

りそな中小企業振興財団 日刊工業新聞社
第26回中小企業新技術新製品賞奨励賞受賞

組み立て式七輪ストーブ

登録商標「ツインターボ」焚き火七輪ストーブ

特長

- ・重量: 1.5KG
- ・寸法: 外径18cm、高さ22cm(組み立て時)
縦18cm、長さ20cm、厚さ5cm(分解時)
- ・材質: ステンレス板
- ・想定燃料: 木炭、竹炭、竹、薪(広葉、針葉樹)
木屑、ペレット
- ・組立/分解: 約2分
- ・性能

炎が内部で旋回する
煙、一酸化炭素を抑制して燃やす
裸火が横漏れしない
焼(肉魚)に最適

- 遠火、強火、強い放射熱
- 焦げなしに焼ける
- 肉の表面を焼きカシメする
- 肉汁の漏れが少ない
- 肉が柔らかく焼ける

燃料を簡単に着火、火着け。

燃料を上と横から投入(横開口: 3.5cmX3.5cm)
風が吹いても、燃やせる、煙が少ない、炎が消えない
灰が固まらず、パンチ板の穴から落下

- 灰のこびりつきなく掃除が簡単
- 連続して燃やせる

炎の旋回を壊さずに煙を抑えて燃やす旋回五徳

- 加熱効率が従来の十字型五徳より40%向上
- 金網、やかん、鍋の座りが良い

構成部品は紛失しても購入できるので、末永く
ご愛用いただけます。

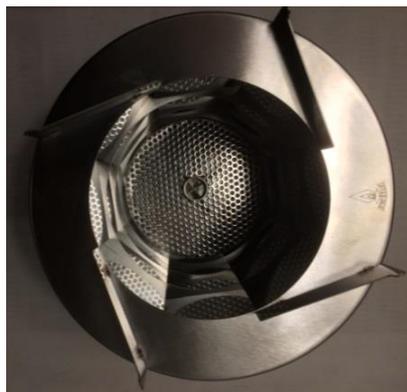
製造・販売

株式会社イーコンセプト

<http://www.eco-candle.biz>



斜め上から



真上から



焚き火、熾火で
安全調理



炎が内部で旋回

構成

ドーナツ板3枚、五徳
羽板長7枚短1枚、支え板2枚
パンチ板、受け皿



左が構成
右が組み
立て後⑤

組み立て手順

- ①支え板のスリットを合わせ、パンチ板を中央にはめる。
- ②ドーナツ板3枚のスリットと外周切込みに羽板を差込む。
- ③受け皿の中心に、合体させた支え板とパンチ板を置く。
- ④支え板、パンチ板、受け皿の中心に前述の②をかぶせる。
- ⑤五徳を前述の④の上にかぶせる。



左が①、右が②

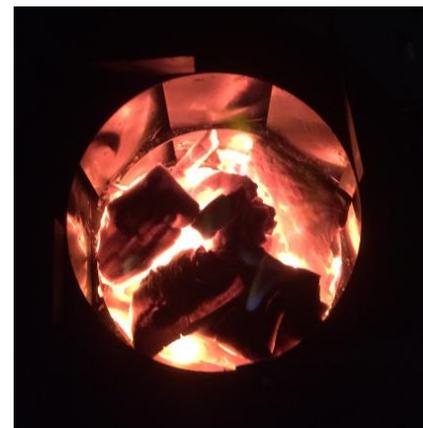
レンガなど断熱材を受け皿の下に敷く。



レンガなど断熱材は床を熱から守るため必要ですが、商品に含まれておりません。写真左が③、右が④

薪、木炭の着火と焚き火・熾火

- ①底に古新聞、木屑、ペレット、小枝など着火しやすい燃料を敷く。
- ②その上に小枝、小径の薪、木炭を置き、着火した着火剤(着火剤ろうそくが最適)もしくは古新聞を投げ入れる。
- ③古新聞の灰の浮き上がりに注意しながら、旋回する炎に燃料が当たるようにして引火させる。
- ④10cm長程度に切った薪を入れすぎない程度に入れる。ペレット、木屑は少量ずつ投入する。
- ⑤薪が熾火になるまで焚き火し、熾火になったら焼き肉、湯沸かしなど調理を始める。
- ⑥燃料を追加し引火せず燻るときは、着火した古新聞、着火剤キャンドルを投げ入れ、煙に引火させる。
- ⑦炎の調整は竹・針葉樹で大、広葉樹・木炭で小となる。ペレットも油分で判断できる。



上が焚き火、下が熾火