



« Le débit, qui se mesure en m<sup>3</sup>/heure, c'est la capacité de la hotte à aspirer l'air de la pièce, tandis que la pression, qui se mesure en pascal, c'est la capacité de la hotte à évacuer l'air aspiré », explique Quentin Deschamps, chef de produit de la marque Falmecc.

Mais là encore, prenez garde : pour qu'une hotte soit jugée « efficace » (« et sur ce point, tous les fabricants sont d'accord », glisse notre expert chez Falmecc), il convient d'arriver à un rapport de 1 entre le débit et la pression délivrés par votre hotte (par exemple : 400 m<sup>3</sup>/h et 400 pascal). Car, à titre d'exemple, une hotte dotée d'un haut débit et d'une pression faible créera nécessairement un phénomène de bouchon dans l'appareil. Par ailleurs, un second critère entre en jeu : bien déterminer le débit de votre future hotte. Celui-ci, qui s'établit en fonction du volume de votre cuisine, est suffisant s'il est capable d'aspirer, en position maximale, dix à douze fois le volume d'air de votre pièce. Concrètement, si votre cuisine (ou votre « pièce-à-vivre » qui comprend cuisine + séjour/salle à manger) mesure 37,5 m<sup>2</sup>, vous aurez besoin d'une hotte affichant un débit de 450 m<sup>3</sup>.

#### Niveau sonore : un choix crucial !

Troisième critère incontournable relatif à votre achat : le niveau sonore délivré par votre hotte, exprimé en décibels (dB), affiché en vitesse maximale sur ►

#### A QUELLE DISTANCE PLACER MA HOTTE DE MA TABLE DE CUISSON ?

Pour les tables de cuisson à gaz, « la réglementation officielle recommande une distance minimale de 65 cm entre les filtres de la hotte et le plan de travail », indique Iñaki Iturbe, directeur export de la marque Pando, alors que pour les plaques à induction ou vitrocéramique, la distance requise est de minimum 55 cm. A noter : l'efficacité de votre hotte sera réduite si vous la placez à plus de 75 cm, car les vapeurs et la fumée de cuisson ne seront pas bien aspirés.

