

Settimanale dei Diritti, dei Consumi e delle Scelte Anno 17 • n. 37 • 18-25 settembre 2008

1,70
EURO



il salvagente

INCHIESTA

Maestro unico
e tempo pieno
Cosa cambierà

PAGINE 26/29



PAG. 7/ATTUALITÀ

**Formaggi&truffe,
la rete della Delia
si allarga ancora**



PAG. 19/CONSUMI

**Scarpe tossiche?
Dalla Germania
accuse alla Geox**



PAG. 33/DIRITTI

**Gli strani conti
delle banche
sui mutui casa**

TEST SU 10 CITTÀ

Le 5 compagnie che non ti lasciano per strada

**Rc-auto, con chi
paghi meno**



Occhio ai dettagli della cucina a gas

Quando si acquista una cucina a gas raramente si considerano i particolari tecnici, a eccezione del numero dei fornelli, per esempio, e del tipo di forno. Soltanto i più attenti pensano al tipo di bruciatori in dotazione, eppure questi piccoli dispositivi sono fondamentali per garantire l'efficienza del fuoco, la quantità dei consumi e la sicurezza. I bruciatori svolgono una funzione importante: regolano il flusso del gas e aspirano l'aria dalla parte superiore del piano di cottura (evitando così difficoltà di funzionamento se ci sono movimenti d'aria nelle immediate vicinanze del fornello, come quando si chiude un'anta).

Una delle produzioni più valide è italiana e corrisponde al marchio Sabaf (nella bresciana Lumezzane, www.sabaf.it). Il modello Dual ha ricevuto un premio internazionale nel 2003, ed è famoso il bru-



ciatore a tripla corona della recente Serie III, che consente risparmi sui consumi del gas fino al 68%. Considerando che le norme europee fissano la quota di massima efficienza al 52%, si può valutare il livello raggiunto dall'azienda bresciana (i suoi bruciatori sono montati sulle cucine Lofra, Tecnogas e Foster, per esempio). E quando una cucina a gas risparmia in modo così evidente, vuol dire che diminuiscono sensibilmente le emissioni nell'ambiente e, dunque, se ne hanno benefici che vanno oltre quello individuale.

Un'altra innovazione messa a punto da Sabaf sono i rubinetti d'alluminio invece del più comune (e costoso) ottone, novità che sta avendo molto successo anche oltreoceano (il made in Italy di qualità non si limita alla moda e al design d'arredo). Le novità sono anche di tipo estetico ed ecosostenibile: la serie di coperchi per fornelli "Allegro fornello", ideata e prodotta dall'impresa di Lumezzane per Tecnogas, comprende

una gamma di colori inediti per il piano cottura come il verde e il blu. Ma non il rosso, dato che questa colorazione implicherebbe l'impiego di pigmenti sintetici a base di sostanze nemiche dell'ambiente. I nuovi coperchi e ghiera colorati (in vendita da qualche mese) rinnovano con poco impegno il volto della cucina, oltre a far risparmiare sui consumi.