

espaço, uma opção é deixar o cooktop em posição de destaque no meio da bancada ou ilha, enquanto o forno pode ficar na área reservada aos armários altos, junto a outros aparelhos, como micro-ondas ou até uma gaveta estufa, que serve para deixar os alimentos aquecidos”.

Além das possibilidades de composições inusitadas, o arquiteto ressalta outra característica: a variação de materiais, como vidro e aço, que permite combinações diversas.

CUSTO-BENEFÍCIO

Outro ponto favorável: há boa variedade de tamanhos disponível no mercado – é possível encontrar com facilidade cooktops de uma a cinco bocas.

Mas como o tamanho nem sempre vai significar economia de espaço, Leonel lembra que é possível recorrer ao formato convencional e instalar o forno sob o cooktop.

Se a dúvida é o custo-benefício, Diogo Clemente, arquiteto e diretor criativo da Lofra, esclarece que o consumo de energia de um cooktop elétrico é menor do que o de um modelo a gás – apesar de não ser a primeira escolha por aqui.

“Os modelos a gás ainda são os mais procurados do mercado.

Isso porque todos os apartamentos novos e grande parte das casas têm a infraestrutura (tubulação e canos) pronta para receber esse tipo de equipamento”, diz Diogo.

Outro fator, segundo ele, é que 90% da população possuem jogos de painéis impróprios para o modelo elétrico – que, neste caso, seriam as de fundo plano e reforçado, feitas de ferro ou aço.

Tanto Diogo Clemente quanto Leonel Fernandes perceberam um aumento considerável de clientes que desejam estes equipamentos inseridos no projeto de uma cozinha nova ou em uma reforma. Mas quem quer aderir ao duo culinário deve prestar atenção a alguns detalhes importantes para não errar na hora da compra e evitar dor de cabeça. O arquiteto santista dá algumas dicas:

- O cooktop deve sempre ser instalado em uma bancada por meio de um recorte na pedra. Já o forno precisa ficar em um nicho feito sob medida na marcenaria. Estas características vão dar linhas mais limpas e contínuas ao projeto como um todo.

- Os dois produtos devem ser adquiridos anteriormente ou em conjunto com o projeto de arquitetura e de marcenaria da cozinha. Ele explica: “Por se tratarem de peças embutidas, os

espaços de recuo e de circulação de ar indicados pelos fabricantes devem ser considerados”.

- Obedecer as especificações de instalação é de suma importância.

“Caso contrário, na hora de cumprir a requisição de instalação do produto feita ao fabricante, o técnico não efetuará o serviço, alegando desacordo com as especificações presentes no manual”, avisa Leonel, que completa: se isso acontecer, pode ser solicitada a alteração das condições para efetuar a instalação, o que na maioria das vezes gerará custos extras e mais tempo de obra, porque o trabalho terá que ser refeito.

- Após escolhido o modelo, o passo seguinte é entrar no website do fabricante e baixar o manual completo do produto, onde constam todas as especificações necessárias para a instalação. “Ou, sempre que possível, recorra a um arquiteto, que é o profissional responsável por verificar todas estas situações”.

- A diferença de custo entre os dois produtos é algo a se observar. “Um fogão convencional, com fogareiro e forno, é sempre mais barato do que a composição forno elétrico e cooktop. É importante levar em consideração esta conta, principalmente em reformas com investimentos reduzidos”. ●



Em sentido horário: THS 970: cinco queimadores profissionais e sistema gas-stop de segurança, **Lofra**, R\$ 4.980, SAC 0800-7575757. Com acabamento de vidro temperado e quatro queimadores, **Continental**, R\$ 599, SAC 3003-9030. A gás, com uma boca e apoios antiderrapantes, **GE**, preço sob consulta, tel. (11) 3067-8000.

Específico para aparelhos elétricos: ao lado, kit de formas Lyon 360, **Tramontina**, R\$ 999, tel. (11) 4197-1266; acima, conjunto Aqua Inox, com cinco peças, **Rochedo**, R\$ 599,99, tel. (11) 2060-9777.