

お一人様組み立て式焼き鳥七輪ストーブ

登録商標「ツインターボ」七輪ストーブ/テント用ロウソク暖房器

特長

- ・重量: 1KG
- ・寸法: 外径13cm、高さ18cm(組み立て時)
縦13cm、長さ18cm、厚さ4cm(分解時)
- ・材質: ステンレス板
- ・主燃料: 木炭、竹炭
- ・組立/分解: 約2分
- ・性能

炎が内部で旋回する

煙、一酸化炭素を抑えて燃やす
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
- 落ちた肉汁を燃え尽くし、
煙が少ない
- 肉が柔らかく焼ける

木炭を簡単に着火する。追加で投入しても煙少ない
燃料を上と横から投入(横開口: 2.5cmX3cm)
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

ろうそくを燃やし暖房で使える。煙、CO発生ゼロ
構成部品は 個別に購入いただけます。

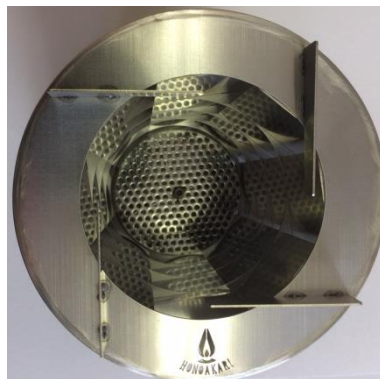
製造・販売

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



木炭で煙少ない
焼肉の汁が落ちても、旋回する炎で燃え尽き、煙が少ない



ティーキャンドルの炎を大きくしてキャンドル暖房
(煙、一酸化炭素ゼロ)



炎が内部で旋回

構成

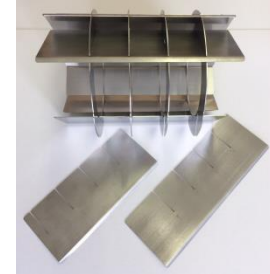
ドーナツ板4枚、五徳
羽板長7枚短1枚、支え板2枚
パンチ板、受け皿



左が構成
右が組み
立て後⑤

組み立て手順

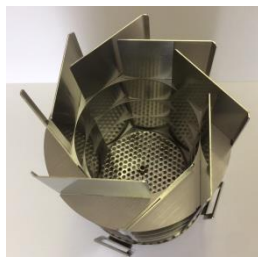
- ①支え板のスリットを合わせ、パンチ板を中央にはめる。
- ②ドーナツ板4枚のスリットと外周切込みに羽板を差込む。
- ③受け皿の中心に、合体させた支え板とパンチ板を置く。
- ④支え板、パンチ板、受け皿の中心に前述の②をかぶせる。
- ⑤五徳を前述の④の上にかぶせる。
テーブルクロスを受け皿の下に敷く。



左が①
右が②



やかんは商品に
含まれてません



テーブルクロスは
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

強力な火力で湯沸かし

木炭の着火と焚き火・熾火

- ①底に古新聞など着火しやすい木炭を敷く。
- ②その上に木炭を置き、着火した着火剤(芯付き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。
- ④数cm長程度に切った木炭を入れすぎない程度に入れる。木炭を少量ずつ追加で投入する。
- ⑤木炭を追加し引火せず燃るときは、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。
- ⑥木炭は油分が少ない備長炭がお薦めです。煙が少なく、火持ちが良好です。
- ⑦乾燥した木質ペレット、薪が燃やせますが、乾燥不足、過剰な油分により火炎が大きくなりすぎたり、煙がでたりします。



木炭が火炎を
上げて燃えます。
木炭を追加すると煙少なく10秒後に引火

