

# FICHE TECHNIQUE PRODUIT

## IDENTIFICATION DU PRODUIT

Code produit : **P291B**

Nom du produit : **EMAIL P291B CHOCOLAT FONCE**

Description : **Composé de fritte. N° CAS : 65997-18-4**  
**Email transparent brillant marron chocolat foncé**

Application : **Emallage de pièces céramiques en terre rouge, blanche ou autre.**  
**Température de cuisson conseillée de 980 à 1000°C.**

### Société :

LES COUSINS SARL  
160, RUE DES 4 TERMES  
ZI LES PALUDS – BP 1124  
13782 AUBAGNE CEDEX – France  
Tél : 04.42.82.26.26 – Fax : 04.42.82.26.27 – email : [info@lescousins.fr](mailto:info@lescousins.fr)

## COMPOSITION CHIMIQUE

Plus de 8% : **SiO<sub>2</sub>, Al<sub>2</sub>O<sub>3</sub>, B<sub>2</sub>O<sub>3</sub>, PbO, Cr<sub>2</sub>O<sub>3</sub>**  
De 2 à 8% : **Na<sub>2</sub>O, K<sub>2</sub>O, CaO, MgO, Fe<sub>2</sub>O<sub>3</sub>, ZnO**  
Moins de 2% : **CoO, SnO<sub>2</sub>**

## DONNEES PHYSICO-CHIMIQUE

Aspect physique : **Poudre marron clair**  
Etat : **solide**  
Solubilité (eau) : **insoluble**  
Couleur (après cuisson) : **marron**  
Odeur : **inodore**  
Acidité : **n.a.**  
Tension superficielle : **n.a.**

## DONNEES DILATOMETRIQUES

(25-300) **60 à 63 10<sup>-7</sup>x°C<sup>-1</sup>**  
(50-300)  
(300-500)  
(500-600)  
T° Transformation : **n. a.**  
T° Ramollissement : **n. a.**  
Point de fusion : **n. a.**

## RECOMMANDATIONS POUR LES OBJETS DESTINES A UN USAGE CULINAIRE

Exempt de cadmium

Pour tous les objets destinés à un usage culinaire, nous vous conseillons de faire analyser ces objets par un organisme agréé.

