

No calor do fogo

O fogão a lenha protagoniza as clássicas cenas da família reunida ao redor da mesa, degustando quitutes estalando de quentes, bem ao lado do fogo. O equipamento faz parte da história da cozinha brasileira. E, se esse espaço da casa tornou-se mais compacto, o fogão a lenha também está mais comedido. O fogão (*na foto*) pode ser colocado num canto da cozinha ou do quintal. Com um sistema de combustão eficiente, usa de 40% a 50% menos lenha que um modelo tradicional e não produz aquela fumaceira dentro de casa. "Quando você queima bem a lenha, gera energia e não fumaça. A fumaça é energia desperdiçada", diz Rogério de Miranda, da fabricante mineira Ecofogão. Há também um modelo com uma serpentina, que aproveita o calor do fogão aceso para aquecer a água para o banho, ajudando a economizar energia. Mas é preciso comprar um pequeno tanque e as tubulações necessárias para levar a água aquecida até o cano do chuveiro.

Ecofogão

(31) 3497-6655

www.ecofogao.com.br

884 reais

