

Caratteristiche di qualità

Chi sceglie la posata di qualità di acciaio 18/10 o argento acquista un prodotto che dura nel tempo.

Dettagli che determinano una posata di qualità:

- Materia prima: acciaio inossidabile o argento certificato
- Finitura con Lucidatura a specchio o satinatura Alto Spessore: importante per la robustezza
- Qualità costante di tutto il servizio (ogni pezzo deve essere identico)
- Assottigliamento del bordo del cucchiaio per un bilanciamento ottimale del pezzo e per facilitare la raccolta di liquidi
- Fresatura dei rebbi delle forchette per infilzare in sicurezza
- Lame affilate dei coltelli ottenute con mole che riducono lo spessore dal dorso al filo e con seghettatura
- Bordi perimetrali senza sbavature
- Ampia pezzeria disponibile
- Requisiti ergonomici di utilizzo (impugnatura corretta), soprattutto per il coltello (lame assottigliate, spigoli arrotondati) e la forchetta (doppia funzione infilzare e arrotolare gli spaghetti) - cucchiari simmetrici
- Il design inteso come risultato di studio sulla funzione e forma, come equilibrio di volumi, come attenzione verso l'usabilità, la sicurezza, il comfort e l'innovazione.
- Il "made in Italy" come garanzia del rispetto delle normative nazionali e locali vigenti. Marchio che tutela la salute e le condizioni di sicurezza dei lavoratori, rispettando la dignità e i diritti della persona e dell'ambiente.

A protezione del consumatore è stato creato il **Codice del consumo**: una raccolta italiana di norme, emanata con il decreto legislativo 6 settembre 2005, n. 206[1], che comprende la maggior parte delle disposizioni emanate dall'Unione Europea nel corso dei precedenti venticinque anni.

PRIMA DI COMPRARE

La decisione di acquistare delle posate sia per la propria lista nozze o solo per sostituire il vecchio servizio con qualcosa che possa aggiungere un tocco diverso alla propria tavola, merita il tempo necessario per scegliere il modello giusto.

Oggi è facilmente possibile acquistare delle linee più o meno di qualità nella maggior parte dei grandi magazzini e supermercati, ma se si desidera qualcosa di più importante bisogna prendere in considerazione quanto si vuole spendere, il tipo di design che ci si addice e, infine, il numero di coperti di cui necessitiamo.

FIAC rappresenta all'interno di ANIMA (Federazione delle Associazioni Nazionali dell'Industria Meccanica Varia e Affine), i fabbricanti italiani di casalinghi in metallo, un settore in cui operano circa 3900 addetti e che fattura 770 milioni di euro all'anno, con una quota export consolidata del 70% (dato consuntivo 2011).



Associazione fabbricanti italiani
articoli casalinghi



IN COLLABORAZIONE CON



Guida all'acquisto consapevole

FIAC, Associazione fabbricanti italiani articoli casalinghi

Impugnare le posate a tavola

a cura di Fiac - federata ANIMA/Confindustria

via Scarsellini 13 - 20161 Milano (Italy)
tel. +39 0245418.500 - fax +39 0245418.545
fiac@anima.it - www.associazionefiac.it



Questa comunicazione è rivolta a tutti gli operatori economici che pongono in commercio, a vario titolo, pentole e a coloro i quali, per la loro funzione o posizione aziendale, sono chiamati a valutare ed a scegliere le pentole da vendere.

*La cucina e la tavola parlano italiano.
Da chi produce le posate alcune linee guida per scegliere posate di qualità, per non sbagliare i propri acquisti.
D'argento, d'acciaio, colorate, a tinta unita, arabeggianti, classiche, di design, funzionali.*



A cosa servono le posate

Cucchiai e cucchiaini, forchette, coltelli, mestoli o schiumarole: questi sono i principali mezzi destinati alla preparazione e consumazione dei pasti.

Le posate si distinguono in due categorie:

Il materiale di cui devono essere composte principalmente è l'acciaio inox, sia perché è una sostanza antiruggine e sia perché in questo modo presenteranno una maggiore resistenza anche ai lavaggi in lavastoviglie.

La posata monomaterica: interamente in metallo
La posata composita: costituita da elementi diversi
(metallo più manufattura in plastica, legno o porcellana)

MATERIALE UTILIZZATO PER LA POSATA MONOMATERICA:

ARGENTO | ACCIAIO | ALPACCA (ARGENTATA)

Le posate possono essere argentate. Per le posate in alpacca l'argentatura è un obbligo per la conformità al contatto con gli alimenti, per le posate in acciaio 18/10 è opzionale. L'argentatura è un processo galvanico che permette la deposizione per immersione di un sottile strato di argento fino a 25 micron di spessore sulle superfici degli oggetti. Questo bagno d'argento dona alle posate il tradizionale e tipico aspetto lucente di una posata in argento massiccio. Sia le posate in argento che quelle argentate richiedono una periodica lucidatura. L'argento è idoneo al contatto con i cibi, resistente alle macchie ed alla corrosione, è particolarmente adatto per la realizzazione di posate in stile classico. Tuttavia, essendo un metallo morbido, non è adatto per le lame dei coltelli, che sono in acciaio inossidabile.

La maggior parte delle posate oggi è realizzata in acciaio 18/10 e 18/C o 18/0.

Differenze tra acciaio 18/10 e 18/C

Le posate sono realizzate generalmente con un materiale noto come "acciaio inox": adatto al contatto con gli alimenti perciò indicato nella parte che utilizziamo per prendere i cibi.

Non tutti gli acciai sono uguali: l'acciaio inossidabile è una lega a base di ferro composta, in misura variabile da CROMO e NICHEL. L'acciaio di migliore qualità, comunemente definito 18/10 (AISI 304)¹, è composto da ca. 18 parti di CROMO e ca. 10 parti di NICHEL.

Per la realizzazione di posate di maggiore qualità si usa normalmente l'acciaio 18/10; per esigenze di processo o minor prestigio, viene invece utilizzato

l'acciaio 18/C o 18/0 (AISI 430)¹ che contiene 18 parti di CROMO e nessuna parte di NICHEL.

Entrambi questi acciai appartengono comunque alla famiglia degli acciai INOSSIDABILI.

Materiale coltelli

Per la realizzazione dei coltelli, dove la qualità dell'acciaio è la base per ottenere la massima efficacia e durata della lama è importante che l'acciaio sia duro affinché mantenga a lungo un filo tagliente, ma che allo stesso tempo sia sufficientemente flessibile da piegarsi senza spezzarsi.

È indispensabile che sia innanzitutto inossidabile, che abbia quindi una buona resistenza alla corrosione. Tali qualità dell'acciaio si ottengono solamente utilizzando ottime e pregiate materie prime.

I materiali normalmente usati sono acciai temprabili al cromo, ad alto contenuto di carbonio "AISI 420 e AISI 440¹", in altre parole gli acciai inossidabili che contengono il 13/14% di cromo e nessuna parte di Nichel, le cui potenzialità possono essere sviluppate ed incrementate grazie ad un appropriato e sapiente ciclo di costruzione e di trattamento termico.

Nota: AISI = American Iron and Steel Institute; Istituto di unificazione statunitense per ferro ed acciaio

MATERIALE UTILIZZATO PER LA POSATA COMPOSITA:

ACCIAIO inossidabile dello stesso tipo delle posate monomateriche

Manifattura:

- ABS – NYLON - POLICARBONATO
- METACRILATO
- POLIPROPILENE
- LEGNO
- PORCELLANA
- ACCIAIO (AISI 304)

Per la manifattura vi è una maggiore libertà di utilizzo di materiali diversi e quindi di forme, di colori e di superfici.

I manici realizzati con resine colorate vengono sempre più utilizzati e grazie anche alle molteplici possibilità di lavorazioni (es.: tampografia, sublimazione, etc.) si possono ottenere innumerevoli varietà di fantasie seguendo i trend della moda. La scelta del tipo di posate dipende principalmente dal manico: è importante che l'impugnatura sia comoda ed ergonomica affinché ogni posata risulti facile da usare.

Anche il materiale di cui è composto il manico dev'essere resistente all'usura e ai lavaggi in lavastoviglie (escluso il legno).

Tipologie di lavorazione per posate in acciaio

Lavorazione a Freddo delle Posate

Gli acciai inox differiscono in base alla percentuale degli elementi costituenti la lega. Vengono classificati con la sigla AISI¹ o con sigle più o meno descrittive secondo le norme europee o nazionali **Acciai 18/10 o AISI 304 (Cr18% e Ni 10%)** sono acciai inox austenitici e presentano le seguenti principali caratteristiche:

- Ottima resistenza alla corrosione
- Facilità di ripulitura e ottimo coefficiente igienico
- Facilmente lavorabile, duttile
- Incrudibile se lavorato a freddo (aumento della durezza)
- In condizione di totale ricottura non si magnetizza

Acciai 18/C o 18/0 o AISI 430 (Cr18%) sono acciai inox ferritici e presentano le seguenti principali caratteristiche:

- Ottima resistenza alla corrosione
- Facilità di ripulitura e ottimo coefficiente igienico
- Facilmente lavorabile, duttile
- Incrudibile se lavorato a freddo (aumento della durezza)
- In condizioni normali risulta magnetico

La lavorazione è definita a freddo perché tutte le deformazioni (taglio, stiramento dell'acciaio, coniatura) sono realizzate senza riscaldare il materiale, partendo da una materia prima a forma di nastro di opportuna lunghezza e spessore.

Lavorazione a caldo dei Coltelli

L'acciaio inossidabile utilizzato per la realizzazione dei coltelli deve possedere spiccate proprietà meccaniche e pertanto è opportuno sia lavorato a caldo e subisca un processo tale da incrementare proprietà come durezza, carico di rottura o di snervamento, mantenendo le elevate proprietà di resistenza alla corrosione. Alcuni acciai AISI della serie 400 sono l'ideale per la realizzazione dei coltelli: sono acciai inox che possono essere lavorati a caldo e temprati, aumentando così le proprietà meccaniche mediante trattamento termico.

AISI 420 (0,20% < C < 0,40% e Cr = 13% circa) e AISI 440 (C=5% ca. e Cr = 15% ca) sono acciai inox martensitici e presentano le seguenti principali caratteristiche:

- Ottima resistenza alla corrosione e ottimo coefficiente igienico
- Lavorabile a caldo
- Capace di mantenere ed esaltare le principali caratteristiche meccaniche se trattato con opportuni processi termici
- In condizioni normali risulta magnetico

La lavorazione è definita a caldo perché il procedimento di deformazione plastica che il metallo subisce avviene tramite calore ad una temperatura elevata., partendo da barre o spezzoni di opportuno diametro e lunghezza.