

Siliconen Plastique Culinair®

Benodigde materialen uit de shop

- Siliconen Plastique Culinair

Klaarzetten

- weegschaal (eventueel)
- Siliconen Plastique
- model om af te vormen

Vorbereiding

Voordat u de Plastique over het model gaat aanbrengen is het belangrijk dat uw model goed schoon is. Verwijder eventueel vuil, stof en ongewenste oneffenheden van uw model, uw mal neemt immers elk 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.

Was altijd goed uw handen voordat u de componenten aanraakt. Eventueel vuil kan het uitharden van de siliconen verstoren!

Methode 1, kleine/stevige modellen

Aan de slag

1. Neem 1 deel Plastique A en een gelijk deel Plastique B (**Fig. 1.**) en kneed deze goed door elkaar totdat er een homogene/egale kleur ontstaat. (**Fig. 2.**)
2. Druk een kleine hoeveelheid mengsel in de details van de originele vorm. Als het model op die manier geheel is bekleed wordt de totale vorm in de resterende Plastique Culinair gedrukt (**Fig. 3.**) Op deze manier voorkomt u voor een groot deel dat er lucht wordt ingesloten tussen de vorm en de siliconen.



Fig. 1 : Neem 1 deel A (wit) met 1 deel B (blauw).



Fig. 2 Meng deze goed door elkaar.



Fig. 3. Het model ,voorzien van een dun laagje Plastique, wordt in de resterende Plastique geduwd.

SILICONES

and more

3. Na +/- 1 uur (op kamertemperatuur) zijn de siliconen volledig uitgehard (**Fig. 4.**) Eventueel kunt u de siliconen Post-curen (zie informatieblad van de siliconen Plastique) alvorens u deze met voedsel vult.

Methode 2, Grotere/Fragile modellen

Aan de slag

1. Plaats uw model op een lossende ondergrond en zet het vast zodat het niet kan schuiven en er geen siliconen onder kan komen (**Fig. 6**)
2. Neem 1 deel Plastique A en een gelijk deel Plastique B (**Fig. 1.**) en kneed deze goed door elkaar totdat er een homogene/egale kleur ontstaat (**Fig. 2.**)
3. Druk een klein deel van de aangemaakte siliconen in het detail van het model en creëer hiermee een dunne primaire laag. (**Fig. 7.**) Breng een tweede laag aan met een dikte van minimaal 5 mm zodat de hele oppervlakte bedekt is (**Fig. 8.**). De Siliconen Plastique kunt u met de hand gladstrijken of met een roller tussen twee lagen Bakpapier.

Tip: Maak nooit meer Plastique aan dan u binnen 10 minuten kunt verwerken.

Tip: Een groter model kunt u beter in meerdere keren bekleden. Voor de beste hechting tussen de 1^e en 2^e laag doet u er goed aan niet langer dan 20 minuten te wachten.

N.B.: Om een perfecte verbinding te krijgen tussen meerdere lagen (of delen) Plastique dient u het verse product aan te brengen voordat het voorgaande is uitgehard.

N.B: Indien de mal gebruikt gaat worden voor het verwerken van voedsel raden wij aan om de mal te "Post-curen". Post-curen is niets meer of minder dan de mal voor +/- 1 uur in een oven te plaatsen op bijvoorbeeld 120 graden. Hierdoor verdwijnen eventuele gassen en geurtjes. Reinig nu de siliconen met een sopje en de mal is klaar. Giet of druk elk gewenst materiaal in de vorm en maak zoveel afdrukken als u wenst.



Fig. 4. Laat het geheel voor +/- 1 uur met rust totdat het volledig is uitgehard.



Fig. 5. De Mal en een kopie van chocolade



Fig. 6. Het model wordt met dubbelzijdige plakband vast gezet en restjes worden weggesneden.



Fig. 7. Een dunne eerste laag wordt in het detail gedrukt

SILICONES

and more

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 uitharding proces of maken dit zelfs deels onmogelijk. Te denken valt aan uien, vele soorten lijmen, poly condensatie siliconen, sommige latex handschoenen.
- Was altijd goed uw handen voordat u de componenten aanraakt! Eventueel Vuil kan uitharden van de siliconen verstoren.

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 niet uitgeharte product dient de gesloten verpakking bewaard te worden tussen 10°C en 25°C . Stel het product tijdens opslag niet bloot aan direct zonlicht. Houdbaarheid bij correcte opslag tenminste één jaar.

Het uitgeharte product slaat u het beste op in een donkere ruimte tussen 10°C en 25°C met een luchtvochtigheid van $\pm 50\%$.

Gebruik i.c.m. voedsel

De siliconen Plastique Culinaire zijn additie vernetende siliconen gebaseerd op platinum-katalysatie. Deze siliconen voldoen aan de FDA richtlijnen en zijn TÜV gecertificeerd. Let op: alleen de uitgeharte siliconen mogen in aanraking komen met voedsel. Wij raden u aan de mal, nadat deze is uitgeharte, alvorens gebruik te post-curen (zie paragraaf "bijzondere aanwijzingen bij voedsel gerelateerde toepassingen").



Fig. 8. Een tweede laag ($\pm 5\text{ mm}$ dik) wordt over de eerste laag aangebracht.



Fig. 9. Het gehele model is bedekt en wordt een uur met rust gelaten om uit te harden.



Fig. 10. Het moedermodel en de mal.



Siliconen Plastique Culinair®

Beschrijving

De Siliconen Plastique Culinair zijn een 2-componenten (Poly-Additie) kneedsiliconen welke bij kamertemperatuur uithardt. De siliconen zijn zeer eenvoudig met de hand te mengen en verwerken. De siliconen zijn al na 1 uur klaar voor gebruik. Siliconen Plastique Culinair is (na uitharden) resistent tegen temperaturen van -40 °C tot +280 °C en geschikt voor het maken van mallen t.b.v. voedingsmiddelen. Let op: Laat u a.u.b. de mal nooit in direct contact komen met het verwarmingselement.

Technische gegevens

| | | |
|--------------------------|---------|-----|
| Mengverhouding (gewicht) | [A:B] | 1:1 |
| Verwerkingstijd @ 20 °C | [min] | 10 |
| Ontmaltijd @ 20 °C | [min] | 60 |
| Volledige sterkte na | [dagen] | 1 |

Let op: Potlife/ ontmaltijd is sterk afhankelijk van temperatuur! Bij een hogere temperatuur worden de verwerkingstijd en ontmaltijd korter.

Verwerking

De Siliconen Plastique Culinair kan men eenvoudig met de (schone) hand mengen. Kneed de A en B component zorgvuldig en in de aangegeven verhouding (1 deel A en 1 deel B) door elkaar. Verwerk de Plastique binnen de verwerkingstijd van 10 minuten en wacht met ontmallen tot het geheel na 1 uur compleet is uitgehard. Aangezien uw mal in contact gaat komen met voedingsmiddelen raden wij aan om de mal, na uitharden, gedurende een korte tijd te “post curen”. D.w.z. plaats de mal voor 60 minuten in een oven van 80 °C tot 100 °C, dit zodat eventuele dampen nog kunnen ontgassen. Wast u vervolgens de mal goed schoon met afwasmiddel en droog deze goed. De mal is nu klaar voor gebruik.

Verpakking

De producten worden standaard verpakt in een verpakking van 125 gram A-comp. en 125 gram B-comp. De componenten zijn niet apart te bestellen. Voor grotere verpakkingen vragen wij u via de site contact met ons op te nemen.

Houdbaarheid

Mits de siliconen in (opnieuw) gesloten verpakking, koel en vorstvrij worden opgeslagen, is de houdbaarheid tenminste 1 jaar.

Veiligheidseisen

Het uitgeharde mengsel voldoet nadat u de instructie heeft opgevolgd in de paragraaf “verwerking” aan de eisen van de FDA. Indien u veelvuldig met de siliconen werkt wordt het aangeraden tijdens het verwerken handschoenen te dragen en de ruimte goed te ventileren. Voor veiligheidsinstructies raadpleegt u het veiligheids data blad.

Kenmerken

- Eenvoudig te mengen.
- Eenvoudig te verwerken.
- Redelijk/goed resistent tegen zure/agressievere stoffen
- Na uitharden geschikt voor voedselcontact.
- Geringe krimp (< 0,1 %)