

# STORMKÖKET



1) Ställ stormköket plant. Kontrollera att inget eldfångt material finns intill t ex torrt gräs och mossa etc. Lämpligt underlag är: STEN, STENHÄLL ELLER REN JORD. På vintern kan du använda grävskivan som underlag för att inte köket ska sjunka ner i snön.

2) Använd alltid trävisp och träslev vid matlagning i stormköket. Aluminium repas lätt, det försvårar rengöringen, dessutom utfälls kadmium, som man inte bör få i sig!

3) Vid påfyllning: håll alltid BRÄNNAREN i handen. Då känner du att den inte är för varm. Känn försiktigt att det slocknat innan du lyfter upp den.



4) T-sprit smakar "pyton", några ynkliga droppar T-sprit i maten gör den oätlig. Undvik också att få T-sprit på fingrarna, det kan också bli obehagliga smaksensationer.

5) Vid längre kokning använd SPAR-RINGEN och vrid underdelens ventilationshål från vinden, så minskas förbränningen, och gör tvärtom när du vill ha snabbkok.



6) Undvik att förvara T-sprit i brännaren under transporter. Tätningslocken fungerar inte tillfredställande, dessutom är det riskfyllt att försöka släcka en brinnande låga i en brännare!  
Bättre att DOSERA LAGOM och om det blir för mycket sprit, låt hellre spriten brinna ut.

7) Förvara alltid brännaren i en plastpåse i stormköket! Då brännaren är av mässing och kastrullen av aluminium, kan det uppstå galvaniska strömmar som förstör kastrullen. Det är också lättare att hålla kastrullen ren genom detta.

8) GENERELLT: Då stormköken är svåra att reglera temperaturen på, (de blir ofta för varma) bör man undvika långkok och stekning. Snabbkokande soppor och liknande rekommenderas.

TIPS: Om det på paketet står "utröres i en liter vatten" så tag bara hälften av vattenmängden – så värmer du vattnet fortare, därefter slår du i resterande mängd vatten och får på så sätt lagom ättemperatur på maten på en gång, du slipper vänta på att det ska svalna.

