

LAMP-KÖK.

(Svensk tillverkning.)

Praktiska! Ekonomiska! Solida! Eleganta!

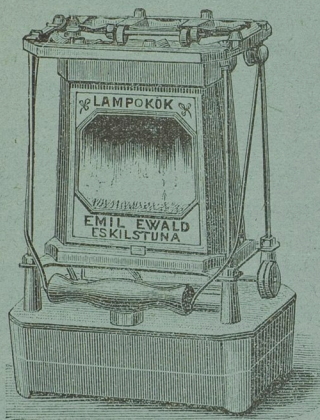
Fotogenförbrukning cirka 2 öre pr timme. Lågans bredd 4 tum.

Stor värmeförmåga!

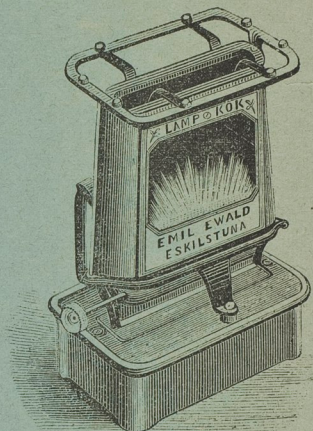
Effektiv belysning!

Brinna luktfritt!

Lätta att hålla rena!



N:o 1.



N:o 2.

Dessa Lampkök utveckla en beundransvärd förening af värme och ljus, och äro så konstruerade att de samtidigt kunna användas som lampa, kamin eller kök. Försedda med handtag äro de lätta att bära, sprida ett angenämt sken, tillräckligt starkt för läsning, sömnad etc., uppkoka 1 liter vatten på ca 10 minuter och lemna som kaminer betraktade tillräckligt värme till ett mindre rum, vid ej allt för kall väderlek.

Ur KB:s samlingar

Digitaliserad år 2013



National Library
of Sweden

Köket N:o 2 har handtag på sidan och öfre delen är förenad med kupan så att båda samtidigt fällas bakåt för att åtkomma veken.

I öfrigt äga båda sorterna, samma, här ofvan nämnda utmärkta egenskaper gemensamt och äro med hänsyn till sin solida och eleganta konstruktion ovillkorligen de bästa och billigaste i handeln förekommande.

Lösa glimmer och vekar finnas på lager.

Emil Ewald,
Eskilstuna.

LAMP-KÖK.

(Svensk tillverkning.)

Praktiska! Ekonomiska! Solida! Eleganta!

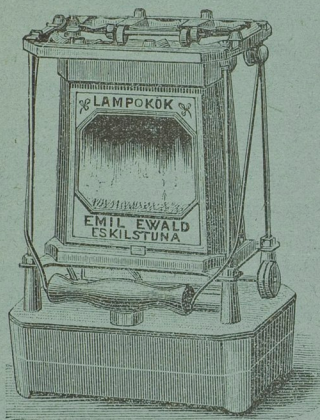
Fotogenförbrukning cirka 2 öre pr timme. Lågans bredd 4 tum.

Stor värmeförmåga!

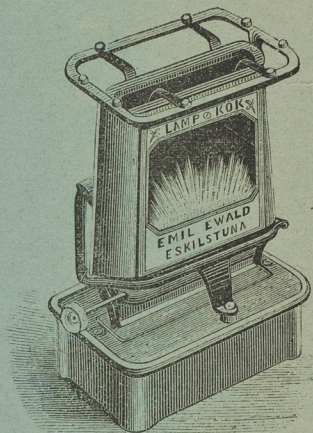
Effektiv belysning!

Brinna luktfritt!

Lätta att hålla rena!



N:o 1.



N:o 2.

Dessa Lampkök utveckla en beundransvärd förening af värme och ljus, och äro så konstruerade att de samtidigt kunna användas som lampa, kamin eller kök. Försedda med handtag äro de lätta att bära, sprida ett angenämt sken, tillräckligt starkt för läsning, sömnad etc., uppkoka 1 liter vatten på ca 10 minuter och lemna som kaminer betraktade tillräckligt värme till ett mindre rum, vid ej allt för kall väderlek.

De äro särskildt afsedda för lättare kokning, och kunna med garanti för belåtenhet rekommenderas som ovärderliga i hvarje familj eller kort sagdt för alla, som behöfva ett effektivt och ofarligt fotogenkök.

Särskildt må dess stora nytta och fördel i sjukrummet påpekas, då det t. ex. på natten kan tjenstgöra äfven som lampa.

Köket N:o 1 har det företrädet att öfre delen är fast förenad med den nedre (oljehuset) så att mellandelen (kupan) kan fällas bakåt för att göra veken (lågan) åtkomlig utan att kokkärlet behöfver afllyftas och är det derjemte försedt med grepe för att bekvämt kunna bäras i handen.

Köket N:o 2 har handtag på sidan och öfre delen är förenad med kupan så att båda samtidigt fällas bakåt för att åtkomma veken.

I öfrigt ega båda sorterna, samma, här ofvan nämnda utmärkta egenskaper gemensamt och äro med hänsyn till sin solida och eleganta konstruktion ovillkorligen de bästa och billigaste i handeln förekommande.

Lösa glimmer och vekar finnas på lager.

Emil Ewald,
Eskilstuna.

Anvisning för användandet af Emil Ewalds Lamp-kök.

Håll alltid köket väl rent.

Påfyll aldrig fotogen, när veken är tänd.

Veken bör, då köket ej begagnas, hållas nedskrufvad, dels för att oljan ej skall rinna öfver och dels för att hålla veken mättad eller genomdränkt och färdig för begagnande.

Oljehusets öppning bör alltid vara stängd, då köket brinner.

Att iakttaga dagligen före begagnandet!

Uttag och rengör den genomborrade bleckplåten.

Aftorka oljehuset, synnerligen upptill och vid påfyllningsöppningen.

Putsa veken, om så behöfves, samt rengör öfre kanten af brännaren. Påfyll oljehuset.

Fotogen. Använd ej dålig fotogen. Bästa sort är att mest rekommendera, ty den brinner med klar låga och frambringar största värme. Gammal fotogen, som varit länge i oljehuset, bör ej begagnas; den röker, osar och värmer dåligt.

Veken måste passa väl i brännaren och bör tillåtas insuga fotogen i 5 à 10 minuter före begagnandet.

Den genomborrade bleckplåten, genom hvilken luften inkommer för förbränningen, bör alltid hållas väl ren. Om hålen i densamma fyllas med smuts, som ej borttages, hindras lufttillförseln och köket kan ej brinna tillfredsställande.

Antändning. Å köket N:o 1 fälles mellersta delen (kupan), och å köket N:o 2 hela öfre delen bakåt, hvarefter veken är åtkomlig för antändning. Vid första tändningen bör veken endast uppskrufvas till ungefär $\frac{1}{2}$ tums låga; sedan köket är uppvärmdt, kan lågan ökas. Köket bör aldrig lemnas brinnande utan att lågan först är behörigen reglerad.

Det å öfre delen å köket N:o 1 befintliga locket fälles öfver lågan då köket bäres brinnande, för att skydda handen. Det får ej tätt tillsluta öppningen.

