

Destronó a la freidora de aire: el electrodoméstico que es tendencia y enamora a quienes lo prueban

16/06/2025



Las freidoras de aire prometían convertirse en un electrodoméstico imprescindible de cualquier cocina, pero el furor duró poco dado que muchos usuarios comenzaron a cuestionar su verdadera utilidad. En paralelo, otro electrodoméstico ganó protagonismo: las máquinas de hielo despertaron un interés creciente entre los consumidores.

Estas máquinas, que anteriormente eran consideradas productos de nicho, ahora atraen la atención del público gracias a su versatilidad y conveniencia. Los datos en tiendas digitales indican que las máquinas de hielo están surgiendo como el nuevo dispositivo de tendencia para aquellos que buscan modernizar sus cocinas y enriquecer sus experiencias en el hogar.

Lo que antes era un aparato exclusivo de bares o eventos, ahora se populariza como **una solución práctica para quienes disfrutan de bebidas bien frías en cualquier momento**. Su comodidad, rapidez y variedad de tamaños disponibles las volvieron especialmente atractivas para quienes reciben visitas o simplemente quieren evitar la compra constante de bolsas de hielo.

El atractivo de las máquinas de hielo también radica en su sencillez: **solo necesitan agua y electricidad para producir cubos en pocos minutos**. Algunos modelos permiten elegir el tamaño del hielo, algo que resulta ideal tanto para tragos como para conservas caseras o botellas en frapperas.

A diferencia de otros productos que requieren mantenimiento constante o conocimientos técnicos, estas máquinas suelen ser **fáciles de usar y limpiar**, lo que las vuelve accesibles para cualquier tipo de usuario.

El electrodoméstico que podría reemplazar el microondas para siempre

Muchas veces, los microondas son blanco de críticas debido a su **calentamiento desigual de los alimentos**. Incluso, tiene en su haber resultados «gomosos» de algunos de ellos, con respectivas pérdidas de sabor de ciertas comidas. Asimismo, **los cuidados que hay que tener a la hora de colocar ciertos recipientes**, tazas o copas dentro del mismo, hacen que una gran cantidad de personas elijan otro electrodoméstico.

Frente a todo esto, en determinados hogares (principalmente europeos) se está apostando por **hornos de convección con ventilación**, los cuales calientan de forma homogénea y permiten conservar mejor los sabores de las comidas. También las ollas inteligentes multifuncionales, que son capaces de

cocinar a presión, freír con aire, cocer e incluso llegan a hornear.

Al aprovechar mejor el calor, se da una cocción más uniforme y también más saludable, lo que reduce también el consumo energético. Por supuesto, también ocupan menos espacio, porque desaparecería el microondas en sí.

Fuente: Canal 26