

## Een dunwandig gegoten voedselmal

### Benodigde materialen uit de shop

- Siliconen Culinair
- Porseleingips
- Plasticine
- Weegschaaltje
- Spatels, mengbekers
- Veiligheidshandschoenen
- Lossingspray (eventueel)

### Vorbereiding

Voordat de mal gegoten wordt is het belangrijk dat je moedermodel goed schoon is. Verwijder eventueel vuil, stof en ongewenste oneffenheden, jouw mal neemt immers elk kleinste detail van het model over. De glanzende delen in uw model zullen in de mal ook glanzend terugkeren, de doffe delen zullen in de mal dof blijven. Behandel nu het model (indien noodzakelijk) met een lossingmiddel.

### Aan de slag

Bevestig uw model met lijm, schroeven o.i.d. op een vlakke ondergrond (**Fig. 1**), (zodat dit later niet kan gaan drijven) en smeer de kieren dicht met plastiline zodat er geen siliconen onder of in kunnen vloeien (**Fig. 2**). Neem nu een (watervaste) stift of een potlood en teken een strakke lijn rondom uw model op de onderplaat. Hierdoor kun je later het model precies op de juiste manier terug plaatsen.

Rol nu plasticine (bijvoorbeeld met behulp van een deegroller) uit tot een gelijkmatige plak van +/- 0,5 cm dik. Eventueel gebruikt je hiervoor 2 latjes van 5 mm die je aan twee kanten van de plasticine legt (**Fig. 3**). Rol met de roller over deze twee latjes en ga net zo lang door tot er een gelijkmatige "pannenkoek" ontstaat.

**N.B:** Bij grotere voorwerpen kan gekozen worden voor een dikte tot 1 cm.

Breng nu de plasticine aan over het model. Duw de plasticine voorzichtig tegen het model aan en volg globaal het figuur. Duw bij een dieper gelegen gedeelte de plasticine niet naar binnen maar laat deze juist los over het model liggen. Zorg ervoor dat de vorm in plasticine taps toeloopt waardoor deze later goed uit de gips lossend is (**Fig. 4**). Maak nu de buitenkant mooi glad door er met de vingers overheen te strijken..



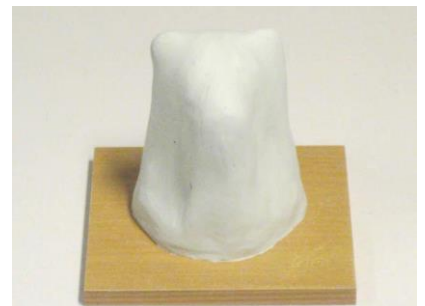
**Fig. 1:** Het moedermodel vastgelijmd op een gladde ondergrond.



**Fig. 2:** Naden en kieren onder het model zijn met plasticine dicht gesmeerd.



**Fig. 3:** De plasticine wordt met een rol uitgerold tot een dikte van +/- 4 mm.



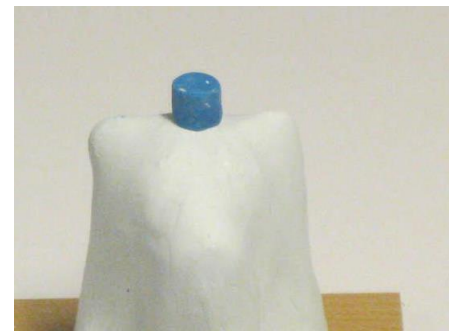
**Fig. 4:** Het model is volledig bedekt met plasticine en heeft een lossende vorm.

# SILICONES

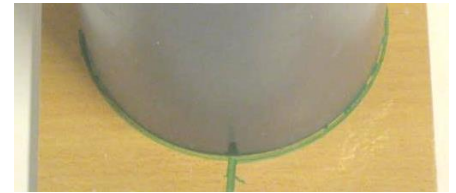
and more

4. Breng aan de bovenkant van de plasticine een trechter (gemaakt uit plasticine) aan. Deze zal later dienst doen als gietopening voor het gieten van de siliconen. (Fig 5)
5. Plaats nu een omkisting rondom het model en teken wederom met een (watervaste) stift of potlood een strakke lijn rondom de omkisting. Zet vervolgens nog een verticaal streepje dat aangeeft op welke positie de omkisting terug wordt geplaatst. (Fig. 6) In dit geval hebben we gekozen voor een omkisting bestaande uit een PVC buis 15 cm. De randen worden, nadat er aangetekend is, dicht gesmeerd met plasticine zodat het gips later niet weg kan vloeien. (Fig. 7)
6. Overgiet nu het model met gips totdat alleen de bovenkant van de (plasticine) trechter nog zichtbaar is (Fig. 8). Laat het gips nu voor de aangegeven tijd volledig uitharden.
7. Verwijder het model, inclusief de plasticine, nu uit het gips en maak het model weer goed schoon. Verwijder alle plasticine en overig vuil van het model. (Fig. 9)
8. Bevestig het model terug op zijn plaats. Hiervoor heb je voorheen met de stift een omlijning aangebracht. Plaats nu ook het gips (samen met de omkisting) terug op zijn plaats. Hierbij is het belangrijk dat het verticale streepje exact op de juiste positie komt. (Fig. 10)

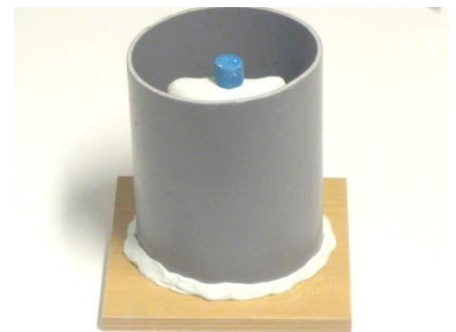
Als het goed is zit het model nu in het midden van het gips en raakt het nergens de randen. Fixeer de omkisting vervolgens met een rand plasticine. Deze rand zal er tevens voor zorgen dat de siliconen niet weg zullen lopen.



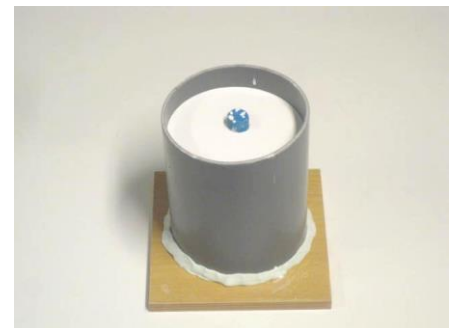
**Fig. 5:** Een giettrechter boven op het model.



**Fig. 6:** Een omkisting rondom het model. Met een stift is de positie aangetekend. Het verticale streepje is hierbij zeer belangrijk.



**Fig. 7:** De omkisting is met plasticine afgedicht.



**Fig. 8:** De omkisting (buis) wordt met gips volgegoten. Alleen de trechter is nu nog zichtbaar.

# SILICONES

and more

10. Meng nu de "Siliconen Culinair" in de juiste verhouding (A:B = 1:1) goed door elkaar.

**Tip:** nadat je de componenten gemengd hebt kun je deze overgieten in een tweede bak om vervolgens nogmaals goed te roeren. Op die manier ben 100% zeker van een goede menging.

**Tip:** Eventueel kun je een kleurstof aan de B-component toevoegen waardoor je duidelijk kunt zien of de componenten goed gemengd zijn.

11. De siliconen zijn nu klaar om gegoten te worden. Houdt tijdens het verwerken rekening met de potlife van de siliconen. Na +/- 1 uur is de siliconen niet meer ideaal om te gieten!

**Tip:** Het wordt sterk aanbevolen om siliconen met een dunne straal te gieten, hierdoor krijgen eventuele luchtballen tijdens de val nog eens de kans om te ontsnappen. Het gebruik van een vacuümpomp is niet noodzakelijk maar komt de kwaliteit van de rubber zeker ten goede.

12. Laat het geheel in ongeveer 4 uur uitharden voordat je gaat ontmallen.

13. Plaats de siliconen voor +/- 1 uur in een oven op 100-180°C. Was de mal vervolgens af in een soepje of in de vaatwasser.

14. De mal is nu klaar voor gebruik. Giet elk gewenst materiaal in de siliconen en maak zoveel afdrukken als je wenst.

## Extra informatie

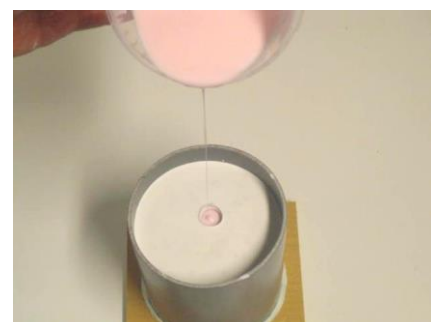
- Indien het model veel detail of uitstekende delen bevat of lastig te ontmallen is, kan het zinvol zijn om uw siliconen meer flexibel te maken. Hiervoor kun je aan de "Siliconen Culinair" een Siliconen Olie (uit de webshop) toevoegen.
- Jouw mal kan gebruikt worden voor chocolade, marsepein, mouse of andere "koude" gerechten maar ook voor ijs of zelfs om een cake in te bakken.



**Fig. 9:** Het gips en de plasticine is verwijderd en het model is weer goed schoon gemaakt.



**Fig. 10:** Zowel het model alsook de omkisting zijn exact op de zelfde positie terug geplaatst.



**Fig. 10 :** Het siliconen mengsel (voorzien van een rode kleurstof) wordt met een dunne straal gegoten.



**Fig. 11:** Na 4 uur kunt u de siliconen ontmallen.

# SILICONES

and more



De mal afgegoten met pure chocolade (gesmolten in de magnetron).