

Einteilige Gussform mit Siliconen Culinair, Spargel

Benötigte Materialien aus dem Online-Shop

- Siliconen Culinair
- Plastilin (bei Bedarf)

Bereitstellen

- Waage
- Spargel
- Siliconen Culinair
- Rührstab/Spachtel
- Mischbehälter
- Verkleidung/Leisten

Vorbereitung

Bevor die Form gegossen wird, ist es wichtig zu gewährleisten, dass Ihr Modell sauber ist. Beseitigen Sie eventuelle Verschmutzungen und unerwünschte Unebenheiten von Ihrem Modell, da die Form die kleinsten Details vom Modell übernimmt. Die glänzenden Teile Ihres Modells bleiben auch in der Form glänzend, die stumpfen Teile bleiben stumpf. Behandeln Sie jetzt das Modell (sofern erforderlich) mit einem Gleitmittel. Stellen Sie alle Materialien bereit.

Vorgehen

1. Legen Sie die Spargeln auf einen ebenen, glatten und gleitfähigen Untergrund (**Abb. 1**). Verwenden Sie Plastilin, um eventuelle Spalte unter und am Modell abzudichten, damit später kein Silikon darunter oder hinein laufen kann. Gewährleisten Sie, dass das Modell fixiert ist und später nicht auf dem Silikon schwimmt. Richten Sie den Untergrund genau waagrecht aus.
2. Formen Sie jetzt eine Einfassung um die Spargeln, damit das Silikon nicht weglaufen kann (**Abb. 2**). Diese Einfassung kann aus einer Verschalung, zum Beispiel aus Aluminium oder Holz bestehen, aber auch ganz leicht aus einer Plastikschaale hergestellt werden. Denken Sie daran, dass das Silikon sehr flüssig ist. Die kleinsten Löcher oder Spalte reichen aus, dass Silikon wegfließen kann. Dichten Sie die Löcher und Spalte sorgfältig ab. Denken Sie daran, dass die Verschalung/Einfassung immer über das Modell hinaus ragen muss. Achten Sie darauf, dass die Einfassung nicht zu groß ist, sonst wird unnötig viel Silikon verbraucht.



Abb. 1 Legen Sie den Spargel auf einem flachen, ebenen Oberfläche.



Abb. 2 Schaffen Sie eine Einfassung um die Modelle.

3. Geben Sie die erforderliche Menge A-Komponente in einen Mischbehälter und fügen Sie die B-Komponente im entsprechenden Verhältnis hinzu. Bei diesem Beispiel wird „Siliconen Culinair“ verwendet, ein 1 : 1 System, das nach dem Aushärten für Lebensmittel geeignet ist.
4. Mischen Sie das Ganze jetzt sorgfältig mit Hilfe eines Rührstabs. Dabei ist es wichtig, dass Sie mit dem Rührstab sorgfältig entlang der Ränder und Ecken fahren, damit das Silikon überall gleichmäßig gemischt wird.

Tipp: Gegebenenfalls können Sie die Mischung (nach dem Mischen der Komponenten) in einen zweiten Behälter umgießen und erneut mischen.

Tipp: Der Einsatz einer Vakuumpumpe ist nicht erforderlich, wird der Qualität der Form aber zugute kommen.

5. Das Silikon kann jetzt gegossen werden. Denken Sie bei der Verarbeitung an die Topfzeit des Silikons. Im Fall von Siliconen Culinair ist das Silikon nach ca. 30 Minuten nicht mehr ideal zum Gießen. Es wird empfohlen, das Silikon mit einem dünnen Strahl zu gießen, dadurch können eventuelle Luftblasen noch auf dem Weg nach unten entweichen. Versuchen Sie von 1 Stelle aus zu gießen. Hierdurch wird die Luft beim Fließen verdrängt, und Lufteinschlüsse werden vermieden.

Tipp: Um eine blasenfreie Kontaktschicht zu gewährleisten, können Sie das Modell auch zunächst mit einem Teil des Silikons übergießen und mit einem Pinsel einstreichen. Wenn das vollständige Modell auf diese Weise (blasenfrei) mit einer dünnen Silikonschicht versehen ist, können Sie die Form weiter auffüllen.

6. Lassen Sie das Ganze vor dem Entformen zirka 2-3 Stunden lang aushärten. Obwohl die Form nach 3 Stunden gebrauchsfertig ist, wird die endgültige Stärke des Silikons erst nach 7 Tagen garantiert. Ihre Form kann jetzt genutzt werden.

NB: Wenn Sie die Form für Lebensmittel verwenden möchten, empfehlen wir ein Nachhärten der Form. Dazu stellen Sie die Form für zirka 1-2 Stunden in den Ofen, beispielsweise bei 120 Grad. Hierdurch verschwinden eventuelle Gase und Gerüche. Reinigen Sie das Silikon jetzt mit Spülwasser, danach ist die Form fertig. Gießen oder drücken Sie das gewünschte Material in die Form und fertigen Sie die gewünschte Zahl von Abdrucken an.



Abb. 2 Gießen Sie das Silikon mit dünnem Strahl von 1 Stelle aus.

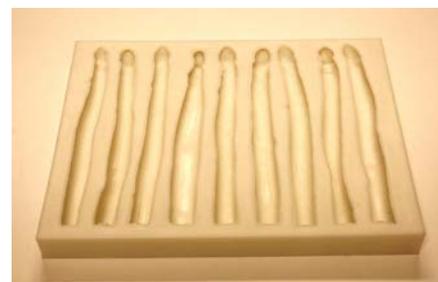


Abb. 4 Spülen mit Wasser und Spülmittel, die Form kann jetzt verwendet werden.

SILICONES

and more

Besondere Hinweise für Anwendungsbereiche mit Lebensmitteln

- Setzen Sie die Form nicht über längere Zeit Temperaturen von unter -40 °C oder über +280 °C aus.
- Achten Sie darauf, dass die Form nicht mit dem Heizelement in Berührung kommt.
- Stellen Sie die Kautschukform auf eine Auflaufform oder ein Backblech, um eine größere Stabilität zu erzielen.
- Verschiedene Materialien und Formen können Sie zur Herstellung einer Form verwenden: Spielzeug, Nüsse, Steine, Muschelschalen etc. Poröse Materialien (aber auch Papier oder beispielsweise Stoff) können möglicherweise ein Problem beim Entformen darstellen. In diesem Fall müssen Sie ein Gleitspray, einen Sealer oder dergleichen einsetzen.
- Materialien, die Salze, Schwefel oder Amine enthalten, beeinträchtigen den Aushärtungsprozess oder machen diesen sogar unmöglich. Zu denken ist dabei an Zwiebeln, viele Kleberarten, kondensationsvernetzende Silikone, einige Latexhandschuhe.

Reinigung

Die Form mit warmem Spülwasser reinigen und mit reichlich Wasser abspülen. Das Trocknen geht ganz leicht im Ofen bei 150 °C.

Lagerung

Zur Wahrung der optimalen Eigenschaften des nicht ausgehärteten Produkts ist die geschlossene Verpackung bei einer Temperatur von 10-25 °C zu lagern. Direkte Sonneneinstrahlung ist bei der Lagerung zu vermeiden. Die Haltbarkeit bei sachgemäßer Lagerung beträgt mindestens ein Jahr. Das ausgehärtete Produkt sollte vorzugsweise dunkel bei einer Temperatur von 10-25 °C und einer Luftfeuchtigkeit von ca. 50 % gelagert werden.

Verwendung in Kombination mit Lebensmitteln

Siliconen Culinair besteht aus additionsvernetzendem Silikon auf der Grundlage von Platinkatalysatoren. Dieses Silikon entspricht den Richtlinien der behördlichen Lebensmittelüberwachung und ist TÜV-geprüft. Achtung: nur ausgehärtete Silikone dürfen mit Lebensmitteln in Kontakt kommen. Wir empfehlen, die Form nach dem Aushärten vor der ersten Nutzung nachzuhärten (siehe „Besondere Hinweise für Anwendungsbereiche mit Lebensmitteln“).