

# (\$) CONSEJOS PARA REDUCIR CONSUMO DE ENERGIA EN LA COCINA (\$)

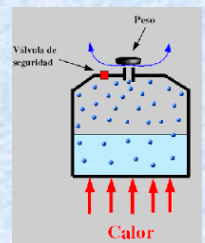
Al comparar sistema de electricidad y de gas, la gran ventaja de las cocinas a gas es el consumo, ya que se calcula que con el gas se puede ahorrar entre un 30 % a 50% que el mismo uso con la cocina eléctrica, Las cocinas a gas son las menos eficientes, Pero por eficiencia energética, la electricidad es superior!

Antes de comprar debemos buscar información sobre los productos para conocer mas sobre la calidad, durabilidad pero también consumo y eficiencia energética.



## TOMA EN CUENTA ESTAS RECOMENDACIONES PARA MEJORAR EL USO DE LAS COCINAS A GAS

- ❖ Prepare todo antes de cocinar, al alcance los alimentos y demás ingredientes. Cuando todo este listo encienda la cocina. El quemador debe encenderlo al mismo momento que abra su válvula, no espere.
- ❖ Si puede use ollas de presión ya que son más rápidas en la cocción de alimentos y se usa menos gas cuando cocina.
- ❖ No es necesaria una llama muy grande, sino la más pequeña cuando ya se encuentra en el punto de ebullición. Así se reduce el consumo de gas.
- ❖ Utilice tapaderas en ollas y sartenes, para mantener el calor.
- ❖ Utilice siempre los quemadores pequeños primero, y los grandes solamente cuando la olla tapa todo el quemador, así no pierde calor.
- ❖ Si ve la llama amarilla o naranja, es porque el gas no se quema bien y debe limpiar el quemador, que está obstruido. En condiciones optimas La llama debe tener un color azul.



Comité de Eficiencia Energética

