

Trangia kök

- Sök lä för stormköket för bättre effektivitet och skönare för användaren. Hålen i vindskyddet skall vändas mot vinden.
- Om du släcker lågan med locket (att rekommendera) så ta av packningen först, men sätt tillbaka den när du ska plocka ihop stormköket.
- Låt bränslet brinna slut efter sista användningen innan ihopplockning.
- Brännaren förvaras i plastpåse för att undvika korrosion och att maten tar smak av bränslet. Låt ej tången ligga i påsen (får den bränsle på sig kommer den föra över det till maten)
- Ta för vana att alltid hantera kärl och stekpanna med tången. Gå även gärna igenom hur man rengör kärl och brännare efter användning / vid behov.

Trangia info (från deras hemsida)

Trangiaprincipen

Stormkökssystemet bygger på enkelhet. Två vindskydd som sätts ihop, en brännare, ett par kokkärl, kombinerat lock/stekpanna och tång. Till flera kök hör även kaffepanna. Köken är lätta, de behöver ingen speciell skötsel och de är stryktåliga. Trangiaköket är pålitligt, utan onödiga delar som kan gå sönder eller påverkas negativt av t ex kyla. Det går snabbt att sätta upp och att plocka ihop till en kompakt enhet. Ett paket som dessutom tar minimalt utrymme.



För säkerhetens skull

Trangiabrännaren är en genialisk originalprodukt. Många har försökt kopiera den, men ingen har lyckats fullt ut. Den ljudlösa brännaren har en enkel, hållbar och säker konstruktion. Oavsett väder, vind och årstid är den lätt att tända. Spritbrännaren tar dessutom liten plats och väger mindre än t ex en gasbrännare. Sparringen används för att reglera värmen och hushålla med bränslet men även för att släcka lågan.



För alla väder

Stommen i Trangiasystemet är det tvådelade vindskyddet. Lufthålen på det undre vindskyddet riktas mot vinden för att öka syretillförseln till brännaren. Trangiaköket drivs med Tenol eller T-röd, bränslen som är billiga, säkra och lättillgängliga. Den kombinerade stekpannan/locket kan läggas över kokkärlet för att påskynda uppvärmningen och spara bränsle. Köket står stadigt med kokkärlet på hållare, nedsänkt i det övre vindskyddet. I stekpannan ska användas.



Rengöring

Scoutkårens Trangia kök är märkat amed en siffra (alla delarna utom brännare och lock) och de skall hållas ihop. Alla delar skall diskas noga efter användning. Använd Svinto för att få bort sot på grytor och stekpannor. Vid behov skall hålen i brännaren stickas med en kanppnål. Byt påsen till brännaren och locken om den är trasig eller smuttsig. Är gummiringen i locket till brännaren dålig sprucken eller borta så ersätts den med ny. Packa aldrig ihop blöta kök utan torka de först.



S:t Örjans Scoutkår
Borås