

One Point

簡単レシピで使う 基本テクニック

円柱



作品を作る際によく作る円柱。
最も基本的な伸ばし方ですが指先に力を入れすぎるとゆがみが出やすくなります。その際は、透明な樹脂の板 (CDケース等) で伸ばすと均一な円柱を作る事が出来ます。

興味を持たれた方には、通信講座もございます。
詳しくはwww.staedtler.co.jp/fimo/FCC/index.html

安全にご使用頂くために

- ・安全には、十分配慮しておりますがフィモを口に入れたりしないで下さい。
 - ・加熱の際は、所定の温度や時間を守ってご使用下さい。
 - ・指示通りに温度や時間が設定されませんと作品が焦げたり、十分に硬化しない恐れがあります。
 - ・加熱の際は、部屋の換気を行うようにして下さい。
 - ・加熱後は、作品を十分に冷まして下さい。
 - ・(加熱直後は作品が熱くなっておりますので、取り扱いには十分にお気をつけ下さい。)
 - ・8歳未満のお子様は制作作業、加熱作業を行う場合は、必ず大人の監督下で行って下さい。
 - ・オープンの温度測定には、専用の温度計をご使用下さい。
 - ・使用後のフィモはラップ等で包み、直射日光の当たらない場所に保管して下さい。
 - ・作業が済みましたら、手をよく洗って下さい。
 - ・制作に使用した道具は、作業終了後アルコールを含んだウェットティッシュで良く拭いて十分に乾燥させて下さい。
- 対象年齢 8歳以上(※それ以下のお子様の場合は、大人の監督下でお楽しみ下さい)



ステッドラー日本株式会社
〒101-0032東京都千代田区岩本町1丁目6番3号
TEL 03-5835-2815 FAX 03-5835-2823
www.staedtler.co.jp



FIMO®

簡単レシピ

難易度



オーブクレイ
フィモソフトで作る
～ロールケーキ～



完成図



準備するもの

・フィモソフト



※今回のレシピでは
(0)ホワイト
(22)ラズベリー
(53)トロピカルグリーン
(70)サハラ
(75)チョコレートを使用

- ・フィモリキッド
- ・トッピング用特小ビーズ(ガラス製のもの)
- ・粘土板(下敷きでも代用可)
- ・カッター
- ・定規
- ・つまようじ



はじめに

- ①フィモへの汚れの付着を防ぐ為に、作業台の上や、手などはきれいにしてから始めて下さい。
- ②作品を作成する際は、手のひら等でフィモを軽く暖め、よくこねて下さい。
- ③刃物や取扱いや、作品加熱時のオープンへの出し入れには、十分気をつけて下さい。

ロールケーキ



① (0)、(70)、(75)のフィモをそれぞれ上記のサイズの長方形にする



② ①で作った(75)の長方形の中心に(70)の長方形を重ね包む



③ ②で作ったものの中心に①で作った(0)の長方形を中心に重ね、端からクルクルと巻く



④ 両断面をカッターで切り、断面を整える



⑤ (0)のフィモを直径1mm×50cmのヒモ状にして2本作る(トッピング用クリーム)



④で作った本体の表面にフィモリキッドを薄く塗る

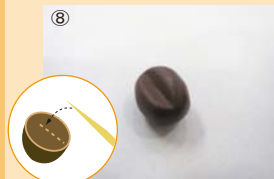


⑤で作ったトッピング用のクリームを表面が見えなくなる様に乗せる



写真の様に本体にトッピングを飾り付ける
※トッピングパーツを付ける時はフィモリキッドを少量つける

トッピング用パーツ



◆コーヒー豆
直径1cmの球状の(75)のフィモを楕円形に成形し、指先で潰して片面の面につまようじで線をつける。



◆葉っぱ
直径1cmの球状の(53)のフィモを涙形に成形し、指先で潰して片面の面につまようじで葉脈をつける。

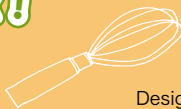


◆ラズベリー
直径3mmの球状の(22)のフィモを6つ作り、写真の様に組み立て、(75)のフィモで直径2mm×5mmの円柱を真ん中に差し込む

※ストラップ等に利用する時は9ピンを差し込む

完成!

更に特小ビーズ(ガラス製のもの)等をまぶし110度のオーブンで30分加熱したら完成!!



Design by ほりあい あゆみ

■加熱時の注意

- ・作品を加熱する際は、温度を一定に保てるオーブンを使用して下さい。
- ※オーブントースターや電子レンジは使用不可
- ・110度で20～30分加熱して下さい。
- ・完成した作品を直接オープン皿に乗せず、クッキングシート等の上に乗せて加熱して下さい。
- ・加熱直後の作品は熱くなっておりますので、お取り扱いにはご注意ください。