

Encimeras a gas para tu cocina: tradicional y duradera



Cuando se trata de tener funcionalidad sin dejar atrás lo tradicional, una buena opción es pensar en una encimera a gas. Sin duda, este tipo de cocina te ofrece durabilidad y al mismo tiempo se adapta a las necesidades de la nueva era.

Ahora bien, una de las grandes dudas de quienes optan por una cocina encimera a gas, es cómo elegir una y si realmente conviene. Si eres de los que tiene esta interrogante ¡Échale un ojo a este blog!

Resumen:

- Qué es una encimera a gas

 - Diferencia entre una encimera a gas y una cocina a gas convencional

- Ventajas de elegir encimeras a gas

- Tipos de encimeras a gas que puedes comprar

 - Encimera a gas natural

 - Encimera a gas licuado

- Cómo elegir la encimera de cocina a gas perfecta

- Preguntas Frecuentes

 - ¿Qué utensilios se pueden usar en una encimera a gas?

¿La encimera a gas es segura?

¿La encimera a gas necesita de electricidad?

Conclusión

Qué es una encimera a gas



Las encimeras a gas se conocen también como placas a gas y no son otra cosa que un electrodoméstico diseñado para cocinar que funciona mediante quemadores a base de gas.

A diferencia de otros tipos de encimeras esta en particular, depende del gas para poder alimentar los quemadores y cocinar los alimentos. Debes saber que hay varios modelos en el mercado, desde opciones con rejillas hasta nuevas tendencias más sofisticadas que te contamos más adelante.

- *Si estás buscando opciones y no sabes cuál encimera de cocina elegir, [te dejamos este artículo para que tomes la mejor decisión.](#)*

Diferencia entre una encimera a gas y una cocina a gas convencional

Una pregunta común de muchas personas tiene que ver con la diferencia entre una encimera a gas y una cocina a gas clásica. Básicamente, hay dos puntos claves de distinción.

Por un lado, tenemos el diseño que es completamente distinto. La cocina encimera a gas es una unidad independiente que se coloca sobre un mueble para encimera de cocina y solo incluye los quemadores.

Por otra parte, la cocina a gas tradicional tiene una función superior de quemadores y una parte inferior que contiene un horno. Esto último, puede ser una ventaja para quienes necesitan distribuir mucho mejor sus espacios.

Ventajas de elegir encimeras a gas



Aunque hay variedad de modelos en estos días, elegir una cocina encimera a gas puede ser un beneficio importante para ti. Algunos de los motivos por los cuales deberías pensar en esta opción son:

- Control de temperatura preciso: la encimera a gas te da la oportunidad de regular la intensidad de la llama de los quemadores. Esto es conveniente en el caso de preparaciones que requieren fuego lento, por ejemplo.
- Respuesta rápida: las encimeras a gas encienden inmediatamente siempre y cuando haya disponibilidad de gas. Esto quiere decir que no tendrás que esperar por una placa que se caliente.
- Variedad de modelos: a pesar de ser un tipo de encimera de cocina antiguo, se ha adaptado a la actualidad y ahora hay más opciones como por ejemplo, la [cocina a gas 2 hornillas vidrio templado](#).
- Estética: si compras una buena encimera a gas no vas a tener que preocuparte por la estética, pues el modelo se adecuará a tu espacio y ambientación.
- Seguridad: con el paso del tiempo los mecanismos de seguridad de las encimeras a gas han mejorado mucho aportando más confianza durante su implementación.

Tipos de encimeras a gas que puedes comprar

Una característica interesante de las encimeras a gas es que hay varias opciones. En este apartado, te mostramos algunas de las más comunes:

Encimera a gas natural

Esta encimera se conecta directamente con una red de suministro de gas natural que se encuentra instalado en la vivienda.

Este modelo suele incluir reguladores calibrados que se adecúan a la presión y responden sin problema a la composición del gas natural. Si buscas encimeras a gas baratas, este tipo puede ser conveniente.

Encimera a gas licuado

El modelo clásico al que la mayoría de personas acceden en estos días y requiere de la conexión a una bombona o garrafa de gas.

Generalmente, son una opción si es que no tienes acceso a gas natural en el lugar en que vives ahora mismo. Al igual que la encimera a gas natural, este modelo te permite tener control sobre la temperatura.

Cómo elegir la encimera de cocina a gas perfecta

Después de ver los principales tipos y las ventajas, seguro que sigues con dudas sobre cómo comprar una encimera de gas que te convenga. En esta sección, te damos criterios esenciales:

- Cantidad de quemadores: si eres de las personas que necesita realizar varias preparaciones al mismo tiempo, necesitas buscar una encimera a gas de 4 quemadores por lo menos. En cambio, si vives solo y cocinas poco, podrías simplemente adquirir una encimera a gas de 2 platos.
- Material de la rejilla: la recomendación es que elijas rejillas de hierro fundido si buscas más resistencia al calor.
- Precio: el precio encimera a gas es algo que no puedes perder de vista. La buena noticia es que este tipo de encimera en particular tiene precios asequibles.

Preguntas Frecuentes

Si tienes más preguntas sobre tu elección de una encimera a gas, te recomendamos leer esta sección de preguntas frecuentes.

¿Qué utensilios se pueden usar en una encimera a gas?

Una de las mayores ventajas de las cocinas encimeras a gas es que puedes usar múltiples utensilios para preparar alimentos como sartenes de hierro, ollas de material de cobre, ollas de roca volcánica y mucho más.

¿La encimera a gas es segura?

En general, si compras una encimera a gas en una empresa confiable, estarás llevando calidad y seguridad. Aquí no solo tiene que ver el modelo, sino el proceso de [instalación de encimeras](#) que debe ser llevado a cabo por expertos en el tema.

¿La encimera a gas necesita de electricidad?

Depende del modelo que tengas. Para encender los quemadores, no tienes que usar electricidad. No obstante, si compraste una encimera de gas con funciones avanzadas, es posible que si necesitas electricidad solo para el uso de las mismas.

Conclusión

A decir verdad, contar con una encimera a gas es una decisión inteligente que te brinda una mejor distribución de tus espacios y al mismo tiempo te provee de un funcionamiento clásico. Estos modelos son seguros y una de sus mayores bondades es la durabilidad.

Si este blog fue de utilidad para ti, no olvides considerarlos al momento de adquirir tu modelo de encimera ideal. Además, si quieres asesoramiento personalizado, entonces cuenta con [JIKONI](#) y encuentra la mejor alternativa HOY.