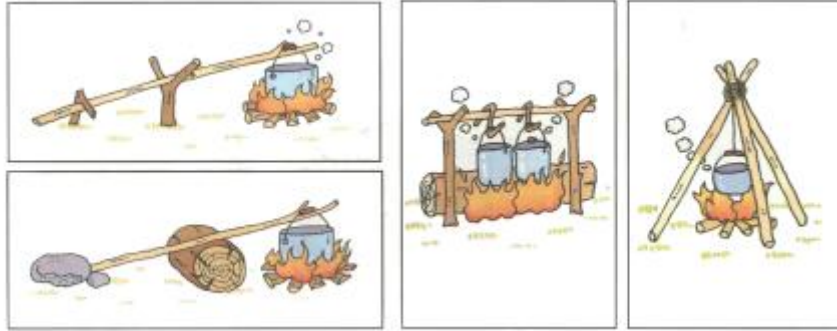


生火 – 吊灶

分類：生火與炊事 · 作者：陳志南

一、吊灶

可用樹枝或木棍搭架，將鍋子吊起，用於煮湯最方便。



補充說明

搭建方式：以三腳架或兩根 Y 字形樹枝立起橫桿，將鍋子以金屬鍊、S 型掛勾或鐵絲懸掛於橫桿上，火源置於鍋下即可炊煮。

適用情境：特別適合煮湯、熬煮或慢燉食物，因鍋子固定於高處，不易傾倒翻覆。

注意事項：懸吊材料務必使用金屬製或耐高溫材質，避免麻繩、棉繩被火燒斷造成鍋具墜落。