

Kuchenka gazowa Bungalow New World

AUTOR / WYTWÓRCA

CZAS I MIEJSCE

Czas powstania:
ok. 1930

Miejsce powstania:
, Wielka Brytania

DANE TECHNICZNE

Wymiary:
wys.: 1200 mm, sze.: 1050 mm, gł.: 505 mm

Materiał:

Technika:

PRAWA

Właściciel obiektu: Muzeum Inżynierii i
Techniki. Wizerunki cyfrowe i metadane
obektu: domena publiczna. Opis
kontekstowy: licencja CC BY-NC-SA 3.0 PL
(Uznanie autorstwa - Użycie niekomercyjne -
Na tych samych warunkach 3.0 Polska).

POZOSTAŁE INFORMACJE

MIM 1349/IX/133

SŁOWA KLUCZOWE

ogrzewanie, kuchenka

OPIS



Kuchenka gazowa to rodzaj pieca, który służy do termicznej obróbki żywności, a jako paliwo wykorzystuje gaz. Pierwsze eksperymentalne kuchenki gazowe pojawiły się już w latach 20. XIX wieku. W 1826 roku Anglik James Sharp opatentował kuchenkę gazową. Urządzenie zostało pokazane na Targach Światowych w Londynie w 1851 roku. Upowszechnienie kuchenki gazowej nastąpiło jednak dopiero w latach 80. XIX wieku. Prezentowana kuchenka została wyprodukowana przez brytyjską firmę Radiation Limited, Richmonds Gas Stove Co. Ltd. w latach 30. XX wieku. Została starannie wykonana i otrzymała nowoczesny, jak na tamte czasy, kształt oraz estetyczny wygląd. W prasie z tego okresu kuchnie firmy New World określano jako najbardziej nowoczesne i wydajne urządzenia gazowe na świecie. Kuchenka gazowa New World jest przykładem urządzenia, w którym po raz pierwszy zamontowano termostaty umożliwiające regulację ciepła oraz zabezpieczenie przed ulatnianiem się gazu w razie przypadkowego przekręcenie kurka. Termostat o nazwie Regulo zamontowany został z prawej strony kuchenki. Dawał możliwość dziewięciostopniowej regulacji temperatury. Termostaty Regulo umożliwiły duży postęp w projektowaniu urządzeń gazowych, bo, w razie spadku ciśnienia gazu, automatycznie podtrzymywały ciepło w piekarniku. Kuchnia wyposażona została w pięć palników, piekarnik i grill z trzema półkami. Ciekawostka: W kuchniach gazowych New World umieszczano na mosiężnej tabliczce, przyczepionej do instalacji gazowej, skróconą instrukcję przygotowania potraw na przykład: „1. Ciasto mleczone, 2. Ciasto owocowe”. Nad palnikami montowano półkę na naczynia, które podgrzane czekały na porę podania jedzenia.