

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

## Столловые приборы и ножевые изделия – Номенклатура

Первое издание — 1977-12-01

---

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 / **Describeurs:** coutellerie, couvert, fourchette, cuillère, couteau, nomenclature / **Описание:** ножевые изделия, столовая посуда, вилки, ложки, ножи, номенклатура.

4481-1977 (E/F/R)  
4481-1977 (A/Ф/Р)

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.

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

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

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

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 копыя с несколькими зубцами.

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

**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 PARTIES DE CHAQUE INSTRUMENT**  
 (Voir figure en face)

**3 ЧАСТИ КАЖДОГО ПРИБОРА**  
 (см. рисунок на обороте)

**3.1 Spoon**

**3.1 Cuiller**

**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	—

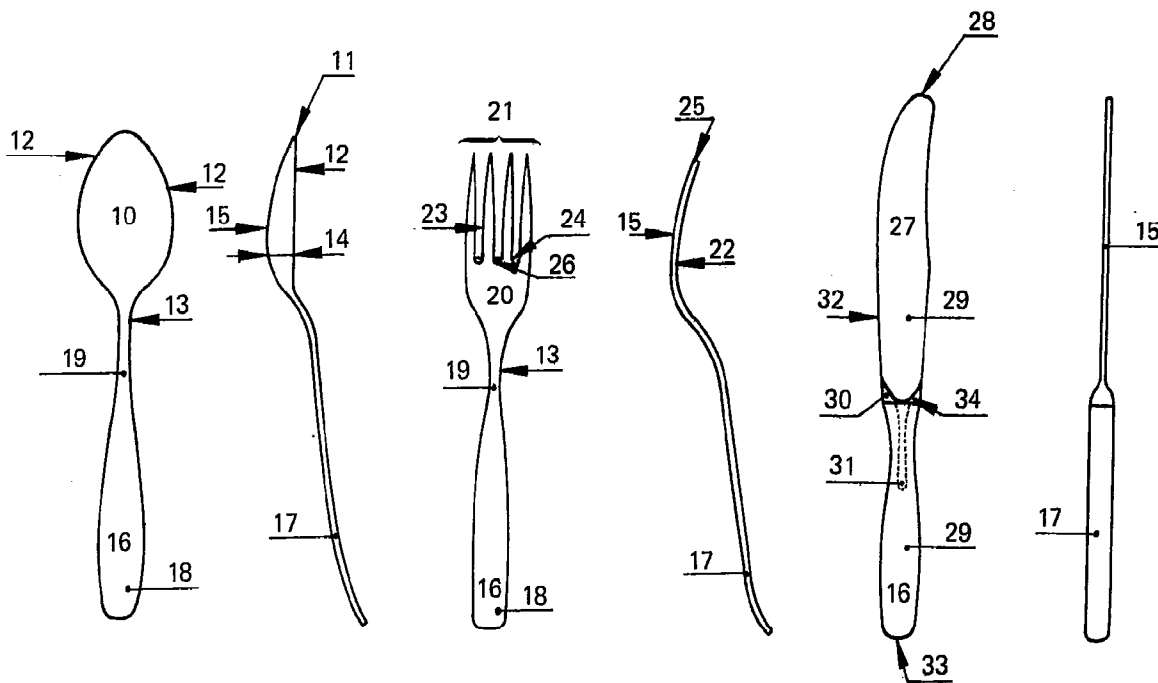
\* Pour la louche, il convient d'employer le terme «pochon» (10a).

3.3 Knife

3.3 Couteau


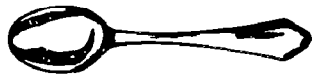



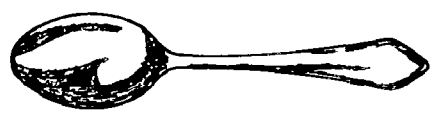

3.3 Нож

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


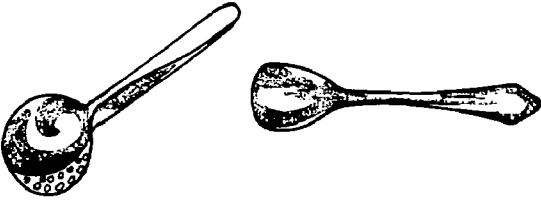








4 DIFFERENT TYPES OF IMPLEMENTS  
 4 DIFFÉRENTES SORTES D'INSTRUMENTS  
 4 РАЗНЫЕ ВИДЫ ИЗДЕЛИЙ








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


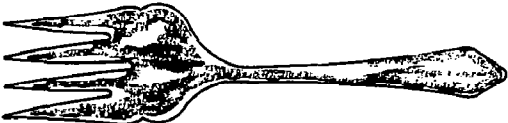





	Implement Instrument Принадлежность	Designation Dénomination Назначение
47		Fruit serving spoon*
		Cuiller à fruits*
		Ложка для фруктов*
48		Ice cream serving spoon*
		Cuiller à glace*
		Ложка для мороженого*
49		Menu spoon
		Cuiller à menu (ou cuiller standard)
		Ложка стандартная
50		Demi tasse spoon
		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




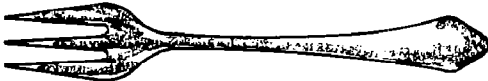

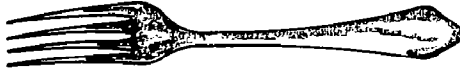

	Implement Instrument Принадлежность	Designation Dénomination Назначение
55		Rice serving spoon*
		Cuiller à riz*
		Ложка для риса*
56		Salad serving spoon*
		Cuiller à salade*
		Ложка для салата*
57		Gravy ladle*
		Cuiller à sauce*
		Ложка для соуса*
58		Salt spoon*
		Cuiller à sel*
		Ложка для соли*
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





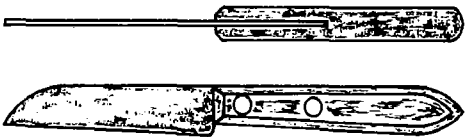



	Implement Instrument Принадлежность	Designation Dénomination Назначение
70		Carving fork*
		Fourchette à découper*
		Вилка для раскладывания мяса*
71		Fish serving fork*
		Fourchette à découper le poisson*
		Вилка для раскладывания рыбы*
72		Dessert fork
		Fourchette à dessert
		Вилка десертная
73		Snail 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




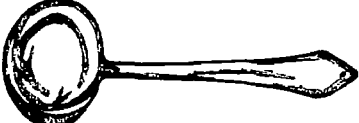
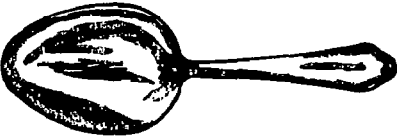
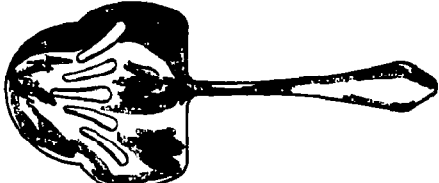



	Implement Instrument Принадлежность	Designation Dénomination Назначение
98		Oyster knife
		Couteau à huîtres
		Нож для устриц
99		Ham knife
		Couteau à jambon
		Нож для ветчины или окорока
100		Menu knife
		Couteau à menu (ou couteau standard)
		Нож стандартный
101		Bread knife
		Couteau à pain
		Нож 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



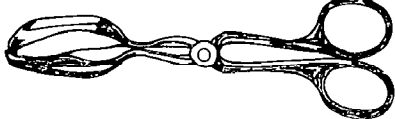
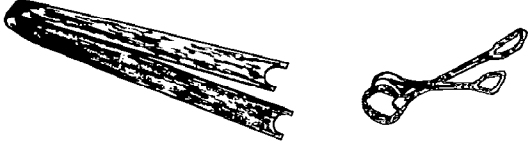

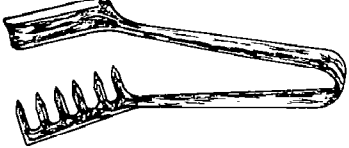

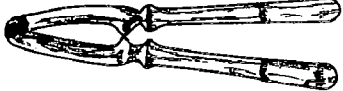
4.4 Other implements

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
		Escumoire
		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	Émouture	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	Guillocher	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	Tarpure	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 Stielrücken
- 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 Hefende
- 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 Eislöffel
- 49 Menüöffel
- 50 Mokkalöffel
- 51 Senflöffel
- 52 Eierlöffel
- 53 Grapefruitlöffel
- 54 Kartoffellöffel
- 55 Reislöffel
- 56 Salatlöffel
- 57 Sosselöffel
- 58 Salzlöffel
- 59 Servierlöffel oder Vorlegelöffel
- 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 Sahnelöffel
- 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 Klinsen

- 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 Schnitthaltigkeit
- 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

## 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 Punta
- 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 asparagi
- 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 Rattivare
- 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

**A.3 SPANISH TERMS**

**A.3 TERMES ESPAGNOLS**

**A.3 ТЕРМИНЫ НА ИСПАНСКОМ ЯЗЫКЕ**

**A.3 TERMINOS ESPAÑOLES**

**2 M M M M M M M M M M M M M M**

1 **cuchara**

2 **tenedor**

3 **cuchillo**

4 **cubierto**

5 —

**3.1 Cuchara**

10 Pala

11 Pico

12 Boca

13 Cuello

14 Interior de la pala

15 Exterior de la pala

16 Mango

17 Cantos

18 —

19 —

**3.2 Tenedor**

20 Pala

21 Dientes

22 Interior de la pala

23 Ranuras

24 Lagrimales

25 Puntas

26 Lagrimales

**3.3 Cuchillo**

27 Hoja

28 Punta

29 Lados

30 Boton, mitra, balanza, birola

31 Espiga

32 Corte, filo

33 —

34 —

4

**4.1**

40 Cuchara papillera

41 Cuchara para café

42 Cuchara para compota

43 Cuchara para mermelada

44 Cuchara para consomé

45 Cuchara para postre

46 —

47 Cuchara para macedonia

48 Cuchara para helado

49 —

50 Cuchara para moca

51 Cuchara para mostaza

52 Cuchara para huevo

53 Cuchara para toronja

54 Cuchara para patatas

55 Cuchara para arroz

56 Cuchara para ensalada

57 Cazo de salsa

58 Cuchara para sal

59 Cuchara para servir

60 Cuchara de refresco

61 Cuchara de mesa

**4.2**

70 Tenedor de trinchar

71 Tenedor servir pescado

72 Tenedor de postre

73 Tenedor de caracoles

74 Tenedor para "fondue"

75 Tenedor de pasteles

76 Tenedor de langosta

77 Tenedor de ostras

78 —

79 Tenedor de pescado

80 Tenedor de ensalada

81 Tenedor para servir

82 Tenedor de mesa

83 Tenedor servir insalada

**4.3**

90 Cuchillo para mantequilla

91 Cuchillo trinchante

92 Cuchillo servir pescado

93 Cuchillo de postre

94 Cuchillo de pelar

95 Cuchillo de queso

96 Cuchillo de fruta

97 Pala de servir helado

98 Cuchillo para ostras

99 Cuchillo para jamón

100 —

101 Cuchillo de pan

102 Cuchillo de pescado

103 Cuchillo de untar

104 Cuchillo de cocina

105 Cuchillo de mesa

**4.4**

110 Tijeras para trinchar aves

111 Espumadera

112 Cazo de sopa

113 Cazo de salsa

114 Cucharón de helado

115 Pala de espárragos

- 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 (Desafilar)
- 214 (Desafilado)
- 215 Estampar
- 216 Estañar
- 217 Forjar
- 218 Conformar
- 219 Forjar

- 220 Galvanizar
- 221 Laminar
- 222 Forjar
- 223 Monoblokc
- 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 Cuadricular
- 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 Radíar
- 328 Satinado

**8**

- 350 Rebarba
- 351 Grieta
- 352 Mella
- 353 —
- 354 Oxidación
- 355 Picadura, poro
- 356 Raya, arañazo
- 357 Orin, oxido
- 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  
 braze, 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

deburr, 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 sheel . . . . .	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
refouler . . . . .	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
----------------	----

АЛФАВИТНЫЙ УКАЗАТЕЛЬ

А

анодирование . . . . . 320

Б

блестящее никелирование . . . . . 317  
буртик . . . . . 30

В

вершины зубцов . . . . . 25  
вилка . . . . . 2  
вилка десертная . . . . . 72  
вилка для омаров . . . . . 76  
вилка для пирога . . . . . 75  
вилка для раскладывания мяса . . . . . 70  
вилка для раскладывания рыбы . . . . . 71  
вилка для раскладывания салата . . . . . 83  
вилка для рыбы . . . . . 79  
вилка для салата . . . . . 80  
вилка для улиток . . . . . 73  
вилка для устриц . . . . . 77  
вилка для фондю . . . . . 74  
вилка сервизная . . . . . 81  
вилка стандартная . . . . . 78  
вилка столовая . . . . . 82  
вмятины . . . . . 355  
вогнутая поверхность копыя . . . . . 22  
вогнутая поверхность черпака . . . . . 14  
выпуклая поверхность черпака . . . . . 15

Г

гильошировка . . . . . 314  
глянцевание . . . . . 316  
горячая штамповка . . . . . 222  
гравировка . . . . . 312

Д

деформация . . . . . 360  
древесина . . . . . 175

З

заготовка . . . . . 223  
закалка . . . . . 233  
заточка . . . . . 200, 201, 202, 213, 214  
заусенцы . . . . . 350  
зачистка заусенцев . . . . . 211  
зеркальная полировка . . . . . 323  
золочение . . . . . 311  
зубцы . . . . . 21

К

клинок . . . . . 27  
ковка . . . . . 217  
кожа . . . . . 177  
конец клинка . . . . . 28  
конец ручки . . . . . 33  
копые . . . . . 20  
кость . . . . . 183

кость слоновая . . . . . 179  
кромка черпака . . . . . 12

Л

лакирование . . . . . 315  
латунь . . . . . 161  
литье . . . . . 153, 206  
ложка . . . . . 1  
ложка десертная . . . . . 45  
ложка кофейная . . . . . 50  
ложка разливательная . . . . . 44, 112  
ложка сервизная . . . . . 59  
ложка стандартная . . . . . 49  
ложка столовая . . . . . 61  
ложка чайная или кофейная . . . . . 41  
ложка для варенья . . . . . 43  
ложка для горчицы . . . . . 51  
ложка для грейпфрутов . . . . . 53  
ложка для картофеля . . . . . 54  
ложка для каши . . . . . 40  
ложка для компота . . . . . 42  
ложка для мороженого . . . . . 48  
ложка для раздачи мороженого . . . . . 114  
ложка для риса . . . . . 55  
ложка для салата . . . . . 56  
ложка для сливок . . . . . 113  
ложка для соды . . . . . 60  
ложка для соли . . . . . 58  
ложка для соуса . . . . . 57  
ложка для фруктов . . . . . 47  
ложка для яиц . . . . . 52  
лом . . . . . 358  
лопатка для пирога . . . . . 116  
лопатка для рыбы . . . . . 92  
лопатка для спаржи . . . . . 115  
лопатка для торта . . . . . 117  
луженая сталь . . . . . 154  
лужение . . . . . 216

М

матовая полировка . . . . . 324  
мельхиор, нейзильбер . . . . . 160  
металл . . . . . 181

Н

наклеп . . . . . 212  
нарезка зубцов . . . . . 209  
никелевое покрытие . . . . . 310  
никелирование . . . . . 318  
нож . . . . . 3  
нож десертный . . . . . 93  
нож кухонный . . . . . 104  
нож стандартный . . . . . 100  
нож столовый . . . . . 105  
нож для ветчины или окорока . . . . . 99  
нож для масла . . . . . 90  
нож для мороженого . . . . . 97  
нож для приготовления бутербродов . . . . . 103  
нож для резания (за столом) . . . . . 91  
нож для резания хлеба . . . . . 101  
нож для рыбы . . . . . 102  
нож для сыра . . . . . 95  
нож для фруктов . . . . . 96

нож для устриц . . . . .	98
нож для чистки овощей . . . . .	94
носок . . . . .	11

**О**

обечайка . . . . .	34
окисление . . . . .	354
осадка . . . . .	228
основание паза . . . . .	24
отжиг . . . . .	227
отпуск . . . . .	230

**П**

паз . . . . .	23
пайка . . . . .	205
палладирование . . . . .	319
пассивирование . . . . .	226
перламутр . . . . .	182
платинирование . . . . .	321
плоскости клинка . . . . .	29
поковки . . . . .	155
полирование . . . . .	303, 326
полосы . . . . .	356
правка . . . . .	232
прибор сервисный . . . . .	5
прибор столовый . . . . .	4
притупление . . . . .	225
прокат (листы, полосы) . . . . .	157
прокатка . . . . .	221
пятна . . . . .	359

**Р**

расслоения . . . . .	351
ребро ручки . . . . .	17, 29
режущая кромка . . . . .	32
резка . . . . .	208
ржавчина . . . . .	357
родирование . . . . .	327
рог . . . . .	176
ручка . . . . .	16

**С**

сатинирование . . . . .	328
сварка . . . . .	231
серебрение . . . . .	300
серебрение блестящее . . . . .	301
серебрение матовое . . . . .	302
серебряное покрытие . . . . .	308
синтетические материалы . . . . .	180
снятие фаски . . . . .	204
соединение ручек . . . . .	224
спинка . . . . .	15
сплав алюминия (пищевых марок) . . . . .	158
сплав серебра . . . . .	159
сталь . . . . .	150
сталь нержавеющая . . . . .	156
сталь хромистая . . . . .	151
сталь хромоникелевая . . . . .	152

**Т**

твердое хромирование . . . . .	305
твердость . . . . .	210
тонкая полировка . . . . .	322
точение . . . . .	229
трещины . . . . .	352

**У**

угол заострения . . . . .	203
---------------------------	-----

**Ф**

фарфор . . . . .	184
фаска паза . . . . .	26
формовка . . . . .	218
фотомеханический способ нанесения рисунка . . . . .	313

**Х**

хвостовик . . . . .	31
хромирование . . . . .	304, 306
хромовое покрытие . . . . .	309

**Ц**

царапины . . . . .	353
--------------------	-----

**Ч**

чеканка . . . . .	307
черепаха (панцирь) . . . . .	178
черпак . . . . .	10

**Ш**

шейка . . . . .	13
штамповка . . . . .	215, 219
шумовка . . . . .	111

**Щ**

щипцы для льда . . . . .	120
щипцы для омаров . . . . .	121
щипцы для орехов . . . . .	124
щипцы для пирожного . . . . .	119
щипцы для разделки домашней птицы . . . . .	110
щипцы для сахара . . . . .	123
щипцы для спагетти . . . . .	122
щипцы для улиток . . . . .	118

**Э**

электролиз . . . . .	220
----------------------	-----

## ALPHABETISCHER INDEX

### A

Abrieb	353
Abziehen	201, 229
ätzen	313
Alpaka	160
Aluminium	158
anlassen	230
Augen	26
Augen (am Ende der Gabelzinken)	24
Ausschneiden	208
Austerngabel	77
Austernmesser	98

### B

Bestecke	4
Blatt	18
Breilöffel	40
Brotmesser	101
Bruch	351, 358
Buttermesser	90

### C

Chromnickelstahl	152
Chromschicht	309
Chromstahl	151

### D

Dessertgabel	72
Dessertlöffel	45
Dessertmesser	93

### E

Eierlöffel	52
Eislöffel	48
Eisportionierer	114
Eiszange	120
Elfenbein	179
entgraten	211, 225
Erl	31

### F

Facette	204
Feinpolitur	322
Fischgabel	79
Fischmesser	102
Fischtranchiergabel	71
Fischtranchiermesser	92
Fonduegabel	74
Formen	218

### G

Gabel	2
Gabellaffe	22
Galvanisieren	220
Gebäckzange	119
Geflügelschere	110

Geschmiedeter Stahl	155
giessen	206
Glanzvernickelung	317
Glanzversilberung	301
Glühen	227
Grapefruitlöffel	53
Grat	350
gravieren	312
Griff	16
guillochieren	314
Gussstahl	153

### H

Härte	210
Härten	233
Hals	13
Hartverchromung	305
Heftende	33
Holz	175
Horn	176
Hummergabel	76
Hummerzange	121

### K

Käsemesser	95
Kaffeelöffel	41
Kalthämmern	212
Kartoffellöffel	54
Kelle	10, 14
Klinge	27
Knochen	183
Kompottlöffel	42
Konfitürenlöffel	43
Korrosionsfleck	359
Kratzer	350
Kropf	30
Kuchengabel	75
Kuchenheber	116
Küchenmesser	104
Kunststoff	180

### L

lackieren	315
Leder	177
Limonadenlöffel	60
Lochfrass	355
Löffel	1
Löffelrand	12
Löffelspitze	11

### M

Marmeladenlöffel	43
Matte Politur	324
Mattversilberung	302
Menügabel	78
Menülöffel	49
Menümesser	100
Messer	3
Messing	161
Metall	181
Mokkalöffel	50

montieren . . . . .	224
Mono-bloc . . . . .	223

**N**

Nickelschicht . . . . .	310
Nussknacker . . . . .	124

**O**

Obstlöffel . . . . .	47
Obstmesser . . . . .	96
Oxydation . . . . .	354

**P**

Paladinitieren . . . . .	319
Passivieren . . . . .	226
Perlmutter . . . . .	182
Platnieren . . . . .	321
plattieren . . . . .	320
plissten . . . . .	316
polieren . . . . .	303, 326
Porzellan . . . . .	184
prägen . . . . .	215

**R**

Reislöffel . . . . .	55
Rhodieren . . . . .	327
Rost . . . . .	357
rostfreier Stahl . . . . .	156
Rücken . . . . .	15

**S**

Sahnelöffel . . . . .	113
Salatgabel . . . . .	80
Salatlöffel . . . . .	56
Salat-serviergabel . . . . .	83
Salzlöffel . . . . .	58
Satinieren . . . . .	328
Saucenlöffel . . . . .	57
Seitenflächen . . . . .	29
Senflöffel . . . . .	51
Servierbesteck . . . . .	5
Serviergabel . . . . .	81
Servierlöffel . . . . .	59
Silberschicht . . . . .	308
Sosselöffel . . . . .	57
Spaghettizange . . . . .	122
Spannungsriß . . . . .	360
Spargelheber . . . . .	115
Spiegelpolitur . . . . .	323
Spitze . . . . .	28
Spitzen . . . . .	25
Stahl . . . . .	150
Stanzen . . . . .	208, 215, 222
Stauchern . . . . .	228
Stiel . . . . .	19
Stielrücken . . . . .	17
Streichmesser . . . . .	103

**Sch**

Schälmesser . . . . .	94
Schärfen . . . . .	202
Scharte . . . . .	352
Schaumlöffel . . . . .	111
Schiff . . . . .	20
Schildpatt . . . . .	178
Schinkenmesser . . . . .	99
schlagen . . . . .	219
schleifen . . . . .	200, 213
Schliff . . . . .	214
schmieden . . . . .	217
Schneckengabel . . . . .	73
Schneckenzange . . . . .	118
Schneide . . . . .	32
Schneidewinkel . . . . .	203
Schnitthaltigkeit . . . . .	232
Schöpflöffel . . . . .	112
Schor . . . . .	204

**T**

Tafelgabel . . . . .	82
Tafellöffel . . . . .	61
Tafelmesser . . . . .	105
Tassenlöffel . . . . .	44
Tiefkühlkostmesser . . . . .	97
Tortenheber . . . . .	117
Tranchiergabel . . . . .	70
Tranchiermesser . . . . .	91

**V**

verchromen . . . . .	306
Verchromung . . . . .	304
vergolden . . . . .	311
vernickeln . . . . .	318
versilbern . . . . .	300
versinkter Stahl . . . . .	154
Verzinnen . . . . .	216
Vorlegebesteck . . . . .	5
Vorlegegabel . . . . .	81
Vorlegelöffel . . . . .	59
Vorspeisenlöffel . . . . .	46

**W**

walzen . . . . .	221
Walzstahl . . . . .	157
Weichlöten . . . . .	231

**Z**

Zahnung . . . . .	209
Zinken . . . . .	21
ziselnieren . . . . .	307
Zuckerzange . . . . .	123
zwingen . . . . .	34
Zwischen den Zinken . . . . .	23

INDICE ALFABETICO

**A**

acciaio	150
acciaio al cromo	151
acciaio al nichel-cromo	152
acciaio in getti	153
acciaio fucinato	155
acciaio inox	156
acciaio laminato	157
acciaio stagnato	154
affilare	201, 213
affilatura	214
alluminio	158
alpacca	160
angolo di taglio	203
argentare	300
argentatura brillante	301
argentatura opaca	302
argento	159
arrotare	200
avorio	179

**B**

bavature	350
bordo anteriore	11
bordo della tazza	12
bottone	30

**C**

calciolo del manico	33
cesellare	307
codolo della lama	31
colare (fondere)	206
collo	13
coltello	3
coltello da burro	90
coltello da cucina	104
coltello da dessert	93
coltello da formaggio	95
coltello da frutta	96
coltello da gelato	97
coltello da mondare (spelucchino)	94
coltello da ostriche	98
coltello da pane	101
coltello da pesce	102
coltello da prosciutto	99
coltello da tavola	105
coltello per servire pesce	92
coltello per spalmare	103
coltello per trinciare	91
coltello unificato (formato unico)	100
coniare	219
coperto	4
coperto di servizio	5
corno	176
corrosione	359
cricca	351
cromare	306
cromatura	304
cromatura dura (a spessore)	305
cucchiaino da moka	50
cucchiaino da senape	51
cucchiaino per sale	58
cucchiaino per uova	52
cucchiaio	1

cucchiaio da brodo	44
cucchiaio da caffè	41
cucchiaio da cocktails	60
cucchiaio da frutta	47
cucchiaio da frutta e/o dessert	45
cucchiaio da insalata	56
cucchiaio da salsa	57
cucchiaio da tavola	61
cucchiaio per macedonia	42
cucchiaio per marmellata	43
cucchiaio per patate	54
cucchiaio per pompelmo	53
cucchiaio per servire	59
cucchiaio per servire riso	55
cucchiaio unificato (formato unico)	49
cuoio	177

**D**

dentelare	209
dorare	311
dorso del manico	17, 29
dorso	15
durata del filo tagliente	232
durezza	210

**E**

eseguire delle tacche	207
-----------------------	-----

**F**

facce del manico	39
facce della lama	29
fessure	352
filo o tagliente	32
forchetta	2
forchetta da aragosta	76
forchetta da dessert	72
forchetta da ostriche	77
forchetta da pesce	71, 79
forchetta da tavola	82
forchetta per dolci	75
forchetta per fonduta	74
forchetta per insalata	80
forchetta per servire	81
forchetta per servire insalata	83
forchetta unificata (formato unico)	78
forchettina per lumache	73
forchettone per trinciare	70
forgiare (in matrice)	218
fucinare	217

**G**

galvanizzare	220
ghiera	34
guance (del manico)	17
guscio di tartaruga	178

**I**

incidere	312
incidere a macchina	314

incidere ad acqua forte . . . . .	313
incrinature . . . . .	360
incrudire . . . . .	212
intarsiare . . . . .	320
interno della tazza . . . . .	14
interno della tazza della forchetta . . . . .	22
interno denti . . . . .	23

**L**

laccare . . . . .	315
lama . . . . .	27
laminare . . . . .	221
legno . . . . .	175

**M**

madreperla . . . . .	182
manico . . . . .	16
materiale sintetico . . . . .	180
mestolino per salse . . . . .	40
mestolo . . . . .	112
metallo . . . . .	181
montare . . . . .	224

**N**

nichelare . . . . .	318
nichelatura brillante . . . . .	317

**O**

occhio dei denti . . . . .	24, 26
ossidazione . . . . .	354
osso . . . . .	183
ottone . . . . .	161

**P**

paletta . . . . .	113
paletta da torta . . . . .	117
paletta per asparagi . . . . .	115
paletta per dolci . . . . .	116
paletta per gelato . . . . .	114
palettina da gelato . . . . .	48
passivare . . . . .	226
pezzo unico . . . . .	223
pinza per ciragosta . . . . .	121
pinza per dolce . . . . .	119
pinza per ghiaccio . . . . .	120
pinza per lumache . . . . .	118
pinza per spaghetti . . . . .	122
pinza per zucchero . . . . .	123
platinare . . . . .	321

porcellana . . . . .	184
pulire a specchio . . . . .	323
pulire bleu . . . . .	324
pulire per lucidare . . . . .	316
pulitura . . . . .	326
pulitura finale . . . . .	322
pulitura satinata . . . . .	325
punta della lama . . . . .	28
punte . . . . .	25
punti . . . . .	355

**R**

ravvivare . . . . .	303
rebbi o denti . . . . .	21
ricalcare . . . . .	228
ricuocere . . . . .	227
rigature . . . . .	356
rinvenire . . . . .	230
ripassare . . . . .	229
rodiatura . . . . .	327
rotture . . . . .	358
ruggine . . . . .	357
rullare . . . . .	319

**S**

saldare . . . . .	231
saldare dolce . . . . .	205
satinare . . . . .	328
sbarbare . . . . .	211
schiaccianoci . . . . .	124
schiumarola . . . . .	111
sfregatura . . . . .	353
spuntare . . . . .	202
stagnare . . . . .	216
stampare . . . . .	215
stampare in matrice . . . . .	222
stelo . . . . .	19
strato d'argento . . . . .	308
strato di cromo . . . . .	309
strato di nichel . . . . .	310

**T**

tagliare . . . . .	208
tazza . . . . .	10
tazza della forchetta . . . . .	20
temperare . . . . .	233
togliere il filo . . . . .	225
trinciapolli . . . . .	110

**U**

unghiatura . . . . .	204
----------------------	-----



INDICE ALFABETICO

**A**

acero . . . . .	150
acero al cromo. . . . .	151
acero al cromoniquel . . . . .	152
acero estañado. . . . .	154
acero forjado . . . . .	155
acero fundido . . . . .	153
acero inoxidable. . . . .	156
acero laminado . . . . .	157
afilarse . . . . .	200, 201
alpaca. . . . .	160
aluminio . . . . .	158
amolarse . . . . .	202
ángulo de corte . . . . .	203
arañazo. . . . .	356
asta . . . . .	176
avivar. . . . .	303

**B**

balanza. . . . .	30
birola . . . . .	30
boca . . . . .	12
botón. . . . .	30
bruñir. . . . .	316

**C**

cantos . . . . .	17
capa de cromo. . . . .	309
capa de níquel . . . . .	310
capa plateada . . . . .	308
carey . . . . .	178
casca-nueces . . . . .	124
cazo de salsa . . . . .	57, 113
cazo de sopa . . . . .	112
chapar . . . . .	320
cincelar. . . . .	307
conformar . . . . .	218
cortar. . . . .	208
corte . . . . .	32
cresta . . . . .	350
cromado . . . . .	304
cromado duro . . . . .	305
cromar . . . . .	306
cuadrangular. . . . .	314
cubierto . . . . .	4
cuchara . . . . .	1
cuchara de mesa. . . . .	61
cuchara de refresco . . . . .	60
cuchara papillera . . . . .	40
cuchara para arroz . . . . .	55
cuchara para café . . . . .	41
cuchara para compota . . . . .	42
cuchara para consomé . . . . .	44
cuchara para ensalada. . . . .	56
cuchara para helado. . . . .	48
cuchara para huevo . . . . .	52
cuchara para macedonia . . . . .	47
cuchara para menú . . . . .	49
cuchara para mermelada . . . . .	43
cuchara para moca . . . . .	50
cuchara para mostaza. . . . .	51
cuchara para patatas . . . . .	54
cuchara para postre . . . . .	45
cuchara para sal . . . . .	58

cuchara para servir . . . . .	59
cuchara para toronja . . . . .	53
cucharón de crema . . . . .	113
cucharón de helado . . . . .	114
cuchillo. . . . .	3
cuchillo de untar . . . . .	103
cuchillo de mesa. . . . .	105
cuchillo de pan . . . . .	101
cuchillo de pelar. . . . .	94
cuchillo de queso . . . . .	95
cuchillo de cocina. . . . .	104
cuchillo de fruta. . . . .	96
cuchillo de pescado. . . . .	102
cuchillo de postre . . . . .	93
cuchillo para jamón. . . . .	99
cuchillo para mantequilla . . . . .	90
cuchillo para ostras . . . . .	98
cuchillo servir pescado . . . . .	92
cuchillo trinchante . . . . .	91
cuello. . . . .	13
cuello de la lame . . . . .	30
cuero . . . . .	177

**D**

dentado . . . . .	209
(desafilarse) . . . . .	213
(desafilado) . . . . .	214
dientes . . . . .	21
dorar . . . . .	311
dureza . . . . .	210

**E**

espiga. . . . .	31
espumadera . . . . .	111
estampar . . . . .	215, 232
estañar . . . . .	216
exterior de la pala. . . . .	15

**F**

filo . . . . .	32
forjar . . . . .	217, 219, 222
fundir. . . . .	206

**G**

galvanizar . . . . .	220
grabar. . . . .	312
grabar al agua fuerte . . . . .	313
grieta . . . . .	351, 360

**H**

hoja. . . . .	27
hueso . . . . .	183

**I**

interior de la pala . . . . .	14, 22
-------------------------------	--------

**L**

lacar . . . . .	315
lados . . . . .	29
lagrimales . . . . .	24, 26
laminar . . . . .	221
latón . . . . .	161
lomo . . . . .	15

**M**

madera . . . . .	175
mango . . . . .	16
marfil . . . . .	179
materiales sintéticos . . . . .	180
mella . . . . .	352
metal . . . . .	181
mitra . . . . .	30
monoblokc. . . . .	223
montar . . . . .	224

**N**

nácar . . . . .	182
níquelado brillante . . . . .	317
níquelar . . . . .	318

**O**

orin . . . . .	357
oxidación . . . . .	354
óxido . . . . .	357

**P**

pala . . . . .	10
pala de espárragos . . . . .	115
pala de pasteles . . . . .	116
pala de servir helado . . . . .	97
pala de tarta . . . . .	117
pasivar . . . . .	226
pícadura . . . . .	355
píco . . . . .	11
pinzas de azúcar . . . . .	123
pinzas de caracoles . . . . .	118
pinzas de hielo . . . . .	120
pinzas de langosta . . . . .	121
plata . . . . .	159
plateado brillante . . . . .	301
plateado mate . . . . .	302
platear . . . . .	300
platinar . . . . .	321
porcelana . . . . .	184

poro . . . . .	355
pulido fino . . . . .	322
pulido brillante o pulido espejo . . . . .	323
pulido mate . . . . .	324
pulir . . . . .	326
punta . . . . .	27
puntas . . . . .	25
punto de corrosión . . . . .	359

**R**

radiar . . . . .	327
ranuras . . . . .	23
raya . . . . .	356
rebarba . . . . .	350
rebarbado . . . . .	211
recalcar . . . . .	228
recocer . . . . .	227
recubrimiento de paladio electrolítico . . . . .	319
reparar . . . . .	229
revenir . . . . .	230
rotura . . . . .	358

**S**

satinado . . . . .	328
soldar . . . . .	205, 231

**T**

templar . . . . .	233
tenaza de pasteles . . . . .	119
tenazas para spagetti . . . . .	122
tenedor . . . . .	2
tenedor de caracoles . . . . .	73
tenedor de ensalada . . . . .	80
tenedor de langosta . . . . .	76
tenedor de mesa . . . . .	82
tenedor de ostras . . . . .	77
tenedor de pasteles . . . . .	75
tenedor de pescado . . . . .	79
tenedor de postre . . . . .	72
tenedor de trinchar . . . . .	70
tenedor para "fondue" . . . . .	74
tenedor para servir . . . . .	81
tenedor servir ensalada . . . . .	83
tenedor servir prescado . . . . .	71
tijeras para trinchar aves . . . . .	110

**V**

voltear . . . . .	232
-------------------	-----