

- Kunna namnge stormkökets olika delar
- Kunna visa hur ett stormkök sätts upp och tas ner
- På ett säkert sätt kunna hantera, tända och släcka ett stormkök med
 - Gasbrännare
 - Spritbrännare
- Känna till riskerna med både gas och t-sprit som bränsle
- Laga en maträtt i en gryta och/eller på stekpannan i stormköket
- Kunna rengöra stormköket efter användning

Stormkökets delar

1. Handtag / Tamoj
2. Stekpanna
3. Gryta / Kastrull
4. Vindskydd - överdel
5. Vindskydd - underdel
6. Nylonrem (vid transport)
7. Spritbrännare med Sparring och Lock *eller*
8. Gasolbrännare med bränsleflaska



Använda ett stormkök

- Välj en skyddad plats för att nyttja bränslet effektivt.
- Placera hålen i det nedre vindskyddet mot vinden för att få god lufttillförsel.
- Hållarna i det övre vindskyddet ska vara uppfällda när stekpannan används och annars nerfällda.
- Man får aldrig ha på gryta över brännaren utan innehåll. Den kan smälta! Detaljer av plast, t.ex. handtaget på kaffepannan, kan också smälta vid för hög värme.
- Stekpannan kan användas som ett lock till grytan.
- Lämna aldrig stormköket utan uppsikt när det används!

Spritbrännare

- Fyll spritbrännaren till max 2/3.
- Använd endast alkoholbaserade bränslen (t.ex. T-röd eller Tenol).
- Förvara spritbrännaren i en plastpåse eller liknande för att förhindra korrosionsskador på kokkärlen. Spiritbrännare med bränsle i bör inte packas ner i köket under transport, den kan läcka.
- Förvara bränsle-behållaren skyddad så att inte annan packning och mat blir förstörd om det skulle läcka och var noga med handtvätt i samband med all hantering av bränslet.
- Lågan är i princip osynlig, så det kan vara svårt att se om det fortfarande brinner.
- Spiritbrännaren måste svalna innan den får fyllas på igen, eller när köket ska packas ihop. Man måste kunna hålla brännare i handen innan man fyller på mer bränsle.
- Sparringen (locket med ställbar öppning) reglerar lågan och används för att spara bränsle eller för att släcka lågan. Använd inte skruvlocket, gummiringen kan brännas sönder.
- T-sprit sotar kärlen när det brinner. Ett par droppar vatten i t-spriten (max 15%) gör att det sotar mindre.
- Kokar 1 liter vatten på 10 min (varierar beroende på väder och bränslekvalitet).

Gasbrännare

- För att minimera läckage (pysande ljud kan höras) när man ansluter gasbrännaren till gasbehållaren, håll gasbehållaren i upprätt läge och skruva de sista varven snabbt.
- Gasreglaget öppnas precis innan tändning. Om för mycket gas samlas i vindskyddet kan det bli en våldsam antändning när tändstickan förs in.
- Effekten minskar när det är kallt, men att värma gasbehållaren med händerna kan hjälpa. Det finns även speciell gas för vinterbruk.
- Det kan vara svårt att bedöma hur mycket gas det är kvar, men när den är tom lämnas den på återvinningscentral.
- Gasolen sotar inte när det brinner, vilket underlättar rengöring av kärlen.
- Kokar 1 liter vatten på 3,5 min (varierar beroende på väder och bränslekvalitet).

Rengöring av stormkök

- Förvara/lämna inte mat i kärlen utan rengör omgående.
- Vanlig handdisk är rekommenderat. För extra diskkraft kan tvålull eller skrubbsvamp användas vid behov (dock inte i non-stickkärl).
- Diska ej i diskmaskin, handdisk rekommenderas för alla delar av stormköket. Aluminium tål inte maskindiskmedlet och ytan kan bli väldigt tråkig.
- Var noga med att torka torrt efter rengöring innan du packar ihop köket. Fukt och matrester kan orsaka korrosion, missfärgning och hål i aluminiumet.

Tips

- Det blir lätt repor om det är en stekpanna med non-stick-yta!
- Spara plastskyddet som kommer med non-stick stekpannan eller gör egna skydd av t.ex en bit vaxduk eller liknande.
- Använd bara plast/träredskap i kärlen av non-stick.