



Костяной фарфор

Фарфоровая посуда – это всегда красиво и престижно. Самой дорогой посудой считается сервиз из костяного фарфора.

Европейский костяной фарфор начали выпускать в английском графстве Стаффордшир. Первые изделия из костяного фарфора получили где-то в 1800 году. Тогда в основу для китайского фарфора – в полевой шпат и каолин, добавили золу, полученную после сжигания костей животных. В результате изменения технологии удалось получить очень тонкие, но чрезвычайно прочные белоснежные изделия.

Изготовление костяного фарфора похоже на процесс выпечки торта. Точно также смешиваются все составляющие, формируется изделие, ставится в печь, а потом украшается. Обжигают изделия при температуре 1200 градусов по Цельсию. Жидкость в процессе обжига испаряется, и изделие теряет в объеме. После этого его осматривают на отсутствие дефектов и глазируют.

Глазирование фарфора

Глазировка – это покрытие фарфорового изделия тонким специальным слоем, что делает его абсолютно гладким. Глазировку наносят методом распыления или полным погружением изделия в специальный раствор. После этого посуду еще раз обжигают при температуре 1080 градусов по Цельсию. Этот обжиг называется глостовым и преобразует глазировку в прозрачное стеклянное покрытие и способствует тому, что две составляющие становятся одним целым.

Методы нанесения узоров на фарфоровые изделия

Дорогие элитные сервизы из костяного фарфора расписываются вручную. Одна такая чашечка может стоить до тысячи евро.

Бывает, что рисунки наносятся на посуду до глазировки, но чаще всего это делают после. Сегодня фарфоровые изделия расписывают методом эстампа. Рисунок при помощи медного штампа наносят на тонкую бумагу, которую потом прикладывают к посуде. Через некоторое время бумага смывается, а отпечаток рисунка остается на посуде.

Самым распространенным методом оформления фарфоровых изделий считается литография, так называемые переводные рисунки.

После нанесения рисунка костяной фарфор снова обжигают, но уже при температуре около 700 градусов по Цельсию. После этого краска прикипает к изделию и превращается в несмываемую прочную эмаль.

Как выбрать качественный фарфор

Прежде всего, выбирайте известные марки – они гарантируют качество своих изделий. В Англии фарфор маркируют надписями Bone-china или China – это не значит, что фарфор произведен в Китае, такая маркировка используется английскими производителями с XVIII века. В Европе фарфор маркируют надписью Porcelain.

Качественное изделие должно быть чистым и гладким, без вкраплений и пузырьков, трещинок и дырочек. Посуда должна стоять ровно без перекосов, крышки хорошо закрываться. Ручки у чашек и чайников должны быть хорошо прикреплены – это их слабое место.

Пользуйтесь фарфором бережно, храните тарелки, перекладывая между ними салфетки, и не подвергайте посуду резким перепадам температур, и эта шикарная посуда еще будет радовать ваших детей и внуков.