



1 La pasta de modelar sea del tipo de la que se endurece al horno. De un bloque de color negro, separaremos la porción que servirá para el moldeado del cuerpo de la plancha, si es necesario nos ayudaremos con la cuchilla.



2 Para realizar el cuerpo de la plancha, debemos primero amasar la pasta para ablandarla, de modo que sea más dúctil y maleable. Una vez ablandada, formaremos un pequeño bloque, más o menos prismático, de unos 7 mm de espesor.



3 Para dar al bloque prismático el grueso y la forma aguda de la plancha utilizaremos la cuchilla. Así, cortaremos las lángugas del bloque de punto por uno de sus extremos, de modo que quede un forma de punta.



4 Utilizaremos el alicatador de masticar para dar las formas redondeadas al bloque de pasta ya cortado. También haremos una incisión en la parte superior e inferior del bisque, como puede apreciarse en la fotografía.



5 Para hacer el mango de la plancha, tenemos un poco más de pasta de modelar que habremos amasado primero para darle una consistencia más blanda. Una vez ablandada, lo moldearemos en forma cilíndrica y aplastada.



6 El mango se compone de dos partes, una horizontal, redondeada, que es por donde se sujetará y otra, prismática, vertical que sirve de soporte a la plancha. Por ello, aplastaremos la parte gruesa para conseguir la sección cuadrada.



7 Tras haber aplastado la parte gruesa del cono de pasta, utilizaremos la cuchilla para cortar la parte sobrante. Puede ser necesario variar pruebas dentro de conseguir el tamaño deseado.



8 Finalmente, para terminar la moldeación del mango, doblaremos la pieza para formar el ángulo entre el eje superior y el soporte de sección cuadrada vertical.



9 Una vez completado el mango se unirá a la base preparada anteriormente. La fijación entre las dos piezas se logrará con la pasta de cocición en el horno.

Antes de poner la pieza a cocer en el horno, separaremos una bolita de pasta del bloque original, la amasaremos y la moldearemos en forma de cilindro aplastado (un poco más grueso que una moneda) a fin de simular la rueda de los temporizadores. Montaremos esta pieza sobre el bloque de la plancha, en una posición centrada. A continuación, meteremos el conjunto en el horno para cocerlo a 110 °C, durante 10 minutos. Finalmente, tras retirar la pieza del horno y dejarla enfriar, pintaremos la base —y/o la rueda— con purpurina plateada para darle el aspecto metálico brillante.

