

## **Chế Tạo Bếp Côn Để Đi Du Lịch**

Bếp côn là một loại bếp tự tạo dễ dàng, không tốn tiền, rất gọn và thuận tiện, dành cho các bạn chuyên đi phượt có thể nấu nướng tùy thích.

Bếp côn tự chế được làm từ 2 đáy vỏ lon nước ngọt (lon Pepsi, Coca..) ghép vào nhau, chiều cao khoảng 3-4cm, có thể bỏ gọn trong túi áo. Bạn có thể sử dụng loại bếp này để nướng mực, nấu mì gói, pha cà phê...

Hướng dẫn chế tạo

### 1. Chú ý an toàn

Bếp dùng nhiên liệu côn, lửa côn không nhìn thấy trong ánh sáng ban ngày nên khi thử nghiệm tuyệt đối cẩn thận. Tốt nhất lúc thử, nên chọn chỗ ánh sáng yếu để có thể dễ dàng quan sát lửa.

Lon nước ngọt rất dễ gia công, chỉ cần dùng kéo thủ công là đủ cắt gọt, không dùng lực mạnh trong quá trình chế tạo để tránh các tai nạn đáng tiếc.

Thao tác thận trọng, an toàn.

### 2. Chuẩn bị nguyên vật liệu và dụng cụ

Vật liệu: 2 vỏ lon nước ngọt; 1 ốc vít; 1 lọ côn nhỏ (50 ml); 1 bao diêm

Dụng cụ: 1 búa; 1 đinh nhỏ (cho lỗ có đường kính khoảng 0.5 mm); 1 tuốc-nơ-vít; 1 kéo



### *Bộ dụng cụ cơ bản*

### 3. Các bước thực hiện



*Dùng búa và đinh đục các lỗ nhỏ xung quanh đáy lon làm lỗ thoát hơi, đục một lỗ to chính giữa đáy lon và vặn ốc vít làm to lỗ để đổ nhiên liệu*



*Cắt sát hai đáy lon để chừa phần có sơn màu khoảng 1,5 cm làm thành 2 thân bếp*



*Cắt một miếng hình chữ nhật lượn tròn 4 góc để ghép 2 thân bếp theo nguyên tắc của cái đôn gọt giấy*



*Khi hoàn thành, sản phẩm sẽ có hình dáng như thế này*



*Chọn chỗ để bếp có thể chịu được nhiệt, dọn gọn các vật dễ bắt lửa xung quanh bếp*



*Tháo ốc vít, đổ cồn vào giữa*



*Vặn ốc vít lại (ốc không cần vặn quá chặt, khi dùng về sau có thể dùng tay vặn, không nhất thiết phải dùng tuốc-nơ-vít)*



*Dùng một vỏ hộp bằng thép (nắp hộp bánh, nắp lon sữa bột...) hoặc đĩa sứ làm đế bếp. Nếu nắp lớn, bạn có thể dùng cùng lúc... nhiều bếp. Đổ một ít cồn ra để đế môi.*

*Châm lửa vào cồn môi phía ngoài và chờ giây lát để dung dịch trong buồng đốt được đun sôi*

*Cồn môi cháy hết, buồng đốt sẽ bắt đầu phun khí*

*Bạn có thể sử dụng nhiều bếp cùng lúc để có công suất đun lớn hơn*

*Bạn cho là quá dễ? Vậy thì chờ gì nữa, hãy làm thử cho chuyến phượt của mình sắp tới nhé.*

Nguồn:

<https://www.didulich.net/kinh-nghiem-du-lich/cach-che-bep-con-khi-di-du-lich-1>

1211