

Shape your appetite

Siliconen Culinair®

VEILIGHEIDSGEINFORMATIEBLAD

Algemene informatie

Bij twijfel of bij aanhoudende verschijnselen een arts raadplegen. Nooit iets oraal toedienen aan een bewusteloos persoon. Dit product niet innemen, noch in vloeibare noch in uitgeharde vorm. Dit product in vloeibare en uitgeharde vorm buiten bereik van kinderen bewaren.

Eerstehulpmaatregelen

Inademing:

frisse lucht toevoeren.

Contact met de huid:

Verontreinigde kledingstukken onmiddellijk verwijderen. Huid met water en zeep wassen en goed naspoelen met water.

Contact met de ogen:

Contactlenzen verwijderen, oogleden geopend houden. Royaal met water spoelen (10-15 min.). Een arts bellen.

Opname door de mond:

Veel water drinken. Een arts bellen. Patiënt laten rusten.

Brandbestrijdingsmaatregelen

Geschikte blusmiddelen:

Tegen alcohol bestand schuim, kooldioxide, poederblussers, waternevel. Gebruik geen waterstraal als blusmiddel.

Maatregelen bij onopzettelijk vrijkomen van de stof of het preparaat

Milieuvoorzorgsmaatregelen:

Niet in de riolering laten komen. Indien het product meren, rivieren of de riolering vervuilt, dient u de autoriteiten hiervan op de hoogte te brengen in overeenkomst met de plaatselijk geldende regels.

Reinigingsmethoden:

Mechanisch verwijderen, rest met absorberende stoffen opnemen. Wegspoelen

Hantering en opslag

Hantering:

Aanraking met de huid en de ogen vermijden. Bij het werk niet eten en drinken - niet roken. Houdt u aan de veiligheids- en gezondheids- voorschriften tijdens het werk.

Opslagruimte:

Flessen droog opslaan en goed gesloten houden.

Gezamenlijke opslag:

Vermijd contact met ontstekingspunten. Vermijd ieder contact met oxidatiemiddelen, van sterk basische en sterk zure materialen.

Shape your appetite

Siliconen Culinair®

Aanvullende gegevens:

Bewaar het product altijd in containers van hetzelfde materiaal als de originele container. Houdt u aan de aanbevelingen op het etiket. Sla het product uit de buurt van warmtebronnen en direct zonlicht.

Maatregelen ter beheersing van blootstelling/ persoonlijke bescherming

Aanvullende gegevens m.b.t. de inrichting van technische installaties:

Geen bijzondere maatregelen vereist.

Bescherming van de ademhalingswegen:

Geen, echter inademen van de dampen zo mogelijk vermijden.

Bescherming van de handen:

Veiligheidshandschoenen gebruiken.

Bescherming van de ogen:

Veiligheidsbril gebruiken.

Stabiliteit en reactiviteit

Te vermijden omstandigheden:

Bij opslag en gebruik zoals voorgeschreven (zie opslag) stabiel.

Gevaarlijke ontledingsproducten:

Ontstaat niet tot het kookpunt.

Toxicologische informatie:

Betreffende het product zelf is geen informatie beschikbaar. De toxicologische classificatie van het product is op grond van de resultaten van de berekeningsmethode van de preparatenrichtlijn (1999/45/EG) uitgevoerd. Schadelijke invloed op gezondheid bij dit product, met in acht name van arbeidshygiënische maatregelen en vakkundig contact, niet te verwachten

Ecologische informatie:

Product niet in de riolering of water lozen en niet op een openbare depot opslaan.

Instructies voor verwijdering:

Met in acht name van de plaatselijke overheidsvoorschriften

Wettelijk verplichte informatie:

Het product is volgens ons beschikbare gegevens niet gevaarlijk als bedoeld in de stoffenrichtlijn 67/548/EEG.

Overige informatie:

De gegevens in dit veiligheidsdocument voldoen aan de nationale en EG wetgeving. De bij de gebruiker bestaande omstandigheden waaronder gewerkt wordt, onttrekken zich echter aan onze kennis en controle. De gebruiker is voor het opvolgen van alle noodzakelijke wettelijke bepalingen verantwoordelijk.

AAN DEZE BESCHRIJVING KUNNEN GEEN RECHTEN
WORDEN ONTLEEND. GEPRODUCEERD EN VERPAKT IN
NEDERLAND DOOR NEDFORM BV.

Shape your appetite

Siliconen Culinair®

Siliconen Culinair, dé manier om een professionele voedsel te maken. Kopieer of creëer uw eigen unieke culinaire vorm en vul deze met crème, cremeux, mousse, ijs, parfait, chocolade, ganache, suikerwerk, brood of cake.



Gecertificeerd door TÜV Rheinland

Voor meer voorbeelden en informatie
bezoek de website www.siliconenculinair.com

Shape your appetite

Siliconen Culinair®

TIPS

- plaats het model in een bak(je) als u liever niet zelf een omkisting maakt.
- afmeten van de componenten kan met een weegschaal (gewicht) of een maatbeker (volume). Bij niet precieze mengverhouding zal het product niet of onvoldoende uitharden. Wijkt u aub niet meer dan 3% af.
- eventueel kunt u het mengsel compleet over gieten naar een tweede bakje om vervolgens nogmaals goed te roeren zodat u verzekerd bent van een goede menging.

AANVULLENDE INFORMATIE

De siliconen culinair zijn additievernettende siliconen gebaseerd op platinum-katalysatie. Deze Siliconen zijn TÜV gecertificeerd. Let op: alleen de volledig uitgeharde siliconen mogen, na 1 uur post curen in de oven, in aanraking komen met voedsel.

- stel de mal niet langdurig bloot aan temperaturen onder de -40 °C en niet boven de + 280°C. Aangeraden wordt een maximale baktemperatuur van 240 °C.
- laat de mal niet in contact komen met het verwarmings element.
- plaats de rubbermal op een ovenschaal of ovenplaat om meer stabiliteit te krijgen.
- u kunt allerhande materialen en vormen gebruiken om een mal te maken; speelgoed, noten, stenen, schelpen etc... Materialen welke poreus zijn (dus ook papier of bijv. stof) kunnen mogelijk een probleem vormen bij het lossen van de siliconen. Hierbij dient u een lossingspray, sealer o.i.d. in te zetten.

Shape your appetite

Siliconen Culinair®

materialen die metaalzouten, zwavel of amines bevatten verstoren het uithardingproces of maken dit zelfs deels onmogelijk. Voorbeelden zijn: rottend fruit, sappen van knoflook en sappen van ui. Aangeraden wordt dat u altijd een kleine test opzet.

Voor vragen, suggesties of opmerkingen over Siliconen Culinair kunt u ons mailen op:

info@siliconenculinair.com

- 1 Champignon: Roomboter (www.siliconenculinair.com)
- 2 Winteraardbeien: Deze winteraardbeien bestaan uit een ijsgelei van aardbeien en Rumtopf van aardbeien. Het sorbetijs in het midden is gemaakt van aardbeien coulis en gezoet met aardbeien confituur. (Jeroen van Oijen, www.culiversum.nl)
- 3 Eikeltjes: Impressies uit de natuur. (Wouter van Laarhoven, Restaurant De Molen)
- 4 Badeend: Gevuld met een crème van eendenlever, Pedro Ximenez, afgewerkt met een gelei van sinaasappel en wortel. (Jeroen van Oijen, www.culiversum.nl)
- 5 Eitje: Cremeux van vanille in een schaal van krokante chocolade. (Jeroen van Oijen, www.culiversum.nl)
- 6 Koe: Witte chocolade gevuld met een frambozenmousse. (Tom van Meulebrouck, Friesland Campina)

AAN DEZE BESCHRIJVING KUNNEN GEEN RECHTEN WORDEN ONTLEEND. LEES VOOR GEBRUIK DE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN, TE VINDEN AAN DE ACHTERZIJDE.

Shape your appetite

Siliconen Culinair®

AAN DE SLAG...

- 1 Kleef uw model met lijm, klei, gesmolten chocolade of eventueel boter op een vlakke ondergrond en dicht de kieren zodat er geen siliconen onder het model kunnen lopen. Breng een omkisting aan rondom uw model. Zie foto 1



- 2 Meng de componenten A en B in de verhouding 1 : 1 goed door elkaar. Zie foto 2



- 3 Giet met een dunne straal het mengsel in de mal zodat het model ruim en compleet bedekt is. Denk aan de verwerkingstijd van max. 40 minuten. Zie foto 3



- 4 Laat het geheel nu 2 uur met rust alvorens u begint met ontmallen. Plaats de rubber mal 1 uur in een oven op 80-100 °C zodat eventuele gassen verdampen. Even afspoelen met warm zeepwater.



...KLAAR!