

Shape your appetite!

Siliconen Culinair®

LOS GEHT'S...

- 1** Verkleben Sie Ihre abzuformen Gegenstand auf eine flache, ebene Oberfläche. Hierzu können Sie Klebstoff, Schokolade, Butter oder andere Klebmaterialien benutzen. Bitte achten Sie darauf dass das Silikon nicht irgendwo rein fließen kann. Platzieren Sie jetzt eine Formbaukasten rund um das verklebte Teil (Figur 1).
- 2** Vermischen Sie sorgfältig die A und B Komponenten mit einer Mischungsverhältnis von 1:1 (Figur 2).
- 3** Gießen Sie die gemischte Silikone in den Kasten. Versuchen Sie mit einem dünnen Strahl zu gießen und auf eine Stelle damit Luftblasen keine Chance bekommen. Bedecken Sie das ganze Teil und achten Sie darauf dass Sie fertig sind bevor die Topfzeit von 40 Minuten vorbei ist (Figur 3).
- 4** Die Form muss jetzt 2 Stunden aushärten, erst dann kann man sie rausholen (Figur 4). Die Lehre Form jetzt eine Stunden im Ofen legen damit alle überflüssige Materialien verdampfen. Waschen Sie jetzt die Form und spülen Sie diese gründlich ab mit Wasser und Sie sind fertig!

TIPP

- Benutzen Sie eine Schale (z.B. so wie für die Mikrowelle) wenn Sie keine Lust haben selber eine Kasten zu basteln.
- Mischungsverhältnis (Volume oder Masse) genau beachten. Nicht mehr als 3% abweichen.
- Wenn man sicher sein möchte dass man gut gemischt hat, kann man die gemischte Silikone In einer neuen Topf nochmal vermischen.

ZUSÄTZLICHE INFO

Siliconen culinair härten aus durch Additionsvernetzung mit einem Platinum Härter (Komponente B). Diese Silikone sind in Übereinstimmung mit den FDA Vorschriften bezüglich Produkten für Lebensmittel. Bitte besuchen Sie den Webseite www.siliconenculinaire.com für weitere Informationen.

Bitte achten Sie: Nur die Völlig ausgehärtete und ausgedampfte Silikone dürfen mit Lebensmittel in Berührung kommen.

- Man soll die Silikone nicht über 280 °C oder unter -40 °C verwenden. Wir raten eine maximale Backtemperatur von etwa 240 °C . Die Form darf das Heizelement nicht berühren.
- Benutzen Sie eine Ofenschale um die Stabilität der Form zu verbessern.
- Sie können z.B. Spielzeug, Nüsse, Steinen, Teig, Plastilin usw. abgießen. Achten Sie darauf das Sie keine Materialien mit Poren benutzen (also auch kein Papier oder Stoff) und wenn doch, bitte dichten Sie diese Poren.
- Materialien mit Metallsalz, Schwefel oder Aminogruppen (So wie Zwiebeln oder Knoblauch) zerstören das Aushärtungsprozess und soll man nicht benutzen. Machen Sie das Teil und die Gießkasten gründlich sauber und trocken. Überprüfen Sie mit einem kleinen bisschen Silikon ob es aushärtet.

Viel Erfolg!

www.siliconenculinaire.com

Siliconen Culinair®



Hergestellt durch Nedform in den Niederlanden.