

# Forno: sceglierlo e

Alla prova 8 modelli a incasso. Attenzione: uno non è sicuro. Pulirli è un incubo? Un test e tanti consigli sui prodotti adatti.

## IL NOSTRO TEST

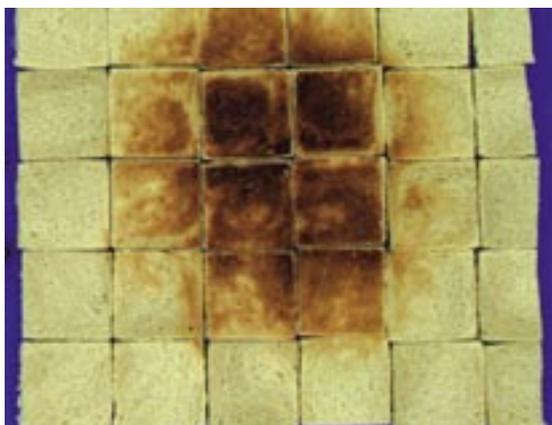
Oltre alla valutazione dei consumi elettrici, dell'accuratezza del termostato e del manuale di istruzioni, gli otto forni ad incasso sono stati giudicati anche per la facilità d'uso e la sicurezza termica. Il cuore del test è stata la prova di cottura.

### COTTI A PUNTINO

Abbiamo giudicato la qualità della cottura del pane (il risultato è buono se la distribuzione del calore è uniforme), di una torta, di un pollo arrosto (crocantezza e doratura devono essere uniformi) e di una pizza (partendo da un prodotto congelato). Per la prova abbiamo seguito le indicazioni del manuale di istruzioni: in caso di risultato non soddisfacente, la prova è stata ripetuta intervenendo sulle impostazioni.

### GRILL

Abbiamo testato anche la funzione grill, indispensabile per dorare i cibi a fine cottura. La piastra del forno è stata ricoperta con fette di pane per verificare l'uniformità dell'azione grill. In alcuni modelli (foto sotto) il pane è risultato troppo abbrustolito al centro, ma per niente dorato sui bordi.



U

no è stato bocciato perché c'è il rischio di scottarsi; cinque hanno problemi con il termostato; alcuni con il grill.

Gli otto forni ad incasso del nostro test avrebbero potuto cavarsela meglio.

Se dovete cambiare il forno, dunque, leggete bene i risultati in tabella e fate attenzione ai prezzi, che variano molto da modello a modello e in base al negozio. Il forno uscito meglio dal test, per esempio, (appunto il Migliore del Test) con il suo prezzo di più di 1.400 euro è assolutamente fuori dalla portata di molte tasche. Quello con il costo contenuto (il Miglior Acquisto), invece, è un prodotto molto valido in rapporto al prezzo, ma è privo di alcune funzioni, come per esempio la cottura ventilata.

# pulirlo

**BOCCIATO**

**HOOVER  
Signature  
HOS316X**

## La nostra voce

**▶** In questo test sono emersi seri problemi di sicurezza. Il forno Hoover Signature HOS316X ha raggiunto durante le prove temperature da ustione (ben 108°C sul vetro dello sportello). Lo abbiamo segnalato al ministero dello Sviluppo Economico, allegando i risultati del test e chiedendo che il forno venga ritirato. È vero che il forno in questione rispetta le attuali normative che regolano la sicurezza degli apparecchi elettrici d'uso domestico, ma per noi non può comunque essere considerato sicuro. In più di un'occasione lo abbiamo ribadito: i limiti fissati dalle norme in vigore sono poco severi e andrebbero rivisti per evitare incidenti domestici.

## ⊙ AUTOPULENTI? SONO DI DUE TIPI

Se non vi va di perdere tempo nella pulizia del forno, sono disponibili forni autopulenti, con pareti rivestite di un materiale particolare, che non richiede di essere lavato né con detergenti universali né con prodotti specifici.

### Catalitici

In questi modelli sia le pareti laterali sia quella posteriore sono rivestite da pannelli - fatti di un materiale speciale - che si puliscono durante il normale funzionamento del forno, bruciando qualsiasi genere di sporco senza lasciare residui carbonizzati. Questi pannelli, dunque, non vanno puliti, ma devono essere sostituiti periodicamente: il materiale catalitico, infatti, si degrada con l'utilizzo.

### Pirolitici

A differenza dei catalitici, per pulire questi modelli è necessario portare il forno a una temperatura interna superiore ai 400°. Per farlo bisogna selezionare un programma specifico. I pannelli pirolitici non si degradano con il passare del tempo e con l'uso. Va detto però che ogni ciclo di pulizia comporta un notevole dispendio di energia elettrica e richiede diverso tempo (anche più di un'ora).

## Sicurezza e cottura: i forni alla prova

Il forno Hoover Signature HOS316X non ha passato la nostra prova sulla sicurezza termica e, quindi, non vi consigliamo di acquistarlo.

Il motivo è semplice: voi o i vostri bambini potreste scottarvi toccandolo mentre è in funzione. A parlare sono i dati del test.

• *Una prova severa.* Per valutare i forni ci siamo basati sui parametri contenuti nella norma Iso 13732: si tratta di una norma specifica sulla sicurezza termica che fissa limiti molto più rigidi rispetto a quelli consentiti attualmente per legge. Purtroppo però questa norma non è obbligatoria e non viene presa come riferimento dai produttori, che si limitano a rispettare i requisiti meno stringenti richiesti dalla legge. Con

## DAI SOCI



## Una questione scottante

Ho acquistato una cucina a gas Lofra. Quando accendo il forno, il piano cottura si scalda nella parte posteriore (ben oltre 100°C) tanto da scottare. Mentre il vetro del forno mantiene temperature accettabili, un pannello di metallo posto sotto il vetro raggiunge una temperatura di 70°C. Ho contattato la ditta Lofra per spiegare il problema, ma il tecnico mi ha detto che le temperature sono nella norma. Quali sono i livelli di temperatura accettabili per legge perché un forno sia a norma e risponda a tutti i requisiti di sicurezza?

Daniela Reniero - Seveso (MI)

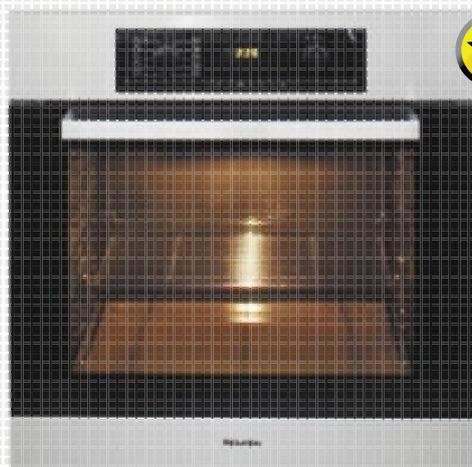
Il problema sollevato è piuttosto spinoso. La normativa che fissa la temperatura superficiale delle componenti di forni e cucine è divisa in due parti: la prima generica per tutti gli apparecchi elettrici (chiamata EN60335-1) e la seconda (EN60335-2) dove vengono dati specifici riferimenti per i diversi tipi di apparecchi, compresi i forni.

In questa norma vengono elencati i limiti delle sovratemperature, ovvero i gradi da aggiungere alla temperatura ambiente: le temperature massime da non superare cambiano naturalmente a seconda del materiale (può essere metallo e superfici di metallo verniciato, superfici metalliche smaltate, vetro e ceramica oppure superfici di plastica) di cui un prodotto o una sua componente è fatto.

Va detto però che i limiti delle due norme (che trattano della sicurezza in generale degli elettrodomestici) sono troppo poco stringenti: ecco perché per il nostro test abbiamo usato i parametri più severi contenuti nella norma Iso 13732 (che si occupa esclusivamente di sicurezza termica), che però non è vincolante per i produttori.

FORNI AD INCASSO		PREZZO	CARATTERISTICHE			RISULTATI										QUALITÀ GLOBALE (su 100)		
		In euro min - max (febbraio 2009)	Ventilazione	Cottura ventilata	Riscaldamento rapido	Consumi	Accuratezza del termostato	Stabilità del termostato	Pane	Torta	Funzioni grill	Pollo arrosto	Pizza	Tempo di preparazione	Manuale di istruzioni		Facilità d'uso	Sicurezza termica
★	MIELE H5240B EDST/CS	1465	✓	✓	✓	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	68
	REX ELECTROLUX FQ100XE	810		✓	✓	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	64
	NARDI FEA07C1X	526	✓	✓		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	63
◎	SANGIORGIO BFM6X1	315 - 349	✓			+	-	+	+	-	+	+	+	+	+	+	+	61
	HOTPOINT ARISTON Experience FZ61.1IX	349 - 469	✓	✓		+	+	-	+	-	+	+	+	+	+	+	+	60
	INDESIT IF63K.A (AN)	359 - 399		✓		+	+	-	+	+	+	+	+	+	+	+	+	56
	CANDY FPP602X	339 - 419	✓			+	-	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	48
	HOOVER Signature HOS316X	449 - 579	✓			+	+	-	+	+	+	+	+	+	+	+	+	x

## La nostra scelta Forni ad incasso



68

MIELE H5240B EDST/CS

1.465 euro

Il Migliore del Test ottiene buoni risultati in tutte le prove, ma è molto caro. Questo modello si trova sul mercato anche dotato di pannelli catalitici, che vi faciliteranno nella pulizia del forno: con questo optional lo pagherete circa 1.495 euro.



61

SANGIORGIO BFM 6X1

315-349 euro

Il nostro Miglior Acquisto fa al caso vostro se volete spendere poco: costa meno di un quarto del migliore pur avendo prestazioni poco distanti dai primi in classifica. Se non vi interessano alcune funzioni (come la cottura ventilata) o un grill impeccabile è una scelta valida.

### TABELLA COME LEGGERLA

**Consumi** Abbiamo dato questo giudizio non basandoci sull'etichetta energetica, ma su una serie di misure effettuate durante le varie prove di cottura.

**Accuratezza e stabilità del termostato** Per una corretta cottura dei cibi è indispensabile che all'interno del forno sia mantenuta la giusta temperatura. Abbiamo valutato l'accuratezza del termostato, che deve essere preciso e capace di mantenere costante la temperatura impostata per tutto il corso della cottura.

**Facilità d'uso** Viene valutato quanto è facile gestire la pulizia periodica e raggiungere tutte le superfici interne del forno.

**Sicurezza termica** Gli apparecchi sono stati valutati prendendo come riferimento la norma Iso 13732.

- ★ Migliore del Test: ottiene i migliori risultati nelle nostre prove
- ◎ Miglior Acquisto: buona qualità e il miglior rapporto con il prezzo
- € Scelta Conveniente: qualità accettabile, prezzo molto vantaggioso

- +
 Ottimo | + | qualità buona || + | Buono | + |  |
□	Accettabile	✗	bocciato
-	Mediocre		
●	Pessimo		

## CONSIGLI UTILI

### Pulire il forno senza rischi



**I prodotti specifici per la pulizia del forno hanno formule aggressive. Vanno maneggiati con cura.**

- 1** Pulite il forno quando i bambini sono fuori casa o lontani. Evitate qualsiasi altra attività in contemporanea: non cucinate o lavate la verdura, né pulite il frigorifero.
- 2** Prima di iniziare, se possibile, staccate la corrente elettrica che alimenta il forno. Aprite la finestra della cucina e assicuratevi che la ventilazione sia buona: è importante non respirare il prodotto, che può contenere anche solventi.
- 3** Seguite molto attentamente le istruzioni d'uso riportate sulla confezione: se maneggiate prodotti corrosivi indossate sempre i guanti e gli occhiali. Rispettate il tempo d'azione: nel nostro test i prodotti hanno raggiunto buoni risultati dopo circa 30 minuti.
- 4** I prodotti specifici per la pulizia dei forni hanno formule aggressive: non applicateli direttamente sulla ventola o su altre superfici come l'alluminio (neanche se verniciato). Non vanno usati neanche sui pannelli autopulenti.
- 5** Non sfregate troppo o con spugne abrasive per evitare di rovinare le pareti del forno. Sciacquate bene il detergente per eliminare ogni residuo chimico. Lasciate lo sportello del forno aperto per almeno 8 ore.
- 6** Se non siete soddisfatti del risultato, ripetete l'operazione una seconda volta, prendendo comunque le stesse precauzioni.

## SPRAY O VAPORIZZATORI?

**Il mercato dei prodotti per la pulizia del forno si divide in due categorie: quelli spray (nella foto in alto) e i vaporizzatori (nell'immagine sotto). Quali è meglio acquistare? Esistono pro e contro per entrambe le tipologie.**

### Spray

Con lo spray il prodotto si diffonde uniformemente sulla superficie e si ottiene la massima copertura con la minima quantità di prodotto. Gli spray però sono più pericolosi e hanno bisogno di molte precauzioni. Nelle loro formulazioni non solo vengono impiegate miscele di idrocarburi altamente infiammabili, ma anche il contenitore è sotto pressione e, dunque, a rischio esplosione: è importante tenerli lontani da fiamme, fonti di calore, sole, ambienti con più di 50 gradi.



### Vaporizzatori

I vaporizzatori spruzzano il liquido sotto forma di piccole gocce: a differenza dello spray nel contenitore non c'è pressione. Questa caratteristica influenza notevolmente l'omogeneità dell'applicazione del detergente: con il vaporizzatore, infatti, la dispersione delle gocce di detergente non è uniforme. Fate attenzione: anche con i vaporizzatori vanno adottati alcuni accorgimenti per un uso sicuro, come per esempio ventilare bene il locale durante le pulizie.



la conseguenza che sul mercato si possono trovare elettrodomestici a norma di legge ma - come il modello Hoover Signature HOS316X bocciato nel test - non abbastanza sicuri.

In che modo si è svolta la prova? In laboratorio abbiamo misurato la temperatura raggiunta da alcune parti del forno, come la superficie dietro e intorno alla maniglia, le manopole, la finestra al centro dello sportello, il pannello accanto alle manopole, l'uscita dell'aria calda. E abbiamo fatto una scoperta scottante: passati 60 minuti dall'accensione del forno ventilato, il vetro al centro dello sportello ha raggiunto 108° (non avrebbe dovuto superare gli 80°), mentre la superficie dietro alla manopola è arrivata a 93° (il limite massimo è 71°). Temperature molto alte, che diventano pericolose nel momento in cui si afferra la maniglia per aprire il forno o si appoggia la mano sullo sportello.

Ricordate: le nostre valutazioni sulla sicurezza termica sono molto rigide; se un forno esce bene dal nostro test, può considerarsi davvero sicuro.

• **Prove da cuochi.** Per valutare i forni li abbiamo usati come fareste voi: la prova principale ha giudicato proprio la cottura di alcuni alimenti piuttosto comuni. Qualche campione ha avuto voti insufficienti nella cottura del pane e nella funzione grill.

## Pulire il forno: i prodotti giusti

Il forno è sicuramente uno degli elettrodomestici meno piacevole da pulire. Per eliminare lo sporco dalle pareti interne, poco accessibili, non solo bisogna assumere posizioni scomode, ma ci si deve districarsi tra i diversi elementi (piani, griglie, ventola...). Inoltre se l'operazione viene fatta di rado, lo sporco che si accumula brucia e si incrosta, diventando molto difficile da eliminare. Qual è dunque il prodotto migliore per pulirlo? Per capirlo abbiamo portato in laboratorio quattro detergenti specifici per forno e otto sgrassatori universali, che si dichiarano adatti anche alla pulizia del forno. E li abbiamo messi alla prova contro lo sporco impossibile.

## Lo sporco non è tutto uguale

Per testare l'effettiva azione pulente dei campioni abbiamo evitato di usare il cosiddetto "olio di gomito". In poche parole, abbiamo lasciato agire il detergente sullo sporco senza strofinare: in questo modo è stato possibile giudicare solo la validità della formulazione chimica di ogni prodotto.

• **Sporco grasso.** Gli sgrassatori - lo dice il nome stesso - sconfiggono l'incubo dell'unto. E lo fanno molto meglio dei prodotti specifici per la pulizia del forno, meno adatti contro lo sporco grasso. Il motivo è la formulazione, ricca di tensioattivi e in alcuni casi di fosfati, indispensabili per sciogliere l'unto.

• **Sporco bruciato.** Contro questo tipo di sporco alcuni sgrassatori offrono prestazioni solo sufficienti; quelli specifici invece si dimostrano efficaci.

## IL NOSTRO TEST

Per verificare la qualità di 4 prodotti specifici per forno e 8 sgrassatori universali (indicati anche per il forno) abbiamo effettuato una prova di pulizia su diversi tipi di sporco. Dopo che il detergente è stato lasciato agire, le piastre sono state immerse in acqua calda per eliminare i residui, senza strofinare. L'assenza dell'azione meccanica ha uno scopo preciso: giudicare i prodotti solo per la qualità del potere pulente.

### CONTRO LO SPORCO GRASSO

I campioni sono stati testati su piastre sporcate con grasso, zucchero, uova, farina, pomodoro e poi scaldate a 80°C. Il prodotto è stato lasciato agire per 5 minuti.

### CONTRO LO SPORCO BRUCIATO

Stessa combinazione di cibo sulle piastre, riscaldate a 160°C. A seconda delle raccomandazioni in etichetta il prodotto è stato fatto agire per 30 minuti a freddo o per 10 minuti a caldo o in entrambi i modi.

### CONTRO LO SPORCO CARBONIZZATO

Le piastre, sporcate con una miscela di latte concentrato, sono state scaldate a 200°C. Il prodotto ha agito per 30 minuti.



## TABELLA COME LEGGERLA

**Rischio** In questa colonna riportiamo i simboli di sicurezza presenti sulla confezione. X significa evitare il contatto: il prodotto è irritante in caso di contatto o se respirato. F significa estremamente infiammabile: non usare vicino a fuoco o fonti di calore.

**Sporco grasso, bruciato, carbonizzato** Il giudizio si basa sulla valutazione dell'efficacia chimica del solo detergente (senza azioni meccaniche d'aiuto) lasciato agire su differenti tipi di sporco.

**Facilità d'uso** Il giudizio si basa sulla valutazione dell'etichetta e del contenitore: abbiamo valutato le istruzioni per l'uso e per la preparazione delle superfici da pulire, i tempi d'azione, le indicazioni e i simboli internazionali per la sicurezza.

- ★ Migliore del Test: ottiene i migliori risultati nelle nostre prove
- ◎ Miglior Acquisto: buona qualità e il miglior rapporto con il prezzo
- € Scelta Conveniente: qualità accettabile, prezzo molto vantaggioso

- ⊕ Ottimo qualità buona
- + Buono
- Accettabile non comprare
- Mediocre
- ⊖ Pessimo

PRODOTTI PER LA PULIZIA DEL FORNO		PREZZO		CARATTERISTICHE			RISULTATI				QUALITÀ GLOBALE (su 100)
		In euro min-max (febbraio 2009)	Medio al litro	Formato (ml)	Formulazione	Rischio	Sporco grasso	Sporco bruciato	Sporco carbonizzato	Facilità d'uso	
<b>PRODOTTI SPECIFICI</b>											
★	<b>SUTTER PROFESSIONAL</b> Tergiforno	3,50 - 4,11	7,89	500	vaporizzatore	X □ ⊕ + +	+	+	+	+	<b>71</b>
	<b>MASTRO LINDO</b> Disincrostante forno e teglie	2,24 - 3,29	7,32	375	vaporizzatore	X □ ⊕ + +	+	+	+	+	<b>70</b>
€	<b>W5 (LIDL)</b> Oven and grill cleaner	1,19	2,98	400	spray	X, F - + + □					<b>64</b>
	<b>FORNET</b> Forni e fornelli Spray	4,29	14,30	300	spray	X, F - + ⊖ □					<b>35</b>
<b>SGRASSATORI UNIVERSALI INDICATI PER I FORNI</b>											
	<b>ESSELUNGA</b> Sgrassatore marsiglia	1,38	2,76	500	vaporizzatore		⊕ + ⊖ +				<b>34</b>
	<b>CHANTECLAIR</b> Sgrassatore universale marsiglia	1,85 - 3,09	2,65	1000	vaporizzatore		+ + ⊖ +				<b>33</b>
	<b>AUCHAN</b> Sgrassatore al profumo di marsiglia	1,29 - 1,72	2,01	750	vaporizzatore		⊕ □ ⊖ +				<b>33</b>
	<b>CIF</b> Sgrassatore con bicarbonato	1,45 - 2,49	2,64	750	vaporizzatore		⊕ □ ⊖ +				<b>33</b>
	<b>AJAX</b> Cucina	1,44 - 2,39	2,67	750	vaporizzatore		+ □ ⊖ +				<b>32</b>
	<b>BREF</b> Solution sgrassatore cucina	1,55 - 2,95	4,32	500	vaporizzatore		+ □ ⊖ +				<b>32</b>
	<b>COOP</b> Sgrassatore universale marsiglia	1,26 - 1,69	1,98	750	vaporizzatore		+ □ ⊖ +				<b>32</b>
	<b>SMAC</b> Ultra sgrassatore limone	1,49 - 2,54	2,84	750	vaporizzatore		+ □ ⊖ +				<b>30</b>

## SGRASSATORI: PROMETTONO E NON MANTENGONO

Nel nostro test abbiamo inserito anche otto sgrassatori che si dichiarano adatti alla pulizia del forno. Di per sé questi prodotti universali non sarebbero adeguati per la pulizia dell'elettrodomestico in questione. Noi però li abbiamo voluti testare, perché sono proprio loro a sottolineare sulla confezione di poter essere efficaci.

### Inutili contro lo sporco incrostato

Nel nostro test nessuno sgrassatore è riuscito a fare qualcosa contro lo sporco carbonizzato: tutti prendono voti pessimi.

Eppure leggendo alcune etichette sembrerebbe proprio il contrario: molti sgrassatori vantano un potere "disincrostante", oppure di essere attivi "contro il grasso bruciato". Questi messaggi possono ingannare chi acquista.

### Usateli se la pulizia è regolare

Contro lo sporco carbonizzato dei forni gli sgrassatori universali si rivelano del tutto inefficaci: si tratta, infatti, di grasso, ma anche di residui di cibo che sottoposti a temperature elevate diventano vere e proprie incrostazioni.

In realtà i prodotti multiuso sono destinati alla pulizia dello sporco grasso: in questa prova infatti se la cavano tutti più che bene. Lo avevano dimostrato anche in un altro test pubblicato l'anno scorso (AC 215, maggio 2008).

Comprate questo genere di prodotto, dunque, se dedicate regolarmente tempo alla pulizia del forno. Ma non sottovalutateli: anche se non sono aggressivi come i prodotti specifici, gli sgrassatori contengono tensioattivi (e in alcuni casi fosfati), profumi e conservanti potenzialmente allergizzanti.



Slogan come questo sulle etichette degli sgrassatori universali possono indurre in errore chi acquista.

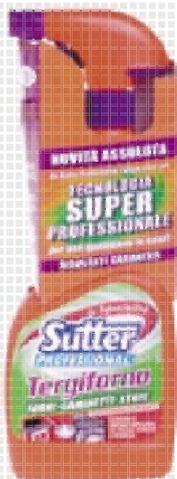


Alcuni sgrassatori inseriscono il simbolo del forno tra le superfici che possono pulire, segnalando di usarli a forno caldo.



Questo sgrassatore dice di essere attivo contro lo sporco bruciato e incrostato. Nella nostra prova non funziona.

## La nostra scelta Pulitori per forni



71

### SUTTER PROFESSIONAL Tergiforno

3,50-4,11 euro

Il Migliore del Test risulta anche il Miglior Acquisto. Facile da usare (grazie al vaporizzatore) ottiene risultati apprezzabili su tutti i tipi di sporco.



64

### W5 (LIDL) Oven and grill cleaner

1,19 euro

Viene da un supermercato discount la nostra Scelta Conveniente: questo prodotto funziona bene sullo sporco bruciato e carbonizzato.

• **Sporco carbonizzato.** È quello che tipicamente si trova nel forno che viene pulito solo occasionalmente. I prodotti universali non riescono nemmeno a scalfire questo genere di sporco e meritano tutti voti pessimi. Al contrario i prodotti specifici danno buoni risultati. Ad eccezione di uno: Fonet si ferma a un pessimo.

### Serve un prodotto specifico

Per una reale pulizia del forno, quella che si fa periodicamente per togliere bene le incrostazioni, dovete ricorrere a un prodotto specifico, fatto solo per questo. I normali sgrassatori che promettono di "rimuovere lo sporco incrostato" del forno non funzionano: vanno bene solo per la pulizia regolare, fatta ogni volta che lo si usa. In qualunque caso leggete sempre le modalità d'uso riportate sull'etichetta: le formulazioni chimiche sia dei prodotti specifici sia degli sgrassatori non scherzano e vanno usati con tutte le cautele necessarie. Se preferite, invece, adottare metodi più sicuri, anche se meno efficaci, potete provare qualche alternativa naturale senza rischi per la salute né per l'ambiente. L'aceto bianco, per esempio, è molto efficace anche contro lo sporco vecchio: passatelo sulle pareti diluito in acqua calda. Anche il bicarbonato di sodio funziona: dotete ricoprire l'interno del forno con una pasta leggera ottenuta mischiando l'acqua con il bicarbonato. Lasciate agire l'impasto per qualche minuto e poi eliminatelo con una spatola di gomma che non graffi le pareti. ●