

SILICONES

and more

Die Verwendung von Silikonformen in der Küche

Folgende Punkte gelten für unser lebensmittelechtes Silikon Sortiment:

Sauber

Verhindern Sie die Verschmutzung Ihrer Silikonformen. Besonders berüchtigt dafür sind tierische Öle und Fette, aber auch pflanzliche Varianten wie Butter und Hühnerfett stehen ganz oben auf der Liste.



Warum werden Silikonformen schmutzig? Dieses Phänomen ist Silikonkautschuken aufgrund ihrer etwas porösen Struktur inhärent. Öl- und Fettmoleküle passen in die mikroskopisch kleinen Hohlräume zwischen den Silikonketten. Beim Erhitzen vergrößern sich diese Hohlräume, was das Problem verschlimmert. Beim Abkühlen werden die Hohlräume kleiner, wodurch ein Teil des Öls und/oder Fetts wieder herausgedrückt wird, was zu Verunreinigungen führt. Dies kann zu einem ranzigen Geruch und weißer Verschmutzung auf den Schimmelpilzen führen.

Tests von Tupperware zeigten beispielsweise, dass bis zu 20 % des Gewichts von Silikonformen aus aufgenommenen Fetten und Ölen bestehen können. Das kann man viel in Betracht ziehen, aber der Vorteil ist, dass dieses Problem gelöst werden kann.

SILICONES

and more

Wie kann dieses Problem gelöst werden? Alle Verunreinigungen lassen sich leicht mit heißem Wasser entfernen:

Reinigung in 1 Schritt:

Tauchen Sie die Förmchen ca. 10 Minuten lang in heißes Wasser mit Spülmittel oder einer anderen fettlösenden Seife, spülen Sie sie dann ab und tupfen Sie sie trocken.

Tauchen Sie es in heißes Wasser mit Alkohol (Hinweis: Hohe Alkoholkonzentrationen können Silikon beeinträchtigen, eine 10%ige Alkohollösung funktioniert wahrscheinlich gut).

Reinigung in 2 Stufen:

Die Förmchen mit Natron bestreuen und leicht verreiben. Eine Minute ruhen lassen.

Tauchen Sie die Förmchen wie oben in heißes Wasser mit Spülmittel, lassen Sie sie 10 Minuten einweichen, spülen Sie sie ab und tupfen Sie sie trocken.

Kommentare:

Die 2-Stufen-Methode ist am effektivsten.

Trocken tupfen, nicht reiben, ist wichtig, um das Silikon nicht zu beschädigen. Verwenden Sie keine Papiertücher, Handtücher oder industrielle (Vlies-)Reinigungstücher, die scheuern können.

Erwägen Sie, die Reinigungsmethoden zu testen, um die Ursache der Kontamination zu ermitteln. Eine regelmäßige Reinigung nach mehreren Anwendungen kann dieses Problem verhindern.

Glanzverlust der Form

Der Glanzverlust kann durch scharfe Industriereiniger oder durch die Verwendung von Scheuertüchern oder -materialien verursacht werden. Dadurch kann der Glanz der Formen reduziert werden. Obwohl Glanzverlust oft als normaler Verschleiß angesehen wird, hat bei Anwendungen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, die richtige Reinigung Vorrang vor dem Verschleiß und/oder der Langlebigkeit der Formen.

Lebensmittel- und Hautkontakt

Silikonformen aus unserem lebensmitteltauglichen Silikon müssen nach wie vor nach den Richtlinien des BfR oder den FDA-Richtlinien geprüft werden.

SILICONES

and more

Temperaturbereich

Unsere Silikone sind für den Einsatz zwischen -40°C und $+180^{\circ}\text{C}$ für den Langzeiteinsatz geeignet. Bei Temperaturen über 180°C bis 200°C und kurzzeitiger Erwärmung über 200°C müssen die Eigenschaften vom Hersteller oder Endverbraucher bewertet werden.

Mikrowelle

Unsere Silikone enthalten keine Materialien, die auf Mikrowellenfrequenzen reagieren, und sind bei Temperaturen bis zu 180°C sicher zu verwenden.



Geschirrspülmaschine

Silikonformen sind für die manuelle Reinigung getestet und bleiben unbeschädigt, solange sie nicht intensiv geschrubbt werden. Normale Spülmaschinen mit nicht aggressiven Reinigungsmitteln sind in der Regel geeignet, Endverbraucher sollten dies jedoch selbst testen. Waschen Sie Silikonformen nicht zusammen mit Geschirr, das stark gefärbte Materialien enthält (z. B. Nudelsauce).

Haftung

Alle angegebenen Werte sind Richtwerte und keine Garantien. Kunden sollten immer die Eignung des Werkzeugs für ihren Prozess prüfen. Da wir die Formen nicht selbst herstellen, übernehmen wir keine Verantwortung für das Endergebnis oder die unsachgemäße Verwendung der Formen durch den Kunden.