

## Les principaux essais du laboratoire

### Articles de Table & Cuisson

#### Différents types d'articles testés

ARTICLES DE TABLE.....	2
❖ Articles en céramique.....	2
❖ Articles en céramique, verre .....	2
❖ Articles en céramique, verre, plastique .....	2
ARTICLES CULINAIRES.....	3
❖ Articles culinaires pour cuisinières et plaques de cuisson .....	3
❖ Articles culinaires en verre et en céramique.....	3
❖ Articles culinaires pour plaques à induction .....	3
❖ Articles culinaires pour la cuisson au four traditionnel.....	4
❖ Articles culinaires allant au four déclarés faciles à nettoyer.....	5
❖ Articles culinaires avec revêtements anti-adhérents.....	5
❖ Articles culinaires divers.....	5
RECIPIENTS ISOLANTS A USAGE DOMESTIQUE .....	6
❖ Récipients isolants, bouteilles et carafes isolantes .....	6
❖ Sacs et boîtes isolants.....	6
❖ Accumulateurs thermiques .....	6
COUVERTS DE TABLE ET DE CUISINE .....	7
❖ Coutellerie et couverts en acier inox et métal argenté.....	7

Tous nos essais sont réalisés en toute **indépendance** et **confidentialité**

## ARTICLES DE TABLE

### ❖ Articles en céramique

Norme	Désignation essais
<b>Douanes Françaises</b>	Identification matériau : porcelaine, grès, faïence, poterie
<b>NF EN 13258</b>	Résistance au tressailage
<b>NF EN 12875-1</b>	Résistance mécanique des articles au lave-vaisselle
<b>NF EN 12875-4</b>	Résistance des ustensiles au lave-vaisselle : <b>essai accéléré</b> pour les articles en céramique à usage domestiques
<b>NF EN 12875-5</b>	Résistance des ustensiles au lave-vaisselle : <b>essai accéléré</b> pour articles en céramique pour collectivités

### ❖ Articles en céramique, verre

Norme	Désignation essais
<b>NF EN 1183</b>	Résistance au choc thermique
<b>NF EN 12980</b>	Résistance au choc mécanique
<b>Méthode SFC</b>	Résistance des assiettes au marquage métallique

### ❖ Articles en céramique, verre, plastique

Norme	Désignation essais
<b>NF EN 12875-1</b>	Résistance mécanique des articles au lave-vaisselle
<b>NF EN 15284</b>	Résistance au chauffage micro-ondes (céramiques, verres, plastiques)
<b>Méthode SFC</b>	Étanchéité des boîtes de conservation

## ARTICLES CULINAIRES

### ❖ Articles culinaires pour cuisinières et plaques de cuisson

Norme	Désignation essais
NF EN 12983-1	Construction générale : § 6.1
	Construction géométrique : § 6.2
	Résistance à la combustion : § 7.2
	Résistance à la chaleur : § 7.3
	Résistance à la torsion : § 7.4
	Résistance à la flexion : § 7.5
	Résistance à la fatigue : § 7.6
	Risques thermique : § 7.7
	Versage : § 9.1
	Stabilité du fond en cas de choc thermique : § 9.2
	Informations au point de vente : § 10.1
Instructions d'entretien et d'utilisation : § 10.2	

### ❖ Articles culinaires en verre et en céramique

Norme	Désignation essais
XP CEN/TS 12983-2	Distribution de la chaleur: <b>Méthode SFC adaptée au § 6.2</b>
	Aptitude à l'emploi : <b>Méthode SFC adaptée au § 6.3</b>
	Détermination de la résistance aux chocs thermiques : <b>§ 7.2 et ISO 2747</b>
	Résistance au choc thermique des couvercles en verre : <b>§ 7.2</b>

### ❖ Articles culinaires pour plaques à induction

Norme	Désignation essais
XP CEN/TS 12983-3	Stabilité du fond en cas de choc thermique sur induction : <b>§ 4.3</b>
	Distribution de la chaleur : <b>Méthode SFC adaptée au § 4.4</b>
Méthode SFC	Evaluation du temps mis pour mettre en ébullition d'une casserole remplie d'eau (rendement thermique)
	Détection automatique des articles sur table à induction

❖ **Articles culinaires pour la cuisson au four traditionnel**

Norme	Désignation essais
<b>NF EN 13834</b>	Stabilité : § 6.1.2
	Hygiène : § 6.1.3
	Risques mécaniques : § 6.1.4
	Position de la poignée par rapport à l'article culinaire : § 6.1.5
	Conception du couvercle : § 6.1.6
	Conception du bouton du couvercle : § 6.1.7
	Choc thermique pour matériaux cassants : § 6.1.8
	Résistance thermique : § 6.1.9
	Étanchéité : § 6.1.10
	Généralités : § 6.2.1
	Capacité : § 6.2.2
	Dimension : § 6.2.3
	Résistance à la chaleur : § 7.3
	Résistance à la fatigue : § 7.4
	Stabilité – essais de déformations : § 9
	- Charge centrale: § 9.1
	- Charge excentrée : § 9.2
- Résistance à la déchirure : § 9.3	
<b>Méthode SFC</b>	Résistance au froid (congélateur)
	Cycles d'endurance froid (congélateur) / air chaud (250°C)

❖ **Articles culinaires allant au four déclarés faciles à nettoyer**

Norme	Désignation essais
<b>NF EN 13834</b>	Essai d'aptitude au nettoyage des revêtements anti-adhérents des moules à pâtisseries : <b>§ 8.8.1</b>
	Essai d'aptitude au nettoyage des revêtements anti-adhérents des plats à gratin ou à rôtir : <b>§ 8.8.2</b>

❖ **Articles culinaires avec revêtements anti-adhérents**

Norme	Désignation essais
<b>NF D21-511</b>	Mesure de l'épaisseur du revêtement : <b>§ 3.1</b>
	Examen visuel du revêtement anti-adhérent : <b>§ 3.2</b>
	Contrôle de l'anti-adhérence du revêtement (méthode au lait carbonisé) : <b>§ 3.3.1</b>
	Contrôle de l'anti-adhérence du revêtement (méthode à la cuisson d'un œuf) : <b>§ 3.3.2</b>
	Adhérence au revêtement au support : <b>§ 3.4</b>
	Essai de corrosion à l'eau salée : <b>§ 3.5</b>
<b>NF EN 13834</b>	Essai antiabrasion : <b>§ 3.7</b>
	Essais de performance anti-adhérence des moules à pâtisserie : <b>§ 8.2.2.1</b>
	Essais de performance anti-adhérence des plats à gratin : <b>§ 8.2.2.2</b>


❖ **Articles culinaires divers**

Norme	Désignation essais
<b>Méthode SFC</b>	Étanchéité des moules à pâtisserie à charnière
	Essai d'abrasion des articles en céramique émaillée (aptitude au nettoyage)
	Résistance aux frottements sur grille de four


**NOUVEAU**

## RECIPIENTS ISOLANTS A USAGE DOMESTIQUE


### ❖ Récipients isolants, bouteilles et carafes isolantes

Norme	Désignation essais	
<b>NF EN 12546-1</b>	Aptitude au versage : § 3.2	
	Stabilité : § 3.3	
	Perte de chaleur : § 3.4	
	Choc thermique : § 3.5	
	Étanchéité du bouchon : § 3.6	
	Étanchéité du joint : § 3.7	
	Résistance aux chocs : § 3.8	
	Stabilité de l'anse : § 3.9	
Marquage et étiquetage : § 6		

### ❖ Sacs et boîtes isolants

Norme	Désignation essais	
<b>NF EN 12546-2</b>	Capacité : § 3.1	
	Performances d'isolation : § 3.2	
	Résistance au choc : § 3.3	
	Résistance des poignées : § 3.4	
	Aptitude au nettoyage (essai d'infiltration) : § 3.5	
Marquage et étiquetage : § 5		

### ❖ Accumulateurs thermiques

Norme	Désignation essais	
<b>NF EN 12546-3</b>	Adhérence du revêtement de surface : § 4.2	
	Étanchéité : § 4.3	
	Résistance sous charge : § 4.4	
	Choc thermique : § 4.5	
	Résistance au choc : § 4.6	
	Résistance au poinçonnement : § 5	
Marquage et étiquetage : § 6		

## COUVERTS DE TABLE ET DE CUISINE

### ❖ Coutellerie et couverts en acier inox et métal argenté

Norme	Désignation essais
<b>NF EN ISO 8442-2</b>	Résistance à la corrosion par immersion, et analyse binoculaire : <b>Méthode SFC adaptée au § 7.1</b>
	Résistance mécanique (déformation permanente des couverts) : <b>§ 7.2</b>
	Solidité du point de fixation des manches de couverts : <b>§ 7.3</b>
	Dureté HRC : <b>§ 7.4</b>
	Marquage : <b>§ 8.1</b>
	Étiquetage : <b>§ 8.2</b>
<b>NF EN 12875-1</b>	Résistance mécanique des articles au lave-vaisselle

Pour tout renseignement, contactez :

#### **Sarra ATIG**

Responsable Technique - Laboratoire Articles de Table & Cuisson  
**Société Française de Céramique**

6 - 8 Rue de la Réunion - Les Ulis - 91955 Courtaboeuf Cedex

Tel : +33 (0)1 56 56 70 07

e-mail : [atig.sfc@ceramique.fr](mailto:atig.sfc@ceramique.fr) – http : [www.ceramique.fr](http://www.ceramique.fr)