA BLANCA MILLONES DE EUROS

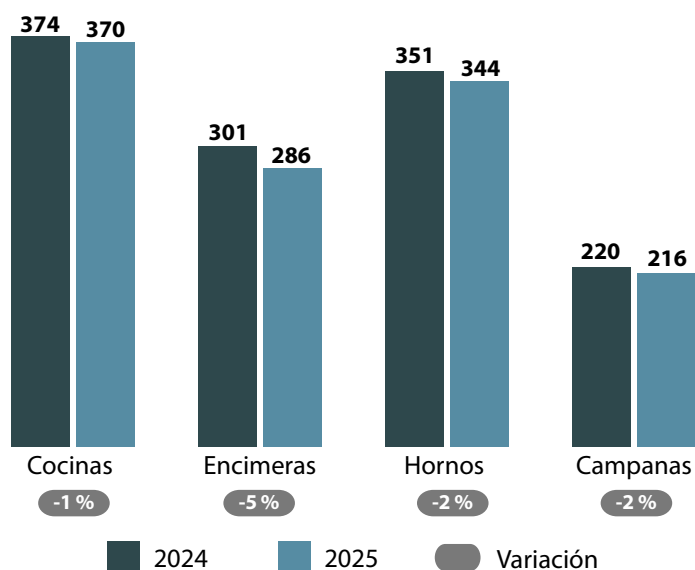


### MILES DE UNIDADES



Fuente: Consultoras. Elaboración: Electromarket.

## EVOLUCIÓN PRECIOS MEDIOS 2024-2025 EUROS



Fuente: Consultoras. Elaboración: Electromarket.

el usuario selecciona un nivel de potencia y debe regularlo durante la preparación en función de cómo evoluciona el alimento. Los nuevos sistemas con sensores permiten automatizar parte de este proceso: controlan la temperatura y ajustan la potencia cuando es necesario para mantenerla dentro de los parámetros seleccionados. De esta forma, se consigue una cocción más estable y precisa y se reduce la necesidad de realizar ajustes continuos durante la preparación. Es el caso de las innovaciones de Siemens en su sensor *fryingSensor* para controlar la temperatura durante la fritura y *cookingSensor* para supervisar la temperatura de la olla y realizar ajustes automáticos cuando resulta necesario.

Así, la principal ventaja de estos sistemas reside en que permiten mantener un mayor control sobre la cocción sin exigir una vigilancia constante. Al ajustar automáticamente la potencia para conservar la temperatura adecuada, pueden ayudar a evitar sobrecalentamientos, mantener una fritura más uniforme o controlar procesos como la ebullición. Para el usuario, esto se traduce en una preparación más precisa y homogénea, pero también en una mayor comodidad.

### El horno se hace inteligente

Los hornos representan, probablemente, el área donde la inteligencia artificial puede producir uno de los cambios más interesantes. La conectividad permitió inicialmente controlar determinadas funciones desde el móvil, consultar el estado del electrodoméstico o recibir notificaciones. Esto ha dado paso a una nueva fase que consiste en utilizar esa conexión para interpretar información y convertirla en parámetros útiles para cocinar. Es el caso de AEG, que ha desarrollado *AI TasteAssist*, una tecnología que permite enviar una receta online al horno a través de la aplicación. El sistema analiza la información y propone ajustes de temperatura, tiempo, funciones y, cuando corresponde, vapor. El interés de esta tecnología reside en facilitar el uso de las recetas disponibles en internet adaptándolas a las

funciones y prestaciones específicas del horno. En lugar de trasladar manualmente las indicaciones de una receta al electrodoméstico, estos sistemas pueden analizar la información y recomendar los parámetros de cocción más adecuados, simplificando la configuración y ayudando a obtener resultados más precisos.

De esta manera, la inteligencia artificial comienza a tener una aplicación concreta y práctica en la cocción, al facilitar la configuración del horno y adaptar sus funciones a cada preparación. El usuario recibe recomendaciones sobre parámetros como el tiempo, la temperatura o el programa más adecuado, reduciendo los ajustes manuales y facilitando un mayor control sobre el resultado final.

Pero las innovaciones tecnológicas no se quedan aquí. La incorporación de cámaras está comenzando a abrir otra vía de desarrollo. Inicialmente, disponer de una cámara en el interior del horno permitía comprobar desde una aplicación cómo avanzaba la preparación sin abrir la puerta. Pero combinada con inteligencia artificial, la imagen puede convertirse en información que el aparato utiliza para ayudar durante el proceso. En este sentido, Electrolux Group ha presentado *CamCook*, una nueva función de horno que combina IA y tecnología de cámara integrada para reconocer lo que los consumidores están cocinando y ayudar a ofrecer mejores resultados. Junto con *AI TasteAssist*, que traduce las recetas online en entornos de horno a medida, ayudando a los consumidores a aprovechar al máximo los programas de cocina disponibles del horno.

Por su parte, Samsung también incorpora cámaras interiores y funciones *AI Pro Cooking* en determinados hornos *Bespoke AI* para supervisar las preparaciones. La app *SmartThings* precalienta los hornos a la temperatura perfecta, ya que el horno con inteligencia artificial sabe cuál es la temperatura adecuada, y, una vez que se



empieza a cocinar, es posible ver a distancia el progreso del plato gracias a las cámaras internas *AI Pro Cooking View Inside*, así como ajustar el horno desde el *smartphone* según sea necesario con *SmartThings Cooking*.

### La extracción también se automatiza

La automatización también está modificando la relación entre los distintos electrodomésticos. Un buen ejemplo de ello son tanto la placa como la campana. Tradicionalmente funcionaban de manera independiente: el usuario comenzaba a cocinar y decidía cuándo encender la extracción y qué potencia seleccionar. Hoy en día, los sistemas conectados permiten automatizar parte de ese proceso, de tal manera que la campana puede activarse al comenzar la cocción y modificar su funcionamiento en función de las necesidades de extracción. Un paso más en esta integración lo encontramos en las placas de inducción con extractor incorporado, que reúnen cocción y aspiración en una misma superficie y eliminan la necesidad de instalar una campana convencional sobre la placa. Elica cuenta con diferentes propuestas dentro de su familia *NikolaTesla*. En *NikolaTesla Switch*, por ejemplo, el sistema de extracción permanece integrado en la superficie y regula, de forma automática, su velocidad en función de los vapores y olores generados durante la cocción. Por su parte, *NikolaTesla One* combina igualmente cuatro zonas de inducción con extracción central, mientras que *NikolaTesla Libra* añade a ambas funciones una balanza integrada para pesar los ingredientes directamente sobre la placa. Este tipo de soluciones permite concentrar diferentes prestaciones en un único equipo y, al prescindir de la campana superior, favorece además una mayor libertad a la hora de proyectar cocinas abiertas o con isla.

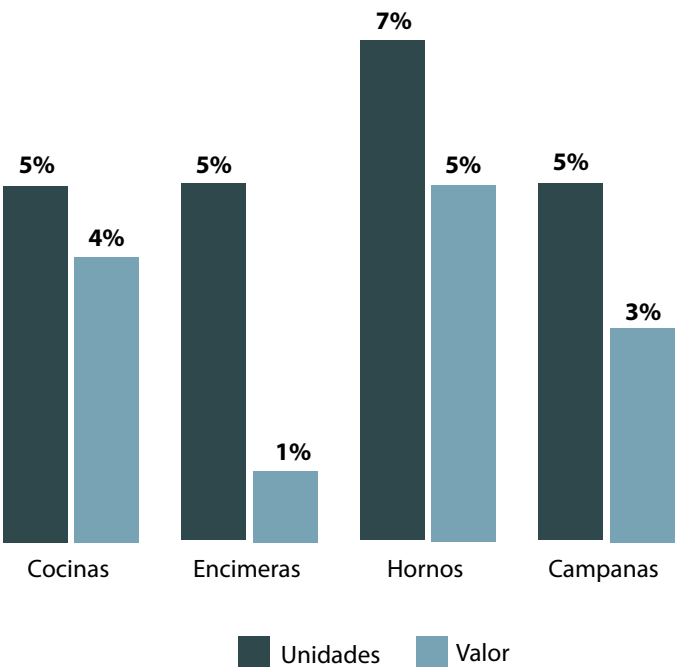
Por otro lado, la innovación también ha llegado a los sensores de calidad del aire. Siemens incorpora en algunas placas con extractor sistemas capaces de detectar las condiciones generadas durante la cocción y ajustar automáticamente la potencia de extracción. Una solución similar ofrece Bosch con *PerfectAir Sensor*, disponible en algunas de sus placas de inducción con extractor integrado, que regula la potencia de absorción dependiendo de la calidad del aire detectada en cada momento. El sistema mantiene además la ventilación durante unos minutos después de que hayan desaparecido los humos y olores, automatizando así buena parte de la gestión de la extracción durante y después de cocinar.

Otra de las líneas que están marcando la evolución de este segmento es la multifuncionalidad, impulsada tanto por la necesidad de aprovechar mejor el espacio como por la búsqueda de una mayor versatilidad. La tendencia pasa por concentrar en un mismo equipo prestaciones que anteriormente podían requerir diferentes aparatos, ampliando las posibilidades culinarias sin incrementar necesariamente el número de electrodomésticos presentes en la cocina. Los hornos son un buen ejemplo de esta evolución. Junto a los modos de cocción tradicionales, los modelos más avanzados incorporan vapor, programas automáticos, sondas de temperatura o funciones específicas para conseguir acabados crujientes similares a los de una freidora de aire. De esta forma, un único electrodoméstico permite abordar diferentes técnicas y tipos de preparación, al tiempo que se libera espacio en la encimera y se simplifica el equipamiento de la cocina.

La misma filosofía se traslada a los hornos combinados con microondas, que permiten concentrar diferentes métodos de preparación en un único electrodoméstico. Además de las funciones propias del



MERCADO ESPAÑOL DE ELECTRODOMÉSTICOS DE COCCIÓN - EVOLUCIÓN DE LAS VENTAS 2024-2025



Fuente: Consultoras. Elaboración: Electromarket.

horno, incorporan la rapidez del microondas y, en determinados modelos, permiten combinar ambas tecnologías para acortar los tiempos de cocción manteniendo las posibilidades de hornear, asar o gratinar. Esta integración resulta especialmente útil en cocinas donde optimizar el espacio es una prioridad, ya que evita tener que instalar dos aparatos independientes, pero responde también a una tendencia más amplia: disponer de equipos versátiles que permitan resolver distintas necesidades cotidianas desde un único dispositivo. Todo ello responde, asimismo, a la prioridad de un consumidor que busca equipos más versátiles, capaces de ofrecer mayores posibilidades sin multiplicar el número de aparatos ni complicar su utilización. Y precisamente aquí es donde se encuentra uno de los principales retos para los fabricantes. A medida que aumentan las prestaciones, también resulta necesario conseguir que sean fáciles de utilizar. Pantallas táctiles, programas guiados, asistentes de cocción y menús más intuitivos adquieren un papel preponderante, ayudando al usuario a seleccionar las funciones y parámetros adecuados para cada preparación. De esta manera, la combinación de multifuncionalidad, facilidad de manejo y aprovechamiento del espacio se perfila como uno de los principales ejes de evolución de los nuevos equipos de cocción.

### Requisitos de ecodiseño

Y si la tecnología está ganando terreno a la hora de incorporarse a los electrodomésticos que nos acompañan en la cocina, el diseño no se queda atrás. La creciente integración entre cocina y salón está influyendo también en el diseño de estos elementos. Al desaparecer las barreras entre ambos espacios, placas, hornos y sistemas de extracción quedan mucho más expuestos visualmente, lo que obliga a cuidar no solo sus prestaciones, sino también la forma en que se integran en el conjunto del mobiliario. Una evolución que está favoreciendo a la creación de diseños más depurados y discretos, con superficies completamente lisas, líneas continuas, controles táctiles y displays que reducen su presencia cuando no se están usando.

El objetivo es conseguir que la tecnología forme parte del espacio sin dominarlo visualmente, especialmente en cocinas abiertas donde materiales, colores y acabados mantienen una continuidad con el salón. Asimismo, los acabados amplían sus posibilidades. Al tradicional cristal negro brillante de las placas se suman superficies mate y tonos más sobrios, pensados para coordinarse con encimeras y mobiliario y, al mismo tiempo, facilitar el mantenimiento visual al disimular mejor las huellas y pequeñas marcas. Una búsqueda constante de la integración que se extiende al conjunto del equipamiento, de tal manera que el diseño avanza así hacia una tecnología cada vez más presente en prestaciones, pero más discreta en apariencia.

Finalmente, la eficiencia energética continúa siendo uno de los grandes ejes de evolución de los electrodomésticos de cocción, tanto por su impacto en el consumo doméstico como por las exigencias regulatorias europeas. Sin embargo, no todas las categorías están sometidas a los mismos requisitos ni cuentan con el mismo sistema de etiquetado, por lo que conviene diferenciarlas. En la Unión Europea, hornos, placas y campanas domésticas están sujetos a requisitos de ecodiseño, destinados a mejorar su comportamiento energético y ambiental. En materia de etiquetado energético, la normativa establece requisitos específicos según el tipo de producto. En los hornos, la información permite conocer aspectos como la clase de eficiencia energética, el volumen útil de la cavidad y el consumo de energía por ciclo, tanto en modo convencional como, cuando corresponde, con circulación forzada de aire, mientras que en las campanas extractoras se tienen en cuenta, entre otros parámetros, el consumo energético anual, la eficiencia fluidodinámica, la eficiencia de iluminación y de filtrado de grasa y el nivel sonoro.

Pero más allá de la información recogida en la etiqueta, la eficiencia está cada vez más relacionada con la forma en que el electrodoméstico gestiona la energía durante el propio proceso de cocción. Y es, precisamente, aquí donde algunas de las tecnologías que están transformando la categoría pueden desempeñar un papel relevante. Por ello, la eficiencia deja de depender únicamente de las caracte-

rísticas técnicas del aparato para extenderse también a cómo se controla y optimiza su funcionamiento. Sensores, automatización y una gestión más precisa de tiempos y temperaturas abren la puerta a utilizar la energía de manera más ajustada a las necesidades reales de cada preparación, combinando rendimiento, comodidad y un mayor control sobre el consumo. ▶



Las placas de inducción con extractor incorporado integran cocción y aspiración en una misma superficie