



- 1) Combien de fois dois-je appliquer les émaux BOTZ?
- 2) Quelle est la durabilité des émaux BOTZ?
- 3) A quelle température la cuisson biscuit doit-elle être faite?
- 4) Puis-je mélanger les émaux BOTZ entre eux?
- 5) Rouge ne devient pas rouge, or ne devient pas or, que s'est-il passé?
- 6) Puis-je repasser une nouvelle couche d'émail sur un émail déjà cuit?
- 7) Certains émaux BOTZ sentent à la cuisson. S'en dégage-t-il des vapeurs toxiques?
- 8) Les émaux BOTZ conviennent-ils à un usage alimentaire?
- 9) Y a-t-il une courbe de température de cuisson optimale pour les émaux BOTZ?
- 10) Les émaux BOTZ résistent-ils au gel?
- 11) Y a-t-il des pages de renseignements sur la sécurité des émaux BOTZ?
- 12) Mon émail a beaucoup coulé lors de la cuisson. D'où cela vient-il?

1) Combien de fois dois-je appliquer les émaux BOTZ?

En général 2 à 3 fois, sauf pour les émaux Transparent (9102 et 9106) et les deux émaux craquelés (BOTZ 9351 et BOTZ 9352). Ces émaux doivent être appliqués en couche fine, c'est à dire non dilués en une seule couche ou en une à deux couches légèrement dilués. Les tons rouge et l'émail or sont à appliquer plutôt en trois fois, voir la question 5.

2) Quelle est la durabilité des émaux BOTZ?

Après achat auprès du revendeur, les émaux ont en moyenne une durabilité de 2 à 3 ans, pour certains émaux elle est beaucoup plus longue. De bonnes conditions de stockage, c'est à dire pas de fortes variations de températures, pas de gel, pas de grosse chaleur, prolongent la durée de stockage. Au cas où votre émail aurait séché, il suffit d'y rajouter un peu d'eau et de bien remuer.

Conseil: bien nettoyer les bords de la boîte après utilisation. Ajouter un peu d'eau dans la boîte et ne mélanger celle-ci à l'émail qu'à la prochaine utilisation.

3) A quelle température la cuisson biscuit doit-elle être faite?

La première cuisson (cuisson biscuit) était traditionnellement faite à une température d'environ 900°C à 960°C. Pour les émaux en poudre, il était important que la pâte soit poreuse afin que la poudre d'émail délayée adhère à peu près sur celle-ci. L'émail liquide BOTZ lui, peut tout à fait être appliqué sur des pièces cuites à des températures beaucoup plus élevées, puisqu'il contient une colle qui permet une adhérence parfaite.

Avantage: par une température de cuisson entre 1020°C et 1050°C, le processus de formation de gaz s'échappant de l'argile est quasiment terminé et l'émail ne sera pas "dérangé" par ces gaz lors de la 2ème cuisson. Ce qui signifie qu'il se formera moins de



bulles et de cratères. Certains utilisateurs des émaux BOTZ font cuire leur grès en première cuisson à une température d'environ 1220°C à 1250°C, l'argile est ainsi rendue absolument étanche et résistante au gel, et utilisent ensuite des émaux liquides BOTZ pour les pièces en céramique à 1050°C.

4) Puis-je mélanger les émaux BOTZ entre eux?

Vous obtiendrez de très beaux résultats en appliquant deux émaux l'un sur l'autre. Remuer des émaux pour céramique différents afin de les mélanger ne donne pas de résultats attrayants pour tous les émaux. Les émaux opaques sans effets se prêtent bien au mélange ainsi que BOTZ Grès (voir indications dans la rubrique conseils Grès)

5) Rouge ne devient pas rouge et or ne devient pas or, que s'est-il passé?

Les tons rouge et or dans la céramique sont souvent très fragiles. Les tons rouge BOTZ (BOTZ 9601 - BOTZ 9605) et le ton or BOTZ (BOTZ 9541) restent stables si vous respectez 3 règles de comportement :

1. Appliquer en couches épaisses
2. Faire cuire à basse température (C'est à dire jusqu'à 1040°C)
3. Ajouter de l'oxygène dans le four lors de la cuisson, ou alors veiller à ce que vos poteries n'y soient pas trop près les unes des autres afin que l'air puisse bien y circuler.

Vous pouvez cuire les couleurs Lava (Botz 9606) et Koralle (BOTZ 9607) à des températures plus élevées, mais vous devrez surveiller l'apport d'oxygène pendant la cuisson. Les émaux de ces couleurs ont des bords blancs qui font partie de leur aspect.

6) Puis-je repasser une couche d'émail sur un émail déjà cuit?

Cela fonctionne très bien la plupart du temps. Lorsque par exemple vous avez appliqué une première couche trop fine et que vous voulez repasser une couche plus épaisse du même émail. Le temps de séchage sur un émail déjà cuit est bien-sûr plus long que celui sur une pâte non émaillée. Le résultat que vous obtiendrez en appliquant une couleur différente sur un émail déjà cuit est imprévisible mais souvent fascinant. Pour une bonne adhérence, vous pouvez remettre à chauffer l'émail cuit à 60°C -100°C avant d'appliquer dessus votre nouvelle couche d'émail.

7) Certains émaux sentent à la cuisson. S'en dégage t-il des vapeurs toxiques?

Il faut bien savoir que chaque cuisson de céramique, la cuisson biscuit aussi, entraîne une émission de gaz toxiques. Il faut que vous évacuez ces émissions à l'aide d'un système de ventilation, ou que vous ventilez et aériez bien votre atelier, et que vous ne restiez pas à y travailler pendant la cuisson. L'odeur quelquefois forte des émaux BOTZ (à environ 200°C - 300°C) n'est pas plus dangereuse que des émaux cuisant sans odeur. Interprétez la plutôt comme le signe d'une mauvaise aération. Cette odeur gênante est moins forte si vous laissez bien sécher les émaux avant la cuisson.

8) Les émaux BOTZ conviennent-ils à un usage alimentaire?

La terminologie "convient à un usage alimentaire" n'existe pas dans la céramique. Il est important pour de la vaisselle de ne pas utiliser d'émaux contenant du plomb, et si



possible seulement des émaux sans obligation de marquage. Quelques émaux ne sont pas résistants aux acides, et au contact avec des acides légers, il peut s'en dégager certaines substances une fois cuits. Bien que tous les émaux BOTZ soient sans obligation de marquage, nous vous conseillons pour votre sécurité, de n'utiliser en application sur de la vaisselle que les émaux particulièrement résistants et ayant dans le catalogue le pictogramme "recommandé pour services de table". Pour des raisons d'hygiène, les émaux à effets et les émaux mats par exemple n'en font pas partie, du fait que certains restes d'aliments pourraient rester incrustés sur leur surface.

9) Y a-t-il une courbe de température optimale pour les émaux BOTZ?

Dans la plupart des cas, vous pouvez très bien faire cuire les émaux liquides BOTZ (céramique) à des courbes de températures pré-programmées. Ils ne nécessitent pas d'enregistrement d'une courbe de température spéciale. Si vous effectuez vous même les réglages: jusqu'à une température d'à peu près 600°C, faire chauffer jusqu'à environ 100°C par heure, ensuite à pleine puissance jusqu'à 1020°C - 1060°C, température la plus élevée, avec un temps de maintien de 10 à 20mn.

Tous les modèles du catalogue ont été cuits à 1050°C avec un temps de maintien de 15 mn (à l'exception de rouge et d'or, voir question 5). Observez s'il vous plait que la température d'un four est souvent plus élevée en haut qu'en bas.

Les émaux Grés doivent être cuits avec le même temps de réchauffement jusqu'à 1220°C –1280°C avec un temps de maintien de 10 à 30 mn. La température finale de cuisson optimale de ces émaux est de 1250°C.

10) Les émaux BOTZ résistent-ils au gel?

La résistance au gel ne dépend pas de l'émail mais en premier lieu de l'argile. Lorsque l'argile est vitrifiée, c'est à dire qu'elle n'absorbe plus d'eau et est absolument étanche, alors elle est résistante aux froid. Renseignez-vous s'il vous plait auprès de votre fournisseur sur la température de vitrification de votre argile. Les émaux liquides sont aussi applicables sur des céramiques cuites à des températures élevées. Voir question 5.

11) Y a-t-il des pages de renseignements sur la sécurité des émaux BOTZ?

La plupart des revendeurs ont un CD de toutes les pages de renseignements concernant la sécurité des émaux BOTZ, et peuvent imprimer pour vous ce que vous désirez savoir. Ou bien vous pouvez vous adresser directement à nous, nous vous conseillerons avec plaisir et vous enverrons aussi les pages de renseignements sur la sécurité de nos émaux que vous souhaitez avoir.

12) Mon émail a beaucoup coulé lors de la cuisson, d'où cela vient-il?

Certains émaux de notre assortiment sont faits pour couler (voir pictogrammes dans notre catalogue). Lors de leur application, pensez bien s'il vous plait à n'en passer qu'une couche fine sur le bas de votre objet. Si d'autres types d'émaux se mettent à couler, cela pourrait venir du fait que votre couche est trop épaisse, ou que votre température de cuisson est trop élevée. Il faudrait éventuellement que vous contrôliez la température effective de votre four à l'aide d'une sonde de température.