

FICHE TECHNIQUE BOREAL

FICHE TECHNIQUE — BORÉAL

1. Désignation

Nom commercial : Boréal

Type : Émail céramique

Aspect : brillant

Famille chromatique : bleu de fer

État de livraison : poudre sèche prête à l'emploi après préparation ou préparation liquide prête à l'emploi

Fabricant : Forever Glazed

2. Domaine d'utilisation

Boréal est un émail céramique destiné à la réalisation de pièces utilitaires ou décoratives, dans le cadre d'une pratique maîtrisée de la céramique.

Il est conçu pour être utilisé :

- en atelier professionnel ou semi-professionnel,
 - par des utilisateurs formés aux procédés de préparation, d'application et de cuisson des émaux.
-

3. Aspect & rendu

Boréal développe un rendu caractéristique dépendant :

- de l'épaisseur d'application,
- de la nature de la terre,
- des conditions de cuisson (courbe, atmosphère, charge du four).

Selon ces paramètres, l'émail peut présenter :

- des variations de nuance,
- des différences de texture,

- une interaction visible avec les reliefs et volumes de la pièce.

Les résultats observés peuvent varier d'un atelier à l'autre.

Les visuels fournis sont non contractuels et donnés à titre indicatif.

4. Plage de cuisson

Boréal est formulé pour une utilisation dans la plage de cuisson suivante :

- **Plage cible** : cône 9 à 10
- **Type de four** : électrique
- **Atmosphère** : oxydation

Toute cuisson en dehors de cette plage peut entraîner des modifications du rendu, de la surface ou des propriétés finales de l'émail.

5. Préparation de l'émail

- Si Boréal est livré sous forme de poudre sèche :

Procédure recommandée :

1. Ajouter progressivement de l'eau propre à la poudre.
2. Mélanger mécaniquement jusqu'à obtention d'une suspension homogène.
3. Tamiser si nécessaire.
4. Ajuster la densité selon la méthode de référence de l'atelier. Densité recommandée : 1.58

Une préparation rigoureuse conditionne la stabilité et la régularité du rendu.

- Si Boréal est livré sous forme liquide prêt-à-l'emploi : secouer préalablement le contenant avant ouverture et utilisation.
-

6. Méthodes d'application

Boréal peut être appliqué sur biscuit propre et dépoussiéré, selon les méthodes suivantes :

- **Trempage** : 5 à 6 secondes
- **Pulvérisation** : 3 passages fins et croisés

- **Application au pinceau** : 3 couches régulières, avec séchage intermédiaire

Le choix de la méthode et de l'épaisseur influence directement le rendu final.

7. Cuisson

Recommandations générales :

- Laisser sécher complètement la pièce émaillée avant cuisson.
- Respecter la courbe de cuisson adaptée à l'émail et à la terre utilisée :

PROGRAMME CUISSON

- 100°C/H → 200°C
- 145°C/H → 1050°C
- 100°C/H → 1175°C
- 60°C/H → 1280°C
- PALIER 5 MIN

- Éviter les montées trop rapides en fin de cuisson.

Les paramètres précis de cuisson doivent être ajustés par l'utilisateur selon son matériel et son contexte.

8. Sécurité & usage alimentaire

Boréal est **compatible avec un usage alimentaire**, dans le cadre strict du respect :

- des conditions de préparation,
- des méthodes d'application recommandées,
- de la plage et de la courbe de cuisson préconisées.

La compatibilité alimentaire est validée sur la base de tests réalisés dans ces conditions.

Toute modification des paramètres peut remettre en cause cette compatibilité.

9. Entretien & durabilité

Lorsqu'il est mis en œuvre conformément aux recommandations :

- Boréal présente une bonne résistance à l'usage domestique courant,
- est compatible avec le lave-vaisselle et le micro-ondes dans un cadre d'utilisation normal.

Une usure prématurée peut survenir en cas de cuisson inadaptée ou d'épaisseur excessive.

10. Précautions d'emploi

- Ne pas inhaler les poussières lors de la manipulation de la poudre.
 - Porter les équipements de protection adaptés.
 - Ne pas utiliser l'émail sur des supports ou dans des conditions non testées sans essais préalables.
-

11. Références & traçabilité

- Formulation : Forever Glazed
 - Lot : indiqué sur l'emballage
 - Tests : réalisés selon les protocoles internes et partenaires de Forever Glazed
-

12. Mention de responsabilité

Les documents techniques sont fournis à titre informatif.

L'utilisateur est responsable du respect des conditions de préparation, d'application, de cuisson et de sécurité décrites.