



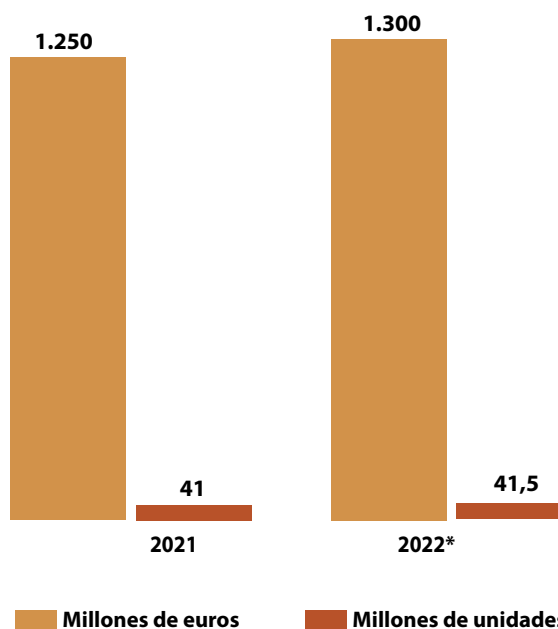
La demanda de freidoras de aire sube como la espuma

El tiempo del autocuidado ha llegado. Los consumidores, sobre todo los más jóvenes, buscan rodearse de los elementos necesarios para llevar un estilo de vida más saludable, y el sector del Pequeño Aparato Electrodoméstico (PAE) es testigo de ello.

Y las freidoras de aire se erigen como las claras vencedoras, con un crecimiento del 93% en unidades vendidas y del 147% en valor.

El mercado español del PAE ha cerrado 2022 con un crecimiento del 4% con respecto a 2021, pasando de los 1.250 a los 1.300 millones de euros facturados. Un incremento que también se ha visto reflejado en sus ventas, ya que el número de unidades vendidas se ha situado hasta los 41,5 millones. Sin embargo, no todas las categorías de producto se han beneficiado de estos buenos resultados. De lo que no hay duda es de que las freidoras de aire siguen dominado el baile y no existe ningún dispositivo a su alrededor que le pise los talones. Se convierten en las reinas indiscutibles al anotar crecimientos tanto en unidades vendidas (93%) como en valor (147%), y su precio ha seguido el mismo camino al ascender casi un 30%. Parece que este producto es un reclamo para los más jóvenes, ya que los pertenecientes a la generación Z (los nacidos entre 1994 y 2010) han adquirido un 29% más de freidoras de este tipo que el resto de los grupos, según el estudio *'El consumo de los Z a los Millennials & Boomers'* llevado a cabo por la consultora Kantar. Pero este cambio entre grupos generacionales no sólo se ve reflejado en la forma de comportarse, al estar dispuestos a abrirse a nuevas experiencias, como puede ser pedir comida a domicilio o consumir un determinado producto que está de moda (sushi, guacamole, etc.), sino también a la hora de hacer la compra, en los alimentos que adquieren, en lo que están dispuestos a pagar por ellos, la forma en que cocinan y el tiempo que disponen para su ejecución. Por ejemplo, el público senior prioriza los productos frescos y los platos tradicionales, frente a otros que ya vienen envasados o están procesados. En cambio, los pertenecientes a la generación Z *"consumen un 16% más de proteína vegetal en comparación al resto de la población"*, expone la investigación. A su vez, el comparador de precios idealo.es ha sido testigo del repunte de las airfryers, las cuales han visto incrementada su demanda un 157% en 2022 y su precio un 11% desde enero del año anterior. Si las comparamos con una freidora tradicional, aunque en apariencia podamos pensar que sirven para la mismo, en realidad no es así, ya que las de aire podrían ser entendidas como un horno de sobremesa en el que *"una resistencia genera calor y un ventilador lo distribuye por el interior"*, mientras que en el otro caso *"el alimento se calienta por convención"*, según señalan desde la Organización de Consumidores y Usuarios (OCU). En su análisis comparativo estudian la cantidad de grasa que se genera después de haber freído un comestible como las patatas o el pollo sin empanar. Así, con una freidora al uso el contenido de grasa que se produce llega el 6,2 y al 3,8%, respectivamente, mientras que con una de aire estos valores se rebajan un 1,9 y un 2,9% en cada caso, por lo que ya tendríamos una clara ganadora. Y este mismo patrón se podría trasladar al ahorro por consumo energético, donde tras dos horas de uso a la semana se produciría *"un gasto de 1,8 euros al mes"*. Si se coteja este dato con el obtenido con otros electrodomésticos, este iría *in crescendo* hasta los *"2,8 en el horno tradicional, 3,2 en la freidora de aceite y más de 4 euros en la placa de inducción"*, apuntan desde la organización. En el lado opuesto de la balanza se encuentran los dispensadores de cerveza, que se han desplomado tanto en unidades vendidas (-58%) como en valor (-36%). Esto puede deberse a que han aumentado su precio un 50% y que, tras la pandemia y la vuelta a la normalidad, los consumidores prefieren que le *"tiren la caña"* en su bar de confianza, en vez de tener que hacer acopio en casa de un artilugio como este, que sólo sirve para un momento puntual. Lo mismo ha ocurrido con las panificadoras, que siguen la pauta marcada por el producto que les precede y se desploman en unidades (-35%) y valor (-34%), y suben ligeramente su precio (3%). Y las barbacoas tampoco se puede decir que hayan salido muy bien paradas en este periodo, ya

MERCADO ESPAÑOL DE PAE 2021-2022



*Previsión
Fuente: Consultoras. Elaboración: Electromarket.

que descendieron en las primeras categorías y ascendieron en la del precio. Esto puede ser debido a la falta de espacio, porque el tiempo no acompañaba o porque los consumidores prefieren ser un poco más cautelosos a la hora de organizar una comida en su hogar después de haber salido de un periodo de restricciones sociales. Y su coste en el mercado puede que tampoco haya ayudado. Lo mismo ocurrió con los artículos de FUN Cooking, entre los que se encuentran las creperas, las gofreras, o los palomiteros, etc., que si bien es cierto que durante la temporada pandémica su demanda se disparó porque los usuarios tenían más tiempo libre y podían dedicárselo a los suyos, sobre todo a los más pequeños, una vez pasada esta época todo volvió al punto de partida, en el que las prisas y el estrés del día a día marcan los tiempos.

Donde comen dos comen cuatro

Como bien decían nuestras abuelas, poner un plato de más en la mesa no cuesta nada para un comensal recién llegado o que se ha unido de improviso. Si lo aplicamos a las freidoras está todo más que relacionado, porque en el mercado se pueden adquirir referencias de menor o mayor capacidad y que traen incorporadas más de una cubeta. De este modo, es posible cocinar más de una receta en simultáneo sin que los olores se entremezclen y ganar tiempo extra para dedicárselo a otras tareas. Con la Air Fry Digital Duo de Taurus la compenetración en el preparado es tal que incluso permite 'sincronizar' ambos platos para que terminen a la vez. Cuenta con una docena de programas preestablecidos y seis niveles de temperatura a elegir, un recetario online y una pantalla digital táctil, por lo que obtener unos comestibles jugosos y crujientes se convierte en un juego de niños. ¿Qué pasa cuando a la freidora de aire se le añade una nueva funcionalidad? Surge el Air Fry Digital Grill, perteneciente a la misma firma, un práctico dispositivo que surge de la fusión entre una freidora sin aceite y un horno grill. Viene dotado de *"la tecnología de circulación de aire de 360° para cocinar los alimentos con poco o nada de aceite. Esta distribución uniforme del calor da como resultado alimentos más crujientes"*, indican desde la marca. Posee un interior espacioso, con una capacidad de 12 litros y una puerta transparente desde la que

poder estar al tanto de todo el proceso sin tener que andar abriendo y cerrando para comprobar su estado de cocción, evitando así que se pierda el calor. Su bandeja es desmontable, por lo que facilita que se puedan cocinar varios comestibles a la vez, y trae un amplio abanico de accesorios. Por su parte, la freidora de aire SatisFry Air de 4 litros de Russell Hobbs emite una señal acústica en mitad del cocinado para avisar al usuario de que es necesario remover los alimentos con el fin de obtener unos resultados óptimos. Gracias a los programas específicos, el consumidor puede hacerse unas patatas fritas, pollo, hornear un bizcocho a golpe de clic o escoger entre deshidratar, descongelar o recalentar un producto. Si ya no es nada laborioso elaborar la comida con estos aparatos, su lavado tampoco, porque sus complementos y bandejas suelen ser aptos para lavavajillas, se manchan menos útiles que cuando se opta por la sartén u otros recipientes, y el espacio culinario no queda invadido con un olor persistente cuando se fríe pescado. Si no contamos con mucho espacio en casa o el número de comensales es menor, no tenemos por qué renunciar a comer saludable, pues siempre podemos optar por un modelo más compacto y ligero como Duet de Ufesa, con capacidad para 2L, una cubeta extraíble, bandejas antiadherentes y asa de tacto frío para evitar quemarnos.

A la carta

Las cafeteras de filtro y las cafeteras espresso protagonizan el duelo cafetero, cuyo resultado no refleja una clara vencedora: las primeras anotan un descenso en unidades vendidas del 1%, pero su valor crece un 9%, el mismo porcentaje que hace elevar su precio medio, si lo comparamos con el periodo anterior. Por su parte, las segundas registran un 8% menos de unidades vendidas, su facturación sube un 6% y su precio medio aumenta un 16%. También hay una parte de los usuarios consumidora de té u otras infusiones. Es por eso que las hervidoras se encuentran en un lugar no muy distante de las máquinas de café de filtro debido a que su precio ha aumentado un 9%. Las categorías de unidades vendidas y de valor siguen la misma tendencia al registrar un 4 y 14%. En un sector copado con diferentes útiles con los que disfrutar de un café recién hecho se ve que el público se decanta por lo tradicional: las cafeteras de goteo. Su sencillez de uso, su espacioso depósito de agua y su rapidez a la hora de preparar un café con todo su aroma y sabor hace que se le coloquen entre las favoritas. El café molido se coloca en un filtro desechable, hay que echar agua en el contenedor, darle a un botón y *voilà*, además el líquido se mantiene caliente en la jarra por un tiempo prolongado. Y no será por el amplio catálogo de cafeteras que han llegado a los lineales: las superautomáticas, de cápsulas, las espresso, las de filtro, las italianas, las de émbolo... De las más sofisticadas y con las que obtener una experiencia auténtica y completa de maestro barista hasta aquellas funcionales y estilizadas para emplear en el día a día. Sin ir más lejos, la Solac Taste Slim Black es una cafetera espresso con bomba italiana de 20 bares que permite disfrutar de todo el aroma, el sabor y la cremosidad de una taza de café. El agua se calienta en un pispás gracias a su sistema *Thermoblock*. Hay quien busca vivir una experiencia similar a la que te ofrecen en una cafetería y con los últimos avances esto ha sido posible para el ciudadano de a pie. Con Breville Barista MAX la ejecución se divide en varios pasos: se muele el grano, se extrae el café y se texturiza la leche. Todo desde un mismo aparato al contar con molinillo integrado, una jarra de leche y un *tamper* con el que se prensa el café molido para que quede más compacto. Como ya hemos visto, en otras ocasiones existen aparatos híbridos que tratan de combinar más de una funcionalidad para abarcar una mayor demanda.

Ufesa sorprende con la elegante cafetera Bellagio, que tanto es compatible con las cápsulas de Nespresso y Dolce Gusto como con el café molido. Viene equipada de un panel de control táctil con diferentes niveles de intensidad y una bomba a presión de 15 bares. Para aquellos que les guste tomarse un café de una forma distinta dependiendo del momento en que se encuentren, Teka les muestra la estilosa cafetera Barista CLC 835 con 19 bares de presión, un modelo que apenas ocupa espacio, tan sólo 45 centímetros, y con el que se puede hacer café de cápsula, una infusión o café molido con extra de cremosidad al traer consigo un espumador de leche profesional con vaporizador orientable. Y no se queda ahí, sino que va más allá: sus compartimentos secretos permiten guardar y tener a mano las tazas o cápsulas. Se trata de un cajón y dos estanterías en sus laterales. En un momento en el que los consumidores están más preocupados por combatir el desperdicio alimentario, los fabricantes se suman a este compromiso incorporando innovaciones que les ayuden a cumplir con este cometido. Es el caso de The Barista Express™ Impress de Sage Appliances, la cual viene con un mecanismo de dosificación inteligente que *“aprende calculando y ajustando automáticamente la dosis de café recién molido, según sea necesario, en función del último molido y prensado”*, apuntan desde la marca. Mediante el ‘prensado asistido’ que le proporciona una palanca de apisonado, se consigue *“un giro de siete grados”* similar al que ofrece un profesional, eliminando así los restos de café molido sobrantes.

MERCADO ESPAÑOL DE PAE COCINA 2021-2022 EVOLUCIÓN DE LAS VENTAS			
	Unidades	Valor	Precio medio
Cafeteras filtro	-1%	9%	9%
Cafeteras espresso	-8%	6%	16%
Freidoras	93%	147%	29%
Tostadores	-8%	3%	13%
Preparador de alimentos	-9%	-7%	2%
Licadoras	-5%	2%	8%
Exprimidores	-10%	-5%	5%
Sandwicheras	-7%	-3%	4%
Grills	-8%	-2%	5%
Barbacoas	-19%	-13%	9%
FUN Cooking	-11%	2%	5%
Hervidoras	4%	14%	9%
Básculas cocina	3%	-1%	-3%
Dispensadores cerveza	-58%	-36%	50%
Panificadoras	-35%	-34%	3%

Fuente: Consultoras. Elaboración: Electromarket.

A contracorriente

Las licuadoras y exprimidores casi caminan a la par porque alcanzan cifras negativas en cuanto a unidades (-5 y -10%), mientras que en valor las primeras suben ligeramente un 2% y los segundos bajan hasta el -5%. En lo que respecta a precio, las licuadoras contabilizan un importe superior (8%) y los exprimidores se encuentran tres cifras por debajo. Es probable que tal y como está el precio de las frutas, hortalizas y verduras, los consumidores se lo piensen dos veces a la hora de adquirir estos alimentos y, por consiguiente, invertir en este segmento. Lo más probable es que le sigan dando una segunda oportunidad a los pequeños electrodomésticos que tienen en casa. Lo mismo le ocurre a las sandwicheras, tostadores y grills, que parecen debatirse en un duelo a tres. Esto es debido a que ambos productos bajan en la categoría de unidades, con un -7% y -8%, respectivamente. A su vez, su precio se dispara un 13% en lo que a tostadores se refiere, un 5% en grills y un 4% en sandwicheras. En el apartado de valor hay para todos los gustos porque lo que uno sube lo baja el otro, véase el caso de los tostadores (3%), sandwicheras (-3%) y grills (-2%). No son útiles que se cambien constantemente, sino que suelen comprarse cuando estos no funcionan como deberían. En la misma línea que los artículos expuestos se sitúan los preparadores de alimentos, que cayeron en dos de las tres categorías analizadas al situarse en los -9% en unidades y -7% en valor. Cierran la tabla las básculas de cocina, con un incremento del 3% en unidades y del descenso del -1% en valor, siendo el único

producto que abarató su precio. Estos últimos se corresponden con dispositivos para un uso muy específico, de modo que pueden ser absorbidos por otros aparatos del sector. En este sentido, cabe destacar los robots de cocina como Click&Cook de Moulinex, que puede pesar de una forma precisa y es capaz de cortar, picar hielo, moler, batir, amasar, cocinar al vapor, entre otras acciones. Por otra parte, los fabricantes tratan de desarrollar modelos de procesadores de alimentos versátiles y resolutivos con los que poder acortar los tiempos durante la elaboración de una receta. Sin ir más lejos, Kenwood dispone en su porfolio de MultiPro GO, que como su propio nombre indica no se limita a picar, sino que puede rallar, rebanar, hacer puré y amasar. Otro de sus puntos a favor es que los accesorios que vienen con él se guardan en el propio recipiente. Todo ello bajo un formato compacto y ligero. En el apartado de grill es importante hacer hincapié en la parrilla eléctrica EliteGrill de Teka, con una apertura total de 180°. Al ser una superficie tan espaciosa admite, además, la elaboración de sándwiches, hamburguesas, pescados o carnes. Es antiadherente, se puede regular la temperatura y sus planchas son extraíbles y aptas para lavavajillas. Finalmente, los usuarios a los que les guste ir a la moda están de enhorabuena porque cada vez más las firmas se animan a lanzar referencias coleccionables y combinables entre sí para que se puedan lucir en el mueble desayunador o estantería de la cocina cual expositor. Cafeteras, hervidores, exprimidores, sandwicheras y tostadores se unen a esta tendencia. ▶

Somos lo que comemos



60 AÑOS

ufesa

Siempre a tu lado

ufesa.com