vinetur

Cómo convertir tu terraza o porche acristalado en un espacio gastronómico al aire libre

Gastronomía en terrazas acristaladas

miércoles 23 de julio de 2025

ESCRITO POR ACTUALIDAD GASTROES



Las altas temperaturas y la costumbre de disfrutar del ocio al aire libre han consolidado la gastronomía y las barbacoas como una tradición del verano para compartir con amigos y familiares. Sin embargo, la falta de jardines o terrazas abiertas ha llevado a muchos a trasladar esta práctica a espacios cerrados, como terrazas acristaladas.

Desde **Lumon, compañía especializada en soluciones de acristalamiento**, proponen varias opciones para disfrutar de la gastronomía en un espacio seguro, convirtiendo una terraza o porche en una zona más del hogar durante todas las estaciones del año, y donde disfrutar de la gastronomía gracias a soluciones como el acristalamiento.

Cómo crear una cocina exterior y factores para tener en cuenta

La cocina exterior se adapta a cada tipo de terraza o porche, pero se debe tener en cuenta factores como la orientación y el impacto del aire o del sol. Si la casa tiene una orientación demasiado expuesta a estos elementos, el **cerramiento de la cocina exterior** en terrazas a través del acristalamiento es una de las soluciones, cerrando correctamente las puertas para que el olor y el humo no entren dentro del hogar.

Otra de las opciones para crear una cocina en terrazas o porches son las cortinas de cristal dotadas de estores solares, que ayudan a cubrir la zona por áreas **dependiendo de la orientación del sol**, disfrutando al mismo tiempo de la **luz natural y del buen clima.** Además, su sistema de apertura y cierre permite decidir también qué hojas de cristal cerrar o abrir para evitar el aire o la entrada de luz directa.

Por otra parte, el **techo móvil** es otra de las soluciones que permiten disfrutar de una cocina al aire libre, facilitando la entrada y salida del aire y **protegiendo el espacio en días de tormenta**.

Pasos para convertir una terraza o porche en una cocina abierta

El primer paso es definir correctamente la distribución del espacio, pensando en factores como el aire o el sol. También se debe revisar las tomas de luz para adaptar la cocina a este espacio. Por otro lado, es importante tener en cuenta el material de los suelos y las paredes, puesto que cocinar suele generar suciedad. Desde Lumon,

recomiendan **materiales fáciles de limpiar ante grasas y manchas.** Los **suelos porcelánicos lisos** suelen ser una de las opciones más demandadas puesto que, cuanto más rugoso sea el suelo, más fácil será que la suciedad se cuele en los poros. En cuanto a las paredes, es importante colocar un **material que proteja el área de salpicaduras.**

La decisión más importante pasa también por elegir qué tipo de cocina establecer en el porche o terraza. Existen varias opciones como las **cocinas portátiles de camping-gas**, las que funcionan con gas butano o gas ciudad, y las **eléctricas**. Por otro lado, las placas de inducción encastradas en la encimera son una de las opciones más populares en caso de disponer de toma de corriente.

¿Puedo preparar una barbacoa en una terraza o porche acristalado?

Otra de las dudas de los usuarios es si se puede preparar una barbacoa en una terraza acristalada. Para ello, se debe tener en cuenta el material del cerramiento y la ventilación del espacio.

En un espacio cerrado se debe evitar la acumulación de gases como el monóxido de carbono, por ello, se recomienda para esta zona un sistema de apertura eficaz, como puede ser el techo móvil o el sistema de cortinas de cristal.

Desde Lumon destacan que su sistema de acristalamiento permite abrir hasta el **95%** del cerramiento gracias a sus paneles de vidrio y aluminio apilables de solo **3,8 cm**, muy por encima de otras soluciones del mercado, que rara vez alcanzan el **50%** de apertura.

Por otra parte, no todas las terrazas cerradas están construidas con materiales resistentes al fuego. Muchos cerramientos utilizan plásticos o compuestos que no toleran bien el calor, lo que **eleva el riesgo de incendio**. Los sistemas de Lumon, fabricados en aluminio y vidrio templado, ofrecen mayor seguridad térmica ante fuentes de calor, aunque incluso en estos casos se recomienda extremar las precauciones.

Como alternativa a las **barbacoas tradicionales**, Lumon propone considerar soluciones diseñadas para interiores, como son las parrillas eléctricas, que no generan llama abierta, emiten menos humo y ocupan menos espacio. Otra propuesta son las barbacoas de gas con tecnología de infrarrojos, que representan una opción segura, ya que permiten cocinar con calor radiante y no con fuego.