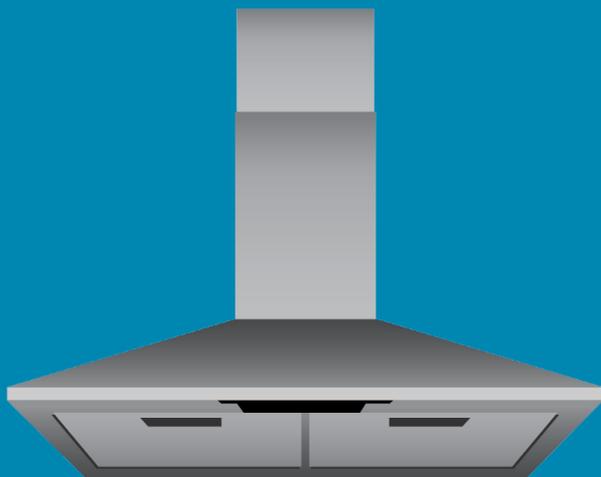

Utiliser mieux sa hotte de cuisine



Pour que la hotte de cuisine reste efficace, le filtre doit être lavé régulièrement !

LES BONS GESTES D'ENTRETIEN

L'entretien régulier des différents filtres est indispensable au bon fonctionnement de la hotte de cuisine dans le temps :

Le filtre à graisse permet de retenir une grande partie des particules de graisse dont les vapeurs de cuisson sont chargées. Il peut être métallique ou en papier.

Le filtre métallique doit être lavé en moyenne tous les deux mois avec un détergent ordinaire ; il peut généralement être lavé au lave-vaisselle

En mode recyclage, la hotte de cuisine est équipée d'un filtre à charbon actif qui permet de purifier l'air des odeurs désagréables générées par la cuisson. Pour qu'il demeure efficace, il doit être remplacé en moyenne tous les quatre mois.

Certains modèles de filtre à charbon peuvent durer trois ans environ. Des hottes de cuisine possèdent un voyant qui signale à l'utilisateur qu'il est nécessaire de procéder au remplacement du filtre à charbon.

La surface extérieure de la hotte doit être nettoyée une à plusieurs fois par mois avec un détergent ordinaire et une éponge. Les hottes en inox nécessitent l'utilisation d'un produit spécial inox afin de préserver l'éclat du matériau.

La surface intérieure de la hotte doit être nettoyée à l'aide d'une éponge humide et d'un peu de liquide vaisselle.