

Benodigdheden:

- [Paraffine](#)
- [Stearine](#)
- [Kleurstof](#)
- [Weegschaal](#)
- [Dompelaar](#)
- [Dompelbeker](#)
- [Bain-marie](#)
- [Thermometer](#)
- Lepel
- [Wiek - polyvalent](#)
- Stanley mes



Vorbereiding dompelkaarsen (tafelkaarsen)

Tafelkaarsen worden gedompeld om zo laagje per laagje tot de gewenste dikte te komen. Deze vorm van kaarsen maken kan niet gegoten worden, wel geperst zoals bij de goedkopere dinerkaarsen.



1. Smelt de was in de smeltketel en verwarm de paraffine tussen 70 - 73 °C.

Ideaal is 71°C tijdens het dompelen aan te houden tussen alle lagen.

Voeg 10% stearine toe, nadat de paraffine volledig is gesmolten.

- De juiste temperatuur van de was is essentieel om een goede hechting te krijgen tussen alle lagen.
- Wees voorzichtig met het vuur: laat was nooit smelten direct in de pan.



2. Voeg de gewenste kleur (standaardkwaliteit) toe aan de gesmolten paraffine.

Steeds goed roeren

Vul de dompelbeker met de bereide paraffine tot enkele cm onder de rand.



- Voorzichtig meten: 2 g kleurstof voor 1 kg was (kleurtest: giet een beetje vloeibare was in een kom met koud water).
- Te veel kleurpoeder kan de brandkwaliteit van uw kaarsen verminderen.
- De kleuren kunnen met elkaar gemengd worden.
- Onze [gekleurde paraffine](#) al gebruikt? De gecontroleerde samenstelling van paraffine, stearine, kleurstof en geur, geeft zekerheid van de juiste samenstelling te gebruiken.



3. Bepaal de diameter van de kaars en kies de juiste lont. Meest gebruikte wick, 3x6 om een standaard dinerkaars te maken met een lengte 28cm en diameter 2.3cm.

Twee voorbeelden om de wick(en) te dompelen.

Meer dan twee tafelkaarsen maken



De dompelaar klaarmaken:

- Verlaag de afstand tussen boven- & onderwiel van de dompelaar om, nadat de wick is geplaatst dezelfde wick op spanning kan gebracht worden.



- Knoop de pit vast aan het onderwiel van de dompelaar. Lijd de wick over het bovenwiel en terug naar het onderwiel.

Herhaal deze handeling naargelang het aantal kaarsen u wenst te maken.

- Breng de wick recht en strak aan op de dompelaar

Twee tafelkaarsen maken

1. Zet de dompeltbeker stabiel
2. Vul de dompeltbeker tot enkele cm van de rand
3. Plooi de wick (3x6) in twee en maak een knoop in het midden van de wick
4. Neem de wick bij de knoop.
5. Houd de pitten uit elkaar door bv. een lange nagel te knopen, onderaan de pitten.





4. Doop de lont in de vloeibare was tot ongeveer 1,5 cm onder het bovenwiel.

De eerste keer, dip de wick ongeveer 30sec. zodat de vezels volledig gedrenkt zijn in was.

Laat de dompelaar over de dompeltbeker hangen, tijdens één minuut.

5. Tussen elke dompeling moet de kaars afkoelen (tot ongeveer 35 °C).

Temperatuur test: houd de kaars tegen je wang. Als je geen verschil voelt in temperatuur, kun je de kaars weer onderdompelen.

Het is belangrijk om een gestaag tempo aan te houden:

- snelle dip
- wacht een seconde in de vloeibare paraffine
- snelle uitgang
- uitlekken - afkoelen tijdens één minuut
- snel dippen, enz.

Als er een onderbreking is geweest tijdens het dippen, bij de volgende dip weer ca. 5 sec. dippen. Als laatste dipping kan u de tafelkaarsen 5 seconden in opgewarmde paraffine van 82°C hangen, om een gladde afwerking te krijgen.

In tegenstelling tot bijenwas kaarsen, paraffine en paraffine/stearinekaarsen kunnen worden gekoeld in koud water.

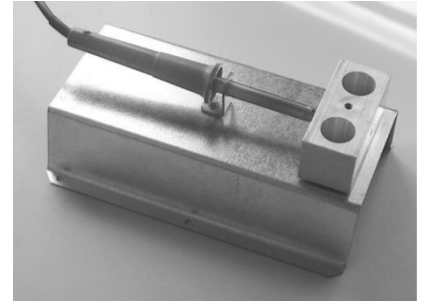
Waterbad (ongeveer 20 °C) in plaats van in de lucht laten uitharden. Het is echter belangrijk om na het waterbad de kaarsen te drogen met een katoenen doek.

Tip: Er zijn ongeveer 15 à 30 dompelingen nodig voor een standaard tafelkaars.

Maten van de standaard dinerkaars: lengte 28cm x dia. 2.3cm

6. Als de kaars de gewenste diameter heeft bereikt, snijdt u de was die aan de onderkant van de kaars bevindt af terwijl de kaars(en) nog warm is. Rol vervolgens de bodem (rand) van de kaars in een hoek van 45° terwijl u lichte druk uitoefent, Druk hierna de kaars op het werkvlak totdat hij rechtop staat. Aanpassen van tafelkaarsen kan ook met de [smelthouder](#).

Tip: laat de dompelkaarsen enkele uren uitharden. Indien de kaarsen niet zijn uitgehard zal deze bij het losmaken van de dompelaar krom trekken door de krimp van de paraffine.



Belangrijk:

- Bedek het werkoppervlak en draag een schort!
- Controleer de temperatuur van de was met een thermometer.

Waarschuwing:

- Giet alleen kaarsen in aanwezigheid van volwassenen.
- Vanwege het risico op letsel moet de kaars nog heet zijn tot in het midden wanneer deze wordt doorgesneden.
- Voordat kaarsen worden afgewerkt (bijsnijden), moeten gekoelde kaarsen in de hete was worden gedompeld.
- Verwarm de was nooit rechtstreeks in een pan of boven een open vuur.
- Wasdamp is brandbaar bij 180 °C.
- Ga nooit weg van brandende kaarsen.
- Plaats kaarsen op een vuurvast oppervlak. (zie onze [veiligheid voorschriften](#))

**Geert
Temmerman**
Belgis.be



Provinciale baan 139 • 9200 Dendermonde

+32 (0)496/86.24.17

geert@belgis.be

www.belgis.be

