Akceptuję
W ramach naszej witryny stosujemy pliki cookies w celu świadczenia państwu usług na najwyższym poziomie, w tym w sposób dostosowany do indywidualnych potrzeb. Korzystanie z witryny bez zmiany ustawień dotyczących cookies oznacza, że będą one zamieszczone w Państwa urządzeniu końcowym. Możecie Państwo dokonać w każdym czasie zmiany ustawień dotyczących cookies. Więcej szczegółów w naszej Polityce Prywatności

Silikon nowoczesnej Pani domu.

Silikon jest otrzymywany z występującej w naturze **krzemionki**, która w połączeniu z tlenem daje sylikat lub dwutlenek krzemu – inaczej **kwarc** (piasek). Po obróbce chemicznej sylikatu powstaje polimer krzemioorganiczny zwany silikonem. Może on występować w postaci płynnej, żelu lub gumy. Jego zalety to wysoka odporność termiczna (najczęściej od-60oC do 260oC), elastyczność, wodoodporność i biologiczna obojętność. Silikony – to polimery o szkielecie krzemowo-tlenowym, których właściwości zmieniają się wraz wraz z długością szkieletu. Krótkie łańcuchy to lotne ciecze, długie łańcuchy to żywice silikonowe.

Wracając do tematu silikonu w kuchni warto wypunktować zalety użytkowe przedmiotów wykonanych z tego tworzywa:

- zdrowe i neutralne dla jedzenia
- trwałość przez lata
- właściwości nieprzywierające
- duża przewodność cieplna
- łatwe do czyszczenia
- wygodne przechowywanie
- różnorodne zastosowania – do kuchenki, kuchenki mikrofalowej, zamrażarki

Miękka kolorowa guma może nie wzbudzać początkowo zaufania pań przyzwyczajonych do metalowych brytfanek, naturalnych pędzelków i papierowych foremek do babeczek. Jednak okazuje się, że formy nie tylko nie ulegają spaleniu czy roztopieniu w piekarniku, ale ciasto nie przywiera, forma daje się łatwo umyć, potem zwinąć w rulonik i przez kolejnych wiele lat, setki wypieków powraca do swojego pierwotnego kształtu nie tracąc koloru, ani swoich właściwości. Trudno jest też zniszczyć silikonowe przybory w zamrażalce, mikrofali czy zmywarce. Oczywiście formy zgodnie z instrukcją o ile nie są to maty cukiernicze Silpat, należy przy wypiekach delikatnie nasmarować tłuszczem, ale na prawdę tylko odrobinę.

Silikon nie posiada smaku i zapachu. Formy silikonowe są zupełnie odporne na działanie jedzenia, nawet kwasów zawartych w niektórych owocach. Przybory wykonane z tego wyjątkowego tworzywa nie mają również warstwy nieprzywierającej lub lakieru, które mogłyby odpadać lub ścierać się i przechodzić do jedzenia.

Oprócz nierdzewiejących foremek w kuchni powodzeniem cieszą się wałki, stolnice, zamienniki papieru do pieczenia i różnego rodzaju maty oraz podkładki. Do lamusa odchodzą dzianinowe rękawiczki ochronne, na poczet silikonowych rękawic na których nie pozostają tłuste plamy i które występują w równie ciekawych kolorach. Silikonowy durszlak, zajmuje mniej miejsca w szafce. Wykonany z silikonu pędzelek do ciasta nie ma sobie równych. Nie uszkadza powierzchni delikatnych ciast (nie tak jak plastikowy), łatwo się go myje (w odróżnieniu od tego z naturalnego włosia), a używany na gorącej powierzchni (np. na patelni) nie przypala się.

Silikon jest bardzo dobrym przewodnikiem ciepła. Wypieki pieczone w silikonowych formach wyrastają równomiernie, a dodatkową zaletą jest fakt, że forma szybko stygnie po wyjęciu z piekarnika. Oczywiście nie wolno kroić galaretki, ciasta, ani niczego innego, przed wyjęciem z formy. Formy silikonowe są bardzo miękkie i z łatwością możemy je uszkodzić ostrymi narzędziami. Bardzo łatwo możemy wyjąć potrawę z formy po prostu wywijając na lewą stronę jej krawędzie. Po takim wywinięciu forma bez problemu przyjmuje za chwilę swój pierwotny kształt. Formy przechowywane zgniecione w pudełkach lub zwinięte gumką również błyskawicznie odzyskują swój kształt.

Jak rozróżnić prawdziwy silikon od podróbki?

Ponieważ silikon nie należy do tanich tworzyw, niektórzy producenci mieszają go z tzw. wypełniaczami, tańszymi tworzywami o gorszych właściwościach. W czasie podgrzewania takie produkty mogą się kurczyć, deformować, zmieniać barwę. Łatwo sprawdzić czy mamy do czynienia ze 100% silikonem. „Uszczypnij" paznokciem kawałek tworzywa – jeśli pozostanie na nim biały ślad, masz do czynienia z podróbką.

Źródło: www.inzynirerka.pl
Fot.: www.inzynierka.pl
http://laboratoria.net/artykul/11775.html

Informacje dnia: Polimer o właściwościach przeciwgrzybiczych Stypendia ministra nauki dla niemal 400 studentów Skuteczniejsze leczenie chorych na nowotwory krwi Tylko 36% transgranicznych wód podziemnych ma ochronę Technologia ultradźwiękowa w diagnostyce chorób Palacze mają w brzuchu więcej tłuszczu Polimer o właściwościach przeciwgrzybiczych Stypendia ministra nauki dla niemal 400 studentów Skuteczniejsze leczenie chorych na nowotwory krwi Tylko 36% transgranicznych wód podziemnych ma ochronę Technologia ultradźwiękowa w diagnostyce chorób Palacze mają w brzuchu więcej tłuszczu Polimer o właściwościach przeciwgrzybiczych Stypendia ministra nauki dla niemal 400 studentów Skuteczniejsze leczenie chorych na nowotwory krwi Tylko 36% transgranicznych wód podziemnych ma ochronę Technologia ultradźwiękowa w diagnostyce chorób Palacze mają w brzuchu więcej tłuszczu

Partnerzy