INSPIRATION CUISINE
L'essentiel de la cuisine

Le m@g

Bien choisir sa hotte de cuisine

Élégante, cette hotte îlot offre d'excellentes performances : une vitesse d'aspiration max. de 820 m3/h et une pression de 550 Pa. Le niveau de bruit max. est de 50 dB, le mini de 35 dB. 46 x 46 cm. 1 599 euros. Chrome EDS IX/A/46 d'Elica.

Notre sélection

Les nouvelles hottes design

Les hottes se font de plus en plus belles et de plus en plus performantes. Voici notre sélection des appareils qui vont changer votre espace cuisine. Lire pages 4 et 5

Nos conseils

12 points essentiels pour ne pas se tromper

Une offre vaste, des configurations et des systèmes compliqués, un design diversifié, un échelle de prix impressionnante... La hotte est par excellence l'appareil électroménager le plus difficile à choisir. Lire page 2

Tout savoir

Évacuation ou recyclage ?

Vapeur d'eau, fumées grasses et mauvaises odeurs n'épargnent aucune cuisine. Pour s'en débarrasser vite et bien, la hotte est indispensable. Mais doit-elle fonctionner en évacuation ou en recyclage ? Goûts culinaires, architecture, type de ventilation et économies d'énergie doivent être pris en compte. Lire en page 4.

L'unique magazine grand public dédié à la cuisine aménagée sur le web

www.inspirationcuisine.com pour tout connaitre de la cuisine et réussir la votre

Découvrez sur notre site notre annuaire des professionnels

Nos conseils

Choisir sa hotte de cuisine : 12 points essentiels

Une offre vaste, des configurations et des systèmes compliqués, un design diversifié, un échelle de prix impressionnante... La hotte est par excellence l'appareil électroménager le plus difficile à choisir. Voici 12 pistes à suivre pour ne pas se tromper

Eric Chevalier

1 Le débit

L'air de la cuisine doit être renouvelé dans un laps de temps compris entre 5 et 10 minutes, soit entre 12 et 6 fois par heure. Il suffit donc de connaître le volume de sa pièce pour déterminer le débit (en m^3/h) nécessaire à sa hotte. Exemple : une cuisine de 25 m^3 (soit 10 m^2 au sol avec un plafond haut de 2,5 m) a besoin d'une hotte dont le débit oscille entre 150 m^3/h (= 25 X 6) et 300 m^3 /h (25 X 12). Les débits de la plupart des modèles, situés entre 500 et 1000 m^3/h, paraissent surdimensionnés par rapport à ces chiffres. Cette surpuissance a simplement l'avantage de faire tourner le moteur à bas régime avec une plus grande efficacité et moins de bruit.

2 La pression

La pression est un indicateur de qualité, mais il est n'est pas toujours mentionné. Lorsqu'elle est élevée, par exemple 400 Pa (Pascal), le moteur pulse l'air avec force. C'est un gage d'efficacité qui évite aussi les pertes de puissance, notamment lorsqu'on doit s'accommoder en extraction d'une gaine d'évacuation longue et sinueuse.

3 Le système à évacuation

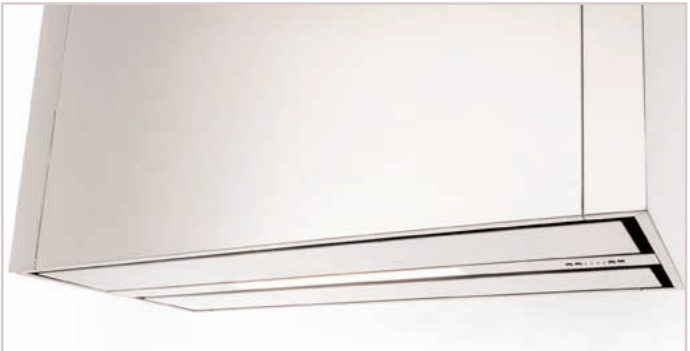
Le système à évacuation détient la palme de l'efficacité pour se débarrasser des fumées et de la vapeur d'eau. En revanche, son installation oblige à faire courir une gaine jusqu'à l'extérieur. Une opération parfois compliquée et coûteuse. Rappelons que la plupart des hottes à extraction du commerce se transforment en version recyclage grâce à un simple kit.

4 Le système à recyclage

Le système à recyclage est destiné aux cuisines où il est impossible de faire courir une gaine d'évacuation vers l'extérieur, mais aussi aux logements équipés d'une VMC. Il convient parfaitement aux familles qui ne font pas de cuissons intenses, notamment des viandes grillées. En revanche, l'installation de la fonction recyclage rend une hotte plus bruyante de 5 à 8 décibels et cause une légère perte de débit.

Ses deux panneaux s'ouvrent électriquement pour mieux couvrir l'îlot. Munie de deux moteurs, elle affiche une débit de 1300 m^3/h qui décoiffe avec deux moteurs à double turbine. Niveau de bruit 71 dB(A) en puissance max. et 61 dB(A) à 850 m^3/h. Elle propose un arrêt différé de 5 à 15 minutes. DA 5000 D Silver Flower de Miele.

Hotte tiroir avec deux moteurs de 60 cm. Débit d'air à vitesse normale 400 m^3/h et intensive à 500 m^3/h pour un niveau sonore de 50 dB (A) et 62 dB (A) en mode intensif. 620 euros. D 4962 X0 gris métallisé de Neff.



Hotte îlot 120 x 50 cm avec amortisseur de bruit intégré (brevet Novy) et double aspiration périphérique. Commande électronique intégrée avec affichage par diodes. 450 m^3/h / 375 Pa / 40 dB(A). 2 465 euros. IO de Novy.

5 Six configurations de hottes

- **Décorative** : Conçue pour les installations au mur, en crédence ou au-dessus de l'îlot, elle constitue la gamme la plus riche et reçoit en priorité les innovations techniques. Son style et ses matériaux ne cessent de se diversifier, avec une utilisation presque systématique de l'inox et du verre. Les modèles haut de gamme associent le must technologique au design le plus avant-gardiste.

- **Télescopique** (ou à tiroir) : Très discrète, elle s'intègre dans un meuble haut, derrière le bandeau de finition d'un meuble, et se met en marche lorsque l'on tire le bandeau vers l'avant. Le volume du meuble est occupé par le groupe aspirant.

- **Escamotable** : Elle se place entre deux meubles hauts et joue également la discrétion en se cachant sous une porte de meuble ou en matériau décoratif (inox, verre...). Complètement intégrée à vos meubles de cuisine, elle s'intègre sous une porte de meuble (ou sous un panneau en inox optionnel) et se montre seulement quand vous en avez besoin.

- **Casquette** : épaisse d'une quinzaine de centimètre, elle offre l'atout de la compacité en s'installant sous un meuble haut. Elles constituent le premier niveau de prix de l'aspiration.

- **Sur plan de travail** : Escamotable ou fixe, elle se place au plus près de la table de cuisson. Elle a été en effet créée pour équiper des open space où l'on ne veut pas voir de hotte. Elle s'avère pratique pour équiper un îlot de cuisson d'un système à évacuation si bien sûr il y a un vide sanitaire ou un sous-sol. C'est évidemment un équipement très coûteux.

- **Sur mesure** : Avantage de cette formule : elle s'adapte au millimètre près à la cuisine. Côté fonction, elle utilise un ou plusieurs groupes comprenant le bloc-moteur et les filtres. Côté apparence, elle prend une forme traditionnelle de hotte rustique, boulangère, provençale en se parant d'un bâti fabriqué en panneaux revêtus d'enduit et orné de poutres, corniches, pierres et autres éléments décoratifs. Elle se décline aussi en version contemporaine avec du verre et/ou du métal.

6 Le bruit

Le bruit de fonctionnement constitue un élément discriminant. Les hottes les plus silencieuses du marché produisent environ 35 décibels acoustiques en niveau minimum et 55/60 décibels acoustiques en niveau maximum, des niveaux qui restent très supportables : 35 décibels s'apparentent à un environnement calme, 60 décibels à une conversation animée. L'échelle des décibels étant logarithmique, 3 décibels en plus doublent du niveau sonore, et 10 décibels le décuplent. Il est possible de réduire le bruit en utilisant un moteur déporté sur une hotte à extraction.

7 Les innovations techniques

Les innovations techniques ont été nombreuses depuis quelques années. Voici les plus utiles :

- La gestion et les commandes électroniques. Elles facilitent le contrôle et améliorent le fonctionnement de l'appareil ;
- L'aspiration périmétrale ou périphérique. Cette technique renforce l'aspiration sur le pourtour afin de ne pas laisser échapper les fumées ;
- Le détecteur de fumée. Ce capteur détecte la présence de fumées émanant de la table de cuisson. Il déclenche l'appareil automatiquement et/ou adapte la puissance d'extraction ;
- L'arrêt temporisé : il laisse l'extraction se poursuivre pendant quelques minutes après l'extinction de la hotte.

8 La taille

La hotte doit avoir une surface au moins égale à celle de la table de cuisson pour éviter que les fumées s'évadent sur les côtés. Les formats de hottes les plus courants sont de 60 et 90 cm. Il existe des modèles plus petits (moins efficaces) et plus grands (100, 120, 150 cm).

Hotte sur mesure en verre armé et baguettes métalliques, installée dans une cuisine Hardy Inside (modèle Faubourg). Le bloc d'extraction comporte 2 moteurs. Niveau sonore : 47 dB (A) en mode normal (400 m³/h), 59 dB (A) en mode intensif. Vitesse normale 400 m³/h, intensive 650 m³/h. 75 X 35 cm. 440 euros. D 5855 X0 de Neff.

Longue de 106 cm ou 136 cm, la hotte s'installe à même le plan de travail pour capter les fumées directement à la source. Uniquement en recyclage. 3990 et 4400 euros. AT 400-100 et AT 400-130 de Gaggenau.

Un design minimaliste souligné par une lumière bleue pour cette hotte décorative murale. Niveau sonore : mini = 46 dB (A), max = 59 dB (A) (hors intensif). Débit d'air en évacuation : max. vitesse normale 620 m³/h vitesse intensive 820 m³/h. Booster temporisé pour une puissance maximale pendant 10 min. 1329,99 euros. LC 958 BB 90 - inox (gamme Everline) de Siemens.

9 L'emplacement

Le respect d'un écart avec la table de cuisson est impératif pour éviter l'inflammation des graisses capturées par le filtre. Il est au moins de 55 cm et de 75 cm avec du gaz.

10 L'éclairage

La hotte est aussi un luminaire indispensable à l'éclairage de la table de cuisson. Pour faire des économies d'énergie, il faut favoriser les modèles munis de lampes fluorescentes ou, mieux, de leds. Les ampoules halogènes, certes plus efficaces et compactes, sont de plus grosses consommatrices. Bien que faisant partie de la famille des lampes à incandescence, leur disparition n'est pas encore programmée.

11 L'entretien

L'entretien ne doit pas être négligé. Pour éviter toute perte d'efficacité, il faut passer les filtres à graisses au lave-vaisselle ou les laver à la main. De même, le filtre de recyclage se change régulièrement. Sur les modèles de bon niveau, des témoins de saturation (visuels et/ou sonores) se manifestent lorsqu'il vient le moment d'agir sur chaque type de filtre. Un habillage en inox oblige à des nettoyages fréquents et difficiles avec des produits spécialement dédiés ou plus simplement à l'alcool à brûler. Le verre s'entretient plus aisément.

12 Le prix

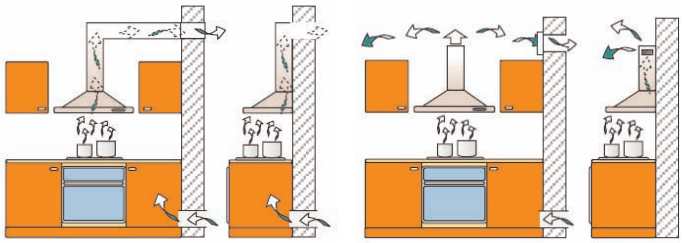
D'un côté, des hottes à casquette d'entrée de gamme commercialisées à moins de 70 euros ; de l'autre, des hottes décoratives vendues à plus de 3000 euros, voilà qui laisse perplexe. Comment parler d'un prix moyen devant un tel écart ? Mieux vaut en fait parler du meilleur rapport qualité-prix possible en le plaçant dans une zone médiane située entre 400 et 800 euros. Certes, les modèles qui s'y trouvent ne présentent pas un design qui décoiffe et n'embarquent pas le dernier cri de la technique, mais leur fonctionnement apporte normalement toute satisfaction. Attention, avec une hotte à extraction, il faut ajouter le coût d'installation, toujours variable en fonction des lieux et des travaux à mener. Et avec une hotte à recyclage, il ne faut pas perdre de vue que le changement du filtre à charbon entraîne un surcoût (très variable selon les marques).

Tout savoir

Comment bien choisir sa hotte : évacuation ou recyclage ?

Vapeur d'eau, fumées grasses et mauvaises odeurs n'épargnent aucune cuisine. Pour s'en débarrasser vite et bien, la hotte est indispensable. Mais doit-elle fonctionner en évacuation ou en recyclage ? Goûts culinaires, architecture, type de ventilation et économies d'énergie doivent être pris en compte

Eric Chevalier



A gauche, la hotte à évacuation (ou extraction) envoie l'air vicié vers l'extérieur. Ce système a besoin d'une arrivée d'air dans la cuisine pour bien fonctionner. A droite, la hotte à recyclage rejette l'air une fois débarrassé de ses graisses et de ses odeurs dans la cuisine. Mais elle n'évacue pas l'humidité. Schéma Elica.

La hotte à évacuation (ou à extraction)

C'est selon les spécialistes le meilleur procédé car il expulse humidité et odeurs hors de la maison tandis que les graisses en suspension sont captées par des filtres en métal tressé. Une fois saturés, ces derniers se lavent à la main dans l'évier ou au lave-vaisselle. Un signal permet de savoir à quel moment intervenir.

Le principe de l'évacuation demande une installation assez lourde. La hotte est reliée par le truchement d'un conduit en aluminium à une bouche d'évacuation placée en façade ou le toit. La gaine doit être la plus courte et la moins coudée possible pour éviter les pertes de puissance. Il faut que son diamètre soit égal ou supérieur à celui de la sortie du moteur (125, 150 ou 200 mm). Attention, il est interdit de brancher sa hotte sur la VMC ou sur un conduit de cheminée.

Un apport d'air supplémentaire dans la cuisine est nécessaire pour créer un flux d'air et ne pas mettre la cuisine dépression. La solution la plus simple : ouvrir la fenêtre. Sinon, il faut installer une bouche d'aération.

Le système à évacuation est perfectible grâce à l'emploi d'une motorisation à distance qui réduit le niveau de bruit. Le moteur est déporté hors de la hotte dans les combles, le garage ou dans un caisson fixé en façade ou sur le toit. Seules quelques hottes dites « sans moteur » s'adaptent à cette configuration.

Il existe également des réducteurs de bruits qui se placent sur les gaines, mais ils peuvent réduire les performances d'aspiration.

La hotte à recyclage

Comme son nom l'indique, ce système retraite l'air en circuit fermé. Par son aspect, une hotte à recyclage ne diffère guère d'un modèle à évacuation. Normal, puisque la plupart des hottes fonctionnent avec les deux systèmes. Il existe néanmoins certains modèles ne fonctionnant qu'avec l'un ou l'autre système.

La hotte à recyclage conserve les filtres à graisses, mais remplace la gaine d'évacuation par un filtre à odeurs composé de billes de charbon. Un filtre standard se change environ tous les quatre mois. Il existe aussi des versions régénérables qui durent entre un et trois ans. Comme sur le filtre à graisses, la saturation déclenche un signal.

Recyclage vs Évacuation

Les spécialistes reprochent au recyclage sa moindre efficacité. En effet, avec un moteur de puissance égale, il traite un quart d'air en moins que le système à extraction et génère plus de bruit en fonctionnement. De plus, il n'évacue pas l'humidité. Il s'adapte donc médiocrement aux logements anciens qui ont été isolés et disposent d'une ventilation peu efficace. Et surtout il s'apparie mal aux inconditionnels de recettes traditionnelles dont les cuisines sont de grosses productrices de vapeur, fumées et graisses.

En revanche, la hotte à recyclage s'harmonise mieux à l'habitat contemporain. Elle s'installe où l'on veut sans poser la question de l'acheminement d'une gaine d'évacuation, souvent difficile, voire insurmontable, dans les immeubles modernes ou lorsqu'il y a un îlot de cuisson. De plus, la hotte à recyclage complète à la perfection une moderne VMC hygroréglable ou double flux dans une démarche globale de meilleure gestion de l'air intérieur et d'économies d'énergie. La première se réserve les plus courts instants de la cuisson sans rejets d'air vers l'extérieur, la seconde gère dans la durée l'assainissement. Inversement, une hotte à évacuation perturbera toujours peu ou prou le fonctionnement de la VMC et gaspillera beaucoup de chaleur intérieure en hiver. Enfin, il faut bien reconnaître que le style culinaire actuel dure moins longtemps et limite les dégagements d'odeurs, de vapeur et de graisses. La hotte à recyclage s'accommode très bien de ces cuissons discrètes.

Notre sélection

Les nouvelles hottes design

Les hottes se font de plus en plus belles et de plus en plus performantes. Voici notre sélection des appareils qui vont changer votre espace cuisine

Il sort du plan de travail et pivote pour se mettre au plus près de la zone de cuisson. Le bras mobile pivotant se place directement à la position adéquate. Un capteur à évite tout blocage ou pincement de la main. Fonctionne uniquement en extraction. 1700 euros. VL 051-107 de Gaggenau.

Longue de 90 cm, elle se fixe en crédence pour optimiser la captation des fumées. Puissance d'aspiration totale : 950 m^3/h. Pression : 440 Pa. Niveau sonore à 400 m^3/h : 57 dB(A). 90 cm. Elle est munie d'une fonction 24 heures qui fait fonctionner le moteur pendant 10 minutes toutes les heures à une puissance de 100 m^3/h. 1699 euros. Quadra FQD 907 XS de Franke.

Elle s'intègre à la crédence pour disparaître quand elle ne fonctionne pas. Largeur 90 cm en inox et verre securit. Arrêt différé de fonctionnement de 5 à 15 min. Puissance maxi (booster) : 850 m3/h ; mini : 350 m3/h. Fonctionne uniquement en évacuation et ne peut s'installer au-dessus d'une table de cuisson à gaz. (Sur cette photo : deux hottes juxtaposées). 5550 euros.Hotte DA 6000 W de Miele.

Une véritable sculpture en inox avec clavier Touch-Control, télécommande, éclairage par Leds, filtres inox, système d'insonorisation et d'entretien facile S.E.C. System®. Diamètre 54 cm. 1 895 euros. New Evolution I-1210 de Pando.

Cette hotte luminaire destinée à une installation en îlot ou murale, a été pensée pour le mode recyclage, mais elle peut toutefois s'adapter à une configuration extraction grâce à un tube optionnel. Débit normal 520 m^3/h, débit maximum 600 m^3/h. Pression 340 Pa. Niveau sonore Max. 64 dB(A), mini. 44 dB(A). Longueur : 90 cm. 1 499 euros. Hotte Juliette d'Elica.

Hotte escamotable à porte inox galbée de 60 cm. Elle s'équipe de deux moteurs et affiche un débit de 410 m ^{3}/h (540 m3/h en fonction intensive). Le niveau de bruit est de 47 dB (A) et 59 dB (A). L'aspiration se déclenche automatique lors de l'ouverture de la porte. 430 euros. D 2664 XO de Neff.

Une puissance hors du commun de 1700 m^3/h, mais à un niveau sonore très doux de 50 dB. Mieux encore, il tombe à 33dB lorsque à 700 m^3/h, la plus basse vitesse. Grâce à son détecteur de chaleur, l'appareil se déclenche automatiquement. Enfin, l'aspiration est gérée par un variateur électronique. Existe en plus dimensions jusqu'à 167 cm et en versions murale et îlot. De 5 038 à 8 159 euros. Viking.

Un décor élégant en verre noir intense pour ce modèle mural de 60 cm. Mise en marche et arrêt automatiques. Débit d'air 1000 m^3/h. Niveau sonore maxi 56 dB. Éclairage du plan de cuisson par 2 lampes halogènes de 20 W et éclairage d'ambiance par LED. Uniquement en fonction recyclage. 1 765 euros. AKR 809 MR 6e Sens, ligne Glamour, de Whirlpool.

Nos adresses de la rédaction

- **Elica :** www.elica.it
- **Franke :** www.franke.fr
- **Gaggenau :** www.gaggenau.com
- **Miele :** www.miele.fr
- **Neff :** www.neff-electromenager.com
- **Pando :** www.pando.es
- **Siemens :** www.siemens-electromenager.com
- **Viking :** www.viking-europe.com
- **Whirlpool :** www.whirlpool.fr

Le M@g d'Inspiration cuisine

Prochainement

Acheter sa cuisine sans se tromper