

SILICONES

and more

Het gebruik van siliconen mallen in de keuken

Voor onze voedselveilige siliconen range gelden de volgende punten:

Schoonmaken

Voorkom het vuil worden van uw siliconen mallen. Met name dierlijke oliën en vetten zoals kippenvet zijn hier berucht om, maar ook plantaardige versies zoals staan bovenaan de lijst.



Waarom worden siliconen mallen vuil? Dit fenomeen is inherent aan siliconen-rubbers door hun enigszins poreuze structuur. Olie- en vetmoleculen passen in de microscopische holtes tussen de siliconenketens. Bij verhitting vergroten deze holtes zich, wat het probleem verergert. Bij afkoeling worden de holtes kleiner, wat een deel van de olie en/of vet weer naar buiten drukt, wat leidt tot verontreiniging. Dit kan leiden tot een ranzige geur en witte verontreiniging op de vormen.

Uit testen door bijvoorbeeld Tupperware bleek dat tot 20% van het gewicht van siliconenvormen uit geabsorbeerde vetten en oliën kan bestaan. Dit kan als veel worden beschouwd, maar het voordeel is dat dit probleem verholpen kan worden.

SILICONES

and more

Hoe kan dit probleem verholpen worden? Alle verontreinigingen kunnen eenvoudig verwijderd worden met heet water:

1-staps schoonmaken:

Dompel de vormen ca. 10 minuten in heet water met afwasmiddel of een andere vetoplossende zeep, daarna afspoelen en droogdeppen.

Dompel in heet water met alcohol (let op: hoge concentraties alcohol kunnen siliconen aantasten, waarschijnlijk werkt een 10% alcohol-oplossing wel goed).

2-staps schoonmaken:

Bestrooi de mallen met baking soda en wrijf zachtjes in. Laat een minuutje zitten.

Dompel de mallen zoals hierboven in heet water met afwasmiddel, laat 10 minuten weken, afspoelen en droogdeppen.

Opmerkingen:

De 2-staps methode is het meest effectief.

Droogdeppen, niet wrijven, is belangrijk om beschadiging van de siliconen te voorkomen. Gebruik geen keukenpapier, handdoek of industriële (non-)woven schoonmaakdoeken die abrasief kunnen zijn.

Overweeg om de schoonmaakmethoden te testen om de oorzaak van de verontreiniging vast te stellen. Regelmatige reiniging na een aantal gebruiksbeurten kan dit probleem voorkomen.

Glansverlies van de mal

Het glansverlies kan worden veroorzaakt door agressieve industriële reinigers of door het gebruik van abrasieve doekjes of materialen. Dit kan de glans van de mallen doen afnemen. Hoewel glansverlies vaak wordt gezien als normale slijtage, staat goed reinigen in voedselcontacttoepassingen boven slijtage en/of de levensduur van mallen.

Voedsel- en huidcontact

Siliconenmallen gemaakt van onze voedselveilige siliconen moeten nog steeds worden getest volgens de BfR-richtlijnen (Duitse wetgeving) of FDA-richtlijnen.

Temperatuurbereik

Onze siliconen zijn geschikt voor gebruik tussen -40°C en +180°C voor langdurig gebruik. Bij temperaturen boven 180°C tot 200°C en korte verhitting boven 200°C moeten de eigenschappen door de fabrikant of eindgebruiker worden geëvalueerd.

SILICONES

and more

Magnetron

Onze siliconen bevatten geen materialen die reageren op magnetronfrequenties en zijn veilig te gebruiken bij temperaturen tot 180°C.



Vaatwasser

Siliconenmallen zijn getest voor handmatig afwassen en blijven onbeschadigd zolang ze niet intensief worden geschrobd. Normale vaatwassers met niet-agressieve detergents zijn meestal geschikt, maar eindgebruikers moeten dit zelf testen. Was siliconenmallen niet samen met gerechten die intens gekleurde materialen bevatten (zoals pastasaus).

Aansprakelijkheid

Alle verstrekte waarden zijn indicatief en geen garanties. Klanten moeten altijd de geschiktheid van de mal voor hun proces controleren. Aangezien wij de mallen zelf niet produceren, nemen wij geen verantwoordelijkheid voor de eindresultaten of het onjuist gebruik van mallen door de klant.