



GAMME BULLE



Spécificités techniques :

Référence fournisseur :	Description :	Dimensions en cm	Quantité / carton
038631	ASSIETTE DE PRESENTATION 31CM GRAND BULLE	Ø 31 cm	12
038727	ASSIETTE A DEGUSTATION 27CM GRANDE BULLE	Ø 27 cm	6
038126	ASSIETTE PLATE 27CM BULLE	Ø 27 cm	12
030222	ASSIETTE CREUSE 22CM BULLE	Ø 22 cm	12
030121	ASSIETTE DESSERT 21CM BULLE	Ø 21 cm	12

Les modèles en porcelaine blanche de la Société Nouvelle Sarreguemines Vaisselle sont cuits à 1380°, ce qui garantit zéro porosité. La porcelaine hôtelière Sarreguemines vaisselle présente toutes les garanties requises pour un usage intensif, répondant ainsi aux besoins des professionnels les plus exigeants. La « barbotine », composée de pheldspath, de kaolin (de Limoges) riche en alumine, et de quartz, est utilisée pour la création de la porcelaine.

Le « biscuit » obtenu est tout d'abord cuit à 1000 °C – c'est ce qu'on appelle le « dégourdi », puis recuit pendant 24 heures à 1380°C.

Le choix d'une barbotine de qualité « pâte de limoges », et le procédé de double cuisson lente lui confèrent une résistance mécanique supérieure à toutes les autres matières, une résistance aux chocs thermiques importante (compatible micro-ondes).

L'émaillage de la porcelaine par vitrification lui assure brillance, glissabilité et dureté à l'usure. Tout ce process de fabrication suivi et contrôlé par Sarreguemines Vaisselle, vous garantit de choisir la porcelaine répondant à vos exigences de qualité.



Compatible
étuve



Compatible
lave-vaisselle



Compatible
micro-ondes



Compatible
salamandre



Empilable