

Cette collection d'émaux pour poterie offre une brillance et une qualité de surface exceptionnelles. Sans plomb dans leur composition, ils conviennent donc à une utilisation sur des céramiques alimentaires. Pour certifier leur utilisation culinaire, les pièces finies doivent subir une analyse de solubilité de plomb, réalisée par un laboratoire agréé.

Bien qu'ils puissent être appliqués à tous les types de pâtes rouges, blanches et chamottées, les caractéristiques spécifiques de chacune rendent certaines plus adaptées que d'autres dans chaque cas pour obtenir un résultat optimal.

Quant aux pâtes rouges, même celles destinées à la cuisson directe, elles permettent une mono-cuisson, l'ajout de MONOCOL V (5 %) étant conseillé.

Ils peuvent être cuits dans des cycles de cuisson traditionnels et dans des cuissons rapides, permettant une large plage de températures entre 930° et 1020 °C.

RÉFÉRENCES ET TEMPÉRATURES RECOMMANDÉES :

XP-3043 MIEL (930-980 °C)

C/4 MIEL (930-980 °C)

XP-3128 CANNELLE (930-980 °C)

5600 COGNAC (980-1050 °C)

XP-3048 VERT (960-1050 °C)

XP-3025 VERT (960-1050 °C)

XP-3072 NOIR (960-1050 °C)

XP-3085 BLEU (930-980 °C)

Dans tous les cas, n'hésitez pas à contacter notre Service Technique pour toute question ou clarification.

Boutique

Balmes, 29
46940 Manises Valencia (Spain)

(+34) 96 154 88 21
latienda@prodesco.es
<http://prodesco.es>

Usine

Aviación, 44
46940 Manises Valencia (ESPAÑA)

(+34) 96 154 55 88
admon@prodesco.es
<http://prodesco.es>