



< 11/15 >

De 800 à 1200€

Design classique pour ce modèle de 70 cm de large à commande électronique et à 8 vitesses plus un booster

(690 m³/heure). 40 à 62 dB (booster). Classe énergétique A +. 829 €.

Météore, **Roblin**.

La puissance et le silence, ce sont les deux qualités nécessaires au bon fonctionnement d'une hotte de cuisine. Et l'une ne va pas sans l'autre, une hotte de trop faible débit fonctionnera toujours à sa vitesse maximale, qui est aussi la plus bruyante... Mais la première question à se poser avant tout achat est : hotte à évacuation ou à recyclage ? Sachant qu'il est interdit de raccorder une hotte sur un conduit d'évacuation collectif – vos effluves seraient envoyés directement chez vos voisins –, les modèles à recyclage s'imposent dans les cuisines des immeubles. Dans ce cas, l'air vicié n'est pas évacué mais filtré et désodorisé. Filtré si le filtre à graisse n'est pas encrassé. Désodorisé si le filtre à charbon n'est pas saturé (il faut le remplacer régulièrement) et que la hotte ne fonctionne pas à la vitesse maximum, afin que l'air traverse lentement le filtre. **Certes, les hottes à recyclage nécessitent plus de suivi et d'entretien, mais elles ont un avantage de taille, elles ne rejettent pas à l'extérieur des brassées d'air chauffé.**

Depuis janvier 2015, les hottes affichent une étiquette énergétique, qui les classe de A à G, et précise les consommations électriques annuelles, la classe d'efficacité de la filtration des graisses – à vérifier absolument – et celle de l'éclairage. Le niveau sonore est également exprimé, en décibels. Cette étiquette facilite la comparaison des produits.