DESVENTAJAS DEL FOGÓN TRADICIONAL

Los principales problemas de cocinar con fuego abierto son:

Como la combustión es deficiente se produce mucho humo

El olor del humo se impregna en la ropa

Las partículas de hollín caen sobre la comida

La persona que cocina está en mala posición

El calor se pierde por los costados de la cocina

El soporte para las ollas es inseguro y hay mayor riesgo de quemaduras

endev
MIDIS MINISTERIO DE DESARROLLO E INCLUSIÓN SOCIAL
FONCODES Fondo de Cooperación para el Desarrollo Social
HakuWiñay NoaJayatai Vamos a crecer