BUENAS PRACTICAS PARA EVITAR POSIBLES DIFICULTADES

EN EL USO DE MI COCINA MEJORADA

Limpie interdiariamente la cocina y use la leña seca y rajada

Limpie bien la chimenea y coloque bien la capucha

BUENAS PRÁCTICAS

DIFICULTAD 1

Baja intensidad de fuego y demora al cocinar

- Los conductos y hornillas están con hollín
- La leña esta húmeda y sin rajar

DIFICULTAD 3

Presencia de humo en el ambiente de la cocina

- La chimenea está obstruida con hollín
- La capucha de la chimenea esta mal ubicada

DIFICULTAD 2

La segunda horilla no calienta lo suficiente

- No se esta usando la rejilla metálica
- Se están usando las ollas más grandes que la hornilla

DIFICULTAD 4

Retorno de fuego y humo por la cámara de combustión

- Se está usando solo una hornilla sin tapar las otras
- Las ollas son más pequeñas que las hornillas

BUENAS PRÁCTICAS

Use la rejilla y ollas de acuerdo al tamaño de las hornillas

Tape las hornillas

endev

PERÚ Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social

FONCODES Fondo de Cooperación para el Desarrollo Social