

# Ultraleicht – Spirituskocher

© by Irmin Staiger (verändert nach Scott Hendersons Pepsi-G-Can Stove, s. [www.pcthiker.com](http://www.pcthiker.com))

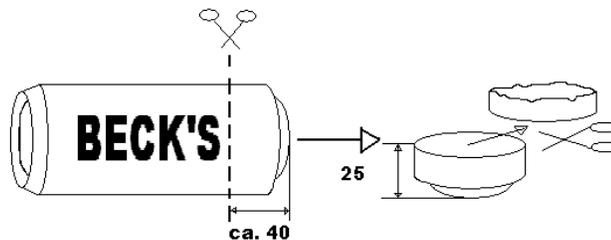
## Material:

- 2 x Getränkedose 0,33 l oder 0,5 l (AL nicht FE)
- 2 x Stahldraht (1 x ca. 40 cm Ø ca. 3 mm (z. B. Drahtkleiderbügel), und 1 x ca. 25cm Blumendraht)
- 1 x Ca. 15 x 65 cm dicke Alufolie (z. B. von Grillblech oder Kuchenform)
- 1 x Große Büroklammer
- 1 x Spitzes, robustes Messer
- 1 x Robuste Schere
- 1 x Große Holzschraube und evtl. Pinwandnadel
- 1 x Lineal

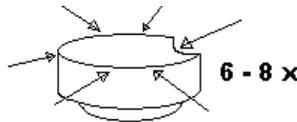
## Brenner:

### A) Unterteil / Tank:

1. Mit dem Messer oder der Schere ca. 40 mm vom Bodenrand entfernt eine der Dosen grob abschneiden.
2. Mit dem Lineal genau 25 mm vom Bodenrand aus abmessen und markieren.
3. Mit der Schere ab der Markierung die Seitenwand ringsum exakt abschneiden.

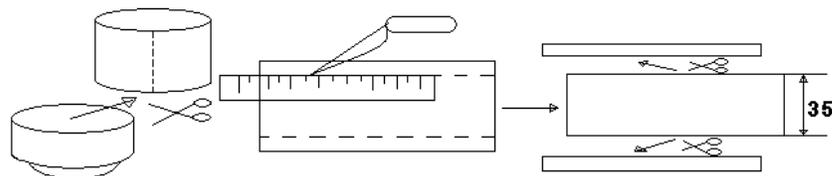


4. 6 - 8 gleichmäßig verteilte Dellen am abgeschnittenen Rand nach innen drücken.

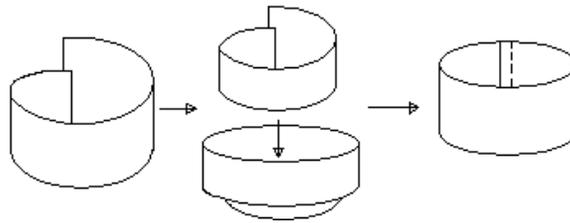


### B) Innenwand:

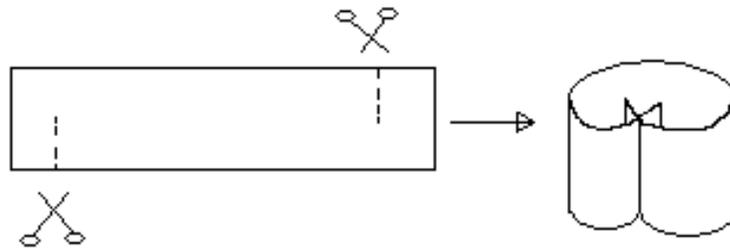
1. Von der bereits abgeschnittenen Dose weitere ca. 50 mm ab- und aufschneiden, sodass ein langes Rechteck entsteht.
2. Eine der groben Längsseiten mit dem Lineal zur Begradigung anzeichnen / anritzen und mit der Schere exakt gerade abschneiden.
3. Von der nun geraden Kante aus genau 35 mm in Richtung der groben Längskante abmessen, anritzen und ebenfalls exakt gerade abschneiden.



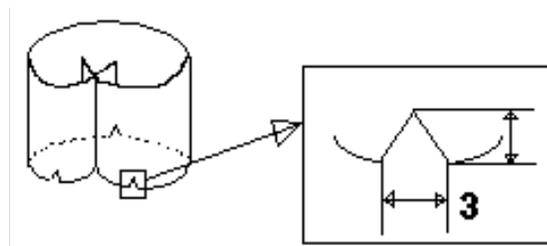
- Das Rechteck zu einem Zylinder rollen (geht normal von selbst) und mit Daumen und Zeigefinger an der Überlappung festhalten.
- Die untere Zylinderkante in die Bodennut des Tanks einpassen (sollte locker sitzen).



- Den festgelegten Umfang / Radius ca. in der Mitte der Überlappung auf beiden Seiten bzw. Innen und Außen markieren / mit der Schere leicht anknipsen.
- Die Innenwand wieder entrollen und an den Markierungen jeweils von der entgegengesetzten Seite senkrecht bis zur halben Breite einschneiden.
- Die Innenwand wieder rollen und an den Schlitzten zusammenstecken (Überstände nach innen, auf ca. 10 mm kürzen).



- Mit der Schere an einer der Kanten 3 Kerben, ca. 3 mm tief und breit, gleichmäßig verteilt einschneiden.



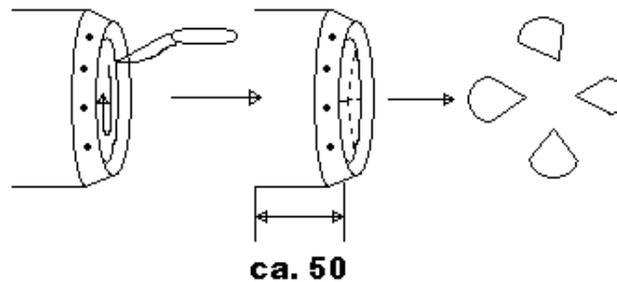
### C) Oberteil / Flammverteiler:

- Mit der Holzschraube (und evtl. Pinwandnadel) in den breiten Bodenrand der zweiten Dose 16 (max. Effizienz) bzw. 24 (max. Leistung) gleiche Löcher bohren / klopfen. (der optimale Lochdurchmesser liegt zwischen 0,75 - 1,5 mm, sehr wichtig!).



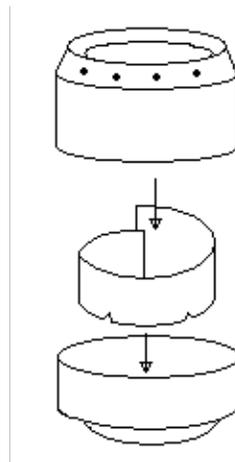
**16 bzw. 24 Löcher,  
ca. 1 mm Durchmesser**

2. Mit der Messerspitze in die Kante zwischen Bodenwölbung und Bodennut von der Dosenaußenseite her ringsherum kräftig einritzen.
3. Mit der Messerspitze ein Kreuz in die Bodenwölbung schlitzen und die entstehenden Stücke durch Hin- und Herbiegen ausbrechen.
4. Die Dose ca. 50 mm vom Bodenrand entfernt abschneiden.



#### D) Zusammenbau:

1. Die Innenwand mit der eingekerbten Seite in die Bodennut des Tanks einfügen.
2. Das Oberteil über Tank und Innenwand stülpen, dabei gleichzeitig die Tankseitenwand an den Dellen leicht eindrücken bis der Tank vollständig innerhalb des Oberteils sitzt.
3. Langsam und gerade weiter eindrücken / -drehen / -klopfen bis die Innenwand fest in der Nut des Oberteils sitzt (muss dicht abschließen und fest sitzen, sehr wichtig!). Falls die Innenwand nicht richtig passt, Nut leicht aufbiegen und / oder neue Innenwand machen!



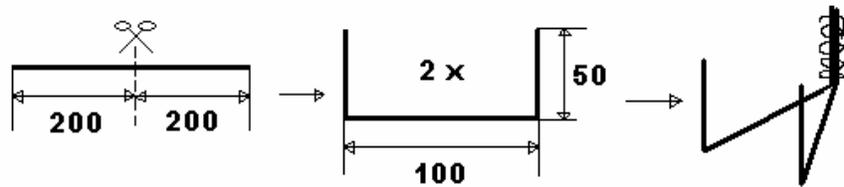
4. Mit der Schere den Überstand des Oberteils ringsum eng abschneiden und die Kante entgraten / anfasen. Fertig!



## Empfehlenswertes Zubehör:

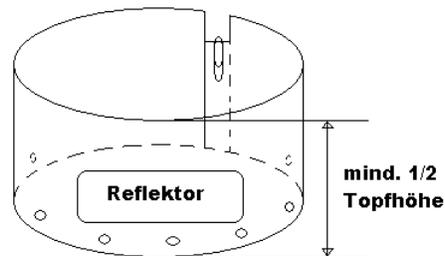
### 1. Topfständer:

Aus verzinktem / rostfreiem Stahldraht zurechtbiegen (z. B. Drahtkleiderbügel). Für einen 2,0 l-Topf benötigt man ca. 400 mm Draht,  $\varnothing$  ca. 3 mm. Die beiden U-Stücke mit einer Wicklung aus dünnem Draht verbinden. Höhe immer 50 mm, da die Kocherleistung stark davon abhängt!



### 2. Windschutz / Reflektor:

Aus dicker Alufolie (z. B. Alukuchenformen) zurechtschneiden. Der Windschutz sollte mindestens bis auf halbe Topfhöhe reichen, der Spalt zwischen Topfwand und Windschutz ca. 2 cm breit sein. Am unteren Rand Luftlöcher einstanzen (Locher), evtl. oben eine Aussparung (Topfhalter) und den Windschutz mit einer großen Büroklammer zusammenheften. Windschutz und Bodenreflektor wenn möglich so bemessen, dass sie zusammengerollt in den Topf passen!



## Gebrauchsanweisung:

1. Normal nur Spiritus verwenden (Ethanol / Ethylalkohol + Vergällungszusatz, engl. = denatured alcohol, methylated spirit, schwed. / norw. = rØdsprit, franz. = alcohol a bruler).  
Notfalls verwendbare Alternativen: Methanol, Isopropanol (engl. = z.B. rubbing alcohol).
2. Spiritus ins Zentralloch einfüllen (Menge je nach gewünschter Brenndauer, aber maximal gut halbe Füllhöhe).
3. Im Zentralloch anzünden und Topf aufsetzen!  
(Bei Temperaturen unter ca. 0 °C muss Spiritus leicht vorgewärmt werden und die Vorheizphase kann länger sein. Der Kocher ist nicht für tiefe Minustemperaturen und große Töpfe (> ca. 2 l) geeignet).

## Technische Daten:

Zeit bis Wasser kocht (1,7 l Alutopf mit Deckel, ca. 10 °C - 100 °C):	0,5 l = ca. 6 min
	1,0 l = ca. 10 min
Verbrauch:	ca. 3 ml / min
Brenndauer bei ½ Füllung (ca. 40 ml) inkl. ca. 1 min Vorheizphase:	ca. 12 min
Gesamtgewicht (Brenner 10 g, Topfständer 10 g, Windschutz + Reflektor 20 g):	ca. 40 g