

GFF

Guide d'achat

4 questions
à se poser pour bien
choisir sa ventilation

gagnon
frères





Saviez-vous que la cuisine est la principale source de pollution de l'air dans votre maison? En effet, la cuisson entraîne la diffusion de graisses, de vapeurs, d'odeurs et d'autres polluants pouvant même détériorer la peinture et le revêtement de vos armoires. C'est pourquoi une hotte adaptée à vos besoins est essentielle à votre cuisine.

Comment choisir la bonne taille?

Comment choisir la bonne taille?

Quel est le type de hotte
idéal pour vous?

De quelle puissance
avez-vous besoin?

Caractéristiques intéressantes

Choisissez votre format

Avant de passer aux caractéristiques, il faut prendre certains critères en considération. Comme la taille de la surface de cuisson et le plan de votre cuisine. Vous devez également connaître l'emplacement de la hotte dans votre résidence : est-ce qu'elle est située sur un mur extérieur ou sur une autre pièce?

Pour déterminer de quelle largeur vous avez besoin, assurez-vous que la hotte recouvre la surface entière de la cuisinière. Pour une performance supérieure, la hotte peut dépasser de 3 pouces de chaque côté de la surface de cuisson. Par exemple, pour une plaque de 30 pouces, une hotte de 36 pouces sera plus performante et retiendra les odeurs, l'humidité et les autres particules de façon optimale.

Concernant la profondeur de la hotte, vous devez vous assurer qu'elle recouvre au moins la moitié des ronds de cuisson avant.

Évitez les hottes à recirculation de l'air qui ne font que filtrer l'air pour en extraire les plus grosses particules de graisse et les odeurs. Les modèles à évacuation extérieure sont les plus efficaces..



Quel est le type de hotte idéal pour vous?

Choisissez votre modèle

Hotte sous armoires:

Il s'agit du style le plus courant des hottes. Comme son nom l'indique, cette hotte s'installe sous les armoires. Polyvalente, elle peut s'installer sur un mur intérieur ou extérieur dans la mesure où il y a assez de place pour faire passer les conduits. Certains modèles sont encastrés dans l'armoire et deviennent même invisibles pour un style épuré.



Comment choisir la bonne taille?

Quel est le type de hotte idéal pour vous?

De quelle puissance avez-vous besoin?

Caractéristiques intéressantes

Hotte cheminée:

Ce type de hotte s'installe sur un mur extérieur sans armoire. Les hottes cheminées extraient une grande quantité d'air alors vous devrez faire attention de ne pas choisir une hotte trop puissante pour vos besoins.



Hotte îlot:

Conçues pour les îlots de cuisine, ces hottes ressemblent beaucoup aux cheminées, mais au lieu de ventiler à travers un mur extérieur, elles traversent directement le plafond.

Hotte escamotable:

Ce type de hotte aspire la fumée et les vapeurs vers le bas et les élimine au moyen de conduits installés dans le plancher. Ce type de hotte fonctionne à contre-sens de la tendance normale de l'air chaud qui monte, ce qui résulte à une moins grande efficacité sur la fumée et les vapeurs. Par contre, elle est moins encombrante que les autres et peut fort bien servir dans les endroits où on ne peut pas passer de conduits dans les murs ou dans le plafond.

De quelle puissance avez-vous besoin?

Comment choisir la bonne taille?

Quel est le type de hotte idéal pour vous?

De quelle puissance avez-vous besoin?

Caractéristiques intéressantes

Comment déterminer vos besoins de pouvoir d'aspiration

Le pouvoir d'aspiration, c'est-à-dire la capacité à expulser l'air, s'exprime en PSM (pieds cubes par minutes). On vise généralement 10 à 12 changement d'air par heure pour assurer une évacuation efficace.

Pour calculer les PSM, il suffit de calculer le volume de la cuisine qui se chiffre en mètres cubes : largeur X longueur X hauteur.

Par la suite, on multiplie ce même volume par 10 pour obtenir une évaluation de la puissance de moteur requise, qui s'exprime en mètres cubes par heure.

Par exemple, une cuisine de 3m X 5m X 3m aura un volume de 45 mètres cubes. On aura donc besoin d'un moteur de 450 mètres cubes par heure (450 m³/h). S'il faut prendre en considération la superficie de la cuisine pour déterminer la capacité requise de la hotte, le format des conduits qui amènent l'air vers l'extérieur est tout aussi important. En effet, plus le conduit est court, plus la hotte sera efficace.

Pour toutes questions, n'hésitez pas à vous référer à nos spécialistes!

Caractéristiques intéressantes

Comment choisir la bonne taille?

Quel est le type de hotte
idéal pour vous?

De quelle puissance
avez-vous besoin?

Caractéristiques intéressantes

Une hotte silencieuse:

Votre cuisine est-elle à aire ouverte sur votre salon et votre salle à manger? Si oui, vous recherchez peut-être une hotte plus silencieuse. Le niveau de bruit que produit une hotte se mesure en sones, une unité de perception du son. Un réfrigérateur en marche produit environ 1 sone et une conversation normale entre 2 personnes de 1 à 4 sones.

Gardez cette référence en tête au moment de choisir, car si vous souhaitez recevoir dans votre cuisine, une hotte de 4 sones pourrait devenir un irritant.

Les différents types de filtres:

La fonction du filtre à graisse est de retenir les graisses et de les empêcher de s'accumuler dans la hotte et dans les conduits.

Les filtres en aluminium, à mailles, à micro-mèches et à chicane vont au lave-vaisselle. Tandis que les filtres au charbon ne sont pas lavables et doivent être remplacés selon l'usage.

Certains minéraux, au contact des additifs que l'on trouve dans les savons pour le lave-vaisselle, peuvent causer une décoloration du filtre. Cette décoloration n'est pas couverte par la garantie.

