

5 beneficios de cocinar en una cocina de gas, según SyA Instalaciones

Los platos cocinados en la llama tienen mejor sabor, gracias al control total de la energía, además de ser un sistema más económico que las cocinas que utilizan la electricidad

La cocina a gas es el aliado perfecto para los restaurantes que pretenden triunfar con el sabor de sus recetas. La mayoría de cocineros prefieren mantener este tipo de fogones en sus cocinas, pues es un sistema que permite un control absoluto de la cocción de los platos. Si en los restaurantes mantienen este sistema, será por algo bueno, ¿verdad? Entonces no es de extrañar que en los hogares se siga manteniendo esta forma tradicional de cocinar. En SyA instalaciones, como expertos en las instalaciones de gas, exponen a continuación los 5 beneficios de cocinar en una cocina de gas. Si se dispone de una cocina eléctrica, se puede cambiar a este sistema más tradicional y que también es más respetuoso con el medio ambiente y un buen sistema de ahorro de energía y los platos cocinados en las llamas no tienen el mismo sabor que los cocinados en sistemas cuya fuente de calor es la electricidad.

5 beneficios de cocinar en una cocina de gas

Las cocinas de gas son más eficientes. Según el IDAE (Instituto para la Diversificación y Ahorro de Energía) estas cocinas, al necesitar menos energía para su funcionamiento, contaminan menos, una cocina de gas solo emitirá 200g de CO₂ por cada kWh de potencia, mientras que una vitrocerámica produciría más del doble.

Ahorro en las facturas. Gracias a que son más eficientes en el consumo de energía, la factura se ve beneficiada, ya que es más barato el kWh de potencia que en el caso de las cocinas eléctricas, pudiendo obtener hasta un 30% de ahorro en energía, según algunos estudios.

Rapidez y control del calor. A diferencia de las vitrocerámicas, con las cocinas a gas se puede controlar la potencia calorífica requerida de manera instantánea. El calor que desprenden las llamas es más constante e inmediato, lo que permite ajustar la potencia a cualquier receta. Además, no se pierde calor residual, lo que sí que sucede con las cocinas eléctricas.

Utilización de cualquier material. Las cocinas de gas permiten el uso de utensilios de cocina como ollas, cazuelas y sartenes de barro, acero o hierro, lo que conferirá a los guisos y recetas el sabor de toda la vida.

Mantener los sabores tradicionales de la cocina. La conjunción de un fuego de calor constante, temperatura regulable y el uso de utensilios de materiales tradicionales hará que las recetas cocinadas al fuego del gas mantengan los sabores originales y de antaño, devolviendo a los guisos y platos su sabor original.

Es por estas razones, que actualmente muchos hogares se están pasando de nuevo al gas, ya que, como los restaurantes, buscan volver a los sabores tradicionales y contribuir a la eficiencia energética y a reducir en el consumo de electricidad.

Para más información, SyA instalaciones, ubicados en Benabarre (Huesca), pero con sedes en Tremp (Lleida), Vielha (Lleida) y Jaca (Huesca), pueden ofrecerles asesoramiento personalizado y realizar el cambio a la cocina de gas.

Datos de contacto:

Adrián Cortés

670 91 67 71

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

Categorías: [Gastronomía](#) [Cataluña](#) [Aragón](#) [Restauración](#) [Sector Energético](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>