

**INTERNATIONAL STANDARD
NORME INTERNATIONALE
МЕЖДУНАРОДНЫЙ СТАНДАРТ**



4481

INTERNATIONAL ORGANIZATION FOR STANDARDIZATION • МЕЖДУНАРОДНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ • ORGANISATION INTERNATIONALE DE NORMALISATION

Cutlery and flatware – Nomenclature

First edition — 1977-12-01

Couverts et coutellerie – Nomenclature

Première édition — 1977-12-01

Столовые приборы и ножевые изделия — Номенклатура

Первое издание — 1977-12-01

STANDARDSISO.COM : Click to view the full PDF of ISO 4481:1977

UDC/CDU/УДК: 642.732: 001.4

Ref. No./Réf. n°: ISO 4481-1977 (E/F/R)

Ссылка №: ИСО 4481-1977 (А/Ф/Р)

Descriptors: cutlery, flatware, forks, spoons, knives, nomenclature / **Descripteurs:** coutellerie, couvert, fourchette, cuillère, couteau, nomenclature / **Описание:** ножевые изделия, столовая посуда, вилки, ложки, ножи, номенклатура.

Price based on 35 pages / Prix basé sur 35 pages / Цена рассчитана на 35 стр.

FOREWORD

ISO (the International Organization for Standardization) is a worldwide federation of national standards institutes (ISO member bodies). The work of developing International Standards is carried out through ISO technical committees. Every member body interested in a subject for which a technical committee has been set up has the right to be represented on that committee. International organizations, governmental and non-governmental, in liaison with ISO, also take part in the work.

Draft International Standards adopted by the technical committees are circulated to the member bodies for approval before their acceptance as International Standards by the ISO Council.

International Standard ISO 4481 was developed by Technical Committee ISO/TC 73, *Consumer questions*, and was circulated to the member bodies in November 1975.

It has been approved by the member bodies of the following countries :

Australia	Hungary	Netherlands
Belgium	India	Romania
Bulgaria	Iran	South Africa, Rep. of
Canada	Ireland	Sweden
Czechoslovakia	Israel	Turkey
Finland	Italy	United Kingdom
France	Mexico	U.S.S.R.

No member body expressed disapproval of the document.

AVANT-PROPOS

L'ISO (Organisation internationale de normalisation) est une fédération mondiale d'organismes nationaux de normalisation (comités membres de l'ISO). L'élaboration des Normes internationales est confiée aux comités techniques de l'ISO. Chaque comité membre intéressé par une étude a le droit de faire partie du comité technique correspondant. Les organisations internationales, gouvernementales et non gouvernementales, en liaison avec l'ISO, participent également aux travaux.

Les projets de Normes internationales adoptés par les comités techniques sont soumis aux comités membres pour approbation, avant leur acceptation comme Normes internationales par le Conseil de l'ISO.

La Norme internationale ISO 4481 a été élaborée par le comité technique ISO/TC 73, *Questions de consommation*, et a été soumise aux comités membres en novembre 1975.

Les comités membres des pays suivants l'ont approuvée :

Afrique du Sud, Rép. d'	Hongrie	Pays-Bas
Australie	Inde	Roumanie
Belgique	Iran	Royaume-Uni
Bulgarie	Irlande	Suède
Canada	Israël	Tchécoslovaquie
Finlande	Italie	Turquie
France	Mexique	U.R.S.S.

Aucun comité membre ne l'a désapprouvée.

ВВЕДЕНИЕ

ИСО (Международная Организация по Стандартизации) является всемирной федерацией национальных органов по стандартизации (комитетов-членов ИСО). Разработкой Международных Стандартов занимаются технические комитеты ИСО. Каждый комитет-член, заинтересованный в какой-либо теме, имеет право состоять в соответствующем техническом комитете. Международные правительственные и неправительственные организации, установившие связь с ИСО, также принимают участие в работах.

Проекты Международных Стандартов, принятые техническими комитетами, направляются на одобрение комитетам-членам перед их утверждением Советом ИСО в качестве Международных Стандартов.

Международный Стандарт ИСО 4481 был разработан техническим комитетом ИСО/ТК 73, *Вопросы потребления*, и разослан членам организации в ноябре 1975 года.

Документ был одобрен членами организации следующих стран :

Австралия	Ирландия	Турция
Бельгия	Италия	Финляндия
Болгария	Канада	Франция
Венгрия	Мексика	Чехословакия
Голландия	Румыния	Швеция
Израиль	Соединенное	Южно-Африканская
Индия	Королевство	Республика
Иран	СССР	

Ни один член организации не отклонил документ.

CONTENTS

	Page
1 Scope and field of application	1
2 General definitions	1
3 Parts of each implement	2
4 Different types of implements	4
4.1 Spoons	4
4.2 Forks	7
4.3 Knives	9
4.4 Other implements	11
5 Types of base materials	13
5.1 Flatware and knife blades	13
5.2 Handles	13
6 Manufacturing processes	14
7 Surface treatment and finish	15
8 Defects and damage	16
Annex Equivalent terms in other languages	17
A.1 German terms	17
A.2 Italian terms	20
A.3 Spanish terms	22
Alphabetical indexes	
English	24
French	26
Russian	28
German	30
Italian	32
Spanish	34

SOMMAIRE	Page
1 Objet et domaine d'application	1
2 Définitions générales	1
3 Parties de chaque instrument.	2
4 Différentes sortes d'instruments.	4
4.1 Cuillers.	4
4.2 Fourchettes.	7
4.3 Couteaux	9
4.4 Autres pièces	11
5 Sortes de matériaux de base	13
5.1 Couverts et lames de couteau	13
5.2 Manches	13
6 Procédés de fabrication	14
7 Traitement de surface et finition	15
8 Défauts et dégâts.	16
Annexe Termes équivalents dans d'autres langues	17
A.1 Termes allemands.	17
A.2 Termes italiens	20
A.3 Termes espagnols	22
Index alphabétiques	
Anglais	24
Français.	26
Russe	28
Allemand.	30
Italien	32
Espagnol	34

STANDARDSISO.COM . Click to view the full PDF of ISO 4481:1977

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1 Назначение и область применения	1
2 Общие определения	1
3 Части каждого прибора	2
4 Различные виды изделий	4
4.1 Ложки	4
4.2 Вилки	7
4.3 Ножи	9
4.4 Другие приборы	11
5 Виды основных материалов	13
5.1 Столовые приборы и ножевые изделия	13
5.2 Ручки	13
6 Процессы изготовления	14
7 Обработка поверхности и окончательная отделочная обработка	15
8 Дефекты и повреждения	16
Приложение Эквивалентные термины на других языках	17
A.1 Термины на немецком языке	17
A.2 Термины на итальянском языке	20
A.3 Термины на испанском языке	22
Алфавитный указатель	
Английский	24
Французский	26
Русский	28
Немецкий	30
Итальянский	32
Испанский	34

This page intentionally left blank

Cutlery and flatware —
Nomenclature

Couverts et coutellerie —
Nomenclature

Столовые приборы и ножевые
изделия — Номенклатура

1 SCOPE AND FIELD OF APPLICATION

This International Standard gives a nomenclature, in English, French and Russian, of cutlery and flatware.

To facilitate the understanding of the terms, drawings of the implements named are also given.

NOTE — In addition to terms used in the three official ISO languages (English, French and Russian), this International Standard gives, in an annex, the equivalent terms in the German, Italian and Spanish languages; these have been included at the request of ISO Technical Committee 73, and are published under the responsibility of the member bodies for Germany (DIN), Italy (UNI) and Spain (IRANOR) respectively. However, only the terms given in the official languages can be considered as ISO terms.

1 OBJET ET DOMAINE D'APPLICATION

La présente Norme internationale donne une nomenclature, en anglais, en français et en russe, des couverts et de la coutellerie.

Afin de faciliter la compréhension des termes, des dessins des instruments dénommés sont aussi présentés.

NOTE — En plus des termes utilisés dans les trois langues officielles de l'ISO (anglais, français et russe), la présente Norme internationale donne, en annexe, les termes équivalents en allemand, italien et espagnol; ces termes ont été inclus à la demande du comité technique ISO 73 et sont publiés sous la responsabilité des comités membres de l'Allemagne (DIN), de l'Italie (UNI) et de l'Espagne (IRANOR), respectivement. Toutefois, seuls les termes donnés dans les langues officielles peuvent être considérés comme termes ISO.

1 НАЗНАЧЕНИЕ И ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Данный Международный Стандарт включает номенклатуру столовых приборов и ножевых изделия на английском, французском и русском языках.

С целью облегчить понимание терминов приведены также рисунки, иллюстрирующие упоминаемые принадлежности.

ПРИМЕЧАНИЕ — В дополнение к терминам на трех официальных языках ИСО (английском, французском и русском), данный Международный Стандарт содержит в приложении эквивалентные термины на немецком, итальянском и испанском языках, включенные по просьбе технического комитета ИСО/ТК 73 и опубликованные под ответственность членов организации Германии (DIN), Италии (UNI) и Испании (IRANOR) соответственно. Однако только термины на официальных языках могут считаться терминами ИСО.

2 GENERAL DEFINITIONS

1

spoon : Utensil consisting of a handle and a hollow part known as the bowl.

2

fork : Utensil consisting of a handle and a shoulder with several prongs.

3

knife : Cutting implement consisting of a handle and one or more blades.

4

place setting : Set consisting of a spoon, a fork and possibly a knife, of the same pattern.

5

service setting : Setting used for service at table.

2 DÉFINITIONS GÉNÉRALES

cuiller : Ustensile formé d'un manche et d'une partie creuse appelée cuilleron.

fourchette : Ustensile formé d'un manche et d'un fourchon composé de plusieurs dents.

couteau : Instrument tranchant formé d'un manche et d'une ou de plusieurs lames.

couvert : Ensemble composé d'une cuiller, d'une fourchette et éventuellement d'un couteau, de même modèle.

couvert de service : Couvert utilisé pour le service à table.

2 ОБЩИЕ ОПРЕДЕЛЕНИЯ

ложка : Прибор, состоящий из ручки и черпака.

вилка : Прибор, состоящий из ручки и копы с несколькими зубцами.

нож : Прибор, состоящий из ручки и одного или более лезвий (клинки).

прибор столовый : Комплект, состоящий из ложки, вилки и ножа одинакового оформления, предназначенный для сервировки стола.

прибор сервизный : Комплект столовых приборов, предназначенный для сервировки стола, дополненный приборами специального назначения.

3 PARTS OF EACH IMPLEMENT
(See figure opposite)

3.1 Spoon

3 PARTIES DE CHAQUE INSTRUMENT
(Voir figure en face)

3.1 Cuiller

3 ЧАСТИ КАЖДОГО ПРИБОРА
(см. рисунок на обороте)

3.1 Ложка

10	Bowl	Cuilleron*	Черпак
11	Tip	Bec	Носок
12	Edge of bowl	Bord de bouche	Кромка черпака
13	Neck	Collet	Шейка
14	Inside	Creux	Вогнутая поверхность черпака
15	Back	Dos	Выпуклая поверхность черпака
16	Handle	Manche	Ручка
17	Edges	Chants	Ребро ручки
18	—	Feuille	—
19	—	Tige	—

3.2 Fork

3.2 Fourchette

3.2 Вилка

20	—	Fourchon	Копье
17	Edges	Chants	Ребро ручки
13	Neck	Collet	Шейка
21	Prongs	Dents	Зубцы
22	Inside	Devant	Вогнутая поверхность копья
15	Back	Dos	Выпуклая поверхность копья
23	Slot	Entredent	Паз
24	Roots	Fond d'yeux	Основание паза
25	Points	Pointes	Вершины зубцов
26	Roots	Yeux	Фаска паза
16	Handle	Manche	Ручка
17	Edges	Chants	Ребро ручки (повторение)
18	—	Feuille	—
19	—	Tige	—

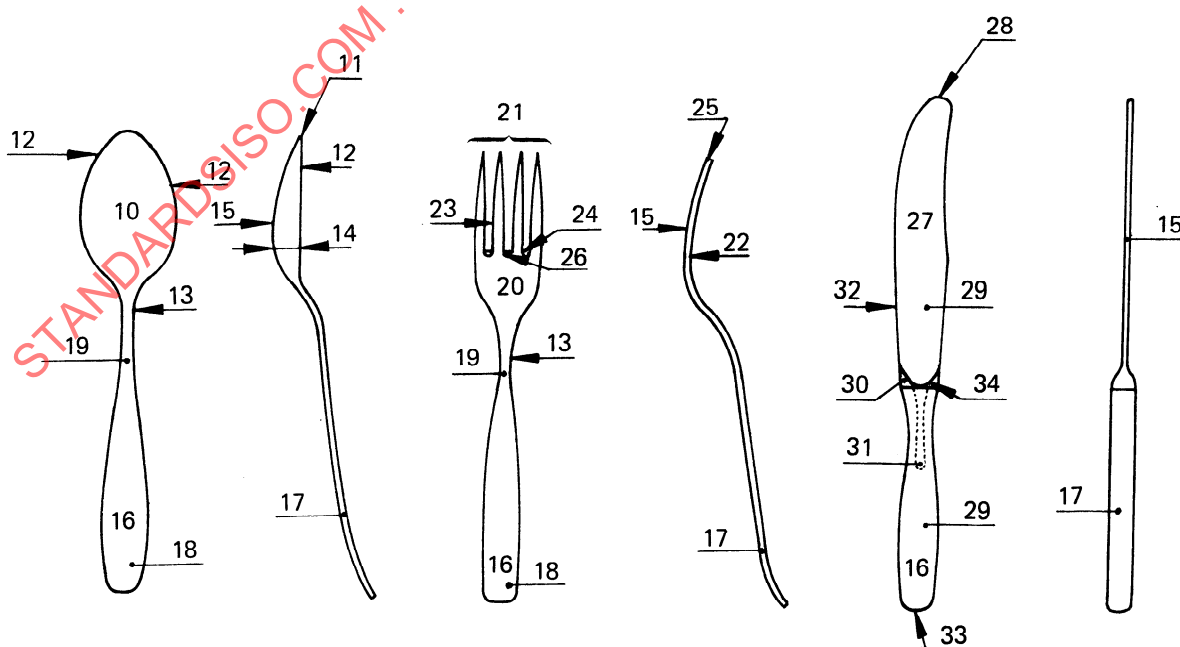
* Pour la louche, il convient d'employer le terme «pochon» (10a).

3.3 Knife

3.3 Couteau

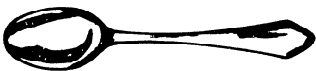
3.3 Нож

27	Blade	Lame	Клинок
28	Tip	Bout	Конец клинка
15	Back	Dos	Спинка
29	Sides	Faces	Плоскости клинка
30	Bolster	Mitre	Буртик
31	Tang	Soie	Хвостовик
32	Cutting edge	Tranchant	Режущая кромка
16	Handle	Manche	Ручка
17	Edges (non-cutting)	Chants	Ребра ручки
33	Cap	Culasse	Конец ручки
29	Sides	Faces	Ребро ручки (повторение)
34	Ferrule	Virole	Обечайка

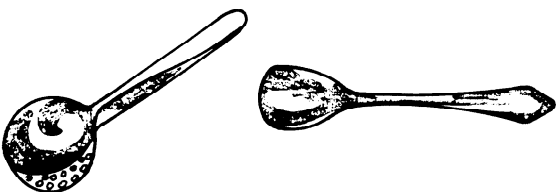
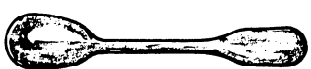
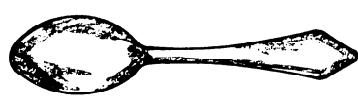


4 DIFFERENT TYPES OF IMPLEMENTS
4 DIFFÉRENTES SORTES D'INSTRUMENTS
4 РАЗНЫЕ ВИДЫ ИЗДЕЛИЙ

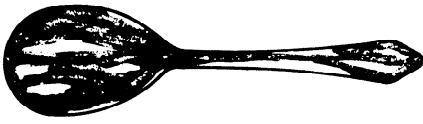
4.1 Spoons
4.1 Cuillers
4.1 Ложки

	Implement Instrument Принадлежность	Designation Dénomination Назначение
40		Porridge spoon
		Cuiller à bouillie
		Ложка для каши
41		Coffee or tea spoon
		Cuiller à café ou à thé
		Ложка чайная или кофейная
42		Compote spoon*
		Cuiller à compote*
		Ложка для компота
43		Jam spoon*
		Cuiller à confiture*
		Ложка для варенья*
44		Soup spoon
		Cuiller à consommé
		Ложка разливательная
45		Dessert spoon
		Cuiller à dessert
		Ложка десертная
46		
		Cuiller à entremets

* Serving utensil
Ustensile de service
Столовая принадлежность

	Implement Instrument Принадлежность	Designation Dénomination Назначение
47		Fruit serving spoon*
		Cuiller à fruits*
		Ложка для фруктов*
48		Ice cream serving spoon*
		Cuiller à glace*
		Ложка для мороженого*
49		Menu spoon
		Cuiller à menu (ou cuiller standard)
		Ложка стандартная
50		Demi tasse spoon
		Cuiller à moka
		Ложка кофейная
51		Mustard spoon*
		Cuiller à moutarde*
		Ложка для горчицы*
52		Egg spoon
		Cuiller à œuf
		Ложка для яиц
53		Grapefruit spoon
		Cuiller à pamplemousse
		Ложка для грейпфрутов
54		Potato serving spoon*
		Cuiller à pommes de terre*
		Ложка для картофеля*

* Serving utensil
Ustensile de service
Столовая принадлежность

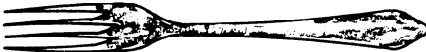
	Implement Instrument Принадлежность	Designation Dénomination Назначение
55		Rice serving spoon *
		Cuiller à riz *
		Ложка для риса *
56		Salad serving spoon *
		Cuiller à salade *
		Ложка для салата *
57		Gravy ladle *
		Cuiller à sauce *
		Ложка для соуса *
58		Salt spoon *
		Cuiller à sel *
		Ложка для соли *
59		Serving spoon *
		Cuiller à servir *
		Ложка сервизная *
60		Sundae spoon
		Cuiller à soda
		Ложка для соды
61		Table spoon
		Cuiller de table
		Ложка столовая

* Serving utensil
Ustensile de service
Столовая принадлежность

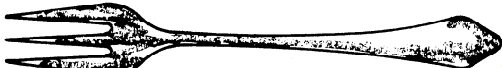
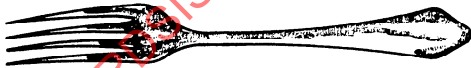
4.2 Forks

4.2 Fourchettes

4.2 Вилки

	Implement Instrument Принадлежность	Designation Dénomination Назначение
70		Carving fork *
		Fourchette à découper *
		Вилка для раскладывания мяса *
71		Fish serving fork *
		Fourchette à découper le poisson *
		Вилка для раскладывания рыбы *
72		Dessert fork
		Fourchette à dessert
		Вилка десертная
73		Snail fork
		Fourchette à escargots
		Вилка для улиток
74		Fondue fork
		Fourchette à fondue
		Вилка для фондю
75		Cake fork
		Fourchette à gâteau
		Вилка для пирога
76		Lobster fork
		Fourchette à homard
		Вилка для омаров

* Serving utensil
Ustensile de service
Столовая принадлежность

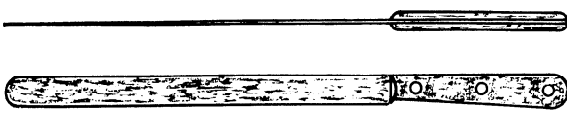
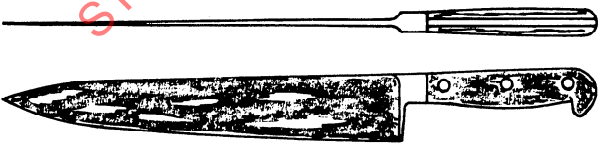
	Implement Instrument Принадлежность	Designation Dénomination Назначение
77		Oyster fork
		Fourchette à huîtres
		Вилка для устриц
78		Menu fork
		Fourchette à menu (ou fourchette standard)
		Вилка стандартная
79		Fish eating fork
		Fourchette à poisson
		Вилка для рыбы
80		Salad fork
		Fourchette à salade
		Вилка для салата
81		Serving fork *
		Fourchette à servir *
		Вилка сервизная *
82		Table fork
		Fourchette de table
		Вилка столовая
83		Salad serving fork *
		Fourchette service salade *
		Вилка для раскладывания салата *

* Serving utensil
Ustensile de service
Столовая принадлежность

4.3 Knives
4.3 Couteaux
4.3 Ножи

	Implement Instrument Принадлежность	Designation Dénomination Назначение
90		Butter knife
		Couteau à beurre
		Нож для масла
91		Carving knife*
		Couteau à découper*
		Нож для резания*
92		Fish serving knife*
		Couteau à découper le poisson*
		Лопатка для рыбы*
93		Dessert knife
		Couteau à dessert
		Нож десертный
94		Peeling knife
		Couteau à éplucher
		Нож для чистки овощей
95		Cheese knife
		Couteau à fromage
		Нож для сыра
96		Fruit knife
		Couteau à fruits
		Нож для фруктов
97		Ice cream knife*
		Couteau à glace*
		Нож для мороженого*

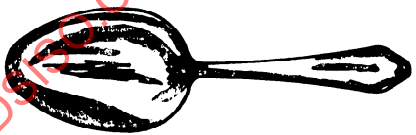
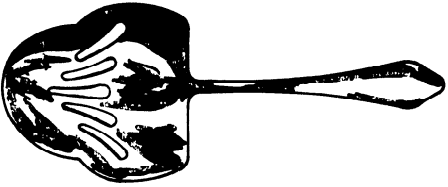
* Serving utensil
Ustensile de service
Столовая принадлежность

	Implement Instrument Принадлежность	Designation Dénomination Назначение
98		Oyster knife
		Couteau à huîtres
		Нож для устриц
99		Ham knife
		Couteau à jambon
		Нож для ветчины или окорока
100		Menu knife
		Couteau à menu (ou couteau standard)
		Нож стандартный
101		Bread knife
		Couteau à pain
		Нож для резания хлеба
102		Fish eating knife
		Couteau à poisson
		Нож для рыбы
103		Spreading knife
		Couteau à tartiner
		Нож для приготовления бутербродов
104		Kitchen knife
		Couteau de cuisine
		Нож кухонный
105		Table knife
		Couteau de table
		Нож столовый

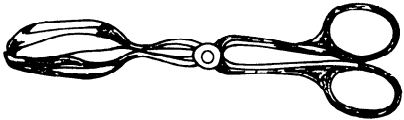
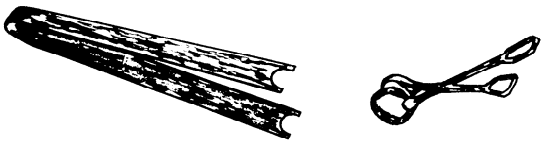
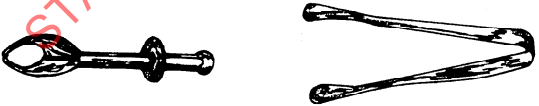
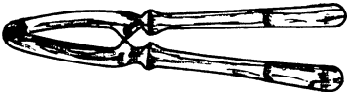
4.4 Other implements

4.4 Autres pièces

4.4 Другие приборы

	Implement Instrument Принадлежность	Designation Dénomination Назначение
110		Poultry shears
		Ciseaux à volaille
		Щипцы для разделки домашней птицы
111		Skimming ladle
		Écumoire
		Шумовка
112		Ladle
		Louche
		Ложка разливательная
113		Cream ladle
		Louche à crème
		Ложка для сливок
114		Ice cream ladle
		Louche à glace
		Ложка для раздачи мороженого
115		Asparagus scoop*
		Pelle à asperges*
		Лопатка для спаржи*
116		Cake server (lifter)*
		Pelle à gâteau*
		Лопатка для пирога*

* Serving utensil
Ustensile de service
Столовая принадлежность

	Implement Instrument Принадлежность	Designation Dénomination Назначение
117		Pie server*
		Pelle à tarte*
		Лопатка для торта*
118		Snail tongs
		Pince à escargots
		Щипцы для улиток
119		Cake tongs*
		Pince à gâteau*
		Щипцы для пирожного*
120		Ice tongs
		Pince à glace
		Щипцы для льда
121		Lobster tongs
		Pince à homard
		Щипцы для омаров
122		Spaghetti tongs
		Pince à spaghettis
		Щипцы для спагетти
123		Sugar tongs
		Pince à sucre
		Щипцы для сахара
124		Nut cracker
		Casse-noix
		Щипцы для орехов

* Serving utensil
Ustensile de service
Столовая принадлежность

5 TYPES OF BASE MATERIALS
5 SORTES DE MATÉRIAUX DE BASE
5 ВИДЫ ОСНОВНЫХ МАТЕРИАЛОВ

5.1 Flatware and knife blades
5.1 Couverts et lames de couteau
5.1 Столовые приборы и ножевые изделия

150	Steel	Acier	Сталь
151	Chromium steel	Acier au chrome	Сталь хромистая
152	Nickel-chromium steel	Acier au nickel-chrome	Сталь хромоникелевая
153	Cast steel	Acier coulé	Литье
154	Tinned steel	Acier étamé	Луженая сталь
155	Forged steel	Acier forgé	Поковки
156	Stainless steel	Acier inoxydable	Сталь нержавеющая
157	Rolled steel	Acier laminé	Прокат (листы, полосы)
158	Aluminium	Aluminium	Сплав алюминия (пищевых марок)
159	Silver	Argent	Сплав серебра
160	Nickel silver	Maillechort	Мельхиор, нейзильбер
161	Brass	Laiton	Латунь

5.2 Handles
5.2 Manches
5.2 Ручки

175	Wood	Bois	Древесина
176	Horn	Corne	Рог
177	Leather	Cuir	Кожа
178	Tortoise shell	Écaille de tortue	Черепаша (панцирь)
179	Ivory	Ivoire	Кость слоновая
180	Synthetic material	Matière synthétique	Синтетические материалы
181	Metal	Métal	Металл
182	Mother of pearl	Nacre	Перламутр
183	Bone	Os	Кость
184	Porcelain	Porcelaine	Фарфор

6 MANUFACTURING PROCESSES

6 PROCÉDÉS DE FABRICATION

6 ПРОЦЕССЫ ИЗГОТОВЛЕНИЯ

200	To grind	Affiler	см. 201
201	To sharpen	Affûter	Заточка
202	To point	Aiguiser	см. 201
203	Edge angle	Angle de coupe	Угол заострения
204	Swage	Biseau	Снятие фаски
205	To braze	Braser	Пайка
206	To cast	Couler	Литье
207		Cranter	
208	To cut out	Découper	Резка
209	Serration or scallop	Dentelure	Нарезка зубцов
210	Hardness	Dureté	Твердость
211	To deburr	Ébarber	Зачистка заусенцев
212		Écrouir	Наклеп
213	To sharpen	Émoudre	см. 201
214	Sharpening	Emouture	см. 201
215	To stamp	Estamper	Штамповка
216	To tin	Étamer	Лужение
217	To forge	Forger	Ковка
218	To form	Former	Формовка
219	(To forge)	Frapper	см. 215
220	To galvanize	Galvaniser	Электролиз
221	To roll	Laminer	Прокатка
222	To drop forge	Matricer	Горячая штамповка
223	Solid knife	Monobloc	Заготовка
224	To haft	Monter	Соединение ручек
225	To blunt	Morfiler	Притупление

226	To passivate	Passiver	Пассивирование
227	To anneal	Recuire	Отжиг
228	(To upset-stamp)	Refouler	Осадка
229	To reprocess	Repasser	Точение
230	Tempered	Revenu	Отпуск
231	To solder	Souder	Сварка
232	Edge retention	Tenue de coupe	Правка
233	To harden	Tremper	Закалка

7 SURFACE TREATMENT AND FINISH

7 TRAITEMENT DE SURFACE ET FINITION

7 ОБРАБОТКА ПОВЕРХНОСТИ И ОКОНЧАТЕЛЬНАЯ ОТДЕЛОЧНАЯ ОБРАБОТКА

300	To silver plate	Argenter	Серебрение
301	Bright silver plating	Argenture brillante	Серебрение блестящее
302	Dull silver plating	Argenture mate	Серебрение матовое
303		Aviver	см. 326
304	Chromium plate	Chromage	Хромирование
305	Hard chromium plate	Chromage dur	Твердое хромирование
306	To chromium plate	Chromer	см. 304
307	To engrave	Ciseler	Чеканка
308	Silver deposit	Couche d'argent	Серебряное покрытие
309	Chromium deposit	Couche de chrome	Хромовое покрытие
310	Nickel deposit	Couche de nickel	Никелевое покрытие
311	To gild	Dorer	Золочение
312	To chase	Graver	Гравировка
313	To etch	Graver à l'eau forte	Фотомеханический способ нанесения рисунка
314	To engine turn	Guilocher	Гильошировка
315	To lacquer	Laquer	Лакирование
316		Lustrer	Глянцевание
317	Bright nickel plating	Nickelage brillant	Блестящее никелирование

318	To nickel plate	Nickeler	Никелирование
319	To palladium plate	Palladier	Палладирование
320	To plate	Plaquer	Анодирование
321	To platinum plate	Platiner	Платинирование
322	Fine polish	Poli fin	Тонкая полировка
323	Mirror polish	Poli glace	Зеркальная полировка
324	Matt polish	Poli mat	Матовая полировка
325	Scratch polish	Poli rayassé	
326	To polish	Polir	Полирование
327	To rhodium plate	Rhodier	Родирование
328	Satin finished	Satiner	Сатинирование

8 DEFECTS AND DAMAGE

8 DÉFAUTS ET DÉGÂTS

8 ДЕФЕКТЫ И ПОВРЕЖДЕНИЯ

350	Burr	Bavure	Заусенцы
351	Crack	Crique	Расслоения
352	Fissure	Fente	Трещины
353	Score	Frayure	Царапины
354	Oxidation	Oxydation	Окисление
355	Pit	Piqûre	Вмятины
356	Scratch	Rayure	Полосы
357	Rust	Rouille	Ржавчина
358	Fracture	Rupture	Лом
359	Corrosion spot (stain)	Tache de corrosion	Пятна
360	Stress crack	Taïpure	Деформация

ANNEX

EQUIVALENT TERMS IN OTHER LANGUAGES

ANNEXE

TERMES ÉQUIVALENTS DANS D'AUTRES LANGUES

ПРИЛОЖЕНИЕ

ЭКВИВАЛЕНТНЫЕ ТЕРМИНЫ НА ДРУГИХ ЯЗЫКАХ

A.1 GERMAN TERMS

A.1 TERMES ALLEMANDS

A.1 ТЕРМИНЫ НА НЕМЕЦКОМ ЯЗЫКЕ

A.1 DEUTSCHE BEZEICHNUNGEN

2 ALLGEMEINE DEFINITIONEN

1 **Löffel** : Werkzeug, das sich aus einem Stiel und einer gewölbten Partie, die Kelle genannt wird, zusammensetzt.

2 **Gabel** : Werkzeug, das aus einem Stiel und einem gezinkten Teil mit mehreren Zinken besteht.

3 **Messer** : Schneidewerkzeug, bestehend aus einem Griff und einer oder mehreren Klingen.

4 **Besteck** : Zusammenstellung von einem Löffel, einer Gabel und eventuell einem Messer des gleichen Modells.

5 **Servierbesteck oder Vorlegebesteck** : Besteck, das zum Vorlegen bei Tisch benutzt wird.

3 TEILE DER EINZELNEN INSTRUMENTE
(s. Anhang)

3.1 Löffel

- 10 Kelle
- 11 Löffelspitze
- 12 Löffelrand
- 13 Hals
- 14 Kelle
- 15 Rücken
- 16 Griff, Stiel
- 17 Stielerücken
- 18 Blatt
- 19 Stiel

3.2 Gabel

- 20 Schiff
- 21 Zinken
- 22 Gabellaffe
- 23 zwischen den Zinken
- 24 Augen (am Ende der Gabelzinken)
- 25 Spitzen
- 26 Augen

3.3 Messer

- 27 Klinge
- 28 Spitze
- 29 Seitenflächen
- 30 Kropf

31 Erl

32 Schneide

33 Heftende

34 Zwinge

4 VERSCHIEDENE ARTEN VON INSTRUMENTE

4.1 Verschiedene Arten von Löffeln

- 40 Breilöffel
- 41 Kaffeelöffel
- 42 Kompottlöffel
- 43 Konfitürenlöffel oder Marmeladenlöffel
- 44 Tassenlöffel
- 45 Dessertlöffel
- 46 Vorspeisenlöffel
- 47 Obstlöffel
- 48 Eisilöffel
- 49 Menüöffel
- 50 Mokkalöffel
- 51 Senflöffel
- 52 Eierlöffel
- 53 Grapefruitlöffel
- 54 Kartoffellöffel
- 55 Reislöffel
- 56 Salatöffel
- 57 Sosselöffel
- 58 Salzöffel
- 59 Servierlöffel oder Vorlegeöffel
- 60 Limonadenlöffel
- 61 Tafellöffel

4.2 Verschiedene Arten von Gabeln

- 70 Tranchiergabel
- 71 Fischtranchiergabel
- 72 Dessertgabel
- 73 Schneckengabel
- 74 Fonduegabel
- 75 Kuchen gabel
- 76 Hummerngabel
- 77 Austerngabel
- 78 Menügabel
- 79 Fischgabel
- 80 Salatgabel
- 81 Serviergabel oder Vorlegegabel
- 82 Tafelgabel
- 83 Salat-Serviergabel

4.3 Verschiedene Arten von Messern

- 90 Buttermesser
- 91 Tranchiermesser
- 92 Fischtranchiermesser
- 93 Dessertmesser
- 94 Schälmesser
- 95 Käsemesser
- 96 Obstmesser
- 97 Tiefkühlkostmesser
- 98 Austernmesser
- 99 Schinkenmesser
- 100 Menümesser
- 101 Brotmesser
- 102 Fischmesser
- 103 Streichmesser
- 104 Küchenmesser
- 105 Tafelmesser

4.4 Andere Teile

- 110 Geflügelschere
- 111 Schaumlöffel
- 112 Schöpflöffel
- 113 Sahnellöffel
- 114 Eisportionierer
- 115 Spargelheber
- 116 Kuchenheber
- 117 Tortenheber
- 118 Schneckenzange
- 119 Gebäckzange
- 120 Eiszange
- 121 Hummerzange
- 122 Spaghettizange
- 123 Zurckerzange
- 124 Nussknacker

5 ROHSTOFFE

5.1 Rohstoffe für Bestecke und Klingen

- 150 Stahl
- 151 Chromstahl
- 152 Chromnickelstahl
- 153 Gussstahl
- 154 verzinkter Stahl
- 155 geschmiedeter Stahl
- 156 rostfreier Stahl
- 157 Walzstahl
- 158 Aluminium
- 159 Silber
- 160 Alpaka
- 161 Messing

5.2 Rohstoffe für Griffe

- 175 Holz
- 176 Horn
- 177 Leder
- 178 Schildpatt
- 179 Elfenbein
- 180 Kunststoff
- 181 Metall

182 Perlmutter

183 Knochen

184 Porzellan

6 FABRIKATIONSVORGÄNGE

- 200 Schleifen
- 201 Abziehen
- 202 Schärfen
- 203 Schneidewinkel
- 204 Schor oder Facette
- 205 Hartlöten
- 206 Giessen
- 207 —
- 208 Ausschneiden, Stanzen
- 209 Zahnung
- 210 Härte
- 211 Entgraten
- 212 Kalthämmern
- 213 Schleifen
- 214 Schliff
- 215 Prägen, Stanzen
- 216 Verzinnen
- 217 Schmieden
- 218 Formen
- 219 Schlagen
- 220 Galvanisieren
- 221 Walzen
- 222 Stanzen
- 223 Mono-bloc
- 224 Montieren
- 225 Entgraten
- 226 Passivieren
- 227 Glühen
- 228 Stauchen
- 229 Abziehen
- 230 Anlassen
- 231 Weichlöten
- 232 Schmitthaltigkeit
- 233 Härten

7 OBERFLÄCHENBEARBEITUNG

- 300 Versilbern
- 301 Glanzversilberung
- 302 Mattversilberung
- 303 Polieren
- 304 Verchromung
- 305 Hartverchromung
- 306 Verchromen
- 307 Ziselieren
- 308 Silberschicht
- 309 Chromschicht
- 310 Nickelschicht
- 311 Vergolden
- 312 Gravieren
- 313 Ätzen
- 314 Guillochieren
- 315 Lackieren
- 316 Pliessen
- 317 Glanzvernickelung

318 Vernickeln
319 Paladinieren
320 Plattieren
321 Platinieren
322 Feinpolitur
323 Spiegelpolitur
324 matte Politur
325 —
326 Polieren
327 Rhodinieren
328 Satinieren

8 FEHLER UND SCHÄDEN

350 Grat
351 Bruch
352 Scharte
353 Abrieb
354 Oxydation
355 Lochfrass
356 Kratzer
357 Rost
358 Bruch
359 Korrosionsfleck
360 Spannungsriss

STANDARDSISO.COM : Click to view the full PDF of ISO 4481:1977

A.2 ITALIAN TERMS

A.2 TERMES ITALIENS

A.2 ТЕРМИНЫ НА ИТАЛЬЯНСКОМ ЯЗЫКЕ

A.2 TERMINI ITALIANI

2 DEFINIZIONI GENERALI

1 **cucchiaino** : Posata da tavola, formata da una impugnatura e da una parte terminale a forma concava, atto al contenimento di liquidi.

2 **forchetta** : Posata da tavola, formata da una impugnatura e da una parte terminale di presa di solidi; composta da due o più rebbi, denti.

3 **coltello** : Posata da tavola, formata da un manico e da una lama, tagliente da un lato.

4 **coperto** : Insieme di posate dello stesso modello, composto da, un cucchiaino, una forchetta e un coltello che si possono ripetere, in conformità a quanto viene servito a tavola.

5 **coperto di servizio** : Insieme di posate per il servizio a tavola.

3 PARTE DI OGNI POSATA

(vedere figura)

3.1 Cucchiaino

- 10 Tazza
- 11 Bordo anteriore
- 12 Bordo della tazza
- 13 Collo
- 14 Interno della tazza
- 15 Dorso
- 16 Manico
- 17 Dorso del manico
(Cucchiaino, Forchetta)
Guance del manico (Coltello)
- 18 —
- 19 Stelo

3.2 Forchetta

- 20 Tazza della forchetta
- 21 Rebbi o denti
- 22 Interno della tazza della forchetta
- 23 Interno denti
- 24 Occhio dei denti
- 25 Punte
- 26 Occhio dei denti

3.3 Coltello

- 27 Lama
- 28 Punta della lama
- 29 Facce della lama
- 30 Bottone
- 31 Codolo della lama
- 32 Filo o tagliente
- 33 Calciolo del manico
- 34 Ghiera

4 VARI TIPI DI POSATE

4.1 Vari tipi di cucchiaini

- 40 Mestolino per salse
- 41 Cucchiaino da caffè

42 Cucchiaino per macedonia

43 Cucchiaino per marmellata

44 Cucchiaino da brodo

45 Cucchiaino da frutta e/o dessert

46 —

47 Cucchiaino da frutta

48 Palettina da gelato

49 Cucchiaino unificato
(formato unico)

50 Cucchiaino da moka

51 Cucchiaino da senape

52 Cucchiaino per uova

53 Cucchiaino per pompelmo

54 Cucchiaino per patate

55 Cucchiaino per servire riso

56 Cucchiaino da insalata

57 Cucchiaino da salsa

58 Cucchiaino per sale

59 Cucchiaino per servire

60 Cucchiaino da cocktails

61 Cucchiaino da tavola

4.2 Vari tipi di forchetta

- 70 Forchettone per trinciare
- 71 Forchetta da pesce
- 72 Forchetta da dessert
- 73 Forchettina per lumache
- 74 Forchetta per fonduta
- 75 Forchetta per dolci
- 76 Forchetta da aragosta
- 77 Forchetta da ostriche
- 78 Forchetta unificata (formato unico)
- 79 Forchetta da pesce
- 80 Forchetta per insalata
- 81 Forchetta per servire
- 82 Forchetta da tavola
- 83 Forchetta per servire insalata

4.3 Vari tipi di coltelli

- 90 Coltello da burro
- 91 Coltello per trinciare
- 92 Coltello per servire pesce
- 93 Coltello da dessert
- 94 Coltello da mondare (spelucchino)
- 95 Coltello da formaggio
- 96 Coltello da frutta
- 97 Coltello da gelato
- 98 Coltello da ostriche
- 99 Coltello da prosciutto
- 100 Coltello unificato (formato unico)
- 101 Coltello da pane
- 102 Coltello da pesce
- 103 Coltello per spalmare
- 104 Coltello da cucina
- 105 Coltello da tavola

4.4 Altri tipi di posateria

- 110 Trinciapolli
- 111 Schiumarola

- 112 Mestolo
- 113 Paletta
- 114 Paletta per gelato
- 115 Paletta per aspargi
- 116 Paletta per dolci
- 117 Paletta da torta
- 118 Pinza per lumache
- 119 Pinza per dolce
- 120 Pinza per ghiaccio
- 121 Pinza per aragosta
- 122 Pinza per spaghetti
- 123 Pinza per zucchero
- 124 Schiaccianoci

5 MATERIALI D'IMPIEGO

5.1 Materiali metallici

- 150 Acciaio
- 151 Acciaio al cromo
- 152 Acciaio al nickel-cromo
- 153 Acciaio in getti
- 154 Acciaio stagnato
- 155 Acciaio fucinato
- 156 Acciaio inox
- 157 Acciaio laminato
- 158 Alluminio
- 159 Argento
- 160 Alpacca
- 161 Ottone

5.2 Materiali non metallici

- 175 Legno
- 176 Corno
- 177 Cuoio
- 178 Guscio di tartaruga
- 179 Avorio
- 180 Materiale sintetico
- 181 Metallo
- 182 Madreperla
- 183 Osso
- 184 Pocellana

6 PROCEDIMENTO DI PRODUZIONE

- 200 Arrotare
- 201 Affilare
- 202 Spuntare
- 203 Angolo di taglio
- 204 Unghiatura
- 205 Saldare dolce
- 206 Colare (fondere)
- 207 Eseguire delle tacche
- 208 Tagliare
- 209 Dentellare
- 210 Durezza
- 211 Sbarbare
- 212 Incrudire
- 213 Affilare
- 214 Affilatura
- 215 Stampare
- 216 Stagnare
- 217 Fucinare

- 218 Forgiare (in matrice)
- 219 Coniare
- 220 Galvanizzare
- 221 Laminare
- 222 Stampare in matrice
- 223 Pezzo unico
- 224 Montare
- 225 Togliere il filo
- 226 Passivare
- 227 Ricuncere
- 228 Ricalcare
- 229 Ripassare
- 230 Rinvenire
- 231 Saldare
- 232 Durata del filo tagliente
- 233 Temperare

7 TRATTAMENTO SUPERFICIALE E FINITURA

- 300 Argentare
- 301 Argentatura brillante
- 302 Argentatura opaca
- 303 Ravvivare
- 304 Cromatura
- 305 Cromatura dura (a spessore)
- 306 Cromare
- 307 Cesellare
- 308 Strato d'argento
- 309 Strato di cromo
- 310 Strato di nichel
- 311 Dorare
- 312 Incidere
- 313 Incidere ad acqua forte
- 314 Incidere a macchina
- 315 Laccare
- 316 Pulire per lucidare
- 317 Nichelatura brillante
- 318 Nichelare
- 319 Rullare
- 320 Intarsiare
- 321 Platinare
- 322 Pulitura satinata
- 323 Pulire a specchio
- 324 Pulire bleu
- 325 Pulitura satinata
- 326 Pulitura
- 327 Rodiatura
- 328 Satinare

8 DIFETTI

- 350 Bavature
- 351 Cricca
- 352 Fessure
- 353 Sfregatura
- 354 Ossidazione
- 355 Punti
- 356 Rigature
- 357 Ruggine
- 358 Rotture
- 359 Corrosione
- 360 Incrinature

- 116 Pala de pasteles
- 117 Pala de tarta
- 118 Pinzas de caracoles
- 119 Tenaza de pasteles
- 120 Pinzas de hielo
- 121 Pinzas de langosta
- 122 Tenazas para spaghetti
- 123 Pinzas de azúcar
- 124 Casca-nueces

5

5.1

- 150 Acero
- 151 Acero al cromo
- 152 Acero al cromoniquel
- 153 Acero fundido
- 154 Acero estañado
- 155 Acero forjado
- 156 Acero inoxidable
- 157 Acero laminado
- 158 Aluminio
- 159 Plata
- 160 Alpaca
- 161 Latón

5.2

- 175 Madera
- 176 Asta
- 177 Cuero
- 178 Carey
- 179 Marfil
- 180 Materiales sintéticos
- 181 Metal
- 182 Nácar
- 183 Huesco
- 184 Porcelana

6

- 200 Afilar
- 201 Afilar
- 202 Amolar
- 203 Ángulo de corte
- 204 —
- 205 Soldar
- 206 Fundir
- 207 —
- 208 Cortar
- 209 Dentado
- 210 Dureza
- 211 Rebarbado
- 212 —
- 213 (Desafilado)
- 214 (Desafilado)
- 215 Estampar
- 216 Estañar
- 217 Forjar
- 218 Conformar
- 219 Forjar

- 220 Galvanizar
- 221 Laminar
- 222 Forjar
- 223 Monobloque
- 224 Montar
- 225 —
- 226 Pasivar
- 227 Recocer
- 228 Recalcar
- 229 Repasar
- 230 Revenir
- 231 Soldar
- 232 Estampar, voltear
- 233 Templar

7

- 300 Platear
- 301 Plateado brillante
- 302 Plateado mate
- 303 Avivar
- 304 Cromado
- 305 Cromado duro
- 306 Cromar
- 307 Cincelar
- 308 Capa plateada
- 309 Capa de cromo
- 310 Capa de níquel
- 311 Dorar
- 312 Grabar
- 313 Grabar al agua fuerte
- 314 Cuadrangular
- 315 Lacar
- 316 Bruñir
- 317 Niquelado brillante
- 318 Niquelar
- 319 Recubrimiento de paladio electrolítico
- 320 Chapar
- 321 Platinar
- 322 Pulido fino
- 323 Pulido brillante o pulido espejo
- 324 Pulido mate
- 325 —
- 326 Pulir
- 327 Radiar
- 328 Satinado

8

- 350 Rebarba
- 351 Grieta
- 352 Mella
- 353 —
- 354 Oxidación
- 355 Picadura, poro
- 356 Raya, arañazo
- 357 Orin, óxido
- 358 Rotura
- 359 Punto de corrosión
- 360 Grieta

ALPHABETICAL INDEX

A

aluminium	158
anneal, to	227
asparagus scoop	115

B

back	15
blade	27
blunt, to	225
(blunting)	214
bolster	30
bone	183
bowl	10
brass	161
brazo, to	205
bread knife	101
bright nickel plating	317
bright silver plating	301
burr	350
butter knife	90

C

cake fork	75
cake lifter	116
cake server	116
cake tongs	119
cap	33
carving fork	70
carving knife	91
cast, to	206
cast steel	153
chase, to	312
cheese knife	95
chromium deposit	309
chromium plate	304
chromium plate, to	306
chromium steel	151
coffee spoon	41
compote spoon	42
corrosion spot (stain)	359
crack	351
cream ladle	113
cut out, to	208
cutting edge	32

D

debur, to	211
demi tasse spoon	50
dessert fork	72
dessert knife	93
dessert spoon	45
drop forge, to	222
dull silver plating	302

E

edge angle	203
edge of bowl	12
edge retention	232
edges	17
eggspoon	52

engine-turn, to	314
engrave, to	307
etch, to	313

F

ferrule	34
fine polish	322
fish eating fork	79
fish eating knife	102
fish serving fork	71
fish serving knife	92
fissure	352
fondue fork	74
forge, to	217, (219)
forged steel	155
fork	2
form, to	218
fracture	358
fruit knife	96
fruit serving spoon	47

G

galvanize, to	220
gild, to	311
grapefruit spoon	53
gravy ladle	57
grind, to	200

H

haft, to	224
handle	16
hard chromium plate	305
harden, to	233
hardness	210
horn	176

I

ice cream knife	97
ice cream ladle	114
ice cream serving spoon	48
ice tongs	120
inside	14, 22
ivory	179

J

jam spoon	43
---------------------	----

K

kitchen knife	104
knife	3

L

lacquer, to	315
ladle	112
leather	177

lobster fork	76
lobster tongs	121

M

matt polish	324
menu fork	78
menu knife	100
menu spoon	49
metal	181
mirror polish	323
mother of pearl	182
mustard spoon	51

N

neck	13
nickel deposit	310
nickel plate, to	318
nickel-chromium steel	152
nickel silver	160
nut cracker	124

O

oxidation	354
oyster fork	77
oyster knife	99

P

palladium plate, to	319
passivate, to	226
peeling knife	94
pie server	117
pit	355
place setting	4
plate, to	320
platinum plate, to	321
point, to	202
points	25
polish, to	326
porcelain	184
porridge spoon	40
potato serving spoon	54
poultry shears	110
prongs	21

R

reprocess, to	229
rhodium plate, to	327
rice serving spoon	55
roll, to	221
rolled steel	157
roots	24,26
rust	357

S

salad fork	80
salad serving fork	82
salad serving spoon	56
salt spoon	58
satin finished	328
scallop	209
scratch	356
scratch polish	325
score	353
serration	209
service setting	5
serving-spoon	59
sharpen, to	201,213
sides	29
silver deposit	308
silver	159
silver plate, to	300
skimming ladle	111
slot	23
snail fork	73
snail tongs	118
solder, to	231
solid knife	223
soup spoon	44
spaghetti tongs	122
spoon	1
spreading knife	103
stainless steel	156
stamp, to	215
steel	150
stress crack	360
sugar tongs	123
sundae spoon	60
swage	204
synthetic material	180

T

table fork	81
table knife	105
table spoon	61
tang	31
tempered	230
tin, to	216
tinned steel	154
tip	11,28
tortoise shell	178

U

upset-stamp	228
-----------------------	-----

W

wood	175
----------------	-----

INDEX ALPHABÉTIQUE

A

acier	150
acier au chrome	151
acier au nickel-chrome	152
acier coulé	153
acier étamé	154
acier forgé	155
acier inoxydable	156
acier laminé	157
affiler	200
affûter	201
aiguiser	202
aluminium	158
angle de coupe	203
argent	159
argenter	300
argenture brillante	301
argenture mate	302
aviver	303

B

bavure	350
bec	11
biseau	204
bois	175
bord de bouche	12
bout	28
braser	205

C

casse-noix	124
chants	17
chromage	304
chromage dur	305
chromer	306
ciseaux à volaille	110
ciseler	307
collet	13
corne	176
couche d'argent	308
couche de chrome	309
couche de nickel	310
couler	206
couteau	3
couteau à beurre	90
couteau à découper	91
couteau à découper le poisson	92
couteau à dessert	93
couteau à éplucher	94
couteau à fromage	95
couteau à fruits	96
couteau à glace	97
couteau à huîtres	98
couteau à jambon	99
couteau à menu	100
couteau à pain	101
couteau à poisson	102
couteau à tartiner	103
couteau de cuisine	104
couteau de table	105
couteau standard	100
couvert	4
couvert de service	5
cranter	207

creux	14
crique	351
cuiller	1
cuiller à bouillie	40
cuiller à café	41
cuiller à compote	42
cuiller à confiture	43
cuiller à consommé	44
cuiller à dessert	45
cuiller à entremets	46
cuiller à fruits	47
cuiller à glace	48
cuiller à menu	49
cuiller à moka	50
cuiller à moutarde	51
cuiller à œuf	52
cuiller à pamplemousse	53
cuiller à pommes de terre	54
cuiller à riz	55
cuiller à salade	56
cuiller à sauce	57
cuiller à sel	58
cuiller à servir	59
cuiller à soda	60
cuiller de table	61
cuilleron	10
cuiller standard	49
cuir	177
culasse	33

D

découper	208
dentelure	209
dents	21
devant	22
dorer	311
dos	15
dureté	210

E

ébarber	211
écaille de tortue	178
écrouir	212
écumoire	111
émoudre	213
émouture	214
entredent	23
estamper	215
étamer	216

F

faces	29
fente	352
feuille	18
fond d'yeux	24
forger	217
former	218
fourchette	2
fourchette à découper	70
fourchette à découper le poisson	71
fourchette à dessert	72
fourchette à escargots	73
fourchette à fondue	74

fourchette à gâteau	75
fourchette à homard	76
fourchette à huîtres	77
fourchette à menu	78
fourchette à poisson	79
fourchette à salade	80
fourchette à servir	81
fourchette de table	82
fourchette service salade	83
fourchette standard	78
fourchon	20
frapper	219
frayure	353

G

galvaniser	220
graver	312
graver à l'eau forte	313
guillocher	314

I

ivoire	179
--------	-----

L

laiton	161
lame	27
laminer	221
laquer	315
louche	112
louche à crème	113
louche à glace	114
lustrer	316

M

maillechort	160
manche	16
matière synthétique	180
matricer	222
métal	181
mitre	30
monobloc	223
monter	224
morfiler	225

N

nacre	182
nickelage brillant	317
nickeler	318

O

os	183
oxydation	354

P

palladier	319
passiver	226
pelle à asperges	115
pelle à gâteau	116
pelle à tarte	117
pince à escargots	118
pince à gâteau	119
pince à glace	120
pince à homard	121
pince à spaghettis	122
pince à sucre	123
piqûre	355
plaquer	320
platiner	321
pochon	10a
pointes	25
poli fin	322
poli glace	323
poli mat	324
poli rayassé	325
polir	326
porcelaine	184

R

rayure	356
recuire	227
refouter	228
repasser	229
revenu	230
rhodier	327
rouille	357
rupture	358

S

satiner	328
soie	31
souder	231

T

tache de corrosion	359
tapure	360
tenue de coupe	232
tige	19
tranchant	32
tremper	233

V

virole	34
--------	----

Y

yeux	26
------	----