

Translations:Four solaire (cuisneur type boîte)/89/de

- Am besten dunkelfarbige Kochtöpfe benutzen, oder die schwarz gefärbt sind.
- Um eine bestmögliche Sonnenstrahlung zu erfassen, das Solarherd richtig bezüglich der Sonne orientieren. Das Herd dann ein Mal pro Stunde wieder orientieren, um den Schatten des Herdens immer direkt hinter him zu haben.
- Um so wenig Wärme wie möglich zu verlieren, vermeiden Sie es, den Ofen während des Kochvorganges zu viel zu öffnen ! Am besten tun Sie von Anfang an alle Zutaten darin.