

# SPRZĘT LABORATORYJNY

W opisach doświadczeń znajdziesz głównie sprzęt laboratoryjny, bo z takim powinieneś pracować. Nie znaczy to jednak, że musisz od razu kupić zlewki, cylindry, pipety itp. albo pożegnać się z eksperymentowaniem. Większość sprzętu możesz zastąpić rzeczami używanym w domu czy warsztacie, ale musisz pamiętać o dwóch bardzo ważnych zasadach:

1. Sprzęt domowy używany do doświadczeń chemicznych staje się sprzętem laboratoryjnym i nie należy go już używać w inny sposób, zwłaszcza w pierwotnym zastosowaniu. Krótko mówiąc, miarka kuchenna użyta do odmierzenia ilości kwasu to już miarka laboratoryjna i nawet po dokładnym umyciu nie należy używać jej w kuchni.
2. Jeśli używasz wyłącznie kuchennych produktów jak mąka, soda, barwniki spożywcze, możesz używać też kuchennego sprzętu. Natomiast gdy pojawiają się już odczynniki chemiczne, zwłaszcza kwasy i zasady – używasz tylko sprzętu laboratoryjnego.

Co do całości wyposażenia to jak już powiedziałam wyżej, nie będę się rozgraniczać i głównie będzie się pojawiać sprzęt laboratoryjny. Czasem będę podawać czym dany element możesz zastąpić, ale przede wszystkim liczę na Twoją kreatywność. Wyznacz sobie też miejsce lub pudełko, gdzie będziesz przechowywał i gromadził swój sprzęt laboratoryjny, tak by nikt przez pomyłkę nie użył go w innych celach.

## PODSTAWOWY SPRZĘT LABORATORYJNY

Możliwe, że nigdy nie widziałeś profesjonalnego sprzętu i o ile wiesz co to probówka, to „erlenmayerka” jest Ci już obca. Zatem by ułatwić Ci pracę poniżej znajdziesz ściągawkę z tego popularniejszego

sprzętu laboratoryjnego. Większość z nich da się zastąpić rzeczami domowymi, choć niekiedy mogą być potrzebne ich specyficzne właściwości, jak dokładne odmierzanie objętości co do mililitra czy możliwość dodawania kroplami. Zwróć na to uwagę, kompletując sobie sprzęt do doświadczeń.

