

- 
- Rul efter solen
 - Lav mad udendørs
 - Robust og lækkert
 - Et væld af muligheder

Tag køkkenet med ud i haven



Lav mad ude i det gode vejr
Alt er samlet på ét sted i det rullende køkken: gryder, ovn, olier, skærebræt og alle ingredienser.



Ledningen fra kogeplade og eventuel miniovn sættes blot til en forlængerledning, når du skal bruge kokkebordet.

Det er ikke sjovt at stå og lave mad i et lummert køkken, når solen skinner, og fuglene fløjter udenfor. Kokkebordet her løser problemet – du ruller blot efter solen.

Vognen er sat sammen af forskellige moduler og udstyret med funktionelt ekstraudstyr som knager, indbygget skål, skærebræt, kogeplade og en flaskeholder.

Først bygger vi understellet, der bærer hylder og bordplade. Derefter laver vi de huller i bordpladen, hvor kogeplade m.v. skal monteres, samt de sidste finesser.

Det kan betale sig at være omhyggelig, for tænk på, at gæsterne sidder og betragter din fine vogn, mens de spiser.

Når vognen ikke er i brug, bør den stå i læ under halvtag og gerne være dækket af. Så holder den sig flot længere.

Se arbejdstegningerne ... ►

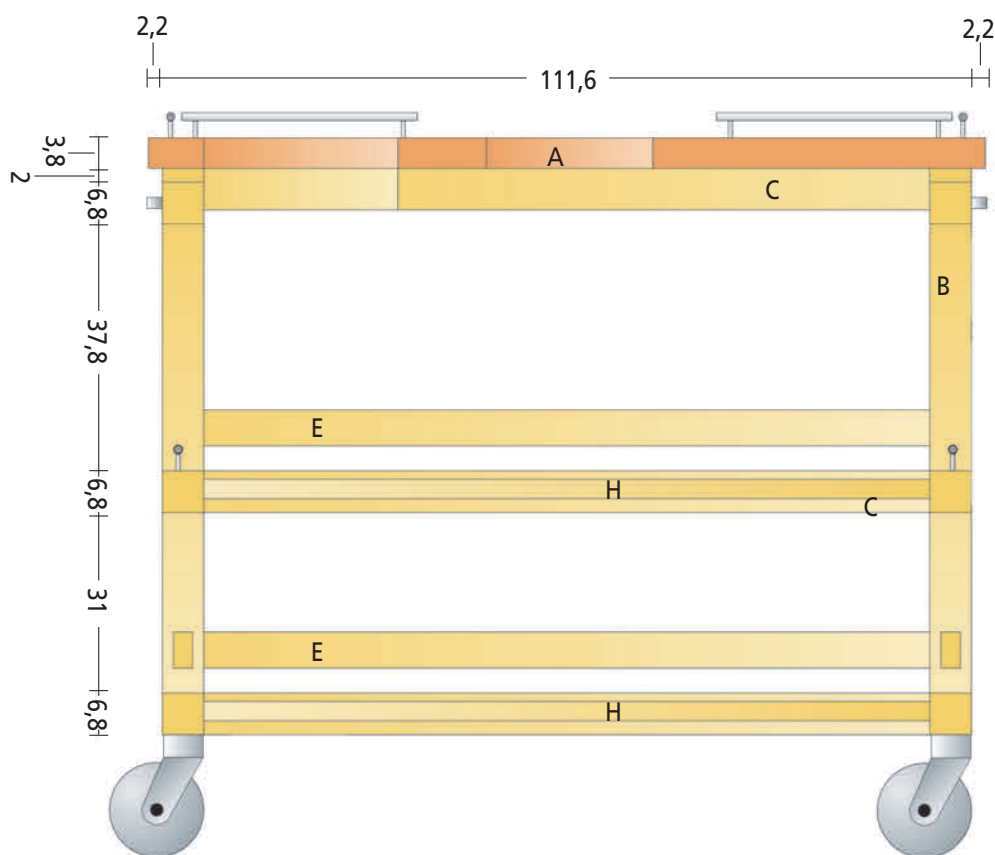
Lav først understellet

Understellet laves af to rammer af lister, der indbyrdes forbindes med seks andre lister. Elementerne kan samles på flere forskellige måder, og i tipsboksen på modsatte side kan du se to andre måder end den viste.

Møbelhåndtagene monteres med de skruer, der følger med dem, men da de næppe er lange nok, skal de undersænkes dybt i bordpladen. Der er dog ingen grund til at dække hullerne, da de er på undersiden af pladen.

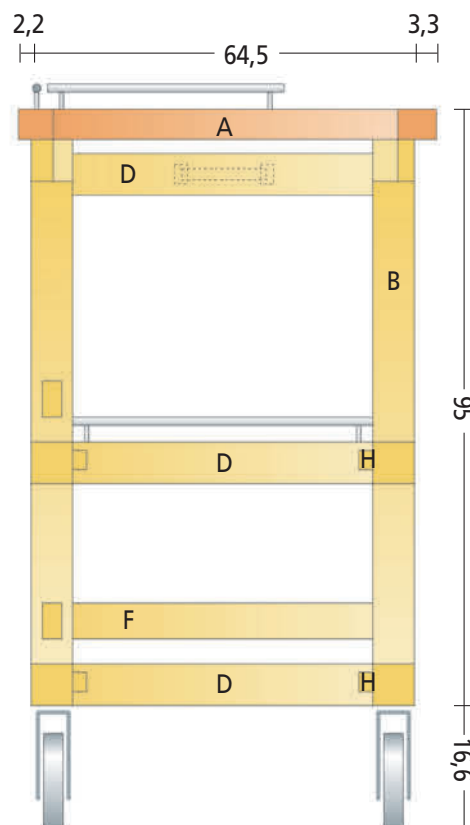


Sæt ben (B) og tværstykker (D) i spænd med lim imellem. For bedre at kunne få fat i de greb, der senere sættes på de to øverste tværstykker, monteres disse to stykker 2 cm fra overkanten af benene. Brug afstandsstykker.



Samlesæt af lister

Rammerne bygges op af to "lejdere" (B og D), der holdes sammen med længdestykker (C). I dette tilfælde har vi skruet en bordplade af bøg fast på toppen.



VIGTIGT

Hold øje med antal watt

Vær opmærksom på, at du højst må tilslutte i alt 2300 watt til en stikkontakt. Undersøg derfor, hvor mange watt maskinerne på køkkenbordet bruger, før du sætter dem til det samme stik.

Højden kan justeres

Bordet er 111,6 cm højt inkl. hjul, hvilket er ca. 20 cm højere end et normalt køkkenbord. Vil du gøre bordet lavere, kan du blot korte af benenes (B) længde.



2 Bor 8 mm huller til dyvelstænger. Smør lim på stængerne, og bank dem ind i hullerne.



3 Sav overlængden af dyvelstængerne af med en stiksav eller en fukssvans.



4 Skru hyldestøtterne (H) fast på længdestykkene (C) med 4 x 40 mm skruer. De skal placeres, så der er 11 mm fra listernes overkant til længdestykkets overkant.



5 Brædderne (J) til de to hylder under bordpladen limes og sømmes eller skrues med 4 x 40 mm skruer fast på listerne (G).

TIPS

Nem samling

Hvis du ikke har en større samling skruetvinger som her, kan du enten **a)** bore ca. 2 cm ind i træet og derfra samle delene med lim og skruer og til sidst skjule borehullet med en dyvel,

b) eller du kan samle med lim og skruer som ovenfor, men når limen er tør, skruer du skruen ud, borer hele vejen igennem begge stykker træ og banker en dyvel ind. På den måde får du den stærkeste mulige samling.

Det har vi brugt

Af 38 mm bøgelimtræ:

- 1 bordplade (A), 116 x 70 cm

Af 68 x 68 mm høvlet fyr:

- 4 ben (B) a 91,2 cm
- 6 længdestykker (C) a 98 cm
- 6 tværstykker (D) a 50,9 cm

Af 33 x 43 mm høvlet fyr:

- 2 rælinger (E) a 98 cm
- 2 rælinger (F) a 50,9 cm
- 4 lægter (G) a 98 cm til hylderne

Af 21 x 21 mm høvlet fyr:

- 4 hyldestøtter (H) a 98 cm

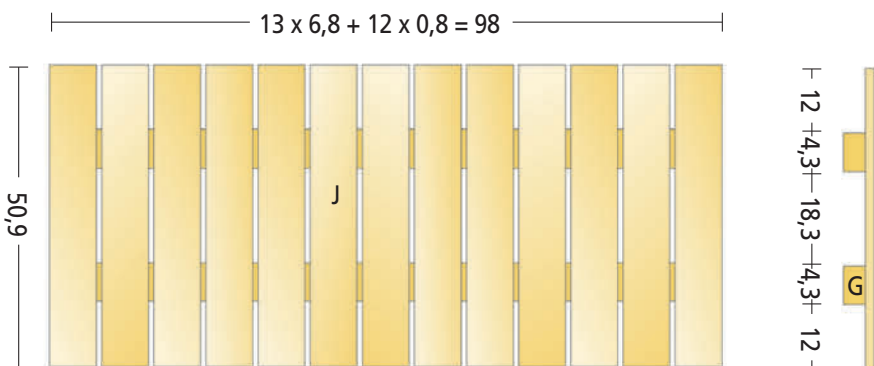
Af 15 x 68 mm høvlet fyr:

- 26 stk. a 50,9 cm til hylder (J)

Endvidere:

- 1 granitplade, 23 x 23 cm
- 1 kogeplade
- 1 plade til flasker (K) af 18 mm bøgelimtræ, 9 x 29 cm
- Vandfast trælim, fx PU-lim
- Træplejeolie
- 4 transporthjul med tilhørende skruer
- 2 møbelhåndtag med tilhørende skruer til siderne
- 4 møbelhåndtag på ca. 34 cm til bordpladen
- 1 knagerække
- 2 møbelhåndtag på ca. 50 cm til øverste hylde
- Ca. 1,5 m dyvelstang, 8 mm
- 4 x 40 og 5 x 90 mm climate-skruer

Pris for vognen: ca. 1500 kroner. Granitpladen koster ca. 100 kroner, og kogepladen ca. 2500 kroner.



Hylder

Hver af de to hylder laves af 13 høvlede brædder (J) og 2 lister (G), som blot lægges på hyldestøtterne (H).

Bordet samles ...

Gør bordpladen klar

Det vigtigste i konstruktionen er bordpladen af bøgelimtræ. Udskæringerne, der vises på tegningen, skal naturligvis have mål efter den kogeplade, granitplade og skål, du vil bruge. Har de andre mål end dem, vi viser her, skal udskæringerne tilpasses.

Udstemningen i det øverste tværstykke, som kogepladen kan kræve, må maksimalt være halvdelen af lægtens bredde. Granitpladen har et synligt område på 260 x 260 mm, mens underdelen passer i en udskæring på 230 x 230 mm. På underkanten fæstnes den til bordpladen med sanitetssilikone.

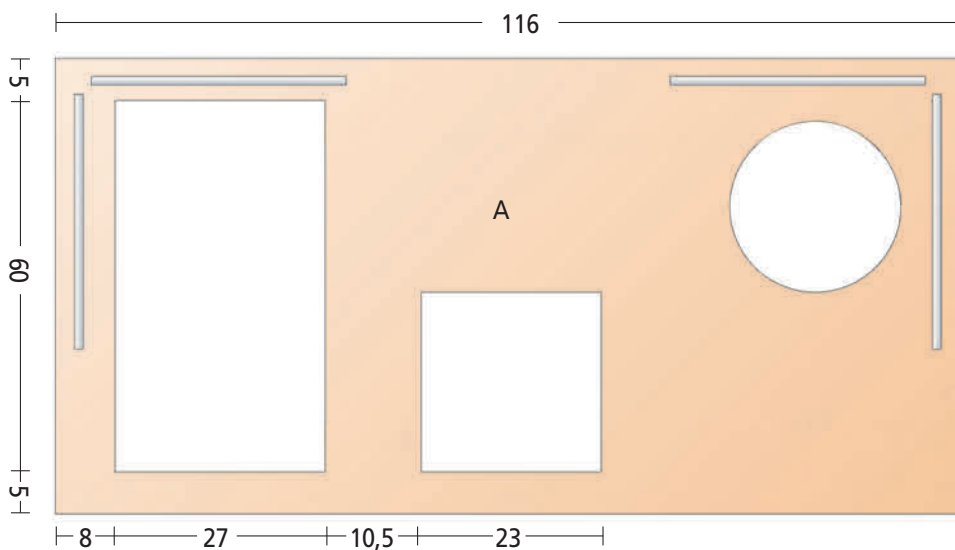
Bordpladen er lavet af 38 mm bøgelimtræ, der er robust nok til selv hårdt køkkenarbejde. Du kan sagtens vælge andre træarter, men uanset hvilken art valget falder på, skal pladen behandles med træ- eller linolie.



1 Tegn op på bordpladen til kogepladen og skålen. **Tips: Bør huller i hjørnerne** for at kunne starte stiksaven.

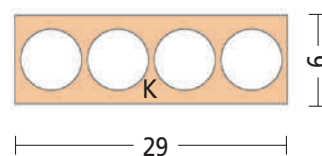


2 I dette tilfælde er vi **nødt til at stemme ud til kogepladen i længdestykkerne (C)**. Læg bordpladen på, læg kogepladen i, afmærk dybden, og stem ud med et stemmejern.



Pladen kan bruges til flere ting

Du kan designe bordet, præcis som du har lyst, men det er praktisk med en plade at stille varme ting på, som du samtidig kan bruge som skærebræt. Håndtagene forhindrer maden i at falde ned fra bordet. Størrelsen på det runde hul afhænger selvfølgelig af den skål, du vælger.



Praktisk tilbehør

Den aflange plade til flasker laves ligesom bordpladen af bøgelimtræ.



TIPS

Holder til olieflasker

For at undgå, at flasker med olie og lignende rutsjer rundt på bordet, har vi lavet en aflang plade med huller og limet den fast på bordpladen. Hullerne saves efter mål med et hulbor.

VIGTIGT

Pas på fungicid

Du må ikke behandle bordet med udendørs træbeskyttelse, fordi det indeholder giftstoffet fungicid, der ikke må komme i forbindelse med madvarer. I stedet bør du bruge almindelig træplejeolie, linolie eller udendørs maling.

Kogeo og de sidste detaljer

De to hylder er monteret på hyldestøtter på længdestykkerne. På den øverste hylde samt på bordpladen sørger møbelhåndtag i passende mål for, at køkken-grejet ikke falder ned.

Kogeo og miniovn tilsluttes en forlængerledning, som er trukket fra en stik-kontakt udendørs eller inde i huset.

Granitpladen kan du købe hos en sten-hugger. Alternativt kan du bruge en pla-de af skifer. Den er dog ikke god at bruge som skærebræt.



1 Skru hjulene fast under hvert ben. Det er en fordel, hvis du vælger hjul, der kan låses fast.



2 Montér møbelhåndtagene med de tilhørende skruer, der undersænkes. Du behøver ikke fylde hullerne ud med dyvler, da de alligevel ikke kan ses.



3 Nu sliber du alle flader let og giver dem en gang træplejeolie. Det bliver pænere, hvis du slutter af med et lag i åreretningen.



4 Skruhovederne til håndtagene skal undersænkes, cirka halvt op gennem bordpladen. Håndtagene skrues fast nedefra med de medfølgende skruer.



5 Kogepladen monteres fra undersiden med de medfølgende beslag. Bordpladen monteres på rammen med 5 x 90 mm skruer.



TIPS

Granitplade limes på

Du kan fastgøre granitpladen på flere måder. Den nemmeste metode er at kontakte en stenhugger og få ham til at skære en rest granit i passende mål og pudse kanten. Så kan du lægge pladen på bordet og køre en omgang med silikonesprøjten rundt om den. Jævn fugen ud med en våd finger eller træpind. Skal det se rigtig eksklusivt ud, kan du få en smed til at lægge pladen i en ramme af rustfrit stål og nedfælde den i bordpladen.

Indendørs minikøkken

Til små lejligheder eller sommerhuse kan det være praktisk at bruge vores kokke-vogn – med eller uden hjul – som et indendørs minikøkken. Du kan også vælge at tilberede maden udenfor, så stegeosen ikke forpuster luften inde i huset, og så køre køkkenet ind, når maden er klar.

Om vinteren kan du bruge køkkenet indendørs.

