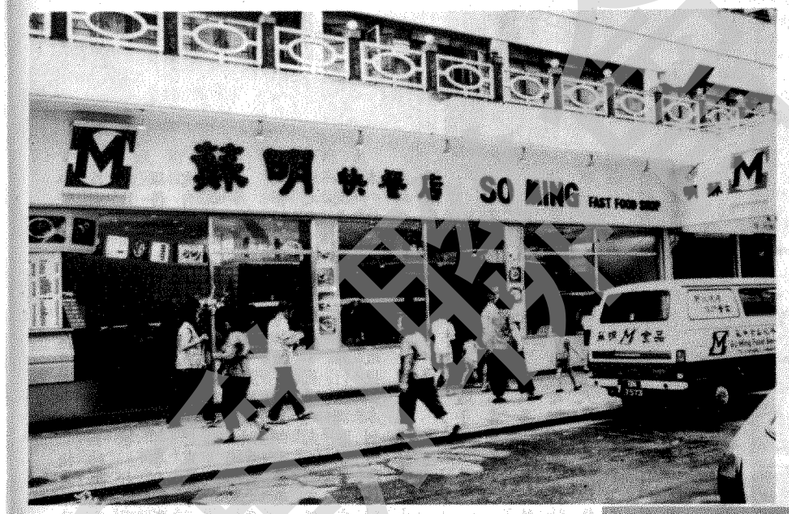


SO MING
food service centre

蘇明食品服務中心

明碼實價　不折不扣

三千人以下使用之燒烤叉及
爐具可隨時免費供應

九龍大角咀埃華街91—95號地下
電話：3-968062　3-968645　3-968749

❖承辦❖
雞尾酒會
社團茶會
野火會
遊船餐會
中式酒會
自助餐
旅行餐盒
精美西餅
上門到會
豐儉隨意

旅行餐盒	每盒
法式熱狗	一隻
炸雞翼	一隻
火腿三文治	半份
牛奶公司果汁	一盒 $3.00
炸雞翼	二隻
火腿三文治	一份
咪唎牛肉多士	一件
鮮果	一個
牛奶公司果汁	一盒 $4.50
炸雞脾(全隻)	一隻
火腿三文治	一份
恰蛋	二隻
鮮菓	一個
牛奶公司果汁	一盒 $5.50
炸雞脾(全隻)	一隻
法式熱狗	一隻
火腿三文治	一份
恰蛋	二隻
鮮菓	一個
牛奶公司果汁	一盒 $6.00
吉列豬扒	一塊
炸雞脾(全隻)	一隻
火腿三文治	一份
法式熱狗	一隻
鮮菓	一個
牛奶公司果汁	一盒 $6.50

燒烤包	每包
雞翼	一隻
牛豬腸麵	一塊 一塊 一條 一個 $4.00
雞叉牛腸麵	二隻 二塊 二塊 二條 一個 $6.00
雞豬牛腸麵	二隻 二塊 二塊 二條 一個 $7.00
雞豬牛腸叉麵	二隻 二塊 二塊 二條 二塊 一個 $8.00
牛柳	每磅 $10.00
豬扒	每磅 $9.00
叉燒	每磅 $9.50
雞脾	每隻 $1.80
雞翼	每隻 $0.80
腸仔	每條 $0.40
麵包	每個 $0.30

價目若有更改
恕不另行通告

野外用品介紹

山友行爲了推廣有益身心的登山、旅行、露營、爬岩活動，特別介紹有關之登山用品，祈使一般山友多所認識及廣泛地享用各項用品。

大型强力連煲火水爐

（甲）規格：

㈠型號：NO.636
㈡火力：可任意調節大小，火力特强。
㈢時間：最大持續力達四小時。
㈣使用燃料：火水（煤油）。
㈤裝盒尺寸：圓型高七吋半闊五吋半。
㈥煮沸一磅水時間：約二至三分鐘。
㈦附件：雙層鍋兩個、煲盔乙個、鎖匙乙條，防風罩乙個、PE 膠套一個。
㈧必須打氣。

（乙）使用方法：

㈠注油後將油口關緊。
㈡將打氣筒上下抽動數十次，把空氣送入油箱內，增加壓力，當覺得吃力時，就停止抽動，並關緊打氣筒的螺絲。
㈢將酒精或固體燃料放在預熱盤上點燃使噴火器增加熱度。
㈣將噴火盤放置妥當，再套上防風筒，待預熱盤的火焰將燒完時，將開關慢慢左轉少許使噴射口開啓，則裏面的火水噴至頂端的噴火盤變爲瓦斯氣體，由噴火盤邊的許多小孔噴出，在小孔邊點火，即可產生藍色的熊熊火焰。
㈤火力的大小由開關左右調節，將開關右轉極點便可熄火。
㈥整理爐具時，應先使其冷却，開啓注油口放氣，然後蓋緊，以免漏油。
㈦熄火超過三分鐘後，再度使用時，須重新預熱。

（丙）安全注意事項：

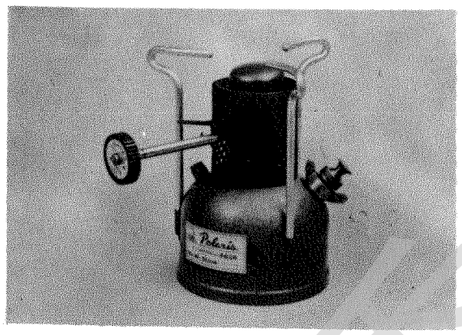
㈠起火打氣前，應先將開關右轉至極點，開關未關閉前不可　燃預熱火。
㈡安全笛之螺絲不可鬆開。
㈢增添燃料時，應緊閉開關，爐火完全熄滅才可加油。
㈣使用時，不可開啓油口，以防油箱燃燒。
㈤漏氣而引起爐子着火，可用鐵盒蓋住，隔絕空氣，便可滅火。
㈥預熱火將燃完時，開關左轉少許就得即刻點燃噴火盤，以免瓦斯氣體，噴出太多。
㈦使用時請勿靠近煤油（特別是玻璃瓶或易燃物）。
㈧如非經常使用，到野外前須做徹底檢查有無故障。

（丁）保養法：

㈠爐頭應經常保持清潔，煮食時傾倒之廢屑應予清理，特別是火咀。
㈡爐不使用時，油箱保持些許油料，可防止油箱生銹。
㈢切勿放在潮濕地方。
㈣零件遺失，補配方便，如發生故障，本行備有專人作最迅速、最有效之服務。

（戊）使用不順時的調整與修理：

燃燒不能完全汽化，產生黑烟或赤火時應注意——

㈠噴火器熱度不夠，寒冷季節或高山地帶，要充份使噴火器增高熱度。
㈡遇强風，應設法擋風勿使熱火熄滅。
㈢氣壓不足時應檢查打氣筒有無故障，打氣筒上之皮碗應時常以油滋潤，使皮碗膨脹氣自然可以打足。
㈣噴射口阻塞，熄火時，只要將開關左右轉動數回，清除針自然會清除阻塞。
㈤一年內發生故障，本公司免費修理。零件損毀遺失，照價收費。

＊爲慶祝野外創刊一週年，特價優待野外讀者。數量以伍拾具爲限，先到先得，野外訂戶憑讀者咭照價八折，如爲普通讀者，則憑書優待九折。