



Trangia edustaa pitkää kokemusta, varmaa osaamista ja nykyaikaista muotoilua. Trangian perustaja John E Jonsson osoittautui jo 1900-luvun alussa teknisesti lahjakkaaksi nuorukaiseksi. Hän sai tilaisuuden opiskella, ja hänestä kehittyi pian tarmokas suunnittelija.

#### TRANGIAN HISTORIA

Yhdessä appensa kanssa, joka oli etevä liikemies, John E Jonsson loi perustan Trangian menestykselle, jota on jatkunut jo runsaan puolen vuosisadan ajan. Kekseliäisyys on periytynyt uusille sukupolville perheen piirissä, joten yritys on varmoissa käsissä. Kun 50-luvulta peräisin olevaa Trangia-keitintä vertaa nykyisiin, voi joidenkin yksityiskohtien huomata nykyaikaistuneen. Mutta nerokas rakenne on sama.

#### TRANGIA ORIGINAL

Kansainvälinen menestys johtaa yleensä jäljittely-yrityksiin, etenkin silloin kun tuotteen periaatteita ei voida patentoida. Näin on käynyt tässäkin tapauksessa. Tähän mennessä ei kukaan ole kuitenkaan onnistunut tekemään todella hyvää jäljitelmää Trangia-keitimestä. Kilpaileminen 70 vuoden koke-  
musta ja taitoa vastaan on kaikesta huolimatta vaikeata. Ja onhan alkuperäinen aina alkuperäinen.

#### YMPÄRISTÖ ON TÄRKEÄ

Kokemus, nykyaikainen tekniikka, laadukkaat raaka-aineet ja koko prosessia hallitseva laatuajattelu takaavat, että keitin pitää minkä lupaa. Tuotanto on tietysti myös optimoitu ympäristön kannalta, se on itsestään selvää meille, jotka elämme lähellä luontoa. Keittimet käsitellään ja pestään suljetuissa järjestelmissä. Tehtaasta ei periaatteessa lähde mitään jätettä, lukuunottamatta huolellisesti puhdistettua vettä.

Keittimet on sitä paitsi testattu saksalaisten turvallisuusstandardien mukaan (TÜV/GS). Pakkaukset ovat sataprosenttisesti kierrätyskelpoisia ja tehdään ympäristöhyväksynnän saaneesta kartongista. Tämä kartonki sisältyy saksalaiseen "Der grüne Punkt"-järjestelmään.



 **trangia**<sup>®</sup>

KAIKKI RETKIKEITTIMISTÄ

MAAHANTUOJA SUOMESSA: OY KANNONKARI, Nuottatie 2C, 02230 ESPOO

PUHELIN: 09-888 22 00

FAX: 09-888 22 10

POSTIOSOITE: TRANGIA AB, SE-830 47 Trångsviken, Ruotsi

PUHELIN: 0640-402 00, Int +46 640 40200, FAX: 0640-401 98, Int +46 640 40198

SAHKOPOSTI: mail@trangia.se KOTISIVU: www.trangia.se

 **trangia**

Oikeus muutoksiin pidätetään.

original

## ” ERÄMAAN GOURMET-KEITTIÖ ”



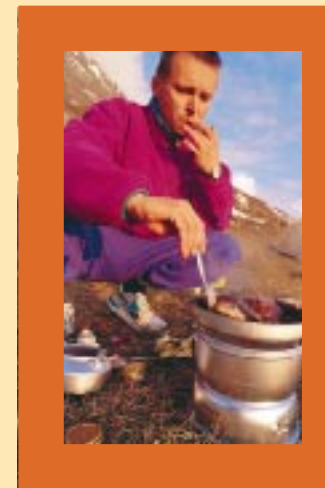
Syksy tulee kultaisine väreineen. Tuulet viilenevät ja päivät lyhenevät. Nyt, kun hyttyset ja mäkärät eivät enää ole kiusana, on aika lähteä tunturivaellukselle loistavan ruskan keskelle. Turistiparvia ei enää näy. Pieni joukkomme taivaltaa lähes yksinään ylöspäin tunturissa. Se on nautinto, joka palkitsee kaiken valmistelussa näkemämme vaivan. Muutaman peninkulman verran kuljettuamme laskemme maahan taakamme valitsemaamme leiripaikkaan. Luontoelämyksellä on hintansa. Jäykät hartiat, kivistävät jalat ja kosteat vaatteet.

Edessämme on tunturin juurella pieni aukea, jonka pieneen järveen virtaa puro. Reppuja puretaan. Teltta saadaan pystyyn. Leiri hahmottuu. Nyt alkaa se osa, joka monien mielestä on luonnossa vaeltamisessa parasta. Hienostelematon ateriointi ja juttelu leiritulen äärellä kahvipannun poristessa, jälkiruokana päivän muistot.

### SELÄSSÄ KANNETUT NAUTINNOT

Iloinen amatööriretkikokkimme on tarkoin suunnitellut päivällisen. Sen olemme kokeneet päivän mittaan, kun olemme kantaneet kaiken selässämme. Ruokatarvikkeet kaivetaan esille repuista ja luovutetaan mestarikokille. Kaksi Trangia-retkikeitintä kootaan ja niistä syntyy erämaan gourmet-keittiö. Listalla on kolmen ruokalajin päivällinen. Toisella keittimellä porisee maukas keitto, jonka pääaineiksina on sieniä ja juustoa, alkupalaksi. Pääruokalajina on erämaan pata, jossa on poronkärjistä, katajanmarjoja, kuivattua sipulia, lusikallinen ranskalaista sinappia ja – ah, miten syntistä – kermaa. Herkullinen ruokalaji, joka antaa uutta eloa. Tällaisen pienen ylellisyyden voimme sallia itsellemme näin vaelluksen ensimmäisenä päivänä. Jälkiruoksi muutama kypsä juusto, jotka solahtavat jo varsin täyteen vatsaan.

Pimeys laskeutuu, ja nuotion hohde uuvuttaa meidät uneen. Edessä on aikainen herätys ja nousu tunturin laelle. Sen jälkeen ansaituksi erämaalounaaksi ulkoilmassa porisevia pataruokia.



Kuva: Lars Thulin



# TRANGIA ORIGINAL



*"Trangia-keitin on ainoa keitin,  
jota käyttäisimme etuteltassa"*

Lainaus on otettu saksalaisesta Outdoor-lehdestä, joka on testannut myrskykeitimiä.

Vuodesta 1950, jolloin valmistus alkoi, on myrskykeitimiemme nopeus, luotettavuus ja yksinkertaisuus tulleet tunnetuksi kaikkialla maailmassa. Nämä ominaisuudet olemme kehittäneet huippuunsa nojaten 70 vuoden kokemukseen ruoanlaitosta ulkosalla.

Karun tunturiseudun läheisyys on sekin lyönyt leimansa tuotteeseen, josta on kehittynyt nykyinen myrskykeitinjärjestelmä. Tämä järjestelmä on toimivuutensa ja materiaaliensa laadun suhteen kehitetty ankarimpiinkin olosuhteisiin sopivaksi.

## YKSINKERTAINEN

Trangia-keitin on yksinkertainen. Se ei vaadi mitään erityistä huoltoa, se on helppo pestä eikä sen kanssa tarvita mitään erityisempiä valmisteluja, jotka voivat olla hankalia vaikkapa pakkasen nipistellessä sormia. Poltin syttyy helposti joka säällä, ja liekki palaa hyvässä turvassa kattilan alla olevassa polttimessa syvällä ylemmän tuulisuojuksen sisällä.

## LUOTETTAVA

Varmuus perustuu yksinkertaisuuteen. Keittimessä ei ole turhia osia, jotka voivat särkyä ja tehdä sen käyttökelvottomaksi. Laadukkaat raaka-aineet ja huolellinen viimeistely takaavat, että keitin pitää minkä lupaa.

## NOPEA

Trangia-keitin on helppo ja nopea koota ja purkaa pienikokoiseksi yksiköksi, joka sopii helposti reppuun.

## TRANGIAN TOIMINTAPERIAATE

Trangia-keitintä voidaan käyttää joka säässä. Trangian toimintaperiaate on ylivoimainen. Sillä ruoka kypsyy joka säällä, kovassa tuulessakin. Ilmareiät käännetään tuuleen päin, jolloin poltin saa mahdollisimman tehokkaasti hapetta. Keitettäessä voidaan paistinpannua käyttää kantana lämmönhukan vähentämiseksi.

## SÄÄSTÖRENGAS-SAMMUTIN

Polttimeen kuuluu tehokas säästörengas-sammutin, jonka avulla liekkiä on helppo säätää. Kiertämällä kantta säästörengaan päälle pienennetään liekkiä. Kun kansi on kokonaan suljettu, säästörengas toimii sammuttina.

## TRANGIA-POLTIN

Trangia-keitimen poltin on yksinkertainen ja helppohoitoinen. Yksinkertaisen järjestelmän ansiosta poltin toimii aina, joka säällä ja myös suurissa korkeuksissa. Trangia-polttimessa ei ole mitään, mikä voisi mennä rikki. Se on täysin äänettömän. Polttoaineena käytetään talousspriitä eli Sinolia tai Marinolia. Polttoaine on halpaa, turvallista ja helposti saatavaa.

Vaihtoehtoisesti on saatavana myös Primus-järjestelmällä toimivia nestekaasupolttimia.



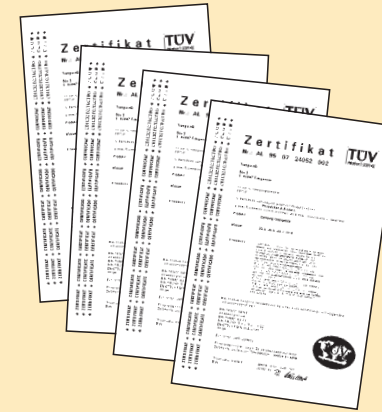
Trangia-keittimet on testattu saksalaisten standardien mukaan (TUV Technischer Überwachungsverein ja GS Geprüfter Sicherheit). Nämä testit tarkistavat keittimien turvallisuuden esimerkiksi kahvojen kuumentumisen, terävien reunojen yms. suhteen. Trangia-keittimet täyttävät kaikki vaatimukset, joita

TUV ja GS asettavat retki-keittimille. GS suorittaa jatkuvia pistokokeita, jotta merkintä pysyisi voimassa.

# TRANGIAN RAAKA-AINEET

*Oikeat aineet oikeaan  
seikkailuun!*

Valitse itsellesi parhaiten sopiva keitin. Trangia-valikoiman peruskeittimet on tehty alumiinista. Se on sopiva aine, kun etsit suhteellisen yksinkertaista mutta toimivaa tuotetta huokeahkoon hintaan. Saatavana on myös keittimiä, joiden raaka-aineena on titaani, Duossal tai joissa on Non-stick-pinnoite. Ne ovat oikea valinta, kun asetat vähän suurempia vaatimuksia.



Trangian perusmallit valmistetaan kokonaan alumiinista. Se on kevyt materiaali, jolla on hyvät lämmönjohto- ja lämmönjakoo-minaisuudet.

## [ Alumiini ]

Alumiinikeittimessä lämpö leviää nopeasti ja tasaisesti, joten ruoka ei pala pohjaan pannun tai kattilan keskikohtaan. Kova pinta kestää myös naarmutusta ja kulutusta.

DUO SS AL - Two Stainless Steel Aluminium. Kaksi ainetta yhdessä: ruostumaton teräs ja alumiini,

## [ Duo ss al ]

jotka puristetaan yhteen kovalla paineella. Tässä keittimessä on ruostumaton sisäpinta, jonka ansiosta se on hygieeninen ja naarmuttamista kestävä. Alumiini on ulkopintana lämmönjohtavuutensa vuoksi.

NASAn alkuaan kehittämä aine, jolla on hyvä kuumuudenkestävyys ja vähäinen kitka. Nykyään käytämme erittäin keittimimme paistinpannuissa

## [ Non-stick ]

ja kattiloissa Non-stick-pinnoitetta. Se on erinomainen pinta paistamiseen – helppo pitää puhtaana ja vaatii vähemmän rasvaa paistamiseen. Non-stick on jonkin verran arempaa naarmuuntumiselle ja kulumiselle.

Uusi lisäys valikoimaamme. Vahva aine, jonka ansiosta keittimemme voidaan tehdä ohuemmiksi ja

## [ Titaani ]

kevyemmiksi. Lämpöä hyvin johtava aine, joka kestää lähes mitä vain. Juuri oikea aine sinulle, joka haluat keventää taakkaasi ja käytät usein keittintäsi ankarissa oloissa.

# TRANGIA-KEITIN

Trangia-keittimiä on kahta peruskokoa, T25 ja T27. Tarpeen mukaan voit valita erilaisilla astioilla varustettuja ja eri raaka-aineyhdistelmistä tehtyjä keittimiä. Voit myös hankkia täydennykseksi eri osia ja tarvikkeita.



Kuva: Gosta Fries

**Nro 100251** Keitin, johon kuuluu 2 kattilaa, 1,75 ja 1,5 l, ja 1 paistinpannu, 22 cm. Kaikki alumiinia. Paino 1100 g.

**Nro 100252** Keitin, johon kuuluu 2 kattilaa, 1,75 ja 1,5 l, 1 paistinpannu, 22 cm, ja kahvipannu, 0,9 l. Kaikki alumiinia. Paino 1290 g.

Nro 100252

**Nro 100253** Keitin, johon kuuluu 2 alumiinikattilaa, 1,75 ja 1,5 l, ja 1 Non-stick-pinnoitteinen paistinpannu, 22 cm. Paino 1100 g.

**Nro 100254** Keitin, johon kuuluu 2 alumiinikattilaa, 1,75 ja 1,5 l, 1 Non-stick-pinnoitteinen paistinpannu, 22 cm, ja alumiininen kahvipannu, 0,9 l. Paino 1290 g.

## T25

**Mitat 22 x 10,5 cm.**

Kaikkiin keittimiin sisältyy ylempi ja alempi tuulisuojus, polttin, kahva ja hihna. Lisävarusteeksi saatavana suojapussi.



Nro 100254

**Nro 100255** Keitin, johon kuuluu 2 Non-stick-pinnoitteista kattilaa, 1,75 ja 1,5 l ja Non-stick-pinnoitteinen paistinpannu, 22 cm. Paino 1100 g.

**Nro 110256** Keitin, johon kuuluu 2 Non-stick-pinnoitteista kattilaa, 1,75 ja 1,5 l 1 Non-stick-pinnoitteinen paistinpannu, 22 cm ja alumiininen kahvipannu, 0,9 l. Paino 1290 g.

**Nro 100257** Keitin, johon kuuluu 2 Duossal-kattilaa, 1,75 ja 1,5 l, ja 1 Duossal-paistinpannu, 22 cm. Paino 1390 g.

**Nro 100258** Keitin, johon kuuluu 2 Duossal-kattilaa, 1,75 ja 1,5 l, 1 Duossal-paistinpannu, 22 cm ja alumiininen kahvipannu, 0,9 l. Paino 1580 g.



Nro 110256

Kuva: Gosta Fries

Nro 100258



7





No. 27-1	No. 27-2	No. 27-3	No. 27-4	No. 27-5	No. 27-6	No. 27-7	No. 27-8
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>
		Non-stick	Non-stick	Non-stick	Non-stick	Duossal	Duossal

## T27

Mitat 18,5 x 10 cm.

Kaikkiin keittämiin sisältyy ylempi ja alempi tuulisuojus, poltin, kahva ja hihna.  
Lisävarusteeksi saatavana suojapussi.



Nro 100274

**Nro 100271** Keitin, johon kuuluu 2 kattilaa, toinen asteikollinen, 1 l, toinen ilman asteikkoa, 1 l, sekä paistinpannu, 18 cm. Kaikki alumiinia. Paino 850 g.

**Nro 100272** Keitin, johon kuuluu 2 kattilaa, toinen asteikollinen, 1 l, toinen ilman asteikkoa, 1 l, paistinpannu, 18 cm, sekä kahvipannu, 0,6 l. Kaikki alumiinia. Paino 980 g.

**Nro 100273** Keitin, johon kuuluu 2 kattilaa, toinen asteikollinen, 1 l, toinen ilman asteikkoa, 1 l, sekä Non-stick-pinnoitteinen paistinpannu, 18 cm. Kaikki alumiinia. Paino 850 g.

**Nro 100274** Keitin, johon kuuluu 2 kattilaa, toinen asteikollinen, 1 l, toinen ilman asteikkoa, 1 l, Non-stick-pinnoitteinen paistinpannu, 18 cm, sekä alumiininen kahvipannu, 0,6 l. Paino 980 g.

**Nro 100275** Keitin, johon kuuluu 2 Non-stick-pinnoitteista kattilaa, toinen asteikollinen, 1 l, toinen ilman asteikkoa, 1 l, sekä Non-stick-pinnoitteinen paistinpannu, 18 cm. Kaikki alumiinia. Paino 850 g.

**Nro 110276** Keitin, johon kuuluu 2 Non-stick-pinnoitteista kattilaa, toinen asteikollinen, 1 l, toinen ilman asteikkoa, 1 l, Non-stick-pinnoitteinen paistinpannu, 18 cm, sekä alumiininen kahvipannu, 0,6 l. Paino 980 g.

**Nro 100277** Keitin, johon kuuluu 2 Duossal-kattilaa, 1 l, ja 1 Duossal-paistinpannu, 18 cm. Paino 1040 g.

**Nro 100278** Keitin, johon kuuluu 2 Duossal-kattilaa, 1 l, 1 Duossal-paistinpannu, 18 cm, ja alumiininen kahvipannu, 0,6 l. Paino 1175 g.



## TRANGIA-VALIKOIMAN UUTUUKSIA

### Titaani

Oletko tarkka välttämään liikaa painoa? Käytätkö Trangia-keitintä usein ankarissa oloissa, joissa keitin on alttiina kovalle kulutukselle? Silloin voimme tarjota sinulle Trangian valikoimasta uutuutta: titaanista valmistettuja astioita. Se on aine, joka mm. kovuutensa tähden sallii astioiden tekemisen hieman ohuemmiksi ja siten kevyemmiksi. Ne säästävät painoa ja kestävät lisäksi kovaa käsittelyä. Ne sietävät iskuja, naarmuttamista ja kulutusta. Täydennä keittimesi titaaniastioilla, niin saat keittimen joka kestää lopun elämäsi ajan.

Nro 602519



Nro 602719

Nro 602718 Kattila, 1 l, ulompi, ilman asteikkoja. Paino 70 g.

Nro 602719 Kattila, 1 l, sisempi, asteikollinen. Paino 70 g.

Nro 602518 Kattila, 1,5 l. Paino 110 g.

Nro 602519 Kattila, 1,75 l. Paino 115 g.

Nro 602731 Paistinpannu, 18 cm. Paino 70 g.

Nro 602531 Paistinpannu, 22 cm. Paino 115 g.

Nro 602731

### Tundra

Keittimemme täydennykseksi olemme kehittäneet nestekaasukeittimiä varten uuden sarjan, johon ei kuulu poltinta. Kattiloiden ja paistinpannun pohja on jyrskitty, jotta se ei luista nestekaasukeittimen päällä. Sarja, joka sopii mainiosti veneeseen, asuntovaunuun tai mökille. Tundraan on saatavana kätevä kansi, joka sopii molempiin kattiloihin.

Nro 401251 - Tundra 1

2 kattilaa, 1,75 ja 1,5 l ja paistinpannu, 20 cm. Kaikissa Non-stick-pinnoite. Paino 540 g.

Nro 401252 - Tundra 2

2 kattilaa, 1,75 ja 1,5 l. Kansi, joka sopii molempiin. Kaikissa Non-stick-pinnoite. Paino 440 g.

Nro 401253 - Tundra 3

2 Non-stick-kattilaa, 1,75 ja 1,5 l ja 1 Non-stick-paistinpannu, 20 cm. Kansi, joka sopii molempiin kattiloihin. Paino 620 g.

Kaikkiin Tundroihiin kuuluu pihdit ja suojapussi mutta ei poltinta.

*Myös Duossal-kattiloita on saatavana.*



Duculdunant-jäätikkö, Ranska.  
Kuva: Pressens Bild/Didier Girois.



Nro 401253 - Tundra 3

## Leiri- ja partioastiat



Nro 400240

**Nro 400240** Sangallinen kattila, 2,5 l, kattila, 1,5 l, paistinpannu, 20 cm, ja kahvipannu, 1 l. Kansi, joka sopii paistinpannuun ja 2,5 litran kattilaan, pihtikahva ja hihna, 72 cm. Mitat 20 x 13,5 cm. Kaikki alumiinia. Paino 1000 g.

**Nro 400246** Samanlainen astiasto kuin nro 400240 + kattila, 1,75 l. Kaikissa Non-stick-pinnoite, paitsi kahvipannu alumiinia. Suojapussi. Paino 1160 g.

**Nro 406251** Duossal-astiasto, kattila, 1,5 l, ja paistinpannu, 18 cm. Paino 460 g.



Nro 406251



Nro 400124



Nro 401124



Nro 400246

## Leiriastiatot



Nro 406241

**Nro 406280** Alumiininen leiriastiatot, johon kuuluu kattila, 2 l, paistinpannu, 18 cm, kahvipannu, 0,9 l, ja irtokahva. Paino 535 g.

**Nro 406241** Leiriastiatot, johon kuuluu kattila, 1,5 l, paistinpannu, 18 cm, ja irtokahva. Alumiinia. Paino 350 g.

**Nro 162423** Spriipoltin telineeseen, kattila, 1,5 l, paistinpannu, 18 cm, ja irtokahva. Alumiinia. Paino 645 g.

**Nro 400524** Keittoastia, johon kuuluu kansi ja taittuva kahva. Alumiinia. Paino 250 g.



Nro 406280



Nro 400524



Nro 162423



Nro 501252



Nro 501254

**Nro 400124** Leiriastiatot: taittokahvallinen paistinpannu, 20 cm, kannellinen kattila, 1 l, lautanen ja hihna. Kaikki alumiinia. Mitat 20,5 x 7,5 cm. Paino 635 g.

**Nro 401124** Taittokahvallinen Non-stick-paistinpannu, 20 cm. Suojapussi. Muuten kuten nro 400124. Paino 635 g.

**Nro 501252** Kannellinen leirikattila, 2,5 l, alumiinia. Paino 395 g.

**Nro 501254** Kannellinen leirikattila, 4,5 l, alumiinia. Paino 530 g.

## Mini Trangia

**Nro 100285** Kattila, 0,8 l, alumiinia, kansi/paistinpannu, 15 cm, Non-stick. Spriipoltin, tuulisuojuus ja kahva. Paino 330 g.



Nro 100285



## Tarvikkeet

- Nro 500210 Kahvallinen rasia, 16,5 x 9 x 6,5 cm. Paino 160 g.
- Nro 500211 Kahvaton rasia, 20 x 13 x 7 cm. Paino 245 g.
- Nro 500212 Kahvaton rasia, 16,5 x 9 x 6,5 cm. Paino 125 g.
- Nro 500252 Muki, 0,3 l. Paino 65 g.
- Nro 500083 Lyhty lämpökynntiloille, kokoon menevä. Paino 60 g.
- Nro 500020 Lautanen, alumiinia, 20 cm. Paino 110 g.
- Nro 510020 Lautanen, ruostumatonta terästä, 20 cm. Paino 130 g.
- Nro 500021 Talvivarustus. Spriipolttimen esilämmitin ja heijastava lautanen. Sopii myrskykeittimiin nro 25 ja 27. Paino 250 g.
- Nro 100230 Spriipoltin telineineen. Paino 290 g.
- Nro 602523 Tundra-kansi, joka sopii 1,5 ja 1,75 litran kattiloihin.



Nro 602523



Nro 500021



Nro 100230



Nro 510020

Kuva: Gösta Fries

## Paistinpannut, kahvipannut

- Nro 307240 Alumiininen paistinpannu, 20 cm. Taittuva kahva. Paino 240 g.
- Nro 307242 Alumiininen paistinpannu, 22 cm. Taittuva kahva. Paino 270 g.
- Nro 307250 Non-stick-pinnoitteinen paistinpannu, 20 cm. Taittuva kahva. Paino 240 g.
- Nro 307252 Non-stick-pinnoitteinen paistinpannu, 22 cm. Taittuva kahva. Paino 270 g.
- Nro 307254 Non-stick-pinnoitteinen paistinpannu, 24 cm. Irrotettava kahva. Paino 400 g.
- Nro 307260 Korkealaitainen paistinpannu, taittuva kahva. Non-stick-pinnoitteinen, kannellinen 7,5 x 20 cm. Paino 390 g.
- Nro 200244 Kahvipannu, tavallinen malli, 1 l. Paino 195 g.
- Nro 200245 Kahvipannu, tavallinen malli, 1,4 l. Paino 225 g.
- Nro 200324 Kahvipannu keittimeen nro 25, matala malli, 0,9 l. Paino 190 g.
- Nro 200325 Kahvipannu keittimeen nro 27, matala malli, 0,6 l. Paino 140 g. (Kuva sivulla 9.)
- Nro 200824 Kahvipannu, irtokahva, 0,9 l. Paino 200 g.
- Nro 200825 Kahvipannu, kiinteä kahva, 0,9 l. Paino 210 g.



14



Suojapusseja on kolmea kokoa, jotka sopivat keittimiin nro 25, 27, 401124, 400246 ja Tundra.

Nro 742527 Nestekaasupoltin, Primusjärjestelmä. Paino 230 g.



Kuva: Claes Grundsten

- Nro 506005 Polttoainepullo, 0,5 l, turvakorkki. Paino 115 g.
- Nro 506010 Polttoainepullo, 1,0 l, turvakorkki. Paino 160 g.
- Nro 506000 Turvakorkki

