

Sélectionner une hotte de cuisine

Outre votre budget, pour choisir une hotte de cuisine il est important de considérer plusieurs points dont on essaiera de les énumérer ci-dessous pour que vous puissiez faire le choix approprié.

1. Style et type de la hotte de cuisine

Le premier point est lié à votre goût; la hotte de cuisine doit s'ajuster à votre meuble de cuisine et garder une harmonie de style.

On distingue plusieurs types de hottes de cuisine mais nous nous aux 5 les plus courantes.

- Hottes sous cabine (under cabinet)

Ces hottes très courantes dans les cuisines nord américaines, elles sont disponibles sur le marché à des prix très variés.

- Hottes encastrées

Les hottes encastrées, comme leur nom l'indique, sont des hottes qui s'encastrent à l'intérieur du meuble de cuisine, généralement une hotte en bois. Elles sont fréquemment utilisées dans les cuisines de style traditionnel ou contemporain.

- Hotte de décoration à fixation murale

Les hottes de décoration à fixation murale, sont des hottes qui se présentent souvent avec une cheminée décorative.

- Hotte de décoration îlot

Ces hottes se ressemblent beaucoup par le style aux précédentes, mais se caractérisent par une fixation suspendue attachée au plafond.

2. Installation d'évacuation d'air

Le deuxième point est le type d'installation qui sera disponible pour extraire l'air. Si cette installation est disponible il vous fera alors une hotte d'extraction d'air, sinon une hotte de recyclage d'air, à moins que vous ayez décidé d'investir pour une nouvelle installation.

Une hotte de cuisine à extraction d'air est une hotte qui permet d'extraire les fumées et les odeurs à l'extérieur de la maison et c'est la raison pour la quelle beaucoup de connaisseurs la préfèrent d'une hottes de cuisine à recyclage d'air.

Souvent les manufacturiers de hottes de cuisine fournissent des kits pour convertir une hotte d'extraction d'air à une hotte de recyclage d'air. Dans ce cas on aura besoin de filtres à charbon qui ont le rôle de capter la graisse et les odeurs et ne faire passer que l'air filtré. Malheureusement dans la vie réelle un filtre à charbon n'est pas efficace à 100% et les odeurs risque de persister surtout après une cuisson lourde.

Note : Toute les hottes **Aroua**® sont de type extraction d'air.

3. Capacité d'extraction d'air

Le troisième point est la capacité d'extraction d'air exprimé en nombre de pcm (pieds cubiques par minute) ou cfm (cubic feet per minute). La capacité de la hotte à choisir dépendra en premier temps du volume de la cuisine, si elle est très grande, il faut une hotte avec une plus grande capacité d'aspiration, idem si la cuisine est ouverte sur le salon, ou si l'occupant de maison cuisine énormément.

Pour une efficacité réelle nous recommandons que la capacité de renouvellement par heure de la hotte de cuisine soit supérieure ou égale à dix fois le volume d'air dans la pièce.

Aussi, la capacité dépendra de la nature de votre cuisinière; est ce une cuisinière électrique, à induction ou à gaz? Pour une cuisinière électrique nous recommandons une capacité supérieure à 300 cfm, pour une cuisinière à induction ou à gaz nous recommandons des capacités minimales de 400 cfm à 600 cfm.

Note : Une hotte de cuisine à capacité très élevée à ce qui est suggée ci-dessous risque de causer une pression négative dans votre maison ou aussi extraire l'air chauffé de l'intérieur à l'extérieur ; pas une bonne idée durant l'hiver.

4. Options et fonctionnalités

Enfin, le quatrième point est lié à votre désir et c'est ce qui fait qu'une hotte est une haut de gamme ou non. Ici on parlera du niveau de bruit, des matériaux et de la finition, de la facilité d'entretien et d'usage, des fonctionnalités offertes, l'efficacité énergétique ...etc.

- Niveau du bruit : Une bonne hotte de cuisine doit être silencieuse pour garantir le confort à l'utilisateur. Il faut savoir que les bruits sont de nature aérodynamique, mécanique et électromagnétique. Le niveau de bruit est souvent mesuré en décibel (dB) ou en sone. Aujourd'hui des hottes silencieuses disponibles sur le marché ont un niveau de bruit inférieur à 1 sone.
- Matériaux et finition : en électroménager, souvent on associe le haut de gamme à l'acier inoxydable. Mais il faut savoir qu'il y a plusieurs grades d'acier inoxydable et les plus fréquent en électroménager sont le 304 et le 430. Sachez que le 304 est un acier inoxydable plus noble grâce à sa composition chimique qui lui garantit un meilleur éclat et résistance à la corrosion que le 430. Votre vendeur de hotte doit être capable de vous répondre de quel grade d'acier inoxydable elle est faite.
- Facilité d'entretien : une hotte de cuisine bien conçue est une hotte qui doit être facile à entretenir. Les filtres doivent être lavables au lave-vaisselle, un indicateur de rappel pour les laver est souhaité, les arrêtes doivent être bien polies pour qu'il n'y ait pas d'accumulation de graisse, la structure de la hotte doit être faite de matériaux qui résiste bien à la corrosion.
- Facilité d'usage : Faire fonctionner une hotte ne doit pas être très compliqué
- Fonctionnalités : L'usage de commandes électronique a favorisé l'apparition de maintes de possibilités et fonctionnalités des hottes de cuisine au service des utilisateurs.
- Efficacité énergétique
- Lumière : de nos jours beaucoup de manufacturiers de hottes de cuisine choisissent les lampes halogènes et non celles à incandescence pour leur qualité de lumières qu'elles émettent, leurs efficacités énergétiques et leurs durées de vie. Aussi les hottes de cuisines peuvent être munies de systèmes gradateurs permettant à l'utilisateur de choisir l'intensité de lumière qu'il veut.