

# Kuchenki gazowe – porada

## 1. Przygotowanie kuchenki do pracy:

- ▲ przed nakręceniem kuchenki na kartusz należy sprawdzić, czy zawór jest zamknięty.
- ▲ kuchenkę nakręcamy z dala od źródeł ognia, nigdy na wysokości oczu, odległość od osób postronnych powinna wynosić minimum 1.5 metra.
- ▲ nakręcać należy w sposób zdecydowany.

## 2. Wybór miejsca, w którym kuchenka będzie pracować:

- ▲ miejsce powinno być równe i osłonięte od wiatru.
- ▲ umożliwiać dostęp z co najmniej dwóch stron do pracującej kuchenki.
- ▲ w pobliżu nie powinny znajdować się materiały łatwopalne.
- ▲ jeśli używamy kuchenki w pomieszczeniu, musi mieć ono odpowiednią wentylację.

## 3. Uruchamianie kuchenki:

- ▲ otwieramy zawór o niewielki kąt.
- ▲ zapalamy gaz przy pomocy zapalki, zapalniczki, krzesiwa lub piezopalnika (jeżeli kuchenka ma zainstalowany).

## 4. Praca kuchenki:

a/ w dobrych warunkach pogodowych:

- ▲ dokonujemy korekty siły płomienia.
- ▲ jeżeli kuchenka ma na wyposażeniu osłony/ekrany, możemy je zastosować.

b/ w złych warunkach pogodowych:

- ▲ przed rozpoczęciem gotowania ogrzewamy kartusz – w ciągu dnia wystarczy na kilka minut włożyć pomiędzy polar i kurtkę, w nocy trzymać w śpiworze.
- ▲ nie stawiamy kartusza na powierzchniach „kradnących” ciepło: zlodowaciałe drewno, lód, śnieg, metal, zimny kamień, beton – jeżeli tylko to możliwe gotujemy na karimacie, lub "poddupniku"; podkład pod kartusz można zrobić w domu ze starej karimaty i transportować wewnątrz menażki.
- ▲ ogrzewamy kartusz w trakcie gotowania (np. dłońmi).
- ▲ pod kartusz wkładamy coś ciepłego np. ogrzewacz chemiczny lub nasączony wrzątkiem z poprzedniego gotowania i kawałek ręcznika szybkoschnącego.
- ▲ kartusz powinien być suchy (bok i góra), krople zbieramy np. suchą ściereczką lub chusteczką higieniczną.
- ▲ przy kuchenkach z wężykiem, w których gaz przed dyszą jest ogrzewany, można kartusz odwrócić i podnieść tak aby zamiana gazu płynnego w gaz następowała w wężyku, a nie w kartuszu. **WSKAZANA OSTROŻNOŚĆ!!!**
- ▲ bok menażki osłaniamy „antyradiatorem” z blachy. W ofercie MSR jest np. osłona Heat Exchanger.
- ▲ w przypadku gotowania na wietrze należy w pierwszej kolejności zadbać o osłonięcie kuchenki od wiatru – najlepiej używać osłon „fabrycznych”; część kuchenek posiada takie w komplecie. W ofercie MSR można znaleźć np. osłonę Solid Heat Reflector With Windscreen. W ostateczności można użyć osłony improwizowanej: karimaty, plecaka, własnego ciała.

**UWAGA: zbyt szczelne i nieostrożne osłanianie może skutkować uszkodzeniem osłony, kuchenki, a nawet eksplozją kartusza!!!**

- ▲ kuchenka powinna pracować przy bardzo mocnym otwarciu zaworu.
- ▲ należy rozważyć, jakie gotowanie jest korzystniejsze: dwa razy po „pół” czy też od razu całości.
- ▲ najlepiej gotować z wody, następnie z lodu, w najgorszym przypadku ze śniegu (lód powinien być drobno pokruszony a śnieg mocno ubity, zanim menażka trafi na kuchenkę).
- ▲ nie zaglądamy do środka garnka w trakcie nagrzewania się wody.
- ▲ wodę gotujemy zawsze pod przykryciem, gotowanie jest wtedy efektywniejsze i szybsze.

## 5. Zakończenie pracy kuchenki:

- ▲ przed odłączeniem kartusza od kuchenki należy poczekać, aż kuchenka zupełnie ostygnie.

## 6. Transport kuchenki.

- ▲ kuchenkę transportujemy w pokrowcu, nie transportujemy kuchenki nakręconej na kartusz.

## 7. Przechowywanie:

- ▲ kuchenkę przechowujemy w suchym miejscu, z dala od kwasów i zasad.

## 8. Przed każdym wyjazdem należy sprawdzić, czy kuchenka jest sprawna.