

Siliconen Culinair®

Siliconen Culinair®

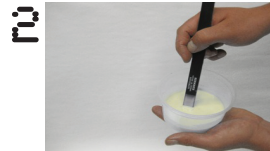
AAN DE SLAG...

- 1** Kleef uw model met lijm, klei, gesmolten chocolade of eventueel boter op een vlakke ondergrond en dicht de kieren zodat er geen siliconen onder het model kunnen lopen.

Breng een omkisting aan rondom uw model. Zie foto 1



- 2** Meng de componenten A en B in de verhouding 1 : 1 goed door elkaar. Zie foto 2



- 3** Giet met een dunne straal het mengsel in de mal zodat het model ruim en compleet bedekt is. Denk aan de verwerkingstijd van max. 40 minuten. Zie foto 3



- 4** Laat het geheel nu voor 2 uur met rust alvorens u begint met ontmallen. Zie foto 4
Plaats de rubber mal 1 uur in een oven op 80-100 °C zodat eventuele gassen verdampen (post curen).
Even afspoelen met warm zeepwater en klaar voor gebruik!



TIPS

- plaats het model in een bak(je) als u liever niet met een omkisting werkt.
- afmeten van de componenten kan met een weegschaal (gewicht) of een maatbeker (volume). Bij niet precieze mengverhouding zal het product niet of onvoldoende uitharden. Wijkt u aub niet meer dan 3% af.
- eventueel kunt u het mengsel compleet over gieten naar een tweede bakje om vervolgens nogmaals goed te roeren zodat u verzekerd bent van een goede menging.

AANVULLENDE INFORMATIE

De siliconen culinair zijn additievernettende siliconen gebaseerd op platinum-katalysatie.

Deze siliconen voldoen aan de FDA richtlijnen. Let op: alleen de volledig uitgeharde siliconen mogen, na 1 uur post curen in de oven, in aanraking komen met voedsel.

- stel de mal niet langdurig bloot aan temperaturen onder de -40 °C en niet boven de + 280°C. Aangeraden wordt een maximale baktemperatuur van 240 °C.
- laat de mal niet in contact komen met het verwarmingselement.
- plaats de rubbermal op een ovenschaal of ovenplaat om meer stabiliteit te krijgen.
- u kunt allerlei materialen en vormen gebruiken om een mal te maken; speelgoed, noten, stenen, schelpen etc... Materialen welke poreus zijn (dus ook papier of bijvoorbeeld stof) kunnen mogelijk een probleem vormen bij het lossen van de siliconen. Hierbij dient u een lossingspray, sealer o.i.d. in te zetten.
- materialen die metaalzouten, zwavel of amines bevatten verstoren het uithardingproces of maken dit zelfs deels onmogelijk. Voorbeelden zijn: rottend fruit, sappen van knoflook en sappen van ui. Aangeraden wordt dat u altijd een kleine test opzet.

Veel succes!

www.siliconenculinair.com

geproduceerd in Nederland