

WYROBY NOZOWNICZE	NORMA BRANZOWA	BN-73
	Sprzęt gospodarstwa domowego	4521-11
	Tasaki	Grupa katalogowa XVII 15 <sup>1)</sup>

## 1 WSTĘP

**1 1 Przedmiot normy** Przedmiotem normy są tasaki kuchenne stosowane w gospodarstwie domowym i zakładach zbiorowego żywienia

### 1 2 Normy związane

PN-72/D-96002 Tarcica lisciasta ogólnego przeznaczenia

PN-72/H-84020 Stal węglowa konstrukcyjna zwykłej jakości ogólnego przeznaczenia Gatunki

PN-71/H-86020 Stal odporna na korozję (nie rdzewna i kwasoodporna) Gatunki

PN-67/H-87025 Mosiądz do przerobki plastycznej Gatunki

PN-72/M-77950 Noże Ogólne wymagania i badania

BN-68/7195-01 Drewno w narzędziach i pomocach rzemieślniczych Wymagania podstawowe i badania

BN-66/7113-08 Lignofol arkuszowy ciężki Wymagania i badania techniczne

## 2 PODZIAŁ I OZNACZENIE

**2 1 Typ** Podział tasaków w zależności od konstrukcji

tasak kuchenny ciężki — oznaczenie słowne,

tasak kuchenny lekki-siekacz — oznaczenie słowne

<sup>1)</sup> Symbol wg SWW 0671-318

**2 2 Rodzaje** Podział tasaków w zależności od materiału rękojści — wg dokumentacji techniczno-konstrukcyjnej

**2 3 Gatunki** W zależności od dokładności wykonania rozróżnia się dwa gatunki tasaków

gatunek pierwszy — nie wyróżnia się w oznaczeniu,

gatunek drugi — II

**2 4 Sposób budowy oznaczenia** Oznaczenie tasaka powinno zawierać

a) oznaczenie słowne typu,

b) symbol rodzaju,

c) symbol gatunku,

d) numer normy

## 3 WYMAGANIA

**3 1 Wygląd zewnętrzny** Powierzchnie boczne brzeszczotów tasaka z rękojścią z lignofolu powinny być wykonane w 10—11 klasie, tasaka z rękojścią drewnianą w 6—7 klasie. Pozostałe powierzchnie — wg dokumentacji techniczno-konstrukcyjnej

Na powierzchniach tasaków nie powinno być plam, rys i zagłębien

Ostre krawędzie powinny być zatępione. Rękojści nie powinny mieć plam, zadziorów, pęknięć, wypukłości. Dopuszczalne wady tasaków — wg tabl 1

Zakład Badań i Studiów Przemysłu Wyrobów Metalowych  
Ustanowiona przez Naczelnego Dyrektora Zjednoczenia Przemysłu Wyrobów Metalowych dnia 20 września 1973 r  
jako norma obowiązująca w zakresie produkcji od dnia 1 lipca 1974 r  
(Dz Norm i Miar nr 43/1973 poz 125)

Tablica 1

Lp	Nazwa wady	Gatunek tasaka	
		I	II
1	Pozostałości czarnych plam po obróbce cieplnej	dopuszczalne 2 plamy wielkości 2 mm <sup>2</sup> każda, na powierzchniach bocznych lub grzbiecie, w odległości 10 mm od krawędzi tnącej	dopuszczalne 3 plamy wielkości 3 mm każda, na powierzchniach bocznych lub grzbiecie, w odległości 10 mm od krawędzi tnącej
2	Przeswit między okładzinami a uchwytem tasaka od strony brzeszczotu i grzbietu	dopuszczalny wielkości do 0,2 mm	dopuszczalny wielkości do 0,5 mm
3	Szczelna między podkładką nitu a rękojescią lub niewypełnienie otworu podkładki nitu	dopuszczalna szczelina wielkości do 0,2 mm lub niewypełnienie otworu na 1/3 obwodu	dopuszczalna szczelina wielkości 0,3 mm lub niewypełnienie otworu na 2/3 obwodu
4	Różnica w grubości okładzin	dopuszczalna wielkości do 0,5 mm	dopuszczalna wielkości do 1 mm
5	Przesunięcie połówek rękojesci względem siebie	dopuszczalne wielkości do 0,5 mm	dopuszczalne wielkości do 1,5 mm
6	Wystawanie chwytu lub zagłębienie chwytu	— dopuszczalne wystawanie wielkości do 0,5 mm — dopuszczalne zagłębienie wielkości do 0,8 mm	dopuszczalne do 1 mm
7	Szczelna w rękojesci od strony grzbietu i brzeszczotu	dopuszczalna wielkości do 0,5 mm	dopuszczalna wielkości do 1,5 mm
8	Zniekształcony znak firmowy, lecz całość czytelna	nie dopuszczalny	dopuszczalne zniekształcenie liter

Łączna liczba wad nie powinna przekroczyć dla gatunku I — 3 dopuszczalnych wad wyszczególnionych dla gatunku I, dla gatunku II — 5 dopuszczalnych wad wyszczególnionych dla gatunku II lub I

**3.2 Wymiary** — wg dokumentacji techniczno-konstrukcyjnej

**3.3 Materiał** — wg tabl. 2

Tablica 2

Nazwa części	Materiał
Brzeszczoty	stal wg PN-71/H-86020
Rękojesci	drewno wg PN-72/D-96002, BN-68/7195-01 lignofol wg BN-66/7113-08
Nity Podkładki	stal wg PN-72/H-84020 lub mosiądz wg PN-67/H-87025

**3.4 Twardość brzeszczotów** po obróbce cieplnej nie powinna być niższa niż HRC 48

**3.5 Ostrość krawędzi tnącej brzeszczotu** Krawędzie tnące brzeszczotu powinny być ostre. Po wykonaniu próby ostrości na krawędziach tnących brzeszczotu nie powinno być wyszczerbienia i pofałdowań

**3.6 Odporność na korozję** Brzeszczoty tasaków powinny być odporne na korozję. Po wykonaniu próby odporności na korozję na powierzchniach brzeszczotów nie powinno być plam, wżerów i rdzy

**3.7 Wytrzymałość** Po wykonaniu próby wytrzymałościowej brzeszczoty tasaków nie powinny deformować się i obłuzowywać w rękojesciach

**3.8 Cechowanie** Na brzeszczocie tasaka powinny być umieszczone co najmniej następujące znaki

- wytworni,
- „nierdzewne”,
- gatunku (tylko dla gatunku II)

#### 4 PAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT

Pakowanie, przechowywanie i transport — wg PN-72/M-77950

#### 5 BADANIA

**5.1 Program badań** — wg PN-72/M-77950 Ponadto na specjalne żądanie odbiorcy należy przeprowadzić badania ostrości tasaka kuchennego ciężkiego tnąc wołowe i wieprzowe mięso z kością oraz badanie ostrości tasaka kuchennego lekkiego-siekacza tnąc drobne kości cielęce lub z drobiu, mięso bez kości, jarzyny, owoce itp.

**5.2 Pozostałe badania** — wg PN-72/M-77950