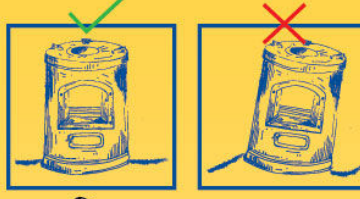
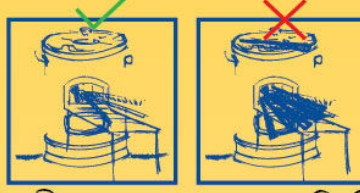


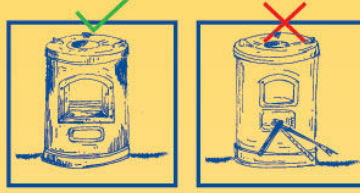
অগ্নিশিখা চুলায় রান্নার নিয়ম



চুলাটি সমান জায়গায় রাখুন



চুলার জ্বালানীর মুখে কম করে লাকড়ি দিতে হবে



বাতাস চলাচলের জন্য বায়ু প্রকোষ্ঠটি সবসময় খোলা রাখতে হবে



চুলার উপরের মুখ দিয়ে ছোট আকারের লাকড়ি দিতে পারেন



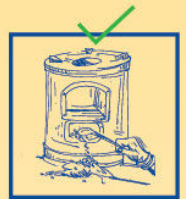
আগুন জ্বালার পর পাত্র বসান এবং রান্না করুন। লাকড়ি জ্বলা শেষ হয়ে গেলেও অবশিষ্ট কয়লা দিয়ে অনেকক্ষন রান্না করা যায়।

অবশ্যই শুকনা জ্বালানী ব্যবহার করতে হবে। আগুন জ্বালাতে সুবিধার জন্য উপরের মুখে একটু কেরোসিন দিয়ে নিতে পারেন।



লাকড়ি কমিয়ে বাড়িয়ে আগুনের তাপ নিয়ন্ত্রন করতে হবে।

রান্না শেষে চুলা ঠান্ডা হলে বায়ু প্রকোষ্ঠের মুখ দিয়ে ছাই বের করে নিতে হবে।



Supported By

SREDA
Sustainable and Renewable
Energy Development Authority

**GLOBAL ALLIANCE FOR
CLEAN COOKSTOVES**

IDCOL
TOGETHER FOR TOMORROW

অগ্নি শিখাTM