

Avoir une bonne popote n'est pas suffisant pour manger pendant une activité outdoor, il faut aussi un bon réchaud adapté à vos besoins...

Un bon réchaud, c'est aussi important qu'une bonne popote ou qu'un bon plat. Il faut le choisir en prenant en compte de nombreux critères comme la fréquence d'utilisation, la puissance, le nombre de bénéficiaires ou encore le poids, la taille, le mode de chauffe, etc. Ce guide va vous permettre d'y voir un peu plus clair dans le monde de la cuisine outdoor !

## Les différents combustibles

Avant de choisir son réchaud à proprement parler il faut connaître les différents carburants. Ils peuvent entrer en compte dans le choix final.

Il existe 4 grandes familles de réchauds:

- **à gaz** : le combustible est un gaz stocké sous forme liquide dans une cartouche. Ce gaz est souvent du butane, du propane ou de l'isobutane ([plus d'info ici](#)).
- **à essence (combustible liquide ou multicomcombustible)** : l'essence est un combustible liquide stocké dans une bouteille. Ce carburant peut être de l'essence C ou de l'essence sans plomb (95|98), du pétrole pour lampe, du kérosène ou encore du gazole. Les réchauds multicomcombustibles sont adaptés pour utiliser du combustible liquide ou du gaz.
- **à alcool** : le carburant est de l'alcool à brûler sous forme liquide ou solide (le meilleur exemple ce sont les tablettes Esbit)
- **à bois** : le réchaud est conçu pour brûler du bois afin de produire de l'énergie

**Entrons un peu dans le détail... [RDV ici pour la suite](#) et n'oubliez pas de profiter de -10% avec le code promo LYOPANIC10!**

J'ai rédigé cet article pour le site Lyophilisé.fr, n'hésitez pas à commenter et partager!