

Due campioni di ogni cucina

Per il test di questa settimana "Il Salvagente" ha acquistato, in modo anonimo, due campioni di ogni cucina a gas in grandi negozi di Milano. I prezzi rilevati, di cui riportiamo in tabella la media calcolata per ogni marca, sono frutto di un'indagine condotta nei negozi principali di Milano, Bologna, Roma, Napoli e Palermo.

Le prove di sicurezza e di prestazioni, sono state eseguite dall'ISTITUTO ITALIANO DEL MARCHIO DI QUALITÀ secondo le norme UNI-CIG 7135 FA215, UNI-CIG 7136 e CEI 61-80.

I risultati del test, pubblicati nella loro interezza, senza alcuna manipolazione o censura, sono validi solo per i modelli presi in esame e per quelli "equivalenti" riportati nell'apposita scheda.

TENTI

Vale anche per altri modelli

In questo elenco riportiamo altri modelli di cucine a gas, delle stesse marche sottoposte a test, che hanno le medesime caratteristiche costruttive di quelli esaminati e per i quali sono da considerare validi i risultati delle prove da noi eseguite.

Le differenze con quelli direttamente analizzati sono riportate a fianco della sigla di ciascun modello.

CANDY DS 6621X versione in acciaio inox. INDESIT KN 6403M versione in acciaio inox, grill elettrico, porte forno prive di doppio vetro, priva di protezione caduta pentole. KN 6401W1 priva di accensione elettrica, grill elettrico, priva di coperchio in cristallo, porte senza doppio vetro, priva di protezione caduta pentole. LOFRA X2115 GVFA Versione in acciaio inox. PHILIPS WHIRPOOL C640 GW/E lampada on-off, volume forno di 85 litri. REX X 660 A versione in acciaio inox, coperchio bilanciato in vetro, accensione automatica del forno. TECNOGAS 6462 5404 versione in acciaio inox.

PREZZI

Confronto istruttivo

Abbiamo condotto in diversi grandi negozi di cinque città italiane, un'indagine sul prezzo di vendita al pubblico delle cucine prese in esame nel test.

I risultati mostrano già una prima differenza tra i locali commerciali del Nord, dove il costo medio di questi elettrodomestici è elevato, e quelli del Sud, in generale meno cari.

In alcuni casi però - e quest'aspetto può interessare maggiormente chi, per acquistare una cucina, non può arrivare sino a Napoli o, magari, a Palermo - differenze di prezzo consistenti sono state riscontrate in negozi della stessa città. A Milano, ad esempio, il modello della Philips Whirpool si può trovare a 600mila lire (un po' meno della media che abbiamo calcolato per questo elettrodomestico) ma si può anche pagare 750mila lire in un negozio di una grande catena. A Bologna e a Roma le differenze di prezzo di uno stesso modello nei diversi locali commerciali non superano le 100mila lire (ma si parla di grandi negozi dove i prezzi sono già più contenuti rispetto al piccolo esercizio). A Napoli e a Palermo, infine, la forbice dei prezzi è leggermente meno ampia, anche se una buona ricerca in queste città può permettere di risparmiare una cifra consistente.

Nell'acquisto della cucina, infine, è da tenere presente che quasi tutti i negozi non includono nel prezzo esposto la spesa per il trasporto, che va dalle 15mila alle 30mila lire e in qualche caso (soprattutto a Napoli) è da concordare con il trasportatore.



FORNELLI A RIS

Riccardo Quintili

Otto modelli di cucine a gas scelti tra le marche a più alta diffusione e a maggior vendita sul mercato italiano - "Il Salvagente" ha scelto per questo test quelli di dimensione più comune (60 per 60 cm). Nelle cucine moderne infatti questi apparecchi si possono inserire con maggior facilità tra i mobili e spesso possono rappresentare un'alternativa ai più costosi elettrodomestici da incasso.

All'interno della selva di possibili scelte di opzioni e sigle diverse abbiamo comparato i modelli più semplici ma dotati delle caratteristiche irrinunciabili che esige chi sceglie oggi una cucina a gas. Anche nell'opzione estetica (tutti gli elettrodomestici esaminati sono smaltati bianchi) si è voluta appositamente seguire la tendenza di acquisto più comune.

Le dimensioni, riportate nella scheda tecnica, rappresentano rispettivamente le misure di larghezza, profondità e altezza di ogni modello. Per avere un allineamento verticale con gli altri mobili la maggior parte delle cucine a gas (tranne Bompiani e Philips-Whirpool) sono dotate di quattro piedini regolabili che possono permettere di aumentarne l'altezza di un centimetro per Ariston, Candy, Indesit e Rex di 3,3 cm per la Tecnogas e di 4 cm per la Lofra. In tabella è indicata la lunghezza del cavo elettrico in centimetri. Nella maggior parte dei casi questo è troppo corto per le possibili esigenze che si possono presentare nella sistemazione dell'elettrodomestico. Esclusivamente i modelli della Candy e della Tecnogas a nostro giudizio hanno cavi di misura adeguata. Sei cucine su otto non sono fornite di spina alimentazione. Le uniche due

che ne sono provviste sono Candy (dotata di spina a pettine, immediatamente utilizzabile con le prese di corrente italiane) e Philips Whirpool (spina Schuko non adatta alle nostre prese). Ma attenzione: la sostituzione della spina Schuko comporta la decadenza della garanzia (che è per tutti i modelli di un anno e cece

Questa settimana mettiamo alla prova otto cucine a gas per stabilire quali sono le migliori e le più sicure. Non mancano sgradite sorprese ma il test è stato eseguito dall'Imq, il più autorevole istituto italiano.

Modello	Sicurezza	Piano cottura capacità litri	rendimento fornelli %	rispondenza temperature	Forno riscaldamento da 20 a 250 C	consumo kW	uniformità cottura	Grill % superficie irradiata	consumo kW	Facilità pulizia piano cottura	forno	contandi	Praticità d'uso accessori	visibilità dalla porta-forno
ARISTON G 640 G6W	No	2,35	RA 53,4 SR 53,3 SR 53,2	👍	12"12"	1,56	👍	20	2,45	👍	👍	👍	👍	👍
BOMPANI BO 610 EA	No	1,30	RA 56 RA 54 SR 49	👍	21"42"	1,94	👍	30	1,92	👍	👍	👍	👍	👍
CANDY DS 6221/1	Si	2,40	RA 51 SR 50 SR 49,7	👍	9"54"	1,89	👍	17	1,28	👍	👍	👍	👍	👍
INDESIT KN 6405 W1	Si	1,85	RA 59 RA 58 SR 53,4	✖	12"58"	2,21	👍	20	2,27	👍	👍	👍	👍	👍
LOFRA P 66 GV FA	No	1,60	RA 55 RA 57 SR 56	👍	17"30"	2,12	👍	20	1,42	👍	👍	👍	👍	👍
PHILIPS Whirpool C640 GW/E	No	2,45	RA 60 SR 52,8 SR 53,2	✖	13"36"	2,16	👍	15	2,07	👍	👍	👍	👍	👍
REX B 6640 A	Si	1,90	RA 55 SR 54 SR 54	👍	17"23"	2,01	👍	26	1,92	👍	👍	👍	👍	👍
TECNOGAS 6469 5404	Si	1,35	RA 62 RA 57 SR 55	👍	19"17"	1,84	👍	36	1,89	👍	👍	👍	👍	👍

Legenda: 👍 Ottimo 👎 Bruno 🤔 Medio 📉 Mediocre 🚫 Scarso ✖ Non classificato

L'Ariston ha un solo problema Ma è grave: perchè non provvede?

SICUREZZA Tutte le cucine sono state sottoposte ad accurati test di sicurezza. I risultati sono sorprendenti: quattro modelli su otto non risultano conformi ai requisiti stabiliti dalle norme e il loro uso può originare rischi per l'incolumità del consumatore. I difetti constatati dalle analisi effettuate in laboratorio sono numerosi. Solo per la Ariston si è trattato di un unico problema (ci auguriamo presto corretto dalla casa costruttrice). Il coperchio di questa cucina, infatti, non rimane stabile nella posizione di apertura, tendendo a richiudersi improvvisamente. Proprio questo incidente si è verificato in laboratorio durante le prove, causando la rottura del coperchio in vetro per tutti e due i modelli esaminati. Le conseguenze di un incidente di questo tipo sarebbero state ben più gravi durante un uso normale della cucina, magari se sul piano fossero state collocate delle pentole in ebollizione. Anche nel modello prodotto dalla Philips Whirpool si è manifestata la possibilità di tali incidenti. Per questa cucina, però, questo non è l'unico difetto. Bompiani, Lofra e, appunto, Philips Whirpool hanno mostrato altre gravi lacune. In tutti i casi si sono riscontrate nelle pareti degli elettrodomestici temperature superiori ai valori massimi ammessi. Nella Lofra, inoltre, altro elemento di rischio è la presenza sia sul piano che sul coperchio di

spigoli vivi che possono causare infortuni. Tra i principali difetti constatati nell'analisi della parte elettrica segnaliamo infine possibilità di accesso a punti di tensione, carenze nell'isolamento e nell'ancoraggio dei cavi e anche qui il superamento dei valori ammessi per le temperature. Un quadro veramente allarmante se si considerano i rischi ai quali siamo sottoposti tutti i giorni nell'uso di questo elettrodomestico, fonte di grandi piaceri ma anche - e proprio il caso di dirlo - di possibili grandi dolori. Il consiglio che diamo per prevenire questi pericoli è quello di cercare, nella scelta di una cucina, sempre il marchio di sicurezza dell'Imq o di un altro istituto europeo equivalente.

I risultati ottenuti da questo test dimostrano come quello italiano sia ancora un mercato selvaggio dove è possibile vendere di tutto, anche apparecchi non sicuri. La "particolarità" della nostra situazione è sottolineata da analisi comparative analoghe, eseguite in altri paesi europei (dove le norme spesso sono simili e, a volte, più rigide delle nostre), che non hanno mostrato problemi identici per gli stessi apparecchi. La spiegazione è almeno in parte, da ricercare nel maggior potere che hanno altre le associazioni di consumatori, forti nel condizionare la produzione industriale, a tutto vantaggio della sicurezza dell'utente.

Le cucine risultate fuori norma nel nostro test oltre a riportare l'indicazione della mancanza di sicurezza in tabella, sono state escluse dal giudizio complessivo.

PIANO COTTURA La capacità e la quantità di liquido che la vasca (o le vasche) situata sul piano può raccogliere prima che esso trabocchi nei fornelli provocando lo spegnimento del fuoco. Questi modelli (a parte la Bompiani, ma anche le altre marche) hanno modelli che lo prevedono) non hanno la valvola di sicurezza sul piano che interrompe automaticamente l'erogazione di gas in caso di assenza di fiamma quindi un eventuale spegnimento può provocare pericolose fuoriuscite di gas.

FORNO Abbiamo misurato la efficienza dei fornelli grandi (FA) e medi (SR). Esso è espresso come percentuale del calore trattenuto dall'acqua di una pentola di prova rispetto a quello fornito.

Il minore scarto è stato ottenuto dalla Rex con una differenza media di poco più di tre gradi. Le manopole dei forni della Indesit e della Philips Whirpool non segnalano temperature precise ma numeri che rimandano al libretto di istruzioni, dove sono indicati intervalli di temperatura troppo ampi

perché si possa selezionare precisamente la temperatura desiderata. L'impossibilità di dare una misura precisa degli scarti di temperatura (che ovviamente ricadono sempre nell'intervallo impostato) ha fatto sì che queste due cucine non abbiano avuto questo aspetto, classificazione in tabella.

IL TEMPO DI RISCALDAMENTO DA 20 A 250 è un buon indicatore della potenza del forno e del suo stato di isolamento. Il risultato migliore, unito a un consumo piuttosto limitato, è stato raggiunto dalla Candy.

L'UNIFORMITÀ DI COTTURA viene misurata cuocendo una teglia di biscotti preparati con una ricetta ben precisa seguendo le indicazioni di temperatura e di tempi di cottura fornite dai fabbricanti. Si misura quindi il grado di cottura nei biscotti e nei loro diversi punti con un apposito strumento, il leucometro. I forni dove sono state rilevate distribuzioni più omogenee di calore sono quelli di Indesit, Philips Whirpool e Rex.

GRILL L'efficienza e riciclabilità conferendo quanta superficie viene irradiata e alta la percentuale migliore sarà il funzionamento) con il consumo in un'ora di esercizio.

FACILITÀ DI PULIZIA Un gruppo esperti ha valutato questo aspetto verificando la possibilità di accesso che le parti gette a sporcarsi più facilmente mostrano.

PRATICITÀ D'USO Anche in qu...

Modello	DIMENSIONI LxPxH (in cm)	CAVO (cm)	PIANO COTTURA vasche tipo fornelli	FORNO vol litri
ARISTON G 640 G6W	60x59x85,3	92	2 RA/SR/SR/AU	48,8
BOMPANI BO 610 EA	60x60x84,8	92	2 RA/RA/SR/AU	78,5
CANDY DS 6221/1	59,5x59,5x83,3	123	1 RA/SR/SR/AU	60,1
INDESIT KN 6405 W1	59,5x60x85,2	107	1 RA/RA/SR/AU	62,2
LOFRA P 66 GV FA	60,4x60x84,4	71	2 RA/RA/SR/AU	73,0
PHILIPS W. C640 GW/E	59,5x60,5x85,3	93	1 RA/SR/SR/AU	57,3
REX B 6640 A	59,5x60x83,3	96	1 RA/SR/SR/AU	68,4
TECNOGAS 6469 5404	60x60x83,5	130	2 RA/RA/SR/AU	67,0

