

Tendencias en electrodomésticos de cocina para 2017

La cocina se describe a veces como el corazón de una casa, pero no todas las cocinas son iguales. Las innovaciones tecnológicas cada vez se suceden más rápido, y hoy comienza a ser difícil imaginar cómo será la cocina del futuro. Fersay, empresa especialista en piezas y recambios para electrodomésticos, comenta hoy lo que está por venir en electrodomésticos para la cocina

Una cocina bonita, pero eficiente

Alguien a quien le encanta crear deliciosos manjares culinarios desea tener los electrodomésticos de cocina más eficientes. Las reformas que se llevan a cabo con una finalidad decorativa como cambiar el suelo de la cocina, crear una isla, o sencillamente conseguir algo de espacio extra son sólo algunas de las reformas que se suelen hacer.

"Pero lo que realmente hace que el núcleo de una cocina sea el más atractivo son los electrodomésticos", comentan en Fersay. "No tiene mucho sentido que tu cocina disponga de los elementos más modernos en decoración, si tienes electrodomésticos de hace 20 años."

Electrodomésticos completamente personalizables

Lo bueno de las cocinas modernas es que no es difícil cambiar los aparatos de cocina de vez en cuando, en caso de que decidas probar un estilo o decoración diferente. Los nuevos electrodomésticos disponen de funciones de personalización sorprendentes, un factor que junto con el comienzo del Internet de las cosas será decisivo en las innovaciones tecnológicas del futuro en la cocina.

"Los aparatos de hoy realmente ofrecen funcionalidades que cubren distintos intereses o habilidades, incluso opciones para automatizar las labores de cocina en aquellas familias a las que les gusta la comida, pero no siempre les gusta prepararla ellos mismos", explican en Fersay.

También están surgiendo electrodomésticos con funcionalidades destinadas a personas con movilidad limitada o que tengan dificultades para agacharse. Es el caso del horno de puerta francés, le permite abrir puertas desde el lado, en lugar de plegar en frente como hornos tradicionales.

Hacia una cocina más profesional

Los chefs de hoy pueden disfrutar cocinando en unos fuegos de inducción, que utilizan un campo electromagnético para calentar los alimentos en lugar de calor radiante. La placa de inducción suministra un calor más uniforme y es capaz de cocinar los alimentos más rápido. Cada día, más personas que no se dedican profesionalmente a la cocina prefieren disponer de electrodomésticos de cocina profesionales en sus hogares, debido a las increíbles funciones que ofrecen.

"Aunque en Fersay nos especialicemos en repuestos para electrodomésticos, estamos a la vanguardia en las innovaciones tecnológicas en este sector. Estamos impacientes de que las nuevas innovaciones tecnológicas finalmente lleguen a nuestros electrodomésticos de cocina", terminan. ¿Qué novedades

traerá el año 2017?

Datos de contacto:

Fersay

Franquicia de repuestos para electrodomésticos

902 440 446

Nota de prensa publicada en: [Madrid](#)

Categorías: [Nacional Interiorismo Electrodomésticos Innovación Tecnológica](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>