

Tips og tricks til brug af Trangia

1. Spar på gassen/spritten.

Skrub aldrig helt op for brænderen. Det giver ingen mening at fyre en masse gas af. Hav brænderen på omkring halv blus, indtil vandet koger.

Hvis du fx koger ris eller pasta, så læg det i vandet inden det koger. Brug den medfølgende pande som låg. Hvis du steger kød eller andet på panden, så kan du holde det varmt, ved at komme låg på panden og dermed udnytte varmen til kødet.

2. Fyld ikke sprit i til kanten

Fyld aldrig mere sprit i spritbrænderen end ca. 3/4.

3. Tænd Trangiaen korrekt

Gas: Med en lighter skal du forholdsvis tæt på for at antænde gassen. Men det øger risikoen for forbrændinger.

Sprit: Brug lange tændstikker. Tag læskærmen af, før du tænder. Så har du en mere kontrolleret antænding. Børn har svært ved at se at spritten brænder. Det kan være svært at se flammen. Holdes en hånd hen over—med god afstand—kan man mærke varmen.

4. Undgå sod når du bruger sprit

Det er simpelt: Bland ca. 5% vand i spritten, så undgår du sod. Er dine gryder og pander alligevel blevet tilsodet, så brug eddike eller citronsaft. Det fjerner hurtigt og effektivt sod fra gryder.

5. Smør dine non-stick gryder og pander med madolie, før brug.

Har du købt en af modellerne med slip-let, så forlænger du levetiden betydeligt ved at smørre gryderne og panden med madolie, inden du tager din Trangia i brug. Tag et stykke køkkenrulle og dyp en lille del af det i olie. Smør derefter gryderne og panden ind og lad dem "trække".

6. Har du glemt opvaskebørsten/svampen?

Så kog gryden af. Hæld vand i/brug det resterende vand i gryden og kog det. Det får de fleste madrester til at løsne sig. Mos er rigtig godt som svamp, så hvis du kan finde noget, så brug det. På gryder og pander uden teflon (non-stick) kan du bruge sand eller kaffegrums.

Husk at du ikke må vaske Trangia i opvaskemaskinen.

7. Sørg for at dit Trangiasæt er tørt, når du pakker det ned.

Efter brug og rengøring, så sørg for at dit sæt er helt tørt.

