

FICHE TECHNIQUE

RÉFÉRENCE

1404

DESCRIPTION DU PRODUIT

Type: Émail Shino « Wasabi »

Technologie: Cuisson traditionnelle 1200°C à 1240°C

COMPOSITION CHIMIQUE QUALITATIVE

Li₂O, CaO, MgO, K₂O, NaO, SrO, Al₂O₃, B₂O₃, TiO₂, SiO₂, Fe₂O₃, ZrO₂, V₂O₅, Pr₂O₅

DONNÉES PHYSIQUES

Mélange de frites (verres silicatés) en milieu aqueux, pigments inorganiques, minéraux, argiles et suspensifs.