

# ILNAS

Institut luxembourgeois de la normalisation  
de l'accréditation, de la sécurité et qualité  
des produits et services

## ILNAS-EN 12983-1:2000

### **Articles culinaires - Articles culinaires à usage domestique pour cuisinières et plaques de cuisson - Partie 1: Prescriptions générales**

Cookware - Domestic cookware for use  
on top of a stove, cooker or hob - Part 1:  
General requirements

Kochutensilien - Haushaltskochgeschirre  
zur Verwendung auf einem Ofen, Herd  
oder Kochmulde - Teil 1: Allgemeine  
Anforderungen

04/2000



## Avant-propos national

Cette Norme Européenne EN 12983-1:2000 a été adoptée comme Norme Luxembourgeoise ILNAS-EN 12983-1:2000.

Toute personne intéressée, membre d'une organisation basée au Luxembourg, peut participer gratuitement à l'élaboration de normes luxembourgeoises (ILNAS), européennes (CEN, CENELEC) et internationales (ISO, IEC) :

- Influencer et participer à la conception de normes
- Anticiper les développements futurs
- Participer aux réunions des comités techniques

<https://portail-qualite.public.lu/fr/normes-normalisation/participer-normalisation.html>

### **CETTE PUBLICATION EST PROTÉGÉE PAR LE DROIT D'AUTEUR**

Aucun contenu de la présente publication ne peut être reproduit ou utilisé sous quelque forme ou par quelque procédé que ce soit - électronique, mécanique, photocopie ou par d'autres moyens sans autorisation préalable !

Version Française

## Articles culinaires - Articles culinaires à usage domestique pour cuisinières et plaques de cuisson - Partie 1: Prescriptions générales

Kochutensilien - Haushaltskochgeschirre zur Verwendung  
auf einem Ofen, Herd oder Kochmulde - Teil 1: Allgemeine  
Anforderungen

Cookware - Domestic cookware for use on top of a stove,  
cooker or hob - Part 1: General requirements

La présente Norme européenne a été adoptée par le CEN le 27 février 2000.

Les membres du CEN sont tenus de se soumettre au Règlement Intérieur du CEN/CENELEC, qui définit les conditions dans lesquelles doit être attribué, sans modification, le statut de norme nationale à la Norme européenne. Les listes mises à jour et les références bibliographiques relatives à ces normes nationales peuvent être obtenues auprès du Secrétariat Central ou auprès des membres du CEN.

La présente Norme européenne existe en trois versions officielles (allemand, anglais, français). Une version dans une autre langue faite par traduction sous la responsabilité d'un membre du CEN dans sa langue nationale et notifiée au Secrétariat Central, a le même statut que les versions officielles.

Les membres du CEN sont les organismes nationaux de normalisation des pays suivants: Allemagne, Autriche, Belgique, Danemark, Espagne, Finlande, France, Grèce, Irlande, Islande, Italie, Luxembourg, Norvège, Pays-Bas, Portugal, République Tchèque, Royaume-Uni, Suède et Suisse.



COMITÉ EUROPÉEN DE NORMALISATION  
EUROPÄISCHES KOMITEE FÜR NORMUNG  
EUROPEAN COMMITTEE FOR STANDARDIZATION

Secrétariat Central: rue de Stassart, 36 B-1050 Bruxelles

## Sommaire

Avant-propos .....	3
1 <b>Domaine d'application</b> .....	4
2 <b>Références normatives</b> .....	4
3 <b>Termes et définitions</b> .....	4
4 <b>Matériaux</b> .....	5
5 <b>Conditions générales d'essai</b> .....	6
6 <b>Construction</b> .....	6
6.1 <b>Généralités</b> .....	6
6.2 <b>Géométrie</b> .....	7
7 <b>Equipement</b> .....	8
7.1 <b>Généralités</b> .....	8
7.2 <b>Résistance à la combustion</b> .....	8
7.3 <b>Résistance à la chaleur</b> .....	9
7.4 <b>Résistance à la torsion</b> .....	9
7.5 <b>Résistance à la flexion</b> .....	9
7.6 <b>Résistance à la fatigue</b> .....	9
7.7 <b>Risques thermiques</b> .....	9
8 <b>Revêtements du corps et du couvercle</b> .....	10
8.1 <b>Email vitrifié sur acier et fonte</b> .....	10
8.2 <b>Essai d'adhérence sur émail vitrifié sur aluminium</b> .....	10
8.3 <b>Aluminium ayant subi une anodisation</b> .....	10
8.4 <b>Revêtements extérieurs organiques</b> .....	11
9 <b>Performances</b> .....	11
9.1 <b>Versage</b> .....	11
9.2 <b>Stabilité du fond en cas de choc thermique</b> .....	11
10 <b>Informations sur les produits</b> .....	11
10.1 <b>Informations au point de vente</b> .....	11
10.2 <b>Instructions d'entretien et d'utilisation</b> .....	12
Annexe A (normative) <b>Essai de résistance à la combustion</b> .....	13
Annexe B (normative) <b>Essai de résistance à la chaleur des équipements</b> .....	14
Annexe C (normative) <b>Essai de résistance à la torsion</b> .....	15
Annexe D (normative) <b>Essai de résistance à la flexion</b> .....	17
Annexe E (normative) <b>Essai de fatigue de la poignée</b> .....	18
Annexe F (normative) <b>Essai portant sur les propriétés isolantes des équipements</b> .....	20
Annexe G (normative) <b>Essai d'adhérence pour émail vitrifié sur aluminium</b> .....	23
Annexe H (normative) <b>Résistance à la coloration des revêtements anodisés</b> .....	24
<b>Annexe J (normative) Résistance aux alcalins de l'aluminium anodisé</b> .....	25
<b>Annexe K (normative) Essai de dureté au porte-mine pour les revêtements organiques extérieurs</b> .....	26
<b>Annexe L (normative) Essai de versage</b> .....	28
<b>Annexe M (normative) Stabilité du fond sous choc</b> .....	29

## Avant-propos

La présente norme européenne a été élaborée par le Comité Technique CEN/TC 194 "Ustensiles en contact avec les denrées alimentaires" dont le secrétariat est tenu par le BSI.

Cette norme européenne devra recevoir le statut de norme nationale, soit par publication d'un texte identique, soit par entérinement, au plus tard en octobre 2000, et toutes les normes nationales en contradiction devront être retirées au plus tard en octobre 2000.

Selon le Règlement Intérieur du CEN/CENELEC, les instituts de normalisation nationaux des pays suivants sont tenus de mettre cette norme européenne en application: Allemagne, Autriche, Belgique, Danemark, Espagne, Finlande, France, Grèce, Irlande, Islande, Italie, Luxembourg, Norvège, Pays-Bas, Portugal, République Tchèque, Royaume-Uni, Suède et Suisse.

## 1 Domaine d'application

La présente norme européenne spécifie les prescriptions de sécurité et de performance des articles culinaires à usage domestique pour cuisinières et plaques de cuisson. Elle s'applique à tous les articles, indépendamment du matériau ou de la méthode de fabrication, à l'exception des articles mentionnés ci-dessous. Elle est également applicable aux articles culinaires destinés à être utilisés à la fois sur le feu et au four.

Elle ne s'applique pas aux articles en verre, en céramique et en vitrocéramique.

NOTE 1 L'adéquation de la présente norme et les prescriptions et essais complémentaires éventuels pour ces produits sont à l'étude et seront incorporés dans une norme complémentaire.

La présente norme ne s'applique pas aux autocuiseurs, aux bouilloires ni aux cafetières.

NOTE 2 Les prescriptions et essais pour la résistance à la traction des équipements, les revêtements antiadhérents, l'aptitude à l'emploi avec diverses sources de chaleur, et l'aptitude à l'emploi dans les lave-vaisselle automatiques sont à l'étude et seront couverts par une norme complémentaire.

## 2 Références normatives

Cette norme européenne comporte par référence datée ou non datée des dispositions d'autres publications. Ces références normatives sont citées aux endroits appropriés dans le texte et les publications sont énumérées ci-après. Pour les références datées, les amendements ou révisions ultérieurs de l'une quelconque de ces publications ne s'appliquent à cette norme européenne que s'ils y ont été incorporés par amendement ou révision. Pour les références non datées, la dernière édition de la publication à laquelle il est fait référence s'applique.

EN 30-1-1 *Appareils de cuisson domestiques utilisant les combustibles gazeux - Partie 1-1: Sécurité - Généralités.*

EN ISO 2064, *Revêtements métalliques et autres revêtements inorganiques - Définitions et principes concernant le mesurage de l'épaisseur.*

EN ISO 2360, *Revêtements non conducteurs sur métal de base non magnétique - Mesurage de l'épaisseur - Méthode des courants de Foucault.*

EN ISO 2409:1994, *Peintures et vernis - Essai de quadrillage. (ISO 2409 : 1992)*

ISO 2742, *Emaux vitrifiés - Détermination de la résistance à l'acide citrique bouillant.*

ISO 2744, *Emaux vitrifiés - Détermination de la résistance à l'eau bouillante et à sa vapeur.*

ISO 2747, *Emaux vitrifiés - Ustensiles de cuisson émaillés - Détermination de la résistance aux chocs thermiques.*

ISO 4532, *Emaux vitrifiés - Détermination de la résistance au choc des pièces émaillées - Essai au pistolet.*

EN ISO 10093, *Plastiques - Essais au feu - Sources d'allumage normalisées.*

## 3 Termes et définitions

Pour les besoins de la présente norme européenne, les termes et définitions suivantes s'appliquent.

### 3.1 article culinaire

article ayant la forme d'un réservoir creux destiné à la cuisson des aliments ou des boissons sur une cuisinière, une plaque de cuisson et/ou dans un four.

**3.2****système de fixation**

méthode(s) de fixation utilisée(s) pour assujettir une poignée sur le corps d'un article culinaire ou pour fixer un bouton sur le couvercle.

**3.3****capacité**

volume d'eau contenu lorsque l'article culinaire est rempli jusqu'au bord en étant placé sur une surface horizontale.

**3.4****capacité utile**

les deux tiers de la capacité.

NOTE la capacité utile effective d'un article culinaire varie en fonction des aliments à cuire. Le chiffre donné ici est une valeur moyenne destinée uniquement aux essais et non à l'information du consommateur.

**3.5****poignée**

prolongement faisant partie intégrante du corps de l'article culinaire ou fixé dessus et destiné à faciliter son transport et sa préhension lors d'une utilisation normale.

**3.6****poignée amovible**

poignée conçue pour être fixée et détachée du corps de l'article culinaire sans utilisation d'un outil.

**3.7****bouton**

courte saillie faisant partie intégrante du couvercle d'un article culinaire ou fixé dessus pour faciliter son positionnement ou son retrait lors d'une utilisation normale.

**3.8****article peu profond**

article culinaire ayant une profondeur intérieure hors tout égale ou inférieure à 1/3 du diamètre intérieur mesuré au bord supérieur.

**3.9****équipement**

terme générique désignant les poignées et boutons.

**3.10****revêtement anti-adhérent**

revêtement appliqué à l'intérieur d'un article culinaire pour obtenir un effet anti-adhérent au cours de la cuisson et faciliter le nettoyage.

**3.11****diamètre du fond**

dimension, mesurée sur le fond à l'extérieur de l'article culinaire, correspondant à la circonférence maximale de contact, lorsqu'il est placé sur une surface plane.

**4 Matériaux**

Les articles culinaires doivent être réalisés dans des matériaux dont le type et la pureté, dans les conditions normales d'utilisation, ne présentent pas de risques de toxicité et n'affectent en rien les qualités organoleptiques des aliments qui y sont préparés.

## 5 Conditions générales d'essai

Sauf spécification contraire, les essais doivent être effectués à la température ambiante de  $(23 \pm 5)^\circ \text{C}$ .

Lorsque lors d'un essai, une défaillance est due aux contraintes créées par un essai précédent, l'essai doit être répété sur un produit neuf.

## 6 Construction

### 6.1 Généralités

#### 6.1.1 Stabilité

Le produit doit être stable lorsqu'il est placé vide et sans couvercle sur une surface inclinée de  $5^\circ$  dans la position la plus défavorable, à l'exception des produits dont la conception intrinsèque les empêche d'être conformes à cette prescription, les woks par exemple.

#### 6.1.2 Choix des poignées

Tous les articles culinaires, sauf les articles peu profonds, ayant une capacité supérieure à 3,75 l, ou un poids total de 5 kg lorsqu'ils sont remplis d'eau à leur capacité, doivent être munis de deux poignées.

#### 6.1.3 Hygiène

Toutes les surfaces destinées à entrer en contact avec les aliments doivent être faciles à nettoyer dans des conditions normales.

#### 6.1.4 Risques mécaniques

Tous les éléments doivent être exempts de bavures, d'éclats et d'arêtes vives susceptibles de blesser ou de gêner l'utilisateur.

#### 6.1.5 Position de la poignée par rapport à l'article culinaire

Les poignées doivent être placées au-dessus du centre de gravité de l'article culinaire, une fois ce dernier rempli d'eau à sa capacité. Pour les articles peu profonds, il doit y avoir une distance minimale de 30 mm entre la poignée et le plan du fond de l'article culinaire, mesurée à mi-longueur de la poignée. Dans le cas de poignées latérales, la mesure est prise au point le plus bas de leur préhension en utilisation normale (voir figure 1).