

## Silikon Plastique Culinair®

### Benötigte Materialien aus dem Shop

- Silikon Plastique Culinair

### Bereitstellen

- Wage (bei Bedarf)
- Silikon Plastique
- Ein Modell zum Abformen

### Vorbereitung

Bevor Sie ihr Modell mit Silikon Plastique abformen, ist es wichtig, dass es vorher gut gereinigt wurde. Entfernen Sie eventuellen Schmutz, Staub oder ungewünschte Unebenheiten, die Form übernimmt selbst die kleinsten Details des Modells. Die glänzenden Stellen auf ihrem Modell werden auch glänzend abgebildet und matte Stellen bleiben matt.

Waschen Sie sich immer gut die Hände, bevor Sie die Komponenten berühren. Schmutzreste könnten das Aushärten beeinträchtigen!

### Methode 1, kleine/kompakte Modelle

#### An die Arbeit

1. Nehmen Sie ein Stück Plastique A und eine gleich große Menge Plastique B (**Fig.1.**) und verkneten Sie diese gut miteinander bis eine homogene/gleichmäßige Farbe entsteht (**Fig. 2.**)
2. Drücken Sie eine kleine Menge der Mischung in die Details der Originalform. Sobald das Modell auf diese Weise bedeckt wurde, wird die Gesamtform in das restliche Plastique Culinair gedrückt (**Fig. 3.**). Auf diese Weise können Sie größtenteils vermeiden, dass Luft zwischen dem Modell und dem Silikon eingeschlossen wird.



**Fig. 1 :** Man nehme 1 Stück A (Weiß) und ein Stück B (Blau)



**Fig. 2** Beide Teile werden gut miteinander vermischt



**Fig. 3.** Das Modell, versehen mit einer dünnen Schicht Plastique, wird in das restliche Silikon gedrückt.

- Nach +/- 1 Stunde (auf Zimmertemperatur) ist das Silikon vollständig ausgehärtet (**Fig. 4.**). Eventuell können Sie das Silikon nachhärten lassen (siehe Silikon Plastique Informationsbroschüre), bevor Sie es für Lebensmitteln verwenden.

## Methode 2, Größere/fragile Modelle

### An die Arbeit

- Legen Sie ihr Modell auf eine glatte Oberfläche und befestigen Sie es, sodass es nicht verrutscht und kein Silikon darunter kommt (**Fig.6.**)
- Nehmen Sie ein Stück Plastique A und eine gleich große Menge Plastique B (**Fig.1.**) und verkneten Sie diese gut miteinander bis eine homogene/gleichmäßige Farbe entsteht (**Fig. 2.**)
- Drücken Sie eine kleine Menge der Mischung in die Details der Originalform und machen Sie damit eine dünne Primärschicht (**Fig.7.**). Fügen Sie jetzt eine zweite Schicht von minimal 5mm hinzu, bis die gesamte Oberfläche bedeckt ist (**Fig. 8.**). Das Silikon Plastique können Sie mit den Händen oder mit einer Walze zwischen zwei Lagen Backpapier glätten.

**Tip:** Verwenden Sie niemals mehr Plastique als das Sie innerhalb von 10 Minuten verarbeiten können

**Tip:** Größere Modelle können Sie am besten in mehreren Schritten bearbeiten. Für die beste Haftung zwischen der 1sten und der 2ten Schicht sollte Sie nicht länger als 20 Minuten warten.

**Zu beachten:** Um eine perfekte Verbindung zwischen mehreren Lagen (oder Teilen) zu bekommen, müssen Sie die neue Schicht anbringen bevor die vorige ausgehärtet ist.

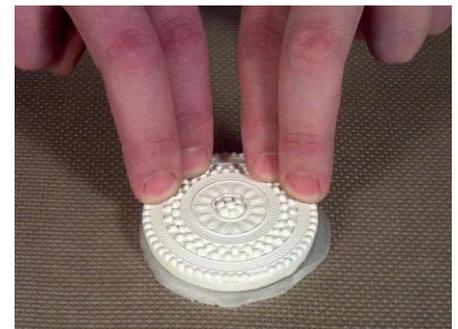
**Zu beachten:** Wenn die Form zur Verarbeitung von Lebensmitteln verwendet wird, empfehlen wir es, die Form nachhärten zu lassen. Nachhärten bedeutet nichts anderes als die Form für +/- 1 Stunde in den Ofen zu geben, auf z.B. 120 °C. Hierdurch verschwinden potentiell übergebliebene Gase und Gerüche. Waschen Sie das Silikon danach mit ein wenig Seife und die Form ist einsatzbereit. Gießen oder drücken Sie das gewünschte Material in die Form und machen Sie so viele Abdrücke wie Sie wünschen.



**Fig. 4.** Lassen Sie das Ganze für +/- 1 Stunde ruhen bis es vollständig ausgehärtet ist.



**Fig. 5.** Die Form und eine Kopie aus Schokolade



**Fig. 6.** Das Model wird mit doppelseitigem Klebeband befestigt und Überreste werden weggeschnitten.



**Fig. 7.** Eine dünne erste Schicht wird in die Details gedrückt.

# SILICONES

and more

## Besondere Anweisungen bei dem Gebrauch für Lebensmittel

- Setzen Sie die Form keinen Temperaturen unter  $-40^{\circ}\text{C}$  und über  $+280^{\circ}\text{C}$  über längere Zeit aus
- Vermeiden Sie, dass die Form mit Heizelementen in direkten Kontakt kommt
- Legen Sie die Gummiform in eine Auflaufform oder auf ein Backblech um sie zu stabilisieren
- Alle möglichen Gegenstände können als Modell für eine Form dienen; Spielzeuge, Nüsse, Steine, Muscheln etc. Poröse Materiale (auch Papier oder Stoffe) könnten Probleme beim Lösen der Form verursachen. Hierfür sollte man Trennmittel, Sealer o.ä. verwenden.
- Materiale die Salze, Schwefel oder Amine beinhalten können den Aushärtungsprozess beeinträchtigen oder manchmal sogar verhindern. Beispiele sind Zwiebeln, viele Klebstoffe, Polykondensationssilikone sowie manche Latex Handschuhe.
- Waschen Sie sich vor dem Arbeiten mit den Komponenten immer gut die Hände! Schmutz kann den Aushärtungsprozess ebenfalls beeinträchtigen.

## Reinigung

Reinigen Sie die Form nach dem Gebrauch in warmen Seifenwasser und spülen Sie sie gut mit Wasser ab. Trocken können Sie sie ganz einfach im Ofen auf  $150^{\circ}\text{C}$ .

## Lagerung

Um die optimale Beschaffenheit des nicht ausgehärteten Produktes zu bewahren, sollten Sie die geschlossene Verpackung zwischen  $10^{\circ}\text{C}$  und  $25^{\circ}\text{C}$  aufbewahren. Legen Sie das Produkt während der Lagerung nicht ins direkte Sonnenlicht. Bei korrekter Handhabung ist die Haltbarkeit mindestens ein Jahr.

Das ausgehärtete Produkt bewahren Sie am besten in einem dunklen Raum zwischen  $10^{\circ}\text{C}$  und  $25^{\circ}\text{C}$  mit einer Luftfeuchtigkeit von  $\pm 50\%$ .

## Gebrauch für Lebensmittel

Silikon Plastique Culinaire ist ein additionsvernetzendes Silikon basierend auf einem Platinkatalysator. Das Silikon erfüllt die FDA Richtlinien und ist TÜV zertifiziert. Achtung: Nur das ausgehärtete Silikon darf mit Lebensmitteln in Berührung kommen. Wir raten Ihnen die Form nach dem Aushärten und vor der Verwendung erst nachhärten zu lassen (siehe Paragraph „Besondere Anweisungen bei der Verwendung für Lebensmittel“)



**Fig. 8.** Eine zweite Schicht ( $\pm 5$  mm dick) wird über der ersten angebracht.



**Fig. 9.** Das gesamte Modell ist bedeckt und wird für die Aushärtung eine Stunde ruhen gelassen.



**Fig. 10.** Das Originalmodell und die Form

# SILICONES and more

## Silikon Plastique Culinair®

### Beschreibung

Silikon Plastique Culinair ist ein 2-Komponenten (Polyaddition) Knetsilikon welches bei Zimmertemperatur aushärtet. Das Silikon kann einfach mit den Händen gemischt und verarbeitet werden. Das Silikon kann schon nach einer Stunde verwendet werden. Silikon Plastique Culinair ist (nach dem Aushärten) resistent gegen Temperaturen von -40°C bis +280°C und eignet sich für die Herstellung von Formen für Lebensmittel. Achtung: Lassen Sie die Form niemals mit Heizelementen in direkten Kontakt treten.

### Technische Daten

Mischungsverhältnis (Gewicht)	<b>[A:B]</b>	1:1
Topfzeit / Verarbeitungszeit @ 20 °C	<b>[min]</b>	10
Entformzeit @ 20 °C	<b>[min]</b>	60
Volle Stärke nach	<b>[Tagen]</b>	1
Härte	<b>[Shore A]</b>	40

*Achtung: Topfzeit und Entformzeit sind im starken Maße temperaturabhängig! Bei höherer Temperatur verkürzen sich Verarbeitungszeit und Entformzeit.*

### Verarbeitung

Silikon Plastique Culinair lässt sich einfach mit den (sauberen) Händen vermengen. Kneten Sie die A und B Komponente sorgfältig im vorgegebenen Mischungsverhältnis durcheinander. Verarbeiten Sie das Plastique innerhalb der Verarbeitungszeit von 10 Minuten und warten Sie mit dem Entformen 1 Stunde, bis das Gemisch vollkommen ausgehärtet ist. Falls die Form zur Verarbeitung von Lebensmitteln verwendet wird, empfehlen wir die Form nach dem Aushärten noch etwas nachhärten zu lassen. Hierfür legen Sie die Form in einen 80°C bis 100°C heißen Ofen, wodurch potentiell übrig gebliebene Gase noch verdampfen können. Waschen Sie die Form anschließend mit Spülmittel und lassen Sie sie gut trocknen. Die Form ist jetzt einsatzbereit.

### Verpackung

Die Standardverpackung enthält 125g A Komponente und 125g B Komponente. Die Komponenten sind nicht separat bestellbar. Für größere Mengen nehmen Sie bitte über die Website Kontakt mit uns auf.

### Haltbarkeit

Bei Lagerung in (erneut) geschlossener Verpackung, kühl und frostfrei, beträgt die Haltbarkeit mindestens 1 Jahr.

### Sicherheitsanforderungen

Bei Einhaltung der Anweisungen im Abschnitt „Verarbeitung“ entspricht die ausgehärtete Mischung den Bestimmungen der FDA. Wenn sie häufig mit Silikon arbeiten, wird empfohlen bei der Verarbeitung Handschuhe zu tragen und den Raum gut zu lüften. Sicherheitsdaten entnehmen Sie bitte dem Sicherheitsdatenblatt.

An dieser Beschreibung können keine Rechte begründet werden.

Lesen Sie vor Gebrauch die Sicherheitshinweise auf [www.siliconesandmore.com](http://www.siliconesandmore.com)



### Merkmale

- Leicht zu mischen.
- Einfache Verarbeitung.
- Relativ/gut beständig gegen Säure/aggressive Stoffe
- Nach dem Aushärten geeignet für Lebensmittel.
- Geringe Schrumpfung (< 0,1 %)