



Gebrauchshinweise für den TriaTerra-Kocher

www.triaterra.de

Der TriaTerra-Kocher ist ein Edelstahl-Campingkocher 31cm hoch, 20cm Durchmesser, Brennraum 3,5l. Dieser Holzvergaserofen ist besonders geeignet für kleine Holzstücke, Holzreste, Pellets und anderes trockenes organisches Material wie Nussschalen, Kirschkern, Kiefernzapfen und so weiter.

Der TriaTerra-Kocher ist ausschließlich für den Betrieb im Freien vorgesehen, die freiwerdende Energie (Flamme) kann zum Erwärmen von Wasser, zum Kochen von Kartoffeln, Reis, zum Braten u.ä. genutzt werden.

Die übrig bleibende Pflanzenkohle kann zur Herstellung von Terra Preta genutzt werden.

Sicherheit

Da ein offenes Feuer entzündet wird und die Metallteile Temperaturen **von über 400 Grad** haben können, ähnlich wie bei einem üblichen Grill, sind die Sicherheitshinweise unbedingt zu beachten. Weitere Sicherheitshinweise unter <https://www.triaterra.de/WebRoot/Store19/Shops/62153231/5FE0/8565/489E/3884/956F/OA0C/6D10/ED18/WARNhinweise-TriaTerra-Kocher.pdf>

Vorgehensweise

- Den TriaTerra-Kocher zusammenstecken, Topfhalter ausklappen, stabil auf Erde oder Stein aufstellen. Es kann im Betrieb etwas glühende Asche durch die Luftlöcher fallen, also den Untergrund entsprechend auswählen.
- Die Brennkammer wird **unten grob oben fein** mit trockenem, leicht brennbarem Material voll und möglichst dicht gelagert befüllt.
- Angezündet wird von oben z.B. mit einer Kerze und etwas abgetropftem Wachs oder aufgelegtem Grillkohleanzünder oder Birkenrinde. Das Anzünden sollte mit sehr trockenem Material geschehen. Bei feuchtem oder ungeeignetem Material kann es zu Rauchentwicklung kommen, da die Luftzufuhr in der Brennkammer eingeschränkt ist, damit Holzkohle entsteht.
- Sobald das Feuer brennt, kann man einen Topf oder eine Pfanne drauf stellen. Ein Topf bis 10l trägt der TriaTerra-Kocher problemlos. Abstand halten und den TriaTerra-Kocher mit genug Abstand aufstellen, damit man nicht aus Versehen beim Hantieren den Topf oder die Pfanne umschmeißt.
- Ein nachlegen von Brennmaterial für längere Brenndauer ist durch die große Seitenöffnung problemlos möglich, selbst mit aufgesetztem Topf. Sogar längere Äste kann man dabei seitlich rein stecken und nach und nach abbrennen lassen.
- Wenn sich die Flamme von oben nach unten, zurück auf die glühende Pflanzenkohle verlagert, ist die Vergasung abgeschlossen. Die glühende Kohle würde nun weiter verbrennen bis nur Asche übrigbleibt.
- Will man Pflanzenkohle erzeugen, muss die Glut bei kleiner werdender Flamme rechtzeitig mit Wasser abgelöscht werden. Dazu kann man am besten mit Wasser direkt in der Brennkammer löschen. Vorsichtig vorgehen, es entsteht viel heißer Wasserdampf. Unbedingt geeignete Handschuhe tragen.
- Den TriaTerra-Kocher beim Betrieb **nie mit bloßen Händen anfassen**, nur mit dicken Grillhandschuhen.
- Kontrollieren Sie die Holzkohle auf verbleibende Glutreste hin.
- Wird die Holzkohle für Terra Preta verwendet darf sie ruhig feucht sein. Für Terra Preta sollten die Kohlestückchen nicht größer sein als 2 cm. Die mit Wasser abgelöschte Pflanzenkohle zerbröseln leicht.
- Größere Kohlestücke möglichst zerstoßen. Nägel oder Krampen kann man raussammeln oder mit einem Magneten abtrennen.

Die entstandene Pflanzenkohle kann man mit Basaltgesteinsmehl und TriaTerra-aktiv und der 10-20ig-fachen organischen Material auf den Stapelkompost, in den Bokashi oder auf einen normalen Kompost geben, damit Terra Preta entsteht.

Ich wünsche Ihnen viel Erfolg und Spaß mit dem TriaTerra-Kocher.

TriaTerra - EM-Berater - Marko Heckel

Tel: 038724 20192 Fax: 03212-1146188

www.triaterra.de Email: info@triaterra.de

