

FICHE TECHNIQUE

22613804 ESM. 5941 TERRACOTA CRAQ. S/Pb POLV

14/01/2026 v1.4

1. IDENTIFICATION DU PRODUIT

Description ÉMAIL CRAQUELÉ TERRE CUIT.
Il fait partie de la collection "CRAQUELÉ", d'émaux opaques, brillants et craquelés. Ils sont aussi recommandés pour la technique de RAKU car qu'ils maintiennent leur stabilité chromatique en contraste avec les effets de la pâte réduite. Formulé sans plomb ni cadmium. Composé de Fritte. N° CAS: 65997-18-4.

Application Il est possible d'utiliser sur pâte blanche, rouge ou réfractaire (RAKU). Selon le coefficient de dilatation de la pâte, le craquelage peut être plus ou moins importante, surtout si elle est utilisée dans des pâtes à coefficient élevé où l'émail ne se craquelle pas. Il peut être appliqué par immersion, mais nous recommandons d'utiliser un pistolet pulvérisateur.
La température de cuisson est de 930-1020 ° C, recommandée 980°C. Une fois la pièce est cuite il est recommandé d'attendre 24 h, puis d'appliquer "Bitume de Judée" pour accentuer l'effet craquelé.

2. COMPOSITION CHIMIQUE

Les oxydes métalliques avec des concentrations inférieures à 0,05 % n'ont pas été déterminés.

Li ₂ O	ZnO	Cr ₂ O ₃	CaF ₂		
Na ₂ O 10-20	MnO	B ₂ O ₃ 5-10	Bi ₂ O ₃	Fe-Cr-Zn	1-5
K ₂ O 1-5	CdO	V ₂ O ₅	P ₂ O ₅	LOI	0.5-1
MgO 0-0.5	CoO	MnO ₂	BeO		
CaO 1-5	NiO	SiO ₂ 40-80	CeO ₂		
SrO	Al ₂ O ₃ 10-20	TiO ₂ 0-0.5	CuO		
BaO	Fe ₂ O ₃ 0-0.5	ZrO ₂ 5-10	Pr ₂ O ₃		
PbO	Sb ₂ O ₃	SnO ₂			

3 PROPRIÉTÉS PHYSICO-CHIMIQUES

Aspect Poudre marron
Couleur (cuit) Terre cuite

4. COLORIMÉTRIE

* Par Minolta ChromaControl (S)

L: 59 a: 16.4 b: 21.3

5. DILATOMÉTRIE

* Données obtenues avec un dilatomètre BÄHR mod. DIL 801 L 10⁻⁷ C⁻¹

(25-300)C°	(50-300)C°	(300-500)C°	(500-600)C°	T ^a Transformation	T ^a Ramollissement	Point de fusion
92.2	85.3	101.2	175.6	573 C°	657 C°	>875 C°

6. RÉPARTITION GRANULOMÉTRIQUE (VOIE HUMIDE)

*Données obtenues par Malvern Instruments (Master Sizer 2000)

>10µ	>25µ	>40µ	>70µ	>120µ	D50µ
66.7	34.9	16.7	3.1	0.1	17

7. RECOMMANDATIONS SUR LES OBJETS EMAILLES DESTINES A UN USAGE CULINAIRE

Déconseillé pour l'application en pièces culinaires pour son effet craquelé qui ne le confère pas d'étanchéité totale.

Remarques : n.a (sans objet), n.d (aucune information disponible), p.n (tests négatifs)

 PRODESCO S.L.

C/ Aviación 44, 46940 Manises, Valencia - España
+34961545588
admon@prodesco.es
www.prodesco.es

Les données fournies ont été obtenues dans les conditions spécifiques du processus de contrôle de qualité de PRODESCO S.L. et sont à titre informatif uniquement, sans supposer aucune relation contractuelle.