

Új sütő-főző edény massa az Interkerámtól a KS- 24 massa

A kerámia sütő-főző edények egyre népszerűbbek a vásárlók körében. Egy vastag falú, többnyire fedett kerámia edényben készített étel ízletesebb, az alapanyagok ízeit, aromáját jobban megtartja.

Az **Interkerám Kft** által gyártott KS-20 és KS-21 jelű masszákat évek óta használják a keramikusok bográcsok, sütőedények készítésére. Az összegyűlt tapasztalatok és elméleti megfontolások alapján továbbfejlesztettük a fenti anyagokat annak érdekében, hogy megtartva a kedvező formázási tulajdonságokat, a hőmérséklet változásokat még jobban tűrő cserepet kapjunk.

Ehhez a cserépnek csekély hőtágulással kell rendelkeznie. Kedvező a durva cserép szerkezet, mert az akadályozza a repedések tovább terjedését. Kedvező a magnézium-oxid jelenléte a masszában, amely 1000 C-tól kezdődően cordieritet képez. Ugyancsak kedvező a mullit képződése, ugyanettől a hőfoktól. Káros ezzel szemben a durva szemcsés kvarc, amely minden felfűtéskor és lehűtéskor 500 - 600 C között térfogatváltozással járó módosulat-változáson megy át, és a cserép szerkezetét rongálja.

A **KS masszák** alapját képező német tűzálló agyagok magas kaolinit tartalmúak, hőtágulásuk alacsony. Agyagban kevés szabad kvarc van, az is kevésbé károsító, finom szemcsés formában. Az agyagokhoz magnézium tartalmú ásványokat adagoltunk a cordierit képződés érdekében. A cserép laza, rugalmas szerkezetét a 35% samott biztosítja. A kiválasztott 0-1 mm szemcseeloszlású samott hőtágulása ugyancsak alacsony.

Mindezek eredményeként kiégetve olyan cserepet kapunk, ami kellő gondossággal nyílt lángon és tűzhelyeken egyaránt használható edények készítésére alkalmas.

Az edények **mázazásakor** tekintettel kell lenni a cserép alacsony hőtágulási együtthatójára, ami miatt a mázak hajszálrepedések lehetnek. Ajánlott az eddig használt mázakhoz 5 - 10 % hőtágulást csökkentő korrekciós frittet (pl. VTR 213) és néhány % kaolint adni.

Magas hőfokon (1200 C°) égetve a cserepet kültérben is használható terméket kapunk.

Paraméterek:

Ajánlott égetési hőfok: 1040-1080 °C

Zsugorodás: 9,9 1200

Vízfelvétel: 6,1 1200

Szín: világos beige

Samott tartalom 35 % 0-1 mm

Csomagolás: 15 kg zsákokban