

Een dunwandig gegoten voedselmal

Benodigde materialen uit de shop

- Siliconen Culinaire
- Gips
- Plasticine

Vorbereiding

Voordat de mal gegoten wordt is het belangrijk dat het moedermodel goed schoon is. Verwijder eventueel vuil, stof en ongewenste oneffenheden, uw mal neemt immers elk kleinste detail van uw model over.

De glanzende delen in uw model zullen in de mal ook glanzend terugkeren, de dofde delen zullen in de mal dof blijven. Behandel nu het model (indien noodzakelijk) met een lossingmiddel.

Aan de slag

1. 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 plasticine 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 kunt u later het model precies op de juiste manier terug plaatsen.
2. Rol nu plasticine (bijvoorbeeld met behulp van een deegroller) uit tot een gelijkmatige plak van +/- 0,4 cm dik. Eventueel gebruikt u hiervoor 2 latjes van 4 mm dik welke aan weerszijden van de plasticine worden geplaatst (**Fig. 3**)

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

3. Breng nu de plasticine aan over het model. Duw de plasticine voorzichtig tegen het model aan en volg globaal het figuur. Duw bij 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 en hierdoor 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.

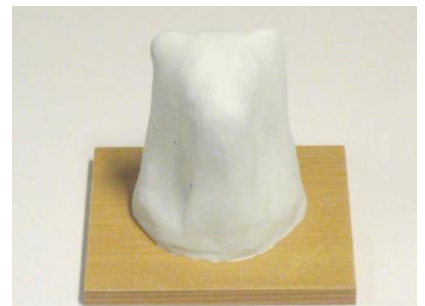


Fig. 4: Het model is volledig bedekt met plasticine en heeft een lossende vorm.

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 (waternaste) 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 uw model terug op zijn plaats. Hiervoor heeft u 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 nu met een rand plasticine. Deze rand zal er tevens voor zorgen dat de siliconen niet weg zullen lopen.

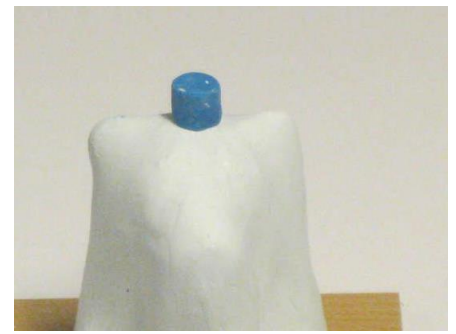


Fig. 5: Een trechter boven op het model.

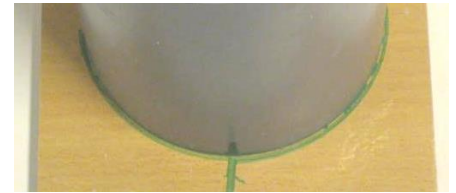


Fig. 6: Een omkisting rondom het model. Met een stift is de positie aangetekend. Het verticale streepje is hierbij zeer belangrijk.

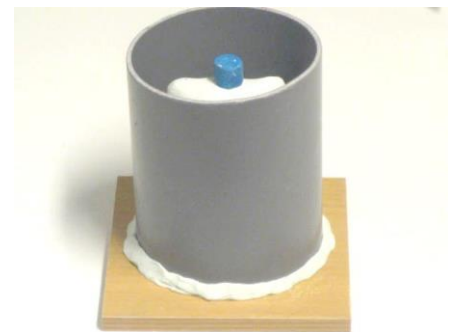


Fig. 7: De omkisting is met plasticine afgedicht.

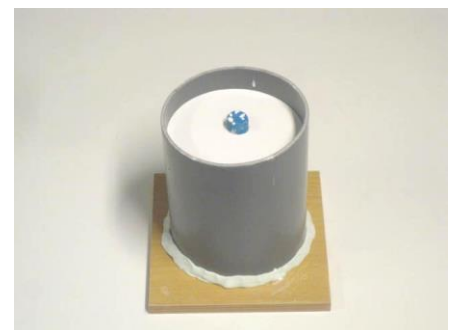


Fig. 8: De omkisting (buis) wordt met gips volgegoten. Alleen de trechter is nu nog zichtbaar.

SILICONES

and more

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

Tip: nadat u de componenten gemengd heeft kunt u deze overgieten in een tweede bak om vervolgens nogmaals goed te roeren. Op die manier bent u verzekerd van een goede menging.

Tip: Eventueel kunt u een kleurstof aan de B-component toevoegen waardoor u duidelijk kunt zien of uw 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 ten goede.

12. Laat het geheel in ongeveer 4 uur uitharden alvorens u gaat ontmallen.

13. Plaats de siliconen voor +/- 1 uur in een oven op 100 - 180 graden Celsius.
Was uw mal vervolgens af in een sopje of in de vaatwasser.

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

Extra informatie

- Indien uw model veel detail of uitstekende delen bevat of lastig te ontmallen is, kan het zinvol zijn om uw siliconen meer flexibel te maken. Hiervoor kunt u aan de "Siliconen Culinair" een Siliconen Olie (uit de shop) toevoegen.
- Uw 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.

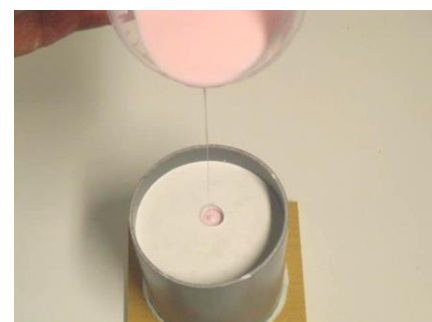


Fig. 10 : Het siliconen mengsel (voorzien van een rode kleurstof) wordt met een dunne straal gegoten.



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

SILICONES

and more



De mal afgegoten met Pure Chocolate(Gesmolten in de magnetron).