VAL energije

BUTAN PLIN
hiša prijazne energije

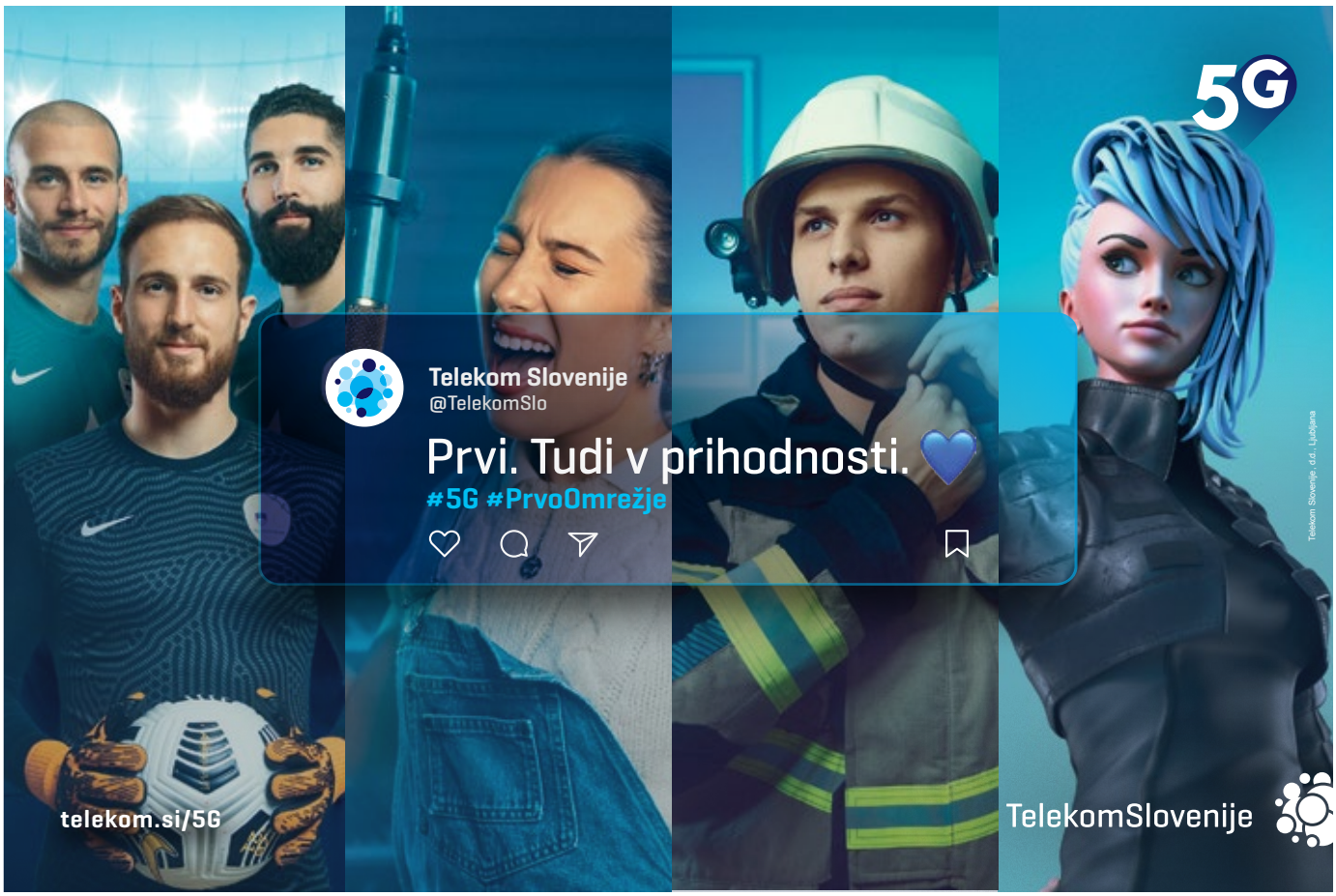
Intervju
ANA ROŠ

Gremo na izlet
PO SLOVENIJI

Ogrevanje
HIBRIDNE REŠITVE

VAL energije
Letnik 2021, pomlad – poletje

Fotografija: Suzan Gabrijan



Vse bo v redu.

triglav

triglav.si

Vsebina

04 Intervju: Ana Roš

08 Hibridne rešitve ogrevanja

10 Kuhamo na plin

12 Čas za raziskovanje

14 Kuhamo na prostem: ribe

16 Ogrevanje in hlajenje

18 Namig za izlet po Sloveniji

20 Vozimo na avtoplin

Kolofon

Val energije, revija družbe Butan plin
Letnik 2021, pomlad – poletje
ISSN 2232-5379

Besedilo in fotografije:
Butan plin d.d., iStock, IFS Mediateka
Uredniški odbor:
Borut Bizjak, Aljaž Bižal, Tanja Medved, Tina Zdešar Kolenc, Maja Zužič

Izdajatelj:
Butan plin, d. d.,
Verovškova 64a,
1000 Ljubljana

Naklada:
18.000 izvodov

Fotografija: Benjamin Schmuck

ANA ROŠ

S strastjo do dela, življenja in s spoštovanjem korenin, tj. lokalnega okolja, tradicionalnega kmetijstva ter narave, lahko prehitevamo po desni, meni Ana Roš – ime, ki odmeva tudi v mednarodnem gastronomskem okolju. S svojo Hišo Franko in s projekti v lokalnem okolju se zavzema za ustvarjanje priložnosti za naše, slovensko, domače. Pogumno zre v prihodnost. Z dobrimi temelji se tudi vse slabe situacije usmerijo na bolje.

Narava se prebuja. Je tudi vaš navdih? Kaj vas sicer najbolj navdihuje pri pripravi jedilnika oziroma kombiniranju sestavin, razvijanju okusov?

Res je, veliko je odvisno od trenutka, ki se dogaja v naravi. Običajno se oziramo po sestavinah, ki trenutno rastejo. Potem so tukaj še osebni občutki – ali smo bolj resni ali razposajeni… Skupek vsega tega je tudi končen rezultat pri hrani. Menim, da je vpletanje čustev v kuhanje izjemno pomembno.

Ljubezen vas je pripeljala v Hišo Franko. Kako pomembna »sestavina« pa je ljubezen pri pripravi vrhunskega krožnika?

> Bolj kot ljubezen je pri kuhanju pomembna strast. **Strast do tega, kar počnemo, do poklica in napredka**. Je gonilo razvoja, tako v kuhinji kot sicer pri osebnosti človeka.

Nedvomno se razmere in časi spreminjajo. Kaj je po vašem mnenju v zadnjem desetletju najbolj vplivalo na delo in na vašo restavracijo. Kaj ostajajo trdni temelji?

Menim, da let 2020 in 2021 ne moremo primerjati z ostalimi leti, saj sta posebni. Sploh gostinci, ki situacije ne moremo nadzorovati. Teh dveh let tako ne vzamemo v obzir glede razmišljanja o tem, kaj in kako se spreminja. Upam, da je bilo to obdobje dobra učna ura, da bomo postali bolj previdni in da se zavemo, da se stvari, ki jih nismo nikoli pričakovali, lahko hitro zgodijo in nas »potopijo«. Hkrati sem zagovornik, da v vsaki slabi situaciji iščemo dobre strani – to so dobri temelji. Potrebno

se je še bolj osredotočiti na kvaliteto, raziskovati, iskati prvinsko ter biti zavezan lokalnemu okolju.

Aktualne razmere so prinesle močnejšo zavest o pomenu lokalnega, domačega, »našega«. To je bilo del vaše filozofije in dela že v preteklosti. Kje so prednosti te usmeritve?

V Hiši Franko se trudimo, da smo povsem povezani z lokalnim okoljem, z manjšo kontaminacijo kar se tiče začimb ozirom pristopa h kuhanju, kjer uporabljamo svetovne tehnike. Sicer uporabljamo živila, ki prihajajo iz lokalnega okolja in pripovedujejo zgodbo tega okolja.

Ne gre le za ekonomsko interakcijo, ampak ima to istočasno veliko socialno vrednost. Ranljive doline, kot je dolina Soče, so nagnjene k begu možganov. Mladi radi obupajo nad življenjem, ki je v dolini precej preprosto in ne ponuja veliko možnosti. Uspešna Hiša Franko je lahko dober zgled mladim, da v taki dolini uspejo. Hkrati s spodbujanjem tradicionalnega kmetijstva kažemo mladim pot, da lahko s spoštovanjem tradicije preživijo oziroma živijo dobro. Kmetijstvo in gostinstvo imata izjemne možnosti napredka. V različnih projektih in nivojih prikazujemo interakcijo z lokalnim okoljem. Preteklo leto je prineslo korak naprej. V tem času smo uspeli slovenskega kmeta »pripeljati v skoraj vsak slovenski dom«.

Sodelovanje z določenimi proizvajalci hrane in trgovci je vaše delo poneslo tudi na domače krožnike. Kakšni so učinki tega sodelovanja? Se bo nabor izdelkov oz. ponudbe širil?

Sodelovanje s trgovsko verigo Tuš je posledica prvega in drugega »lockdowna« in je štirikrat zmagovita kombinacija. Pomagamo kmetu, da proda vse, kar lahko pridela,

Fotografija: Benjamin Schmuck

osveščamo slovenskega kupca, da je lokalno pomembno in da je zdravo – naši recepti so zdravi in dokazujemo, da ni potrebno, da veriga stiska kmete v kot in stiska za cene. Takšne politike ne zagovarjamo. Naš tim aktivno drži vse skupaj, sami se veliko učimo. Projekt je v prvih povojih. Vsak mesec pride na trg vsaj 10 izdelkov, v razvoju jih je vsaj še 60. Mislim, da imamo dela za naslednje desetletje dovolj.

Naziv Evropska gastronomska regija 2021 nas je doletel v najmanj zavidljivem času. Sami ste ambasadorka tega projekta. Kaj bo oziroma kaj lahko Slovenija v luči dolgoročnih ciljev s tem pridobi?

Slovenija bi morala svojo strategijo za 2020/2021 bazirati na tem projektu, izkoristiti svojo vidljivost ter, če se izrazim po domače, »po desni prehiteti druge destinacije«. Zavedati se moramo, da se bodo v času po epidemiji vse destinacije trudile, da bodo najbolj zelene, najbolj butične itd., saj ljudje v velike in masovne destinacije najbrž ne bodo več tako množično odhajali.

Tukaj bo Slovenija mogoče izgubila do sedaj pridobljeno prednost, saj se nihče ne bo spomnil, da smo mi to ponavljali že dve leti nazaj.

Menim, da bi STO oz. Ministrstvo za gospodarstvo moralo zgraditi strategijo na tem naslovu.

Zelo ste aktivni tudi na področju promocije Slovenije v svetu. Koliko je po vašem mnenju zanimiva destinacija za specifično skupino »foodijev«? Koliko tudi vaši nedavno pridobljeni nazivi in »zvezdice« odpirajo vrata specifičnim skupinam gostov?

Mislim, da se Slovenija vsak dan bolj zaveda, da je gastronomija eden najpomembnejših turističnih produktov. Ljudje danes na splošno radi dobro jemo in potujemo tja, kjer je hrana dobra.

Prihod »Michelina« v Slovenijo in vsaka moja interakcija na tujem trgu je izjemno pomembna.

> **Hiša Franko** in **Ana Roš** imata veliko ime na svetovni gastronomski sceni.

Fotografija: Suzan Gabrijan

Moje predstavitve in predavanja so dobro obiskane in se o tem veliko piše. Prihod Michelina je vse, kar so ljudje že vedeli o meni. Je tudi potrditev, da lastovka ne pomeni pomladi, ampak je potrebna cela jata in ta jata danes v Sloveniji obstaja. Pridnost slovenskih kuharjev, trdno delo mojega tima itd., vse to nas postavlja tja, kamor smo si želeli priti – na svetovni gastronomski zemljevid.

Koliko je v kulinariki prostora za timsko delo in sodelovanje chefov na globalni ravni? Obstajajo kakšni zanimivi projekti, v katere ste vključeni ali pa bi vam bili izziv v bližnji prihodnosti?

Življenju je potrebno pustiti prosto pot, biti priden, delaven in kreativen, ustvarjati dobre oziroma še več – neverjetne trenutke za goste in potem se nove priložnosti zgodijo same od sebe. Nemogoče je načrtovati dobre zgodbe, saj se zgodijo kot posledica trdega in dobrega dela. S kuharji na mednarodni ravni (najboljšimi kuharji na svetu) delujemo redno, veliko več v tujini kot v Sloveniji. Moja želja oziroma sanje, ki so bile žal lani neuresničljive, so t. i. »four-hands dinners« oziroma »jam sessions«, povezovanje chefov z različnih delov sveta, kjer bi poustvarili čudovito slovensko naravo – vsak s svojo kreativo in pristopom.

Ali obstaja restavracija doma ali v svetovnem merilu, ki vas je navdušila in jo imate na svoji »to do« seznamu?

Tajvan je bilo presenečenje mojega življenja, videla sem zelo malo, saj sem bila tam delovno, vendar se ob prvi priložnosti zagotovo vrnem. Richie Lin, chef v restavraciji Mume v Taipeiu, mi je ostal v spominu kot eden najbolj estetskih in kreativnih kuharjev, kar sem jih kadarkoli spoznala.

Kako vi spoznavate in »čutite« Slovenijo?

V zadnjih dveh letih sem jo spoznala bolje, zagotovo je k temu pripomogel tudi Covid-19. Skriti kotički, še malo neodkriti, so zgodba zase in prav to je zgodba, o kateri se bo (upam) še veliko govorilo.

Hiša Franko se nahaja v Starem selu, izjemnem naravnem okolju. Prav zato je izbira energetskega vira toliko bolj pomembna. Ponosni smo, da lahko z oskrbo **utekočinjenega naftnega plina (UNP),** kot enega najbolj čistih fosilnih goriv, prispevamo k tej izjemni zgodbi v edinstveni dolini reke Soče.

Fotografija: Jošt Gantar

Obiščite našo spletno trgovino

Jeklenka Primus 2 kg in

Šifra artikla: 600788

Regulator

Šifra artikla: 600784

Kakovostna 2 kg švedska jeklenka primerna za kampiranje; s priklopom regulatorja s cevjo lahko uporabimo tudi žar.

Kuhalnik Primus

Šifra artikla: 600780

Lahek in kompakten kuhalnik, primeren za pohodnike in kampiranje v naravi. Ima ročni piezzo vžig.

Primus Essential Stove

Šifra artikla: 600371

Primusov set vsebuje izredno lahek kuhalnik s posodami iz kakovostnih materialov. Je eden najbolj priljubljenih pohodniških izdelkov. Kuhalnik je zaščiten pred vetrom in z usmerjenim plamenom omogoča višjo učinkovitost pri gorenju.

Primus Onja kuhalnik na kartuše

Šifra artikla: 600787

Edinstven prenosni kuhalnik z dvema gorilnikoma je primeren za kampiranje ali daljše pohode v gore.

Vsi izdelki so na voljo:

Energetski center Butan plin

Verovškova 70
1000 Ljubljana

- ✔ Strokovno svetovanje

Spletna trgovina

www.butanplin.si/trgovina

- ✔ 24/7
- ✔ Varen nakup

ZDRUŽENA MOČ TOPLOTNE ČRPALKE IN PLINSKE KONDENZACIJE

S hibridnim sistemom lahko zagotavljamo zanesljiv ter cenovno ugoden vir energije za ogrevanje in hlajenje objekta skozi vse leto.

Hibridni sistemi so se že skozi evolucijo izkazali za najboljše, saj so lahko zaradi svoje izjemne prilagodljivosti preživeli in napredovali tudi v ekstremnih okoliščinah. Prakse, ki izhajajo iz naravnih procesov, so pravi način za učinkovite ter trajnostne energetske rešitve.

> » Poleg udobja pri uporabi bomo s hibridnim sistemom ogrevanja, v primerjavi s klasičnim sistemom, dosegli do **45-odstotne prihranke na letni ravni**.«

Maksimalna zanesljivost delovanja

Hibridni sistem ogrevanja med drugim ponuja predvsem večjo zanesljivost obratovanja, saj lahko v primeru izpada enega vira ogrevanje v celoti prevzame drugi vir. V vsakem primeru lahko torej ena ali druga tehnologija pokrije morebiten popolni izpad dobave energije oz. energenta ali tehnične okvare enega ali drugega sistema. Sistem je zasnovan tako, da uporabniki v nobenem primeru ne bi občutili preklopa med sistemi.

Za delovanje hibridnega ogrevanja, ki vključuje toplotno črpalko in utekočinjen naftni plin (UNP), so potrebne tri enote: plinski kondenzacijski kotel ter zunanja in notranja enota hibridne toplotne črpalke. Slednji enoti sta zajeti v kompaktnem ohišju gabaritov, ki ne predstavljajo težav pri vnosu ali namestitvi.

Rešitev za novogradnje kakor tudi za obstoječe ogrevalne sisteme

Hibridna rešitev ni primerna le za novogradnje. Njena prednost pred ostalimi sistemi je tudi prilagodljivost na obstoječ sistem ogrevanja, kot je talno, stensko ali radiatorsko. Sistem nam poleg standardne funkcije ogrevanja omogoča tudi hlajenje v poletnem času, kar je primerno predvsem za večstanovanjske, poslovne objekte ipd. Pomembni prednosti hibridnega sistema ogrevanja sta zraven prihrankov tudi tiho delovanje in preprosta uporaba.

Naši svetovalci priporočajo

Najhitrejši način posodobitve ogrevanja s ciljem doseganja **večjih prihrankov** – glede **porabe energije** kot posledično stroškov ogrevanja je ta, da zamenjamo zastarele kurilne naprave oziroma peči z **varčnejšimi kondenzacijskimi** ali pa se odločimo za posodobitev sistema s **hibridnimi toplotnimi črpalkami**.

Aljaž Bižal, Butan plin

Hibridno ogrevanje tudi v sodobni stanovanjski soseski Logaški dvori

Do 45 % letni prihranek energije

V novo zgrajenem večstanovanjskem objektu Logaški razgledi, ki leži v bližini Logatca, smo za potrebe ogrevanja objekta vgradili visoko učinkovit hibridni sistem. Slednji je sestavljen iz toplotne črpalke z visokim grelnim številom COP (koeficient učinkovitosti), ki deluje na elektriko ter plinskega kondenzacijskega kotla za pokrivanje koničnih toplotnih obremenitev v objektu.

Zasnova sistema omogoča optimalno izkoriščanje dveh različnih virov. Kot primarni vir izkoriščamo najboljše lastnosti visoko učinkovite toplotne črpalke, ki lahko pokriva toplotne potrebe objekta v pretežnem delu leta, ko pa postanejo zunanje temperature »neugodne« za učinkovito obratovanje toplotne črpalke, se za ogrevanje in pripravo tople sanitarne vode vključi plinski kotel. S takšnim hibridnim sistemom smo pripravljeni na učinkovito proizvodnjo toplote in hladu za pokrivanje potreb objekta skozi vse leto.

Obiščite našo spletno trgovino

Plinski žar Broil-King

Šifra artikla: 600836

361 12 €

Prenosni žar (model Porta-Chef 320) z veliko površino za peko je lahko tudi idealen spremljevalec vašega avtodoma. Vključuje 3 gorilnike iz nerjavečega jekla, Flav-R-Wave sistem uparjanja za veliko okusa, težko obojestransko litoželezno rešetko ter odstranljive noge.

www.butanplin.si

KUHAMO NA PLIN

Pri opremljanju kuhinje je eden glavnih elementov štedilnik. Na njem pripravljamo okusne in omamno dišeče jedi, ki jih imamo mi in naši najljubši najraje. Da boste kuhali kot vsi pravi kuharski šefi, preverite, na kaj morate biti pozorni pri nakupu in ob uporabi plinskega štedilnika ter se prepričajte, da poteka kuhanje z utekočinjenim naftnim plinom (UNP) res brez skrbi.

Prednosti kuhanja na plin

Glavna prednost kuhanja na plin je hitra priprava hrane in takojšnje ogrevanje, saj kuhanje poteka na odprtem plamenu, kjer sami nastavljamo jakost kuhanja. Plinsko kuhalno ploščo lahko uporabljamo za pripravo skoraj vseh vrst jedi in je tudi bolj ekonomična kot električne ali kombinirane plošče. Sodobni modeli imajo vgrajena varovala za preprečevanje uhajanja plina ob morebitni ugasnitvi plamena.

Pri nakupu plinskega štedilnika upoštevajte tudi dimenzijo, ki mora ustrezati vaši kuhinji, pri izbiri oblike in števila gorilnikov pa velikost gospodinjstva oz. družine in navade kuhanja. Pri kuhanju na plinskem štedilniku po navadi uporabljamo klasično plinsko jeklenko, ki vsebuje 10 kg plina, številka, vtisnjena na njej, pa je tara (teža) prazne jeklenke.

Ne pozabite!

V kolikor vam prekipi čez lonec, lahko pri plinskem štedilniku enostavno obrnete gumb, ugasnete plamen in s tem preprečite nezgodo.

PLINSKI ŠTEDILNIK IN DEJSTVA

+

- Dovoljuje kuhanje tudi ob izpadih električne energije.
- Bolj ekonomična izbira od električne ali kombinirane kuhalne plošče.
- Lažje čiščenje, saj so novejši nosilci že primerni za pranje v pomivalnem stroju, lahko pa visokokakovostne emajlirane nosilce posod po kuhanju namočite v pomivalnem koritu – tako boste umazanijo z lahkoto obrisali (pred nakupom preverite pri prodajalcu bele tehnike).
- Enostavno in lažje kuhanje, saj jakost plamena prilagajate sami.
- V primerjavi z indukcijsko ploščo ni potrebno kupiti posebnih posod.

-

- V kuhinji je potreben dodaten prostor za plinsko jeklenko.
- Strah pred puščanjem plina.
  NASVET: Z rednimi servisi in menjavami cevi prispevamo k boljšemu delovanju in zmanjšujemo možnost kakršnihkoli nepravilnosti.
- Ob neprimernem času nam lahko zmanjka plina.
  NASVET: Doma imejte rezervno jeklenko, ki jo lahko takoj zamenjate.

Novo zeleno jeklenko lahko naročite povsem preprosto preko spletne strani: 24 ur na dan, 7 dni v tednu. Dostava je v povprečju 24 ur po prejemu naročila oz. najkasneje v dveh dneh, odvisno od vašega kraja bivanja. V Ljubljani pa v roku 1 ure vsak dan, tudi ob nedeljah in praznikih.

DOBRO JE VEDETI

Ob uporabi plinskega štedilnika oziroma pri kuhanju so plameni plinskega kuhalnika šibki in rumeni.

Znak, da bo morda kmalu zmanjkalo plina. To lahko preverite tako, da jeklenko stehtate. Pri tem upoštevajte, da hišne in osebne tehtnice niso vedno najbolj natančne ter seveda ne pozabite na težo prazne jeklenke. Preveriti je potrebno tudi celoten notranji plinski sistem vaše plinske kuhalne plošče, saj je očitno prišlo do nepravega razmerja mešanja plina z zrakom. V primeru pravilnega razmerja je plamen modre barve. Možne pa so tudi fizične poškodbe cevi ali preperelost tesnila, ki ju je potrebno redno menjati.

Vsi lonci so po kuhanju črni in sajasti.

Plinski štedilnik nima pravega razmerja mešanja plina z zrakom. Predlagamo, da pokličete servis. Sajasti lonci se lahko pojavijo tudi zaradi zamaščenih šob na štedilniku oziroma prisotnosti maščobe v ali na šobah.

Kako vedeti, da je plinska jeklenka brezhibna, pregledana in napolnjena?

Vsaka vzdrževana in strokovno napolnjena jeklenka s točno 10 kg plina ima nameščeno varnostno folijo zelene barve z napisom Butan plin, s katero vam jamčimo, da je jeklenka tehnično brezhibna in skladna z evropskimi standardi.

Kako pogosto je potrebno zamenjati cev in tesnilo na jeklenki?

Priporočamo, da tesnilo zamenjate ob vsaki menjavi plinske jeklenke (tesnilo se nahaja v plastični varnostni matici), cev in regulator pa na 5 let (leto menjave je zapisano na cevi). Klasična dolžina cevi je 1,5 m. V kolikor potrebujete cev, daljšo od 3 m, mora biti kovinska ali bakrena. Za cev, odrezano po meri, ali za nasvet, kako rešiti vašo konkretno situacijo, se oglasite v Butan plin trgovini na Verovškovi 70.

Kako predvideti, kdaj bo zmanjkalo plina in kaj storiti, da vas to ne preseneti?

- Pojavi se močnejši vonj po plinu. Pri tem svetujemo, da vseeno naredite test z milnico.
- Plamen je šibkejši.
- Jeklenko stehtajte. Od stehtane teže odštejete taro, ki je odtisnjena na jeklenki. Tako dobite količino plina, ki je še v jeklenki.
- Na zalogi je dobro imeti rezervno jeklenko.
- Na jeklenko lahko namestite varnostni adapter, ki vam kaže tlak v jeklenki ter količino plina.

Za dostavo zelene jeklenke na dom pokličite **080 2005** ali izpolnite spletni obrazec na **butanplin.si**.

Hitre korake za **varno in pravilno menjavo** plinske jeklenke si oglejte na Butan plin YouTube kanalu.

ČAS ZA RAZISKOVANJE!

Pomlad in poletje je čas, ko se na popotovanja množično odpravijo ljubitelji kampiranja in počitnikovanja z avtodomi. Prav uporaba slednjih je postala v tem času še bolj priljubljena zaradi omejitev koriščenja nastanitvenih kapacitet, ki jih narekujejo ukrepi, povezani s koronavirusno boleznijo. Da bodo počitnice čim bolj brezskrbne, smo vam pripravili nekaj nasvetov ter obvezne pripomočke za tovrstne počitnice.

TURISTIČNA JEKLENKA 2 kg s kuhalnikom in ventilom

Ker je kulinarika in kuhanje del vsakega potovanja ali počitnic in ker smo siti vedno boljše volje, je prav, da poskrbite za kvalitetno in zanesljivo opremo. Klasična dvokilogramska turistična jeklenka, polnjena s propanom, je prepoznavna po dobrem razmerju med ceno in kvaliteto ter po zanesljivosti. Je lahka in kompaktna, kar omogoča preprost transport in uporabo ter zadostuje za približno 11 ur kuhanja. Kuhalnik premera 22,5 cm je dovolj velik za posode, kjer lahko skuhate obrok za celo družino.

Informacije o izdelku: Jeklenka EVAS, art. 600608; Ventil art. 600057; Kuhalnik, art. 600185

Ali ste vedeli?

- Polno jeklenko je priporočljivo hraniti v senci in temnih prostorih, na maksimalni temperaturi 40 °C.
- Ko je tesnilo na ventilu zaradi starosti otrdelo ali preperelo, ga je potrebno obvezno zamenjati.
- Jeklenko lahko napolnite v naši trgovini v Ljubljani (Verovškova 70) in Izoli (Polje 6a).

Za vaš avtodom, čoln ali jadrnico izberite ALUMINI JEKLENKO (2 kg)

Dvokilogramska aluminijasta jeklenka višje kakovosti je idealna za uporabo v **avtodomih**, kot sta na primer VW California ali Mercedesov Marco polo, saj je po dimenzijah idealna za prostor, namenjen shranjevanju plinske jeklenke. Hkrati je tudi najprimernejša za kuhanje **ob morju ali na jadrnicah in čolnih**, kjer je zaradi soli v zraku korozija veliko hitrejša (predvsem na čolnih pride do korozije podstavka, na katerem so odtisnjene oznake o atestu in je polnjenje zaradi poškodbe nemogoče). Aluminijaste jeklenke so namreč odporne na sol. Uporabite lahko tudi jeklenko Ekopool, ki ima dodaten premaz za zaščito pred korozijo.

Zakaj je aluminijasta jeklenka vaša najboljša izbira?

Prednosti aluminijaste jeklenke so, da je lahka, odporna proti koroziji, omogoča dolgotrajen lep in čist izgled, notranje stene pa ne rjavijo, kar pomeni, da se plinski sistem ne maši z umazanijo iz jeklenke. Navoj je M16x1,5 Campingaz (G.3), kar ji omogoča priklop varnostnega ventila in regulatorja.

Informacije o izdelku: ALUmini, 2 kg jeklenka, art. 600169

KUHALNIK IN ŽAR za kuharske užitke na kampiranju in v naravi

Na kampiranju ali pri pripravi piknika na domačem vrtu je kuhalnik z žarom idealna izbira, saj poleg peke na žaru omogoča tudi kuhanje na kuhalniku. Postavimo ga na noge in priklopimo na plin. Svetujemo priklop na 5 kg gospodinjsko jeklenko ali pa neposredno na jeklenko, ki je v prostoru za jeklenke avtodoma. Nekateri avtodomi omogočajo hiter priklop cevi na izhod iz avtodoma.

Informacije o izdelku: Plinski žar ELP 430 s kuhalnikom namizni brez nog, art. 600290; noge za plinski žar, art. 600030

BUTAN PLIN SVETUJE

Borut Bizjak, prodajalec Butan plina

Na eno jeklenko si želimo priklopiti več porabnikov oziroma naprav. Kaj potrebujemo?

Vse, kar potrebujete, je regulator GOK z dvema izhodoma, ki ima ventila za zapiranje posameznega izhoda in je primeren za jeklenke s KLF navojem (nemški). Če želite priklopiti regulator na klasične jeklenke, ki jih imamo v Sloveniji, torej tudi na zeleno jeklenko, potrebujete SLO-NEM adapter.

Kuhalnik smo kupili preko spleta, sedaj pa ga ne moremo priklopiti na svojo jeklenko.

V današnjih časih je vedno več nakupovanja preko spleta in iz tujine. Svetujemo vam, da se pred nakupom kuhalnika pozanimate, ali je mogoč priklop na priključke, ki so na razpolago v trgovinah po Sloveniji. Marsikdaj se zelo ugodni nakupi po spletu iz tujine ali pa podarjeni kuhalniki popotnikov izkažejo za neuporabne oziroma zahtevajo dosti truda, da se priklopijo na klasične jeklenke, kot je zelena jeklenka. Ne pozabite preveriti, ali je vaš kuhalnik namenjen za uporabo na kartuše ali za priklop na jeklenko. Proizvajalci večinoma zaradi preprostega transporta in nižje skupne mase ustvarjajo kuhalnike na kartuše, kar je precej dražje v primerjavi z uporabo zelene jeklenke.

V kolikor ste v dvomih pri nakupu kuhalnika in žara ali pa ne veste, kaj izbrati – priklop na jeklenko ali kartušo, vam bodo naši prodajalci z veseljem pomagali izbrati najbolj primerno rešitev. Če je možno, svetujemo, da prinesete vaše aparate s seboj, saj lahko tako na mestu preverimo, katera rešitev je za vas najbolj optimalna.

KUHAMO NA PROSTEM
RIBE

Prihaja čas pomladnih in poletnih piknikov v naravi. Predlagamo preprost recept, s katerim boste lahko uživali v popolnem obroku.

Lahko uporabite filete ali cele očiščene ribe. Položite jih v aluminijasto folijo in naredite improviziran pekač, ki ga boste kasneje položili na dobro ogret plinski žar. Ribe začinite s soljo, dodajte vejico rožmarina ali timijana in jih dobro premažite z oljčnim oljem. Če pečete cele ribe, zataknite v trebušno votlino nekaj rezin limone. Če pečete filete, dodajte rezine limone in začimbe na same filete. Poleg rib v »škrtoc« položite še lepo narezane rezine zelenjave: paradižnik, bučke, jajčevce … Vse skupaj dobro zavijte in položite na žar. Pecite od 10 do 15 minut, odvisno ali imate cele ribe ali filete.

Pa dober tek.

Sestavine:

- riba
- sol
- rožmarin ali timijan
- oljčno olje
- limona
- paradižnik, bučke, jajčevci ...

Čas pečenja:

- 10 do 15 minut

Kmalu LNG postaja tudi v Ljubljani

V sklopu programa Evropske unije – Connecting Europe Facility (CEF) poteka gradnja še zadnje predvidene postaje za utekočinjen zemeljski plin (UNP/LNG). Slednja bo predvidoma poleti sprejela prva tovorna vozila na Letališki v Ljubljani. Gre za gorivo, ki je odlična, zanesljiva, ekonomična in okolju prijaznejša alternativa med pogonskimi gorivi za tovorna vozila na daljše razdalje. V sklopu projekta smo postavili tri postaje: v Sežani, hrvaški Reki in sedaj še zadnjo v Ljubljani.

Varno na kolesu

Kljub izrednim okoliščinam ter izvedbi pouka na daljavo v jesenskem in zimskem času zaradi epidemije koronavirusne bolezni, šolarji nadaljujejo z aktivnostmi in izvedbo nalog. V letošnji, že 9. izvedbi razpisa po vrsti, sodeluje več kot 140 osnovnih šol ter skupaj več kot 10 tisoč učencev. Poleg prometno obarvanih vsebin in nalog tudi letos spodbujamo k uporabi kolesa v vsakdanjem življenju ter aktivnemu preživljanju prostega časa.

Program poteka na **pobudo družbe Butan plin** ob podpori partnerjev in podpornikov: Javne agencije za varnost prometa, Zavarovalnice Triglav, Telekoma Slovenije, družbe BTC, Policije, Kolesarske zveze Slovenije in Zavoda RS za šolstvo in šport.

Cilji 25 do 2025

Družba Butan plin je strateško povezana z skupino SHV Energy, ki se je zavezala k zmanjšanju 25 % emisij CO_2 do leta 2025. Z drugimi besedami to pomeni akumulirano znižanje za **5 milijonov ton CO_2 do leta 2025**, ob predpostavki, da se naše poslovanje še naprej razvija. Aktivnosti za dosego tega cilja potekajo na ravni ponudbe energije ter energetskih rešitev, kakor tudi z majhnimi koraki in ukrepi med zaposlenimi, ki pripomorejo k racionalnejši rabi virov, poti ter skrbi za okolje.

OGREVALNI SISTEM, KI PONUJA TUDI HLAJENJE

Sodobno bivanje zahteva zanesljivo in trajnostno rešitev ogrevanja, hkrati pa si toplejšega dela leta v prostorih ne znamo več predstavljati brez hlajenja.

Toplotne črpalke so čedalje bolj razširjen način ogrevanja prostorov in sanitarne vode skozi vse leto. S pomočjo reverzibilnih toplotnih črpalk lahko poleg ogrevanja prostora nudimo tudi aktivno hlajenje. Proces se, v primerjavi z ogrevanjem, samo obrne, kar pomeni, da prenos toplote poteka v obratni smeri.

Kako delujejo reverzibilne toplotne črpalke?

Ker toplotna črpalka v bistvu služi le prenosu toplote iz okolja v stavbo, lahko ta proces dokaj enostavno obrnemo in toploto v poletnem času odvajamo iz prostorov. Pri tem črpalka še vedno deluje po svojem osnovnem principu, le da sta zamenjani vlogi uparjalnika in kondenzatorja, prenos toplote pa poteka v obratno smer.

» Vas zanima rešitev za vaš primer?
Svetujemo vam glede energetskih storitev, hkrati pa nastopamo tudi v vlogi soinvestitorja.

Naši svetovalci svetujejo

Pokličite na **080 1005** oziroma pišite na **info@butanplin.si**.

V okviru družbe Butan plin smo izvedli nekaj energetskih sanacij večstanovanjskih oziroma poslovnih objektov, kjer smo dosegli boljšo energetsko učinkovitost.

Poslovni objekt Rotonda Koper

Objekt je pred prenovo energetskega sistema uporabljal toplotno črpalko, ki je zaradi dotrajanosti delovala le s polovično močjo. Imel je tudi večkratne zastoje z dobavo toplote in hladu. Upravljalec poslovnega objekta je z družbo Butan plin sklenil pogodbo o dobavi toplote in hladu po principu energetskega pogodbeništva. Po izvedeni prenovi ima objekt na letnem nivoju do **20 % nižje stroške ogrevanja in hlajenja**. Vse naprave so priključene na centralno-nadzorni sistem (CNS), ki nam v vsakem trenutku omogoča spremljanje delovanja sistema.

Poslovni objekt Barka Koper

Prvotno je imel objekt za potrebe hlajenja vgrajene tri hladilne agregate. Vse tri naprave so bile dotrajane, potrebne zamenjave, za zagotavljanje normalnega delovanja pa so bili potrebni večji posegi. Dva hladilna agregata sta delovala le s polovično močjo, zaradi česar so bile naprave nezanesljive, pojavljali so se visoki stroški vzdrževanja in večkratni izpadi.

Priprava sanitarne vode in ogrevanje prostorov je bilo urejeno preko kaskadnih plinskih kotlov v zelo slabem stanju. Upravljalec poslovnega objekta se je v okviru energetskega pogodbeništva odločil za energetsko prenovo z novo reverzibilno toplotno črpalko. V družbi Butan plin jim s tem zagotavljamo nemoteno delovanje in oskrbo sistema, z energetsko prenovo pa so dosegli prihranke v višini 25 %.

Športna dvorana Izola

Skupaj z Občino Izola smo izvedli sistem ogrevanja in hlajenja v športni dvorani na Kraški ulici, dela pa potekajo tudi v večnamenski telovadnici Livade. Oba objekta sta starejšega letnika, brez ustrezne izolacije, zaradi česar je v poletnih mesecih v notranjosti visoka temperatura, ki onemogoča normalne pogoje za športne aktivnosti.

V športni dvorani na Kraški ulici smo vgradili nova klimata z rekuperacijo, grelnim in hladilnim registrom. Za hlajenje in ogrevanje skrbijo vgrajene plinske toplotne črpalke, ki so priklopljene na obstoječo plinsko postajo. V večnamenski telovadnici Livade je predvidena predelava in obnova obstoječega klimata, pri čemer bomo zamenjali ventilatorje in krmilno opremo. Kot vir ogrevanja se bo ohranilo obstoječo kotlovnico, za vir hlajenja pa je predvidena vgradnja hladilnega agregata.

NA POTEP PO SLOVENIJI

Slovenija je majhna, pa vendar bogata s svojimi naravnimi ter kulturnimi znamenitostmi. V časih, ko je zaradi aktualnih razmer "domače" naša edina izbira, še bolj spoznavamo, da je priložnosti za aktivna, kulinarična, kulturna in številna druga doživetja res nešteto.

Celjska koča – pri njih »dogaja«!

Celjska koča je priljubljena rekreacijsko-turistična družinska destinacija za vse, ki imajo radi aktivne izlete, adrenalinske pustolovščine, za povrh pa radi pojedo dobro domačo malico ali kosilo v objemu neokrnjene narave. Hoja, kolesarjenje, pustolovski park, vožnja z bobkartom, spust po jeklenici (zip line), učne, sprehajalne ter kolesarske poti so tisto, kar daje Celjski koči čar, ki ga težko dobite kjer koli drugje.

» Na **Celjski koči** se lahko pohvalijo z **zip line** spustom v skupni dolžini kar **829 metrov**.

Fotografija: Arhiv Celjska koča

800 metrov je dolga tudi adrenalinska proga za vožnjo s poletnimi sankami oziroma bobom, pustolovski park pa je zasidran med drevesnimi debli in krošnjami in ima kar 35 različnih elementov s tremi težavnostnimi stopnjami. Gostje se lahko preizkusijo v premagovanju ovir, kot so brvi, mostovi, mreže, plezalna stena, u-zanke in podobno. Okoliški hribi ter urejene kolesarske poti vabijo vse generacije k odkrivanju naravnih in kulturnih lepot z električnimi kolesi, ki si jih je možno izposoditi na Celjski koči, pešpoti pa nadgrajujejo gobarska in gozdna učna pot, brezna na Tolstem Vrhu in kopica drugih sprehajalnih poti. K številnim aktivnostim pa sodi seveda tudi izvrstna domača kulinarika, ki ponuja vse od prigrizkov za manj lačne, do obilnih obrokov za sestradane. Za tiste, ki bi radi prespali in se zbudili ob zvokih narave, je na voljo tudi hotel s tremi zvezdicami, ki se nahaja v idiličnem okolju, ob zavetju neokrnjenih gozdov, pod istoimenskim smučiščem in Tolstim Vrhom.

Fotografija: Arhiv Celjska koča

Romantična Bela krajina

Bela krajina je verjetno ena najbolj podcenjenih slovenskih turističnih destinacij. Večina Slovencev bolj kot ne pozna reko Kolpo, vendar se v Beli krajini skriva še precej turističnih biserov, ki so povsem primerljivi z drugimi bolj zvenečimi slovenskimi turističnimi imeni. Predlagamo celodnevni ali vikend izlet po Beli krajini z obiskom izvira reka Krupe, kjer pod 30 metrov visoko previsno belo skalo izvira reka, ki s svojo modro-zeleno barvo kar bode v oči. Zanimiv je tudi izvir reke Jelševniščice, kjer se nahaja raziskovalni center in opazovalnica močerilov. Prva asociacija s človeško ribico je seveda Postojnska jama, vendar so črno človeško ribico doslej našli le na majhnem področju okoli Črnomlja.

» V **vasi Vidošiči**, kjer se nahaja **cerkvica Sv. Ana** najdemo **enega najbolj idiličnih razgledov** v vsej Sloveniji.

Je pa Bela krajina znana tudi po kulinariki in dobrih vinih. Na Krmačini pri Metliki lahko na turistični kmetiji Prus, ki slovi kot ena najbolj znanih vinskih hiš v Beli krajini, začutite vedrino prijetnega življenjskega utripa tega območja.

Do slapa Veliki Kozjak in mesteca pod mogočnim Krnom

Kobarid je nedvomno ena najlepših slovenskih izletniških destinacij posebno za tiste, ki uživajo v neokrnjeni naravi in imajo radi malce adrenalinskega duha. Pomembno vlogo v turističnem Kobaridu ima reka Soča, v kobariško občino pa poleg samega mesta in reke Soče z okolico sodijo tudi Breginjski kot, Livško, Trnovska soteska (znano središče raftinga in kajakaških podvigov) ter čudovite gorske vasice pod Krnom, Drežnica, Vrsno in Krn. Kobarid pa skriva še druge zaklade, ki niso tako znani, kot je na primer slap Veliki Kozjak, za mnoge eden najlepših in najbolj slikovitih slapov, ki jih najdete v naši deželi, nahaja pa se v spodnjih koritih potoka Kojzak v Kobaridu. Poleg športnih in rekreacijskih dejavnostih je znan tudi Livek in Kolovrat – muzej prve svetovne vojne v naravi in eno najbolj razkošnih razgledišč, saj se na eni strani razprostira Tržaški zaliv, na drugi pa Julijske Alpe. Ljubitelji zgodovine pa se lahko sprehodite tudi po kobariški zgodovinski poti. Tudi Kobarid se ponaša kot mesto, znano po svoji kulinariki.

» **Malo je mestec**, ki bi v sebi skrivala toliko **izvrstnih gostiln** in **restavracij**.

Med tiste najbolj zveneče nedvomno sodi gostilna in hotel Topli val, kjer lahko poskusite kobariške štruklje, ki jih pripravljajo po tradicionalnem receptu kobariških babic ali pa ostale jedi, za katere velja, da so ustvarjene iz prvovrstnih in svežih sestavin, pa naj bodo to ribe iz Jadranskega morja ali lokalnih alpskih rek, zelenjava z domačih vrtov ali pa sir, ki ga pridelujejo planšarji na planinah nad Kobaridom.

Fotografija: Dan Briški

VOZIMO NA AVTOPLIN

Ne samo, da je vožnja na avtoplin cenejša, je tudi bolj hvaležna do okolja, saj sprošča manj emisij.

Avtoplin velja za pomemben in dostopen alternativni pogonski vir. Tehnično gledano je avtoplin oziroma utekočinjen naftni plin mešanica plinov butana in propana.

Okoljska sprejemljivost

S predelavo sodobnega vozila na avtoplin dosežemo 34 % znižanja emisij dušikovega oksida, 15 % znižanja emisij ogljikovega dioksida in skorajda popolno odpravo emisij ogljikovodikov.

Delovanje motorja

Avtoplin ugodno vpliva na delovanje motorja, tek motorja je mirnejši in tišji, trajanje motornega olja je daljše, doba trajanja motorja pa se poveča za okoli 35 %.

Enostavno vzdrževanje

Plinska napeljava ne zahteva posebnega vzdrževanja. Zadostuje, da na letnem servisu zamenjajo plinski filter in opravijo pregled vseh cevi ter priključkov.

Univerzalna uporabnost

Plinski pogon je možno vgraditi v skoraj vsa vozila na bencinski pogon, novejša tehnologija pa omogoča vgradnjo v čisto vsa vozila. Sicer pa je na voljo še vedno več serijsko izdelanih vozil na plin.

V Butan plinu uporabljamo glavnino osebnih službenih vozil na avtoplin. S tem pomembno prispevamo k zmanjšanju škodljivih izpustov v okolje.

Specializirana črpalka avtoplina

ČRPALKA AVTOPLINA V LJUBLJANI
Verovškova ulica 70, Ljubljana
T: (01) 588 98 56

ČRPALKA AVTOPLINA V IZOLI
Polje 6a, Izola
T: (05) 641 64 13

ZAVZEMAMO SE ZA 25 % MANJ EMISIJ DO LETA 2025

Butan plin je del ene največjih energetskih povezav na svetu, skupine SHV Energy, ki je največji globalni distributer utekočinjenega naftnega plina. Skupina je zavezana stalnemu razvoju novih energetskih rešitev z nizkim ogljičnim odtisom.

» Zadali smo si znižanje CO_2 emisij za **25 %** do konca leta **2025** oziroma znižanje za **5 milijonov ton CO_2**.

Z malimi koraki pa lahko vsi prispevamo k ohranjanju okolja zase in za naše potomce.

- ✔ Ozelenimo si prostor doma ali na delovnem mestu za boljši zrak in počutje.
- ✔ Ločujmo odpadke.
- ✔ Na delo oziroma po opravkih se odpravimo peš ali s kolesom.
- ✔ Predelajmo avto na plin.
- ✔ Varčujmo z energijo ter ugašajmo aparate in luči, ko jih ne potrebujemo itd.

V Butan plinu smo sprejeli pobudo s strani SHV Energy za prispevanje idej in akcij, povezanih z bojem proti klimatskim spremembam in z zmanjšanjem onesnaženosti zraka, saj vsak najmanjši korak ali aktivnost, ki ga lahko uresniči tudi posameznik, prispeva k boljšemu okolju za našo prihodnost.

Zeleni odtis

Zeleni odtis je projekt zaposlenih v Butan plinu, ki spodbuja k številnim ukrepom, s katerimi lahko vsi zaposleni in širša družba prispevamo k pozitivnim spremembam in tako z majhnimi koraki puščamo v okolju zeleno sled.

Skupina najbolj aktivnih sodelavcev v Butan plinu s svojim zgledom ozaveščа, izobražuje in spodbuja sodelavce k trajnostnemu načinu življenja.

ZELENI ODTIS
pustimo zeleno sled v okolju

V letih obstoja smo imeli precej aktivnosti. Predstavljamo vam nekaj enostavnih rešitev, ki jih lahko vpeljete tudi doma ali na vašem delovnem mestu:

- Postavitev otokov za odpadke in odstranitev individualnih košev v prostorih podjetja.
- Ukinitev plastičnih lončkov in žličk v kavomatu, zaposleni uporabljamo svoje keramične skodelice.
- Čistilna akcija Zelena pomlad: očistili smo neposredno okolico podjetja (ulico) ter napolnili do 5 velikih vreč odpadkov.
- Uvedli smo uporabo steklene posode za tople malice.
- **»Butanov izziv«:** vsak zaposleni predlaga aktivnost, s katero lahko vsak naredi nekaj zase ali pa za naš planet, na primer hoja, s kolesom do službe, udeležba na krvodajalski akciji, čistilna akcija okolice, priprava zdravih zajtrkov, pošiljanje voščilnic varovancem domov za ostarele in podobno.

AVTOR MARKO BOKALIČ	OPTIČNI BRALNIK	NAŠ SLIKAR IN GRAFIK (MIHA)	MAJHEN KOS POHIŠTVA	GLAVNO MESTO INDIJSKE GORSKE ZVEZNE DRŽAVE SIKIM		HRVAŠKI PESNIK IN PISATELJ (JURE)	ZNAČILNOST JEDI ALI PIJAČE	NAŠ SODOBNI PISATELJ (DAVORIN; *TELESA*)	ODLIKOVANJE
Z DIMOM IN PRAHOM ONESNAŽENA MEGLA					IZUM, KI OMOGOČA VOŽNJO				
INDIJSKI BOG LJUBEZNI					ANGLO-AMERIŠKA PLOŠČIN. MERA				
ZAGON, VNEMA					PLEHKA LITERATURA				
OTRDITEV SPOLNEGA ORGANA					"OČE" GEOMETRIJE				
							OSEBNI ZAIMEK		
							LETALSKI PIONIR RUSJAN		

GRAFIČNO OBLIKOVANJE MATEVŽ BOKALIČ	SLOJ	ČUVAR REDA NA PRIREDITVI	MORSKO LETOVIŠČE V ČRNI GORI	KRAJ NA KRASU, KJER JE ŽIVEL KOSOVEL	CENJEN PREDSTAVNIK POPKULTURE	ERBIJ / 5. SOLMIZACIJSKI ZLOG		VSEBINSKO PRAZEN GOVOREC / VISOK PLEMIČ	OBUTEV Z LESENIMI PODPLATI / IT. PESNICA (ADA)					MESTO OB REKI AARE V ŠVICI	ČRTICA
STANJE VELIKE DUŠEVNE NAPETOSTI															
SESTAVLJIVI ELEMENTI ZA OTROŠKO USTVARJANJE										PARADIŽ	ZLITINA ŽELEZA IN NIKLJA / IGRALKA MIRANDA				
STAREJŠI BELGIJSKI PEVEC (SALVATORE)						IGRALKA BERGMAN							POP ?, BODY ?, NET ? / DO, RE, MI, ?		
NEKDANJI FRANCOSKI GENERAL (RAOUL)						DRUGI PRIIMEK ZDRAVNICE LIDIJE ANDOLŠEK						SUKNJIČ ZA SVEČANOSTI VISOKE DRUŽBE			
ANTIČNO MESTO V VOJNI Z GRKI						NAJVEČJA CELINA						MESTO NA SEVERU ETIOPIJE			

NAGRADNA KRIŽANKA

Izmed vseh prejetih kuponov pomladno/poletne številke bomo izžrebali:

1. nagrada: nahrbtnik, športna majica, steklenica za vodo, brisača, dežnik;
2. nagrada: steklenica za vodo, brisača, zložljiv dežnik, športna majica;
3. nagrada: steklenica za vodo, brisača, športna majica;
4. nagrada: športna majica, ovratni trak, beležka;
5. nagrada: športna majica, ovratni trak, beležka.

Nagradni kupon z geslom križanke in z vsemi izpolnjenimi podatki pošljite na naslov: Butan plin, d. d., Verovškova ulica 64a, 1000 Ljubljana (s pripisom NAGRADNA KRIŽANKA) najkasneje do 30. julija 2021. Nagrajenci bodo obveščeni po pošti, njihova imena pa bodo objavljena na spletni strani in v naslednji številki revije.

Nagrajenci številke jesen/zima 2020:

1. nagrada: **Samo Japelj, Rakek;**
2. nagrada: **Marko Omahen, Trebnje;**
3. nagrada: **Neža Unuk, Orehova vas;**
4. nagrada: **Tatjana Arčan, Šmartno ob Paki;**
5. nagrada: **Majda Gradišar, Borovnica.**

Nagradni kupon

Geslo križanke: _____

_____

_____

Ime in priimek: _____

Naslov: _____

Poštna številka in kraj: _____

E-naslov: _____

Podpis: _____

Vsi podatki so obvezni.

S podpisom izrecno dovoljujem in soglašam, da sme podjetje Butan plin, d. d., Ljubljana, kot upravljalec zbirk osebnih podatkov, pridobljene osebne podatke uporabiti in obdelovati v skladu z določili Zakona o varstvu osebnih podatkov ter z namenom, ki je določen v nadaljevanju. Upravljalec obdeluje osebne podatke stranke (ime in priimek, naslov, poštno številko, telefon, kraj, e-naslov) z namenom, da bo pridobljene osebne podatke uporabil za potrebe izvedbe nagradne igre in marketinških aktivnosti. Seznanjen/a sem, da lahko upravljalec prej naštetih aktivnosti posreduje naštete osebne podatke pogodbenim sodelavcem, s katerimi ima oziroma bo imel sklenjene pogodbe o obdelavi osebnih podatkov in ki podatke obdelujejo ali bodo obdelovali v njegovem imenu in za njegov račun.

Izognite se menjavi za večjo številko.
Izberite darilo, ki podari izbiro.
BREZPLAČNA DOSTAVA PO POŠTI
btc-city.com/darilni-boni
Darilni bon
BTC CITY

KOLESARJI! PREVIDNO NAOKROG.
vozimo pametno
www.avp-rs.si

BUTAN PLIN
hiša prijazne energije

Sezona piknikov je odprta!

Dostavimo na dom
080 2005

Plinski žar ELP 410 z Zeleno jeklenko in setom za priklop že za 99€!

Akcijski paket vsebuje:

- **Plinski žar ELP 410 z nogami**
  (velikost železne plošče 37x45 cm, trojni gorilnik, moč grelnika: 5,4 kW)
- **10 kg plina v Zeleni jeklenki**
- **set za priklop**

DOSTAVA NA DOM PO VSEJ SLOVENIJI

Zelena jeklenka. Čista. Varna. Nižja. Lažja.

080 2005
www.butanplin.si

- Brezplačen pregled **plinske napeljave**.
- Brezplačna **menjava jeklenke in tesnila**.
- Brezplačno **svetovanje**.