
BUTAN PLIN
hiša prijazne energije
VAL energije
Prenova doma in kako se je lotimo v praksi
Kaj lahko še tik pred kurilno sezono storimo za boljši izkoristek energije?
Kuhanje na plin je hitrejše in cenejše
Dana - sinonim za dobro vodo
S plinomerom je vedno ceneje!



POSODOBITE OGREVALNI SISTEM IN PRIHRANITE!

PLINSKA KONDENZACIJSKA PEČ

Menjava klasične plinske peči s kondenzacijsko je hitra rešitev za optimizacijo ogrevanja in prihranke energije.

Omogoča minimalne toplotne izgube v primerjavi s klasičnimi napravami.
Maksimalno izkorišča toploto iz dimnih plinov in jo pretvarja v ogrevalno toploto.
Večja varnost, saj zajema zrak zunaj objekta.
Do 20 % prihranek energije na letni ravni.

Bogata ponudba modelov in proizvajalcev

od 1.500 €

Hibridne toplotne črpalke

Dva vira ogrevanja. Sistem avtomatsko izbere najbolj ekonomičen vir glede na dane razmere.
V prehodnem obdobju, ko zunanje temperature niso izrazito nizke, ogrevanje zagotavlja toplotna črpalka zrak-voda.
Zanesljiv sistem ogrevanja ob morebitnem izpadu električne energije. Takrat za ogrevanje poskrbi plinski kondenzacijski kotel.

Vključuje:

Zunanjo in notranjo enoto hibridne toplotne črpalke.
Plinski kondenzacijski kotel.

+ Tehnološko dovršeno. Sodobno. Ekonomično.

+ Do **45 % prihranek** energije na letni ravni!

Hibridna rešitev ni primerna le za novogradnje. Njena prednost je tudi prilagodljivost na obstoječi sistem ogrevanja, ki je lahko talno ali radiatorsko.

STROKOVNO SVETOVANJE

Naročite se na

080 1005

Beretta IMMERGAS BOSCH Vaillant Rinnai DAIKIN VIESMANN www.butanplin.si

Vsebina



04 Prenova doma in kako se je lotimo v praksi



11 Njoki z govejim golažem



06 Kaj lahko še tik pred kurilno sezono storimo za boljši izkoristek energije?



12 Kočevsko - destinacija, skrita v zelenem



07 Poskrbimo za varnost



14 Tomaž Razingar - od hokejista do gostinca



09 Kuhanje na plin je hitrejše in cenejše



16 Dana - sinonim za dobro vodo

Kolofon

Val energije, revija družbe Butan plin
Letnik 2020, jesen - zima
ISSN 2232-5379

Besedilo in fotografije:
Butan plin d.d., iStock, IFS Mediateka
Uredniški odbor:
Maja Zužič, Tanja Medved, Igor Rauter, Bojan Žibert
Odgovorna urednica:
Nina Hace

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

Naklada:
20.000 izvodov



PRENOVA DOMA IN KAKO SE JE LOTIMO V PRAKSI

Nekaj nasvetov, da se obnova bivalnih prostorov ne spremeni v nočno moro.

Tudi vi sanjarite po udobnejšem in prijetnejšem bivanju? Včasih v naših domovih zadoščajo minimalni popravki, ki jih lahko uredimo v nekaj dneh, pogosteje pa so za udobje potrebne bolj korenite spremembe. Če se lotevamo zgolj pleskanja in zamenjave pohištva, lahko to izvedemo kadar koli v letu. Če pa načrtujemo večja gradbena dela, kot je na primer zamenjava stavbnega pohištva ali zamenjava estrihov, je primerneje, da se del lotimo zgodaj jeseni, pozno spomladi oziroma poleti.

Temeljita analiza in dober načrt nam bosta »prihranila živce«

Če načrtujemo obnovo starejšega stanovanja ali hiše, zelo verjetno nimamo načrta električne in drugih strojnih inštalacij in lahko o tem, kje v stenah se skrivajo kabli ali cevi, samo ugibamo. V tem primeru nam lahko pomagajo strokovnjaki za inštalacije, ki s posebnimi senzorji pregledajo »dogajanje« pod ometom. V kakšnem stanju je električna napeljava, je mogoče preveriti s termografijo, ki se uporablja tudi za iskanje toplotnih mostov na objektu. **Termovizijska kamera** namreč odkrije tista mesta na napeljavi, ki se pregrevajo oziroma mesta na objektu, kjer prihaja do nepotrebnega uhajanja temperature. Dve desetletji stare inštalacije niso nujno dotrajane, a če se odločamo za prenovo tlakov zaradi nove razporeditve prostora, potrebujemo drugačno razporeditev vtičnic, dovodov in podobno. V tem primeru je seveda smiselno, da uredimo celotno sanacijo inštalacij.



»

Če se lotevamo zgolj **pleskanja in zamenjave pohištva**, lahko to izvedemo kadar koli v letu.

Kaj obnoviti prej: fasado, okna ali ogrevalni sistem?

Celovita energetska obnova pomeni, da izvedemo **menjavo stavbnega pohištva, izolacijo oboda hiše in menjavo ogrevalnega sistema**. Tudi če ukrepov ne bomo izvedli naenkrat, temveč postopno, si morajo slediti v tem vrstnem redu. Novih oken seveda ne bomo vgrajevali po tem, ko smo že naredili novo fasado. Če najprej zamenjamo ogrevalni sistem, nato pa vgradimo nova okna in izoliramo hišo, lahko ugotovimo, da imamo zaradi bistveno manjših toplotnih potreb predimenzioniran ogrevalni sistem.

Fasada in obnova oken ne prinašata samo prednosti

Nemalokrat se v starejših zgradbah dogaja, da se po prenovi zunanjega ovoja stavbe in menjavi oken pojavi nov problem – plesen v notranjosti, ki nastane zaradi neustreznega načina prezračevanja. Ob načrtovanju obnove in delne sanacije je torej smotrno razmisliti o vseh možnih scenarijih. Z nepremišljeno menjavo oken in njihovo vgradnjo bomo na eni strani zmanjšali toplotne izgube, na drugi pa lahko poslabšamo bivalne pogoje. Po menjavi oken in fasade velja veliko pozornosti nameniti doslednemu in zadostnemu zračenju prostorov.

Prenova ogrevalnega sistema

Ogrevalna tehnika se je v zadnjih letih izrazito razvila. Ne glede na to ali razmišljamo o fosilnih energentih ali obnovljivih virih energije, stremimo k temu, da so naše naprave učinkovite in prijazne do okolja ter denarnice. V sedanjem času so posodobljene do te mere, da imajo izjemno inteligentne regulacijske tehnike, ki jih zlahka povežemo in upravljamo preko aplikacije.

Katere so najpogostejše napake v procesu obnove?

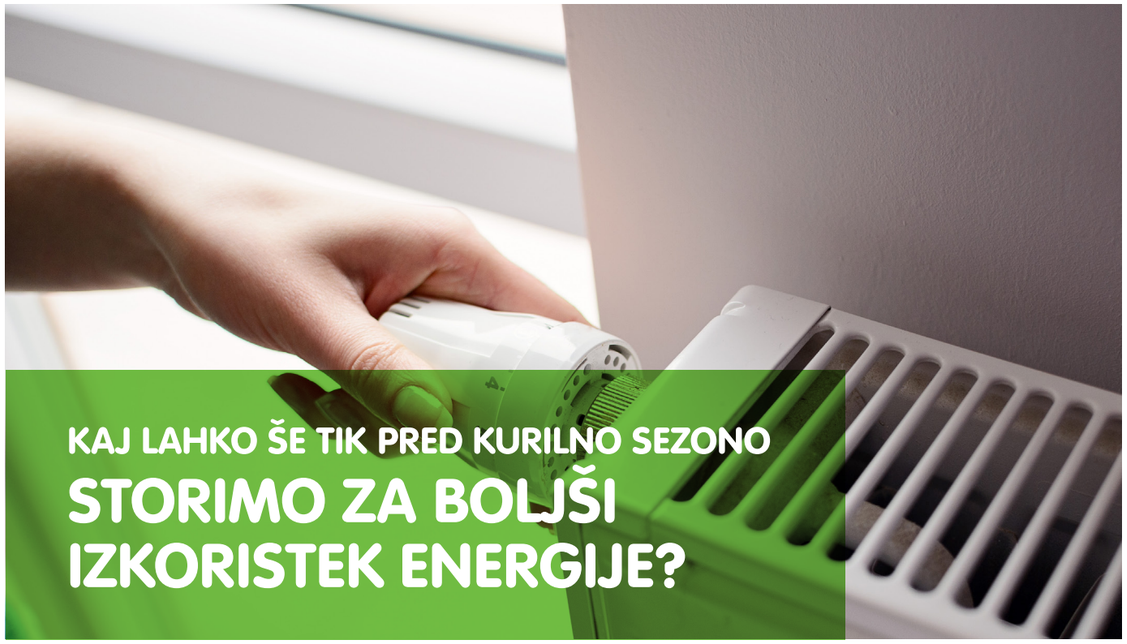
Pogosto se zgodi, da obstoječega stanja ne preverimo dovolj natančno in šele v času prenove ugotovimo, da bo potrebno sanirati več, kot smo sprva načrtovali. Predvsem je nujno preveriti stanje konstrukcije, morebitne razpoke sten, stanje inštalacij



idr. Če imamo v prostoru vlago, jo je treba odstraniti. Zgolj oplesk namreč te težave ne bo odpravil pri njenem izvoru, zato se bo vlaga ponovno pojavila. Tudi pravilno načrtovanje posameznih del je pri prenovi pomembno, saj se ne želimo vračati k delom, ki so že bila opravljena, pa jih moramo zaradi kasnejše potrebe po dodatni sanaciji opraviti še enkrat.

Previdno, da ne zmanjka denarja!

Ko se gospodinjstvo odloči za obnovo, se običajno glede izračuna stroškov osredotoča na tri osnovne stroške: material in drugo opremo ter mojstra. Ob tem lahko nastane veliko dodatnih del in stroškov, saj je na primer potrebno obdelati stene, zamenjati cevi ali spremeniti določene pozicije, v kolikor si zamislimo drugačno postavitev. V takih situacijah lahko naš finančni izračun precej odstopa od realnega. V kolikor gre za manjše adaptacije, ki se jih lotimo sami, nam je lahko pri orientaciji glede cen in pri pregledu ponudbe v pomoč cenik obrtniških del (gradbena, keramičarska, suhomontažna ipd.), ki je objavljen na spletni strani Obrtne zbornice Slovenije.



KAJ LAHKO ŠE TIK PRED KURILNO SEZONO

STORIMO ZA BOLJŠI IZKORISTEK ENERGIJE?

Posodobitev dotrajane ogrevalne opreme oziroma kotla prinaša dolgoročne prihranke – do 20 % na letni ravni.

Okoljske in evropske smernice, ki jih v svoje regulative prenaša tudi Slovenija, narekujejo omejevanje izpustov škodljivih toplogrednih plinov ter zamenjavo starih kotlov. Dovoljene mejne vrednosti emisij iz malih kurilnih naprav so precej nižje kot doslej, prepovedana je tudi prodaja kotlov z zastarelo tehnologijo, ki so še vedno na trgu, saj imajo slabše izkoristke, toplotne izgube in izpuste škodljivih emisij preko dovoljenih mej.

Kateri vir izbrati, da zagotovimo prihranke?

Dejstvo je, da se v primeru posodobitve celotnega ogrevalnega sistema danes uporabniki najpogosteje odločajo za prehod na toplotno črpalko. Vedno obstajajo prednosti in slabosti, na katere je dobro pomisliti. Rešitev ogrevanja s plinom lahko prinaša veliko višjo stopnjo regulacije v okoliščinah, kot so potrebe po nižjih ali višjih temperaturah v prehodnih obdobjih ali visoke temperature za zagotavljanje tople sanitarne vode. V primeru daljšega izpada električne energije se tudi pri toplotnih črpalkah pojavijo omejitve. V teh primerih so najboljše hibridne rešitve, ki vključujejo toplotno črpalko v kombinaciji s plinom. Zelo hitro in glede na vložena sredstva lahko učinkovito rešitev pridobimo zgolj s posodobitvijo in menjavo novega kondenzacijskega kotla.

Dobro je vedeti!

Za vgradnjo kondenzacijske plinske peči ne potrebujemo klasičnega dimnika.Zaradi nizkih temperatur, ki jih oddaja kondenzacijska plinska peč in zmanjšanja izpustov strupenih plinov, lahko dimniški sistem namestimo na več načinov.

Pred vgradnjo kondenzacijske plinske peči moramo poskrbeti za troje:

- dovod plina,
- odvod škodljivih dimnih plinov,
- odvod kondenzata.

Kako delujejo plinske kondenzacijske peči?

Stara peč na plin del vnesene energije neuporabljene spušča v zrak. Sodobna plinska kondenzacijska peč deluje v nižjem temperaturnem režimu, zaradi česar so toplotne izgube peči in toplotne izgube z odvedenimi plini minimalne v primerjavi s klasičnimi napravami. Kondenzacijska peč skoraj v celoti izkoristi toploto iz dimnih plinov in jo pretvarja v ogrevalno toploto. Zaradi kompaktne izvedbe je kondenzacijsko plinsko peč mogoče namestiti v različnih prostorih oziroma delih hiše. Peči imajo preprosto zasnovo, delujejo tiho in učinkovito, zaradi tega pa so stroški vzdrževanja teh naprav zanemarljivi.

Kaj pomeni menjava starega kotla z novim v časovnem smislu?

Če se odločite za menjavo ogrevanja na olje ali plin, vam ni potrebno dolgo čakati, saj vam strokovnjak zamenja staro kurilno napravo z novo v roku od enega do treh dni.



KAKO PREPOZNAMO »PRAVO« ZELENO JEKLENKO?

Na trgu se je pojavilo nekaj primerov neustrezno polnjenih jeklenk in ponudnikov, ki niso naši pooblaščeni prodajalci, zato bodite pri nakupu še posebej pozorni na naštete dejavnike. Našo pravilno polnjeno **Zeleno jeklenko** boste prepoznali po:

- **Urejenem vozilu Butan plin.**
- **Varnostni folji z logotipom Butan plin na ventilu jeklenke.**
- **Urejenem dostavljavcu, ki vam bo vedno izstavil račun v elektronski obliki z izpisanimi podatki podjetja.**



VISOKI STANDARDI POLNILNICE BUTAN PLIN

V Butan plinu je varnost na prvem mestu. Podjetje je ponovno uspešno pridobilo certifikat o brezhibnem delovanju in ustreznosti polnilnice v skladu s standardi.

Z zunanjo presojo, ki jo je junija izvedlo podjetje Bureau Veritas, je bil podjetju dodeljen certifikat, ki potrjuje, da ima polnilnica v Ljubljani dokumentiran sistem vodenja kakovosti, je ustrezno opremljena in organizirana ter jo upravlja strokoven kader.

Obiščite našo spletno trgovino

Baterijski detektor ogljikovega monoksida (CO) KIDDE 5CO

Šifra artikla: 600301



Redna cena 34,52 €
25,90 €
-23 %

www.butanplin.si

Kotlovni gorilec Gorenc

Šifra artikla: 600025



Redna cena 39,28 €
35,56 €
-10 %

Boben za kostanj Elplin

Šifra artikla: 600166



Redna cena 122,00 €
103,70 €
-15 %



POSKRBIMO ZA VARNOST

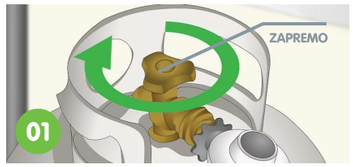
Kako pravilno in varno zamenjate Zeleno jeklenko?

10 korakov za varen priklop in uporabo Zelene jeklenke.

Jeklenke sicer nimajo odtisnjenega »roka uporabe«, a to še ne pomeni, da jih lahko uporabljamo neomejeno. Večina jeklenk je tlačno testiranih za obdobje 10 let, nato jim veljavnost poteče. Slednje lahko podaljšamo z izvedenimi periodičnimi tlačnimi preizkusi. Veliko nas ima doma še zmeraj oranžne jeklenke pri katerih je prav zaradi predhodno navedenih razlogov potrebno biti previden in jih čimprej preveriti oziroma zamenjati.

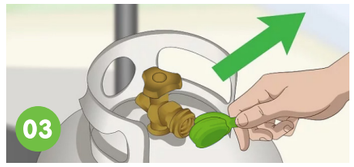
Za nakup plina in **zamenjavo oranžne** za Zelenko jeklenko pokličite na brezplačno telefonsko številko **080 2005!**

Zelena plinska jeklenka je v primerjavi z oranžno lažja, to pa zagotavlja tudi nižji ogljični odtis pri transportu in izdelavi. Pri dostavi na dom vam jo naši dostavljavci brezplačno priklopijo.



Zaprite ventil na jeklenki.

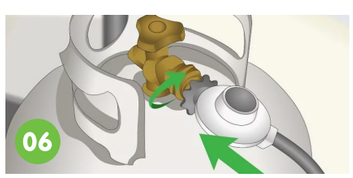
02 Odvijte matico na jeklenki in odklopite regulator s cevjo.



Na novi polni jeklenki odstranite Butan plin varnostno folijo in plastični pokrovček.

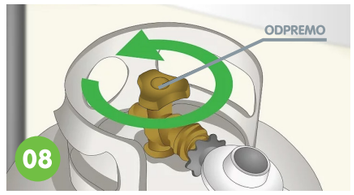
04 Na regulatorju odstranite staro tesnilo.

05 Namestite novo tesnilo (ki je priloženo na zunanji strani plastičnega pokrovčka) in bodite pozorni, da je prilagojeno utoru na regulatorju.



Regulator z novim tesnilom privijte na jeklenko.

07 Zategnite s ključem, a bodite pozorni, da ne zategnete premočno, saj se lahko tesnilo odmakne z ležišča.



Odprite ventil na jeklenki. Slišali boste kratek pisk plina.



Z milnico ali sprejem za preverjanje puščanja preverimo tesnost.

10 V primeru, da ni mehurčkov, lahko začnemo z uporabo.

Obiščite naš YOUTUBE kanal, kjer smo pripravili **kratke videe o tem kako pravilno priklopimo plinsko jeklenko**, naredimo test z milnico in preverimo tesnost jeklenke.



KUHANJE NA PLIN JE HITREJŠE IN CENEJŠE

Gostinci prisegajo na kuhanje na plinu.

Če v domačih kuhinjah še vedno potekajo debate in polemike o tem, ali je bolje pripravljati hrano na plinu ali na elektriki, v sodobnih gostilnah večina kuharskih šefov in kuharjev uporablja plin, saj so prepričani, da ima neposreden stik posode z ognjem na hrano pozitiven vpliv, predvsem pa cenijo plin zaradi preproste uporabe in ugodne cene.

Vklop in izklop delujeta v trenutku, brez zamika, prav tako uravnavanje toplote z uravnavanjem plamena, na plinskem štedilniku lahko tudi uporabljajo praktično vse vrste posode, račun na koncu meseca pa je bistveno nižji kot če bi kuhali na električno. Sprehodili smo se po nekaterih znanih slovenskih gostilnah in v kuhinjah poiskali odgovore na vprašanje, zakaj pri njih prisegajo na kuhanje s plinom.

Plin je v kuhinji cenovno najugodnejši

Pivovarna Kratochwill s pripadajočimi pivnicami je bila ena prvih zasebnih pivovarn v Sloveniji, a ker pivnice ne živijo le od piva in je ob praznem želodcu težje zvrniti vrček piva, je tudi hrana pomemben del Kratochwillove ponudbe. Od začetnega piva ter klobas, krač in golažev lahko danes v njihovih pivnicah popijemo več različnih vrst piva in ob tem uživamo tudi v kulinaričnih dobrotah.
In kjer je dim, je tudi ogenj. »Kuhanje na plin je preprosto cenovno ugodnejše in hitrejše kot kuhanje na električno,« je kot iz topa ustrelila kuharica iz Kratochwillove kuhinje, ki zase pravi, da je še stare šole, zato meni, da je plin najugodnejša rešitev za pripravo dobrih jedi, takoj za kuhanjem na drva. »Priprava hrane na štedilniku na drva ima sicer največ prednosti, vendar je plin cenovno ugodnejši, pa tudi hrana se hitreje pripravi na plinu kot na električni. Če primerjam na primer golaž, je najboljši narejen na štedilniku na drva, na plinu pa je takoj za njim,« je povedala **šefica kuhinje v Kratochwillu**. V današnjem gostinstvu je, kot pravi, zelo pomembno merilo, kaj je skuhano hitrejše in cenejše, zato je prepričana, da je plin najboljša izbira.

> »
>
> Priprava hrane na štedilniku na drva ima sicer največ prednosti, vendar je **plin cenovno ugodnejši**.

Pri peki trojanskih krofov prisegajo na čisto energijo

»Kuhanje na plin je v našem podjetju stalnica, niti nismo razmišljali o drugačni obliki. Uporabljamo ga predvsem iz stroškovnega vidika, zaradi preproste uporabe, uporabe skoraj vse vrste posod in kar je bistveno, brez zamika uravnavamo toploto,« pravijo v **Gostinskem podjetju Trojane**, kjer že od leta 1961 veljajo kot sinonim za krofe, čeprav niso samo krofi pripravljeni po trojansko. Hišna specialiteta je namreč tudi svinjska zarebrnica,

pripravljena na trojanski način, katere priprava je menda skrbno varovana hišna skrivnost. V znameniti gostilni na trojanskem klancu pravijo, da vedno stremijo h kvalitetni in vrhunski pripravi hrane, zato prisegajo na kuhanje s pomočjo plinske energije, ki jim omogoča hitrejšo, ekonomično in zanesljivo pripravo hrane. »Zemeljski plin je naša stalnica in največji energent v podjetju. Z njim kuhamo, cvremo krofe, se ogrevamo in proizvajamo električno energijo. Prisegamo tudi na čisto energijo in to plin vsekakor je,« so nam povedali v glavnem »krofovskem« slovenskem kraju, kjer dnevno ocvrejo in prodajo od 2000 do 5000 tradicionalnih trojanskih krofov, ki so polnjeni z marelično marmelado. Zadnja leta pa se poleg njih uveljavljajo tudi krofi, polnjeni z vanilijevo kremo, obliti s čokolado ter posuti s kokosovo moko.



»

V naši restavraciji uporabljamo plinske gorilnike in plinski žar. **Po priporočilu kuharjev** je predvsem za žar najboljša izbira plin.

Plin je najboljša izbira za žar

»Recept za vse jedi, ki jih ponujamo iz naše kuhinje, je zelo preprost: tradicija, znanje in skrbna priprava,« pa trdijo **v Kranjski gori pri Kotnikovih**. Hotel Kotnik, ki je eden najbolj znanih družinskih hotelov v Kranjski gori, je bil zgrajen med letoma 1915 in 1916, skozi zgodovino pa je bil deležen kar nekaj dozidav in olepšav. Današnji hotel ima 15 sob, restavracijo in picerijo Pino, ki slovi kot najstarejša picerija na Gorenjskem. »V naši restavraciji uporabljamo plinske gorilnike in plinski žar. Po priporočilu kuharjev je predvsem za žar najboljša izbira plin,« so nam med pripravo hrane povedali v Kotnikovi restavraciji v središču Kranjske gore.

S plinom lahko tudi flambiraš

Tudi **v gostišču Budja v Mariboru** imajo dolgo tradicijo razvajanja gostov. Kot pravijo v Hiši Budja, že več kot 50 let njihove obiskovalce pozdravijo kot goste in se od njih poslovijo kot prijatelji. Tudi zaradi hišnih specialitet. »Glavna prednost plina je v tem, da bistveno hitreje dosežemo visoko temperaturo in jo najlažje reguliramo, ker za razliko od kuhanja na drva ali elektriko temperatura ne niha. Zato je plin uporaben tudi pri flambiranju. Prednost je tudi v tem, da lahko pri kuhanju na plin uporabljamo posodo vseh velikosti, materialov in oblik, medtem ko pri prvih dveh ne. V profesionalni kuhinji je plin nedvomno najboljša izbira,« so prepričani v izbiro plina pri Budjevih v Mariboru.





KUHAJMO SKUPAJ

NJOKI Z GOVEJIM GOLAŽEM

Goveji golaž

Sestavine

- ½ kilograma govejega mesa
- ½ kilograma čebule
- 3 žličke mlete sladke rdeče paprike
- pol žličke kumine
- 4 žlice paradižnikovega koncentrata
- pol žličke soli
- ščepec popra
- 1 dl rdečega vina
- 1 l vroče vode (po potrebi manj ali več)
- 3 listi lovorja
- sončnično ali oljčno olje (lahko tudi svinjska mast ali katerokoli drugo rastlinsko olje)

Priprava

Na drobno sesekljano čebulo popražimo, pri čemer je pomembno, da se čim bolj omehča in ne prismodi. Nato dodamo mleto sladko papriko, lovor, kumino in paradižnikov koncentrat. Premešamo ter vmešamo meso, narezano na manjše koščke (kdor ima rad, lahko tudi večje). Zalijemo z vinom in vročo vodo, premešamo, posolimo in popopramo ter pustimo, da na majhnem ognju golaž brbota, dokler meso ni povsem mehko. Posodo, v kateri se je kuhal naš golaž, pokrijemo in pustimo na štedilniku, da se vsi okusi prepojijo. Postrežemo z njoki.

Domači njoki

Sestavine

- 1 kg krompirja
- 200 g moke (pol ostre, pol gladke)
- 1 jajce
- žlička soli

Priprava

Krompir skupaj z olupki skuhamo v vodi z dodanim kančkom soli, nato ga olupimo in pretlačimo. Najbolje je, da izberemo približno enako velike krompirje, da bodo skuhani hkrati. V kupu pretlačenega krompirja naredimo jamico in vanjo ubijemo jajce. Solimo in vse nežno premešamo. Nato začnemo postopoma dodajati moko in gnesti testo, da ga lahko oblikujemo v hlebček. Na pomokani površini oblikujemo za prst debele svaljke, ki jih narežemo na največ 2 cm dolge kose. Te kose nežno povaljamo v ostri moki in jim s palcem naredimo še vdolbinico, da se vanjo lažje ujame slastna golaževa omaka. Njoke kuhamo v slanem kropu, dokler ne priplavajo na površje.





KOČEVSKO – DESTINACIJA, SKRITA V ZELENEM

Dogajanje doma in po svetu, v katerem smo se letos znašli, nam je omogočilo, da za izlete in počitnikovanje pogledamo naokrog po naši bližnji okolici. In kaj smo ugotovili? Da ima Slovenija polno prelepih kotičkov, vrednih raziskovanja.

Tokrat si bomo pobliže ogledali Kočevsko; enega najbolj zelenih delov Slovenije, kraško pokrajino s številnimi jamami in vrtačami ter ostanki mističnih pragozdov, kjer se skriva bogat rastlinski in živalski svet.

Kočevsko ponuja veliko različnih aktivnosti za eno ali večdnevno raziskovanje območja okoli Kočevja. Od

» Ogled pohodniške karte obljublja **kar 23 pešpoti**, dolgih skupaj več kot 370 kilometrov.

zgodovinskih znamenitosti Gradu Kostel, ruševin Gradu Fridrihštajn ali ogleda vojaškega bunkerja Škrilj, do aktivnosti na in ob vodi Kočevskega jezera, reke Kolpe, Reškega jezera in reke Rinže, pa tudi do užitkov na kolesu, na dobro urejenih poteh različnih težavnostnih stopenj.

Ogled pohodniške karte obljublja kar 23 pešpoti, dolgih skupaj več kot 370 kilometrov. Vse poti so označene z markacijami in tudi z oznakami, ki opisujejo tematsko pot, npr. z narcisami, medvedjimi šapami, orlovimi glavami… Za družine z majhnimi otroki je primerna Pešpot orla belorepca, za katero boste potrebovali približno eno uro. Za ljubitelje naravnih znamenitosti in daljših pohodov pa predlagamo **Roško pešpot**, ki jo označujejo medvedje šape, znane kot simbol Kočevske in Roga.

Markirana pot skozi Kočevski Rog je dolga 46 km. Primerna je za tridnevni pohod, lahko pa si izberete le del poti. Začetek in konec poti je v Kočevju pri Rudniškem oziroma Kočevskem jezeru, ki je priljubljeno pri potapljačih, ribičih, ljubiteljih vodnih športov ali pri tistih, ki le

Pot skozi Kočevski Rog je dolga 46 km.

iščejo nekaj sprostitve ob vodi. Pot pelje mimo Željnske jame, z možnostjo izleta v kraško podzemlje, kjer so pred 20.000 leti v pradavnini ledenodobni lovci v zavetju jamskega vhoda ukresali prvi ogenj. Nadaljujemo po stezi skozi kotičke gozdnega rezervata Pugled, mimo Žage Rog, do pragozda Rajhenavski Rog. Da bi skrivnostni pragozd, kjer domujejo mogočna drevesa, odmirajoče drevje in različne vrste živali, ostal čim bolj ohranjen, vstop vanj ni dovoljen. Občudujemo ga lahko s pešpoti, ki je speljana tik ob njem. Nadaljevanje poti pelje mimo vasi Rajhenav do gozdnega rezervata Prelesnikove Koliševke. 70 metrov globoko udorno jamo, ki se je včasih imenovala Medvedji brlog in leži sredi visokih smrek z ozko in dolgo krošnjo, lahko opazujemo z roba prepadnih sten. Do povratka v Kočevje obiščemo še razgledno točko Lovski vrh s kapelico sv. Ane, ki ob lepi vidljivosti ponuja razgled vse do Alp.

Če se odločite za krajši pohod, predlagamo, da se zapeljete do Žage Rog, od koder se lahko vzpnete na Veliki Rog (dobre pol ure hoje) ali pa obiščete vas Rajhenav (približno dve uri hoje), ki nas spominja na prisotnost Kočevarjev, Nemcev, ki so živeli na tem območju od leta 1330 pa do začetka 2. svetovne vojne.

Če boste na Kočevskem ostali čez vikend ali več dni, priporočamo prenočitev v **Vili Sajovic**, kjer v secesijski vili, zgrajeni po vzoru lovskega dvorca na Švedskem, domuje **Gostišče Veronika**. Očarali vas bodo sobe s pridihom preteklega časa, bogata kulinarična ponudba in krasen zelen letni vrt.

Da boste tematsko pot zaključili kot se spodobi, vas vabimo, da poskusite medvedji golaž v **Gostilnici Falkenau**. Najdemo jo na obrobju Kočevja, znana pa je po dobrih divjačinskih jedeh, jedeh izpod peke, jedeh z žara in vrhunskih vinih vinarjev iz treh slovenskih vinorodnih območij.





MEGA BUTANOV LEŽALNIK

Vse od julija do konca septembra se je na Facebook strani Butan plin odvijala nagradna igra. Pohodnike smo spodbujali, da obiščejo enega izmed petih planinskih domov, se fotografirajo in delijo fotografijo z mega ležalnika. Ležalniki se nahajajo na Koči v Krnici, pri Planinskem domu Majerhold v Logarski dolini, v Tamarju, na Poštarskem domu na Vršiču ter na Krvavcu. Nagradna igra se je zaključila, ležalniki pa ostajajo!



TOMAŽ RAZINGAR

OD HOKEJISTA DO GOSTINCA

Športnik, ki uspešno kariero nadaljuje v gostinstvu, a še zmeraj bolj obvlada hokejsko palico kot kuhalnico.

Tomaž Razingar, dolgoletni kapetan slovenske hokejske reprezentance, s prehodom na življenje po profesionalni hokejski karieri ni imel večjih težav, saj je to, kar počne danes, gradil že med aktivno športno kariero. Kljub strasti do dela in izjemno uspešnemu poslovanju pa si danes, bolj kot širitve posla, želi več časa za družino in hčeri.

Mineva pet let od uradnega zaključka profesionalne hokejske kariere. V več kot dve desetletji bogati karieri se je preizkusil tako v Evropi kot čez lužo. Kapetan slovenske hokejske reprezentance, rekorder z 212 nastopi za slovensko hokejsko reprezentanco in nosilec zastave na olimpijskih igrah v Sočiju 2014 je danes s hokejem povezan zgolj rekreativno, saj trikrat tedensko še vedno trenira, a tokrat za lastno dušo. Skupaj s kolegom Anžetom Kopitarjem že nekaj let širita hokejsko znanje in veselje do tega športa v okviru Hokejske akademije Kopitar-Razingar, kjer se zbere do 200 mladih hokejskih navdušencev.

Njegov vsakdan že vrsto let zaposlujejo tudi misli iz poslovnega sveta. Je lastnik dveh gostinskih lokalov v Kranju in Škofji Loki ter picerije in apartmajske hiše na Bledu.

> »
>
> Je lastnik dveh gostinskih lokalov v **Kranju in Škofji Loki** ter picerije in apartmajske hiše **na Bledu**.

Sicer pa ga bolj kot kuhalnica zanimajo vodenje, organizacija in napredek v poslovnem smislu. Pri vodenju in organizaciji apartmajske hiše je dejavna tudi njegova žena, tako da so zgradili že pravo srednje veliko družinsko podjetje. Aktualne razmere, povezane s koronavirusom, po Razingerjevih besedah niso tako dramatično vplivale na Bled, saj je precej domačih gostov. Delno so sicer morali prilagoditi cene, vendar se osebno ne pritožuje nad poletno sezono. Meni, da je konkurenčna prednost Slovencev prav majhnost, toplina in prijaznost – v kolikor bomo gradili na tem, uspeh ne more izostati. V svojih lokalih ponuja pretežno jedi italijanske kuhinje ter druge dobrote, ki so hitro postrežene in dodobra nasitijo obiskovalce. Na Bledu hrano dostavljajo tudi na dom, tako da so že bili prilagojeni glede na aktualne razmere.

Bogata hokejska kariera

Tomaž Razingar je profesionalno kariero začel sredi 90-ih na Jesenicah. Prav v **hokejskem klubu Acroni Jesenice** je igral večino svoje športne kariere. Zadnje desetletje profesionalne športne poti se je sprehajal med različnimi klubi po Evropi. Zaigral je za klube na Češkem, Slovaškem, v Avstriji, Italiji, proti koncu kariere še na Švedskem ter se vmes pomeril tudi čez lužo. Za **slovensko reprezentanco** je nastopil na petnajstih **svetovnih prvenstvih**, od tega osmih v elitni diviziji. Od leta 2009 je bil kapetan reprezentance, od leta 2012 rekorder po reprezentančnih nastopih. Sodeloval je pri prvem nastopu slovenske reprezentance na **olimpijskem hokejskem turnirju 2014 v Sočiju**.

Če se odpravljate na Bled, v Škofjo Loko ali Kranj, se lahko **okrepčate v njegovih lokalih ali prenočite v apartmajih** na Bledu.



Picerija Briksen na Bledu

Na olimpijskem trgu na Bledu pripravljajo pice iz krušne peči, omake za testenine, solate, posebne sendviče iz krušne peči, tudi sladice in še kakšne dobrote za vse lačne.



Apartmajska hiša Razingar

Na voljo je osem sodobno in novo opremljenih apartmajev na mirnem območju, praktično v središču Bleda.



Picerija Toskana, Kranj

Picerija se nahaja v nakupovalnem območju, kjer nudijo dnevno svežo ponudbo malic ter drugih jedi.



Cafe Mozart, Škofja Loka



NOVA SEZONA »VARNO NA KOLESU«

Z novim šolskim letom smo pognali kolesa nove, že devete sezone razpisa Varno na kolesu. Tudi v tem šolskem letu se bodo mladi spopadali z inovativnimi in zabavnimi nalogami s poudarkom na kolesarjenju in s tem z upoštevanjem cestnoprometnih predpisov, zavedanjem o možnih nevarnostih na kolesu, s pozitivnimi učinki kolesarjenja na okolje ter naše zdravje. Razpis je namenjen **vsem osnovnošolcem** – tistim, ki v letošnjem šolskem letu opravljajo kolesarski izpit (predvidoma 5. razredi), z naborom nalog v okviru razpisa B pa tudi vsem ostalim učencem od 1. do 9. razreda.



UTEKOČINJEN NAFTNI IN UTEKOČINJEN ZEMELJSKI PLIN – ODLIČEN PARTNER V PROMETU

Avtoplin (LPG) in utekočinjen zemeljski plin (UZP) predstavljata rešitev v cestnem prometu. Avtoplin je tako odgovor na čistejše pogonsko sredstvo za osebne avtomobile. Utekočinjen zemeljski plin pa je odlična alternativa za tovorna vozila na dolge razdalje. Tudi v Sloveniji so že na voljo polnilna mesta za LNG. Poleg postaje v Sežani lahko v kratkem pričakujemo še odprtje postaje v Ljubljani, kar zagotovo pomembno vpliva k uporabi tega okoljsko veliko prijaznejšega energenta.



V Dani, slovenskem proizvajalcu pijač iz Mirne, ostajajo zvesti svojemu poslanstvu in potrošniku. Da bi sledili trendom sodobnega potrošnika in zagotovili inovativne izdelke, se trudijo tudi z razvojem novitet.

V podjetju Dana se ponašajo z dolgoletno tradicijo, zato nenehno vlagajo v svoj razvoj, se prilagajajo trendom, iščejo nove tehnološke rešitve ter uvajajo nove okuse in embalaže. Pod svojimi blagovnimi znamkami tržijo različne skupine izdelkov, kot so DANA – naravna mineralna voda, voda s sokom, sadni sirupi, BIO sirupi, žgane pijače, DANA VITAMIN – osvežilna negazirana brezalkoholna pijača, DANA ZERO – osvežilna negazirana brezalkoholna pijača, DANA SMOOTHIE – 100 % sok in druge. Razvili so tudi tehnologijo, ki omogoča proizvodnjo baz in emulzij za druge proizvajalce pijač. To pomeni, da za potrebe kupca razvijejo izdelek, ki ga kasneje kupec v svoji proizvodnji zmeša z ostalimi komponentami, da dobi ustrezno pijačo. Te izdelke tržijo pod blagovno znamko Interrom.

»

Vrtine, iz katerih prihaja **voda Dana**, so globoke med 200 in 243 metri.

V čem je vaša voda »boljša« od drugih?

Področje na Mirni, kjer črpamo vodo, ni bilo nikoli povrženo intenzivnemu kmetijstvu in tudi v okolici ni industrije, ki prekomerno obremenjuje okolje, zato je naš vir stabilen tako po kakovosti kot tudi po količini. Vrtine, iz katerih prihaja voda Dana, so globoke med 200 in 243 metri. Zelo dobra geološka sestava tal daje naši vodi varnost, čistost in jo plemeniti z minerali, ki ji dvigujejo kvaliteto in dajejo okus. Naša voda ima zelo dobro ravnovesje mineralov. Vsebuje kalcij in magnezij, ki zelo pozitivno vplivata na naše telo, vsebuje pa izredno malo natrija. Zato smo od Ministrstva za zdravje prejeli certifikat, ki potrjuje, da je voda primerna za dieto z malo natrija in je priporočljiva za ljudi, ki imajo probleme z visokim pritiskom ter z boleznimi srca in ožilja. Naravno mineralno vodo Dana človeško telo sprejema zelo ugodno, ker je pH vode skoraj identičen pH-ju človeške krvi. Certifikat mineralne vode pa pomeni, da je voda čista in da njena kvaliteta in čistost ne nihata, saj sta pod stalno kontrolo. V Dani smo se odločili vodo Dana polniti tudi v Tetra Pak embalažo, ki je priročna, voda v njej pa ostaja sveža in hladna. Hkrati smo s tem potrošniku ponudili alternativo PET embalaži – sami se naj odločijo, kaj je za njih najboljše.



Kateri izdelek je trenutno vaš »paradni konj«? In na katerega ste najbolj ponosni?

Imamo zelo široko paleto izdelkov in večina pijač vsebuje vodo. Naša prednost pred ostalimi proizvajalci sokov in pijač je v tem, da je ta voda kvalitetna mineralna voda Dana. Izdelki so narejeni iz najboljših sestavin, napolnjeni z odlično tehnologijo in so odličnih okusov. Izpostavili pa bi Dana Vitamin pijače. To je nizkoenergijska brezalkoholna pijača, ki združuje koristi Dana naravne mineralne vode in vitaminov. Obogatena voda z dodanimi vitamini pripomore k izboljšanju splošnega počutja brez slabe vesti, saj pijača vsebuje nizko vsebnost kalorij. Količina dodanih vitaminov je ravno pravšnja, da pokrije dnevne potrebe, njen volumen pa omogoča, da imamo lahko pijačo vedno pri sebi. Prednost izdelka je tudi ta, da je pijača polnjena v visoko kakovostno Tetra Pak embalažo, ki dodatno ščiti vitamine pred svetlobo. Pijača je brez dodanih konzervansov.

Kaj opažate, da je kupcu danes pomembno? Kaj pomembnega se je po vašem mnenju spremenilo (če sploh) v zadnjem desetletju?

Kupci so predvsem v času epidemije zelo hitro spremenili svoje vedenje in navade ter se tako prilagodili novim razmeram. Postali so bolj premišljeni pri nakupih, kupujejo manj pogosto in bolj načrtno. Cena igra še vedno pomembno vlogo pri izbiri izdelka. Bolj se osredotočajo na nakupovanje osnovnih življenjskih potrebščin, med tem ko manj trošijo v restavracijah, lokalih. Vedno bolj jim je pomembna skrb za okolje, zato so pozorni na ustvarjanje odpadkov. Kupci se preusmerjajo na nakupovanje preko spleta, vendar so tu še velike razlike med posameznimi kategorijami izdelkov. Letošnja FMCG prodajna konferenca je področju trga z blagom hitre potrošnje postregla z ugotovitvijo trgovcev, da spletni nakupi ostajajo stalnica v našem življenju, pa vendar prodaja te vrste ne bo presegla 3 % življenjskega trga.

Plastika neupravičeno dobiva naziv slabe embalaže.

Kako se glede ponudbe in embalaže odzivate na zahteve trga in okoljske direktive?

Plastika neupravičeno dobiva naziv slabe embalaže. Trenutno je to najbolj praktična in ekonomsko sprejemljiva embalaža za pijače, ki se jo zelo enostavno reciklira. Ustreza tudi vsem standardom, ki so predpisani za embaliranje pijač. Največji problem je sortiranje in zbiranje te embalaže za reciklažo. Tukaj naša država ni odigrala svoje vloge in so zadeve



neurejene. Na trgu se pojavljajo izdelki, polnjeni v 100 % reciklirane plastenke, vendar v omejenih količinah, saj dobavitelji plastenk v tem trenutku še niso sposobni producirati zadostne količine epruvet iz recikliranih materialov, ki jih trg zahteva. Torej, zavedamo se zahtev trgov in okoljske direktive, vendar sam sistem še ne omogoča hitrega odziva.

» V letošnjem letu smo na trg **lansirali nove izdelke** iz kategorije pijač in sirupov.

Kakšen odnos imamo Slovenci do vode? Ali na ravni družbeno odgovornih aktivnosti pripravljate kašne programe v podporo varovanja okolja? Kako pomembna vrednota je to v vaši družbi?

V Sloveniji imamo do sedaj še dovolj vode v podzemlju, čeprav se že kaže njena neenakomerna razporeditev, ki je povezana s spremembami podnebja. Voda je kakovostna, zato jo premalo cenimo in ne razumemo njenega velikega vsestranskega pomena. Onesnažujemo jo na različne načine, kot na primer z intenzivnim kmetovanjem, posegi v vodotoke, odlaganjem odpadkov … To je lahko posledica tudi slabe ozaveščenosti in neznanja. Varovanje okolja je za nas pomembna vrednota. Predstavlja zavezo, da preprečujemo onesnaževanje in zmanjšujemo negativne vplive na okolje, spoštujemo zakonske ter druge pravne zahteve ter zagotavljamo pogoje za zdravo in varno delo vseh zaposlenih. Zaradi tega vključujemo ekologijo v svojo razvojno strategijo in letne načrte, skrbimo za stalno izboljševanje sistema ravnanja z okoljem ter za zmanjševanje količin nastalih odpadkov. Ob tem zagotavljamo tudi ponovno uporabo z ločenim zbiranjem in sodelujemo z različnimi javnostmi, s katerimi razpravljamo o vprašanjih, vezanih na okolje.



Se tudi po vaših kleteh zbirajo odvečne **Zelene jeklenke**, ki jih ne potrebujete?

Brez skrbi.

Za vas jih **odpeljemo brezplačno** in vas obenem še nagradimo s 5 €!

* V kolikor imate kavcijsko potrdilo, ki ste ga prejeli ob plačilu kavcije za Zeleno jeklenko, vam povrnemo celotno vrednost vplačanega zneska.

Pokličite
080 2005
in naročite odvoz.

Vračilo je možno izključno preko dostave na dom.



Preklopite na plinomer in plačujte plin po pavšalu ali po dejanski porabi. Izkoristite posebno ponudbo, ki prinaša set za montažo plinomera, montažo, najem plinohrama ter številne druge ugodnosti brezplačno.

VEČ INFORMACIJ

080 1005
info@butanplin.si
www.butanplin.si

Namestitev plinomera
omogoča

Sedaj se splača!
Nudimo vam:



- **Brezplačen set in namestitev plinomera.**
- **Brezplačno številčnino.**
- **Pogodbeni popusti na porabo plina.**
- **Brezplačen najem plinohrama.**

- **Mesečno plačilo plina** po dogovorjenem pavšalu ali dejanski porabi.
- **Zaloga plina** je vedno strošek dobavitelja.
- 100 % **nadzor nad porabo in stroški**.



AVTOR MARKO BOKALIČ	LJUDSKI IZRAZ ZA ŠILCE	PODOLŽEN	IT. RENES. KIPAR IN ARHITEKT (GIOVANNI ANTONIO)	PEVSKI ZLOG	GRŠKA ČRKA	POTISKANA TKANINA	JAHALNA PRIREDITEV, ZNANA V SINJU
ZIDNA POVRŠINA OKOLI STENSKE ODPRTINE							
MEHIŠKI ZELENI PARADIŽNIK							
PESNICA ŠKERL				TROSNI MEŠIČEK / SLOVESNO ODPRTJE			
TESTIS / PREDOR NA ŠKOFJE-LOŠKI OBVOZNICI					NAJMANJŠI FORD / SRBSKO-AMERIŠKI IZUMITELJ		
							STARO-JUDOVSKI KRALJ, SA-LOMONOV PRAVNUK

DOKUMENT Z RAČUNSKIM PRED-VIDENJEM STROŠKOV STORITVE ALI NAKUPA	KRAJ PRI TRŽIČU	IMETNIK NAJBOLJ-ŠEGA DOSEŽKA	POUČNI IZLET	PAR ZOBNIH NEZVOČ-NIKOV	NEKDANJI AMERIŠKI KOŠARKAR HARPER	BRONJA ŽAKELJ: *? SE PERE NA DEVETDESET* / PRIPADNICA ORIENTAL. LJUDSTEV	NAŠ PISATELJ (DUŠAN)				OKSID / BLAGOVNA ZNAMKA DIETNE PREHRANE				
										MESTO V ITALIJI / MAJHEN ŠKODLJIV GLODAVEC						
URAD PRED-STOJNIKA UNIVERZE									GL. MESTO FILIPINOV / FR. IGRA-LEC (JEAN-PIERRE)						NEDEJAVEN IN NEDRU-ŽABEN ČLOVEK
NEZNANKA V ENAČBI				RODNOST PREBI-VALSTVA										RIMSKA 1000 / JUDOVSKA MENIŠKA SKUPNOST	
TEKOČA SESTAVINA SADEŽA				KRAJINSKA SLIKA	NEKDANJI ČEŠKI DRŽAVNIK (EDVARD)						DOLŽINSKA ENOTA / VRHNJE ZAPIRALO PRIPRAVE				
OSREDNJI DEL TELESA, POSODE ALI VOZILA					CUNJA / SELEN					LITERARNO DELO V PROZI / KOMPLI-KACIJA					
NASLOV							NAJVEČJI FILIPINSKI OTOK / ZAKONSKI PARTNER						SKUPINA CELIC / USTALJENI POSLOVNI OBIČAJI		
SKUPEK ELEKTRON-SKIH ELE-MENTOV IN POVEZAV						KOS OPEKE / ROKODEL. DELOVNI PROSTOR						KOST POD-LAHTNICA / AMERIŠKA ZVEZNA DRŽAVA			
NOGOMETNI KLUB IZ SOLUNA					ČASOVNA ENOTA / SPOJ. NAREJEN Z NITJO				PISEC PROZNIH DEL / RODO-VITNOST						
BUTAN PLIN	FINSKI DIRKAČ (VALTTERI)	NAVPIČEN CEVAST PROSTOR / TELEVIZIJ-KA FLEGO						KRATKO-TRAJEN DEŽ					SPANJE	SPECIALIST ZA RAKAVA OBOLENJA	GLAVNO MESTO KENIJE
SREDSTVO ZA LAJŠANJE BOLEČIN								AMERIŠKI REŽISER (BARRY; *RAIN MAN*) / DOKTOR							
ENAKA SAMO-GLASNIKA			NAŠA IGRALKA (MAJDA)	PISEC POVESTI O KEKCU (JOSIP)							OVREDNO-TENJE ZNANJA KANDIDATA				
PROSTOR, KJER SE PRODAJA IN KUPUJE				VELIK DOMAČI PTIČ Z MOGOČNIM REPOM	KRAJ PRI VRHNIKI / TV VODI-TELJICA KOČAR					POLJE IZVEN IGRIŠČA	GLAVNI SUMERSKI BOG / STO KVAD-RATNIH METROV	PREJŠNJI PREDSED-NIK SAZU (TADEJ)			
NAŠ INDUS-TRIALEC IN MECEN V 19. STOL. (FIDELIS)								PRITOK DONAVE V NEMČIJI / KOŠARKAR GASOL.					IZREDNA PRIVLAČ-NOST	ČRKI, KI OKLEPATA ČRKO P / KRAJ PRI OPATIJI		
IZUMRLA RIMSKA RODBINA KARDI-NALOV							POVRNITEV / PIVO STARIH SLOVANOV									
ANGLEŠKO IME OBALE SUŽNJEV V GVINEJ. ZALIVU											SKLADA-TELJ PETELIN GALLUS					
GRAFIČNO OBLIKO-VANJE MATEVŽ BOKALIČ	SOSEDI ČRKE B			VOJAŠKA ČASTNA SLAVA						BUTAN PLIN	LJUBI					



080 2005
www.butanplin.si

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

NAGRADNA KRIŽANKA

Izmed vseh prejetih kuponov pomladno-poletne številke bomo izžrebali:

1. nagrada: Prenosna baterija PowerBank;
2. nagrada: nahrbtnik, brisača in steklenica za vodo;
3. nagrada: nahrbtnik in športna majica;
4. nagrada: brisača in vrečka za copate;
5. nagrada: športna majica in ovratni trak.

Nagradni kupon z geslom križanke in v celoti izpolnjenimi podatki pošljite na naslov: Butan plin d. d., Verovškova ulica 64a, 1000 Ljubljana (s pripisom NAGRADNA KRIŽANKA), najkasneje do 30. novembra 2020. Nagrajenci bodo obveščeni po pošti, njihova imena pa bodo objavljena na spletni strani in v naslednji številki revije.

Nagrajenci pomladno-poletne številke:

1. nagrada: **Jožefa Jurič, Šentvid pri Stični;**
2. nagrada: **Žiga Leskovšek, Portorož;**
3. nagrada: **Helena Žakelj, Žiri;**
4. nagrada: **Breda Podboj, Velike Lašče;**
5. nagrada: **Alojz Lihtenvalner, Ivančna gorica.**

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.



- Avtoplin.
- Plinske jeklenke.
- Oprema za kampiranje in bivanje na prostem.
- Droben material za plinske priključke.

GRELNIK BUDDY

Šifra artikla: 600665

Redna cena 183,00 €
173,85 €
-5 %

Prenosni plinski grelec. Varen pri uporabi v zračenih prostorih. CE certificiran za uporabo propana in mešanic butana (UNP).



PLINSKA PEČ 4,2 KW, CEV IN REGULATOR

Šifra artikla: 600665

Redna cena 131,73 €
111,96 €
-15 %



Energetski center Butan plin

Verovškova 70
Ljubljana

Pon-pet: 7.30–19.00
Sobota: 7.30–14.00

Nedelja in prazniki zaprto.

Spletna trgovina

www.butanplin.si/trgovina

- 24/7
- Dostava na dom
- Varen nakup

VRHUNSKA PONUDBA

KONDENZACIJSKIH PEČI na enem mestu

080 1005

Ugodna ponudba in plačilni pogoji. | Svetovanje. | **Možnost subvencije Eko sklada.**

PLINSKI KONDENZACIJSKI KOTLI



Redna cena 1.771 €
1.531 €
-16 %

RINNAI ZEN COMBI BOILER ZI24



Redna cena 1.805 €
1.607 €
-12 %

VIESSMANN 050-W KOMBI (pretočni)



Redna cena 1.830 €
1.654 €
-11 %

DAIKIN NDJ1 24kW

HIBRIDNE TOPLOTNE ČRPALKE



Redna cena 6.150 €
5.108 €
-20 %

IMMERGAS MAGIS COMBO 5 PLUS



Redna cena 9.169 €
7.356 €
-25 %

BERETTA HYDRONIC LE6B S PLINSKIM KONDENZACIJSKIM KOTLOM EXCLUSIVE 25C

Preverite celotno ponudbo plinskih kondenzacijskih kotlov in hibridnh sistemov na www.butanplin.si

Beretta IMMERGAS BOSCH Vaillant Rinnai DAIKIN VIESMANN www.butanplin.si

Cene veljajo izključno za obstoječe in nove uporabnike energetskih storitev ogrevanja pri družbi Butan plin.

DOSTAVA NA DOM

BUTAN PLIN
hiša prijazne energije

080 2005
www.butanplin.si

Po vsej Sloveniji.

