



Carreteras solares

En Estados Unidos surgió un proyecto que propone "tapizar" con paneles solares las autopistas y los estacionamientos para crear grandes matrices de energía solar.



EN VELOZ ASCENSO

Los elevadores de la Ciudad ya empezaron a acelerar la velocidad a la que se desplazarán los usuarios dentro de los edificios, llegando a 21.6 km/h.

02

bienes raíces

elnorte.com/bienesraices @elnorte_br

DOMINGO 15/06/2014

Editor: Rogelio de la Rosa

MANOS LIBRES

Obtén en tu casa agua sin necesidad de tocar la llave. El Touch Free Faucet es un adaptador para el grifo que funciona con un sensor. Cuesta 70 dólares en línea.



5a11%

de la mensualidad de un crédito se destina al pago de los seguros.

Asegura tu crédito

JUAN ANTONIO MORENO

Si vas a solicitar un crédito hipotecario, no te olvides de elegir la empresa que te proveerá los seguros.

Para evitar contratiempos, es crucial que identifiques en qué parte del proceso escojas la aseguradora.

"Desde el momento que estás llenando la solicitud (del crédito) se te da la opción de seleccionar los seguros por tu cuenta", señala Enrique Vela.

"Una vez que seleccionaste que sí contratarás la póliza por tu cuenta, tienes que presentarla después de que se haga el avalúo", añade el director general de Toi Consultores.

Los seguros básicos con que debe contar tu hipoteca son los de vida e invalidez, daños a la construcción y desempleo.

Antes de aventurarte a escoger tu mismo los seguros, evalúa tanto beneficios como riesgos potenciales.

Recuerda que hacerlo por tu cuenta no necesariamente te significará ahorros.

"Normalmente, los bancos obtienen seguros colectivos que hacen que bajen los precios considerablemente comparado con los que puedes encontrar en el mercado", afirma.

Otra posible desventaja consiste en que tu trámite puede alentarse.

"El proceso del crédito y la firma para comprar tu casa puede alargarse en tiempos.

"El cliente puede confundirse con tantas opciones, es un proceso más desgastante si lo hace por su cuenta", recalca Vela.

Por otro lado, contratar los seguros del propio banco que te autorizó el crédito tampoco garantiza una buena decisión.

Lo ideal, añade, es que los usuarios soliciten el apoyo de un bróker hipotecario al elegir.

Según la Comisión Nacional para la Protección y Defensa de los Usuarios de Servicios Financieros (Condusef), a partir del 10 de abril del 2014 quedaron prohibidas las ventas atadas.

Es decir, el banco ya no podrá imponerte la contratación de cuentas de cheques ni seguros.

4 Kg

de madera son extraídos y talados para producir un kilo de carbón vegetal tradicional.

5,800

toneladas de carbón vegetal se consumen al mes en los hogares de Nuevo León. Fuente: Semarnat

ECHA TODA LA CARNE



Identifica el estilo de asador ideal para preparar a las brasas tu comida favorita

DOLORES GONZÁLEZ

Ya llegó el verano, así que prende el carbón y descongela los cortes porque hoy hay carne asada.

Sea arrachera, cabrito o lechón, en la Ciudad es tradición cocinar al aire libre y a las brasas, comenta Lorenzo Sada.

El director de Garden Grill, fabricante y comercializadora de asadores, asegura que sin importar el tamaño o el diseño, los asadores más demandados por los regiomontanos son los de carbón.

En cuestión de espacio pueden ser fijos o móviles.

Los primeros se suelen empujar en una estructura, de concreto o ladrillos refractarios que toleran hasta mil centígrados, que forma parte del patio.

Los especialistas coinciden en que 3 metros cuadrados es suficiente espacio para instalar uno.

Pero antes de empezar la construcción, hay que revisar la orientación.

"Tienes que buscar que las corrientes de aire no sofoquen al cocinero", dice Sada.

Por otro lado, los asadores móviles son comunes en espacios pequeños, de manera que puedan guardarse cuando no están en uso.

Incluso, hay parrillas portátiles que permiten cocinar en una terraza o balcón.

Para saber qué estilo de asador es el indicado para ti, es necesario saber cuál es tu comida favorita a preparar.

Si prefieres la carne asada y las hamburguesas, una parrilla tradicional abierta es la ideal.

Los asadores argentinos se caracterizan por su parrilla angular en forma de "V" que permite recolectar los jugos de las carnes a cocinar.

Este tipo de parrillas son colgantes, por lo que se acomodan a

diferentes alturas según la receta a preparar.

Para quienes gustan de cocinar borrego, cabrito o lechón, los asadores de ataúd son los indicados.

Éstos funcionan como hornos, pues son baúles horizontales, de madera o metal, que se calientan por medio de convección al colocar las brasas en la parte de arriba.

Al integrar varillas especializadas en la parte superior, es posible hacer doble uso de las brasas y cocinar cabrito al pastor o a la griega, así como pollos rostizados.

Otra clase de hornos que se han vuelto tendencia son los de leña.

"Desde el año pasado hay un auge por este tipo de asadores", destaca César Salinas, director de Aislamientos y Refractarios.

Éstos se distinguen por su forma de iglú y en ellos se puede cocinar desde pavos hasta pizzas, e incluso barbacoa.

Una de las ventajas de este asador es que se puede acomodar en espacios interiores, siempre y cuando la chimenea tenga una salida de aire al exterior.

¡A cocinar!

Conoce los diferentes estilos, tamaños y modelos de asadores que hay en el mercado y elige el que mejor vaya contigo.



■ **PARRILLA ABIERTA.** El más común, puede ser de carbón o de gas y es ideal para preparar arrachera y hamburguesas. Los más pequeños y económicos cuestan **450 pesos.**



■ **ASADOR ARGENTINO.** Tiene una parrilla angular en forma de "V" en donde se recolectan los jugos de los cortes gruesos a cocinar. Uno empotrable vale, en promedio, **3 mil pesos.**



■ **ATAÚD.** Funciona como un horno ya que los alimentos se cocinan en un ambiente cerrado. Las brasas van en la parte de arriba. El precio de uno inicia en **2 mil pesos.**



■ **HORNO DE LEÑA.** Se adapta a espacios interiores o exteriores. Prepara a fuego lento pan y pizzas o un lechón relleno. Construir uno de 80 cm de diámetro sale en **12 mil pesos.**



¡FELIZ DÍA PAPÁ!

Separa tu departamento y te obsequiamos un Kit Mundialista, además al comprar durante el mes de junio, llévate un increíble asador Big Green Egg.

LIVEWORK DINESHOP



ÚLTIMOS DEPARTAMENTOS EN PREVENTA DE LA PRIMERA FASE



T. 8448 4141

AV. REVOLUCIÓN 2703 MONTERREY, N.L.

NUEVOSUR.COM

*Promoción válida del 1 al 30 de junio o hasta agotar existencias. *Aplican restricciones