

Oh! Mold

MAKE YOUR OWN MOLDS QUICK AND EASILY
REALIZE SUS PROPIOS MOLDES RAPIDAMENTE Y FACILMENTE
FABRIQUE RAPIDEMENT TES MOULES DE SILICONE PERSONNALISÉS
CREA I TUOI STAMPI PERSONALIZZATI PIU RAPIDAMENTE E FACILMENTE



Download our professional guide for free to learn the best molding techniques.

Descargue gratuitamente nuestro manual profesional para aprender las técnicas de moldeado más avanzadas

Télécharge gratuitement notre manuel professionnel de techniques de moulage avancées.

Scarica gratis il manuale professionale per imparare le migliori tecniche di modellazione

100x100chef.com

Read carefully the user manual before use
Leer atentamente las instrucciones antes del uso
Lire attentivement le mode d'emploi avant l'utilisation
Leggere attentamente le istruzioni prima dell'uso

Oh! Mold © 2017

Cocina sin Límites SL - Barcelona

100%Chef

100%Chef

100x100chef.com

Languages / Idiomas: EN - ES - FR - IT

Languages / Idiomas: EN - ES - FR - IT

1. Prepare the master box
Preparar la caja de moldeo
Prépar le patron du moule
Preparare la matrice

2. Mix the components A+B
Mezclar los componentes A+B
Mélanger les composants A+B
Miscelare le componenti A+B

3. Solidify at room temperature
Solidificar a temperatura ambiente
Faire solidifier à température ambiante
Lasciar solidificare a temperatura ambiente

4. Hardening in the oven
Curar al horno
Fixer au four
Fissare al forno

T 80°C 20'

T 120°C

Ready! /!listoi

C'est prêt! Pronto all'uso!

The components start the reaction immediately while mixing. Be sure to have prepared the master box before to mix

Los componentes empiezan a reaccionar inmediatamente al momento de la mezcla. Asegurarse de tener la caja de moldeo acabada y lista antes de mezclar.

Les composants réagissent immédiatement après le mélange. Préparez au préalable le patron du moule.

Una volta miscelate, le componenti iniziano immediatamente la reazione e fondamentalmente assicurarsi che la matrice sia pronta all'uso prima della miscela.

Oh! Mold



SILICONE MOLD MAKING FOR PERFECT FOOD MOLDS

SILICONA PARA MOLDES PERSONALIZADOS DE GASTRONOMÍA
SILICONE POUR MOULES PERSONNALISÉS DE PÂTISSERIE
SILICONE ALIMENTARE PER STAMPI DI ALTA CUCINA PERSONALIZZATI

User manual
Instrucciones
Mode d'emploi
Manuale d'uso

100%Chef

100x100chef.com

When you make some type of mold, a small quantity of silicone will last. Prepare in advance some small test to clone a small piece, to take full advantage of the remaining liquid silicone.

Always work with gloves when using liquid silicone. Do not use or store mold making materials or liquid products in food preparation areas. Using the molds in the kitchen is not the same as making them.

Safety and Cleaning

Wash immediately after use with neutral soap and hot water. Do not keep molds wet or wrapped in plastic film. Wrap them with paper and do not leave in contact with other molds for a long period of time, as they could stick together.

Tips

Oh! Mold will take about 2 hours to touch dry and about 18 hours to be completely solidified. At higher room temperature and in case of lower thickness the process is accelerated, and at lower temperature or in case of major thickness the hardening is delayed.

Solidification and hardening

Mix the quantity A + B in the same proportion in weight. A 100 g + B 100 g = 200 g of liquid silicone. Mix with two sticks until obtaining a smooth cream with a homogeneous texture, make sure to mix all parts thoroughly.

Mixing

To know all trips and tricks and reach the best result, see and follow the full manual on: 100x100chef.com

Prepare

How to use

Oh! Mold

Oh! Mold

Instrucciones

Preparar la caja de moldeo

Escojer la forma y preparar la caja de moldeo con los productos a copiar. Para conseguir resultados impecables, seguir nuestros consejos y técnicas, disponibles por completo en el manual online en: 100x100chef.com.

Mezclado

Mezclar la cantidad A + B en la misma proporción peso A 100 gr + B 100 gr = 200 gr de silicona. Mezclar con ayuda de unos palitos hasta obtener una crema fluida con textura homogénea, asegurarse de mezclar por todas las partes del envase.

Curado

Oh! Mold tardará unas 2 horas en endurecerse y unas 18 horas para un cuajado perfecto. A mayor temperatura ambiente y menor grosor el proceso se acelera, y a menor temperatura o mayor grosor el cuajado se retarda. Una vez la silicona este totalmente curada y hayamos retirado de su interior los modelos, hornear a 80°C durante 20 / 30 minutos. Dejar enfriar y lavar con agua y jabón o lavar en el lavavajillas.

Limpieza y mantenimiento

lavar inmediatamente tras su uso con jabón neutro y agua caliente. No guardar los moldes mojados o envueltos en plástico film. Envolverlos con papel y no dejar en contacto con otros moldes durante un período largo de tiempo ya que podrían pegarse.

Consejos

Cuando se realiza algún tipo de molde puede ser que nos sobre algo de silicona. Es conveniente tener la previsión de tener preparada alguna pequeña prueba o test para aprovechar esos restos.

Seguridad y limpieza

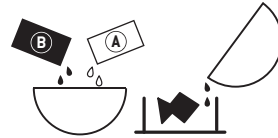
Siempre trabajar con guantes cuando se trabaja con silicona líquida. No usar o guardar los materiales de realización de los moldes o los productos líquidos en las zonas de preparación de alimentos. Usar los moldes en la cocina no es lo mismo que fabricarlos.

1. Prepare the master box
Preparar la caja de moldeo
Prépar le patron du moule
Preparare la matrice



The components start the reaction immediately while mixing. Be sure to have prepared the master box before to mix.

2. Mix the components A+B
Mezclar los componentes A+B
Mélanger les composantes A+B
Miscelare le componenti A+B

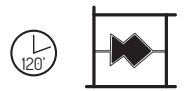


Los componentes empiezan a reaccionar inmediatamente al momento de la mezcla. Asegurarse de tener la caja de moldeo acabada y lista antes de mezclar.

Les composantes réagissent immédiatement après le mélange. Préparez au préalable le patron du moule.

Una volta miscelate, le componenti iniziano immediatamente la reazione. È fondamentale assicurarsi che la matrice sia pronta all'uso prima della miscela.

3. Solidify at room temperature
Solidificar a temperatura ambiente
Faire solidifier à température ambiante
Lasciar solidificare a temperatura ambiente



4. Hardening in the oven
Curar al horno
Fixer au four
Fissare al forno



Ready! ¡Listo!



C'est prêt! Pronto all'uso!

Oh! Mold

Mode d'emploi

Patronnage

Crée la patron par le moule de silicone en suivant les conseils de guide complet disponible en: 100x100chef.com.

Mélange

Mélangez la quantité de silicone A + réactif B dans la même proportion de poids. A 100 g + B 100 gr = 200 gr de silicone. Amalgamer avec des bâtons en bois jusqu'à obtenir une crème lisse avec une texture homogène, en vous assurant de mélanger intimement les deux phases du produit.

Traitement avant première utilisation

Le silicone OH! Mould est sèche au toucher après 2 heures du mélange et il durcit complètement après environ 18 heures. À une température ambiante plus élevée et pour une épaisseur inférieure, le processus de durcissement est accéléré. Inversement, il est ralenti à une température inférieure ou dans le cas d'un plus grand volume du moule.

Une fois que le silicone a complètement durci, retirer les modèles de l'intérieur du patron. Cuire ensuite à 80 ° C pendant 20/30 minutes. Laisser refroidir le moule. Laver le moule avec de l'eau et du savon neutre ou au lave-vaisselle avant la première utilisation.

Nettoyage et entretien

Laver immédiatement après utilisation avec du savon neutre et de l'eau chaude. Ne pas garder les moules humides ou enveloppés dans un film plastique. Enroulez-les avec du papier afin de les conserver. Ne les laissez pas en contact avec d'autres moules pendant une longue période de temps car ils pourraient coller entre eux.

Conseils

Lorsque vous fabriquez votre moule, il peut rester du silicone. Il est conseillé d'avoir préparé un petit test avec une pièce petite à repliquer afin de profiter de ces restes.

Sécurité et nettoyage

Toujours utiliser des gants de protection en travaillant avec du silicone liquide. Ne pas utiliser ou entreposer des matériaux de fabrication de moules ou les composantes liquides dans les zones de préparation des aliments. Utiliser des moules finis dans la cuisine n'est pas le même que les fabriquer.

Oh! Mold

Istruzioni per l'uso

Preparazione della matrice

Fabbricare la matrice secondo il modello scelto. Per risultati impeccabili, seguire i nostri consigli e le tecniche disponibili nel manuale online su: 100x100chef.com

Miscelazione

Mescolare la quantità del silicone A + reagente B nella stessa proporzione di peso A 100 g + B 100 g = 200 g di silicone. Mescolare con dei paletti di legno fino ad ottenere una crema liscia e omogenea, assicurandosi di mescolare completamente le due fasi del prodotto.

Trattamento

Oh! Mold risulta secco al tatto dopo circa 2 ore. La totale solidificazione avviene dopo circa 18 ore. Il processo di solidificazione sarà più o meno rapido a seconda della temperatura ambiente e dello spessore dello stampo (per spessore maggiore e temperature inferiori, il tempo di solidificazione aumenterà). Una volta che il silicone è completamente solidificato e i modelli sono stati rimossi dal suo interno, fissare in forno a 80 ° C per 20/30 minuti. Lasciare raffreddare e lavare con sapone neutro e acqua o in lavastoviglie.

Pulizia e manutenzione

Lavare immediatamente dopo l'uso con sapone neutro e acqua calda. Non mantenere gli stampi bagnati o avvolti in pellicola di plastica. Avvolgerli con carta e non lasciare in contatto con altri stampi per un lungo periodo di tempo in quanto potrebbero incollarsi fra di loro.

Suggerimenti

Quando si fabbricano gli stampi, può rimanere una certa quantità di silicone. Si consiglia di avere a disposizione qualche piccolo test o prova per approfittare della quantità rimanente.

Sicurezza e pulizia

Lavorare sempre con guanti quando si lavora con silicone liquido. Non utilizzare o conservare i materiali di produzione degli stampi o le componenti liquide nelle aree di preparazione degli alimenti. Usare gli stampi in cucina non è lo stesso che fabbricarli.