



UNC
CONSUMATORI.IT

Cappa da cucina: come sceglierla

28 Febbraio 2015



Gli odori che si diffondono quando si cucina possono essere invitanti, ma nessuno gradisce che ristagnino o che si spargano per casa e ciò spiega la grande diffusione delle **cappe**. Ve ne sono di **due tipi, quelle aspiranti e quelle filtranti**, anche se la maggior parte dei prodotti presenti sul mercato è **convertibile** e può funzionare in entrambi i modi mediante il semplice azionamento di un'apposita leva. Nelle **cappe aspiranti** l'aria viene aspirata da un

ventilatore elettrico, passa attraverso un sistema di filtri che la purifica e infine viene convogliata verso il **tubo** che la porta all'esterno. Nelle **cappe filtranti**, invece, l'aria aspirata passa attraverso una serie di **filtri** che trattengono **grassi, fumi e odori**, ma non viene espulsa all'esterno, è semplicemente riammessa nell'ambiente dalla parte superiore dell'apparecchio. E' evidente che sono preferibili le cappe aspiranti, ma spesso ci sono problemi di collegamento con le canne fumarie nelle quali viene convogliata l'aria cattiva.

Per quanto riguarda i **filtri**, quelli antigrasso possono essere in metallo, con una conformazione a nido d'ape, oppure sintetici. I primi sono lavabili anche in **lavastoviglie**, in genere ogni due mesi, i secondi devono essere sostituiti quando sono impregnati di grasso. Per verificare se i filtri sono intasati basta avvicinare un foglio di **carta velina alla griglia di aspirazione della cappa**, facendola funzionare alla massima velocità: solo se il foglio rimane attaccato la cappa è efficiente, in caso contrario i filtri sono saturi e devono essere lavati o sostituiti. Comunque, quelli in metallo sono preferibili anche perché limitano i pericoli di incendio. Sono presenti anche **filtri antiodore** costituiti da cartucce contenenti **carboni attivi** e servono per il filtraggio degli odori. Non possono essere lavati e devono essere sostituiti almeno ogni quattro mesi, altrimenti la cappa rilascerebbe nell'ambiente tutti gli odori della cucina.

In una cappa conta anche la portata, cioè il volume d'aria che aspira in un'ora. Se si cucina molto, è meglio una cappa con una portata di almeno 500 metri cubi d'aria all'ora, anche perché una **cappa potente** può essere usata alle velocità più basse, producendo meno **rumore** e durando di più. La superficie interna ed esterna della cappa deve essere pulita regolarmente con un panno morbido imbevuto di detersivo neutro, evitando detersivi al

cloro per le cappe in acciaio inox.

Per la scelta del modello, vanno preferiti comunque quelli che hanno il marchio **IMQ**, l'istituto delegato per legge a verificare la sicurezza dei prodotti elettrici. Il marchio garantisce che l'apparecchio ha superato tutte le verifiche di corrispondenza alle norme tecniche, in modo che durante il funzionamento normale e in caso di guasti imprevedibili non si creino situazioni di pericolo. Queste potrebbero verificarsi, per esempio, quando si lasciano fuochi accesi senza pentole sopra, di modo che la fiamma tende a salire verso l'alto e a causare incendi, ma per ottenere il marchio IMQ occorre che i filtri, anche se di tipo non metallico, non siano infiammabili.

Autore: Unione Nazionale Consumatori

Data: 28 febbraio 2015