

なんたん暖炉

身近な資源から生まれた火で、
それは自然で、幸せで、安心な暮らし。
家をあたためながら、おいしい料理をつくる。



All Types of
Wood Fuels



燃料費はもう気にならない！
木質燃料ならなんでもOK。

心臓部にステンレスを採用し耐久性を高め、で
きるだけシンプルに、頑丈に作った鋼板製のボディ
は、一般的な鋳物の薪ストーブでは燃やせない杉
やヒノキなどの針葉樹や竹、そして外材の米松や
ホワイトウッドなどの製材所の端材もどんどん燃
やせます。また使用済み割り箸だけで暖を取ること
もできます。身近な薪をご活用ください。



柔軟な煙突設計ができるから
どんな家にもフィットする。

横引き煙突が長くても、縦引きの煙突高さが
低くとも、十分な自然給排気が可能ななんたん
暖炉なら、これまで難しかった軒の深い家や、
天井貫通の難しい家でも安心して導入できます。
扉の右開き・左開きや煙突出し口が選べること
で、設置の柔軟性をさらに高めています。



Easy & Flexible
Installation

同時に色々な調理ができる、キッチンみたいなストーブ。

なんたん暖炉は、ストーブトップの後半分と前半分、燃焼室の上の、それぞれ温度の異なる3箇所を用途にあわせて使い分けることができ、一度にいくつものお料理ができます。

なんたん暖炉のしくみ

上昇した炎が直接当たり、
最も高温になる天板は、
まるでガスコンロのようにお使いになれます。

排気の温度は低く、
押し出す力も強いので、
煙突は長い横引きや
シングル煙突も対応可。

熱が床に伝わりにくい
独自のデザインです。
燃焼室下は薪置き場にも
なります。

オープンの上の温度はほどほど。
保温や煮込みに適しています。

燃焼室のすぐ上のオープンは、
3段階の高さを調節しながら、
ピザやお菓子を焼いたり、
鍋ごと置いて調理もできます。

薪を燃やす燃焼室の炎は、
後方の内部煙突に強力に
引かれて上昇します。

ほぼ完全燃焼するため、
灰の処理も少なくてすみます。

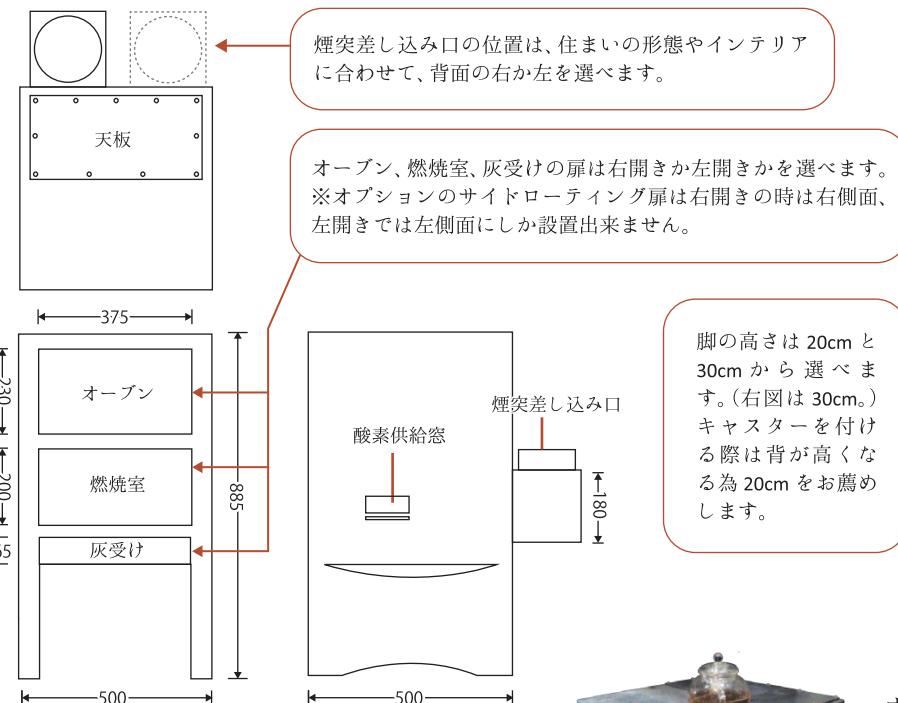
製品紹介

■価格	オープン価格
■煙突径	φ150
■最大薪長さ	37cm
■重量	145kg

標準仕様

標準付属品

- 扉開閉ハンドル
- オープン用プレート
- プレート移動用バー
- 天板開閉用金具



脚の高さは20cmと30cmから選べます。(右図は30cm) キャスターを付ける際は背が高くなる為20cmをお薦めします。

多彩な追加アイテムで自由にカスタマイズ。

詳細はお気軽にお問い合わせ下さい。



サイドローディング扉



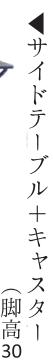
背面遮熱板と炉台



ペレット燃焼口ストル



上下左右サイドバー+キャスター+
オープンガラス(脚高20)



サイドテーブル+キャスター
(脚高30)

オプション

■オープンガラス	中の料理の様子が見えて便利です。標準仕様はガラスなしです。
■燃焼室 SUS304 仕様	竹や端材など油分の多い薪を多用する方にぜひ。耐久性が格段に上がります。
■角形バーントンネル	燃焼室から奥の内部煙突への炎の導入口を広げた、高燃焼効率仕様。
■サイドローディング扉	側面から薪を投入でき、燃焼効率UP+煙が出にくくなりました。
■サイドテーブル	作業スペースを広げます。テーブル下には便利な物掛けつき。
■サイドバー	移動の際の取手として活躍します。物掛けとしても便利。
■キャスター	平行移動が楽々です。ストッパー付き。耐久性の高い高級仕様もあります。
■オープンプレート	追加用のプレート。ピザやクッキーを次々と焼く時に便利です。
■背面遮熱板	ストーブ背面の壁を熱から保護する板です。オーダーメイドで製作します。
■炉台(敷鉄板)	フローリングや畳の上に置かれる方には必須のストーブの下敷きです。
■発電仕様	天板に発電機を装着し、40Whの電気と副産物として40°Cのお湯を生産します。
■ペレット燃焼ロストル	燃焼室に設置するスリット入りのかご。木質ペレットを燃やす際に使います。



なんたん暖炉から広げたい、エネルギーも地産地消の暮らし。

植林地の杉やひのきの枝葉や間伐材、荒廃した里山の雑木や竹…森林には、使われずに放置され、使われるのを待っている木質資源がたくさんあります。そして街にも、製材所の端材や使用済み割り箸など、有償で廃棄処分されている木質資源があふれています。これらの木質資源を「薪」として使うことは、身の周りの資源を効率よく循環させながら自らエネルギーを作り出すこと。それは、化石燃料への依存から抜け出して、自然の理に沿って生きて行く、第一歩…なんたん暖炉は、そんな思いをこめて、より多くの人に薪を使う暮らしをして欲しいと、名前の由来でもある京都府の真ん中の山間地、南丹市の美山町で生まれました。誕生以来、多くの方にお使い頂きながら、日々改良を重ねておられます。今冬からオプションに加わった暖房・発電・給湯・調理が一度に出来る発電仕様は、個人宅はもちろん、公民館などに導入すれば地域の防災拠点としても活躍します。実物をご覧になりたい方は、私共の拠点であるカフェ「美山里山舎」にお越し下さい。また、平成27年春に竣工した島区公民館（里山舎より徒歩3分）や、京都内外で展示・利用されている場所もご案内させていただきます。どうぞお気軽にご連絡ください。

販売店

NPO 法人 美山里山舎

TEL 0771-75-0015 FAX 075-320-2450

京都府南丹市美山町島朴ノ木8

mail info@satoyama-sha.com

<http://satoyama-sha.com>

Cafe 里山舎

Open
11:00-16:00
Close
Mon/Thu