

Allesbrenner verbrennt Holz bis Altöl, und man erreicht Temperaturen bis zu 900 Grad!
Alles was man braucht ist ein robustes Messer, eine leere Konservendose, etwas Draht und ein Stein!

Dose mit den Maßen von 15cmØ und eine Höhe von 16cm besorgt



1.



2.

1. Erster Schritt: steche mit dem Messer 8 Löcher ca. 2 cm vom Boden und mit der Größe von einem 2 Cent Stück. Am besten stichst du die ersten 4 Löcher übers Kreuz und verteilst dann die anderen Vier, so sind sie gleichmäßig um die Dose verteilt. Danach steche noch mal 4 Löcher über Kreuz ca. 1 cm über die 8 Löcher, nur so groß dass der Draht durchpasst.

2. Zweiter Schritt: ziehe den Draht durch eins der oberen Löcher zum gegenüber liegenden Loch, und dann in das nächste so das sich ein Kreuz in der Dose bildet, dann die Enden gut verdrehen.



3.



4.

3. Dritter Schritt: schneide vier Lüftungsschlitze auch wieder über Kreuz in den oberen Dosenrand. Diese Schlitze verursachen im Kocher einen Kamineffekt.

4. Vierter Schritt: Lege einen Stein in die Dose. Den braucht man nur wenn man Flüssigbrennstoff verwendet, durch den Stein wird die Verdunstungsoberfläche in der Dose größer.

Holz: Anfeuern: Etwas Papier zerknüllen und unter den Draht legen, dann auf den Draht kleine Äste oder Späne schichten und von unten durch die Lüftungslöcher anzünden. Mit einem Brandbeschleuniger geht es natürlich auch.

Rauch: Leichte Rauchentwicklung bei trockenem Holz **Kochzeit:** Ein Liter Wasser 10 min

Benzin: Anfeuern: Das Benzin ca.200ml auf den Boden der Dose leeren und ein Stöckchen in das Benzin tunken, den Stock anzünden und in die Dose halten. ACHTUNG: nicht mit dem Körper über den Kocher -Stichflamme!

Das gilt für alle leicht brennbaren Stoffe

Rauch: Starke Rauchentwicklung, nur mit einem Deckel kochen ansonsten ist das Essen kaum genießbar. **Kochzeit:** Ein Liter Wasser 7min

Diesel/Heizöl: Anfeuern: Den Diesel ca.200ml auf den Boden der Dose leeren, nun braucht man ein paar Späne, diese in den Diesel tunken, anzünden und in Dose stellen (Draht). Der Diesel braucht eine gewisse Brenntemperatur.

Rauch: SEHR starke Rauchentwicklung, nur mit einem Deckel kochen, ansonsten ist das Essen kaum genießbar. **Kochzeit:** Ein Liter Wasser 8.5min

Petroleum: Anfeuern: Das Petroleum ca.200ml auf den Boden der Dose leeren, nun braucht man ein paar Späne, diese in das Petroleum tunken, anzünden und in die Dose stellen (Draht). Das Petroleum braucht eine gewisse Brenntemperatur.

Rauch: Nicht so starke Rauchentwicklung wie bei Benzin, aber stärker wie bei Holz, nur mit einem Deckel kochen **Kochzeit:** Ein Liter Wasser 9min

Spiritus: Anfeuern: Den Spiritus ca.200ml auf den Boden der Dose leeren und ein Stöckchen in das Benzin tunken, den Stock anzünden und in die Dose halten. ACHTUNG: am Tag ist die Flamme vom Spiritus kaum sichtbar!

Rauch: KEINE Rauchentwicklung **Kochzeit:** Ein Liter Wasser 9min