

Den nya PRIMUSSPISEN

No. 145

Patent.



Primusköket 45 år

Fotogenköket Primus har sedan sitt framträdande på marknaden för snart 45 år sedan vunnit allmänt erkännande och den vidsträcktaste användning över hela världen. Särskilt i de mindre hushållen har det fyllt ett verkligt behov och helt enkelt blivit en nödvändighetsartikel, beroende på dess

enkla skötsel,
store värmeförmåga,
låga driftkostnad
och "bekväma" bränsle.

Trots alla dessa goda egenskaper är det dock ej tillräckligt för större familjer eller, då många rätter skola tillagas samtidigt

Primusfabriken har därför nu framställt en fullständig hushållsspis, tillräcklig för både kokning, stekning och bakning i hushåll upp till 8 å 10 personer

Spisen som eldas med en enlågig värmapparat, konstruerad enligt samma princip som fotogenköket Primus, förenar ett Primusköks alla fördelar med en vanlig hushållsspis större kapacitet



1 låga värmer såväl häll som stekugn och värmugn

Den nya Primusplacen är liksom Primusköket lättskött och praktisk. Den har en utmärkt ugn för stekning och bakning och en värmugn för att värma tallrikar eller hålla redan färdiglagad mat varm. Primusplacen kan placeras var som helst i köket, väl belyst och nära arbetsbänk eller diskbänk. Den behöver alltså ej placeras intill väggen i något mörkt hörn, här den vanliga järnspisen, då den är fullständigt oberoende av både murverk och rökgångar en fördel, som torde nog beaktas av dem som låga eller ännu bygga en sommarstuga eller sportstuga.

En annan fördel är att, emedan bränslebehållaren är löstagbar påfyllning av fotogen sker behöver ske inne i köket utan kan ske på den plats, där fotogenen förvaras.

Primusplacen är så konstruerad, att all värme fullständigt utnyttjas genom att hetan från den kraftiga brännaren ledas genom eldröret upp mot hällen och runt stekugnen. Spisens yttersidor äro väl isolerade, varför värmeförlusten blir den minsta tänkbara.



Primusspisen

är i huvudsak utförd av prima järnplåt och utvändigt svartlackerad (ugnelackerad). Alla utvändiga bestag och muttrar äro av mässing och förnicklade. Delar, som äro direkt utsatta för lågan, äro av speciellt värmebeständigt material.

Hällen är av gjutjärn och levereras antingen oemaljerad eller emaljerad. Den är försedd med två kokhål med ring och lock. På hällens överskjutande vänstra del finnes dessutom ett kokhål för hastig uppkokning.

Värmapparatens oljebehållare är tillverkad av mässing och mattfornicklad. Den mattfornicklade ytan är synnerligen hållbar och lät att hålla ren, den erfordrar ingen putsning utan behöver endast avtorkas med en våt duk.

Oljebehållaren är försedd med en kraftig luftpump. Endast några få pumpslag behövs för att få upp det erforderliga trycket i behållaren, och som denna är ganska rymlig, behöver den endast fyllas till $\frac{3}{4}$, varför stort utrymme för tryckluften erhålles, så att förnyad pumpning icke så ofta behöver företagas.

En **manometer** anger lufttrycket i oljebehållaren, varför man genom att underhålla ett konstant tryck i oljebehållaren lätt kan hålla jämn värme i spisen.

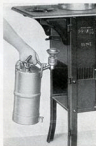
Som förut nämnts kallas Primus-spisen med en *enlågig värmapparat*, som är upphängd på sidan av spisen och kan placeras i två olika höjdlägen. Med värmapparaten i det övre läget och kokkärlet placerat på det vänstra kokhålet (se bilden till höger) erhålles mycket stor kokhastighet, emedan lågan träffar kärlet direkt. Vid tillagning av flera rätter samt vid stekning och kokning placeras värmapparaten i det nedre läget. Sedan värmapparaten blivit tänd, är spisen genast färdig för kokning, och kunna ända till fyra kokkärld samtidigt hållas kokande på hällen.

För att underlätta tändning och släckning av brännaren är värmapparaten vridbart upphängd, så att brännaren blir lätt åtkomlig.



Uppvärmning av stekugnen för lättare gräddning, t. ex. omeletter eller dyl., tar en tid av endast några få minuter och för stekning högst 15 minuter i anspråk.

Skulle en hastig uppkokning behövas, under det att spisen i öfrigt användes, flyttar man bara upp värmapparaten i det övre upphängningsläget och använder det vänstra kokhålet, där t. ex. i liter vatten kokar upp så snabbt som på c:a 2 minuter. Detta kortvariga avlägsnande av brännaren från det nedre kokläget har ingen inverkan på kokningens eller stekningens förlopp i dess helhet, ty spisen har ju alltid en mängd värme magasinerad.



Stek- och kokugnen

Den jämna värmen i Primus-spisens stora ugn åstadkommer en jämn bryning på steken, och vid bakning gräddas brödet jämnt och väl. Över- och underlärmen avlägs genom förflyttning av stekpanna eller rost i olika höjdlagen på de för detta ändamål anbringade listerna på ugnens innersidor



Ugnen är utförd av rostskyddad järnplåt och är fullständigt avskild från eldningsrummet, så att förbränningsgaser från brännaren aldrig kunna intränga i densamma.



I ugnsluckan är inmonterad en värmevisare för kontroll av värmen i ugnen. Genom att iakttaga visarens ställning vid olika anrätningars behandling, lär man sig snart att noggrant anpassa den för varje anrättning lämpligaste temperaturen.



Värmugnen

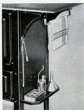
Vidstående bild visar hur Primusspisens värmugn användes för uppvärmning av tallrikar men den är även avsedd att användas för att hålla redan färdiglagad mat varm.



Färdiga strösockrar kunna fort värmas på hällen utan att bli ned-solkade eller sotade.



Vid spisens högra sidohyll är anordnad en handdukhängare samt plats för spöskrokar och rensborste, varjämte nedanför är anbrindad en mindre hylla för placering av spritkanna, påfyllningssträtt samt andra tillbehör.



Spisen levereras i tre olika utföranden, se nedanst. tabell

Värmapparaten levereras med vår nya tystbrinnande brännare N:r 4099, vilken är försedd med invändig mekanisk rensanordning för munstycket. Denna brännare har stor effektivitet och hållbarhet och är så konstruerad, att den, i ölikhet mot andra brännartyper, kan fullständigt rengöras från invändiga kolestegringar, och således är betydligt varaktigare än andra brännare.


Som tillbehör medfölja stekpanna N:r 1577, bakplåt N:r 1582, rost N:r 1585, spiskrok, spritkanna, trätt N:r 1648, rensborste N:r 1651, rensare N:r 1551 för brännaren, munstycke N:r 4996, 3 rensnålar N:r 4611 i hylsa, ytterhuv N:r 4602 för brännaren samt 3 skruvnycklar.

Spisen levereras förpackad i trälåda.

Nummer	145/1	145/2	145/3
Utförande: hållen av gjutjärn	Oemaljrad	Svartemaljer.	Grönemaljer.
Telegrambeteckning	PNAAZ	PNADE	PNAIC
Hållens längd	1030	1030	1030
Hållens bredd	380	380	380
Spisens höjd	800	800	800
Stekugnens höjd	255	255	255
Stekugnens bredd	365	365	365
Stekugnens djup	335	335	335
Värmugnens dimensioner	180x370x335	180x370x335	180x370x335
Vikt, med värmapparat	45	45	45
Pris, + värmapparat N:r 89 Kr			

Värmapparaten



Nummer	89
Telegrambeteckning	PCEVU
	
Med brännare	N:r 4049
Med tillåppsrör	4293
Oljebehållarens rymd	lit. 3½
Tillräcklig tyllning	2½
En tyllning räcker vid full luga	
ca tim.	7
Vikt, ca	kg. 2½

A.-B. B. A. HJORTH & Co, STOCKHOLM