

FICHE PRODUIT CE0920056411C

CERNIT®

Référence	CE0920056411C
Désignation	Cernit TRANSLUCENT 56 g Bordeaux
Marque	Cernit
Couleur	Bordeaux
Format extérieur	6,3 x 2 x 9 cm
Dim. pièce (Lxlxh)	90 x 63 x 20 mm
Volume pièce	0,792 dm ³
Poids pièce	57 g
EAN pièce	5411711456157

Nombre d'unité par paquet	6
Dim. paquet (Lxlxh)	98 x 62 x 78 mm
Volume paquet	0,474 dm ³
Poids paquet	380 g
EAN paquet	3663619138754

Nombre d'unité par carton	72
Dim. carton (Lxlxh)	394 x 200 x 98 mm
Volume carton	7,722 dm ³
Poids carton	4 370 g
EAN carton	3663619136453

Nombre d'unité par palette	7776
Dim. palette (Lxlxh)	1200 x 800 x 1032 mm
Volume palette	990,72 dm ³
Poids palette	493 960 g



TRANSLUCENT : Pâte à modeler à cuire (polymère). Complètement translucide après cuisson. Permet de reproduire des objets ou des aliments plus vrais que nature.

CUISSON : Faire cuire la pâte entre 110°C (230°F) et 130°C (266°F) dans un four traditionnel pendant 30 minutes maximum. Sans odeur à la cuisson. Ne se fissure pas. Ne pas utiliser de four micro-ondes. Après cuisson, la pâte est dure mais peut encore être travaillée (poncée, peinte, etc.).

CARACTÉRISTIQUES : Ne sèche pas. Après cuisson, la pâte est complètement solide mais reste flexible. Sans odeur, la pâte est agréable à travailler et reste malléable à l'infini. Elle ne déteint pas ni sur les mains, ni sur les outils. Toutes les couleurs peuvent se mélanger afin d'obtenir la teinte souhaitée. Végan.

UTILISATIONS : Idéales pour créer des bijoux, des reproductions, des miniatures, des personnages etc. Toujours travailler la pâte avec les mains propres sur une surface préalablement nettoyée. Malaxer la pâte pour la rendre plus souple avant d'être travaillée. Elle peut être sculptée, moulée, imprimée ou utilisée avec d'autres matériaux comme des pierres, perles, plumes. Possibilité de rajouter des additifs comme des paillettes, de l'encre à alcool etc. à l'intérieur de la pâte avant cuisson. **POIDS** : 56g.

FABRICATION : Toutes les pâtes à modeler à cuire Cernit sont fabriquées en Belgique, près de Liège.

