

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/kuchenka-turystyczna-na-kartusze-g80517-geko-p-34620.html>

Kuchenka turystyczna na kartusze G80517 GEKO

Cena brutto	40,75 zł
Cena netto	33,13 zł
Dostępność	Chwilowo niedostępny – zapytaj o termin
Numer katalogowy	G80517
Kod producenta	G80517
Kod EAN	5901477173905
Producent	Narzędzia GEKO

Opis produktu

Kuchenka turystyczna na kartusze G80517 GEKO

Kompaktowa kuchenka gazowa zasilana kartuszami 190g zgodnie z normą EN 417. Konstrukcja ze stali nierdzewnej i tworzywa sztucznego zapewnia trwałość przy zachowaniu niskiej wagi urządzenia.

Moc palnika 1100 W

Zużycie gazu 80 g/h

Zapłon Piezoelektryczny

Wymiary Ø140 × 210 mm

Charakterystyka techniczna

Zasilanie kartuszami EN 417

Kuchenka współpracuje z kartuszami gazowymi 190g spełniającymi normę EN 417. Standard ten gwarantuje uniwersalną kompatybilność z kartuszami dostępnymi w sklepach turystycznych w całej Europie. Mosiężny zawór gazowy zapewnia szczelność połączenia i kontrolę przepływu paliwa.

Zapłon piezoelektryczny

Wbudowany zapalnik piezo eliminuje potrzebę używania zapalek lub zapalniczek. Mechanizm piezoelektryczny generuje iskrę elektryczną poprzez naciśnięcie przycisku, umożliwiając szybkie i bezpieczne uruchomienie palnika w każdych warunkach pogodowych.

Regulacja mocy płomienia

Pokrętko regulacyjne pozwala na precyzyjną kontrolę intensywności płomienia w zależności od potrzeb. Możliwość dostosowania mocy umożliwia zarówno szybkie zagotowanie wody przy pełnej mocy, jak i delikatne podgrzewanie potraw przy zredukowanym płomieniu.

Kompaktowa konstrukcja

Wymiary 140 × 210 mm i niewielka waga sprawiają, że kuchenka zajmuje minimum miejsca w plecaku turystycznym. Korpus z tworzywa sztucznego w połączeniu ze stalowym palnikiem zapewnia równowagę między wytrzymałością a masą urządzenia.

Specyfikacja techniczna

Model	G80517
Moc palnika	1100 W
Zużycie gazu	80 g/h
Typ zapłonu	Piezoelektryczny
Zasilanie	Kartusz gazowy 190g zgodny z EN 417
Materiał palnika	Stal nierdzewna
Materiał korpusu	Tworzywo sztuczne
Zawór gazowy	Mosiądz
Wymiary (średnica × wysokość)	140 × 210 mm

Zastosowanie

- Biwaki i nocowanie pod namiotem
- Wędrówki górskie i trekkingowe
- Wyprawy kajakowe i spływy
- Wędkarstwo z noclegiem
- Pikniki i wycieczki rodzinne
- Przygotowanie posiłków na działce
- Awaryjne źródło ciepła w sytuacjach kryzysowych
- Podróże kamperem jako dodatkowe źródło ognia

Czas gotowania na jednym kartuszu

Przy zużyciu 80 g/h standardowy kartusz 190g zapewnia około 2,4 godziny pracy na pełnej mocy. W praktyce pozwala to na zagotowanie 4-5 litrów wody lub przygotowanie kilku posiłków, w zależności od wykorzystywanej mocy płomienia.

Użytkowanie i konserwacja

Przed pierwszym użyciem należy sprawdzić szczelność połączenia kartusza z zaworem. Kartusz należy dokręcać ręcznie, bez użycia narzędzi. Kuchenka powinna być ustawiona na stabilnym, niepalnym podłożu, z dala od materiałów łatwopalnych.

Po zakończeniu gotowania należy odczekać, aż palnik ostygnie przed demontażem kartusza. Regularnie należy sprawdzać stan uszczelki w zaworze gazowym oraz drożność dysz palnika. Mosiężny zawór warto okresowo odtłuszczać i czyścić z zanieczyszczeń.

Kuchenkę należy przechowywać w suchym miejscu, oddzielnie od kartusza gazowego. Przed dłuższym okresem nieużywania warto sprawdzić stan mechanizmu piezoelektrycznego poprzez wygenerowanie kilku iskieł.

Produkty powiązane

Do prawidłowej pracy kuchenki wymagane są kartusze gazowe 190g zgodne z normą EN 417. Zaleca się posiadanie zapasowego kartusza podczas dłuższych wypraw. Przydatnym uzupełnieniem może być zestaw naczyń turystycznych dostosowanych do średnicy palnika oraz wiatrochron stabilizujący płomień w trudnych warunkach atmosferycznych.