

Curiosidades: Por qué las hornallas de la cocina son de distintos tamaños

15/07/2025



Las cocinas están diseñadas en distintos tamaños y formatos para adaptarse a las necesidades de cada usuario. Esta variedad no solo se refleja en el tamaño general del artefacto, sino también en componentes específicos como las hornallas.

En muchos modelos, las hornallas vienen en diferentes tamaños, y esto no es casual: cada una cumple una función particular. La razón es simple pero clave: **permiten ajustar la intensidad del calor según el tipo de olla o sartén que se utilice.**

De esta manera, es posible cocinar de forma más eficiente y segura, adaptando el fuego al tamaño y material del recipiente.

Para qué sirve cada hornalla de la cocina

Las hornallas más pequeñas sirven para calentar una **olla de menor tamaño, pavas o cafeteras**, ya que proporcionan un **calor controlado** y evitan que los alimentos no se quemen o se cocinen de forma desigual.



Cada tipo de hornalla tiene una función específica. (Foto: Adobe Stock)

Las más grandes, en cambio, son ideales para **sartenes y ollas de gran tamaño**, ya que permiten una **distribución uniforme del calor** y una **cocción más rápida**.

Aunque la elección de la hornalla para las comidas pasa desapercibida, lo cierto es que sirve para los tiempos de cocción que **afectan el resultado final de tus platos**. Un ejemplo podría ser el uso de una hornalla grande para una olla pequeña, **lo que aumenta el desperdicio de energía** y el riesgo de que los alimentos se cocinen de manera desigual.

Por otro lado, las hornallas de distintos tamaños permiten **ajustar el consumo de gas o electricidad**. Esto hará

que tu cocina sea más eficiente y económica.

Fuente: TN