

Kapineen rakettikeitin mahdollistaa kustannustehokkaan tavan valmistaa ruokaa ulkotiloissa. Pienellä määrällä polttopuuta saadaan korkea lämpö. Keittimen periaate on yleisesti tunnettu ja se soveltuu parhaiten pannuille tai kattiloille. Myös grillaaminen onnistuu, mutta hormista puskeva liekki luo joitain rajoitteita.

Kehitimme oman version rocket stove -tyyppisestä keittimestä. Mitoitus on suunniteltu niin, ettei käyttäjän tarvitsisi liikoja kumarrella. Kyseessä ei siis ole kevyt retkimalli.

Ristikko on käytön kannalta sopivalla korkeudella ja alaluukkua on helppo säätää jalalla. Alaluukulla säädellään tulipesään virtaavan ilman määrää ja ylemmällä vähennetään lämmön karkaamista. Yläluukkua voidaan pitää myös auki ja antaa polttopuiden tulla yli putken suuaukon. Käytön jälkeen voidaan palaminen tukahduttaa sulkemalla luukut.

Ristikko on irtonainen ja sen voi asettaa hormin päälle joko porrastettu puoli ylös tai alas. Puoli valitaan pannun tai kattilan mittojen perusteella. Puolen valinnalla on mahdollista vaikuttaa myös liekin ja pannun etäisyyteen.

Syöttöputken päässä on kantokahva, joka toimii myös risun katkojana. Puuaines on kuitenkin yleensä järkevin pätkiä sahalla tai kirveellä.

Takajalka on kiinni yhdellä ruuvilla ja se voidaan irroittaa varastoinnin tai kuljetuksen ajaksi.

Rakettikeittimen käyttö

1. Aseta keitin mahdollisimman pystysuoraan, poista hormin päältä ristikko ja avaa luukut.
2. Työnnä syöttöputkeen kuivia polttopuita tai risuja.
3. Tiputa hormin päästä kuivia sytykkeitä ja tiputa palava sytyke perään. Voidaan käyttää myös sytytysnestettä.
4. Odota, että polttopuut syttyy kunnolla palamaan.
5. Aseta ristikko paikalleen ja sen päälle pannu.
6. Tarpeen mukaan lisää syöttöpukesta polttopuita ja säatele luukuilla palamista.

7. Lopuksi sammuta palaminen laittamalla luukut kiinni. Tyhjennä tuhkat alaluukun kautta kallistamalla keitintä.

Hinta 495 € (sis alv) + postikulut

Tekniset tiedot

korkeus 78 cm
syvyys 37 cm
leveys 40 cm
paino 12 kg

Tuote on valmistettu Suomessa.