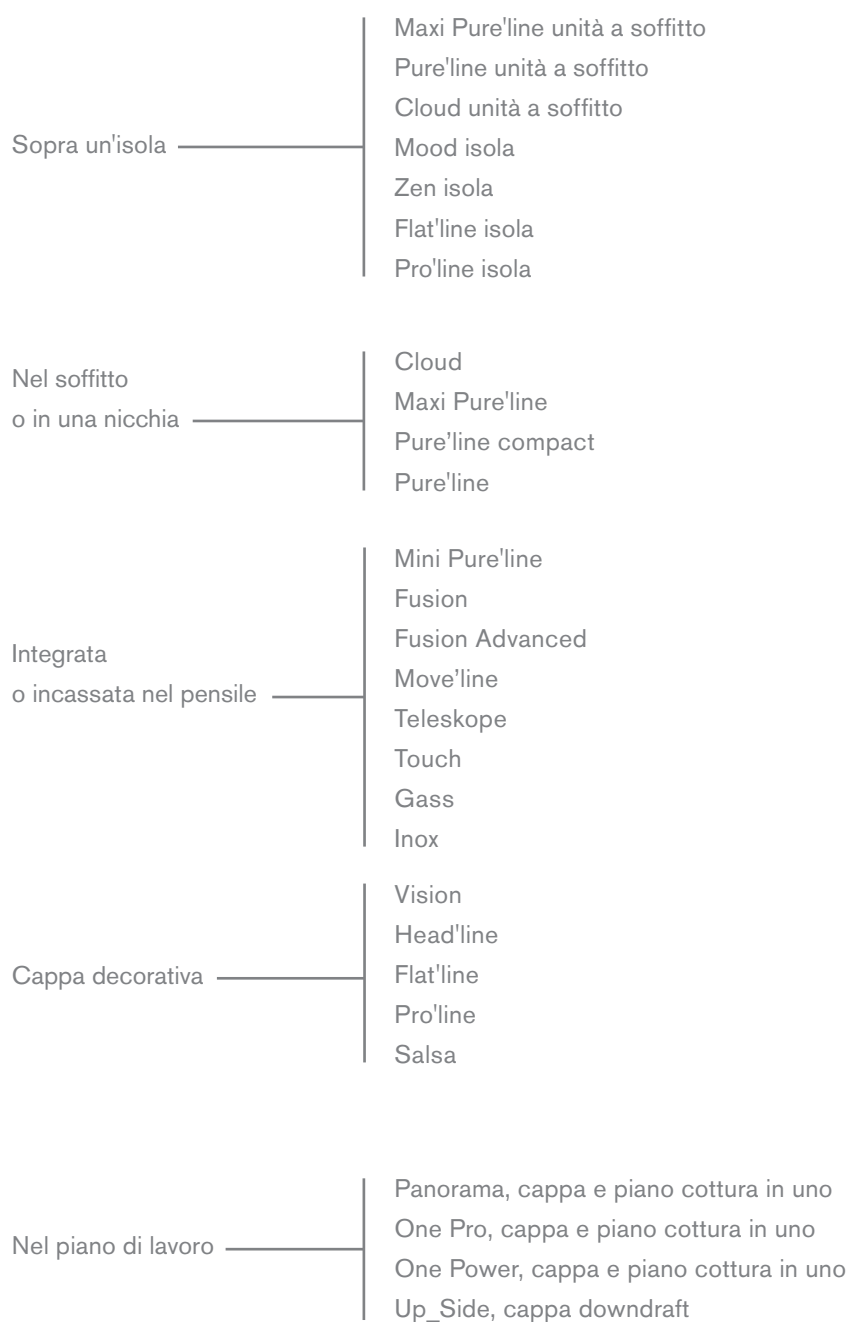


# Progettazione passo-passo per la realizzazione della cucina ideale

La soluzione su misura per le tue esigenze dipende dalle caratteristiche della tua casa e dai tuoi obiettivi. Questa guida passo-passo ti aiuterà a scegliere la soluzione di aspirazione più adatta alla tua cucina ideale.

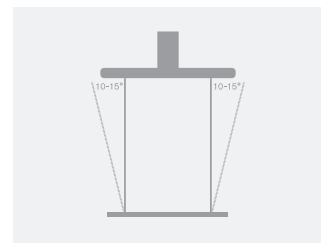
## 1. UNA CAPPA PER OGNI ESIGENZA



## 2. QUALE AMPIEZZA DELLA CAPPA SCEGLIERE?

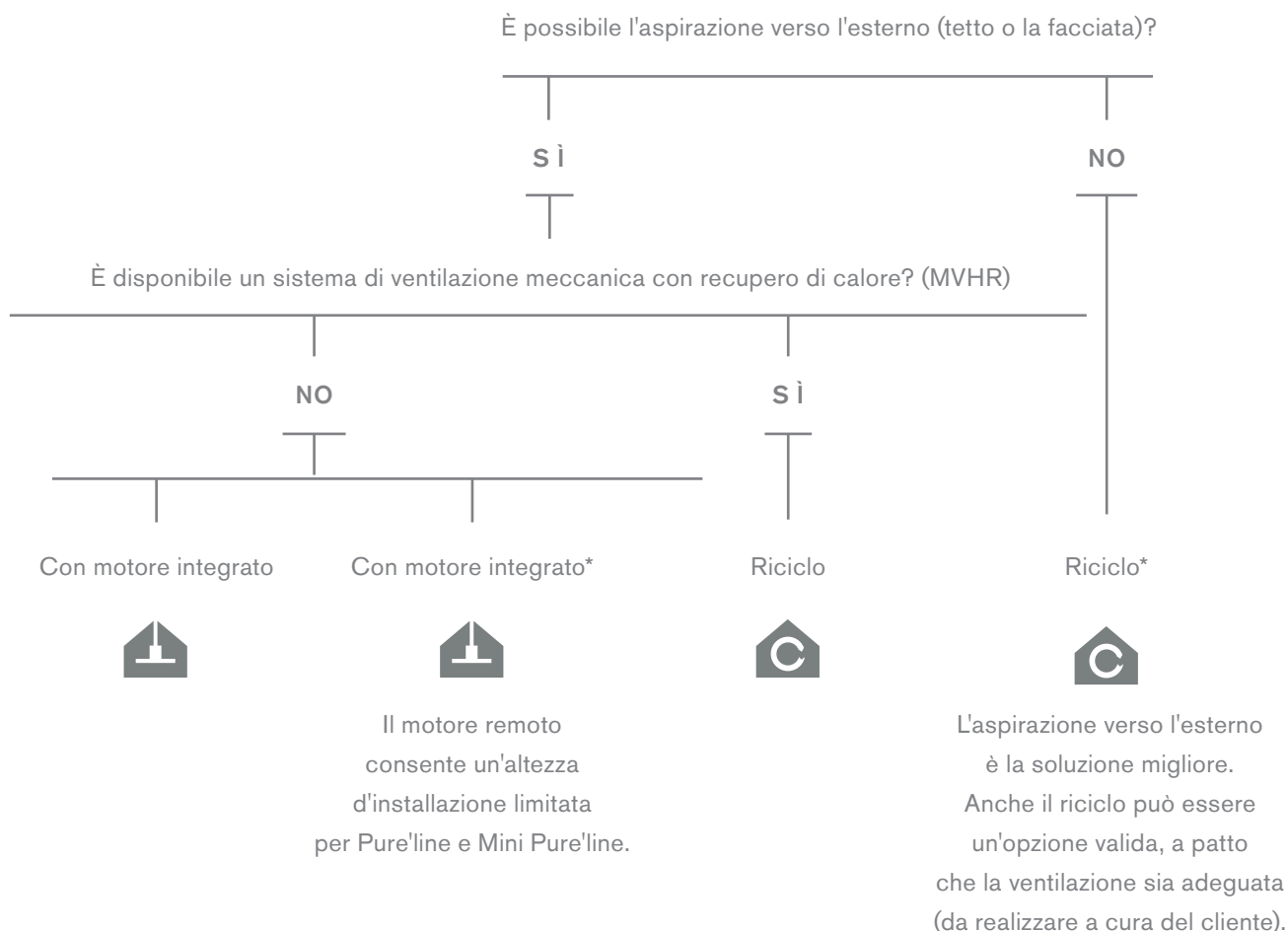
I vapori di cottura non salgono seguendo una linea perpendicolare, ma si dissolvono in un angolo compreso tra 15° e 17°. Per funzionare correttamente la cappa deve avere un'ampiezza almeno pari a quella del piano di cottura.

Per la configurazione a isola, scegli un modello di cappa più ampio così da ottenere una migliore capacità di aspirazione dei vapori di cottura. Un altro fattore da considerare è l'altezza massima della tua cappa. Questi valori sono indicati nelle pagine dei prodotti dal simbolo



## 3. ASPIRANTE O FILTRANTE?

La scelta tra aspirazione verso l'esterno e ricircolo dipende dall'ambiente della tua casa, dalle caratteristiche e dai tuoi obiettivi. Questa scelta determina anche il tipo di installazione della cucina.



### \* A ogni uscita deve corrispondere un ingresso

Una cappa può funzionare in modo ottimale solo se l'aria in uscita dall'ambiente è compensata con aria pulita. Se la quantità di aria in ingresso è insufficiente, il sistema perde efficienza. È quindi consigliabile mantenere un ingresso di aria adeguato (proveniente da una griglia all'interno di una finestra, da una porta o una finestra aperte o da un'altra stanza).