

FICHE TECHNIQUE

RÉFÉRENCE

1408

DESCRIPTION DU PRODUIT

Type: Émail Shino « Jalapeno »

Technologie: Cuisson traditionnelle 1200°C à 1240°C

COMPOSITION CHIMIQUE QUALITATIVE

CaO, MgO, K₂O, NaO, SrO, Al₂O₃, B₂O₃, TiO₂, SiO₂, Fe₂O₃, CuO, ZrO₂, CoO

DONNÉES PHYSIQUES

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