

Las placas de inducción con CleanProtect de Whirlpool, galardonadas con el Producto del Año 2024

Whirlpool, marca líder en electrodomésticos de cocción y lavado, ha sido reconocida por séptimo año consecutivo por el Gran Premio a la Innovación con el galardón Producto del Año 2024, en esta ocasión por su gama de placas de inducción con CleanProtect

Whirlpool, marca líder en electrodomésticos de cocción y lavado, ha sido reconocida por séptimo año consecutivo por el Gran Premio a la Innovación con el galardón Producto del Año 2024, en esta ocasión por su gama de placas de inducción con CleanProtect.

El Certamen, que este año celebra su 24º edición en España, es el único a nivel nacional donde son los propios consumidores los que otorgan los premios y se ha convertido en un auténtico referente internacional a la hora de identificar a los productos y marcas más innovadoras del mercado en más de 30 países de los cinco continentes.

La gala de Entrega de Premios, que se celebró el lunes 18 de diciembre en el Hotel Hyatt Regency Barcelona, estuvo conducida por Blanca Gener, directora general del certamen, y el Mago More. El certamen congregó a más de 250 invitados, entre los que se encontraban los máximos representantes de las empresas premiadas y destacadas personalidades del mundo empresarial, del marketing y la comunicación. Al acto acudió parte del equipo de marketing y, Dayana Tovar, Head of Brand & Digital Marketing Whirlpool Iberia, se encargó de recoger el galardón.

CleanProtect: limpieza de una pasada y sin detergentes

CleanProtect es un innovador tratamiento de nano-recubrimiento que cubre la superficie de la placa, protegiéndola y simplificando más que nunca el proceso de limpieza. Un poco de agua es suficiente para eliminar las manchas, incluso las más difíciles, sin necesidad de utilizar herramientas agresivas ni detergentes.

Whirlpool consigue así, no solo aumentar la durabilidad de la placa y conservar su brillo, también proteger el medio ambiente, pudiendo ahorrar hasta seis botellas de desengrasante.

Gracias a la mejor tecnología de la marca, estas placas ofrecen una experiencia de cocción dinámica y flexible, pudiéndose ajustar a las necesidades del consumidor y reduciendo las preocupaciones en la cocina. Con la tecnología 6TH Sense, el usuario ya no deberá preocuparse de elegir la temperatura correcta para cada receta. Con tan solo seleccionar una de las cuatro funciones preestablecidas, –Mantener caliente, Hervir, Derretir y Cocer a fuego lento– la placa se encargará de regular y ajustar automáticamente la temperatura ideal para el método de cocción deseado y, así, conseguir los mejores resultados con el mínimo esfuerzo.

Además, esta gama ofrece una total flexibilidad, ya que se pueden mover ollas y sartenes libremente por la superficie y utilizar recipientes de todos los tamaños, usando las zonas de forma independiente o uniéndolas. Así, Connexion Zone une dos zonas de cocción para los recipientes más grandes; FlexiCook utiliza dos zonas como una única área flexible con el mismo nivel de calor, ya sea usando la mitad o cubriéndola por completo; FlexiSide combina varias zonas de cocción en una sola, donde pueden colocarse y moverse ollas y sartenes por cualquier lugar del área; y ChefControl, que varía de alta a baja temperatura, simplemente deslizando el recipiente sobre la superficie.

Datos de contacto:

Fair Play Comunicación

Whirlpool

932184766

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

Categorías: [Nacional Marketing](#) [Cataluña](#) [Eventos](#) [Consumo Hogar](#) [Premios Electrodomésticos](#) [Innovación Tecnológica](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>