

Raket Komfur / Rocket cook stove

Af Karen Abrahamsson, Fornyet Energi



Det nye Raket Komfur blev introduceret til 20 års jubilæum for Natural Builders Colloquium (NBC).

I år blev Colloquium holdt Black Range Lodge i Kingston, New Mexico.

Flemming Abrahamsson fra Fornyet Energi har designet dette effektive Raket Komfur.

Vi byggede det sammen med Eva og Max Edleson som også producerer bageovnen og stegepladen.

Se www.firespeaking.com



En dejlig workshop med mange andre af de 170 professionelle økobyggere fra hele verden som livlige deltagere.



LØB'ende Nyheder
Februar 2016

side 27

Raket Komfuret anvender raketovns princippet, som brænder så rent at der stort set ikke kommer synlig røg fra skorstenen.

Den første stærke varme løber nedenunder stegepladen, såvel som rundt om hele ovnen før den når til skorstenen.

Resultatet er et Raket Komfur med utroligt alsidige anvendelsesmuligheder, da man effektivt kan lave næsten alle tænkelige typer mad med det og det desuden kan give lidt varme til rummet.





Pandekager, spejlæg, bøffer - alt kan steges direkte på stegepladen.

Gryder, pottes og pander kan placeres på pladen, samtidig med at bageovnen nedeunder bugner af lasagne, brød, tærter og stuvninger. Alt på samme tid.

Raket Komfuret er optimalt for udendørs køkkener gerne hvor der skal laves mad til mange.

Kan også bygges indendørs i forbindelse med en skorsten.

Kontakt os for et tilbud.
Se vores hjemmeside på
www.FornyetEnergi.dk

