

**Especial
Terrazas y Parrillas**

“Son ideales para quienes desean disfrutar de un buen asado con mayor rapidez”, dice especialista.

VALENTINA ESPEJO

Las parrillas a gas han ganado popularidad por varios motivos: es fácil encenderlas, se calientan más rápido, cuecen uniformemente los alimentos y son sencillas de limpiar.

Este formato de parrilla sin humaredas es ideal para balcones, terrazas o patios pequeños, dice Paula Jofré, jefa de línea aire libre de Sodimac. “Alcanzan una temperatura adecuada entre 10 a 15 minutos, mientras que las a carbón demoran unos 30 minutos. Tienen diferentes tipos de quemadores que controlan el calor al cocinar; con el carbón, en cambio, se mantiene la misma temperatura en toda el área de cocción”, explica.

La capacidad de las parrillas a gas varía según el modelo y diseño. María José Stark, subgerenta de Decohogar en Ripley.com, comenta que “hay opciones compactas y portátiles, ideales para espacios pequeños o para llevar a actividades al aire libre, hasta modelos más grandes y robustos, pensados para asados familiares o con amigos”.

Las parrillas a gas más pequeñas tienen dos quemadores. “Su área de cocción aproximada es de 44 x 42 centímetros y están pensadas para asados de aproximadamente cuatro personas. Las más grandes, de seis quemadores, tienen un área de cocción mucho más grande, entre 160 x 40; son para más de diez personas”, describe Jofré.

Para ponerle más sazón sugiere la alternativa de cocinar con pellets o astillas de madera: “Les dan aroma a la carne. Se usan dentro de una caja ahumadora que se pone sobre la parrilla”.

Las claves

Al cotizar una parrilla a gas es importante considerar varios factores. Stark aconseja primero asegurarse “de que el tamaño se adecúe al espacio donde se planea ubicar; también es necesario evaluar el número de quemadores, lo que influye en la versatilidad y el control de la cocción”.

Cristian Maturana, gerente general de Kitchen Center, menciona las normativas locales: “En muchos edificios el uso de parrillas de carbón está prohibido debido al humo que generan. Incluso hay

La superficie de cocción de una parrilla de seis quemadores es 160 x 40 cm



RICHARD SALGADO

Si extraña el ahumado, hay pellets para aromatizar

El carbón está out en los departamentos: guía para elegir una parrilla a gas

edificaciones que no permiten el uso de parrillas a gas, limitándose únicamente a las parrillas eléctricas”.

“Las parrillas a gas son ideales para quienes disponen de poco tiempo en su rutina diaria y desean disfrutar de un buen asado con mayor rapidez. También para aquellos que no son estrictos respecto al sabor que el carbón aporta a la carne, y prefieren la facilidad y conveniencia que ofrece el gas”, define.

Para utilizar una parrilla a gas de manera segura es clave ubicarla lejos de materiales inflamables o de cualquier objeto que pueda representar un riesgo.

“Antes de encenderla se deben revisar las mangueras y las conexiones de gas para asegurarse de que no haya fugas. Es importante prender la parrilla con la tapa abierta para evitar acumulaciones peligrosas de gas. Se deben ocupar utensilios adecuados y mantenerse cerca de la parrilla mientras esté en funcionamiento, para supervisar la cocción y evitar accidentes”, puntualiza Stark.

Maturana recalca que no se deben utilizar parrillas a gas en interiores debido a los riesgos asociados con el gas: “Aunque técnicamente es posible si el cilindro de gas se mantiene fuera de la habitación, esto puede ser complicado por la extensión de la manguera y no es ideal”.

Si se trata de un quincho interior (es decir, un espacio cerrado pero ventilado), el gas es más seguro, siempre y cuando haya ventilación adecuada. “Sin embargo, en términos generales, se recomienda evitar el uso de parrillas a gas en interiores por razones de seguridad”, insiste.

Opciones

En Sodimac.cl cuentan con un catálogo de 70 modelos de parrilla a gas, entre \$79.990 y \$3.890.000. “Tenemos dos parrillas novedosas; es el mismo modelo, pero una es de dos quemadores y la otra es de cuatro más uno lateral. Tienen doble capa de acero, lo que hace que sean mucho más resistentes y durables, y los quemadores vienen con luces LED”, des-

ta Jofré (<https://acortar.link/8D0p9n>).

En KitchenCenter.cl tienen siete modelos de parrillas a gas FDV, disponibles tanto en versión de libre instalación como empotradas para quinchos. Además, en su sitio web ofrecen algunos modelos de otras marcas (<https://acortar.link/6VrFSR>).

María José Stark, de Ripley, comenta que “el modelo más avanzado de parrilla a gas en nuestra tienda incluye un spiedo, lo que permite una cocción uniforme de la carne, reteniendo los jugos y garantizando un sabor delicioso. Esta característica es ideal para quienes buscan una experiencia de asado de alta calidad”. ¿Su precio? \$224.991 (<https://acortar.link/R4AmdC>).

En Ripley.com, destaca, venden un centenar de parrillas a gas, desde una pequeña parrilla portátil a carbón por aproximadamente \$7.000 (<https://acortar.link/KiHUPX>) hasta un modelo a gas con cinco quemadores que cuesta \$1.349.990.