



1. Composición de los esmaltes y uso alimentario:

En las series y referencias que lo permiten, indicamos que están formulados sin Plomo y/o Cadmio en su composición.

Plomo: Actualmente el Plomo lo utilizamos en forma de Frita cerámica, es decir, está previamente fundido en una composición vítrea de Sílice y Aluminio entre otros elementos. Este proceso contribuye a reducir su solubilidad entre otras ventajas.

Cadmio: el Cadmio que se utiliza es nuestras formulaciones, es principalmente Cadmio encapsulado en estructura de zircón, por lo que su estabilidad es mucho mayor.

2. Factores que influyen en la adecuación final de la pieza

Además de la composición química inicial del esmalte cerámico, intervienen otros procesos:

- Bicocción o monococción: Una correcta cocción otorgará a la pieza un acabado homogéneo.
- Decoración o engobado: Siempre hay que utilizar materiales compatibles y exentos de Plomo y Cadmio soluble.
- Esmaltado: La aplicación homogénea garantizará la estanqueidad de las piezas.
- Cocción: El plomo puede migrar en la atmósfera del horno y producir contaminación en piezas. El plomo también puede quedar residual en el horno, debido a cocciones anteriores y producir contaminación en piezas. La cocción de esmaltes plúmbicos y esmaltes que contengan Cobre hace que los enlaces del plomo sean más débiles y por tanto haya más riesgo de aumentar la solubilidad. Especial atención a los esmaltes infra-cocidos, y también a los esmaltes plúmbicos sometidos a muy altas temperaturas.

Tienda

Balmes, 29
46940 Manises Valencia (ESPAÑA)

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

Fábrica

Aviación, 44
46940 Manises Valencia (ESPAÑA)

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

3. Garantía para uso culinario de piezas cerámicas.

La garantía para un uso culinario solo puede obtenerse mediante un análisis específico de solubilidad de Plomo y/o Cadmio por laboratorio acreditado, según la normativa del país donde se utilizará la pieza.

CONCLUSIÓN: El uso culinario de piezas cerámicas, puede recomendarse, pero no garantizarse sin certificación acreditada.

4. Otros parámetros necesarios, a verificar en piezas cerámicas, para uso alimentario:

Para garantizar el uso de las piezas destinadas a uso alimentario, es necesario comprobar y validar, según la norma de cada país: Resistencia al Rayado, a los Ácidos y a las Bases.

5. Riesgos de los esmaltes craquelados o mates poco vitrificados

Se desaconseja totalmente el uso de esmaltes:

- Con acabado craquelé: El craquelado produce grietas, en ellas puede introducirse materia orgánica que impide garantizar una higiene completa de la pieza.
- Mates con porosidad abierta sin vitrificar ya que puede producirse rayado en la pieza generando el mismo riesgo que en la pieza craquelada.

6. Importancia del Coeficiente de Dilatación (COE)

Debe tenerse en cuenta, el ajuste entre el esmalte y la pasta cerámica, siguiendo también las indicaciones de la temperatura y ciclo de cocción del bizcocho de la pieza y del esmalte. Se recomienda: Respetar los valores de COE proporcionados por los fabricantes.

Tienda

Balmes, 29
46940 Manises Valencia (ESPAÑA)

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

Fábrica

Aviación, 44
46940 Manises Valencia (ESPAÑA)

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