



Sarreguemines Vaisselle réalise régulièrement des tests qualité*. Contrôlés par un organisme indépendant et agréé, garant des normes européennes de contrôle qualité des articles de table, ils permettent de donner des résultats officiels sur :



Fabriqués en France, tous les produits Sarreguemines sont en porcelaine vitrifiée Pyroblan, très résistante en raison de son absence de porosité. Notre système de fabrication prévoit une cuisson biscuit à 1250°C et une cuisson de l'émail à 1150°C, ce qui permet d'obtenir un produit d'une qualité exceptionnelle.

Les décors, traités en cuisson inaltérable à 1050°C, répondent aux contraintes techniques et pratiques d'un usage professionnel.

Made in France, all Sarreguemines products are in Pyroblan vitrified porcelain, extremely durable and with no porosity. Our manufacturing process includes a first firing at 1250°C and a second firing at 1150°C, in order to obtain an exceptional quality and durability.

Decorations are fully fired into the glaze at 1050°C to withstand the trials of intensive and technical daily use

*tests disponibles sur demande.

Sarreguemines Vaisselle s'engage* : Sarreguemines Vaisselle garanties:

Imperméabilité totale du pied aux microbes et déchets alimentaires <i>Total impermeability of the foot</i>	5 ans 5 years
Impossibilité d'usure entre les assiettes empilées <i>No wear of plates due to stacking</i>	5 ans 5 years
Garantie contre les chocs thermiques <i>Thermal shock warranty</i>	5 ans 5 years
Garantie contre les ébréchures <i>Edge chip warranty</i>	5 ans 5 years
Réassort <i>Replacement</i>	10 ans 10 years

* valable sur toutes les assiettes Pyroblan.

Garanties

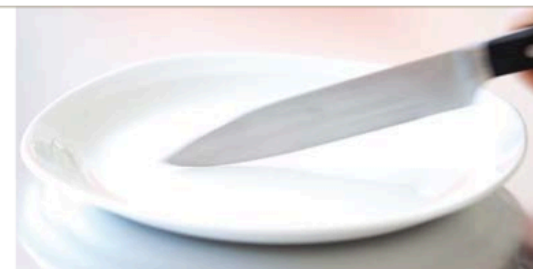
- > La résistance aux marquages
- > La résistance aux chocs mécaniques
- > La résistance aux chocs thermiques
- > La résistance des ustensiles au lave-vaisselle
- > Le test d'alimentarité du plomb et du cadmium

& Tests qualités... Guarantees and quality assurance...

Résistance aux marquages *Resistance to metal marking*

Un couteau en acier inoxydable chargé d'un poids de 700 g peut réaliser jusqu'à 9000 manœuvres aller et retour, au même endroit, sans altérer l'émail, même sur une assiette humide.

No damage caused by cutlery used on the same plate up to 9000 times.



Résistance aux chocs mécaniques *Resistance to mechanical shock*

Une bille d'acier de 13 g peut être lâchée d'une hauteur de 65 cm sans provoquer la casse de l'assiette, contre 25 cm pour une porcelaine hôtelière traditionnelle.

A steel ball of 13 g may be dropped from a height of 65 cm without causing breakage of the plate, against 25 cm for a traditional hotel porcelain.

Résistance aux chocs thermiques *Resistance to thermal shock*

Chaque semaine, des tests de résistance aux chocs thermiques, sont effectués sur la vaisselle Sarreguemines, conformément à la norme NF EN 1183. En moyenne, les produits résistent à une différence brutale de température de plus de 170°, soit le passage d'une température de 20° à 190°.

Sarreguemines products can withstand a sudden temperature difference of more than 170 °C, the transition from a temperature of 20 ° to 190 ° C.



Résistance des ustensiles au lave vaisselle *Dishwasher resistant*

Des tests comprenant la simulation de 1000 passages en lave vaisselle, mettent en évidence la très bonne tenue des décors inaltérables Sarreguemines. Il n'y a pas d'effacement du décor, ni détérioration de l'émail.

Sarreguemines's extremely durable glaze is resistant to the industry's strongest dishwasher chemicals.

Test d'alimentarité du plomb et du cadmium *Tested cadmium and lead free*

Selon le règlement CE n°19385/2004, tous les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires doivent être inertes. La vaisselle Sarreguemines contient 25 fois moins de Plomb et 70 fois moins de Cadmium que les limites admissibles selon la directive 84/500/CEE, modifiée par la directive 2005/31/CE.