

# শক্তি চুলা®

সাশ্রয়ী রান্নায় গৃহিণীর বন্ধু, পরিবেশ বান্ধব ‘শক্তি চুলা’

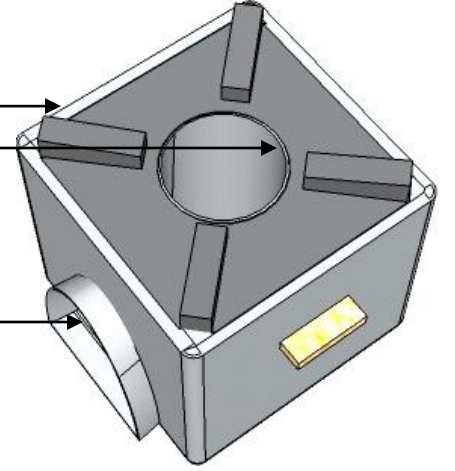
## শক্তি চুলার গঠন

শক্তি চুলা ৩টি মূল অংশ নিয়ে গঠিতঃ

- (১) মূল বডিঃ যা দিয়ে সম্পূর্ণ চুলা গঠিত
- (২) কম্বাশন চেম্বারঃ যেখানে আগুন জ্বালানো হয়
- (৩) ফুয়েল ইনলেটঃ যেখান দিয়ে চুলায় খড়ি দেয়া হয়

তাছাড়া চুলায় জ্বালানী পোড়ানোর সুবিধার্থে ২টি ছাকনী ব্যবহার করা হয়েছেঃ

- ১। মূল ছাকনীঃ এটি চুলার ভিতর থাকে, যার উপর রেখে খড়ি পোড়ানো হয়
- ২। সহযোগী ছাকনীঃ মূল ছাকনীর পিছনে থাকে যার সাহায্যে জ্বালানীকে এডজাস্ট করা হয়



## শক্তি চুলায় রান্নার কৌশল

- কোমর ব্যতাসহ যাবতীয় স্বাস্থ্য ঝুঁকি এড়াতে চুলাটি উচ্চ স্থানে বা টেবিলের উপর রেখে দাঁড়িয়ে রান্না করবেন।
- রান্নার যাবতীয় প্রাথমিক কাজ যেমন কাটাকাটি এবং ধোঁয়া- মোছা সম্পন্ন করে কাঁচা খাবার পাতিলে দিয়ে আগে চুলা জ্বালিয়ে তার পর পাতিল চুলার উপর বসিয়ে দিন।
- চুলায় পাতিল বসানোর জন্য চারটি পট স্ট্যান্ড (ঝিকা) দেয়া আছে, রান্নার সময় পাতিল স্ট্যান্ড (ঝিকা) এর উপর এমন ভাবে রাখুন যেন পাতিলের তলার ঠিক মাঝমাঝি স্থানে আগুন লাগে।
- জ্বালানীকে সময়মত চুলার ভিতর এগিয়ে দিন যাতে আগুন ভালোভাবে পোড়তে পারে।
- জ্বালানী এমনভাবে দিতে হবে যেন চুলার জ্বালানীর মুখের এক তৃতীয়াংশ ফাঁকা থাকে, এতে বায়ু সহজে চুলার ভিতর প্রবেশ করে জ্বালানী যথাযথভাবে পুড়তে সহায়তা করবে।
- খেয়াল রাখবেন ব্যবহৃত জ্বালানী যেন অবশ্যই শুকনা হয়, ভেজা জ্বালানী একেবারেই ব্যবহার করা উচিত নয়, এতে আগুন ঠিক মত ধরে না এবং ভালোভাবে পুড়ে না, ফলে জ্বালানী তুলনামূলক বেশি লাগে এবং বেশি ধোঁয়া হয়।
- খুব বেশী রান্না হলে ছাকনীর নিচ থেকে কিছুটা ছাই বের করে বাতাস ঢোকানোর পথ করে দিতে হবে, নাহলে ছাই জমে চুলায় বাতাস ঢুকতে বাধা দিবে।
- সম্ভব হলে একটু খোলামেলা জায়গায় চুলাটি ব্যবহার করবেন। তাহলে রান্নার জন্য প্রয়োজনীয় বাতাস পাওয়া যাবে।
- খেয়াল রাখতে হবে রান্নার সময় চুলায় যেন পানি বা মাড় না পরে।
- চুলা সব সময় শুকনা এবং সমতল জায়গায় রেখে রান্না করবেন।
- রান্নার শেষের দিকে জ্বালানী দেয়ার পরিমাণ কমিয়ে আগুন নিয়ন্ত্রণ করে দিবেন।



## শক্তি চুলার পরিচর্যা ও রক্ষণাবেক্ষণ

- রান্না শেষ হবার পর চুলা থেকে গরম ছাই ও কয়লার অবশেষ বের করে আনুন, তাহলে চুলাটি তাড়াতাড়ি ঠাণ্ডা হবে।
- চুলায় পানি বা ভাতের মাড় পরলে রান্না শেষে শুকনা কাপড় দিয়ে মুছে দিবেন।
- চুলাটি ঠাণ্ডা হলে শুকনা কাপড় দিয়ে চুলাটি ভালো করে মুছে পরিষ্কার করে রাখুন।
- চুলাটি কখনই স্যাঁতস্যাঁতে জায়গায় রাখবেন না, সব সময় শুকনা জায়গায় রাখবেন।
- কখনই চুলাটি পানি দিয়ে ধোবেন না কিংবা গরম চুলা কখনই পানি দিয়ে ঠাণ্ডা করবেন না।
- চুলাটি এমনভাবে রাখবেন যেন এর বডি ট্যাঁপ না খায়।
- চুলার ছাকনীর মাঝের ছাই ও কাঠি দিয়ে পরিষ্কার করে শুকনা কাপড় দিয়ে মুছে রাখবেন।
- খেয়াল রাখবেন ছাকনী যেন হারিয়ে না যায়, তাহলে রান্না করতে সমস্যা হবে।

## শক্তি চুলা সংক্রান্ত সমস্যা?

- চুলার যে কোন সমস্যা হলে নিজে ঠিক করতে যাবেন না, চুলার কোন সমস্যা হলে যার কাছ থেকে চুলাটি ক্রয় করেছেন তার সাথে যোগাযোগ করুন।
- তাছাড়া চুলার ব্যবহার সহ যে কোন বিষয়ে জানতে হলে নিম্নোক্ত নাম্বারে যোগাযোগ করুন।

+৮৮০ ১৮৭৩ ৫৫৪৪৬৬

প্রস্তুতকারকঃ

ফিউচার কার্বন লিমিটেড

মেম তলা, হাউসঃ ৪২, ব্লক- এ, রোডঃ ১, নিকেতন, গুলশান- ১, ঢাকা- ১২১২, বাংলাদেশ।

হট লাইনঃ +৮৮০ ১৮৭৩ ৫৫৪৪৬৬ ফোনঃ ০২- ৯৮৫৫৩৮১

ই- মেইলঃ [info@futurecarbon.co.uk](mailto:info@futurecarbon.co.uk) ওয়েবসাইটঃ [www.futurecarbon.co.uk](http://www.futurecarbon.co.uk)