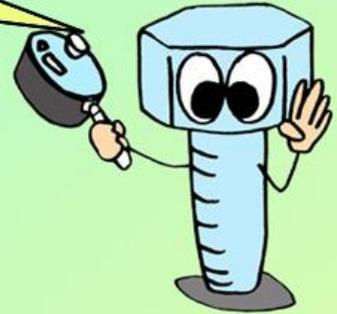


ソーラークッカーとは

太陽熱を熱源とした調理器具の総称です
集光・保温方法により、4タイプに大別できます
いずれの型も、鍋は効率の良い黒色を使いましょう

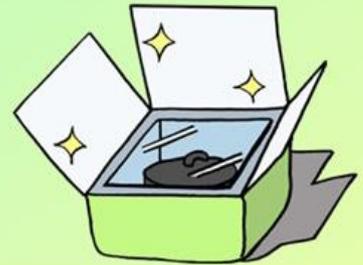


I. パラボラ型

良好に晴れたときは火力が強く
ガスコンロ感覚で調理できます。

II. 箱型

箱内部を加熱しオーブンとして使えます。
保温性が高いので、性能は日射変動に
大きく影響されません。

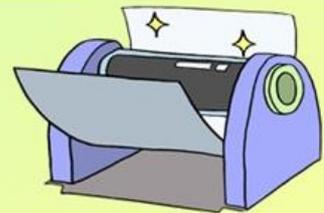


III. パネル型

簡素な構造ゆえ軽量・安価でたたくこともでき、
製作も容易。ラフな集光なので小量品が主流です。

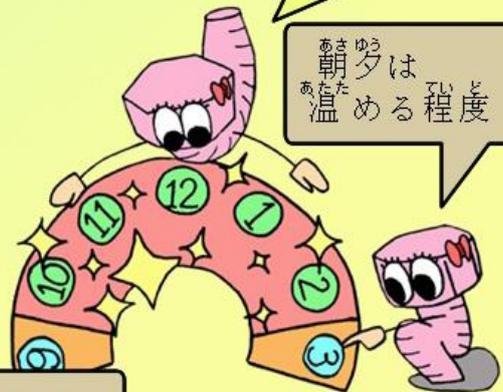
IV. 真空管型

特に保温性が高いので、やや曇天でも調理可能。
管に入れた調理をオーブン焼きできます。



火力のパロメーターは空の色

ここがクッキングゴールデンアワー



朝夕は
あたためる程度

青い空はパワフル

水蒸気が満ちた白い空はイマイチ