

Eendelige gietmal met Siliconen Culinaire, bijenraat

Benodigde materialen uit de shop

- Siliconen Culinaire
- Plasticine (eventueel)

Klaarzetten

- Siliconen A component
- Siliconen B component
- omkisting/latjes
- mengbakje
- dubbelzijdige tape
- roerstaaf/spatel

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. Behandel nu het model (alleen indien noodzakelijk) met een lossingsmiddel. Zet alle materialen klaar voor gebruik zodat u snel kunt werken.

Aan de slag

1. Plaats uw model op een vlakke, gladde en lossende ondergrond. Gebruik dubbelzijdige plakband (**Fig. 1.**) of bijvoorbeeld een plasticineklei om het model aan de ondergrond te kleven. Eventuele kieren onder en in het model kunt u dicht smeren met plasticine zodat er later geen siliconen onder of in kunnen lopen (**Fig. 2.**). Zorg ervoor dat de ondergrond waterpas ligt zodat uw mal ook waterpas wordt.



Fig. 1: Dubbelzijdige plakband aan de onderzijde van het model.



Fig. 2: Model vastgezet en zonder kieren.

SILICONES

and more

2. Breng nu een border aan rondom het model zodat de siliconen niet weg kunnen lopen (**Fig. 3.**). Deze border mag bestaan uit plasticine maar kan ook gemakkelijk worden gemaakt uit een omkisting van bijvoorbeeld (gelakt)hout of metaal. 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 in de omkisting daarom altijd goed dicht met bijvoorbeeld plasticine. 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.
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 van het mengbakje gaat zodat de siliconen overal egaal gemengd zijn. Eventueel kunt u het mengsel over gieten naar een tweede bakje en nogmaals roeren om zeker te zijn van perfecte menging. 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 (**Fig. 4.**), hierdoor krijgen eventuele luchtbellens 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 geduwd en niet ingesloten.

Tip: Om zeker te zijn van een luchtbelvrije contact laag 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 voorzien van een dunne laag siliconen kunt u de mal verder afvullen.

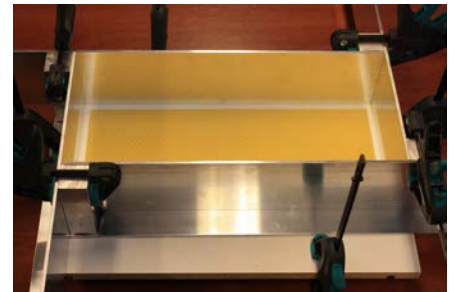


Fig. 3: Een border rondom het model zorgt ervoor dat de siliconen niet weg zullen vloeien.



Fig. 4: Met een dunne straal word de siliconen vanuit 1 plaats gegoten, hierdoor duwt de siliconen onder het vloeien de lucht voor zich uit.

SILICONES

and more

- Laat het geheel in ongeveer 2-3 uur uitharden alvorens u gaat ontmallen. Hoewel de mal na 3 uur gebruiksklaar is wordt de uiteindelijke sterkte van de siliconen pas na 7 dagen gegarandeerd. Uw mal is nu klaar voor gebruik. 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 +/- 1-2 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.

Bijzondere aanwijzingen bij voedsel gerelateerde toepassingen

- Stel de mal niet langdurig bloot aan temperaturen onder de -40 °C en niet boven de + 280 °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.

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 °C.

Opslag

- Voor behoudt van optimale eigenschappen van de ongebruikte losse componenten dient de gesloten verpakking bewaard te worden tussen 10°C er 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 +/- 50%.

SILICONES

and more

Gebruik i.c.m. voedsel

De siliconen culinair zijn additie vernetende 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 voedsel gerelateerde toepassingen”).

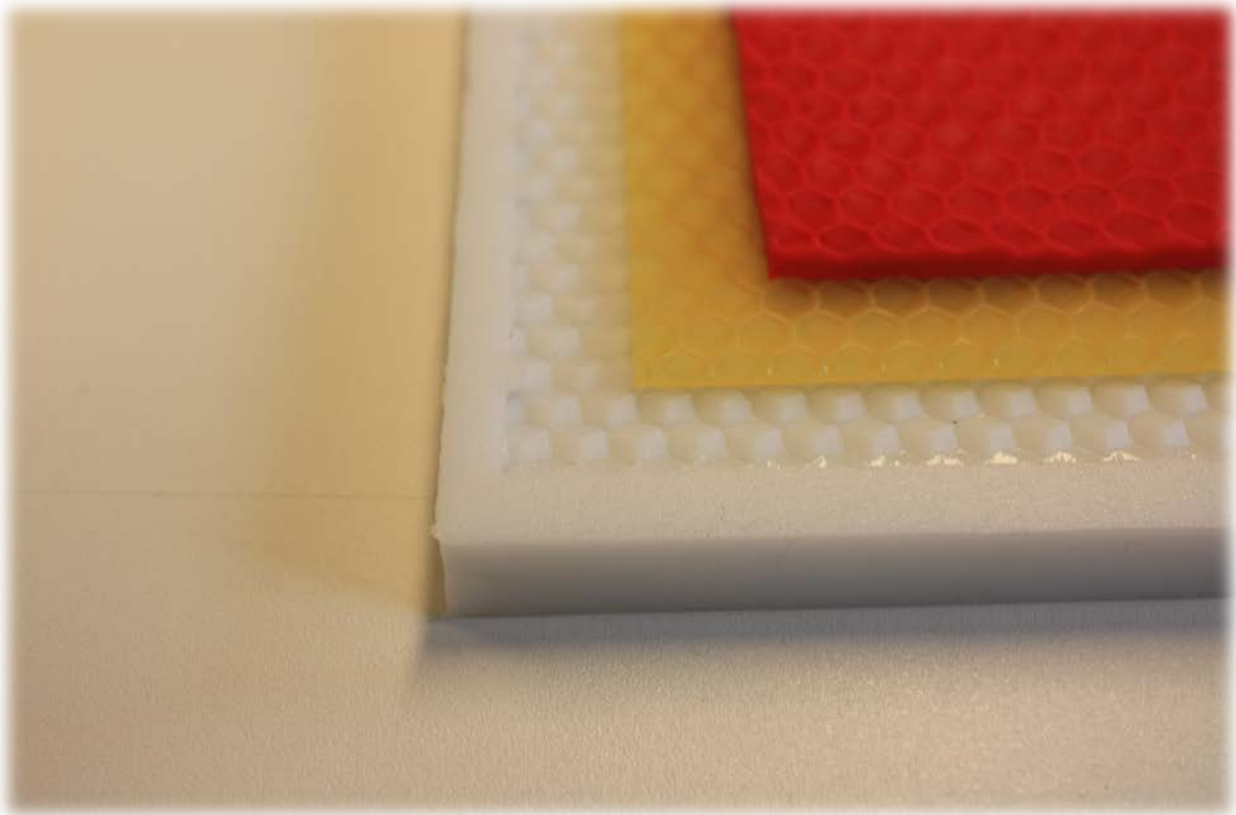


Fig. 5: De mal, het moedermodel en een kopie van “rolfondant”.