

COCINA INTEGRAL

SEGUNDO TRIMESTRE 2023 - Nº. 135 / WWW.COCINA INTEGRAL.NET

ÓRGANO DE DIFUSIÓN DE AMC



2aküchen

Tu proyecto, nuestro objetivo

TENDENCIAS

COCINAS EXTERIORES,
UN MERCADO AL ALZA QUE MARCA TENDENCIA

PRODUCTO

EL ENCANTADOR MAGNETISMO
DE LAS COCINAS EN COLOR NEGRO

PRODUCTO

DE LA ENCIMERA AL TECHO, LO NUEVO EN
ASPIRACIÓN SE INTEGRA EN LA COCINA

COCINAS EXTERIORES, un mercado al alza que marca tendencia

“EL TAMAÑO DEL MERCADO MUNDIAL DE COCINAS AL AIRE LIBRE SE VALORÓ EN 19.640 MILLONES DE DÓLARES EN 2021 Y SE ESPERA QUE SE EXPANDA A UNA TASA DE CRECIMIENTO ANUAL COMPUESTO (CAGR) DEL 8,3% ENTRE 2022 Y 2030, ALCANZANDO LOS 40.320 MILLONES DE DÓLARES”. ASÍ LO ASEGURA GRAND VIEW RESEARCH EN SU ÚLTIMO INFORME DEL SECTOR.

Scavolini - Formalia Outdoor



El segmento de las cocinas outdoor está registrando un crecimiento importante impulsado por un cambio en el comportamiento del consumidor, que apuesta cada vez más por un estilo de vida moderno que prioriza los espacios exteriores; el aumento de los ingresos disponibles; y la influencia de las redes sociales.

Concretamente, el tamaño del mercado mundial de cocinas al aire libre estaba valorado en 19.640 millones de dólares el año 2021 y se espera que alcance los 40.320 millones en 2030, registrando una tasa de crecimiento anual compuesto (CAGR) del 8,3%. Así lo asegura el estudio más reciente de Grand View Research.

SE MANTIENE LA SENDA POSITIVA

Lejos de revertirse, todo apunta a que esta tendencia alcista se acentuará todavía más en los próximos años. Esto se debe, según la misma fuente, al aumento de la inversión en espacios exteriores por parte de los boomers y los millennials. De hecho, Rymer Strategies

Company asegura que el 68% de los millennials y el 78% de los boomers estarían dispuestos a gastar más de 5.000 dólares extra en su reforma para conseguir un espacio al aire libre totalmente equipado.

Según Grand View Research, se prevé que la creciente preferencia por las cocinas modulares para exteriores entre los consumidores provoque un aumento en la demanda de accesorios para cocinar, islas y unidades de almacenamiento, entre otros productos. Además, la tendencia de las cocinas outdoor, la popularidad de los eventos al aire libre y la renovación de instalaciones de este tipo antiguas y tradicionales con accesorios modernos están impulsando el crecimiento de la industria.

En la misma línea, Allied Market Research espera que la creciente adopción de espacios al aire libre y el aumento de la inversión en el estilo de vida de lujo contribuyan al crecimiento del tamaño del mercado de cocinas outdoor. Así, según una encuesta realizada por The National Kitchen & Bath Association en 2021, el interés por los proyectos de vida al aire libre ha crecido un 65% en los EUA.

Sin embargo, la misma fuente anticipa que el elevado coste que representa una cocina outdoor, incrementado a su vez por el encarecimiento de las materias primas, limitará las ventas de este mercado. Lapitec, fabricante de piedra sinterizada, suscribe esta afirmación reconociendo que “las cocinas al aire libre se consideran un lujo y se asocian a los hogares Premium”. En este sentido, “las personalizaciones, los materiales de alta calidad, las prestaciones adicionales y la mano de obra profesional hacen que este tipo de proyectos requieran una inversión importante”.

TENDENCIAS EN COCINAS AL AIRE LIBRE

Fabiana Scavolini, CEO de Scavolini, fabricante italiano de muebles de cocina, asegura que “actualmente las cocinas diseñadas para espacios exteriores ya no se conciben como simples lugares para una barbacoa, sino como estructuras dinámicas y multifuncionales. Equiparables en términos de modularidad, estilo y funcionalidad a las propuestas de interior. La diferencia radica principalmente en los materiales utilizados, que deben ser de altas prestaciones y resistentes a la humedad, la intemperie y los cambios de temperatura”.

Para Novara, fabricante de cocinas experto en soluciones outdoor, “este segmento requiere de unas técnicas y tecnología totalmente diferente a las cocinas tradicionales. El entorno y las inclemencias climáticas, así como los elementos de cocción generan unas situaciones extremas, por lo que cualquier producto o marca sin resultados óptimos a ensayos de laboratorio de este tipo no tendrán la suficiente garantía”.

Según Saitra, empresa que diseña y fabrica soluciones para cocinas, baños y hogar, “las tendencias apuntan a crear espacios que se integren con naturalidad en el entorno exterior, que resulten exquisitos y que inviten a pasar largas veladas con familia y amigos. En cuanto a la configuración del mueble, se apuesta por muebles bajos en los que la zona de trabajo sea amplia y mire hacia el exterior para disfrutar del entorno”. En la misma línea, el fabricante de superficies de piedra sinterizada Neolith asegura que “las zonas diferenciadas que limitaban el disfrute del exterior a unos pocos meses han quedado atrás, dando lugar a nuevos espacios híbridos con máximos niveles de diseño y confort que invitan a disfrutarlos durante todo el año”.

En opinión de Dario Presotto, presidente de Modulnova, empresa diseñadora y productora de cocinas, “las tendencias e innovaciones se refieren principalmente al uso de materiales naturales, que se mezclan con el contexto natural, la posibilidad de crear un proyecto personalizado basado en el diseño y las necesidades funcionales”.

Finalmente, un informe de Reportlinker publicado por GlobeNewswire asegura que las cocinas outdoor están disponibles en acero inoxidable, madera, piedra e incluso polímeros resistentes al agua que brindan protección adicional contra la humedad, el calor y el frío. El acero inoxidable es el material más popular, ya que tiene una estética clásica y es más fácil de limpiar que la madera.

EL IMPACTO DEL COVID-19

A pesar de la bonanza que planea actualmente sobre el sector de las cocinas outdoor, cabe recordar que este segmento no fue ajeno a las afectaciones generadas por el Covid-19. Durante la pandemia, la industria mundial de cocinas al aire libre sufrió una reducción en la producción de electrodomésticos y estuvo gravemente condicionada por el cierre de espacios exteriores durante el confinamiento. Así lo asegura Grand View Research.

En la misma línea, Research and Markets destaca la crisis de materias primas y las afectaciones logísticas que se vivieron durante la pandemia. Sin embargo, recuerda también que el fin de las restricciones provocó un aumento del interés y el gusto por los espacios outdoor, siendo cada vez más habituales las reuniones familiares y los eventos exteriores. En este sentido, el creciente deseo de cocinar y comer al aire libre y el aumento de los ingresos disponibles están acelerando el desarrollo de la industria.

EL SEGMENTO RESIDENCIAL DOMINA EL MERCADO

En 2021, el segmento residencial tuvo la mayor participación en los ingresos del sector de las cocinas outdoor, con más del 60% del total. Esto se atribuye, según Grand View Research, al aumento de los proyectos de remodelación de viviendas a nivel global. En este sentido, el pasado año 2022, Fixr Inc. encuestó a 40 profesionales de la industria para conocer las prioridades de los propietarios de viviendas en lo que a espacios outdoor respecta. Los resultados de dicha encuesta reflejaron que alrededor del 41% de ellos cree que las cocinas al aire libre seguirán estando entre sus máximas prioridades.

EL MERCADO DE LAS COCINAS OUTDOOR POR ÁREAS GEOGRÁFICAS

Hablando ahora de áreas geográficas, en 2021 América del Norte se situó como el mercado regional más importante a nivel mundial, con una participación de ingresos superior al 45%. Esto fue debido al aumento de los niveles de ingresos en toda la región y a la mejora del entorno comercial en países como EUA y Canadá.

Según las previsiones de Grand View Research, Asia Pacífico se expandirá a una tasa de crecimiento anual compuesto del 9,9 % entre 2022 y 2030, la más elevada a nivel global. El aumento del poder adquisitivo y la mejora del nivel de vida son algunos de los principales impulsores de los espacios de vida al aire libre. Además, el incremento de la inversión en mejoras para el hogar puede atribuirse a un aumento en las actividades de socialización, como reuniones familiares y fiestas en casa.



1. SAITRA / www.saitra.com Iona, la nueva cocina outdoor de Saitra, está preparada para resistir a la intemperie y ofrece un sistema modular que se adapta a las necesidades de cada usuario. Iona se puede configurar con la misma tipología de elementos que una cocina interior: armarios, gavetas, cajones, módulo de cocción, fregadero, etc. La nueva propuesta para exteriores de Saitra presenta un atractivo aspecto compacto y vanguardista que se resuelve con frentes de porcelánico, un material que ofrece una excelente resistencia a cortes, abrasiones, agua y choques térmicos. Esta cocina outdoor presume de una superficie excepcionalmente duradera e indeformable.

2. HIMACS / www.himacs.eu Nicolas Yazigi, ebanista y diseñador de interiores, ha confiado en Himacs para las cocinas indoor y outdoor de una vivienda en Montpellier. Uno de los principales retos al proyectar la cocina era utilizar el mismo material para el mobiliario interior y el exterior, algo para lo que Himacs cumple todos los requisitos: durabilidad, facilidad de mantenimiento, ausencia de porosidades y resistencia a los rayos UV. Para diseñar la barra de la terraza se creó una estructura en contrachapado náutico de 30 milímetros, pintada de negro y barnizada, y luego se envolvió con un revestimiento Himacs interior y exterior.

3. MODULNOVA / www.modulnova.com El Project 1 de la colección Outdoor de Modulnova, diseñado por Carlo Presotto y Andrea Bassanello, presenta la nueva península XY, hecha a partir de madera maciza de fresno termotratada Light, combinada con una estructura de acero inoxidable con acabado epoxídico de color negro. Igualmente interesante es el sistema Block de tres duelas de gres Gold Brown, que define tanto el bloque de lavabo (dotado de cuba para el lavado y mezclador flexible) como el bloque de cocción. Completa el proyecto el aparador Sipario de gres Gold Brown que, con sus líneas y materiales, establece una continuidad armónica con el bloque de cocción.

4. LAPITEC / www.lapitec.com Lapitec es un tipo de piedra sinterizada densa y no porosa que ofrece una durabilidad excepcional y una gran resistencia a la intemperie. Esta superficie es idónea para la construcción de cocinas outdoor gracias a su resistencia a los rayos UV, a las temperaturas extremas, a las heladas, a la humedad y a las manchas. Otras particularidades de Lapitec que lo hacen triunfar en el segmento de las cocinas exteriores son su durabilidad, fácil mantenimiento, versatilidad y bajo impacto medioambiental. Además, esta piedra sinterizada ofrece una amplia gama de posibilidades de diseño, ya que está disponible en varios colores, acabados y espesores.



5



6

7



5. NOVARA / www.novara.es La tecnología Q-Xtrem de Novara, orientada a ambientes náuticos, garantiza la máxima personalización, resistencia y practicidad a las cocinas outdoor. Este 2023, la compañía propone varias novedades: el diseño AIR System, con una estética de lo más ligera gracias a una plataforma con patas de acero inoxidable protegida con la laca náutica C5-M de Novara en acabado texturado; el Novara Beer Tap, un grifo de cerveza que aúna la mejor aleación de acero inoxidable con la protección náutica C5-M; y Novara Kamado, perfectamente integrado al diseño más minimalista de la firma, el N1 System.

6. SCAVOLINI / www.scavolini.com El proyecto Formalia Outdoor, la primera propuesta para ambientes exteriores de Scavolini, brinda la posibilidad de crear una configuración personalizada a través de la combinación de 19 elementos diferentes. La estructura de acero y la encimera con zona de lavado integrada, disponible tanto en acero como en otros materiales cuidadosamente seleccionados, pueden combinarse con dos acabados de puerta diferentes: en acero para un aspecto técnico y minimalista o en madera multicapa de Ocume, revestida de melamina en color teca, lo que hace que el conjunto tenga más textura. Creada como extensión del sistema de hogar Formalia, diseñado por Vittoire Niolu, Formalia Outdoor mantiene todos sus rasgos distintivos: la puerta perfilada y el sistema modular de pared Status y la estructura modular abierta, realizada en aluminio y disponible en los acabados Óxido, Negro y Titanio.

7. NEOLITH / www.neolith.com Neolith es una superficie de gran formato 100% natural y con una porosidad cercana a 0, lo que la hace muy limpia tanto a nivel de diseño como de higiene. Gracias a la tecnología NeolEAT, exclusiva de la marca, es el propio material el que incorpora una protección que ayuda a preservar la higiene alimentaria y evita la proliferación de bacterias. Neolith cuenta ahora con la nueva formulación 98R, todavía más sostenible, que identifica los modelos que incorporan hasta un 98% de materias primas recicladas en su formulación. Todos los modelos de la firma pueden ser utilizados en el exterior, presentando además una amplia variedad de diseños inspirados en mármoles, piedras, maderas, óxidos y metales. Un ejemplo de ello es Neolith Summer Dala, un tributo al mundo natural a través de una superficie con un toque similar a la madera de pino sin barnizar, que recrea con realismo los cortes transversales de los árboles sin necesidad de talarlos. Summer Dala se presenta con el acabado Silk en espesores de 6 y 12 milímetros y está disponible en formatos de 3.200 x 1.600 mm y 3.200 x 1.500 mm.



8



9



10

8. TALENTI / www.talentspa.com La famosa cocina de exterior Tikal, diseñada por el arquitecto de Belluno, Nicola De Pellegrini para Talenti, se tiñe de un nuevo y luminoso tono blanco. Manteniendo la verticalidad lineal y la geometría esencial del modelo original, Tikal White promete rediseñar los espacios exteriores a través de estructuras de metal de Zinc Magnesio, acero inoxidable y aluminio, recubiertas de una pintura blanca especial que resiste a las altas temperaturas y a la intemperie. Además del nuevo acabado, el proyecto Tikal se enriquece con nuevos accesorios, como la barbacoa con horno y los cajones equipados. Gracias a la estética y a la inigualable calidad del Made in Italy, Talenti ha conseguido ampliar una línea de cocinas de exterior que permite vivir una verdadera experiencia de inmersión entre diseño, naturaleza y funcionalidad.

9. DELTA COCINAS / www.deltacocinas.com Delta Cocinas ha participado en la edición 2023 de Casa Decor con una propuesta de su diseñador, José Manuel Gómez Ruiz-Clavijo. El espacio ha consistido en una cocina exterior inspirada en el agua como origen de la vida, que representa un ciclo hidrológico completo para poner de relieve la extrema resistencia del mobiliario frente al agua y la humedad. En el corazón de la cocina Delta se han ubicado los nuevos armazones hidrófugos de la firma, así como el nuevo cajón de 8 mm de espesor en el acabado Cocoa combinado con materiales puros como el cristal, el acero o la madera.

10. REKKER / www.cocinasrekker.com K7 es un nuevo diseño de cocina exterior compacto y vanguardista que se presenta con frentes de MDI de 9 mm de espesor (con interior y exterior en el mismo acabado) y 12 mm para las superficies de trabajo, convirtiéndolo en un diseño liviano e innovador. Se trata de un material que ofrece una excelente resistencia a cortes, abrasiones, agua y choques térmicos. Este nuevo concepto de cocina exterior está disponible en dos series: serie 360, en forma de isla totalmente independiente, y 180, caracterizada por su diseño adosado a pared. Totalmente modular por bloques de 60 centímetros, la cocina cuenta con un fregadero integrado y una zona de fuegos que ofrece múltiples combinaciones (brasa, gas y Kamado Joe).