

いにしえより伝わる飛騨高山伝統の技と、最新技術の融合。

飛騨高山の匠が作ったペレットストーブ



飛騨高山の匠の技を集結した製品

飛鳥時代から日本各地にその技と魂で名を広めた「飛騨の匠」。千数百年もの間、代々受け継がれてきた「もの創り」継承者たちの集大成。それが「匠」です。

飛騨高山のイメージから設計された高いデザイン性

インダストリアルデザイナー後藤規文氏により、高山市内に受け継がれる町家の格子戸のイメージが、ストーブ前面のルーバーに採用されています。どの方向からも炎が見え、また火傷事故を防止する実用デザインが自慢です。

世界最小スペース

(当社調べ)

今まで世界最小とされていたサイズより、床面積が約14%も小さくなりました。(横450mm奥行き460mm)コンパクトフォルムでも、暖炉や囲炉裏のぬくもりに負けない、やわらかな温風でお部屋中を包み込みます。

安全性に配慮した設計

通常ペレットストーブには、送風・排気口の2カ所に温度管理制御機器が設置されています。この「匠」には、上記2カ所に加え、燃料タンクの過熱防止、着火・消化誤作動防止、消化時の温度管理を含めた合計5カ所の制御機器と、感震装置や排気詰まりセンサーなどを設けてあります。また、前面ルーバーにステンレス材を採用し、火傷しづらい工夫を施しました。

やかん、鍋などをおけるケトルスペース

もともと、石油ストーブやエアコンのように過度に空気を乾燥させないペレットストーブですが、やかんからの水蒸気により冬の乾燥から喉を守ります。また、冬の煮込み料理にもご利用頂けるようお鍋を置くことも可能です。ケトルスペースは、小さなお子様の手が届かないよう設置箇所の高さにも配慮しました。



上下の送風と中央部からの輻射熱でトリプル暖房

ほとんどの暖房器具の送風口が1カ所であるのに対し、「匠」は、上下2カ所に送風口を設け、お部屋の空気循環に配慮しました。刺激の少ないクリーンな暖気と、十分な輻射熱でお部屋は快適に暖められます。



送風イメージ



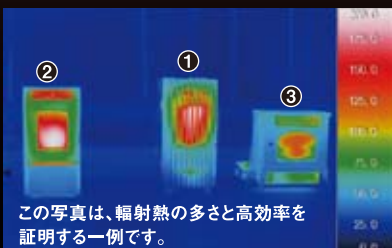
常識を覆す驚異の熱効率！低カロリーなのにハイパワー。

実証実験で分かった本当の暖かさとは？

従来の暖房器具能力基準は、「最大発熱量」で決定されてきました。しかし、ペレットストーブ「匠」は、低カロリーにもかかわらず、カロリー表示の大きな30畳用ストーブにも負けないパワフルな暖房力。その秘密は、「匠」と他社製品との「熱効率」と「輻射熱」の違いにあります。右記の2種類の実験により「匠」のパワフルで理想的な暖かさが証明されています。

一般的に、人が感じる暑さや寒さの割合は、輻射45%湿度30%湿度25%と言われてます。体感温度を決定する大きな要因として、室温よりも輻射のほうが大きく影響しますから、「匠」のように輻射熱が多い暖房器具は、省エネにつながるわけです。

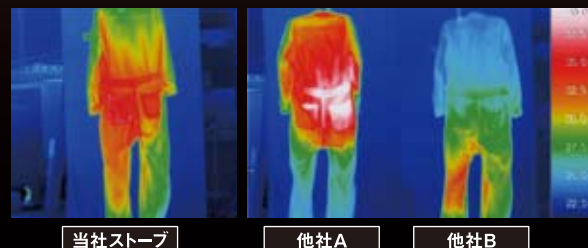
1 輻射熱*実証実験



商品	発熱量	最高温度
① 当社ストーブ	3,800kcal/h	約210度
② 他社A	4,800kcal/h	約200度
③ 他社B	6,500kcal/h	約160度

*輻射熱とは遠赤外線熱線によって直接伝わる熱のこと。太陽などの自然で体に柔らかい暖かさは輻射熱によるものが大きい。

2 体感温度実証実験



他社製品は、体の一部が熱くなりすぎたり、暖める範囲が狭いことがサーモグラフィから分かります。当社ペレットストーブ「匠」は、足元から背中までの全体をムラなく暖めています。

【実験条件】

熱量供給3分間に50gの燃料供給、時間15分、実験体までの距離50cmは、全て同条件。