

WILD-1 アウトドア講座



シングルバーナーを選ぼう！

目的に応じて自分に合ったバーナーを探そう。

① バーナーの種類 ⇒ 燃料によりタイプが分かります。

カセットガスタイプ



【ガスカートリッジタイプ】

- ・操作が簡単で扱いやすい。
- ・火力の調節がしやすく調理用に最適。
- ・コンパクトに収納できる。



【ガソリンタイプ】

- ・操作には慣れが必要。
- ・火力を調節しにくい。
- ・気温に関係なく火力は安定。
- ・灯油やレギュラーガソリンを使用できるモデルもある。



【その他のタイプ】

- ・ある程度の慣れが必要。
- ・アルコールや固形燃料等を使用。
- ・燃料が無くなるまで火は消えない。
- ・装備を軽量化できる。

スタッフおすすめ！

【ガスカートリッジタイプ】

初めての方でも簡単・安全に扱えるガスカートリッジタイプがオススメ。また火力の調節がしやすいので料理や食事を楽しみたいという方にも最適です。

素早く効率よくお湯を沸かせる
一体収納型もオススメ！



② クッカー(調理ナベ)から選ぶとgood。

何人分を作るのか、また沸かす、煮る、焼く、炒めるなど調理目的によって選びます。クッカーを選んだら実際にバーナーに乗せてみるなどゴトクのサイズ確認、バーナー、燃料がクッカーの中に納まるかなど相性も確認してみましょう。



収納もポイント！

③ ガスの種類と燃焼時間 気温約20℃以上⇒ノーマルタイプ 気温約20℃以下⇒寒冷地タイプ

ノーマルタイプ、寒冷地タイプと大きく分けて2種類。ガスは気温によって燃焼力が変わりますので気温約20℃(機種により変わります)を境目に使い分けてください。

【小型】

燃焼時間 約30分



【中型】

燃焼時間 約60分



【大型】

燃焼時間 約120分



ご不明な点はお気軽にお問い合わせください。

WILD-1 多摩ニュータウン店

TEL:042-670-7550 <http://www.wild1.co.jp/>