

Reduce el tamaño de la llama cuando sea posible

Una llama muy grande que sobrepasa la base de la olla desperdicia gas.



Consejos para ahorrar gas en la cocina

Evita abrir constantemente las ollas durante la cocción

Cada vez que se pierde calor, se requiere más energía para recuperarlo.



Mantén limpios los quemadores de la cocina

Los quemadores sucios u obstruídos disminuyen la eficiencia de la llama y hacen que use más gas.



Descongela los alimentos antes de cocinarlos

Cocinar alimentos congelados aumenta el tiempo de cocción y el consumo de gas.



Ajusta la llama a un color azul

Una llama azul indica una combustión adecuada y permite aprovechar mejor el gas.



Cocina con ollas a presión

Reducen el tiempo de cocción y por lo tanto, el consumo de gas.



Revisa periódicamente tu instalación de gas

Un sistema en buen estado evita fugas y garantiza un consumo más eficiente y seguro.

