



Cooktop e forno (Consul): cozinha com ar mais arrojado

# TOQUE GOURMET

Visual moderno e mais flexibilidade no desenho da cozinha são algumas das vantagens do duo cooktop e forno

Existem muitas opções de eletrodomésticos para deixar uma cozinha tradicional com um ar mais gourmet. Além de poder recorrer a geladeiras, fogões e outros utensílios com acabamento de alumínio, há a alternativa de escolher o combo cooktop e forno, instalados separadamente.

Se a ideia também é partir para um visual mais moderno, esta pode ser uma boa escolha. "O uso de cooktops e fornos elétricos desvinculados uns dos outros sempre confere uma atmosfera mais moderna e atual ao projeto de cozinhas e ambientes gourmets", diz o arquiteto Leonel Fernandes.

Segundo ele, esse efeito acontece justamente por dispensar o fogão, "que é um elemento com visual mais convencional, em que o forno sempre está sob o fogareiro".

Separar esses dois aparelhos ainda pode trazer mais versatilidade ao desenho do ambiente. Leonel dá um exemplo: "Na composição do

FOTOS DIVULGAÇÃO

## Turbine sua cozinha



Para embutir: forno elétrico com capacidade para 60 litros, **Continental**, R\$ 1.499, SAC 3003-9030. Modelo Tecno com display de toque e vidro bisotado, **Lofra**, R\$ 7.700, SAC 0800-7575757. Cooktop a gás com cinco bocas, **Consul**, R\$ 655, SAC 3003-0777.