

# 常见的户外炉具-比格派户外用品

产品名称	常见的户外炉具-比格派户外用品
公司名称	台州比格派户外用品有限公司
价格	500.00/件
规格参数	品牌:barebones 产地:美国
公司地址	台州市巨鼎国际商厦2单元2301室
联系电话	15957660555 18657655517

## 产品详情

户外，在路上，吃是必须而且重要的事，既要卫生，也要讲究营养搭配。俗话说的好：吃得才走得和背得，所以户外一样要讲究吃，且要吃好。

如果为了减少自身重量只能背一点压缩饼干出门，简直就是折磨好吗！

行装君已经深深被这些拥有顽强生存力的人们所折服了，今天就整理了一些比较便携实用的野炊用品，在野外吃大餐也不再困难了。如果条件比较恶劣的话，那么野炊都需要啥？

首先要看，野炊的地点附近有没有好的水源，如果附近找不到干净的水，那做饭也就是天方夜谭，这样的话，带一个便携的净水器也是很必要的。

如果是要爬高山，普通的野炊炉可不容易打着火，很多户外野炊炉都适用特殊的结构或燃料，可以保证在缺氧、低温、低压等环境下使用。

### 常见的户外炉具

常用的有两种：丁烷气炉和液体燃料炉。丁烷气炉使用专门丁烷气罐。

炉头和气罐可以分离，炉头展开巴掌大小，上面有锅撑子，下面有调节火力大小的阀门。可分为：1、直接拧在气罐上的 2、通过一条导气管和气罐连的。

气罐有两种，一种圆形的，螺口，可直接拧在炉头上，好处是气体较纯，可在寒冷条件下使用（越冷越不容易出气），中等火力罐可用4个多小时。

另一种是长筒，像空气清洗剂的管子，卡扣，需要转换头才能连到炉头上，但纯度低，只能在春、夏、秋低海拔使用。还有一种汽灯，也可与这种气罐连用，体积不大，亮度不错。

当然，调味品也是必须的，配合山上的天然食材，足够让你大快朵颐了！

在这里，将为大家介绍一下露营中将会用到的工具，今天主要介绍——锅。虽然装备很多，这里说的是常用的最方便和实用的装备。

## 不锈钢平底锅和餐具

由于露营中肯定要用到厨房用品，所有人们通常会为了减少重量而使用带有涂层的铝制品。

但是，这样的带涂层制品含有大量对健康有害的物质，尤其是在烹饪时，由于油和高温环境的影响，有害物质更容易挥发出来。

不锈钢平底锅的优点是在做鱼等气味比较大的料理时，食物的气味不会渗进锅里，而且即使糊了锅也不会有什么影响，不锈钢比较容易复原，依然会光亮如新。

另外，这种锅不含对人体有害的成分，虽然稍微有点重，用起来可能会不太方便，但只要掌握了不锈钢制品的使用方法，那么，不管是在家里还是在露营中，都可以灵活自如地使用。

首先，用一只手提起烹饪工具，感觉一下重量和大小是否适合自己，再决定要不要购买。如果想长久使用，选择一个适合自己的产品是非常重要的。

## 登山锅

登山锅主要在野外做饭时使用，和一般的锅不同的是，这种锅比较容易收纳，携带起来更方便。另外，它的导热性特别好，尤其是在野外，即使放在很小的火上，也可以烹饪食物，这就是它的优点。

选购的时候，可以挑一个比实际需求的容量稍微大一点的锅，这样在做饭的时候，食物就不会溢出来。

## 煎锅

是用生铁制成的，形状和平底锅相似，又具备了荷兰锅的功能，在家庭生活中，它也是用起来比较方便的烹饪工具。

煎锅的大小和形状多种多样，预热后可以在很短时间内做好食物，而且可以长时间保存热量，因此可以把这种煎锅直接放在饭桌上使用，在吃饭的同时，继续加热食物，尤其是在露营场所非常有用。

接下来，推荐几款适合户外做的美食。

## 烧烤

烧烤是美食界内最有心机的食物了，样式百变，场合多搭。传统BBQ需携带大烤箱不方便，不妨试试带鼓风机和火力调节装置的小柴火炉烤制。

烧烤炉：

最常见最方便的是便携式的轻便炉，设计简单、体积小，携带方便。推荐使用便携箱式户外烧烤炉，折叠式设计，轻便小巧，易于收纳。

## 火锅

火锅，美食界内泰斗，众吃货喜爱食物排行榜第一的美食，以其现吃现烫、麻辣咸鲜香、油而不腻的显著特点，让食用者暴汗淋漓，酣畅之极！

对露营做饭炊具当然是最重要的，有两个最基本的要求：

效率一定要高。徒步露营不比郊游，装备有限而且随时会遇上恶劣气候，万一碰到下雨淋湿，快速地给自己煮一锅热汤不但可以补充热量，还能有效防止失温。

便携易收纳。去深山野林里露营，所有的食材、装备都要靠自己背负，因此炊具要尽量轻，尽量小，这样不至于耗费太多体力。

B格要高。出来玩儿，装备不仅要好用，还要够骚够亮眼！

团队烹饪食物，个人徒步线路，不同情况下，所需炊具的重量和体积也是不一样的。

### 自驾或营地使用

在这种用途下，你并不需要太在意炊具的重量和体积，而应该对炊具的易用性和各种功能多加注意。例如炊具是不是容易使用和清洗，是否附带有杯、碗、盘等物品。

### 背包徒步使用

这种用途对于炊具的重量和体积要求很高，因为过大的重量和体积不但会对体力造成影响，而且还会妨碍其他重要装备的携带。

这样的炊具对于虽然并不适合烹饪复杂的食物，但我们对于这样的缺点并不在意，因为这类活动往往只需要炊具能够方便的烧水和准备简单食物就够了。

### 露营炊具评定标准

#### 烹饪能力

烹饪能力是选择最佳露营炊具时需要重点关注的方面，良好的炊具既要烧水迅速，还不能由于导热不均而烤焦食物，此外还应该最大限度的减少热量散失以节约燃料。

因此我们在相同的环境下对这些炊具进行对比测试，以期选择出表现最佳的产品。

#### 重量

炊具的重量对于背包客来说十分重要，对于只想用一套炊具进行所有户外活动的人来说也需要深思熟虑一番才行。

由于厂商标注的重量并不总是准确，因此我们使用了称量食物的电子秤对每一款炊具进行了认真的测量。

- 1、豪华的炊具绝对能在自驾旅行中为你带来事半功倍的效果，但对徒步旅行者来说无异于噩梦般的存在。
- 2、而最适合自驾或徒步交叉使用的炊具无疑就是重量处于中间水平的产品了，因为他们并没有因为减重而丧失过多的烹饪能力。因为 you 可以根据不同的使用要求而对它所含的附件的进行取舍。

#### 耐用性

在购买一款炊具时是否耐用确实是一个不能回避的问题，因为谁都想拥有一款能用一辈子的产品。

虽然带有不沾涂层的炊具能够轻松烹饪各种美食，但它脆弱的涂层特别容易被金属的餐具划伤。不锈钢的炊具耐用性最好，但却不能烹饪复杂的食物。

## 易用性

炊具的通用性和实用性。在不同环境下，相对完美的完成任务。

## 收纳体积

炊具具有组合收纳的能力，在锅内收纳气罐和炉头等装备。减小体积。

户外炊具由于全都使用明火，所以多少还是有些安全隐患，下面来说说我认为特别需要注意的几件事。

气罐保护。不论卡式炉还是气炉使用的气罐，存放时一定要注意远离易燃易爆物品，并且防止罐体温度过高。

火源控制。建议不论使用何种炊具，在周边围绕一圈不易燃的材料作为防火屏障，这样万一火势外泄也能及时控制。

最重要的一点，请带走你的垃圾。国外户外界有一个首要准则：Leave No Trace。就是说尽量在户外活动中减少我们带给大自然的冲击。

踏过花花草草是冲击，留下不能降解的垃圾也是冲击。很多时候我们不能保证完全不破坏环境，但带走垃圾是你一定可以做到的。