

Come migliorare la qualità dell'aria di casa vostra se usate un piano cottura o un forno a gas

1. VENTILATE LA CUCINA MENTRE CUCINATE

- Se avete una cappa aspirante, accendetela insieme ai fornelli a gas e tenetela in funzione per altri 10 minuti dopo averli spenti per cercare di rimuovere eventuale inquinamento residuo.
- Seguite le indicazioni del produttore per la sostituzione e la pulizia dei filtri antigrasso della cappa per garantirne la massima efficienza.
- In caso di malfunzionamento della ventola della cappa, va riparata o sostituita il prima possibile.
- Se installate una nuova cappa o ne sostituite una, assicuratevi che lo sfiato della ventilazione sia all'esterno, permettendo così agli agenti inquinanti di passare dal piano cottura all'esterno. Verificate la capacità e la portata d'aria del prodotto per assicurarvi che quest'ultima sia sufficiente a rimuovere l'inquinamento atmosferico derivante dalla cottura a gas.

Se non è possibile installare una cappa aspirante, tenete le finestre aperte mentre cucinate e anche quando avrete terminato, in modo che l'inquinamento prodotto dal piano cottura a gas lasci l'ambiente domestico quanto prima.

I diversi sistemi di ventilazione

- **Cappa con sfiato esterno:** sistema di ventilazione locale efficiente che normalmente si trova direttamente al di sopra del piano cottura. A seconda della sua efficienza, rimuove una parte o la quasi totalità degli agenti inquinanti dai fornelli elettrici e li convoglia verso l'esterno.
- **Ventilazione meccanica:** metodo che elimina continuamente l'inquinamento atmosferico da tutta la casa, non solo dalla cucina. Si tratta di un sistema che copre l'intera unità abitativa, tipico delle abitazioni più nuove dotate di un buon isolamento termico e di prese d'aria in varie stanze.
- **Cappa a ricircolo:** è il sistema di ventilazione meno efficace. Riduce gli odori grazie a un filtro a carboni tramite cui passa l'aria che viene poi reimpressa nella cucina. Sono cappe che rimuovono parzialmente i gas di combustione per alcune settimane e che effettuano il ricircolo all'interno della stanza.

2. USATE APPARECCHI ELETTRONICI QUANDO POTETE

- Fate bollire l'acqua in un bollitore e solo dopo versatela in una pentola collocata sul piano cottura. Inoltre cercate di usare piccoli elettrodomestici a spina (per es., tostapane, pentole per cottura lenta, friggitrice ad aria, forni a microonde).
- Acquistate un'induzione a spina o un piano cottura elettrico da usare al posto di quello a gas.
- Acquistate solo apparecchiature di cottura elettriche, come i piani cottura elettrici - preferibilmente a induzione - e i forni elettrici.

3. QUANDO USATE IL PIANO COTTURA O IL FORNO A GAS, CERCATE DI RIDURRE LE EMISSIONI INQUINANTI

- Usate i fornelli posteriori per migliorare l'efficacia della cappa aspirante.
- Per far sì che le fiamme siano sempre al di sotto delle pentole, il diametro di queste ultime deve essere superiore a quello dei fornelli.
- Non usate il piano cottura o il forno a gas per riscaldare l'ambiente, asciugare i capelli o i vestiti o per scopi che esulino la cucina. Ogni volta che la fiamma del gas è accesa, il fornello rilascia in casa un inquinamento dannoso per la salute.
- Installate e effettuate la giusta manutenzione dei rilevatori di monossido di carbonio a bassa concentrazione. Utilizzate dispositivi che soddisfino gli standard di sicurezza e che diano l'allarme a bassi livelli di monossido di carbonio. Dovrebbero essere installati in cucina, vicino alla caldaia (se avete una caldaia a gas) e vicino alle camere da letto della vostra casa.