

Choisir mieux sa hotte de cuisine



Pensez à consulter l'étiquette énergie !

The energy label is a vertical rectangular sticker with a blue border. At the top left is the European Union flag. To its right is the word 'ENERG' in large blue letters, with 'énergie - efficacité' in smaller text below it. Further right are icons for energy efficiency (a leaf), sound power level (a speaker), and filter efficiency (a filter). Below this header is a scale of energy efficiency classes from A++ (green) to E (red), with an arrow pointing to the A++ class. In the center, there is a box labeled 'XYZ' with 'kWh/annum' below it. At the bottom, there are four icons: a fan (fluid dynamics), a light bulb (lighting), a filter (filtering), and a speaker (noise). Each icon has a corresponding class label below it: A++ (fluid dynamics), A (lighting), A (filtering), and YZ (noise).

LA CLASSE DE PERFORMANCE FLUIDODYNAMIQUE

LA CLASSE DE PERFORMANCE D'ÉCLAIRAGE DU PLAN DE CUISSON

CLASSE D'EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE

LA CONSOMMATION D'ÉNERGIE ANNUELLE EN KWH BASÉE SUR UNE DURÉE D'UTILISATION MOYENNE JOURNALIÈRE D'UNE HEURE

ÉMISSIONS ACOUSTIQUES (EN DÉCIBELS)

LA CLASSE D'EFFICACITÉ DE FILTRATION DES VAPEURS GRAISSEUSES

UN CHOIX MULTIPLE SELON VOS BESOINS

La hotte îlot : elle s'installe en partie centrale de la cuisine et n'est donc pas fixée sur un mur. Cette hotte présente un design recherché et allie souvent l'inox et le verre pour donner une touche de modernité et de caractère à la cuisine.

La hotte à aspiration périmétrale : présente sur le plan de travail à côté de la table de cuisson, elle se présente sous la forme d'un ou plusieurs aérateurs télescopiques et pivotants, réglables en hauteur pour s'ajuster à la taille des casseroles. Les déflecteurs captent ainsi les fumées à l'endroit même où elles sont produites. Après utilisation, ils se rangent en toute discrétion dans le plan de travail.

La hotte encastrable : Il s'agit d'une solution quasi invisible. Elle se distingue par une grille très discrète qui épouse le dessous d'un meuble haut de cuisine. Sa surface d'aspiration est grande et très efficace. Le débit moyen du groupe filtrant est de 310 à 1 000 m³/h.

La hotte décorative murale : Elle est constituée de deux parties distinctes : la base, dans laquelle on trouve le moteur de l'appareil, et la cheminée, qui dissimule les conduits de ventilation. La hotte se fixe au mur au-dessus des plaques de cuisson. Elle peut offrir plusieurs fonctionnalités : rétro-éclairage, arrêt différé, interrupteur de sécurité... Le débit moyen de la hotte cheminée est de 375 à 1 300 m³/h.

La hotte visière : Elle possède l'avantage de pouvoir se placer directement sur le mur entre deux meubles hauts ou simplement au-dessus de plaques de cuisson ou d'une cuisinière. Mesurant 60 cm de largeur et environ 15 cm de hauteur, la hotte visière est particulièrement compacte et se décline sous plusieurs formes : planes, galbées, trapézoïdales, circulaires et dans différents matériaux : aluminium, inox, verre, acier émaillé.

LES DIFFÉRENTS MODES DE TRAITEMENT DE L'AIR

Évacuation extérieure : c'est le système le plus performant. Les fumées grasses sont purifiées dans un filtre à graisses, puis les odeurs ainsi que l'humidité sont évacuées par un conduit à l'extérieur de la maison.

Recyclage : c'est la solution proposée lorsque l'évacuation par l'extérieur n'est pas possible ; la hotte fonctionne alors en circuit fermé. L'air transite par différents filtres pour en extraire la graisse, puis est désodorisé en passant dans un filtre à charbon avant d'être renvoyé dans la pièce.

COMMENT MIEUX CHOISIR SA HOTTE ?

Quel type d'évacuation choisir ?

Il faut distinguer le système d'évacuation extérieure du recyclage. L'évacuation extérieure est le système le plus performant. Les fumées grasses sont purifiées dans un filtre à graisses, puis les odeurs et l'humidité sont évacuées par un conduit à l'extérieur de la maison.

Le recyclage est la solution proposée lorsque l'évacuation par l'extérieur n'est pas possible ; la hotte fonctionne alors en circuit fermé. L'air transite par différents filtres pour en extraire la graisse, puis est désodorisé en passant dans un filtre à charbon avant d'être renvoyé dans la pièce.

Quels critères prendre en considération ?

L'emplacement : au-dessus de la table de cuisson ou intégrée au plan de travail adjacent.

La dimension : placée au-dessus de la table de cuisson, la hotte doit avoir une surface au moins égale à celle du plan de cuisson afin que les fumées soient bien aspirées. Les dimensions les plus courantes sont 60 et 90 cm.

Le mode de traitement de l'air : le système à évacuation ou le système à recyclage.

La classe d'efficacité énergétique de l'appareil.

La classe de **performance fluidodynamique** (sa performance « d'aspiration »).

La classe d'efficacité de filtration des vapeurs grasses.

Le niveau sonore.

La classe de performance d'éclairage du plan de cuisson.

Une hotte, des styles

Les hottes de cuisine, et plus particulièrement **les hottes îlots et les hottes décoratives murales** sont très appréciées pour leurs qualités esthétiques. La grande diversité de leurs formes (planes, galbées, trapézoïdales, circulaires...), de leurs matériaux (inox, aluminium, verre, mélange verre et inox...) et de leurs couleurs, permet de les coordonner avec les fours et les tables de cuisson pour une parfaite harmonie.

Les hottes de plan de travail sont également très appréciées par celles et ceux qui souhaitent des appareils à la fois sobres, discrets et performants, qui après utilisation se rangent en toute discrétion dans un emplacement dédié à côté de la table de cuisson.

