

himielstoveの特徴

貴重な薪から発生する熱を最大限に生かすために、ロケットマスマヒーターの仕組みを利用した独自の燃焼構造(サイクロンチューブ)を発明・設計しました。(特許6360960)。また、熱源はお部屋を温めるだけでなく、調理道具としての機能も充実。オープンや広い天板を利用して幅広い料理に対応しています。

仕組み

燃焼した際に木から発生する可燃性ガスと空気を、特許を取得したサイクロンチューブの力で強力に攪拌させる事で、通常の薪ストーブではつくり出すことの出来ない高温を生み出します。そして排気ダンパーで空気の流れを調整することで高温を維持する連続燃焼が可能になり、薪の消費量を大幅に削減できるようになりました。

また、発生した熱を直接煙突から屋外へ排出せず本体内部で溜め込み、効率よく室内を温める仕組みになっています。

バイパス

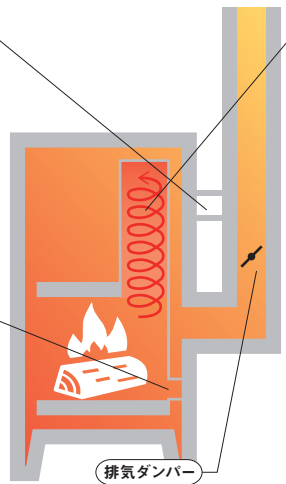
着火が簡単!

薪ストーブの難点、焚き付け時に起こる煙の逆流問題を、煙突に向かう空気の流れをつくることで解決。室内へ煙の逆流を防止できます。(オプション)

外気導入

高気密住宅でも安心の外気導入付き

外気導入口を装備しているので、冷たい外気を直接ストーブが吸い込みお部屋の空気を燃焼に使わないことが可能になります。



サイクロンチューブ

燃焼率をUPさせて効率よく薪を燃やすシステム

燃焼によって発生した木質ガスを、強制的に空気と混ぜ合わせることで高温を発生させると共に保温も行う。肉厚のステンレスを使用することで耐久性も高く、万が一摩耗した場合は天板を開けワンタッチで交換することができます。

排気ダンパー
空気の調節を行い
火力を最大限に引き出す

01 himielstove high quality point

とにかく薪の持ちがいい

長時間燃焼の秘訣は排気コントロールでの火力調節。木を加熱すると可燃性ガスが発生し、空気中の酸素と結びつくことで燃焼します。本体出口の排気ダンパーを絞り空気の流れを遅くして、空気とガスの反応速度を抑制できるから薪の消費が少なくて済みます。



長さ40cm×6cm角の
広葉樹材2本で約1時間

※燃やす材は問いませんが、
燃やす時間は材によって異なります。

02 himielstove high quality point

料理ができる

天板が大きいのでお鍋をたくさん置くことが可能。一番熱い部分で約600℃の高温になりますが、天板の端に行くに従い200度位まで温度が下がるので沸騰と保温を同時に行えます。オープン庫内がまんべんなく300℃まで暖まるので上からの熱もバッチリ。巡航運転ではお料理に適切な200℃の調理温度を簡単に維持できるのでグリルやパンも簡単調理。



03 himielstove high quality point

簡単お手入れ

メンテナンスは面倒なスライド管の分解は不要です。煙突下のフタを開けてビニールを巻き煙突トップよりススを落とすだけ。本体内部に溜まった灰やススは天板のメンテナンス口を開けて、業務用集塵機で吸い込むだけ。女性のユーザーでもお一人でメンテナンス出来るように改良を重ねました。普段の使い勝手だけでなく、維持管理のことも考えた設計となっております。

