

NF EN ISO 8442–5 Mai 2003 Matériaux et objets en contact avec les denrées alimentaires – Coutellerie et orfèvrerie de table – Partie 5 : spécification du tranchant et essai de conservation du tranchant

Boutique AFNOR

La présente Norme européenne spécifie le tranchant et la conservation du tranchant des couteaux à usage professionnel et domestique, plus précisément les couteaux à usage manuel, destinés à la préparation des denrées alimentaires de toutes sortes.

Tous les types d'instruments électriques à lame sont exclus.

D'une manière générale, ces types de couteaux sont fabriqués avec des lames à tranchants lisses ou à tranchants présentant des faciès particuliers permettant d'augmenter ou d'optimiser certains aspects du pouvoir tranchant.

Les deux types de lame suivants conviennent pour l'essai de coupe.

Tranchants de type A tranchants pouvant être raffûtés par l'utilisateur et tranchants ayant un pas de denture supérieur à 1 mm ;

Tranchants de type B tranchants qu'il n'est pas prévu de raffûter sur un affiloir.

Ces couteaux sont principalement fabriqués avec des lames réalisées dans diverses nuances d'aciers traités thermiquement ; les essais des couteaux dont la fabrication ou le matériau des lames est différent ne sont toutefois pas exclus à condition de satisfaire aux critères d'essai.

Le principe de l'essai est de reproduire une action de coupe par des allers–retours sur une pile d'échantillon de matière synthétique pour essai dans des conditions contrôlées.

Mots-clés: orfèvrerie, coutellerie, essai, conditions d'essai, aptitude à la fonction, mode opératoire.

Fichier(s) joint(s) (0):

Article(s) relatif(s) (0):

Lien(s) externe(s) (0):