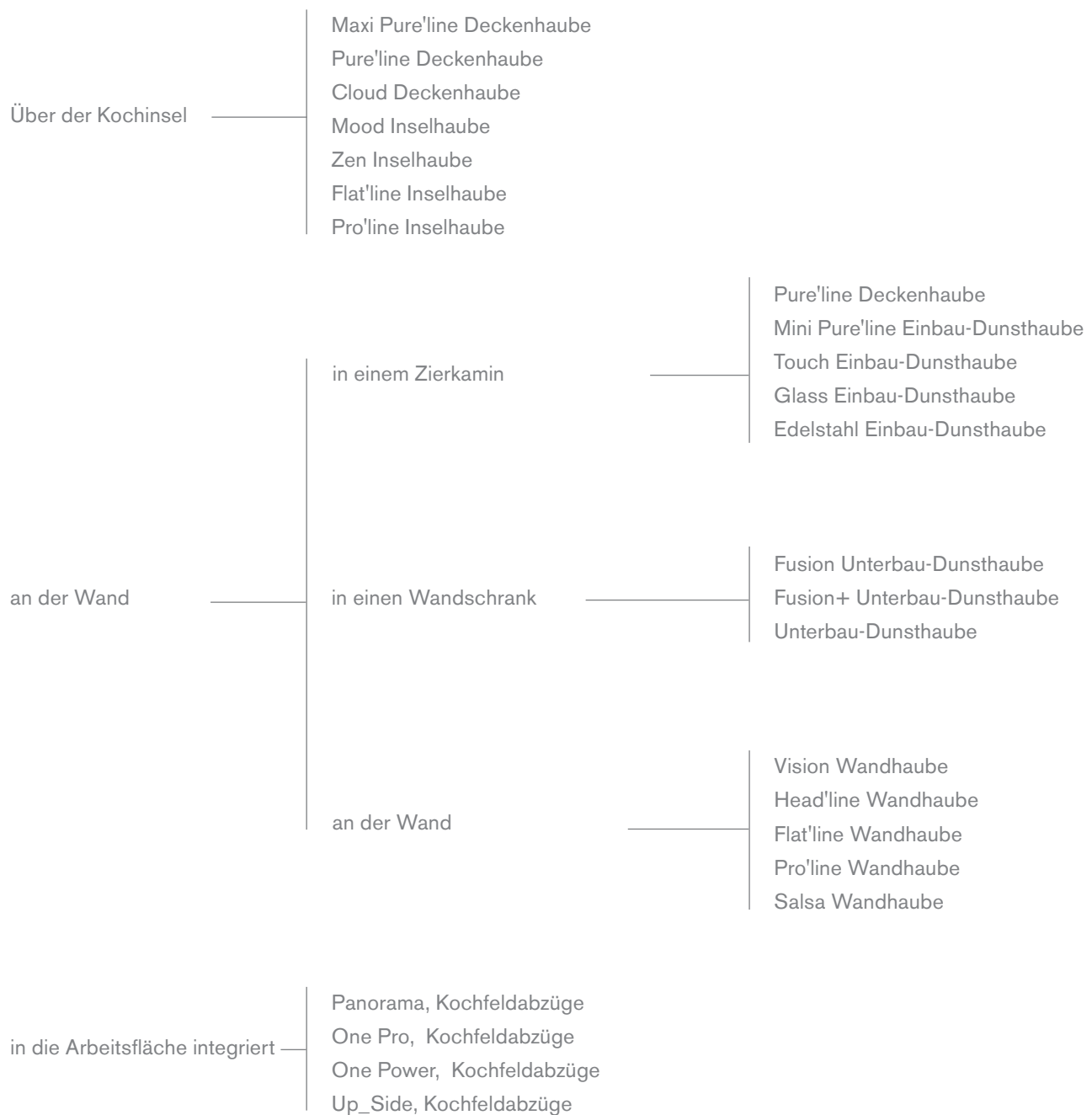


Schrittplan zur Verwirklichung Ihrer Traumküche


Die beste Lösung für Sie hängt von Ihren persönlichen Umständen und Wünschen ab. Der folgende Schrittplan hilft Ihnen bei der Auswahl der richtigen Küchenventilationslösung für Ihre ideale Küche.

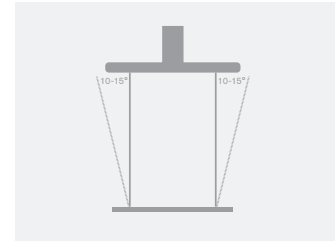
1. WO IST DIE DUNSTHAUBE?



2. WIE BREIT SOLLTE IHRE DUNSTHAUBE SEIN?

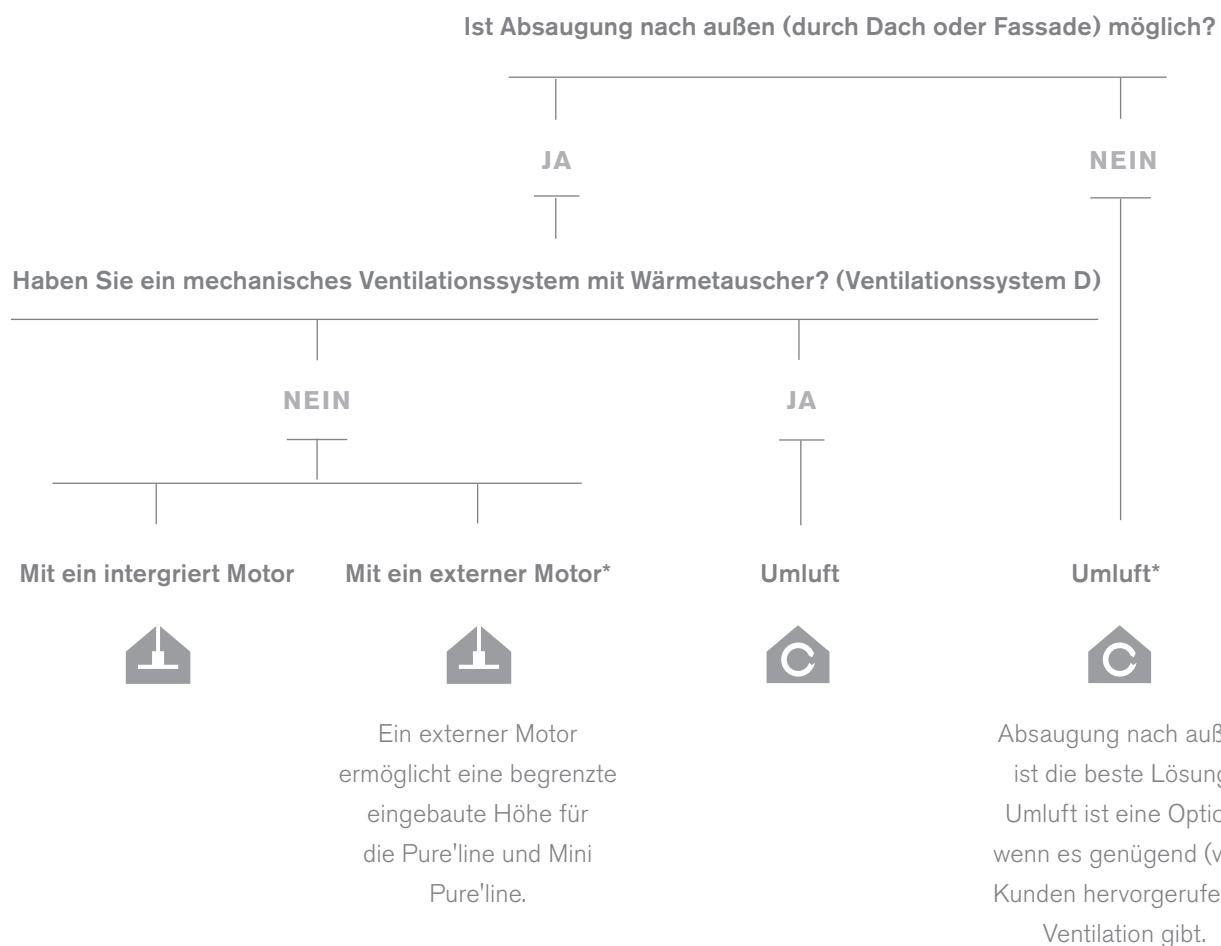
Kochdämpfe steigen nicht gerade nach oben, sondern werden über einen Winkel von 10 bis 15 Grad fächerförmig verteilt. Wählen Sie ein breiteres Modell, so dass sämtliche oder doch die meisten Kochdämpfe abgesaugt werden können.

Für ein gutes Resultat muss die Dunsthaube mindestens die volle Breite des Kochfeldes haben. Die maximale Höhe Ihrer Dunsthaube spielt ebenfalls eine Rolle. Diese Höhe ist mit folgendem Symbol  auf den Produktseiten angegeben.



3. ABSAUGUNG NACH AUSSEN ODER UMLUFT?

Die Entscheidung zwischen Absaugung nach außen und Umluft hängt von Ihrer Situation, den Möglichkeiten und Wünschen ab.



* Keine Abluft ohne Zuluft

Damit eine Ablufthaube optimal arbeiten kann, wird Zuluft benötigt. Eine unzureichende Zuluft führt zu einer Beeinträchtigung der Leistung einer Ablufthaube. Die Zuluft kann über ein geöffnetes Fenster oder einer geöffneten Tür erfolgen. Ebenso möglich ist eine über die Haube geschaltene Klappe, welche sich öffnet, sobald die Haube aktiviert wird.