

KUCHENKI TURYSTYCZNE



Foto by: Scott Rinckenberger

PORADNIK

SPIS TREŚCI:

Na początku był ogień / 3

Do czego służy kuchenka turystyczna? / 5

Jak zbudowana jest kuchenka turystyczna? / 8

Rodzaje kuchenek turystycznych / 10

Podstawowe zasady bezpieczeństwa / 16

Jaką kuchenkę turystyczną wybrać? / 17

Na co zwrócić uwagę przy wyborze kuchenki na wyprawę? / 19

Kluczowe cechy kuchenek / 24

Dobra kuchenka turystyczna - czyli jaka? / 25

Niezawodne kuchenki turystyczne / 28

Akcesoria / 46

NA POCZĄTKU BYŁ OGIEŃ...

Kuchenka turystyczna to sprzęt, z którego korzysta dzisiaj wiele osób. Jej głównym zadaniem jest umożliwienie zagotowania wody i przyrządzenia ciepłego posiłku, niezależnie od panujących warunków atmosferycznych.



Jeśli chcielibyśmy sięgnąć do jej początków, musielibyśmy przyjrzeć się życiu... neandertalczyka. Prawdopodobnie to właśnie on był pierwszą istotą, która potrafiła posługiwać się ogniem powstającym w sposób naturalny, np. przez uderzenie pioruna.

Opanować ogień pochodzący z naturalnych źródeł potrafili już z pewnością ludzie z terenu dzisiejszych Chin, ale wznecania ognia ludzie nauczyli się znacznie później, prawdopodobnie ok. 100 000 lat temu.



NA POCZĄTKU BYŁ OGIEŃ...

Dzisiaj umiejętność rozpalania ognia jest powszechna, co nie oznacza, że zawsze możemy z niej bezpiecznie i prosto skorzystać.

Często nie sprzyjają nam warunki atmosferyczne, np. w czasie wypraw wysokogórskich lub biwakowania w ulewnym deszczu.



Podczas obozowania lub trekkingu z pewnością nie chcemy przez przypadek zaproszyć ognia, który mógłby wywołać pożar zagrażający ludziom i przyrodzie.

Na wielu kempingach można w określonym miejscu rozpaść ognisko, jednak gotowanie na ogniu nie jest łatwym zadaniem.

We wszystkich tych sytuacjach warto skorzystać z kuchenki turystycznej, która będzie dopasowana do naszych potrzeb (bezpieczniejsza i szybsza w użyciu).



DO CZEGO SŁUŻY KUCHENKA TURYSTYCZNA?

Kuchenka to przykład sprzętu turystycznego, który jest bardzo przydatny podczas kilkudniowej wyprawy. Staje się niezbędny, gdy musimy samodzielnie zadbać o wyżywienie i ciepłe posiłki oraz zapewnić sobie możliwość zagotowania wody.

Nowoczesne kuchenki turystyczne pozwalają na szybkie przyrządzenie ciepłego posiłku.

W czasie wypraw wysokogórskich oraz ekspedycji polarnych kuchenka umożliwia roztopienie śniegu i pozyskanie trudnej do zdobycia wody pitnej, pozbawionej bakterii poprzez proces gotowania.



DO CZEGO SŁUŻY KUCHENKA TURYSTYCZNA?

Na szczęście dzisiaj możemy już zapomnieć o topornych, ciężkich kuchenkach gazowych z PRL-u.

Współczesne kuchenki turystyczne łączą w sobie dwie cechy: są lekkie i kompaktowe (niektóre modele zmieszczą się nawet w kieszeni).

Producenci dbają o to, by można je było łatwo spakować i przetransportować – większość modeli jest składana do rozmiarów pozwalających na schowanie ich do wnętrza dołączonego garnka.

W szerokiej ofercie każdy znajdzie coś dla siebie – możemy wybrać kuchenkę odpowiednią dla jednej lub kilku osób, ze zintegrowanym garnkiem, pełnym kompletem naczyń oraz dopasowaną pod kątem preferowanego paliwa.



Foto by: Scott Rinckenberger

DO CZEGO SŁUŻY KUCHENKA TURYSTYCZNA?



Wybór odpowiedniej kuchenki turystycznej ma ogromne znaczenie. Na wyprawę w dalekie zakątki świata i w wysokie góry, gdzie dostęp do paliw może być mocno utrudniony, warto zabrać kuchenkę na paliwa płynne. Nie tylko można wykorzystać w niej różne paliwa, ale także sprawdzi się w niskich temperaturach. Jeżeli kuchenka turystyczna ma nam służyć w czasie rodzinnych biwaków lub obozów harcerskich najlepszym wyborem będzie większa kuchenka gazowa, która zapewni wysoki komfort gotowania.



JAK ZBUDOWANA JEST KUCHENKA TURYSTYCZNA?

Kluczowym elementem kuchenki turystycznej jest palnik, w obrębie którego pali się ogień.

Na nim stawiamy naczynia do gotowania wody, dlatego warto zwrócić uwagę na średnicę palnika.

W niektórych modelach kuchenek, szczególnie przeznaczonych na ekspedycje, palnik może być zintegrowany z garnkiem, co pozwala na zabezpieczenie płomienia oraz ochronę przed utratą ciepła, jak i zaproszeniem się ognia.



Foto by: Colin Wiseman



Do palnika montuje się (za pomocą gwintu lub specjalnego wężyka) pojemnik z paliwem (butelkę na paliwo płynne lub kartusz gazowy). W przypadku palenisk i kuchenek na biomase, konstrukcja posiada również pojemnik, do którego dorzucamy opał.

JAK ZBUDOWANA JEST KUCHENKA TURYSTYCZNA?

Wbrew pozorom kuchenki turystyczne są do siebie stosunkowo podobne.

Różnią się jednak detalami, np. średnicą palnika, sposobem podłączenia paliwa, możliwością złożenia lub nie.

Musimy pamiętać o tym, by kupując akcesoria do kuchenki, dobierać oryginalne produkty pasujące do konkretnego modelu. Znalezienie tańszej części (podróbki) może skutkować jej niedopasowaniem (i np. rozszczelnieniem wężyka doprowadzającego gaz - co może być bardzo niebezpieczne) oraz utratą gwarancji.



RODZAJE KUCHENEK TURYSTYCZNYCH

Kuchenki turystyczne dzielimy ze względu na: rodzaje paliwa, przeznaczenie czy moc.

W tym poradniku skupimy się na najbardziej niezawodnych kuchenkach, które sprawdzają się w wielu sytuacjach.

Kuchenki na kartusze gazowe

Mieszanka gazów, która znajduje się w kartuszach, to jeden z najpopularniejszych rodzajów paliwa stosowanego w kuchenkach turystycznych.

Mocujemy je poprzez nakręcenie kuchenki na gwint kartusza, a jedną z zalet kartuszy jest możliwość dopasowania ich wielkości (ilości gazu) do bieżących potrzeb.

Standardowe kartusze mają pojemność ok. 110 g, 226 g oraz 450 g.



Foto by: Scott Rinckenberger

RODZAJE KUCHENEK TURYSTYCZNYCH

Kartusze gazowe możemy podzielić na kilka rodzajów:

- Kartusze przebijane – nie posiadają zaworu, a po zamocowaniu muszą pozostać na stałe przytwierdzone do palnika. To najtańsza opcja zasilania gazem, jednak mało praktyczna i dlatego coraz rzadziej stosowana.
- Kartusze z zaworem zaciskanym – nie posiadają gwintu, a do kuchenki mocowane są zaciskiem Easy Click.
- Kartusze z zaworem gwintowanym – najpopularniejsze rozwiązanie, które oferują niemal wszystkie firmy zajmujące się produkcją kuchenek turystycznych. Dzięki zaworowi zamykanemu gwintem możliwe jest wielokrotne mocowanie i odkręcanie kartusza, co znacznie ułatwia transport kuchenki. Ten rodzaj kartuszy jest uniwersalny, dzięki czemu nie musimy obawiać się, że zabraknie „firmowych” kartuszy.
- Kartusze z zaworem bagnetowym, nazywane również „dezodorantami”. Powoli zyskują popularność, ze względu na niską cenę. Wymagają jednak zastosowania adaptera pomiędzy gwintem wężyka gazowego kuchenki a bagnetem kartusza. Pasują one do kuchenek kempingowych, które są dużo cięższe, większe i mniej poręczne niż kuchenki turystyczne.

Chociaż prekursorami kartuszy gazowych
były kuchenki,
które doskonale znamy
z wyjazdów wakacyjnych – z dużą i ciężką
butlą gazową wielokrotnego użytku
i dokręcanymi do niej palnikami,
warto pamiętać, że aktualnie
kartusze są jednorazowe
i ponowne ich napełnianie jest
niebezpieczne.



RODZAJE KUCHENEK TURYSTYCZNYCH

Jaki gaz znajduje się w kartuszach?
Jak sprawdzić, ile gazu zostało w kartuszu?

Najczęściej stosowane mieszanki gazów w kartuszach do kuchenek turystycznych to propan i butan w proporcjach 30/70 oraz 20/80. Swoją popularność zawdzięczają uniwersalności, niewielkiej wadze i miniaturowym rozmiarom.



Aby uniknąć przykrej niespodzianki spowodowanej zabraniem na wyprawę zbyt małej ilości paliwa, warto wcześniej sprawdzić stopień napełnienia kartusza.

Znane są różne sposoby, np. używanie elektronicznego wskaźnika napełnienia kartusza lub ważenie kartusza (musimy znać wagę „opakowania” i pełnego pojemnika oraz dokonać stosownych wyliczeń matematycznych – metoda ta jest mało praktyczna w terenie, ze względu na konieczność posiadania wagi).

Inną bezkosztową i możliwą do wykorzystania w warunkach biwakowych metodą jest „topienie kartusza”.

Polega ona na zanurzeniu kartusza w wysokim pojemniku z wodą (zanurzając, warto zrobić to pod kątem, by nie powstała bańka powietrza pod zbiornikiem). Kartusz, który jest pełen, powinien być zanurzony do miejsc zaokrąglenia przy zaworze, a pusty zbiornik będzie prawie cały pływać ponad wodą.

RODZAJE KUCHENEK TURYSTYCZNYCH

Kuchenki na paliwa płynne

Umożliwiają stosowanie różnych paliw: nafty, benzyny, diesela, a nawet paliwa lotniczego.

Takie kuchenki są zazwyczaj cięższe i większe oraz wymagają zabrania butelki z paliwem.

Możliwe jest stosowanie butelek o różnej pojemności, które są łatwe do wymiany. Butelkę na paliwo ciekłe łatwo napełnić oraz transportować. Paliwo jest też łatwiej dostępne (szczególnie podczas dalekich wyjazdów), a spadki ciśnienia i temperatury mają minimalny wpływ na jego energetyczność.

Takie kuchenki mogą brudzić naczynia sadzą, wymagają też regularnego czyszczenia przewodów paliwowych lub dyszy, szczególnie jeśli używamy paliwa niskiej jakości. (W odpłatnym serwisie Pakera oferujemy profesjonalne czyszczenie kuchenki wraz z jej przeglądem technicznym. Zapraszamy do skorzystania z naszej usługi). W czasie długiej wyprawy z pewnością docenimy fakt, że benzyna to rozwiązanie tańsze od gazu.



Foto by: Scott Rinkenberger

RODZAJE KUCHENEK TURYSTYCZNYCH



Kuchenki uniwersalne na kartusze gazowe i paliwa płynne

Jedne z najwygodniejszych kuchenek, z których korzystają również alpinieści i polarnicy. Ich dużą zaletą jest możliwość dopasowania źródeł paliwa do potrzeb i sytuacji, w której się znajdujemy.

Przykładem jest kuchenka MSR WhisperLite Universal.



Kuchenki na biomasę

Ciekawe rozwiązanie, które sprawdza się głównie na kempingach i biwakach.

Wystarczy, że zbierzemy trochę ogólnodostępnego i bezpłatnego „opału” – np. gałązek, szyszek, czy kory drzew – i nic nie stoi na przeszkodzie, by zająć się gotowaniem. Możemy stosować w nich również gotowe brykiety.

Kuchenki na biomasę stanowią rozwiązanie ekologiczne, są jednak większe i cięższe od modeli turystycznych na paliwo i gaz.

Przykładem jest kuchenka BioLite CampStove 2+.



RODZAJE KUCHENEK TURYSTYCZNYCH

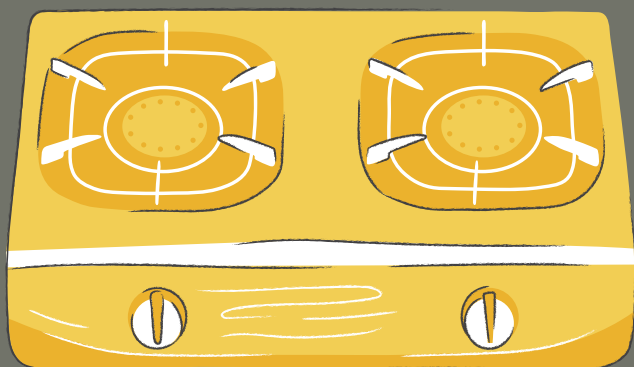
Kuchenki elektryczne

Przenośne kuchenki elektryczne, aby działać, muszą posiadać źródło prądu, co znacznie ogranicza funkcjonalność takiej kuchenki.

Sprawdzi się na biwakach i kempingach, gdzie mamy pewność, że będziemy mogli skorzystać z gniazdek elektrycznych.

Może być zasilana również z przetwornicy podpiętej do samochodu, jednak nie będzie przydatna podczas górskich wędrówek czy trekkingu, gdy jesteśmy z dala od „udogodnień cywilizacji”.

Kuchenki elektryczne są zazwyczaj mało poręczne i stosunkowo ciężkie.



Kuchenki spirytusowe

W Polsce obecnie mało popularne, pozwalają jednak jeszcze mocniej ograniczyć wagę bagażu.

Zazwyczaj wykonane są z aluminium lub mosiądzu.

Są bezawaryjne i proste w obsłudze, a butelki alkoholu przemysłowego (denaturatu) są zazwyczaj tanie i łatwo dostępne.

Nie mają możliwości regulacji płomienia, nie sprawdzą się też zimą.

Nie można stosować w nich benzyny ani nafty.

Kuchenki na paliwo stałe

Lekkie mini-kuchenki o małej wydajności. Rozpala się w nich kostkami heksymetylotetraminy.

Ich wydajność jest niewielka, co sprawia, że to rozwiązanie na krótką letnią wyprawę.

Sprawdzi się też jako awaryjne zabezpieczenie na dłuższą wyprawę, by w krytycznym momencie uzyskać choć odrobinę ciepłej wody.



PODSTAWOWE ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

Niezależnie od rodzaju wykorzystywanego w kuchenie paliwa pamiętajmy, aby zachować ostrożność przy jej podłączaniu i rozpalaniu, a przede wszystkim – starannie wybierajmy miejsce, w którym będziemy gotować. Ogień w kuchenkach turystycznych o wiele łatwiej kontrolować niż płomień ogniska, nie oznacza to jednak, że możemy korzystać z niej wszędzie.



W lesie powinniśmy rozpałać ogień tylko w wyznaczonym do tego miejscu.

Kuchenkę zawsze należy ustawiać na płaskiej, bezpiecznej powierzchni, z dala od materiałów łatwopalnych i otwartego ognia.

Nie należy pozostawiać kuchenki bez nadzoru, palić przy niej papierosów czy "bawić się" zapalniczką.

Warto dbać o czystość kuchenki (przede wszystkim o usunięcie z niej łatwopalnego tłuszczu).

Nigdy nie korzystajmy z uszkodzonej kuchenki, a jeśli chcemy sprawdzić jej szczelność, zrobmy to stosując środek pieniający, np. płyn do mycia naczyń.

Nigdy nie testujemy szczelności przy użyciu ognia!



JAKĄ KUCHENKĘ TURYSTYCZNĄ WYBRAĆ?

Decydując się na zakup kuchenki turystycznej, warto znaleźć odpowiedź na kilka podstawowych pytań, które pozwolą nam lepiej dopasować model do indywidualnych potrzeb.

Gdzie i kiedy będziemy korzystać z kuchenki?

Warto zastanowić się, czy kuchenka będzie nam potrzebna na rodzinnym biwaku, w czasie wyprawy w polskie góry czy podczas polarnej ekspedycji.

Najprostszy podział wyjazdów, który możemy zastosować to:

- wyprawy turystyczne w ciepłych porach roku do 3 000 m n.p.m. i do 6 000 m n.p.m.,
- wyprawy turystyczne w warunkach zimowych,
- oraz ekspedycje.



JAKĄ KUCHENKĘ TURYSTYCZNĄ WYBRAĆ?

Jakie parametry ma kuchenka?

Producenci podają wiele przydatnych informacji, dotyczących specyfikacji kuchenek.

Znajdziemy wśród nich nie tylko wagę, ale także moc, czas zużycia paliwa czy informację, ile minut potrzebujemy do zagotowania 1 litra wody. (Na czas gotowania zawsze ma wpływ pogoda oraz naczynie, w którym gotujemy wodę.

Zwykle producenci podają czas mierzony w warunkach laboratoryjnych).

Dzięki tym parametrom możemy ustalić, czy kuchenka odpowiada naszym oczekiwaniom. Ich porównanie prezentuje tabela w dalszej części poradnika.



Foto by: Bard Basberg



Foto by: Per-Eivind Syvertsen

Co wchodzi w skład zestawu?

W większości wypadków kuchenki turystyczne sprzedawane są bez kartuszy i innych zbiorników na paliwo.

Dzieje się tak m.in. ze względów bezpieczeństwa.

Warto jednak zwrócić uwagę, czy kupowana przez nas kuchenka ma w zestawie (lub do dokupienia) dodatkowe wyposażenie.

Mogą nim być garnki i naczynia, osłony przeciwwiatrowe, wężyki i pompki do paliwa,

dopasowane pokrowce czy zestawy naprawcze.

Warto też sprawdzić, czy konkretna firma ma w swojej ofercie części zamienne do kuchenek oraz wspomniane już zestawy naprawcze.

NA CO ZWRÓCIĆ UWAGĘ PRZY WYBORZE KUCHENKI NA WYPRAWĘ?

Jakich warunków się spodziewamy?

Planując zimową wyprawę w wysokie partie gór będziemy potrzebować innej kuchenki niż na letni rodzinny biwak.

Musimy uwzględnić siłę wiatru, jakiego się spodziewamy – niektóre modele, oprócz standardowej osłony płomienia, mają również osłonę przeciwwiatrową.

Na górskiej wyprawie możemy mieć problem ze znalezieniem miejsca, w którym rozstawimy kuchenkę ze względu na nierówność terenu, dlatego warto zwrócić uwagę również na stabilność konstrukcji. Przed wyborem kuchenki na wyprawę warto uwzględnić także rozmiary i łatwość transportu samej kuchenki.



Foto by: Bard Basberg

NA CO ZWRÓCIĆ UWAGĘ PRZY WYBORZE KUCHENKI NA WYPRAWĘ?

Ile osób będzie brało udział w wyprawie?

Od liczby uczestników wyjazdu zależy, jak wiele wody będziemy chcieli zagotować jednorazowo. Powinniśmy brać pod uwagę wodę, którą wykorzystamy do przyrządzenia ciepłych napojów oraz posiłków.

Na wyprawach warto dostosować liczbę kuchenek i ich szybkość gotowania do liczby osób, by nie czekać z posiłkiem i „nie jeść w turach”, co może być nie tylko mało eleganckie, ale będzie też stratą czasu i będzie wysoce nieekonomiczne.



NA CO ZWRÓCIĆ UWAGĘ PRZY WYBORZE KUCHENKI NA WYPRAWĘ?

Jak długo będzie trwała wyprawa?

Podczas kilkutygodniowych wypraw będziemy potrzebować większego zapasu paliwa do kuchenki niż w czasie dwudniowego trekkingu.

Warto przeanalizować również prognozy pogody, które podpowiedzą nam, jakich temperatur powinniśmy się spodziewać – im zimniej, tym więcej paliwa zużywamy. Dzieje się tak nie tylko dlatego, że potrzebujemy zjeść i wypić coś ciepłego, ale także w wyniku większego zużycia energii podczas gotowania w zimnym otoczeniu.



Foto by: Scott Rinkenberger



Foto by: Scott Rinkenberger



NA CO ZWRÓCIĆ UWAGĘ PRZY WYBORZE KUCHENKI NA WYPRAWĘ?

W jaki sposób będziemy transportować bagaże?

Jeśli cały ekwipunek będziemy dźwigać na plecach,
warto wybrać model kuchenki
jak najlżejszy i o niewielkich rozmiarach.
Niektóre kuchenki turystyczne są tak małe,
że zmieszczą się nawet w kieszeni.

Ważny jest też sposób pakowania i transportu tego rodzaju ekwipunku
– część kuchenek ma dołączony specjalny pokrowiec,
a inne pakowane są do garnków lub innych naczyń,
wchodzących w skład większego zestawu do gotowania.

Sposób pakowania kuchenki i rodzaj jej opakowania / pokrowca
warto rozważyć też pod kątem dźwigania bagażu
– jeśli wybieramy się na pieszą, kilkudniową wędrówkę,
z pewnością będzie nam zależeć na zminimalizowaniu wagi bagażu.

Jeśli na miejsce biwaku dotrzemy samochodem,
rozmiar kuchenki nie będzie decydującym kryterium.



NA CO ZWRÓCIĆ UWAGĘ PRZY WYBORZE KUCHENKI NA WYPRAWĘ?

Jaka będzie dostępność paliwa?

Kuchenki na kartusze gazowe są wygodne w użyciu, jednak jeśli zabraknie nam kartuszy, ich zakup podczas wyprawy może okazać się wyzwaniem.

Nie możemy też zabrać ich do samolotu.

Jeśli nie chcemy dźwigać dużych zapasów paliwa, warto wybrać kuchenkę na paliwa ciekłe.

Są one zdecydowanie łatwiej dostępne, a kuchenki umożliwiają stosowanie paliwa różnego rodzaju.

Jeśli planujemy biwak w lesie, idealnym rozwiązaniem może okazać się kuchenka na biomasę (np. patyki, szyszki), którą będziemy mieć na wyciągnięcie ręki.



KLUCZOWE CECHY KUCHENEK



Waga

To wartość, która ma kluczowe znaczenie, gdy chcemy zminimalizować wagę bagażu.

Lżejsze kuchenki sprawdzą się na ekspedycje ultra light oraz piesze wędrówki – wszędzie tam, gdzie cały bagaż dźwigamy na plecach.

Cięższe, a więc i większe, będą idealne na rodzinny biwak.

Rozmiar i możliwość złożenia

Najmniejsze kuchenki turystyczne, np. PocketRocket 2 marki MSR, są nie tylko kompaktowe, ale mają też składane nóżki, dzięki zajmują naprawdę niewiele miejsca, mieszcząc się bez problemu w kieszeni.



Moc

Od mocy kuchenki zależy nie tylko czas zagotowania wody, ale również zużycie paliwa. Możemy ją przeliczyć również pod kątem ilości wody, jaką można zagotować na jednym kartuszu lub jednej butelce benzyny. Ważnym aspektem jest także odporność kuchenki na warunki atmosferyczne np. silny wiatr, niskie ciśnienie, mała ilość tlenu w wysokich górach etc.

DOBRA KUCHENKA TURYSTYCZNA – CZYLI JAKA?

Decydując się na zakup kuchenki turystycznej, warto znaleźć odpowiedź na kilka podstawowych pytań, które pozwolą nam lepiej dopasować model do indywidualnych potrzeb.

Dostępność paliwa

Kuchenka turystyczna to zakup na lata.

Warto więc zastanowić się, czy będziemy mieć możliwość łatwego nabycia kartuszy gazowych podczas podróży, czy będziemy je kupować przed wyjazdem i zabierać ze sobą, a może idealnym rozwiązaniem będą butelki na paliwo. Jeśli kartusze, które pasują do naszej kuchenki, sprzedawane są tylko w jednym sklepie internetowym, niedługo mogą okazać się trudno dostępne.



Foto by: Scott Rinckenberger



Foto by: Scott Rinckenberger

Łatwość obsługi

Przed sfinalizowaniem zakupu warto przeczytać instrukcję obsługi lub zapoznać się z filmem prezentującym korzystanie z kuchenki.

Dzięki temu łatwo ocenimy, czy jej uruchomienie nie będzie stanowić dla nas problemu.

DOBRA KUCHENKA TURYSTYCZNA – CZYLI JAKA?



Oficjalny dystrybutor

Zaawansowany sprzęt turystyczny warto kupować u oficjalnego dystrybutora lub w autoryzowanych punktach sprzedaży, dzięki czemu zyskamy pewność, że ekwipunek będzie bezpieczny i zgodny z nowoczesnymi standardami, a w razie konieczności naprawy czy doradztwa – łatwo uzyskamy potrzebne wsparcie.

Materiały i wykonanie

Warto, by kuchenka turystyczna była nie tylko przemyślana konstrukcyjnie, ale także wykonana z wysokiej jakości materiałów. Dzięki temu będziemy mieć pewność, że zakupiony sprzęt posłuży nam przez długie lata. Niezawodne podzespoły to gwarancja wielu lat użytkowania.



Gwarancja

Zdarza się, że producent oferuje rozszerzoną gwarancję. Z jednej strony zapewni nam ona większe bezpieczeństwo, z drugiej – potwierdza, że producent jest pewien wysokiej jakości oferowanego sprzętu.

DOBRA KUCHENKA TURYSTYCZNA – CZYLI JAKA?

Dostępność części i akcesoriów

Mały rozmiar kuchenek oznacza także niewielki rozmiar komponentów, z których jest zbudowana.

Warto sprawdzić, czy producent oferuje możliwość zakupu części, które mogą ulec zniszczeniu lub zgubieniu oraz zestawów naprawczych.

Z kolei szeroka oferta akcesoriów pomaga zwiększyć funkcjonalność kuchenki i dopasować ją do indywidualnych potrzeb, a z czasem – rozbudować posiadany zestaw.



Opinie użytkowników

Dziś mamy możliwość dotarcia do osób, które już posiadają pożądany przez nas sprzęt.

Warto wykorzystać ich doświadczenie i poczytać ich opinie, recenzje lub testy.

Dzięki temu przekonamy się, czy kuchenka będzie odpowiadać naszym potrzebom.



NIEZAWODNE KUCHENKI TURYSTYCZNE

Kuchenki MSR

PocketRocket

To jedna z najbardziej niezawodnych kuchenek turystycznych na świecie.

Dzięki odporności na wiatr sprawdzi się nawet w trudnych warunkach atmosferycznych.

Jest mała i lekka

(waży 85g, a w opakowaniu 119 g),
dzięki czemu zmieści się nie tylko w plecaku,
ale nawet w kieszeni.

Możemy zabrać ją niemal wszędzie,
pamiętając o spakowaniu kartusza gazowego.



PocketRocket 2

Niewielka kuchenka, dzięki której do minimum zredukujemy rozmiar sprzętu turystycznego, możemy schować ją np. do kieszeni.

Stabilne, składane nóżki pozwalają zmniejszyć rozmiar kuchenki na czas przenoszenia.

Jest praktyczna i prosta w użytkowaniu, a zagotowanie na niej 1 litra wody trwa jedynie 3,5 minuty.

To znakomite rozwiązanie na wędrowne obozy i biwaki.



NIEZAWODNE KUCHENKI TURYSTYCZNE

Kuchenki MSR

PocketRocket Deluxe z piezo

Lekka i poręczna kuchenka do zadań specjalnych.

Odporna na działanie wiatru i wilgoci, a dzięki piezozapalnikowi sprawdza się nawet w niezwykle ekstremalnych warunkach.

Piezozapalnik znajduje się w środku palnika, dzięki czemu jest bardziej odporny na uszkodzenie oraz ułatwia rozpalenie kuchenki na wietrze.

Ma regulator płomienia i składane nóżki. Kuchenkę tę wyróżnia także regulator ciśnienia gazu, dzięki któremu płomień pozostaje na stałym, równym poziomie – niezależnie od stopnia zużycia paliwa czy spadku temperatury. Zapewnia to stabilną i wygodną pracę w każdych warunkach.

Stanowi doskonałe wyposażenie na piesze wędrówki, biwaki, czy obozy wędrowne.



NIEZAWODNE KUCHENKI TURYSTYCZNE

Kuchenki MSR

WindBurner Personal Stove System

Zestaw turystyczny dla miłośników ekstremalnych wypraw.

Odporny na wiatr, deszcz i niskie temperatury, pozwala na zagotowanie wody dla jednej lub dwóch osób, nawet na dużym mrozie.

Garnek z zestawu jest zintegrowany z wydajnym palnikiem radiacyjnym, co pozwala zmniejszyć ilość zużytego paliwa, zmniejszyć czas potrzebny na zagotowanie wody, a także uchronić od zaprószenia się ognia.

Neoprenowa osłona na garnek umożliwia bezpieczne przelewanie wrzątku.

Garnek z zestawu ma pojemność 1 litra i może służyć również do transportu zestawu.

W skład zestawu wchodzi:
garnek 1 l ze zintegrowaną osłoną,
przezroczysta pokrywa,
pokrowiec z uchwytem,
palnik radiacyjny, podstawka pod kartusz,
plastikowe naczynie.



NIEZAWODNE KUCHENKI TURYSTYCZNE

Kuchenki MSR

WindBurner Group Stove System

Idealna na grupowe wyprawy – pozwala przygotować posiłek nawet dla 4 osób.

Praktyczna i wydajna, połączona z garnkiem ceramicznym o pojemności 2,5 litra.

Jest bezpieczna i stabilna (ma składane nóżki) – można ugotować w niej wodę na każdym podłożu, nawet w ekstremalnych warunkach pogodowych.

Palnik jest odporny na wiatr i utratę ciepła, ma możliwość regulacji płomienia. Jego budowa chroni od zaprószenia się ognia i utraty ciepła podczas gotowania (mniejsze zużycie paliwa).

Możemy spakować kuchenkę z kartuszem do wnętrza garnka.

W skład zestawu wchodzi: garnek 2,5 l ze zintegrowaną osłoną na płomień, pokrywka, palnik radiacyjny, składana i doczepiana rączka.



NIEZAWODNE KUCHENKI TURYSTYCZNE

Kuchenki MSR

WindBurner Duo Stove System

Kuchenska idealna na wyprawy we dwoje – sprawdzi się zarówno na romantycznym biwaku, jak i podczas wysokogórskiej wyprawy z przyjacielem.

Jest praktyczna i bardzo wydajna

– palnik radiacyjny z wężykiem posiada zintegrowaną osłonę na płomień.

W zestawie znajduje się garnek o pojemności 1,8 l, do którego można schować palnik z kartuszem o pojemności 226 g.

Kuchenek tego typu używa się w wyjątkowo trudnych warunkach atmosferycznych pozwalają bowiem zagotować szybko wodę, bez zbędnej utraty ciepła, niezależnie od czynników atmosferycznych.

W skład zestawu wchodzi:

garnek 1,8 l ze zintegrowaną osłoną na płomień,
pokrywka, palnik radiacyjny, składana i doczepiana rączka.



NIEZAWODNE KUCHENKI TURYSTYCZNE

Kuchenki MSR

WindBurner Stove System Combo

Praktyczny zestaw na grupowe wyjazdy z rodziną lub przyjaciółmi.

Wydajna i funkcjonalna kuchenka z garnkiem oraz patelnią pozwoli przygotować pełnowartościowy posiłek nawet w trudnych warunkach pogodowych.

Konstrukcja palnika jest odporna na wiatr i wyposażona w składane nóżki.

Po złożeniu palnik i kartusz (do 226 g) mieszczą się do garnka, który z kolei można włożyć do patelni.

W skład zestawu wchodzi:

garnek 2,5 l i patelnia 2,5 l ze zintegrowaną osłoną na płomień, pokrywka, palnik radiacyjny, składana i doczepiana rączka.



NIEZAWODNE KUCHENKI TURYSTYCZNE

Kuchenki MSR

Reactor System

Kultowa kuchenka (uznawana za jedną z najszybszych), która sprawdzi się na biwaku, w czasie górskich wędrówek i w wielu innych sytuacjach.

Także podczas najbardziej ekstremalnych, górskich wypraw i survivalu.

To model dla najbardziej wymagających (była niejednokrotnie wybierana przez narodowe ekspedycje)

– korzystają z niej podróżnicy na Alasce i zimowi Himalaiści.

Dostępny w trzech wersjach do wyboru:

1 l, 1,7 l oraz 2,5 l.

Ma osłonę płomienia i izolację, dzięki której szybkość gotowania w trudnych warunkach atmosferycznych spada tylko nieznacznie.



W skład zestawu wchodzi:
garnek (1 l, 1,7 l lub 2,5 l), pokrywka,
ściereczka do czyszczenia
i zabezpieczenia kuchenki.



UWAGA!

Kuchenkę można odpalać
TYLKO W WYZNACZONYCH MIEJSCACH
NA PALNIKU (tam gdzie jest logo MSR),
w przeciwnym wypadku włączy się
zawór bezpieczeństwa
chroniący kuchenkę przed przegrzaniem
i wyłączy ją trwale (nieodwracalnie).

NIEZAWODNE KUCHENKI TURYSTYCZNE

Kuchenki MSR

XGK EX

Niezawodna kuchenka, która sprawdzi się nawet podczas wielu wypraw.

Nie tylko pozwoli Ci na przygotowanie posiłku w każdych warunkach, ale przede wszystkim może być zasilana różnymi paliwami płynnymi – naftą, benzyną, diesel-em, paliwem samochodowym, a nawet lotniczym.

Sprawdzi się zarówno na biegunie polarnym,
jak i w najwyższych partiach gór.

Jest lekka, odporna na uszkodzenia i łatwa w użyciu.

W skład zestawu wchodzi:
pompka do paliwa, osłony przeciwwietrzne,
odbijacz ciepła, zestaw serwisowy, pokrowiec.



NIEZAWODNE KUCHENKI TURYSTYCZNE

Kuchenki MSR

WhisperLite Universal

Idealnie sprawdzi się na wieloosobowych wycieczkach lub biwakach w gronie znajomych i rodziny oraz w czasie profesjonalnych wypraw.

Jest wydajna i praktyczna, zajmuje niewiele miejsca, a znacznie ułatwia gotowanie w różnych warunkach.

Przeznaczona dla wymagających biwakowiczów, którzy cenią funkcjonalność.

Jej zaletą jest możliwość zasilania paliwem płynnym lub gazowym.

Można podpiąć do niej butelkę z paliwem lub kartusz gazowy.

W skład zestawu wchodzi:

pompka do paliwa, dysza do pracy na nafcie,
adapter do kartuszy gazowych, dysza do pracy na gazie,
klucz uniwersalny, osłony przeciwwietrzne / reflektory ciepła,
zestaw serwisowo-naprawczy,
podstawa pozwalająca obrócić kartusz
(co przydaje się w przypadku złej pogody lub małej ilości gazu).

W wersji Combo również butelka paliwowa (590 ml).



NIEZAWODNE KUCHENKI TURYSTYCZNE

Kuchenki MSR

WhisperLite International

Lekka i łatwa w użytkowaniu kuchenka zasilana różnymi paliwami płynnymi, dzięki czemu sprawdzi się idealnie na różnego rodzaju wyprawach, również trekkingowych.

Pozwala szybko przyrządzić ciepły posiłek, a łatwość uzupełniania paliwa zapewnia możliwość użytkowania nawet podczas kilkutygodniowych wyjazdów.

Zaspokoi oczekiwania nawet najbardziej wymagających osób.

W skład zestawu wchodzi:
sprzęt serwisowo-naprawczy i osłony przeciwwietrzne,
a w wersji Combo butelka na paliwo (590 ml).



NIEZAWODNE KUCHENKI TURYSTYCZNE

Kuchenki MSR

WindPro II

Kuchenska, która sprawdzi się niezależnie od pogody.

Idealna na biwak, obóz wędrowny i wyprawę trekkingową.

Jest lekka i poręczna, dzięki czemu łatwo ją spakować i przetransportować.

Dzięki osłonie przeciwwiatrowej możliwe jest gotowanie nawet w ekstremalnych warunkach.

Stojak i wężyk do podłączania kartusza pozwala na stabilne ułożenie kuchenki w każdym terenie.

W skład zestawu wchodzi:
osłona przeciwwiatrowa,
podstawa pozwalająca obrócić kartusz
(w przypadku złej pogody lub małej ilości gazu).



NIEZAWODNE KUCHENKI TURYSTYCZNE

Kuchenki MSR



DragonFly.

Kuchenka na paliwa płynne,
która sprawdzi się podczas wędrówki po bezdrożach,
na rodzinnym biwaku i obozie wędrownym.

Posiada precyzyjną regulację płomienia i może być zasilana różnymi paliwami płynnymi.

Jest łatwa w serwisowaniu, a dzięki szerokiej regulacji podstawki
można stosować na niej garnki o średnicy nawet 27 cm.

Doceniają ją nawet najbardziej wymagający użytkownicy.

W skład zestawu wchodzi:
sprzęt serwisowo-naprawczy, osłony przeciwwietrzne.

W wersji Combo butelka na paliwo (590 ml).

NIEZAWODNE KUCHENKI TURYSTYCZNE

Kuchenki MSR



Switch Stove System

Switch to uniwersalna kuchenka turystyczna posiadająca zintegrowany garnek oraz rozkładane nóżki, dzięki którym można gotować nie tylko w dołączonej menażce, ale również w innych naczyniach o większej średnicy. Wyposażona jest w regulator ciśnienia gazu zapewniający stabilny płomień nawet w niskich temperaturach i na większych wysokościach, a także w wygodne pokrętło pozwalające precyzyjnie kontrolować moc palnika.

Szybko się nagrzewa dzięki specjalnie zaprojektowanemu, zgłoszonemu do patentu półkulistemu dnu garnka, które poprawia efektywność gotowania i ogranicza zużycie paliwa. Docenia ją wszyscy, którzy szukają lekkiego, kompaktowego i wszechstronnego zestawu do przygotowywania posiłków w terenie.

W skład zestawu wchodzi:

palnik z rozkładanymi nóżkami, garnek o pojemności 1 l z korkową obejmą i składanymi rączkami, pokrywka z otworami do odlewania płynu, podstawka pod kartusz, miseczka o pojemności 0,5 l oraz ściereczka pełniąca funkcję osłony transportowej.

NIEZAWODNE KUCHENKI TURYSTYCZNE

Kuchenki BioLite

CampStove 2+

Ekologiczna kuchenka na biomasę.
Możemy zasilić ją np. szyszkami, korą drzewną
lub suchymi gałązkami.

Nie wymaga noszenia kartuszy z gazem
ani butelek z paliwem.

Jest poręczna i stabilna.

Sprawdzi się na biwaku, leśnym kempingu
i obozie wędrownym.

Pozwala nie tylko przygotować ciepły posiłek,
ale także naładować sprzęt elektroniczny
– dzięki wbudowanej baterii,
która ładuje się
podczas korzystania z kuchenki.

Panel wskazuje poziom naładowania,
siłę płomienia
i nadmuchu wiatraczka
(możliwe 4 poziomy).

Ma system spalania bezdymowego,
dzięki czemu naczynia
na kuchence nie osmolą się.

Dzięki wygodnej lampce USB
na giętym przewodzie
możliwe jest korzystanie
z CampStove 2+ nawet nocą.

W skład zestawu wchodzi:
kuchenka, lampka, kabel USB, rozpalka.



NIEZAWODNE KUCHENKI TURYSTYCZNE

Kuchenki BioLite

FirePit Plus

Przenośne palenisko, dzięki któremu nie musimy rozpalać ogniska.

Łatwe do przenoszenia

– stanowi idealny wybór na biwak lub kemping.

Produkuje prąd wykorzystywany do podsycania ognia, a dzięki wbudowanej baterii umożliwia również ładowanie sprzętu elektronicznego.

Płomieniem ognia można sterować za pomocą aplikacji w smartfonie.

Istnieje możliwość rozpalenia w palenisku biomasą, brykietem lub dowolnym naturalnym paliwem.

Nie produkuje dymu, a wbudowany wentylator zapewnia optymalny poziom ognia.

Palenisko wyposażone jest w ruchomy grill, ma składane nóżki i solidne uchwyty.

W skład zestawu wchodzi:

przenośny grill, podstawka wewnętrzna na spalane paliwo, kabel USB.

Można zakupić torbę, która ułatwi przenoszenie paleniska.



Model	Producent	Waga (z opakowaniem)	Moc	Zasilanie	Kraj prod.	Czas zużycia paliwa	Czas zagotowania 1 litra wody	Sposób pakowania	Dodatkowe zalety
PocketRocket	MSR	85 g (119 g)	2,38 KW	Kartusze gazowe na gwint	USA	Kartusz 226 g: 60 minut	3,5 minuty	Plastikowe opakowanie	-
PocketRocket 2	MSR	73 g (105 g)	2,4 KW	Kartusze gazowe na gwint	USA	Kartusz 226 g: 60 minut	3,5 minuty	Plastikowe opakowanie: 8 x 4 x4 cm	Składane nóżki.
PocketRocket Deluxe z piezo	MSR	83 g (97 g)	3,2 KW	Kartusze gazowe na gwint	USA	Kartusz 226 g: 60 minut	3,5 minuty	Woreczek	Składane nóżki, piezozapalnik, regulator ciśnienia gazu.
WindBurner Personal Stove System	MSR	433 g (465 g)	2,03 KW	Kartusze gazowe na gwint, rekom. 110 g	USA	Kartusz 226 g: 95 minut	23 minuty	Pakowana do garnka 1 litr	Osłona i regulator ciśnienia gazu, składane nóżki.
WindBurner Group Stove System	MSR	591 g (599 g)		Kartusze gazowe na gwint	USA	Kartusz 226 g: 95 minut	6,12 minuty	Pakowana do garnka 2,5 litra	Osłona i regulator ciśnienia gazu, składane nóżki.
WindBurner Duo Stove System	MSR	597 g (605 g)	2,03 KW	Kartusze gazowe na gwint	USA	Kartusz 226 g: 95 minut	4,30 minuty	Pakowana do garnka 1,8 litra	Osłona i regulator ciśnienia gazu, składane nóżki.
WindBurner Stove System Combo	MSR	823 g (831 g)		Kartusze gazowe na gwint	USA	Kartusz 226 g: 95 minut	6,12 minuty	Zmieści się w garnku 2,5 l, który można włożyć do patelni	Osłona i regulator ciśnienia gazu, składane nóżki.
Switch Stove System	MSR	117 g (sam palnik), 392 g (całość)		Kartusze gazowe na gwint	USA	Kartusz 226 g: 84,5 minut	5 minut	Pakowane do garnka, wszystkie elementy	garnek + możliwość użycia innych naczyń, regulator ciśnienia gazu, pełen zestaw

Model	Producent	Waga (z opakowaniem)	Moc	Zasilanie	Kraj prod.	Czas zużycia paliwa	Czas zagotowania 1 litra wody	Sposób pakowania	Dodatkowe zalety
Reactor System	MSR	1 l: 417 g (434 g) 1,7 l: 496 g (513 g) 2,5 l: 588 g (607 g)	2,61 KW	Kartusze gazowe na gwint	USA	Kartusz 226 g: 80 minut	3 minuty / 3,5 minuty	Pakowana do garnka	Osłona i izolacja płomienia. Ogień na kuchence żarzy się, dzięki czemu ma wyższą temperaturę i mniejsze prawdopodobieństwo zdmuchnięcia.
XGK EX	MSR	374 g (489 g)	Benzyna ekstrakcyjna / nafta: 3,05 KW; Benzyna bezołowiowa: 2,82 KW	Paliwa płynne: nafta, benzyna, diesel, paliwo samochodowe, a nawet lotnicze	USA	Butelka 600 ml: Benzyna: 109 minut, Nafta: 98 minut, Diesel: 170 minut	Benzyna: 3,5 minuty; Nafta: 2,8 minuty; Diesel: 4,5 minuty	Pokrowiec	Możliwość stosowania różnych paliw płynnych.
WhisperLite Universal	MSR	326 g (549 g)	Benzyna ekstrakcyjna: 2,82 KW; Nafta: 2,12 KW; Benzyna bezołowiowa: 2,61 KW; Gaz: 2,99 KW	Paliwa płynne (np. benzyna, nafta) oraz kartusze gazowe na gwint	USA	Butelka 600 ml: Benzyna: 110 minut; Nafta: 155 minut; Kartusz gazowy 227 g: 75 minut	Benzyna: 3,5 minuty; Nafta: 4,4 minuty; Kartusz gazowy 227 g: 3,75 minuty	Pokrowiec	Przystosowana do paliwa płynnego, gazowego i kartuszy gazowych.
WhisperLite International	MSR	309 g (441 g)	Benzyna ekstrakcyjna: 2,82 KW; Nafta: 2,12 KW; Benzyna bezołowiowa: 2,61 KW	Paliwa płynne: nafta, benzyna, diesel, paliwo samochodowe, a nawet lotnicze	USA	Butelka 600 ml: Benzyna: 110 minut; Nafta: 155 minut	Benzyna: 3,5 minuty; Nafta: 4,4 minuty	Pakowana do garnka 1 litr	Możliwość stosowania różnych paliw płynnych.

Model	Producent	Waga (z opakowaniem)	Moc	Zasilanie	Kraj prod.	Czas zużycia paliwa	Czas zagotowania 1 litra wody	Sposób pakowania	Dodatkowe zalety
WindPro II	MSR	187 g (327 g)	2,16 KW	Kartusze gazowe na gwint	USA	Kartusz 227 g: 70 minut	3,6 minuty	Plastikowe opakowanie	Podstawka pozwalająca obrócić kartusz (w przypadku złej pogody lub małej ilości gazu). Rozstaw podstawek palnika umożliwia korzystanie z naczyń o śr. do 25 cm.
DragonFly	MSR	401 g (534 g)	Benzyna ekstrakcyjna: 2,53 KW; Nafta: 2,53 KW; Benzyna bezołow.: 1,97 KW	Paliwa płynne: nafta, benzyna, diesel, paliwo samochodowe, lotnicze	USA	Butelka 600 ml: Benzyna: 126 min.; Nafta: 153 min.; Diesel: 136 min.	Benzyna: 3,5 min.; Nafta: 3,9 min.; Diesel: 3,5 min.	Pokrowiec	Rozstaw podstawek palnika umożliwia korzystanie z naczyń o średnicy do 27 cm.
CampStove 2+	BioLite	935 g	Maksymalny chwilowy pobór mocy: 4 W	Biomasa: szyszki, patyki, igły, kora drzewna, itp.	USA	-	4,5 minuty	Pokrowiec: 12,7 x 20 cm	Możliwość ładowania sprzętu dzięki wbudowanej baterii o pojemności 3 200 mAh. 20 minut ładowania wystarczy na ok. 60 minut rozmowy telefonicznej.
Fire Pit Plus	BioLite	9 kg	Czas pracy baterii: LOW 30 h, MEDIUM 14 h, MAX 7 h.	Biomasa: szyszki, patyki, kora drzewna, itp. lub brykiet	USA	-	-	69 x 33 x 40 cm	Bateria o pojemności 12 800 mAh. Możliwość sterowania przy pomocy aplikacji.

AKCESORIA DO KUCHENEK

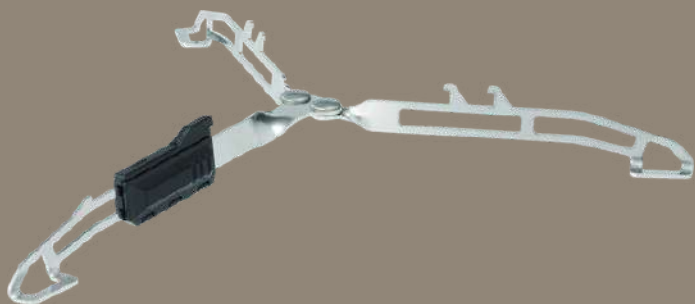
Kartusze gazowe

Najpopularniejszym modelem są kartusze gwintowane, np. firmy MSR. Dostępne w trzech standardowych rozmiarach: 110 g, 226 g i 450 g.



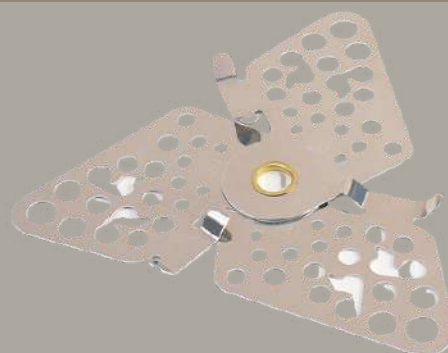
Podstawka pod kartusz gazowy.

Umożliwia stabilne i bezpieczne ustawienie kartusza podczas gotowania.



Podstawka pod kuchenki

Ułatwia stabilne ustawienie kuchenki na niestabilnym terenie np. śniegu, piasku etc.



Butelki na paliwo

Aluminiowe, na paliwa płynne. Dostępne w trzech standardowych rozmiarach: 325 ml, 590 ml i 887 ml.



AKCESORIA DO KUCHENEK



Nakrętki do butelek na paliwo

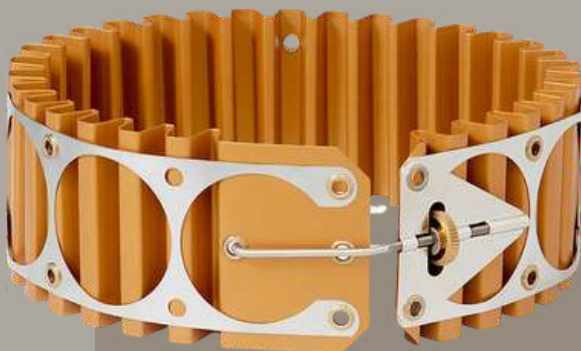
Umożliwiają wymianę zużytych nakrętek i poprawiają bezpieczeństwo.

Są dwa rodzaje nakrętek: standardowa i z dodatkowym systemem zabezpieczającym (trzeba ją nacisnąć, by otworzyć).



Osłona przeciwwietrzna z reflektorem termicznym

Poprawia pracę kuchenki, zwiększając jej efektywność i zmniejszając czas pracy oraz zużycie paliwa, szczególnie w ekstremalnych warunkach atmosferycznych.



Wymiennik ciepła

Zwiększa wydajność gotowania nawet o 25%.

Łańcuszek do kuchenek (Windburner lub Reactor)

Umożliwia zawieszenie kuchenki, dzięki czemu zwiększa bezpieczeństwo i zapobiega przypadkowemu potrąceniu kuchenki podczas gotowania.

Do stosowania głównie w warunkach ekspedycyjnych.



AKCESORIA DO KUCHENEK



Pompki do kuchenek wielopaliwowych

Umożliwiają rozpalenie kuchenek.

Garnki i naczynia do stosowania na kuchenkach turystycznych

Dostępne w różnych rozmiarach, w zestawach lub pojedynczo. Oprócz klasycznych garnków i patelni dostępne są również sitka do parzenia kawy i herbaty.

Naczynia firmy MSR cechuje niezwykła kompaktowość oraz odpinana, uniwersalna rączka – na wyprawę można zabrać jedną do kilku naczyń, co zmniejszy ilość bagażu.



Grill do kuchenki BioLite CampStove oraz brytfanna i pokrywa do paleniska BioLite FirePit

Poprawiają funkcjonalność i ułatwiają przyrządzanie potraw.



Zestawy naprawcze

Pozwalają na naprawę kuchenki podczas wyprawy oraz na przygotowanie jej przed kolejnym wyjazdem.

Zawierają części zamienne, uszczelki oraz narzędzia do naprawy.



Paker jest oficjalnym dystrybutorem marek MSR i BioLite.

Od 1991 roku realizujemy naszą misję pomagając wiedzą, sprzętem i doświadczeniem osobom aktywnie spędzającym czas.

W razie jakichkolwiek wątpliwości prosimy o kontakt - służymy pomocą i radą.

Obsługą gwarancyjną producenta prowadzoną za pośrednictwem dystrybutora objęte są wyłącznie towary zakupione w autoryzowanej sieci sprzedaży.



Dystrybutor:
Paker Sp. z o.o.
ul. Płocka 17 lok. 8
01-231 Warszawa

tel. 22 631 82 01
kontakt@paker.pl
www.paker.pl

UWAGA!

Treści zawarte w Poradnikach Pakera mogą dotyczyć również takich sportów i form turystyki, które mogą być niebezpieczne dla zdrowia lub życia. Firma Paker nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne wypadki zaistniałe podczas ich uprawiania. Prosimy traktować nasze porady jedynie jako wskazówki.

Wygląd, kolor i opis zamieszczonych w katalogu obiektów może odbiegać od produktów znajdujących się w sprzedaży.

Zastrzegamy sobie możliwość błędów edytorskich. Nazwy producentów i marki produktów należą do ich właścicieli i prezentowane są wyłącznie w celach informacyjnych.