

La freidora de aire, la más buscada del Hot Sale 2025: se consiguen por \$40.000

13/05/2025



Mientras los televisores y los celulares siguen disputándose el centro de atención en los eventos de descuentos, un electrodoméstico se convirtió en un verdadero atractivo y reafirma su lugar entre los favoritos: se trata de la freidora de aire.

Lo cierto es que por estas horas el **Hot Sale 2025** trajo cientos de ofertas en distintos rubros, pero una vez más, las air fryers ocuparon el podio de las más buscados.

Este pequeño aparato, que promete cocinar sin aceite, ya no se percibe como una moda pasajera. Con una mezcla de funcionalidad, rapidez y mejoras en el sabor de las comidas, se consolida como una herramienta cotidiana en muchos hogares. Además, las agresivas promociones impulsadas por los comercios contribuyeron a que vuelva a destacarse.

Precios bajos, modelos variados

Durante los primeros días del Hot Sale, varias plataformas confirmaron que las freidoras se ubicaron entre los productos más vendidos. Empresas como Cetrogar y Megatone remarcaron que los modelos de 11, 9 y 6 litros encabezaron la lista de ventas, junto a los aires acondicionados, lavarropas y televisores de alta gama.



Las freidoras de aire fueron lo más vendido del Hot Sale.

Las opciones disponibles van desde modelos pequeños, como los de 2 litros, hasta versiones más amplias, que permiten cocinar alimentos para una familia completa. Esto se refleja en los precios, que también muestran una amplia variedad.

Las más económicas arrancan en torno a los \$39.999, como el caso de la freidora manual Sansei de 3.5 litros. Otras opciones accesibles incluyen la Maverick de 2 litros, por \$42.999, y la Proline de 3,5 litros a \$49.999.

En el otro extremo, aparecen modelos con funciones adicionales como horno y grill, o con marcas de prestigio internacional. La freidora Peugeot Tours, de 1700W, alcanza los \$374.000.

También se destacan opciones como el horno eléctrico con freidora de aire de KitchenAid, que se ofrece a \$421.874, y la Philips de 6,2 litros, a \$399.999.

Lo que se debe tener en cuenta antes de comprar

Más allá del precio, hay varios aspectos clave para elegir bien. **El tamaño y la capacidad del recipiente son fundamentales.** Muchos usuarios que optaron por modelos chicos se encontraron luego con la necesidad de cambiar a uno más grande. Por eso, dentro de lo posible, se recomienda pensar en el uso diario y optar por una capacidad suficiente desde el inicio.

También se debe revisar la potencia del aparato, que incide directamente en el tiempo de cocción. Una freidora de 1500W, por ejemplo, alcanza los 200 grados en apenas dos minutos. Este detalle la convierte en una opción más eficiente que el horno eléctrico convencional, que tarda más en llegar a la temperatura deseada.

Otras variables a tener en cuenta son la facilidad de limpieza, si incluye funciones digitales o manuales, y el tipo de recubrimiento interno, ya que influye tanto en la cocción como en la duración del equipo.

Un producto que llegó para quedarse

Las cadenas de retail explican que muchas marcas locales colocan su nombre sobre productos fabricados en el exterior. En otros casos, son los fabricantes quienes importan las freidoras para luego distribuirlas con su propio sello. Esta estrategia les permite ampliar la oferta y competir con marcas ya consolidadas en el mercado.



La posibilidad de cocinar más sano, sin necesidad de usar aceite, junto con la rapidez del sistema de circulación de aire caliente, explica buena parte del entusiasmo del público. A esto se suma que muchas personas encontraron en estos aparatos una manera de simplificar su rutina sin resignar sabor ni textura.

El interés por las freidoras de aire no se limita al Hot Sale. Desde hace tiempo, se posicionan como una alternativa práctica frente a otros métodos de cocción. Si bien aún existen debates sobre si logran reemplazar del todo al horno o la sartén, lo cierto es que ya se instalaron en la cocina diaria de miles de hogares.

Fuente: La Mañana de Neuquén