

¿Cómo elijo mi cocina?

Si estás buscando una cocina a gas, es importante tomar en cuenta diversos aspectos para hacer la elección adecuada. Desde el espacio disponible en tu cocina hasta las características adicionales y la seguridad, cada detalle cuenta. Algunos puntos principales a considerar son:

- **Espacio disponible**

Las cocinas ORBIS vienen en dos medidas de ancho, 50 y 55 centímetros. Dependiendo del espacio disponible será más adecuada una u otra, teniendo en cuenta que en la 50 cm las opciones son limitadas, si el espacio no es un problema, es recomendable la de 55 cm, donde las opciones son más amplias.

- **Encendido y luz**

Algunos modelos cuentan con encendido electrónico y con luz de horno, lo que requiere tener un enchufe cerca del artefacto.

- **Color**

El color de la cocina es a gusto de cada individuo, no influye en el funcionamiento del artefacto, solo cambia el material, siendo enlozado o acero inoxidable.

- **Seguridad**

Todos los modelos de cocinas ORBIS cuentan con válvulas de seguridad tanto en el horno como en todas las hornallas, que cortan el paso de gas si no hay llama.

- **Características extra**

- **Con o sin termostato en el horno:** La cocina con termostato en el horno aprovecha mejor el calor que genera el quemador y es más precisa para regular la temperatura. En las cocinas sin termostato, uno elige una potencia que resulta en una temperatura después de un tiempo, en cambio en las que son con termostato, uno elige directamente una temperatura, y la llama del horno se encarga de mantenerla.
- **Combinada o tradicional:** Las combinadas tienen gas en las hornallas y su horno es eléctrico, en cambio la tradicional, tanto el horno como las hornallas son a gas.
- **Con o sin grill:** Las cocinas con grill permiten tener más variabilidad en la cocción, como por ejemplo gratinar tus comidas. Tener en cuenta que el grill no se puede usar al mismo tiempo que el quemador a gas.
- **Con rejillas de fundición o rejilla de planchuela:** Las rejillas de fundición son más duras y fuertes, pero más fáciles de que se partan si accidentalmente a uno se le caen. En cambio las de planchuela, son menos frágiles si se caen, pero menos duras que las de fundición.

- **Con o sin tapa de vidrio:** La tapa de vidrio es una característica más bien estética, aunque cumple la función también de proteger el recubrimiento posterior a la cocina.

Al elegir tu cocina, es recomendable consultar con un profesional y que la instalación la realice un gasista matriculado.