

[Akceptuje](#)

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](#)

[Portal](#) [Informacje](#) [Katalog firm](#) [Praca](#) [Szkolenia](#) [Wydarzenia](#) [Porównania międzylaboratoryjne](#)
[Kontakt](#)



[Laboratoria](#)
[.net](#)
[Innowacje](#)
[Nauka](#)
[Technologie](#)

[Logowanie](#) [Rejestracja](#) [pl](#)

Newsletter

zapisz się



- [Nowe technologie](#)
- [Felieton](#)
- [Tygodnik "Nature"](#)
- [Edukacja](#)
- [Artykuły](#)
- [Przemysł](#)

[Strona główna](#) > [Artykuły](#)

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 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 spaleni 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, mikrofalce 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 wywinieciu 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.inzynierka.pl

Fot.: www.inzynierka.pl

<http://laboratoria.net/artukul/11775.html>

Informacje dnia: [Zdrowych i Pogodnych Świąt Bożego Narodzenia Zapraszamy na wyjątkową edycję Targów PCI Days 2025! Zawał już dawno przestał być chorobą mężczyzn Świąteczna apteczka Radioaktywny pluton się nie ukryje Złoty Medal Chemii przyznany po raz 14 Zdrowych i Pogodnych Świąt Bożego Narodzenia Zapraszamy na wyjątkową edycję Targów PCI Days 2025! Zawał już dawno przestał być chorobą mężczyzn Świąteczna apteczka Radioaktywny pluton się nie ukryje Złoty Medal Chemii przyznany po raz 14 Zdrowych i Pogodnych Świąt Bożego Narodzenia Zapraszamy na wyjątkową edycję Targów PCI Days 2025! Zawał już dawno przestał być chorobą mężczyzn Świąteczna apteczka Radioaktywny pluton się nie ukryje Złoty Medal Chemii przyznany po raz 14](#)

Partnerzy