

Como escolher equipamentos de cozinha para famílias grandes e casas que recebem muita gente

Category: GERAL, OUTRAS NOTÍCIAS

escrito por Chellsen Carneiro | 30 de setembro de 2026



Cozinhar para quatro, cinco ou mais pessoas exige uma dinâmica diferente daquela de quem prepara refeições apenas para uma ou duas pessoas. O volume de ingredientes aumenta, as panelas ocupam mais espaço e o tempo gasto no preparo costuma ser maior. Quando a casa também recebe amigos e familiares com frequência, a cozinha passa a funcionar quase como um ponto de encontro.

Por isso, escolher os equipamentos certos vai muito além de observar o design ou o preço de cada aparelho. É preciso pensar na rotina da casa, no espaço disponível, na quantidade de preparações feitas simultaneamente e até na facilidade de limpeza depois das refeições.

Entre os itens que merecem atenção está o cooktop. Um modelo com mais bocas, como um [cooktop 5 bocas da marca Brastemp](#), é uma ótima opção para quem precisa manter várias panelas no fogo ao mesmo tempo.

Mais bocas significam mais possibilidades durante o preparo

Uma das situações mais comuns em famílias grandes é precisar preparar arroz, feijão, carne, legumes e algum acompanhamento ao mesmo tempo. Em uma superfície pequena, as panelas disputam espaço e o cozinheiro precisa organizar constantemente a ordem das receitas.

Ter cinco pontos de cocção amplia as possibilidades. Uma panela pode ficar dedicada ao arroz enquanto outra prepara um molho e uma terceira recebe legumes. O espaço adicional também ajuda em ocasiões nas quais diferentes pratos precisam ser finalizados quase simultaneamente.

Vale observar, porém, o tamanho dos queimadores e a distribuição deles na mesa do cooktop. Ter cinco bocas não significa necessariamente que cinco panelas grandes poderão ser utilizadas juntas com conforto. O desenho da superfície influencia diretamente essa experiência.

Para famílias que cozinham bastante, também é interessante verificar a estabilidade das grades, o tipo de acendimento e a facilidade de limpeza. São detalhes que podem parecer secundários durante a compra, mas fazem diferença quando o equipamento é utilizado diariamente.

O forno também precisa acompanhar o tamanho da família

Se o cooktop concentra boa parte da atenção, o forno não deveria ficar em segundo plano. Preparações como assados, lasanhas, tortas e pães podem ocupar bastante espaço, especialmente quando a quantidade de comida aumenta.

Um forno maior permite preparar porções mais generosas de uma só vez. Isso pode reduzir a necessidade de dividir uma receita

em várias etapas e facilita a organização quando há convidados esperando pela refeição.

Quem costuma receber muitas pessoas também pode observar a disposição interna das grades. Mais de uma altura útil pode ser interessante para determinados preparos, desde que o funcionamento do forno permita o uso simultâneo sem comprometer a cocção.

A capacidade, medida em litros, é um dos dados mais importantes para comparar modelos. Ainda vale considerar as dimensões externas, já que um forno maior precisa caber adequadamente no móvel ou espaço destinado a ele.

Geladeira grande ajuda a organizar a rotina

Outro equipamento que ganha importância em uma casa movimentada é a geladeira. Para famílias numerosas, o problema não costuma ser apenas conservar alimentos, mas encontrar espaço para acomodar compras, bebidas, recipientes e ingredientes preparados.

Uma geladeira maior pode facilitar o planejamento das refeições da semana. Carnes, verduras, frutas, laticínios e alimentos já porcionados podem ser armazenados de maneira mais organizada.

O número de pessoas também influencia a necessidade de espaço no freezer. Quem compra alimentos em maior quantidade ou costuma congelar refeições prontas pode se beneficiar de um compartimento mais amplo.

Antes da compra, é importante medir o espaço disponível na cozinha e conferir a abertura das portas. Um modelo pode ter boa capacidade interna, mas se estiver instalado em uma área apertada, o acesso às gavetas e prateleiras pode ficar comprometido.

A bancada faz diferença quando há muita comida sendo preparada

Em cozinhas utilizadas por famílias grandes, a bancada também funciona como área de trabalho. É nela que ingredientes são cortados, massas são abertas, carnes são temperadas e pratos são montados.

Por esse motivo, equipamentos que ocupam toda a área disponível podem prejudicar a rotina. A distribuição dos eletrodomésticos precisa deixar uma superfície livre para as tarefas manuais.

O ideal é pensar no caminho percorrido durante o preparo. A geladeira precisa estar acessível, a pia deve permitir a lavagem dos ingredientes e o fogão deve ficar próximo de uma área onde seja possível apoiar panelas e utensílios.

Essa organização não depende necessariamente de uma cozinha enorme. Mesmo ambientes compactos podem funcionar bem quando os equipamentos são escolhidos de acordo com as medidas e com os hábitos de quem utiliza o espaço.

A coifa ou depurador merece atenção

Quanto maior a quantidade de comida preparada, maior tende a ser a produção de vapor, gordura e odores. Em cozinhas que recebem muitas pessoas, especialmente durante almoços demorados ou jantares com vários pratos, um sistema de exaustão pode ajudar a manter o ambiente mais agradável.

A escolha entre coifa e depurador depende das características do imóvel e da possibilidade de instalação. É necessário verificar as dimensões do equipamento, a posição do fogão e as condições de ventilação disponíveis.

Também vale considerar o nível de ruído. Como a cozinha

costuma ser um ambiente de convivência, um aparelho muito barulhento pode incomodar durante conversas e refeições.

Panelas e utensílios precisam combinar com os equipamentos

Não adianta ter uma superfície de cocção ampla se as panelas não aproveitam bem o espaço disponível. Famílias grandes costumam utilizar recipientes de diferentes tamanhos, desde pequenas panelas para molhos até panelas maiores para massas, sopas e preparações coletivas.

O diâmetro dos recipientes deve ser compatível com os queimadores. Panelas muito grandes em uma área pequena podem dificultar o uso simultâneo das demais bocas.

Utensílios também precisam ter espaço próprio. Colheres, facas, tábuas, assadeiras e travessas podem ocupar boa parte da cozinha quando ficam espalhados sobre a bancada.

Uma organização eficiente ajuda a liberar a área de preparo e torna mais simples encontrar cada item durante uma refeição mais elaborada.

O material e a estrutura do cooktop influenciam a manutenção

Quem cozinha todos os dias sabe que a limpeza faz parte da rotina. Molhos que respingam, gordura e resíduos de alimentos podem se acumular rapidamente ao redor dos queimadores.

Por isso, a estrutura do cooktop deve ser considerada antes da compra. Superfícies mais simples de limpar podem representar uma economia de tempo no dia a dia, especialmente em casas onde o equipamento é utilizado várias vezes ao dia.

As grades também merecem atenção. Modelos com estruturas

individuais podem facilitar a retirada para limpeza, enquanto peças mais robustas podem oferecer maior estabilidade para panelas pesadas.

Uma opção como o [Cooktop Brastemp A Gás 5 Bocas Com Grades De Ferro – Bds75ae Preto 127/220v](#) reúne cinco queimadores e grades de ferro, características que podem ser observadas por quem procura uma solução para uma cozinha utilizada com frequência.

Equipamentos elétricos também ajudam em reuniões familiares

A cozinha de uma família grande não depende apenas do fogão e do forno. Liquidificador, processador, batedeira, air fryer e outros aparelhos podem assumir tarefas específicas e acelerar determinadas receitas.

O liquidificador pode ser útil para molhos, vitaminas e preparações em maior quantidade. O processador facilita o preparo de ingredientes, enquanto a batedeira pode reduzir o trabalho necessário para receitas de massas e sobremesas.

A air fryer também pode ser uma alternativa para preparar porções menores sem ocupar o forno principal. Quando há várias pessoas na casa, essa divisão de tarefas entre diferentes aparelhos pode evitar que um único equipamento fique sobrecarregado.

O ponto de atenção é o espaço. Muitos aparelhos elétricos significam mais cabos, tomadas e objetos sobre a bancada. Por isso, vale escolher aqueles que realmente fazem parte da rotina da família.

Segurança precisa entrar na lista

de prioridades

Uma cozinha movimentada exige atenção redobrada à segurança. Crianças circulando pelo ambiente, painéis quentes e vários aparelhos ligados simultaneamente aumentam a importância de uma instalação adequada.

Equipamentos a gás devem ser instalados de acordo com as orientações do fabricante e em condições apropriadas de ventilação. A instalação elétrica também merece cuidado, principalmente quando vários aparelhos de maior potência são utilizados.

A posição dos equipamentos pode contribuir para uma circulação mais segura. Deixar áreas de passagem livres e evitar que cabos atravessem espaços de circulação são medidas simples que ajudam a reduzir acidentes.

0 melhor equipamento é aquele que acompanha a rotina da casa

Escolher equipamentos para uma família grande não significa simplesmente comprar os maiores modelos disponíveis. Capacidade, espaço, frequência de uso, facilidade de limpeza e organização precisam ser analisados em conjunto.

Uma cozinha que recebe muitas pessoas regularmente precisa de equipamentos capazes de acompanhar o ritmo dos preparos, mas também deve manter áreas livres para circulação e manipulação dos alimentos.

O cooktop com cinco bocas pode ser útil para quem prepara diferentes pratos simultaneamente. Um forno espaçoso ajuda nos assados e receitas maiores. Geladeiras com boa capacidade facilitam o armazenamento, enquanto aparelhos menores podem dividir tarefas durante o preparo.

Antes de decidir, vale observar como a cozinha é realmente utilizada. Quantas pessoas costumam comer em casa? Quantas panelas ficam no fogo ao mesmo tempo? Há espaço para armazenar alimentos? A bancada é suficiente para preparar os ingredientes?

As respostas ajudam a transformar a compra de eletrodomésticos em uma decisão mais coerente com a vida cotidiana. Em uma casa cheia, os equipamentos deixam de ser apenas itens individuais e passam a fazer parte de uma estrutura que precisa funcionar de maneira integrada, especialmente nos dias em que a cozinha se transforma no centro das reuniões familiares.

Fonte: Agência Notícias e Publicado Por: Jornal Folha do Progresso 30/09/2026/10:18:10

O formato de distribuição de notícias do [Jornal Folha do Progresso](#) pelo celular mudou. A partir de agora, as notícias chegarão diretamente pelo formato Comunidades, ou pelo canal uma das inovações lançadas pelo WhatsApp. Não é preciso ser assinante para receber o serviço. Assim, o internauta pode ter, na palma da mão, matérias verificadas e com credibilidade. Para passar a [receber as notícias](#) do Jornal Folha do Progresso, clique nos links abaixo siga nossas redes sociais:

- [Clique aqui e nos siga no X](#)
- [Clica aqui e siga nosso Instagram](#)
- [Clique aqui e siga nossa página no Facebook](#)
- [Clique aqui e acesse o nosso canal no WhatsApp](#)
- [Clique aqui e acesse a comunidade do Jornal Folha do Progresso](#)

Apenas os administradores do grupo poderão mandar mensagens e saber quem são os integrantes da comunidade. Dessa forma,

evitamos qualquer tipo de interação indevida. Sugestão de pauta enviar no e-mail: folhadoprogresso.jornal@gmail.com.

Envie vídeos, fotos e sugestões de pauta para a redação do JFP (JORNAL FOLHA DO PROGRESSO) Telefones: WhatsApp [\(93\) 98404 6835](tel:93984046835)– (93) 98117 7649.

“Informação publicada é informação pública. Porém, para chegar até você, um grupo de pessoas trabalhou para isso. Seja ético. Copiou? Informe a fonte.”

*Publicado por Jornal Folha do Progresso, Fone para contato 93 981177649 (Tim) WhatsApp: [-93- 984046835](tel:93984046835) (Claro)
- Site: www.folhadoprogresso.com.br e-mail: folhadoprogresso.jornal@gmail.com/ou e-mail: adeciopiran.blog@gmail.com*