



VICTORINOX

Informazioni utili sui coltelli da cucina e da tavola in acciaio inox

Cucchiai, forchette e oggetti in metallo come brocche, lavandini e coperture sono realizzati con acciai di cromo-nichel 18/8 ad alta legatura o acciai di cromo-nichel 18/10, e non sono quindi magnetici. Oltre al 18% di cromo, essi contengono tra l'8 e il 10% di nichel. Tali acciai sono altamente resistenti alla corrosione, causata in maggior misura dal sale da cucina presente nei resti degli alimenti e dal sale raffinato. Le lame dei coltelli in acciaio cromo-nichel sarebbero di per sé altamente resistenti a ruggine e acidi, ma si piegano con estrema facilità e perderebbero quindi subito l'affilatura.



Una volta, le lame dei coltelli erano fabbricate in acciaio al carbonio temprabile, che non era resistente alla ruggine. Perciò, negli hotel si utilizzavano speciali macchine per la pulizia dei coltelli, con una pasta lucidante che sbiancava e puliva le lame. Per evitare questa procedura complessa, si è iniziato a cromare la superficie delle lame dei coltelli.

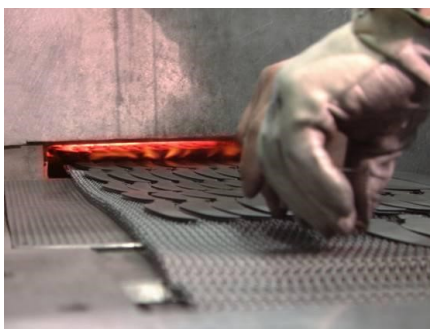
Solo nel 1921 fu introdotto l'acciaio inox temprabile per le lame di coltelli. Quanto maggiore il contenuto di carbonio in questo acciaio (0.3%-1.0%), più duro e affilato si può temprare, ma minore sarà la sua resistenza alla ruggine. All'inverso, con un contenuto di carbonio più basso, si avrà una maggior resistenza alla ruggine ma la resistenza di taglio sarà inferiore. Di conseguenza, quando si ha un maggior contenuto di carbonio, la minor resistenza di taglio viene migliorata tramite l'aggiunta di molibdeno.

I concetti «rostfrei», «stainless», «inoxidable» o «inox» sono corretti solo in misura limitata: le lame dei coltelli, infatti, possono essere sottoposte a pulizia scorretta e di conseguenza arrugginirsi. Umidità permanente, un elevato contenuto di sale nell'aria o nell'acqua e gli acidi degli alimenti possono inoltre provocarne la corrosione.

Attraverso controlli di laboratorio svolti presso Victorinox, noi facciamo in modo che siano solo gli acciai di prim'ordine a raggiungere la fase di produzione, e che quindi soddisfino i requisiti qualitativi di massimo livello. I diversi acciai sono leghe speciali che presentano proprietà e caratteristiche tra loro coordinate che sono decisive per il campo d'impiego specifico. Prima ancora di impiegare le materie prime nella lavorazione, esse devono superare diversi test e verifiche.



Per le lame dei coltelli domestici e professionali viene utilizzato un acciaio inox speciale con lega di cromo e molibdeno. In Victorinox si sottopone ad esame e verifica ogni singola consegna dell'acciaio e viene garantita una temperatura di tempra e rinvenimento che consenta di raggiungere la miglior resistenza di taglio e alla ruggine. La tempra a 1'010°-1'060 °C e il rinvenimento a 160°-250 °C rendono la lama dura, elastica e resistente al taglio.



Victorinox vende ogni anno in tutto il mondo oltre 7 milioni di coltelli per verdura, coltelli domestici e da tavola. I reclami dovuti a un'insufficiente resistenza alla ruggine e agli acidi sono pressoché inesistenti, al massimo uno ogni 10'000 coltelli venduti.

Fornitori di acciaio

Europa - tipo di materiale ai sensi della norma SN EN ISO 8442-1: acciaio inox martensitico

N. materiale	Sigla	C	Cr	Mo	V
Gruppo	DIN	[%]	[%]	[%]	[%]
1.4034	x46Cr13	0.43-0.50	12.5-14.5		
1.4109	x70CrMo15	0.65-0.75	14.0-16.0	0.40-0.80	
1.4110	x55CrMo14	0.48-0.60	13.0-15.0	0.50-0.80	< 0.15

