



Consigli e suggerimenti per cappe aspiranti

Le cappe sono obbligatorie, per eliminare all'esterno o filtrare i prodotti della combustione dei gas e i grassi e gli odori generati dalla cottura dei cibi.

Cosa consigliare a chi acquista una cappa

Con la cappa in versione aspirante i fumi e gli odori di cottura vengono convogliati all'esterno attraverso un condotto di evacuazione. Con la cappa filtrante invece l'aria aspirata viene depurata attraverso speciali filtri a carboni attivi e viene reimpressa nell'ambiente depurato. Per assicurare un buon funzionamento, la cappa deve essere in grado di rinnovare da 10 a 12 volte all'ora il volume d'aria della cucina. Questa regola di calcolo corrisponde ad un utilizzo normale. Nel caso di cucine a vista, la potenza dovrà tener conto del volume totale dell'aria da trattare. Lo stesso vale per una cappa installata ad isola, che richiederà una potenza superiore. Le dimensioni della cappa e la sua potenza devono essere scelte anche in funzione del tipo di piano di cottura installato. La larghezza della cappa non dovrà in alcun caso essere inferiore a quella del piano di cottura. I grill e le friggitrici richiedono cappe di potenza elevata.

L'efficacia della cappa dipende in gran parte dalla qualità dell'installazione. È importante rispettare alcune regole fondamentali:

Utilizzare tubature con un diametro corrispondente al raccordo di uscita di ogni tipo di cappa (125, 150 o 200 mm); ottimizzare la lunghezza del tubo di evacuazione;

Installare il tubo il più verticalmente possibile limitando il numero di curve.

La superficie inferiore della cappa deve essere installata ad una distanza minima di 65 cm dal piano di cottura.

Mettere in moto la cappa alcuni minuti prima di iniziare a cucinare per creare un flusso d'aria naturale nella cucina. È meglio spegnerla da 5 a 10 minuti dopo aver terminato di cucinare per rimuovere al massimo gli odori e i fumi residui. La prima velocità è consigliata per le cotture a fuoco basso e per le salse. La seconda per le cotture a fiamma sostenuta, cotture alla griglia, fritti. La terza velocità è particolarmente indicata per i momenti di massima produzione di grassi e vapori per poi ritornare alla seconda velocità.

Pulizia della cappa

La manutenzione regolare dei filtri è assolutamente indispensabile per il buon funzionamento della cappa nel tempo.

La pulizia o la sostituzione dei filtri dipende dalle abitudini di cucinare di ognuno. I filtri metallici debbono essere lavati con un normale detersivo sgrassante, a mano o in lavastoviglie, in media ogni due mesi (evitare detersivi ad alta concentrazione di soda). Si consiglia di sostituire i filtri al carbone attivo ogni quattro mesi.

Apertura di ventilazione

Com'è noto, ogni fiamma è alimentata dall'ossigeno. Per questo, se non esiste un adeguato condotto di rientro dell'aria, è obbligatorio realizzare in cucina un foro avente dimensioni di 6 cm² per ogni kW installato (il minimo è comunque di 100 cm²). L'apertura di ventilazione dev'essere inoltre più grande se il piano cottura non ha il dispositivo di sicurezza sulla fiamma.