

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.

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*

FEDERATA



**ANIMA**<sup>®</sup>

FEDERAZIONE DELLE ASSOCIAZIONI NAZIONALI  
DELL'INDUSTRIA MECCANICA VARIA ED AFFINE



CONFINDUSTRIA

IN COLLABORAZIONE CON

**PASCAL**

# *Utensili da cottura in acciaio*

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**



Timbro e logo dell'azienda



# A cosa servono gli utensili da cottura in acciaio

Gli utensili da cottura, ovvero pentole, casseruole, tegami padelle sono i principali mezzi destinati alla cottura dei cibi.

## Composizione e materiali utilizzati per gli utensili da cottura in acciaio

### CORPO PENTOLA

#### ACCIAIO (parte a contatto con i cibi)

- Gli acciai impiegati negli utensili da cottura sono solitamente acciai inossidabili, in particolar modo austenitici.
- Essi sono essenzialmente leghe al Cromo-Nichel che influiscono essenzialmente sulle loro proprietà di resistenza alla corrosione.
- Gli acciai inossidabili austenitici sono dotati di una notevole duttilità e ciò li rende particolarmente adatti a lavorazioni di stampaggio profondo. Uno degli acciai maggiormente impiegato è conosciuto anche con il nome di inox 18/10 che nominalmente contiene il 18% di Cromo e l'8-10% di Nickel.
- Inoltre possiedono doti eccellenti di resistenza e durata nel tempo, mantenendo inalterate le proprie caratteristiche.

### FONDO PENTOLA

#### TRIPLO FONDO ACCIAIO - ALLUMINIO - ACCIAIO

- Per aumentare la proprietà di diffondere il calore, gli utensili da cottura in acciaio vengono dotati di fondelli termodiffusori in alluminio che vengono incapsulati con sistema impact-bonding al fondo del recipiente stesso con dischi in acciaio 18/0 che ha proprietà ferromagnetiche, adatto oltre che ai tradizionali piani cottura, anche ai moderni piani ad induzione, formando così un triplo strato acciaio-alluminio-acciaio.

### MANICATURA PENTOLA

Per la manicatura vi è la possibilità di variare a seconda dei modelli il materiale la forma e le dimensioni. L'identificazione e la scelta di una pentola può essere definita dal tipo di manico utilizzato, dal materiale, dall'estetica e dall'ergonomia. I materiali utilizzati possono essere i seguenti:

- ACCIAIO (caratteristiche di solidità e resistenza)
- MATERIALE PLASTICO (caratteristiche di isolamento dal calore)
- BAKELITE (caratteristiche di isolamento dal calore)
- SILICONE (caratteristiche di isolamento dal calore e resistenza alle alte temperature)

# Tipologia di lavorazione degli utensili da cottura in acciaio

### Lavorazione a Freddo

La lavorazione è definita a freddo perché tutte le deformazioni (taglio, stiramento dell'acciaio, coniatura) sono realizzate senza riscaldare il materiale. Gli acciai inox differiscono in base alla percentuale degli elementi costituenti la lega. Vengono classificati con la sigla AISI proveniente dagli Stati Uniti (American Iron and Steel Institute, Istituto di unificazione statunitense per ferro ed acciaio).

**AISI 304 (Cr18% e Ni 10%)** sono acciai inox austenitici e presentano le seguenti 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

**AISI 430 (Cr18%)** sono acciai inox ferritici e presentano le seguenti caratteristiche:

- Facilità di ripulitura e ottimo coefficiente igienico • Ottime proprietà ferromagnetiche
- Facilmente lavorabile, duttile

### Caratteristiche di qualità

Chi sceglie la pentola in acciaio 18/10 acquista un prodotto che dura nel tempo.

Dettagli che determinano una pentola di qualità:

- **Materia prima:** acciaio 18/10 certificato
- **Lucidatura** a specchio
- **Qualità** costante di tutto il servizio (ogni pezzo deve essere identico)
- **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. Leggi e regolamenti in materia di acciaio: Decreto n° 258 del 21 dicembre 2010 pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale n° 28 del 04 febbraio 2011.

### Prima di comprare

La decisione di acquistare una pentola sia per la propria lista nozze o solo per sostituire la vecchia batteria con qualcosa che possa aggiungere un tocco diverso alla propria cucina, 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.