

Handleiding Eendelige gietmal met Siliconen Culinair, Asperges

Benodigde materialen uit de shop

- Siliconen Culinair
- plasticine (eventueel)

Klaarzetten

- weegschaal
- Asperges
- Siliconen Culinair
- roerstaaf/spatel
- mengbakjes
- omkisting/latjes

Vorbereiding

Voordat de mal gegoten wordt, is het belangrijk dat uw model goed schoon is. Verwijder eventueel vuil, stof en ongewenste oneffenheden van uw model, 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 doffe delen zullen in de mal dof blijven. Uw asperge behoeft geen losmiddel. Zet alle materialen klaar voor gebruik.

Aan de slag

1. Plaats uw asperges op een vlakke, egale en lossende ondergrond (**Fig. 1**). Gebruik een plasticineklei om eventueel de kieren onder en in de asperge te dichteren zodat er later geen siliconen onder of in kunnen lopen. Zorg dat het model vast zit zodat dit later niet op de siliconen gaat drijven. Leg de ondergrond waterpas.
2. Breng nu een border aan rondom de asperges zodat de siliconen niet weg kunnen lopen (**Fig. 2**). Deze border kan bestaan uit een omkisting, van bijvoorbeeld aluminium of hout, maar kan ook gemakkelijk worden gemaakt uit een plastic bakje. Houdt er rekening mee dat de siliconen zeer vloeibaar zijn. De kleinste gaatjes of kiertjes zijn voor de siliconen groot genoeg om weg te vloeien. Smeer de gaten en kieren daarom altijd goed dicht. Denk eraan dat de omkisting/border altijd boven het model moet uitsteken. Maak de border ook niet te ruim, dit zal onnodig veel siliconen kosten.



Fig. 1 Plaats uw asperges op een vlakke, egale en lossende ondergrond.



Fig. 2 plaats een border rondom de asperges.

SILICONES

and more

3. Schenk de benodigde hoeveelheid A-component in een mengbakje en voeg in de juiste verhouding de B-component toe. In dit voorbeeld wordt gebruikt gemaakt van "Siliconen Culinair" . Een 1 : 1 systeem welk na uitharden geschikt is voor het verwerken van voedsel.
4. Meng nu het geheel zeer goed met behulp van een roerstaaf. Het is hierbij belangrijk dat u met de roerstaaf goed langs alle randen en hoeken gaat zodat de siliconen overal egaal gemengd zijn.

Tip: Eventueel kunt u (nadat de componenten gemengd zijn) het mengsel compleet over gieten naar een tweede bakje om vervolgens nogmaals goed te roeren.

Tip: Gebruik van een vacuümpomp is geen vereiste maar komt de kwaliteit van de mal ten goede.

5. De siliconen zijn nu klaar om gegoten te worden. Houdt tijdens het verwerken rekening met de potlife van de siliconen. In het geval van Siliconen Culinair is na +/- 30 minuten de siliconen niet meer ideaal om te gieten! Het wordt sterk aanbevolen om siliconen met een dunne straal te gieten, hierdoor krijgen eventuele luchtbelletjes tijdens de val nog eens de kans om te ontsnappen. Probeer ook vanuit één punt te gieten. Lucht wordt op die manier voor de siliconen uit gedruwd en niet ingesloten.

Tip: Om zeker te zijn van een luchtbelvrije contactlaag kunt u ook eerst het model overgieten met een deel van de siliconen en instrijken met een kwast. Als het complete model op die manier (luchtbelvrij) is



Fig. 2 Giet de siliconen met een dunne straal en vanuit één punt.



Fig. 4 Afspoelen met water en zeep, de mal is klaar voor gebruik.



Bijzondere aanwijzingen bij voedsel gerelateerde toepassingen

- Stel de mal niet langdurig bloot aan temperaturen onder de $-40\text{ }^{\circ}\text{C}$ en niet boven de $+280\text{ }^{\circ}\text{C}$.
- Laat de mal niet in contact komen met het verwarmingselement.
- Plaats de rubbermal op een ovenschaal of ovenplaat om meer stabiliteit te krijgen.
- Allerhande materialen en vormen kunt u gebruiken om een mal te maken; speelgoed, noten, stenen, schelpen etc.. Materialen welke poreus zijn (maar ook papier of bijvoorbeeld stof) kunnen mogelijk een probleem vormen bij het lossen van de siliconen. Hierbij dient u een lossingspray, sealer o.i.d. in te zetten.
- Materialen die zouten, zwavel of amines bevatten verstoren het uithardingproces of maken dit zelfs deels onmogelijk. Te denken valt aan uien, vele soorten lijmen, poly condensatie siliconen, sommige latex handschoenen.

Reinigen

Reinig de mal na gebruik met warm zeepwater en spoel deze af met een ruime hoeveelheid water. Drogen gaat gemakkelijk in de oven op $150\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Opslag

Voor behoudt van optimale eigenschappen van het onuitgeharde product dient de gesloten verpakking bewaard te worden tussen $10\text{ }^{\circ}\text{C}$ en $25\text{ }^{\circ}\text{C}$. Stel het product tijdens opslag niet bloot aan direct zonlicht. Houdbaarheid bij correcte opslag tenminste één jaar.

Het uitgeharde product slaat u het beste op in een donkere ruimte tussen $10\text{ }^{\circ}\text{C}$ en $25\text{ }^{\circ}\text{C}$ met een luchtvochtigheid van +/- 50%.

Gebruik i.c.m. voedsel

De siliconen culinair zijn additievernuttende siliconen gebaseerd op platinum-katalysatie. Deze siliconen voldoen aan de FDA richtlijnen en zijn Tüv gecertificeerd. Let op: alleen de uitgeharde siliconen mogen in aanraking komen met voedsel. Wij raden u aan de mal, nadat deze is uitgehard, alvorens gebruik eerst te post curen (zie paragraaf "bijzondere aanwijzingen bij voedselgerelateerde toepassingen").