

THERMOSTATIC AND PROGRAMMABLE
WOOD STOVES

WOODBBOX® PATENTED TECHNOLOGY



NESTOR MARTIN PRODUCTS CATALOGUE

NESTOR MARTIN



ENERGY
TECH

*The earliest of mankind on earth
had music with energy.
Hand in Hand.*



ネスターマーティンジャパン

<https://www.nestormartin-japan.jp/>

- 製品の規格および仕様は改良等のため、予告なく変更することがあります。
- 掲載商品の色調は、印刷のため実物と異なります。
- 保証書はご購入の販売会社で所定事項を記入されたものをお受け取りください。
- 製品、部品、設置等の詳細については、お問い合わせください。

by KEIHAN ENGINEERING CO.,LTD

NESTOR MARTIN JAPAN

NESTOR MARTIN

Contents

ABOUT NESTOR MARTIN

- 3 Stove life is Slow life
体を心を、そして家族を繋ぐ炎
- 4 NESTOR MARTIN History
ネスターマーティン物語
- 6 Burning Technology-1
薪ストーブの性能は 90%薪の性能です
- 8 Burning Technology-2
WOODBOX® 特許技術
- 10 Burning Technology-3
伝統の職人技が支える先端の燃焼テクノロジー
- 12 NEW Technology
B-TOP X (ビートップクロス)
- 14 Wood Stove Cooking
B-TOP モデル
- 16 GOOD DESIGN AWARD 2016
2016年度 GOOD DESIGN AWARD 受賞

NESTOR MARTIN

- 17 Traditional Style
- 18 S33 ●●
- 20 S43 ●●
- 22 H33 ●●
- 24 H43 ●●
- 26 Special Option
耐震装置取付対応・
専用ピザ焼きツールセット対応
- 28 Modern Style
- 30 M43 ●
- 32 C33 ●
- 34 MQ33 ●
- 36 TQ33 ●
- 38 TQH33 ●
- 40 IQ33 ●
- 42 IQ43 ●
- 44 MARTIN I ●

SPECIFICATION

- 45 Specification list
薪ストーブ・暖炉仕様書

CHIMNEY CONSTRUCTION

- 48 煙突施工例
京阪エンジニアリングオリジナル煙突部材

OPTION

- 50 ネスターマーティン専用耐震装置 (S・H用)
／(COLUMN) 薪ストーブの燃焼性能
- 51 遮熱板・温度計・耐熱スプレー

TRAFORART

- 52 TRAFORART by NESTOR MARTIN JAPAN

ACCESSORIES for FIREPLACE

- 57 暖炉・薪ストーブアクセサリ

FEATURES & FUNCTIONS

- 66 基礎知識①
なぜ薪ストーブは暖かいのか?
・薪ストーブの暖かさの仕組み／暖炉／薪ストーブ
・燃焼とは何か?
- 68 基礎知識②
薪ストーブを安全にご使用いただくために
・薪ストーブの安全な設置
高気密住宅に薪ストーブを設置する際の注意点／煙突のはたらき

- 69 Technical Information

●マークは耐震装置取付対応 ●マークは専用ピザ焼きツールセット対応

Stove life is Slow life

体を心を、そして家族を繋ぐ炎。

窓にうつるオレンジ色の炎。家族の絆がそこから生まれます。



薪ストーブはいつも暮らしの真ん中にある。
気がつくと、いつの間にか
薪ストーブのそばに子供たちが集まり
みんながほほ笑み
今日1日の出来事を話している。
いつも物静かなお母さんも
ストーブの前では少しおしゃべりになる。
炎は、人の心を解きほぐし
どんなに忙しくても、歩みを止めてしまうような
優しく不思議な力を持っている。

Stove life is Slow life.

薪ストーブのオレンジ色の炎は
手や体を芯から温めるだけではなく
心を暖かな幸せ色に染め上げてくれる。

Fire Wood

薪割りの汗も喜びに変わる



薪ストーブを手に入れたら、まずは斧を手
に取り、ご自身で薪を割ってみましょう。
薪を割るお父さんは子供たちの憧れで
す! 丸太を割り、薪棚をいっぱいにし、
時には薪づくり仲間と山に入り、ストーブ
談議に花を咲かせる。
心地よい汗の先には、豊かな冬のストー
ブライフが待っています!

Fire

火おこしから学ぶ大切なこと



「今日うまく火をつけられたかな?」
お父さんの手ほどきで子供たちも上手に
なりました。でも、まだまだお父さんにはか
ないません。焚きつけ用に薪を手斧で細
かく割ったり、薪を格子状に組み上げたり、
火をつけるためには色々な工夫も必
要。ストーブに火をつけながら子供たち
は生きる知恵を学んでゆきます。

Flame

炎がくれる豊かな時間



薪ストーブに火をつけると、時間はゆっく
りと流れてゆきます。どんなに忙しい日常
でも、自分をリセットできる装置、それが
薪ストーブです。
夕日にかざしたシルクのペールのような
優雅な美しい炎は、ネスターマーティン
ストーブの魅力。その炎の美しさに魅入ら
れ、時間がたつのを忘れるほどです。

Stove Cooking

薪の炎で料理を楽しもう



ピザやパンの焼ける香ばしい匂いに惹
かれ、みんながストーブの周りに集まって
きました。薪の薫りのするピザは子供た
ちの大好物! クッキングトップに置いた
お鍋からは甘いシチューの香りも漂って
います。オープン料理、炒め物だってこな
せる薪ストーブは、お腹も心もいっぱい
満たす万能の調理器具です!

1854年創業 NESTOR MARTIN History

今も受け継がれる、ネスターマーティンのクラフトマンシップ。
世界中で愛されるストーブの歴史は
ベルギーの森の小さな鑄造工場から始まった。

ネスターマーティンの生まれ故郷、ベルギーでは今日もカリヨン(組み鐘)が街の隅々に時を告げ、磨り減った石畳とレンガ造りの家壁に音色が響き、味わい深く旅人を迎えてくれます。一年を通して霧雨が多く、冷たい冬を過ごすベルギーの人々は、何より暖かい炎のゆらめきを愛しました。窓からのぞく薪ストーブのオレンジ色の炎、心を暖めるこの光景は、まさに冬の原風景といえるでしょう。時代や国境をこえて、いつも家庭の中心に据えられてきた暖かな薪ストーブ。いかに時代が進み、文明が進んだとしても、熟練した鑄物職人の手による薪ストーブは多くの人の支持を受けて、暮らしに溶け込んでいます。



ネスターマーティン社のふるさとクーバンは、ベルギー南部に位置するかつての炭鉱町。ヨーロッパの昔話から抜け出たような石づくりの町並みは、古きよき時代の面影を今も脈々と伝えています。

歴史をひもとく。 ～ネスターマーティン物語～

■ たった65㎡の工場からのスタート

若い銅細工士ネスターマーティン(1825-1916)。彼の人生はベルギーの森で始まりました。その1世紀後に起こる巨大企業ネスターマーティングループの成功を、当時の誰が想像したでしょうか。

14歳で学校を卒業し、ネスターマーティンは父や兄弟たちと一緒に村から村へと渡り歩きながら、農家の納屋にある銅製品を修理する仕事につきます。ひとつひとつ修理するごとに彼の技術は磨かれ、知識は積み重なります。その日々はのちのネスターマーティンを支える大切な土台作りとなりました。

1854年、ネスターマーティンは最初の工場をベルギーのHuyに設立します。29歳のときでした。彼は銅の鑄造に加え、将来性を大きく予見した鑄物の鑄造を開始します。このとき設立した工場の広さは65㎡。溶解炉煙突が1本と2基の溶解炉を有するささやかな鑄物工場でした。

■ いち早く鑄物ストーブを生産

当時そろそろ鑄物は認知され始め、鉄は加工しやすい素材として、ブロンズ(青銅)や木、銅や石に取って代わる素材となってい

ました。初年度にネスターマーティンの工場では、鉄製の寝具やミシンのペダル、コート掛けをはじめとして、墓石の十字架やバルコニーの手すりなど大小さまざまな鑄物製品を生産しました。

ネスターマーティンは早い時期から鑄物が暖房器具に向いていることを確信していました。その考えをもとに暖房器具としての効率の良さを前面に打ち出し、鑄物ストーブの販売を始めたのは、まだほとんどの家庭が開放型の暖炉を使用していた時代のことです。

鑄物製薪ストーブの熱効率の良さが認められると、彼はデザイン的な改良に着手します。年を経るごとに装飾が加えられ、1872年にはハウロウ掛けのストーブの生産を始めます。デリケートで難しいハウロウ掛けの作業は、工場のもっとも熟練したエリート職人たちが受け持ち、完成度の高い手作業がなされました。

■ アールヌーボー運動と共に、さらに躍進

ヨーロッパ中に吹き荒れたアールヌーボー運動の影響を受け、ネスターマーティンの暖房機器も入り組んだ複雑な装飾デザインを施すようになりました。その出来映えはストーブという用途を超越して、素晴らしいベルギーの工業アートとして、賞賛と喝采を浴びたものです。

その頃にはネスターマーティンの商品は、上質で堅固な薪ストーブとして広く知られるようになり、Huyにある彼の小さな工場では生産が追いつかなくなりました。そこで1868年に、2つ目の工場をBrusselsに、また1876年にはフランスのRocroiに3つ目を、そして1882年にはフランスのRevinに4つ目、1892年にはネスターマーティンの生まれ故郷であるベルギーのSaint-Hubertに5つ目の工場を設立し、順調に拡大を続けます。

■ ベルギー産業革命の担い手

ネスターマーティンは、1889年に彼の息子であるアーサーマーティンにRevin工場の経営を譲り第一線から退きます。

しかし彼の引退後も市場はますます拡大し、ネスターマーティン社のストーブはヨーロッパ各国の展示会で高い評価を受けます。彼が考案した石炭レンジや石炭ストーブ、ガスストーブは1894年にアントワープ世界博覧会で最高勲章を受け、1900年にもパリ世界博覧会で金賞を受賞するなど、屈指のブランドへと成長するのです。

ネスターマーティンの名は世紀をまたいで世界へ知られることとなり、当時のベルギー国王であるレオポルド二世からも親しみを込めて“我が友、ネスター”と呼ばれたそうです。彼の最大の功績はベルギーの経済発展

に大きく寄与したことであり、彼の製品が世に広まることによって、ベルギーの石炭産業やガス産業も大きく発展していったのです。

■ その後のネスターマーティン

ネスターマーティンは惜しまれながら91歳でこの世を去ります。

創業者ネスターマーティンは、現在でもベルギー産業革命の担い手として、ベルギー工業界の父として、広く人々の心に残っています。彼の類まれなる粘り強さと技術的見識

にどれほど多くの人が励まされたことでしょうか。小さな工場の職人から、世界へ飛躍する大きなスケールの工場主へと着実にステップアップした姿に、夢を重ねることができたからです。

また生涯、職人たちに混ざって工具を手を持ち、技術を指導し続けた彼の姿は、そこで働く職人やスタッフに深い感銘を与え、尊敬の念と誇りを植えつけました。

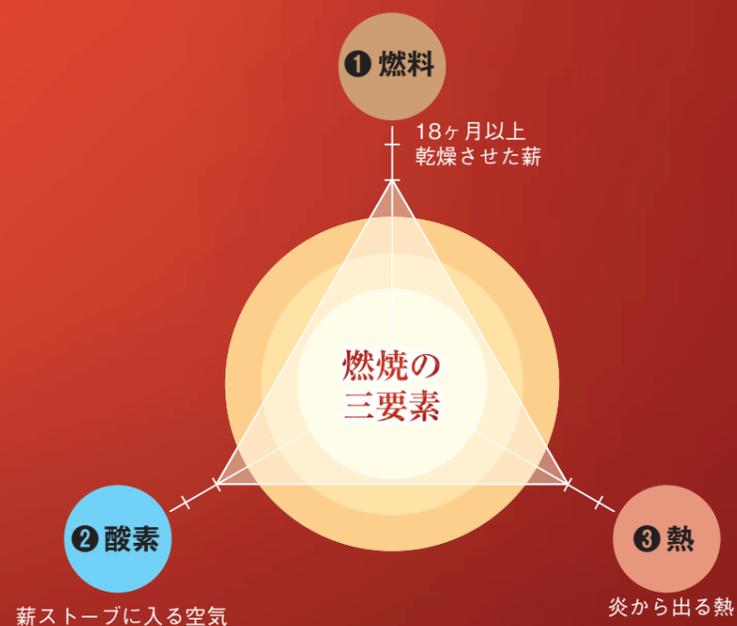


薪ストーブの性能は、 90%薪の性能です。

燃焼のための三つの要素を知っていますか？

それは、① 燃料 ② 酸素 ③ 熱 です。

これを薪ストーブの燃焼に置き換えますと、次のようになります。



薪ストーブを焚くうえで、この3つのバランスを守ることが大変重要です。燃料をたくさん入れたり、空気を大量に入れると、あっという間にストーブ本体の温度が上がります。しかし、あまりにも急激に温度を上げてしまうと、鋳物はその温度変化に耐えられず、最悪の場合ひずみが生じる可能性があります。WOODBOX® 多次燃焼方式の薪ストーブにとって最適な温度は天板の温度で180℃～230℃です。一時間ほどかけてゆっくりと180℃前後まで温度を上げます。その後は太めの薪を数本入れ、本燃焼させます。燃焼を抑えたい時には空気量を絞って焚きます。時々、温度計をチェックして温度が上がり過ぎたり下がり過ぎたりしていないかを確認してください。温度が下がる原因は燃料『薪』が少ないか、『薪』が乾燥していない時か、酸素『空気』が少ないかのいずれかです。逆に温度が上がりすぎる原因は燃料『薪』が多すぎるか、酸素『空気』の量が多すぎるなどが考えられます。お部屋の状態に合わせ『薪』と『空気』の量を上手く調節してください。

薪の準備



よく乾燥したものを使用してください。ネスターマーティン33シリーズでは最大40cm、43シリーズでは最大50cmの長さの薪を使用することが出来ます。乾燥した薪とは、18ヶ月以上かけて乾燥させた含水量15%以下のものをいいます。焚きつけ用の細いものから、少し太い薪、本燃焼用の太い薪まで、いくつかの種類と太さの薪を使い分けると便利です。また薪置き場は日当たりと風通しがよく雨にかからない所が適しています。

どの様な木が薪に適しているか？

●用途によって木を選びましょう。

火つきが良いもの



一般的に杉や檜などの針葉樹。乾燥していれば簡単に火がつきます。しかし、早く燃え尽きるので火持ちが短く、油分を多く含んでいるので燃やし方を誤ると高い温度で燃焼します。そのため本体や煙突を傷める原因となることもありますので、ご注意ください。

火持ちが良いもの



一般的にナラやクヌギなどの落葉広葉樹。木が堅く油分が少ないので火はつきにくいですが、針葉樹に比べ低い温度でゆっくりと長時間燃えるので、薪ストーブの燃料として最適です。

●薪ストーブに適した木

最適な薪	ナラ・クヌギ・ブナなど(落葉広葉樹)
適している	リンゴ・カシ・サクラ・ニセアカシアなど(落葉広葉樹)
火付けに適している	スギ・ヒノキなど(針葉樹)

(いずれにしてもよく乾燥した薪であることが大前提です)



湿った薪を燃やすとどうなるか？

薪が湿っていると、表面は乾いているように見えても燃やしてみると薪の端から水分が泡のように出てきたり『シュー』と音がすることがあります。また薪の火力が出ず、薪ストーブの出力が落ちます。点火が難しく、燃えも悪く、燻った状態になります。さらに、煙突の中やドアガラスに煤やタール(クレオソート)が付着します。湿った薪を焚くことは、煙道火災の原因となりますので非常に危険です。注意しましょう。

針葉樹は、本格的な薪燃料としては適していないとされています。

しかしネスターマーティンWOODBOX® 多次燃焼方式ストーブの場合は針葉樹のみの使用でも問題はありません。

針葉樹の間伐材やいわゆる端材等も立派な『薪』として利用できます。

針葉樹を安心して 燃焼できる薪ストーブ

薪が燃焼して炎になり遠赤外線を放つまでのプロセス

炎を出して燃焼している薪を見る時、薪から出ているガス(木炭ガス)が燃焼していることに注目してください。木は約240℃まで温度を上げると表面が黒く変色し煙が出てきます。この煙が木炭ガスです。この木炭ガスの温度を約690℃まで上げると発火します。この木炭ガスが発火する温度を木の発火点といいます。またこの木炭ガスがある温度に達した時火種を近づけると着火します。このときの温度を引火点といいます。薪ストーブ内で引火点に達しない木炭ガスは、炎になることなく無駄に煙突から出て行きます。

ネスターマーティンのWOODBBOX® 多次燃焼方式は引火点に達していない木炭ガスを予熱し高熱化した燃焼用空気により低い温度で引火させることができます。このことにより高い燃焼効率のよりクリーンな燃焼が可能となり、煙突からの煙を少なくすることが出来ます。

針葉樹と広葉樹

薪ストーブの燃料には、ナラ、クヌギ、ブナなどの落葉広葉樹が良いとされています。これは、木の性質上油分が少なく、樹木自体の組織が密で堅く燃焼温度が800℃程度にしかならないためストーブ本体を傷めることなく、またゆっくりとした燃焼が可能のためです。

一方針葉樹は生息する環境上母体を凍結から守るため樹木組織内に大量の油分を含んでいます。落葉樹のように毎年体から水分を抜き落葉する必要がなく、葉をつけたまま冬を越します。そのため樹木自体の組織も軟らかく、大変燃えやすく燃焼温度も1000℃を超えることもあります。当然この温度で燃焼させるとストーブ内部が熱酸化を起こし、ポロポロと内部が錆び落ちてきます。こういった理由で基本的には、針葉樹は薪ストーブの燃料には適していないといえます。

ネスターマーティンWOODBBOX® 多次燃焼方式

では、どうすれば針葉樹を問題なく燃焼させることができるのでしょうか。一般的な薪ストーブでは、燃焼を抑えるために燃焼用空気を絞り過ぎると燻ぶり、ときには消火していきま。

ネスターマーティンのWOODBBOX® 多次燃焼方式の薪ストーブは、給気された酸素を予熱し高熱化した燃焼用空気として使用します。つまり、本体・背面・天板で排気熱を利用し高熱化しコントロールすることによって、未燃ガスを確実に燃焼させることができます。そのために1000℃近くで燃焼する針葉樹も空気量を調整することで内部壁面温度が500℃位で燻ぶることなく燃焼します。こうして高温燃焼する針葉樹を、貴重な燃料として立派に使用することができます。

最大出力と最小出力の秘密

ネスターマーティン薪ストーブは独自の燃焼システム、WOODBBOX® 多次燃焼方式を用いることによりこれまでのストーブには出来なかった低燃焼時から、高燃焼時までにおけるバランス良くかつ安定した高い燃焼効率を実現しました。

たとえば、S43では空気量調整ノブを最大に開放した状態での最大出力12,040kcal/hrから、空気量を最小に絞り込んだ状態で燃焼可能な最小出力2,150kcal/hrまでの広範囲な燃焼調整が行えます。この高い燃焼効率により、ネスターマーティンストーブの代名詞にもなっている空気量を絞り込んだ時のゆらめく炎の格別な美しさも、高燃焼時に一気にお部屋を暖めるハイパワー燃焼も他のストーブを凌駕するものです。

まるで夕日にかざしたシルクのような
炎の演出を楽しんでいただけます。

熱交換プレート

バック
プロテクター



- 1 燃焼用空気取り入れ口
- 2 多次燃焼空気の加熱
- 3 燃焼用空気・ガラスクリーンエア
- 4 多次燃焼用空気



ネスターマーティンのWOODBBOX® 多次燃焼方式は二次燃焼方式の中でも、今までにない燃焼工学の応用により、シンプルで高い燃焼効率84%を実現した画期的なシステムです。

まず燃焼用空気取り入れ口①より入った空気は燃焼室のバックプロテクターの後ろ②を通る事によって高温になり、また上部熱交換プレートを通り、更に高熱となってドア上部の噴出し口より下に向かって吹き出されます。

吹き出された高熱の空気③は、ガラス面に沿って下に向かい(その際、ガラス面に付着した煤などを燃焼させることでクリーンなガラス面を保ちます)、下部前面にある整流板により、薪の燃焼用空気として作用します。また一方で高熱した空気④は、未燃の状態で煙突へ出ていこうとする未燃ガス(煙)や炉内に残留する未燃ガス(煙)を燃焼させるために使われ、クリーンな排気となります。

このシステムで、低燃焼時から高燃焼時において、バランスの良く安定した高い燃焼効率を実現しています。

- 今までにない「美しい炎」のゆらぎ
- 炉内を痛めることなく針葉樹も安心して燃焼させることができます
- 多次燃焼システムによる燃焼効率 84%を実現

- 環境汚染物質低排出
- セルフクリーニングによるガラスクリーンシステム
- ヨーロッパの高品質な鋳物を使用
- 大きな灰受けトレイ

1854年創業 ネスターマーティン 約160年の歴史が物語る 熟練の鋳物技術。 先端の燃焼テクノロジーと 伝統の職人技によって 生み出されています。

ベルギーの若い銅細工士ネスターマーティンが最初の鋳造工場を設立したのが1854年。ほとんどの家庭が開放型の暖炉を使用していた時代に、ネスターマーティンは暖房器具としての鋳物ストーブの可能性を確信し、いち早く生産を始めました。創業より約160年を経過した今、ネスターマーティンストーブは、世界各国に販売され、暖炉・薪ストーブのトップリーダーブランドとして製産されています。

創業者であるネスターマーティンの誇り高きクラフトマンシップは現代に受け継がれ、熟練の鋳物技術をベースに、燃焼技術の分野においても常に先端技術を探求し、WOODBOX® 多次燃焼方式という薪燃焼システムを開発しました。ネスターマーティンの現代感覚あふれる技術革新は、伝統ある職人技のうえに成り立っているのです。

約160年もの間、ネスターマーティンが人々に愛されつづける理由、それは、本当に使う人のことを考えた良心的な製品を、常に生み出し続けているからに他なりません。薪ストーブを長く使った経験のある人ほど、ネスターマーティンストーブの使いやすさに驚くはず。そのシンプルな操作性、メンテナンスの手間やコストを最小限に抑えた設計は、ストーブユーザーの負担を軽減させます。そして、シンプルさを極めたデザインによって、美しい炎を心ゆくまで堪能することができるのです。

ネスターマーティンは「本当に永く愛されるストーブ」であるために先端の燃焼技術をいまでも探求しつづけています。

WOODBOX® テクノロジーの性能を最大限引き出す、大きく広い燃焼室。



燃焼室 / S・Hモデル

- シンプルな構造のシアター状の燃焼室。台形のフォルムが正面に放熱を集中させます。
- 高さのある燃焼室で、炎が折れることなく先端までナチュラルに燃焼し足の長い炎を楽しむことができます。
- 左右およびバックプロテクターは鋳物製です。細かい溝が放熱性を高めます。
- 炎がえしと多次燃焼を促す上部のバッフル板は、耐熱性と蓄熱性を併せもつパーミキュライト製です。
- 広い燃焼室でストーブ調理を存分に楽しむことができます。

美しい炎を最大限楽しむための広いガラス面。

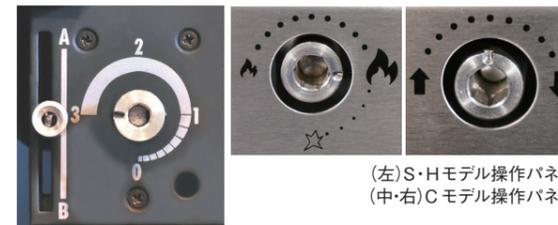


前面ガラス / Sモデル

前面ガラス / MQモデル

- 広いガラス面から見える優雅な炎の揺らめきはWOODBOX® テクノロジーの最大の特徴です。ガラス上部から真すぐに吹き降ろされる高温の酸素が、ガラス面を常にクリーンに保ちます。

分かりやすく、シンプルな操作性。 風向レバーと、燃焼用空気調整ダイヤルで 炎の繊細な調整が可能です。



(左) S・Hモデル操作パネル
(中・右) Cモデル操作パネル

- 主な操作は、燃焼空気調整ダイヤルと風向レバーの調整のみ。

機能性を兼ね備え、細部までこだわった シンプルなデザイン。



本体パネル / Sモデル

【蓄熱性・放熱性】
本体パネル表面の小石を打ち付けたような小さな凸凹は鋳物の表面積を広げ放熱性を高めます。



グレート / S・Hモデル

【グレート(ラティスプレート)】
燃焼室底面には大きなグレートがあります。グレートの下にはアッシュパン(灰受けトレイ)が控ええており着火時にはここから外気を取り入れることもできます。



アンダイアン / S・Hモデル

【アンダイアン】
燃焼室手前にあるアンダイアン(燃焼空気整流板)。上部へ引き上げれば簡単に取り外すことができます。



アッシュパン / Cモデル

【アッシュパン】
前面ガラスドア下にある独立したアッシュパン(灰受けトレイ)。扉内側のパッキン(ガスケット)が外気を遮断します。



直接給気アダプター / Sモデル

【外気導入口】
直接給気アダプターが装着でき、高気密住宅における設置時の外気導入が可能です。(一部、対象外の機種がございますので、詳しくはお問い合わせください)

交換部品は最小限に。 ストーブを永年ご愛用いただくために メンテナンス性の高さは重要なポイントです。



ドアガラス用ガスケット / Sモデル 灰取口のパイプガスケット / Sモデル

- 主な交換部品はドアガラスのガスケットと灰取口のガスケット。ガスケットを埋める溝が深く掘られているため、交換時の装着作業を容易にします。

NEW
TECHNOLOGY

X^{クロス}から見えてくる炎の世界がある

地球環境の未来を見据えた基準

WOODBBOX[®] PATENTED TECHNOLOGY

B-TOP MODELに 白金触媒を搭載

WOODBBOX[®] 特許技術多次燃焼システムに触媒燃焼がプラス

WOODBBOX[®] 燃焼システムは薪をより効率よくクリーンな燃焼を行うために研究を重ね、SDE 社元社長ルーディー・クリスにより完成された特許技術です。

このシステムによる煙浄化能力は触媒搭載器と同等とされています。またその動作立ち上がり特性は触媒動作立ち上がり時間とほぼ同じです。

今回の開発は WOODBOX[®] 燃焼システムにより燃焼したクリーンな排ガスが排気筒の手前に設置された触媒を通過する際、残留炭化物が燃焼し、よりきれいな排気に出来ることにあります。

WOODBBOX[®] 燃焼システムの煙浄化性能に加え触媒燃焼システムが搭載された製品が B-TOP X (ビートップクロス) です。84% の燃焼効率を誇る B-TOP タイプを上回る性能を確保します。

B-TOP X は残留炭化物を燃焼する新しい燃焼システム

木が燃焼する様子をよく観察すると表面から出る煙が炎となり燃えている様子が確認できます。木に熱を加えると木炭ガス(煙)が発生し周りの炎により引火し燃焼をします。木炭ガスが完全燃焼すれば煙はほとんど確認できません。

ネスターマーティンの WOODBOX[®] 燃焼システムは木炭ガスの完全燃焼を行うため燃焼室に送る燃焼用空気の温度をほぼ 300 度まで上げています。そうすることでガラスの曇ることのないクリーンな燃焼を作り出しています。

B-TOP X (ビートップクロス) は、今までの WOODBOX[®] 燃焼システムに白金触媒を利用し極微量の残留排気物を燃焼させる地球にやさしい燃焼システムです。

触媒は、「触」れることによって
化学反応の「媒(なかだち)」をします。

排煙浄化触媒は薪ストーブなどが排出する一酸化炭素・炭化水素・窒素酸化物などの煙成分を貴金属などの触媒成分により化学反応で、無害な二酸化炭素や水などに変える働きをする物です。



B-TOP X 用 白金触媒



B-TOP X 用 白金触媒

取付の際にはお近くの
ネスターマーティン販売店に
ご相談ください。



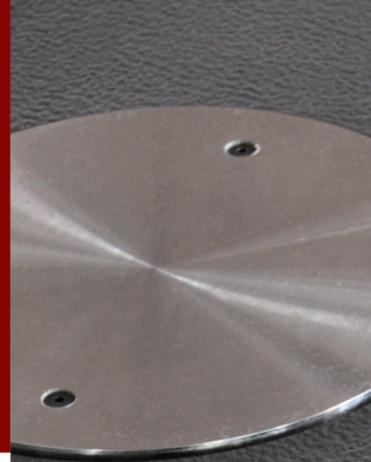
+ Cooking Top

B-TOP MODEL

クッキングトップを装着したB-TOPモデル

【S33、S43、H33、H43、M43に対応】

ネスターマーティンのS・Hシリーズ・M43に調理する楽しさをプラスしたB-TOPモデル。プリヒーティングシステムで十分に熱せられた排気熱が天板に装着したクッキングトップを350℃前後に加熱し本格的な調理が可能となります。クッキングトップに直火を当てる方式ではなく高温の排気熱を利用しているため火力の安定した、効率よい調理を楽しむことができます。またクッキングトップを装着することで室内の暖房効率もアップします。B-TOPモデルは従来のS・Hシリーズを背面上方(BACK-TOP)出しにしたもので、従来のモデルをご使用の方でもクッキングトップ仕様に変更が可能です。



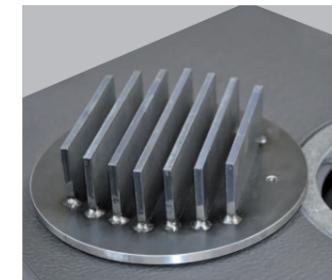
■ クッキングトップ熱交換率 業界最高レベル。



S・HモデルにB-TOPユニットを装着。高温の排気熱を効率よく利用します。



標準仕様で天板に設けられている煙突接続部を、B-TOPモデルでは専用アダプターを使って背面上方に移設します。口元カラーを取り外した部分にクッキングトップが取り付けられます。



クッキングトップの裏側にはフィンが設けられています。表面積を増やすことで煙突へムダに逃げていく排気熱を効率よく受け、ストーブトップの温度を高める事ができます。



B-TOP専用のヒートシールドを標準で備えるほか、ストーブの背面全体を覆うヒートシールドもオプションで用意されています。

■ クッキングトップ温度 業界最高レベル。

350℃に達するクッキングトップ。十分な火力で煮込みや炒め物も可能です。



約1ℓの水は点火後20分程度で沸騰しますので、スチーマーやケトルなどに水を入れてクッキングトップ上に置いておけば十分な加湿効果があります。カレーやシチューなどの煮込み料理はもちろん、十分な火力が必要なフライパンを使った炒め物もこなせます。



クッキングトップの真下に排気熱が通る設計になっており、ストーブ温度計は天板が約200℃のときに、クッキングトップは350℃前後に達します。天板の上は安定したウォーマーとして使用でき、クッキングなどでムダなくエネルギーを活用することにより、光熱費を節約することができます。



WOODBBOX®

多次燃焼システムの美しい炎が 2016年度GOOD DESIGN AWARD を受賞いたしました!



この度、薪ストーブ業界でも前例のないWOODBBOX® 多次燃焼システムからつむぎだされる美しい炎が2016年度GOOD DESIGN AWARDを受賞いたしました。受賞商品はネスターマーティンS43B-TOPモデルです。これまで外観のデザイン・スタイルによる受賞はありましたが、受賞の対象として薪ストーブの炎が受賞する例は初めてです。

GOOD DESIGN AWARDではそのデザインが「今後の暮らしを、社会を、豊かにすると想定できるか」という定義があります。今回の受賞はネスターマーティンストーブの優美なフォルム、機能美が認められた以上に高い燃焼効率から作り出される炎の美しさによって得られた受賞でした。

ストレスが多い現代社会において「いかにやさしく、心豊かに穏やかに過ごすのか」というヒントをネスターマーティンストーブは教えてくれます。また、煙の少ない、環境にやさしいストーブであることも大きなポイントです。

薪ストーブ業界では初めての、WOODBBOX® 多次燃焼システムを用いたネスターマーティンストーブは「針葉樹を安心して燃焼出来る薪ストーブ」「芸術的で美しく揺らぐ炎を楽しめる薪ストーブ」としてご好評を賜り、2012年より新しくラインナップに加わったB-TOPモデルでは薪ストーブの天板を利用して調理が楽しめるようになりました。

ぜひ、一度、2016年度GOOD DESIGN AWARD受賞の環境にやさしく美しい炎をご覧ください。



NESTOR MARTIN

The Woodbox® Collection

耐震装置取付対応

▶詳しくは p.50 をご覧ください。

専用ピザ焼きツールセット対応

▶詳しくは p.62 をご覧ください。

Traditional Style

優れた鋳物鋳造技術に支えられている、ネスターマーティンの鋳物薪ストーブ。トラディショナルスタイルのストーブは、その中でも不動の人気を誇ります。

ヨーロッパスタンダードの「スタンフォードスタイル」Sシリーズはゆるやかなアーチを描くクラシックなフレームが印象的です。

ヨーロッパクラシックスタイルの「ハーモニースタイル」Hシリーズは力強い直線的なフレームで、圧倒的な存在感を感じさせます。

装飾を省いたシンプルなフレームは、モダンな現代空間にもマッチしWOODBBOX® 多次燃焼方式の炎を美しく演出します。

B-TOP仕様はS・Hシリーズのすべてのバリエーションに対応し、ストーブクッキングを思う存分楽しむことができます。



スタンダード

**B-TOP X
B-TOPモデル**

3種類のカラーをご用意しております。



Graphite
(黒鉛色)

アンティーク
ブラウン

アイボリー



スタンダード



**B-TOP X
B-TOPモデル**



カラーはGraphite(黒鉛色)とアンティークブラウンをご用意しております。



スタンダード



**B-TOP X
B-TOPモデル**



カラーはGraphite(黒鉛色)のみとなります。



スタンダード



**B-TOP X
B-TOPモデル**



カラーはGraphite(黒鉛色)とアンティークブラウンをご用意しております。

S33

▶ P18

S43

▶ P20

H33

▶ P22

H43

▶ P24

NESTOR
MARTIN

S33

耐震装置取付
対応

専用ピザ焼き
ツールセット対応

ヨーロッパスタンダードの「スタンフォードスタイルS33」。
丸みをおびた優しいラインとクラシックでありながらモダンなフレームが印象的です。
普遍的で伝統あるデザインは、あらゆるユーザーに愛されています。
コンパクトなボディながら最大出力は1万kcal/hr。
重厚感のある黒鉛色のグラファイト、伝統と歴史を感じるホウロウマジョリカ仕立ての
アンティークブラウン、そして気品漂う新色のアイボリー。
すべてのS33シリーズにB-TOP仕様も加わり
インテリアと機能に合わせてお選びいただけます。



スタンダード
写真のカラーはGraphite(黒鉛色)です。

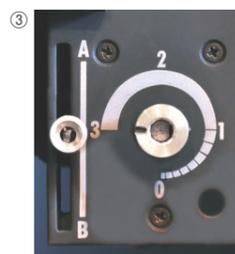


**B-TOP X
B-TOPモデル**
写真のカラーはGraphite(黒鉛色)です。



イタリルネサンス時代が
偲ばれる優美な仕上げ
写真のカラーはホウロウ仕上げの
アンティークブラウンです。
スタンダード・B-TOP・B-TOP Xモデルに
対応いたします。

- 丸みをおびた優しいラインが特徴。(S33・S43共通)
- 細くすっきり伸びた4本の脚は、安定感と凛々さを両立させています。(S33・S43共通)
- 空気調整ダイヤルは燃焼用空気量を増減し、火力を調整します。上下に動く風向レバーは2つのエアの取り入れ方が選択可能で着火時にはグレートからのエアを取り入れ着火を容易にします。(S33・S43・H33・H43共通)
- B-TOPモデルに専用触媒のみを装着するだけでB-TOP X仕様になります。



WOODBBOX® 多次燃焼方式

	S33		
	スタンダード	B-TOP	B-TOP X
燃焼方式	WOODBBOX® 多次燃焼方式		
暖房方式	輻射式		
出力	最小	1,720kcal/hr (2kW)	
	最大	10,320kcal/hr (12kW)	
燃焼効率	84%		
暖房面積 (坪)	130m² (39)		
薪入れ方向	前扉		
薪最大長さ	400mm		
薪の種類	広葉樹・針葉樹		
材質	鋳物		
サイズ (幅×奥行×高さ)	635 × 412 × 770mm	635 × 612 × 770mm	
重量	150kg	158kg	
煙突口径	150mm		
煙突方向	上部・後部	上部	
カラー	Graphite (黒鉛色) / アンティークブラウン / アイボリー		

詳しい仕様などはp.45をご覧ください。

2018-19年冬シーズンより新色のアイボリーを
発売。ガラス細工のような美しいホウロウ
仕上げで見る人を魅了させます。

スタンダード・B-TOP・B-TOP Xモデルに対応いたします。

- このエレガントなドアハンドルは、
アイボリーだけに許された特別仕様です。



写真のカラーはホウロウ仕上げのアイボリーです。





- ① Sシリーズは丸みをおびたラインが特徴。S43の天板は前面に広くカーブしたワイドなデザインです。B-TOPタイプ仕様では、天板中央に設けられたクッキングトップ上で十分に調理が出来ます(350～400℃)。またそれ以外の天板スペースはウォーマーとしてご利用ください(180～230℃)。
- ② 前面に広がる大きなガラス。WOODBBOX®でプリヒートされた高熱のエアにより曇ることのないクリーンなガラス面を実現。夕日にかざしたシルクのベールの様な美しい炎を心ゆくまで堪能出来ます。
- ③ 安全性を配慮した木製のドアハンドル。(S33・S43・H33・H43共通)
- ④ B-TOPモデルに専用触媒のみを装着するだけでB-TOP X仕様になります。



WOODBBOX® 多次燃焼方式

		S43		
		スタンダード	B-TOP	B-TOP X
燃焼方式		WOODBBOX® 多次燃焼方式		
暖房方式		輻射式		
出力	最小	2,150kcal/hr (2.5kW)		
	最大	12,040kcal/hr (14kW)		
燃焼効率		84%		
暖房面積 (坪)		150m ² (45)		
薪入れ方向		前扉		
薪最大長さ		500mm		
薪の種類		広葉樹・針葉樹		
材質		鋳物		
サイズ (幅×奥行×高さ)		735 × 472 × 803mm	735 × 704 × 803mm	
重量		190kg	201kg	
煙突口径		150mm		
煙突方向		上部・後部		上部
カラー		Graphite (黒鉛色) / アンティークブラウン		

詳しい仕様などはp.45をご覧ください。

スタンダード



写真のカラーはGraphite(黒鉛色)です。

B-TOP X
B-TOPモデル



写真のカラーはGraphite(黒鉛色)です。

濃淡を楽しめる
優雅なマジョリカ仕上げ



写真のカラーはホウロウ仕上げのアンティークブラウンです。

スタンダード・B-TOP・B-TOP Xモデルに対応いたします。

**NESTOR
MARTIN**

S43

耐震装置取付
対応

専用ピザ焼き
ツールセット対応

ネスターマーティンの鋳物の粋を極めた「スタンフォードスタイル」。S43モデルはヨーロッパスタイルの代表格です。緩やかなアーチを描く、優雅でクラシックなフレームと細い足首を四方へ広げた脚部は、安定感と凛々さを両立させています。大きいガラス窓から楽しむことができる炎のゆらめきは2016年度グッドデザイン賞を受賞。「優雅にたどよう美しい炎」が受賞理由になるのは業界でも初めてのことです。堂々とした佇まいのボディからの輻射熱が部屋の隅々まで暖かさを届け、炎のゆらめきが見ている方に心のやすらぎを与えます。スタイリッシュな黒鉛色のグラファイトと、気品漂うホウロウマジョリカ仕立てのアンティークブラウン。2色のカラーが様々なライフスタイルを演出します。

NESTOR
MARTIN

H33

耐震装置取付
対応

専用ピザ焼き
ツールセット対応

「ハーモニースタイル」として、イギリスでの人気も高いモデルです。
伝統的スタイルでありながら、モダンな現代建築にもフィットします。

コンパクトで愛らしいボディの最大出力は1万kcal/hr。

S33と同じWOODBOX®多次燃焼方式をベースにし、効率よい燃焼性能を誇ります。

ストーブ調理のニーズを受けたB-TOP仕様もラインナップに加わりました。



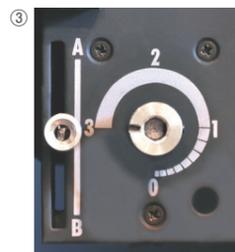
スタンダード

写真のカラーはGraphite(黒鉛色)です。

B-TOP X
B-TOPモデル

写真のカラーはGraphite(黒鉛色)です。

- ① 安全性に配慮した扱いやすい木製ハンドル。(S33・S43・H33・H43共通)
- ② Hシリーズの脚部。力強く重厚なフォルムで安定感を感じさせます。(H33・H43共通)
- ③ 空気調整ダイヤルは燃焼用空気量を増減し、火力を調整します。風向レバーは2つのエアの取り入れ方が選択可能で、着火時にはグレートからのエアを取り入れ着火を容易にします。(S33・S43・H33・H43共通)
- ④ B-TOPモデルに専用触媒のみを装着するだけでB-TOP X仕様になります。



WOODBOX® 多次燃焼方式

		H33	
		スタンダード	B-TOP X
燃焼方式		WOODBOX®多次燃焼方式	WOODBOX®多次燃焼方式 + 触媒燃焼
暖房方式		輻射式	
出力	最小	1,720kcal/hr (2kW)	
	最大	10,320kcal/hr (12kW)	
燃焼効率		84%	
暖房面積 (坪)		130m² (39)	
薪入れ方向		前扉	
薪最大長さ		400mm	
薪の種類		広葉樹・針葉樹	
材質		鋳物	
サイズ (幅×奥行×高さ)	648 × 390 × 717mm	648 × 587 × 717mm	
重量	146kg	154kg	
煙突口径		150mm	
煙突方向	上部・後部	上部	
カラー		Graphite (黒鉛色)	

詳しい仕様などはp.45をご覧ください。





- ① Hシリーズはシャープなラインが特徴。天板もスクエアなデザインでH43はさらにワイドな印象です。B-TOPタイプ仕様ではクッキングトップによる調理も楽しめるほか、ウォーマーとして充分に活用できます。
- ② アーチのかかった前面ガラス。ヨーロッパの古き良き時代を感じさせる伝統的スタイルになっています。(H33・H43共通)
- ③ 細部に至るまでシャープなデザイン。(H33・H43共通)
- ④ B-TOPモデルに専用触媒のみを装着するだけでB-TOP X仕様になります。



WOODBBOX® 多次燃焼方式

	H43		
	スタンダード	B-TOP	B-TOP X
燃焼方式	WOODBBOX® 多次燃焼方式		WOODBBOX® 多次燃焼方式 + 触媒燃焼
暖房方式	輻射式		
出力	最小	2,150kcal/hr (2.5kW)	
	最大	12,040kcal/hr (14kW)	
燃焼効率	84%		
暖房面積 (坪)	150m ² (45)		
薪入れ方向	前扉		
薪最大長さ	500mm		
薪の種類	広葉樹・針葉樹		
材質	鋳物		
サイズ (幅×奥行×高さ)	750 × 433 × 768mm	750 × 668 × 768mm	
重量	188kg	199kg	
煙突口径	150mm		
煙突方向	上部・後部	上部	
カラー	Graphite (黒鉛色) / アンティークブラウン		

詳しい仕様などはp.45をご覧ください。

スタンダード



写真のカラーはGraphite (黒鉛色) です。

B-TOP X
B-TOPモデル



写真のカラーはGraphite (黒鉛色) です。

濃淡を楽しめる
優雅なマジヨリカ仕上げ



写真のカラーはホウロウ仕上げのアンティークブラウンです。
スタンダード・B-TOP・B-TOP Xモデルに対応いたします。

NESTOR
MARTIN

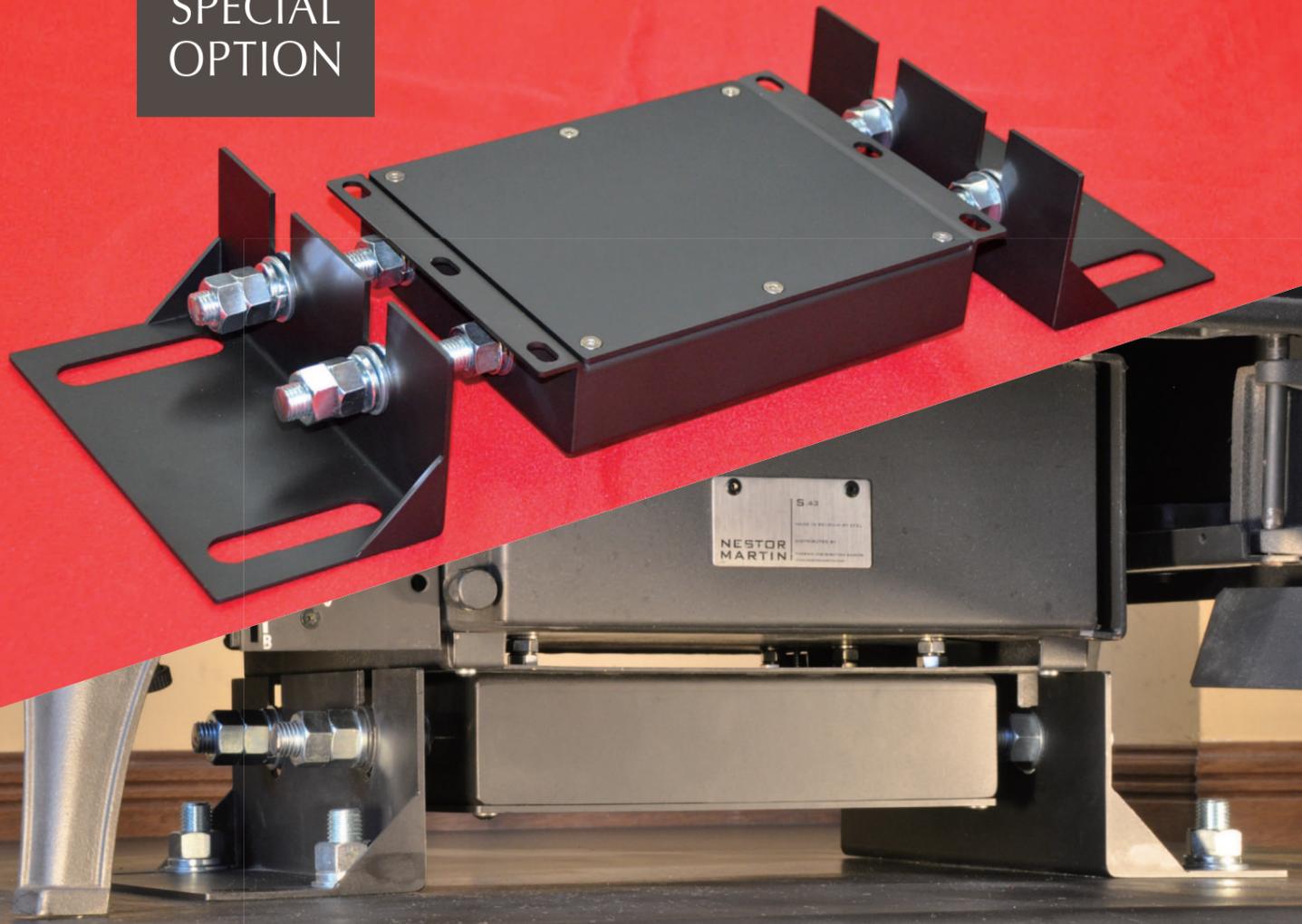
H43

耐震装置取付
対応

専用ピザ焼き
ツールセット対応

日本とイギリス限定販売の「ハーモニースタイル」。全高768mmのどっしりとした佇まいのボディが圧倒的な力強さと存在感で団欒を演出します。洗練されたクラシックなデザインは、中世のベルギーのライフスタイルを感じさせます。S43と同じWOODBBOX® 多次燃焼方式をベースにしB-TOP仕様の追加でさらに人気を博しているモデルです。ワイドウィンドーからのぞくダイナミックな炎の舞が物語るように暖房性能も非常にパワフル。最大出力は1万2000kcal/hrに達し150㎡ (約45坪)の部屋の暖房を可能にします。

SPECIAL
OPTION



Safety
Special Option

耐震装置取付対応



特許第6814478号

特許取得

地震(震度7)から守る
安心安全なオプション。

ストーブ移動による家の破損やストーブ脚部の
破損によるストーブ転倒を防ぎます。

▶ 詳しくは p.50 をご覧ください。

Safety

Fun

薪ストーブとともに、より **安全** に、より **楽しく**。

ネスターマーティンではクオリティにこだわった
オリジナルのオプションをご用意しております。
薪ストーブに特別なオプションをプラスしてみませんか。



Fun
Special Option

専用ピザ焼きツールセット対応

いつでも美味しく楽しく。

熾火を待たなくても炎があるときに本格的なピザを
焼くことができます。(約3~5分で焼き上がります)

▶ 詳しくは p.62 をご覧ください。



SPECIAL
OPTION



専用ピザ焼きツールセット対応

▶詳しくは p.62 をご覧ください。

Modern Style

ヨーロッパで特に人気の高いモダンラインの薪ストーブ。
ネスターマーティンの「Modern Style」シリーズは
シンプルさを極めたデザインで、スタイリッシュな現代空間にマッチします。
モダナイゼーションを追求したM43、鋳物の粋を極めたCモデル、
360度回転するMQ・TQ・TQHモデル、ビルトインタイプのIQモデルなど
様々な表情をもつフレームで、あらゆる空間を美しく演出します。



スタンダード

B-TOP X
B-TOPモデル



C33

▶ P32



MQ33

▶ P34



TQ33

▶ P36



TQH33

▶ P38



IQ33

▶ P40



IQ43

▶ P42

M43

▶ P30



- ① 本体全面にスタイリッシュなウェーブストライプ仕上げを採用。視覚的な美しさだけでなく、放熱効果を高める役割があります。
- ② B-TOP タイプ仕様では、天板中央に設けられたクッキングトップ上で十分に調理が出来ます (350 ~ 400°C)。またそれ以外の天板スペースはウォーマーとしてご利用ください (180 ~ 230°C)。
- ③ 高气密住宅に対応可能な外気導入システム。
- ④ B-TOP モデルに専用触媒のみを装着するだけで B-TOP X 仕様になります。

WOODBBOX® 多次燃焼方式

	M43		
	スタンダード	B-TOP	B-TOP X
燃焼方式	WOODBBOX® 多次燃焼方式		WOODBBOX® 多次燃焼方式 + 触媒燃焼
暖房方式	輻射式		
出力	最小	2,150kcal/hr (2.5kW)	
	最大	12,040kcal/hr (14kW)	
燃焼効率	84%		
暖房面積 (坪)	150m ² (45)		
薪入れ方向	前扉		
薪最大長さ	500mm		
薪の種類	広葉樹・針葉樹		
材質	鋳物		
サイズ (幅×奥行×高さ)	696 × 413 × 881mm	696 × 660 × 869mm	
重量	197kg	208kg	
煙突口径	150mm		
煙突方向	上部・後部	上部	
カラー	Graphite (黒鉛色)		

詳しい仕様などはp.46をご覧ください。



スタンダード



**B-TOP X
B-TOPモデル**



スタイリッシュで
モダンなフォルム



NESTOR
MARTIN

M43

専用ピザ焼き
ツールセット
対応

M43の燃焼室フロントパネルは1枚の大きなガラスで仕上げられています。ガラスパネルいっぱい揺らめく炎の中から見えてくる世界があります。「オレンジ色の炎は手や体を芯から温めるだけでなく心を暖かな幸せ色に染め上げてくれます。」「ブルー色の炎はきっと心の中を明るく照らしてくれるでしょう。」心身ともに温めてくれる WOODBOX® 多次燃焼システムから生まれる燃焼の炎で心行くまで薪ストーブライフをお楽しみください。

NESTOR
MARTIN

C33

専用ピザ焼き
ツールセット
対応

ネスターマーティンの最高峰の鋳物技術を物語る
ナチュラル・モダンスタイルのCシリーズ。

優美に広がる扇型のフォルムとその優しい立ち姿は、見つめる人の心を癒します。
あらゆるライフスタイルに寄り添うシャープでありながらも素朴なフォルム。
シンプルなフレームの中で燃える美しい炎は
まるでプライベートシアターを手に入れたような
至福のひとつときを与えてくれます。



- ① 最高峰の鋳物成型技術が成し得た、シャープな鋳物パネルライン。
フラットな天板には、鍋やケトルを置くことができます。
- ② 前面扉の開閉とコントロール部の調整は着脱式のステンレス製ハンドルを使用。
モダンスタイルの雰囲気を高めるシンプルなハンドルです。
- ③ 空気調整ダイヤルは燃焼用空気量を増減し、火力を調整します。
- ④ 風向ダイヤルは2つのエアアの取り入れ方が選択可能で、
着火時にはグレートからのエアアを取り入れ着火を容易にします。



WOODBBOX® 多次燃焼方式

		C33
燃焼方式		WOODBBOX® 多次燃焼方式
暖房方式		輻射式
出力	最小	1,720kcal/hr (2kW)
	最大	10,320kcal/hr (12kW)
燃焼効率		84%
暖房面積 (坪)		125m² (38)
薪入れ方向		前扉
薪最大長さ		400mm
薪の種類		広葉樹・針葉樹
材質		鋳物
サイズ (幅×奥行き×高さ)		630 × 405 × 760mm
重量		169kg
煙突口径		150mm
煙突方向		上部・後部
カラー		Graphite (黒鉛色)

詳しい仕様などはp.47をご覧ください。



NESTOR
MARTIN

MQ33

専用ピザ焼き
ツールセット
対応

鋳物文化の中心であるスペインの伝統技術で作りに上げられた
スタイリッシュなフォルムと特許技術である
WOODBBOX® 多次燃焼システムが融合。
フロントガラスがいつまでも曇ることのないのは
WOODBBOX® 多次燃焼システムによる完全燃焼の証です。
薪を保管するおしゃれな鋳物製のログスタンドを標準装備。
本体のみを360度回転させることができるのも特徴の一つ。

360°



- ① 重厚感を感じながらもスタイリッシュな天板フォルム。
- ② アンダードアを開けると、ドアシャフトが現れ、専用ハンドルを使用し扉を開閉します。
- ③ 360度回転の機能が付いている専用のログスタンドも重厚感のある鋳物製です。



WOODBBOX® 多次燃焼方式

	MQ33	
燃焼方式	WOODBBOX® 多次燃焼方式	
暖房方式	輻射式	
出力	最小	1,720kcal/hr (2kW)
	最大	10,320kcal/hr (12kW)
燃焼効率	84%	
暖房面積 (坪)	125m ² (38)	
薪入れ方向	前扉	
薪最大長さ	400mm	
薪の種類	広葉樹・針葉樹	
材質	鋳物	
サイズ (幅×奥行×高さ)	612 × 457 × 975mm	
重量	本体 170kg / 台 39kg	
煙突口径	150mm (専用口元使用時)	
煙突方向	上部	
カラー	Graphite (黒鉛色)	

詳しい仕様などはp.46をご覧ください。



- ① 360度回転する燃焼室。お部屋のどこにいても炎を楽しむことができます。
(TQ33・TQH33・MQ33 共通)
- ② 燃焼室のバックおよびサイドパネルはホワイト色の鋳物製。
炎をさらに美しく演出します。(TQ33・TQH33・MQ33 共通)
- ③ さらにシンプルになったコントロールパネル。上下の空気調整が
一目で分かります。(TQ33・TQH33・MQ33 共通)



WOODBBOX® 多次燃焼方式

		TQ33
燃焼方式		WOODBBOX® 多次燃焼方式
暖房方式		輻射式
出力	最小	1,720kcal/hr (2kW)
	最大	10,320kcal/hr (12kW)
燃焼効率		84%
暖房面積 (坪)		125m ² (38)
薪入れ方向		前扉
薪最大長さ		400mm
薪の種類		広葉樹・針葉樹
材質		スチール
サイズ (幅×奥行×高さ)		576 × 434 × 1032mm
重量		本体 157kg / 台 46kg
煙突口径		150mm (専用口元使用時)
煙突方向		上部
カラー		Graphite (黒鉛色)

詳しい仕様などはp.46をご覧ください。



NESTOR
MARTIN

TQ33

専用ピザ焼き
ツールセット
対応

TQはターニングキュービクの略称で
燃焼室が360度回転する「炎を楽しむインテリア」です。
置く場所を選ばないスタンディング・スタイルで
例えばダイニングとリビングの中央に配置し
室内のどこにいても、美しい炎をご覧いただけます。
ログラックを兼ねたスタンドも、シャープなデザインの一部となっています。
よりシンプルになったコントロールパネルで
操作性も心地よく、火力をスムーズに調整できます。





NESTOR
MARTIN

TQH33

専用ピザ焼き
ツールセット
対応

ヨーロッパで人気の高いモダンラインストーブ。
TQ33より少し背の高いTQH33は
360度回転する縦長の燃焼室で立ち上がる炎を存分に堪能できます。
全高1294mmのボディは、堂々とした佇まいを感じさせます。
外側は7mmのスチールによるシャープなライン。
炉内は蓄熱と放熱にすぐれた鋳物製です。
シンプルで飽きのこないコンテンポラリーモデルで、薪を置けるスタンドや
スタイリッシュなコントロールパネルもそのインテリア性を高めています。



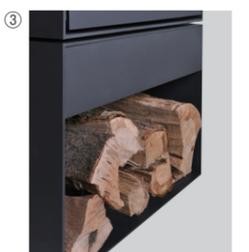
360°

- ① ワイドなガラス面が特徴のTQシリーズ。
燃焼室が縦長のTQHは、さらにダイナミックな炎を鑑賞することができます。
- ② サイドの扉からも薪を投入できます。(サイドローディング)
- ③ ログラックを兼ねたスタンド。薪もインテリアの一部となります。
(TQ33・TQH33 共通)

WOODBBOX® 多次燃焼方式

		TQH33
燃焼方式		WOODBBOX® 多次燃焼方式
暖房方式		輻射式
出力	最小	2,580kcal/hr (3kW)
	最大	12,040kcal/hr (14kW)
燃焼効率		84%
暖房面積 (坪)		150m ² (45)
薪入れ方向		前扉、横扉
薪最大長さ		垂直 550mm・水平 400mm
薪の種類		広葉樹・針葉樹
材質		スチール
サイズ (幅×奥行×高さ)		576 × 434 × 1294mm
重量		本体 207kg / 台 46kg
煙突口径		150mm (専用口元使用時)
煙突方向		上 部
カラー		Graphite (黒鉛色)

詳しい仕様などはp.46をご覧ください。





NESTOR
MARTIN

IQ33

専用ピザ焼き
ツールセット
対応

建築空間の多様化とともに、ニーズが高まるビルトインスタイル。
お部屋の壁の中にまるで夕日にかざしたシルクのベールの様な炎を埋め込みます。
いつまでも曇ることのない広いガラス面により
額縁の中の美しい炎の絵画を楽しむことができます。
温風用シロッコファンが標準インクルードされており
前面パネルのスリットより温風を吹き出す事ができます。
また、別の部屋に暖気を吹き出す事も可能です。
最大出力は1万kcal/hrに達し、125㎡(約38坪)の部屋の暖房を可能にします。



- ① 温風用シロッコファンが標準装備されており、暖気を室内へ送ります。
(IQ33・IQ43 共通)
- ② シロッコファンからの暖気はビルトイン内部の吹き出し口を通り
別の部屋に送る事も可能です。(IQ33・IQ43 共通)
- ③ 炎の絵画を彩るスタイリッシュなフレーム。
温風を吹き出すスリットがデザインに織り込まれています。(IQ33・IQ43 共通)



WOODBBOX® 多次燃焼方式

		IQ33
燃焼方式		WOODBBOX® 多次燃焼方式
暖房方式		輻射式
出力	最小	1,720kcal/hr (2kW)
	最大	10,320kcal/hr (12kW)
燃焼効率		84%
暖房面積 (坪)		125㎡ (38)
薪入れ方向		前 扉
薪最大長さ		400mm
薪の種類		広葉樹・針葉樹
材質		スチール
サイズ (幅×奥行き×高さ)		667 × 450 × 727mm
重量		134kg
煙突口径		150mm
煙突方向		上 部
カラー		Graphite (黒鉛色)
付帯事項		200V 電源が必要になります、ご注意ください。

受注発注商品につき、納期についてはお問い合わせ下さい。
詳しい仕様などはp.47をご覧ください。

- ① 燃焼室の施工後に、外枠のフレームとなるフランジをはめ込みます。
すっきりとしたビルトイン施工が可能です。(IQ33・IQ43共通)
- ② さらにシンプルになったコントロールパネル。
上下の空気調整が一目でわかります。(IQ33・IQ43共通)
- ③ コントロール部のアンダードアを開けて
前面ドア用のハンドルを使いドアを開閉します。(IQ33・IQ43共通)



WOODBBOX® 多次燃焼方式

		IQ43
燃焼方式		WOODBBOX® 多次燃焼方式
暖房方式		輻射式
出力	最小	2,150kcal/hr (2.5kW)
	最大	12,040kcal/hr (14kW)
燃焼効率		84%
暖房面積 (坪)		150m ² (45)
薪入れ方向		前扉
薪最大長さ		500mm
薪の種類		広葉樹・針葉樹
材質		スチール
サイズ (幅×奥行×高さ)		775 × 498 × 748mm
重量		166kg
煙突口径		150mm
煙突方向		上部
カラー		Graphite (黒鉛色)
付帯事項		200V 電源が必要になります、ご注意ください。

受注発注商品につき、納期についてはお問い合わせ下さい。
詳しい仕様などはp.47をご覧ください。



NESTOR
MARTIN

IQ43

専用ピザ焼き
ツールセット
対応

ネスターマーティンのモダンタイプ・ビルトインスタイル。
炎の絵画を楽しむことができる、IQシリーズの最上位機種です。
幅775mmもある大きな額縁のなかでゆらめく妖艶な炎は、見る人の心を虜にします。
スタンダードな輻射式の暖房方式に加え
温風用シロッコファンが標準インクルードされており
前面パネルのスリットより温風を吹き出す事が可能。
また、別の部屋に暖気を吹き出す事も出来ます。
最大出力は1万2000 kcal/hrに達し、150m² (約45坪)の部屋の暖房を可能にします。



NESTOR
MARTIN

Early Style

MARTIN I

専用ピザ焼き
ツールセット
対応

※特注対応

世界中から愛され続けているマーティンシリーズIは
シンプルな熱交換室を持った古典的な燃焼で76%の燃焼効率を確保しています。



小型のストーブながら
それを感じさせない
暖かさがありがたい。



■ 煙突を背面出しにする
ことでトップエリアが広
く使い、お料理などに
有効に使えます。

■ 天板温度は350℃まで上昇。多彩なストーブ
料理が楽しめます。

■ サイドドアからの薪の投入時に45cm薪の利用が
可能です。

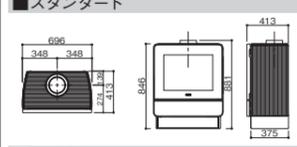
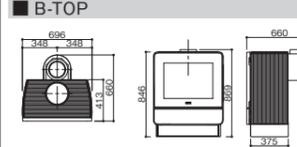
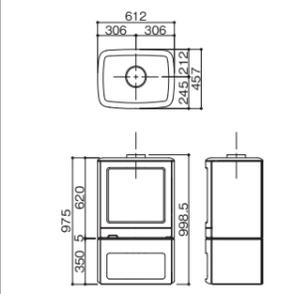
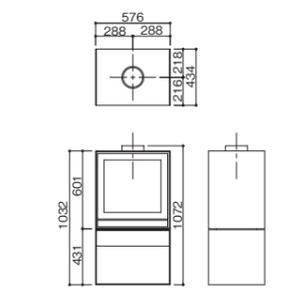
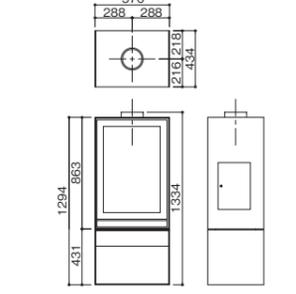
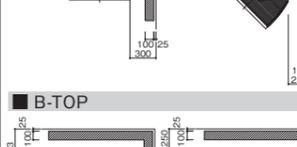
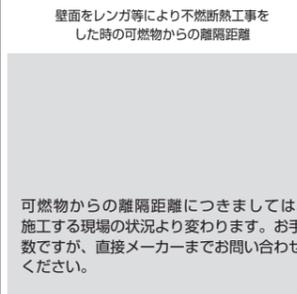
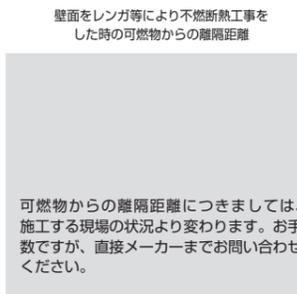
		MARTIN I
燃焼方式		スタンダード
暖房方式		輻射式
出力	最小	4,800kcal/hr (5.5kW)
	最大	6,879kcal/hr (7.9kW)
燃焼効率		76%
暖房面積 (坪)		99m ² (30)
薪入れ方向		前扉、横扉
薪最大長さ		450mm (正面投入時 400mm)
薪の種類		落葉広葉樹
材質		鋳物
サイズ (幅×奥行き×高さ)		605 × 392 × 670mm
重量		140kg
煙突口径		150mm (専用口元使用時)
煙突方向		上部・後部
カラー		Graphite (黒鉛色)

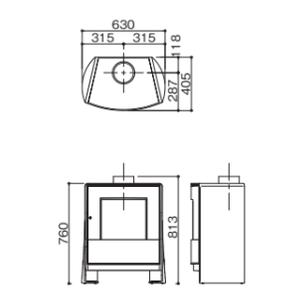
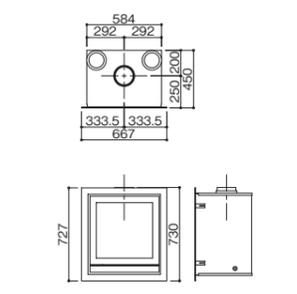
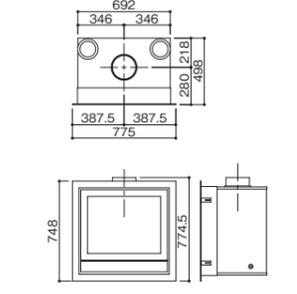
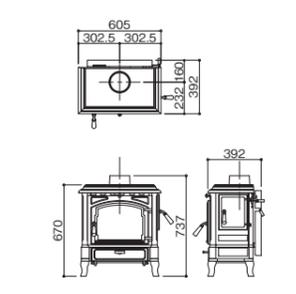
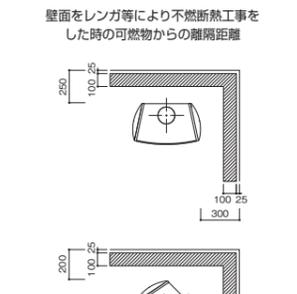
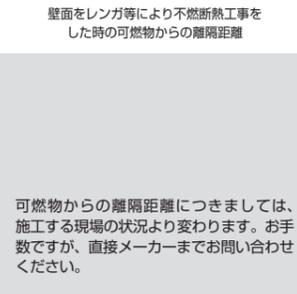
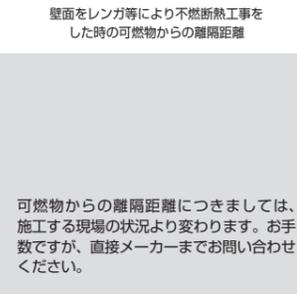
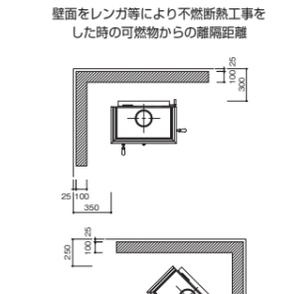
詳しい仕様などはp.47をご覧ください。

SPECIFICATION | 各種仕様

	■スタンダード		■スタンダード		■スタンダード		■スタンダード	
	S33	S43	H33	H43	スタンダード	B-TOP モデル	スタンダード	B-TOP モデル
特徴	○耐震装置取付対応 ○専用ピザ焼き ツールセット対応	○耐震装置取付対応 ○専用ピザ焼き ツールセット対応	○耐震装置取付対応 ○専用ピザ焼き ツールセット対応	○耐震装置取付対応 ○専用ピザ焼き ツールセット対応				
カラー	Graphite / アンティークブラウン / アイボリー	Graphite / アンティークブラウン	Graphite	Graphite / アンティークブラウン				
燃焼方式	WOODBBOX®多次燃焼方式 (B-TOP Xの場合: 触媒燃焼をプラス)	WOODBBOX®多次燃焼方式 (B-TOP Xの場合: 触媒燃焼をプラス)	WOODBBOX®多次燃焼方式 (B-TOP Xの場合: 触媒燃焼をプラス)	WOODBBOX®多次燃焼方式 (B-TOP Xの場合: 触媒燃焼をプラス)				
暖房方式	輻射式	輻射式	輻射式	輻射式				
最小出力	1,720kcal/hr (2kW)	2,150kcal/hr (2.5kW)	1,720kcal/hr (2kW)	2,150kcal/hr (2.5kW)				
	10,320kcal/hr (12kW)	12,040kcal/hr (14kW)	10,320kcal/hr (12kW)	12,040kcal/hr (14kW)				
燃焼効率	84%	84%	84%	84%				
暖房面積 (坪)	130m ² (39)	150m ² (45)	130m ² (39)	150m ² (45)				
薪入れ方向	前扉	前扉	前扉	前扉				
薪最大長さ	400mm	500mm	400mm	500mm				
材質	鋳物	鋳物	鋳物	鋳物				
サイズ (幅×奥行き×高さ)	635 × 412 × 770mm	635 × 612 × 770mm	735 × 472 × 803mm	735 × 704 × 803mm	648 × 390 × 717mm	648 × 587 × 717mm	750 × 433 × 768mm	750 × 668 × 768mm
重量	150kg	158kg	190kg	201kg	146kg	154kg	188kg	199kg
煙突口径	150mm	150mm	150mm	150mm	150mm	150mm	150mm	150mm
煙突方向	上部・後部	上部	上部・後部	上部	上部・後部	上部	上部・後部	上部
寸法図 (mm)	<p>■スタンダード</p> <p>■B-TOP</p>		<p>■スタンダード</p> <p>■B-TOP</p>		<p>■スタンダード</p> <p>■B-TOP</p>		<p>■スタンダード</p> <p>■B-TOP</p>	
注意	壁面をレンガ等により不燃断熱工事をした時の可燃物からの離隔距離		壁面をレンガ等により不燃断熱工事をした時の可燃物からの離隔距離		壁面をレンガ等により不燃断熱工事をした時の可燃物からの離隔距離		壁面をレンガ等により不燃断熱工事をした時の可燃物からの離隔距離	
寸法図 (mm)	<p>■スタンダード</p> <p>■B-TOP</p>		<p>■スタンダード</p> <p>■B-TOP</p>		<p>■スタンダード</p> <p>■B-TOP</p>		<p>■スタンダード</p> <p>■B-TOP</p>	

※製品の規格および仕様は改良等のため、予告なく変更することがあります。

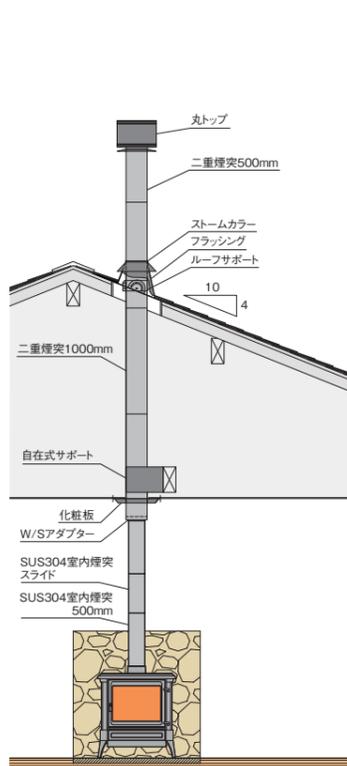
	 <p>■スタンダード ■B-TOP</p>			
	<p>M43 ○専用ピザ焼きツールセット対応</p> <p>スタンダード B-TOP モデル</p>	<p>MQ33</p> <p>○専用ピザ焼きツールセット対応</p>	<p>TQ33</p> <p>○専用ピザ焼きツールセット対応</p>	<p>TQH33</p> <p>○専用ピザ焼きツールセット対応</p>
カラー	Graphite		Graphite	Graphite
燃焼方式	WOODBOX® 多次燃焼方式 (B-TOP X の場合: 触媒燃焼をプラス)		WOODBOX® 多次燃焼方式	WOODBOX® 多次燃焼方式
暖房方式	輻射式		輻射式	輻射式
出力	最小 2,150kcal/hr (2.5kW) 最大 12,040kcal/hr (14kW)	1,720kcal/hr (2kW) 10,320kcal/hr (12kW)	1,720kcal/hr (2kW) 10,320kcal/hr (12kW)	2,580kcal/hr (3kW) 12,040kcal/hr (14kW)
燃焼効率	84%		84%	84%
暖房面積 (坪)	150m ² (45)		125m ² (38)	150m ² (45)
薪入れ方向	前扉		前扉	前扉、横扉
薪最大長さ	500mm		400mm	垂直 550mm・水平 400mm
材質	鋳物		スチール	スチール
サイズ (幅×奥行×高さ)	696×413×881mm 696×660×869mm	612×457×975mm	576×434×1032mm	576×434×1294mm
重量	197Kg 208Kg	本体 170kg / 台 39kg	本体 157kg / 台 46kg	本体 207kg / 台 46kg
煙突口径	150mm		150mm (専用口元使用時)	150mm (専用口元使用時)
煙突方向	上部・後部 上部	上部	上部	上部
寸法図 (mm)	<p>■スタンダード</p>  <p>■B-TOP</p> 			
壁面をレンガ等により不燃断熱工事をした時の可燃物からの離隔距離	<p>■スタンダード</p>  <p>■B-TOP</p> 		<p>壁面をレンガ等により不燃断熱工事をした時の可燃物からの離隔距離</p> 	<p>壁面をレンガ等により不燃断熱工事をした時の可燃物からの離隔距離</p> 
	<p>可燃物からの離隔距離につきましては、施工する現場の状況より変わります。お手数ですが、直接メーカーまでお問い合わせください。</p>		<p>可燃物からの離隔距離につきましては、施工する現場の状況より変わります。お手数ですが、直接メーカーまでお問い合わせください。</p>	<p>可燃物からの離隔距離につきましては、施工する現場の状況より変わります。お手数ですが、直接メーカーまでお問い合わせください。</p>

				
	<p>C33</p> <p>○専用ピザ焼きツールセット対応</p>	<p>IQ33</p> <p>○専用ピザ焼きツールセット対応</p>	<p>IQ43</p> <p>○専用ピザ焼きツールセット対応</p>	<p>MARTIN I</p> <p>○専用ピザ焼きツールセット対応 ※特注対応</p>
カラー	Graphite	Graphite	Graphite	Graphite
燃焼方式	WOODBOX® 多次燃焼方式	WOODBOX® 多次燃焼方式	WOODBOX® 多次燃焼方式	スタンダード
暖房方式	輻射式	輻射式	輻射式	輻射式
出力	1,720kcal/hr (2kW) 10,320kcal/hr (12kW)	1,720kcal/hr (2kW) 10,320kcal/hr (12kW)	2,150kcal/hr (2.5kW) 12,040kcal/hr (14kW)	4,800kcal/hr (5.5kW) 6,879kcal/hr (7.9kW)
燃焼効率	84%	84%	84%	76%
暖房面積 (坪)	125m ² (38)	125m ² (38)	150m ² (45)	99m ² (30)
薪入れ方向	前扉	前扉	前扉	前扉、横扉
薪最大長さ	400mm	400mm	500mm	450mm (正面投入時 400mm)
材質	鋳物	スチール	スチール	鋳物
サイズ (幅×奥行×高さ)	630×405×760mm	667×450×727mm	775×498×748mm	605×392×670mm
重量	169kg	134kg	166kg	140kg
煙突口径	150mm	150mm	150mm	150mm (専用口元使用時)
煙突方向	上部・後部	上部	上部	上部・後部
寸法図 (mm)				
壁面をレンガ等により不燃断熱工事をした時の可燃物からの離隔距離	<p>壁面をレンガ等により不燃断熱工事をした時の可燃物からの離隔距離</p> 	<p>壁面をレンガ等により不燃断熱工事をした時の可燃物からの離隔距離</p> 	<p>壁面をレンガ等により不燃断熱工事をした時の可燃物からの離隔距離</p> 	<p>壁面をレンガ等により不燃断熱工事をした時の可燃物からの離隔距離</p> 
	<p>可燃物からの離隔距離につきましては、施工する現場の状況より変わります。お手数ですが、直接メーカーまでお問い合わせください。</p>	<p>可燃物からの離隔距離につきましては、施工する現場の状況より変わります。お手数ですが、直接メーカーまでお問い合わせください。</p>	<p>可燃物からの離隔距離につきましては、施工する現場の状況より変わります。お手数ですが、直接メーカーまでお問い合わせください。</p>	<p>可燃物からの離隔距離につきましては、施工する現場の状況より変わります。お手数ですが、直接メーカーまでお問い合わせください。</p>

※製品の規格および仕様は改良等のため、予告なく変更することがあります。

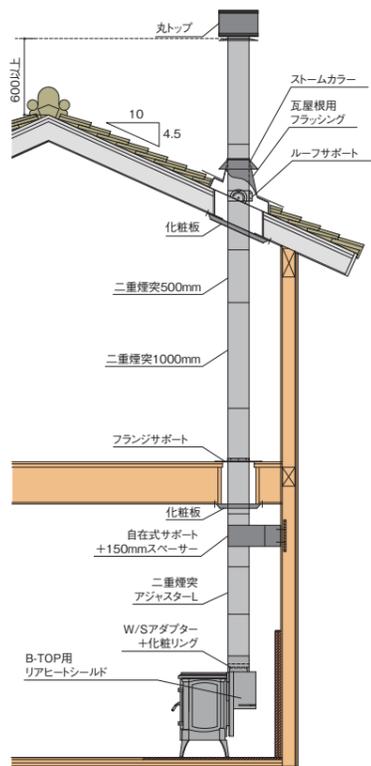
煙突施工例

屋根抜き工事施工例
(フラッシング使用)



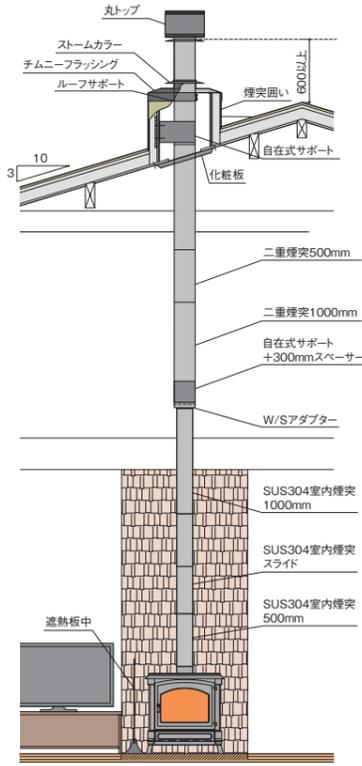
屋根材がスレート瓦の場合の通常の施工例です。煙突の立ち上りをシンプルに仕上げることができます。

屋根抜き工事施工例
(瓦屋根用フラッシング使用)



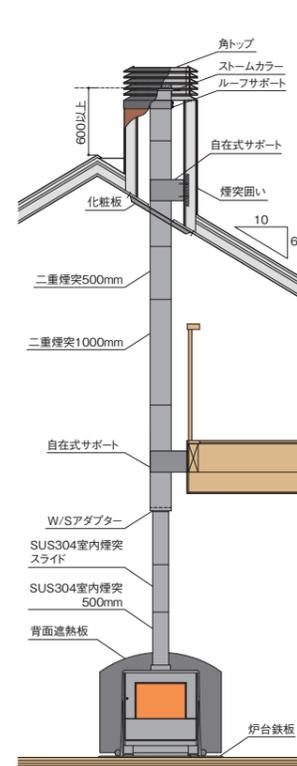
日本瓦や洋瓦の屋根貫通工事は瓦屋根用フラッシングで美しく仕上げることができます。瓦屋根でもしっかりとした水切り施工が可能です。

屋根抜き工事施工例
(チムニーフラッシング使用)



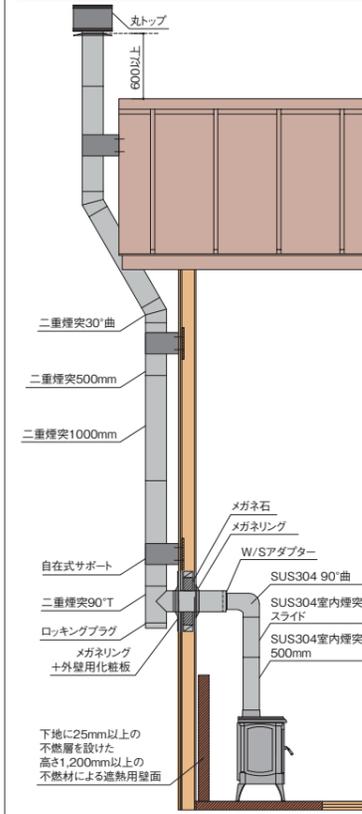
ガルバリウム鋼板屋根の場合、屋根材と煙突部材との電触による腐食を避けるため、煙突囲いの設置工事をする必要があります。

屋根抜き工事施工例
(角トップ使用)



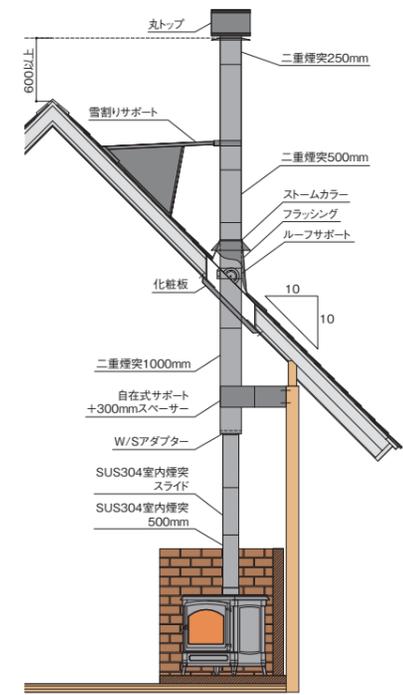
煙突囲い頂部の雨仕舞いと排気トップを兼用する風雨に強い施工例です。煙突囲いの仕上げ材料は建物の外観に合わせた素材をお選びください。

壁出し工事施工例



壁出し工事の場合、壁に施工された不燃材のメガネ石に断熱二重煙突を貫通させます。外壁への煙突設置は自在式サポートですっきりと仕上がります。

屋根抜き工事施工例
(雪割リサポート+フラッシング使用)



雪の多い地域での施工例です。雪割りとサポートを兼ねた部材で煙突をしっかり支えます。屋根勾配に合わせた調整も可能です。

京阪エンジニアリングオリジナル煙突部材

■ 瓦屋根用フラッシング

京阪エンジニアリングが独自に開発した瓦屋根用フラッシングセット

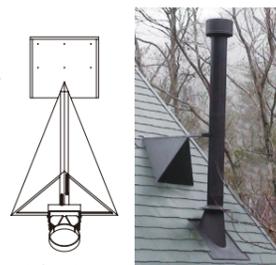
日本瓦や洋瓦などの屋根貫通工事に便利なフラッシングです。瓦屋根でも雨漏りの心配がありません。全国の薪ストーブ業者の皆さんに広くご使用いただいております。(結露防止セラミックマット付)



瓦屋根用フラッシング
黒塗装仕上げ 材質: SUS304

■ 雪割リサポート

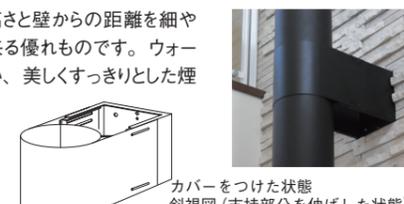
雪割りとサポートを兼ねていますので雪の多い地域での煙突工事に抜群のサポートをします。勾配のきつい屋根の工事では、屋根から上部の煙突が長くなりがちです。そのような時このサポートがとても便利です。



※屋根勾配 5寸~10寸まで自由に調整が出来ます。
雪割リサポート
黒塗装仕上げ 材質: SUS304

■ 自在式サポート

煙突を固定した後、高さや壁からの距離を細やかに調整する事が出来る優れものです。ウォールサポートを使用しない、美しくすっきりとした煙突工事が出来ます。



自在式サポート(化粧カバー付)
黒塗装/無塗装(ステンレス仕上げ) 材質: SUS304

■ 自在式サポート専用スペーサー

自在式サポートの収縮範囲は110mm~185mmです。壁から煙突表面までの離隔距離が185mm以上の場合スペーサーをご使用ください。スペーサーは50mmから300mmまで6種類の大きさがございます。



写真は100mmスペーサー
自在式サポート専用スペーサー
50mm/100mm/150mm/200mm/250mm/300mm
黒塗装/無塗装(ステンレス仕上げ) 材質: SUS304

ネスターマーティン専用耐震装置 (S・H用)

昨今の巨大地震を鑑みて、ネスターマーティンストーブS・Hシリーズには、特許を取得した専用の耐震装置がオプションでございます。

特許第6814478号



この装置は、ストーブ脚部を固定するのではなく、家の床面とストーブ本体を固定して地震発生時に一番負担がかかると言われているストーブ脚部に負担を掛けないようにし、地震時のストーブ移動による家の破損やストーブ脚部の破損によるストーブ転倒を防ぎます。

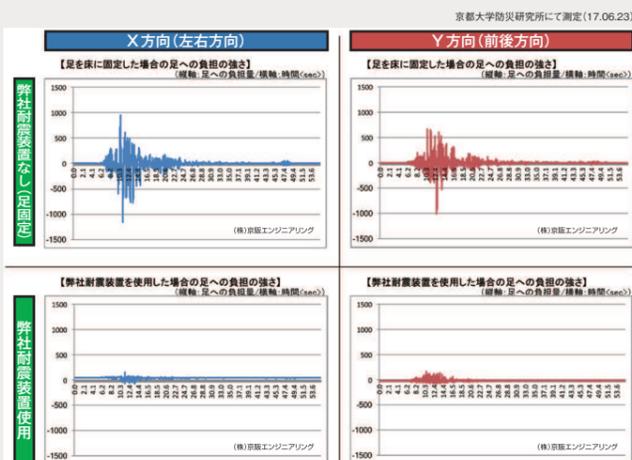
京都大学防災研究所の施設をお借りして、神戸波(兵庫県南部地震)、芳賀波(東北地方太平洋沖地震)、益城波(熊本地震)の3地震の最大震度で検証し、ネスターマーティン専用耐震装置を装着することで、ストーブ本体は全く動くことなく、また脚部にほとんど負担がかからないことがわかりました。



京都大学防災研究所での実験風景



●益城波(熊本地震)震度7に伴うストーブ脚部への負担を示すグラフ



設置の際にはお近くのネスターマーティン販売店にご相談ください。

COLUMN 薪ストーブの燃焼性能

薪ストーブのスペックを比較される場合、ストーブ本体のサイズや重量・装着できる煙突の口径といった数値は、各メーカー間でそのまま比較できますが、出力・暖房面積・燃焼効率・排煙量などは、燃焼に関する性能の基準がメーカーや生産国によって異なるため、単純な横比較はできません。以下の燃焼性能数値の目安をもとに、仕様表をご参照ください。

■ 最大出力

「最大出力」は、一度にたくさんの薪を燃やして発揮できる最大の熱量を示す数値です。ストーブによっては連続して使っても問題ない上限として「定格出力」を表示しているものもあります。これは最大出力の70%が目安とされています。通常、大出力のストーブで空気を絞り込むと、燃費の悪化と排煙浄化性の低下を招きますが、ネスターマーティンのWOODBOX® 多次燃焼方式では、プリヒートされた高温の空気で未燃焼ガスを燃やすため、空気の開放と絞り込みによって広範囲な燃焼調整を行うことができ「大は小を兼ねる」ことも可能となります。

■ 燃焼効率

「燃焼効率」は、薪の炭素成分の何%を燃やせるか(CO₂に変換できるか)を示す数値です。つまり、完全燃焼した場合100%となります。薪ストーブの性能を判断する際に重視され、数値が高いほど煙が少なく燃費や暖房能力に優れているという目安になります。ネスターマーティンWOODBOX® 多次燃焼方式のストーブの燃焼効率は84%を誇ります。

■ 暖房効率

燃焼効率と混同しやすい用語に「暖房効率」がありますが、これは例えば室内煙突を断熱性の高い二重煙突からシングル煙突に換えるだけでも数値は高くなります。ストーブ本体の性能だけにかかわるものではありません。

■ 排煙量、廃棄物量について

排煙については、欧米それぞれで環境保護を目的とした規制が設けられています。日本で目にすることが多いのは、「排煙量」や「廃棄物量」として表示されるEPA(アメリカ環境保護庁)の計測値です。ヨーロッパにはEN(EU共通規格)、CEのほか、ノルウェーのSINTEF、ドイツのDIN、オランダのTNOなど各国独自の規格があります。こうした環境基準に適合したストーブかどうかもしっかりお確かめください。

Protector [遮熱板]

自立式の遮熱板です。ストーブと家具などの可燃物の間に置く事で輻射熱を抑えることが出来ます。



遮熱板 小

遮熱板 中

遮熱板 小

品番
A0601
●サイズ:W400×H800×D200mm
●材質:スチール 黒塗装仕上げ 日本製

遮熱板 中

品番
A0602
●サイズ:W450×H900×D200mm
●材質:スチール 黒塗装仕上げ 日本製

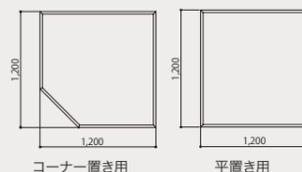
スチール炉台

フローリングに置くだけでストーブ設置が可能です。床と本体の間に12mmケイカル板を入れてご使用ください。平置き用・コーナー用がございます。



品番(用途)

A0701(平置き用)
A0702(コーナー用)
●サイズ:平置き用(1200×1200mm)
コーナー用(1200×1200mm)
●材質:スチール 黒塗装仕上げ
※コーナー用は前面を400mmでカット 日本製



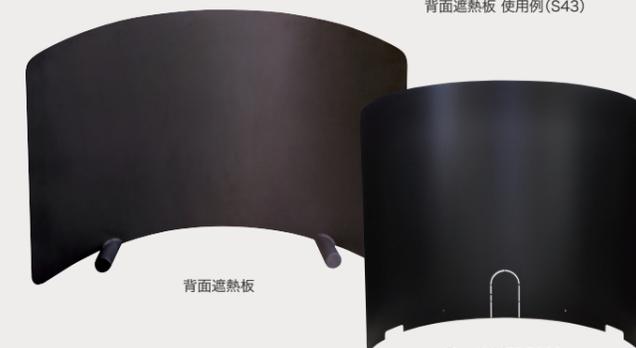
コーナー置き用

平置き用

自立式の遮熱板で、後方だけでなく側面への輻射熱を抑える効果もあります。ストーブのコーナー設置にも便利です。rの違う遮熱板を2パターン用意しています。



背面遮熱板 使用例(S43)



背面遮熱板

背面遮熱板R500S

背面遮熱板

品番
A0501
●サイズ:W1150×H980×D430mm
●材質:スチール 黒塗装仕上げ
●重量:40kg 日本製

背面遮熱板R500S

品番
A0502S
●サイズ:W1000×H980×D502mm
●材質:スチール 黒塗装仕上げ
●重量:22kg 日本製

ネスターマーティン専用リアヒートシールド



スタンダード用



B-TOP用



リアヒート装着正面(スタンダード用)

ストーブの背面に取り付けるだけで後方への輻射熱を抑えることが出来ます。ストーブ本体のバックパネルに引っ掛けるだけです。

リアヒートシールド

品番	品番
S・H33用	A0333
C33用	A0333C
S・H43用	A0343
M43用	A0343M

リアヒートシールドワイド ※特注対応

品番	品番
S・H33用	A0333W
S・H43用	A0343W

B-TOP用リアヒートシールド

品番	品番
S・H33用	KBTA0333
S・H43用	KBTA0343
M43用	KBTA0343M

●材質:スチール 黒塗装仕上げ 日本製

Thermometer [温度計]

[温度計]

温度計コンシューマータイプ

ネスターマーティンストーブの適正天板温度である180~230°Cが「OPTIMUM」エリアとして一目で分かります。B-TOPタイプのクッキングトップの温度は「COOKING TOP」エリアで確認できます。



品番
KETHM-2
アメリカ製

Heat Resistant Spray [ネスターマーティン耐熱スプレー]

[ネスターマーティン耐熱スプレー]

ネスターマーティンのグラファイト色専用の耐熱スプレーです。



品番
KESP-01
日本製

TRAFORART

BY NESTOR MARTIN JAPAN

「トラフォラルト」はスペイン・バルセロナを拠点とする暖炉のブランドです。

現代の暮らしにマッチする、コンテンポラリースタイルの暖炉は斬新なフォルムに機能と実用性を兼ね備え

ヨーロッパを中心に人気が高まっています。

そのスタイリッシュなフレームと美しい炎は

ホテルやレストランといった、おもてなしの空間だけではなく

ライフスタイルにこだわる人々の住空間を華やかに演出します。

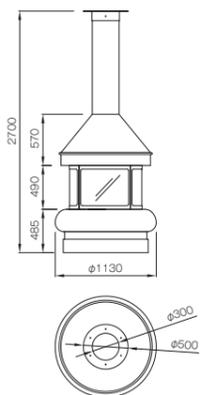
受注発注商品につき、納期についてはお問い合わせ下さい。



ZEUS ゼウス

古代のギリシャ神殿を思わせる力強い台座に、暖かな炎が燃えさかります。焚き火を楽しむような感覚で、炎と触れあうことができる暖炉です。(写真はイメージです。実際の商品は4枚のカーブガラスが装着されています)

出力	8,600kcal/hr
サイズ 幅×奥行×高さ	1130 × 1130 × 2700mm
重量	410kg
煙突口径	300mm
開口部	耐熱ガラス
カラー	黒 / グレー

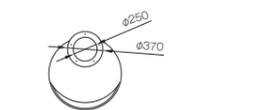
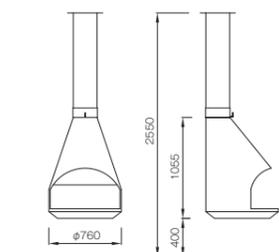


HERA

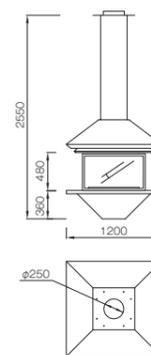
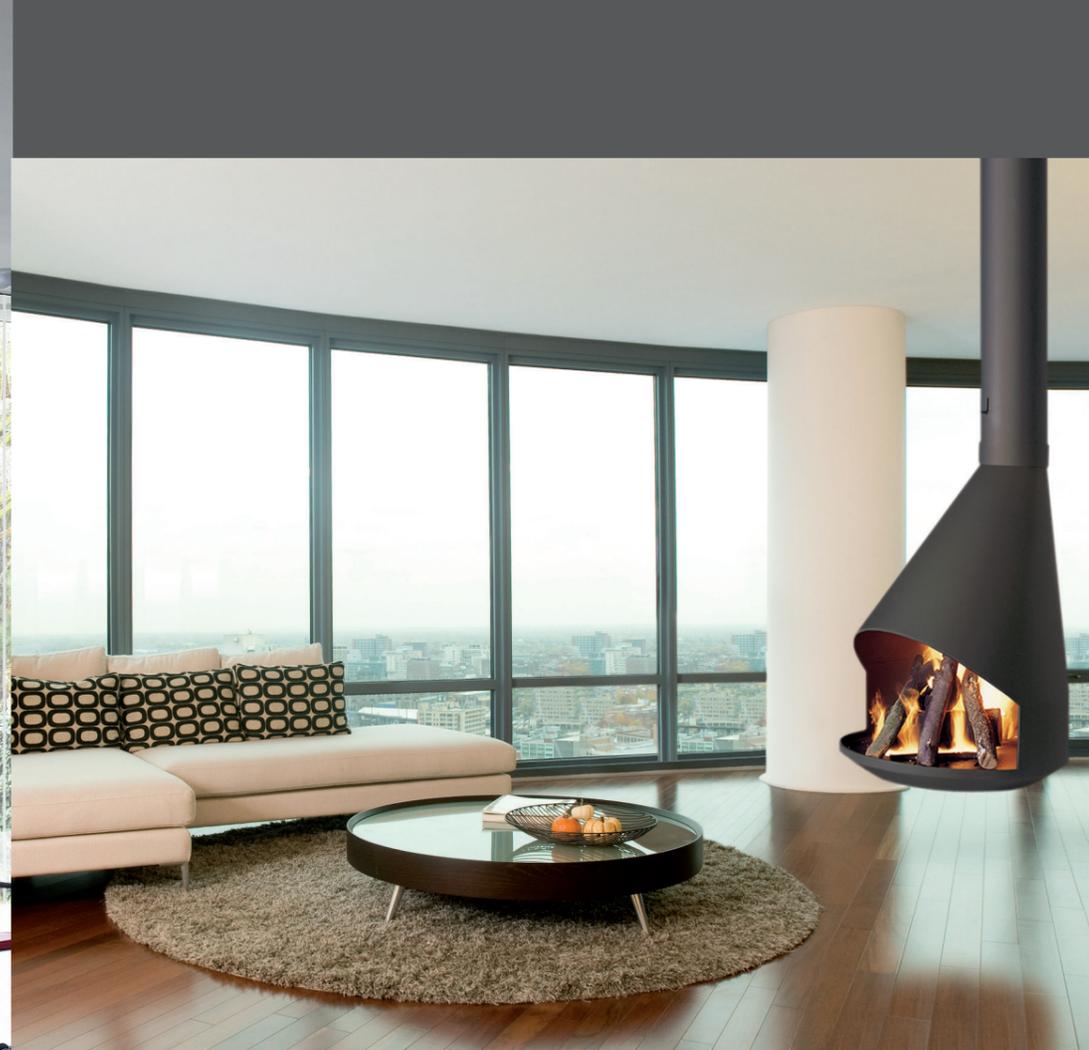
ヘラ

宙空に浮かぶ炎。まるでSFの世界を表現したような炎のインテリアです。炉の開口に合わせてプロテクタースクリーンが設置でき、安全性も考慮されています。

出力	6,880kcal/hr
サイズ (幅×奥行×高さ)	760 × 760 × 2550mm
重量	110kg
煙突口径	250mm
開口部	ファイヤースクリーン
カラー	黒/グレー



※写真はステンレスです。



GAIA

ガイア

炎のインテリアをさらに引き立てる真っ赤なフレームは、ホテルやレストランなどの大空間を華やかに演出します。プロテクターのガラスに囲まれており安全性も考慮されています。

出力	8,600kcal/hr
サイズ (幅×奥行×高さ)	1200 × 1200 × 2550mm
重量	230kg
煙突口径	250mm
開口部	耐熱ガラス
カラー	黒/カラー



※写真はカラー(赤)です。

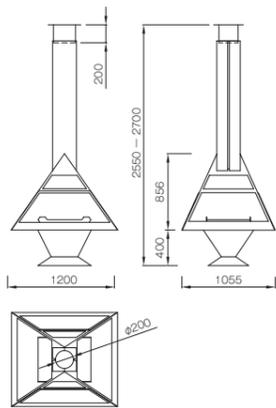
DIAMANTE

ダイヤモンド

コンテンポラリーな空間に似合う、シャープなシルバーのフレームが印象的なフリースタANDING型暖炉です。(写真はイメージです。実際の商品は4枚のカーブガラスが装着されています)

出力	8,600kcal/hr
サイズ (幅×奥行×高さ)	1000 × 1000 × 2700mm
重量	210kg
煙突口径	250mm
開口部	耐熱ガラス
カラー	黒/カラー/ステンレス



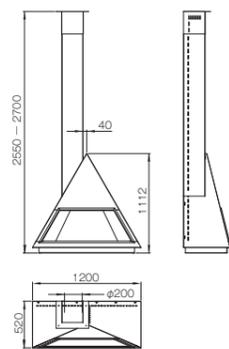


ピラミッド型のフリースタンディング型暖炉。周囲がガラスで囲まれ、360度から揺らめく炎を鑑賞することができます。対面する2つのドアから薪を入れることができます。

出力	8,600kcal/hr
サイズ (幅×奥行×高さ)	1200×1055×2550~2700mm
重量	160kg
煙突口径	200mm
開口部	耐熱ガラス
カラー	黒/グレー

ADMETO CENTRAL

アドメト セントラル



BILBAO

ビルバオ

三角形のフォルムが炎を引き立てる、壁面設置型の暖炉。ワイドなガラスパネルで、スクリーンの映像を見るように優雅な炎を鑑賞できます。

出力	9,890kcal/hr
サイズ (幅×奥行×高さ)	1200×520×2550~2700mm
重量	160kg
煙突口径	250mm
開口部	耐熱ガラス
カラー	黒/グレー



ACCESSORIES for FIREPLACE

暖炉・薪ストーブライフを豊かにする
アクセサリをご紹介します。



雷斧 (RAIFU)

雷斧 RAIFU

雷のような
切れ味を求めて。

伝統的な技術を極めた職人が
大変な時間をかけて
一本一本丁寧に創り出す斧。
この完全鍛造された
オリジナルの斧を
自信を持ってお届けします。



実用新案登録 第3222957号



商標登録 第6337419号



RAIFU 大

品番
RF8018

- 柄長さ:800mm
- 斧身(割込み)重量:1.8kg
- 付属品:ケース
日本製

価格
¥36,300 (税抜価格¥33,000)



RAIFU 中

品番
RF7018

- 柄長さ:700mm
- 斧身(割込み)重量:1.8kg
- 付属品:ケース
日本製

価格
¥36,300 (税抜価格¥33,000)

交換用柄

品番
中:RF7000 大:RF8000

- 付属品:木クサビ、金属クサビ
日本製

価格
中・大 共に:¥7,920 (税抜価格¥7,200)

※柄の交換は、販売店もしくは弊社にご相談ください。

普段着でも薪割り着でもいつでも オシャレなオリジナルパーカー。

雷斧のロゴを大胆に配置したオリジナルパーカー。
シンプルながらも存在感のある一枚です。

RAIFU パーカー

品番
RFPW

- 材質:綿93%、ポリエステル7%
ベトナム製

価格
¥4,400 (税抜価格¥4,000)



雷斧 (RAIFU)

土佐打刃物(伝統割り込み手法)

「土佐打刃物」として知られる刃物の特徴の一つは、厚刃物といわれ主に山仕事に使われる斧や鉈、のこぎりにその生産の中心をおいてきたことです。このため土佐打刃物の多くは全国の林地帯に広まり現場の道具として使われてきました。16世紀末の「長曾我部地検帳」には土佐の国全体で441名の鍛冶職人が記載されていたと記録があります。長年の鉄に向かい合う真摯な姿勢が、伝統工芸の技術となりひとつひとつ造り手の思いが感じ取れる道具が現在の鍛冶職人によって伝えられています。



軟鉄を高熱にし、斧身を成形しやすくする。



鋼を軟鉄に挟み込み、叩いて成形する。

伝統 割り込み 手法

鋼を軟鉄に挟み込み砥砂を用い鍛接することで切れ味良く刃も長持ちする伝統手法。鋼は日本刀や包丁に使用される島根県安来産白紙鋼を使用。

柄

強度と木地の美しさに定評のある九州産樫を使用。ヒット時に力のかかるグリップエンドにはゆるやかなカーブをつけました。機能性と美しさの融合です。



割り込み手法による刃先。



使い込まれた工具が熟練の鍛冶職人の“手”となり、上質な斧を造ります。

Rog Carrier & Rack

[ログキャリア&ログラック]

薪入れボックス

木屑が外にこぼれない便利な薪入れボックス。約2束分(約23kg)の薪が入ります。女性の方でも本体の底にキャスターが付いているので、薪が入った状態でも簡単に移動できます。またキャスターは床に傷が付かないJIS規格の工業用ゴムを使用しています。取っ手部分は、移動中に薪が倒れてきても手や指に当たらない親切設計で、ストーブツールも収納できます。

品番
A0201
●サイズ:H449×φ440mm
●重量:12.5Kg
●材質:スチール 黒塗装仕上げ 工業用ゴム製キャスター付き 日本製
価格

¥30,250 (税抜価格 ¥27,500)



レザーログキャリア&ログラック

薪を運び、セットできるログラック。ワイドサイズで薪をたくさん収納できます。レッドとブラウン、2色のカラー。

品番(カラー)
50.048R(レッド) 50.048M(ブラウン)
●サイズ:W600×D390×H350mm
●重量:5.5kg
●材質:鉄、皮革
イタリア・コムメクス社製
価格

¥36,850 (税抜価格 ¥33,500)



ブラウン



レッド

ライトアングル ログラック

モダンなインテリアに映えるスタイリッシュなログラックは3mm厚の重厚なスチール製。ワイドサイズで薪をしっかりと収納できます。

品番
50.108
●サイズ:W580×D390×H300mm
●重量:9kg
●材質:鉄
イタリア・コムメクス社製
価格

¥29,700 (税抜価格 ¥27,000)



Fire Tools

[ツールセット]

レザーホルダーツールセット

持ち運びに便利なバケツタイプのツールセット。レザー製のホルダーがポップな印象です。レッドとブラウン、ブラックの3色カラー。

品番(カラー)
50.240R(レッド) 50.240M(ブラウン) 50.240N(ブラック)

- サイズ:H620×φ210mm
- 重量:3.8kg
- 材質:鉄、皮革
- ツール:ホウキ、火ばさみ、火かき棒、スコップ
- イタリア・コムメクス社製

価格

¥42,350 (税抜価格 ¥38,500)



レッド

ブラウン

ブラック

ショートツールセット・ブラック

ブラックハンドルでスタイリッシュな印象。実用性の高いショートツールセット。

品番
50.559
●サイズ:H420×φ210mm
●重量:1.7kg
●材質:鉄
●ツール:ホウキ、火かき棒、スコップ
イタリア・コムメクス社製
価格

¥18,150 (税抜価格 ¥16,500)



ショートツールセット

シンプルで機能的なコンパクトサイズ。木製のハンドルが温もりを感じさせます。

品番
50.559L
●サイズ:H420×φ210mm
●重量:1.7kg
●材質:鉄、ウォールナット
●ツール:ホウキ、火かき棒、スコップ
イタリア・コムメクス社製
価格

¥18,150 (税抜価格 ¥16,500)



ツインツールセット

使いやすさにこだわったホウキとスコップのみのシンプルなツールセット。

品番
50.591P
●サイズ:H420×φ180mm
●重量:1.5kg
●材質:鉄、ウォールナット
●ツール:ホウキ、スコップ
イタリア・コムメクス社製
価格

¥15,400 (税抜価格 ¥14,000)



ウッドハンドルツールセット

木製ハンドルの手触りが優しい。スタンダードタイプのツールセット。

品番
50.541L
●サイズ:H700×φ210mm
●重量:4kg
●材質:鉄、ウォールナット
●ツール:ホウキ、火ばさみ、火かき棒、スコップ
イタリア・コムメクス社製
価格

¥32,450 (税抜価格 ¥29,500)



スパイラルツールセット

美しい曲線にイタリア職人の手仕事光る。優雅な雰囲気演出するツールセット。

品番
F106
●サイズ:H730×φ190mm
●重量:3kg
●材質:鉄、ウォールナット
●ツール:ホウキ、火ばさみ、火かき棒、スコップ
イタリア・コムメクス社製
価格

¥15,950 (税抜価格 ¥14,500)



フレームツールセット

炉台の汚れを防ぐフレームカバーつき。安定感があり、持ち運びやすいツールセット。

品番
60.640
●サイズ:H650×φ210mm
●重量:4.8kg
●材質:鉄
●ツール:ホウキ、火ばさみ、スコップ
イタリア・コムメクス社製
価格

¥31,350 (税抜価格 ¥28,500)



イタリアの老舗ハースアクセサリメーカー・コムメクス社。精密にデザイン・設計されたスタイリッシュなフォルム、木や皮など異素材とのコラボレーションで、品質の高さに定評あるブランドです。ストーブ周りのインテリアを引き立てる、イタリアのクラフトマンシップを感じる逸品です。

Stove Cooking

【オリジナルピザセット】

薪で焼く本格的なスモークの香りを味わえるピザセット。二重構造になっているので熾火まで待たなくても、炎があるときにピザを炉内に投入し焼くことができます。ピザ以外にもホイール焼きやグラタンなどのオープン料理も可能です。



専用トングを使ってピザを出し入れします。



耐熱容器を使ってグラタンも手軽に楽しめます。



熾火を待たなくても炎があるときに本格的なピザを焼くことができます。(焼き時間:約3~5分)



ネスターマーティン 33シリーズ用

ネスターマーティン 43シリーズ用

品番	価格
A0133S	¥23,100 (税抜価格 ¥21,000)

●材質: スチール
日本製

品番	価格
A0143S	¥24,200 (税抜価格 ¥22,000)

●材質: スチール
日本製



ストーブ標準装備の「薪倒れ止め」は、「ピザセット」鉄板のスタンドとしてもご使用頂けます。



(セット内容)
グリルプレート、ベースプレート、五徳、専用トング

TRIVET

【鍋敷】

鍋敷シリーズ 日本製

天板で使用するトリベットの代わりに使用できます。

固形燃料でも直火式コーヒーメーカーが利用できます。
※写真の固形燃料は付属していません。



HS-54S



CH-05

CH-06

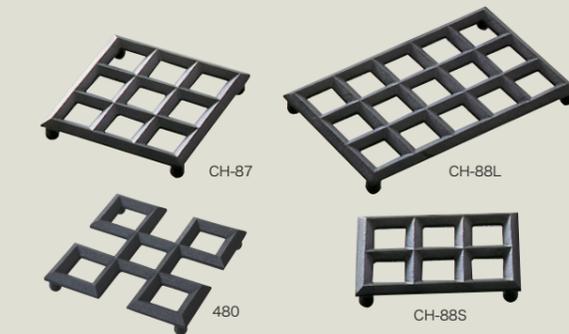
353



CH-350

CH-87

CH-88L



480

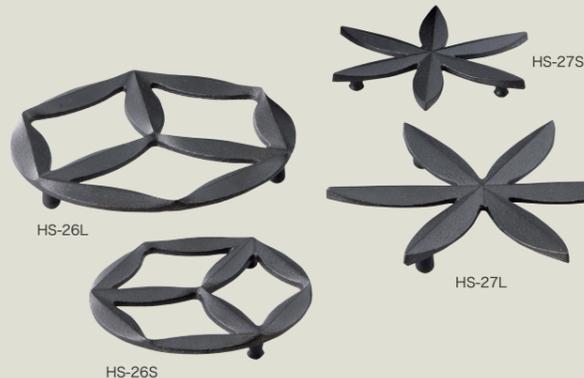
CH-88S



CH-93

CH-94

CH-95



HS-26L

HS-27S

HS-27L

HS-26S



増田尚紀 (MASUDA Hisanori)

1949年、静岡県浜松市出身。大学卒業後、恩師である武蔵野美術大学教授、芳武茂介のアシスタントとして5年間、全国各地の地場産業のデザイン開発を手がける。1977年より山形市に移り住み、20年間にわたり、菊池保寿堂にて600点に及ぶ自身のデザインによる「WAZUQU」ブランドを確立する。1997年に独立し、日本に伝わる鋳物の伝統美を今日の生活様式に提案する「鋳心ノ工房」を設立。鉄、アルミニウム、ブロンズなどの素材を中心に鋳物のデザイン、製作、流通を一貫して手掛ける。

(社)日本クラフトデザイン協会会員
東北芸術工科大学非常勤講師 山形大学非常勤講師

鋳心ノ工房 Chushin Kobo

「鋳心ノ工房」は増田尚紀デザインによる日本に伝わる鋳物の伝統美を、今日の生活様式に提案するCASTING STUDIOです。伝統工芸は本来、決して保守的なものではなく、その時代においては極めて革新的なハードとソフトを合わせ持ったものです。工芸が人々の暮らしに潤いを与える生活道具として、今日性を持つことにより、新たな伝統は築かれます。鋳心ノ工房は、日本文化をシードとした鋳造品を中心にユニバーサルなデザインを制作する創造的工房です。

商品名	品番	価格
ウォーマー・いげた	HS-54S	¥4,730 (税抜価格 ¥4,300)
鍋敷・新三波	CH-05	¥3,300 (税抜価格 ¥3,000)
鍋敷・新四波	CH-06	¥3,850 (税抜価格 ¥3,500)
鍋敷・UZUラウンド	353	¥4,400 (税抜価格 ¥4,000)
鍋敷・三重ね丸	CH-350	¥7,480 (税抜価格 ¥6,800)
鍋敷・四角	CH-87	¥3,300 (税抜価格 ¥2,500)
鍋敷・長角/S	CH-88S	¥2,750 (税抜価格 ¥2,500)
鍋敷・長角/L	CH-88L	¥4,950 (税抜価格 ¥4,500)
鍋敷・組格子A	480	¥3,850 (税抜価格 ¥3,500)
鍋敷・三輪	CH-93	¥3,850 (税抜価格 ¥3,500)
鍋敷・四輪	CH-94	¥4,400 (税抜価格 ¥4,000)
鍋敷・五輪	CH-95	¥5,500 (税抜価格 ¥5,000)
鍋敷・七宝つなぎ/S	HS-26S	¥3,850 (税抜価格 ¥3,500)
鍋敷・七宝つなぎ/L	HS-26L	¥5,500 (税抜価格 ¥5,000)
鍋敷・笹車/S	HS-27S	¥3,300 (税抜価格 ¥3,000)
鍋敷・笹車/L	HS-27L	¥4,400 (税抜価格 ¥4,000)

Coffee Maker

【直火式コーヒーメーカー】

YouTubeは
こちら▼



イタリアで生まれた、美しく、重厚感のあるフォルム。本格派のコーヒーを手軽においしく、お手入れも簡単な直火式コーヒーメーカーです。ネスターマーティンB-TOPシリーズのクッキンググトップの上で使用できます。



薪ストーブ



固形燃料

牧場や高原、アウトドアライフのお友に最高のアイテムです。カセットガスバーナーやウォーマー・いげたと固形燃料でも楽しめます。



ガスバーナー

〈注意〉屋内での携帯ガスバーナー、固形燃料のご使用は危険です。



IHコンロ



ガスコンロ

5つの熱源に対応。 あらゆるシーンに活躍します。

キャンプなどの屋外で、もちろんお家でつづぐ時間にも。場所を選ばずクオリティの高いコーヒーを楽しめます。

giannini



HOME VALUES

1946年にイタリアパルマで設立した ILL spa社のキッチンウェアブランド。60年以上の経験とノウハウを基に、デザイナーと技術者が常に革新的なデザイン、高度な品質を追求しています。

ご家庭のガスコンロでご使用の場合は、クローバー(五徳)をご使用ください。ガスコンロに置くだけでご家庭でも簡単に直火式コーヒーメーカーが楽しめます。



Sサイズ

Lサイズ

giannina【ジャンニーナ】

品番
L:3006010 S:3003010

●サイズ: L:φ115×H184mm(取っ手を含む幅149mm)
S:φ87×H147mm(取っ手を含む幅144mm)

●重量: L:956g S:730g

●容量: L:約330cc S:約180cc

●材質: ステンレス(上部SUS304、下部SUS430)
イタリア製

価格
L: ¥24,200 (税抜価格 ¥22,000)
S: ¥22,000 (税抜価格 ¥20,000)

クローバー

品番
C004

●サイズ: φ13cm
●材質: スチール
日本製



価格
¥1,100 (税抜価格 ¥1,000)

直火式コーヒーメーカーを屋外で固形燃料をご使用される場合は、ぜひウォーマー・いげたをお使いください。火力の強い固形燃料であれば利用できます。

※写真の固形燃料は付属していません。

ウォーマー・いげた

品番
HS-54S

●材質: 鋳物
日本製



価格
¥4,730 (税抜価格 ¥4,300)

基礎知識① | なぜ薪ストーブは暖かいのか？

薪ストーブの暖かさの仕組み

エアコンやファンヒーターとはまったく異なる環境にも優しい暖房として、人気の高まる暖炉や薪ストーブ。どちらも薪を燃やす暖房器具ですが、暖をとる仕組みは似て非なるものです。それぞれの歴史的な成り立ちと、その燃焼の仕組みについてご紹介します。

暖炉

太古の昔に人は火を手に入れ、生活の中に取り入れてきました。それ以来現在に至るまで、さまざまな形で暖を取るための道具、設備が開発されてきました。

お隣韓国では炉の排気煙道を床下に通し暖房するオンドルが生まれました。ロシアではレンガの壁の中に折れ曲がった煙道をつくり、中を通る暖かい排煙により壁を温め、暖を取るペチカがあります。日本では囲炉裏の文化が現代でも親しまれています。このように暖を取るための炉を暖炉と言いますが、ここでは一般的にイメージされている、壁に埋め込まれたファイヤープレースを以下「暖炉」と表現し説明します。

本格的な石積み暖炉の施工として、西洋では建物の基礎の時点でほとんど暖炉・煙突部分が出来上がり、そのあと棟が上がります。暖炉の焚き口で薪をくべ、排煙は煙突を通り最上部から排出されます。その際室内に出した煙突面からも放射熱が放射され有効に部屋を暖めます。このような暖炉は施工自体が大掛かりになるので、日本では施工例はそれほど多くはありません。1970年以降はユニット式の暖炉が海外メーカーから発売されるようになり、比較的施工性も良くなりました。



ストーブ埋め込み型暖炉 (施工例: ネスターマーティン H43)



ビルトイン暖炉 (ネスターマーティン IQ33)



フリースタANDING型暖炉 (トラフォラルト GAIA)

薪ストーブ

壁に埋め込まれたマントルの中で赤々と燃える炎には本当に心が癒されます。しかし火が落ちると急に温度が低下するため、何とか暖かさの持続性と燃焼のコントロールが出来ないものか、と考え出されたのが薪ストーブです。1744年、アメリカのベンジャミン・フランクリンにより世に送り出されたフランクリンストーブは、暖炉に比べ燃焼効率・暖房効率とも優れており、一定の薪を長時間持続燃焼することが可能となったのです。

薪ストーブの一般的形状は、前面扉と灰受け室扉が設けられており、上部または背面には、煙突を取り付ける為の排気口元が設けられています。燃焼用空気は給気口より入り、火力調整はその空気量を調整し行います。前面扉には耐熱ガラスが装着されており、燃焼の状態を見ることが出来ます。このガラスは膨張係数を著しく少なくして作られたガラスで、温度の変化に対して簡単に割れることはありません。本体は鋳鉄製、鉄板製の物があり、また鋳鉄と鉄板を組み合わせられている物もあります。

1980年以前のストーブには現在の様な二次燃焼方式の付いていない薪ストーブがほとんどでしたが、現在、世界の各メーカーでは薪ストーブから排出される炭素系物質を少なくする為、様々な燃焼システムの工夫がなされたストーブを生産しています。ネスターマーティンでは、燃焼用空気をプリヒートすることで幅広い火力調整と高い燃焼効率を実現する、最新のWOODBOX® 多次燃焼方式を採用しています。

■ 様々なスタイルの薪ストーブ



トラディショナルスタイル



モダンスタイル



燃焼室ユニットが回転するストーブ

燃焼とは何か

■ 「燃焼」の定義について

なぜ薪ストーブが暖かいのか、を考えると、まず「燃焼」とは何かを知る必要があります。物質が酸素と化合することを「酸化」といいます。酸化反応が著しく進み、発熱と発光をともなう酸化反応を「燃焼」といいます。以上の燃焼の定義に照らし合わせると、例えば自然界で鉄が錆びる現象は「酸化」といいますが、発熱、発光をともなわない酸化は「燃焼」とはいいません。熱と光を放つ炎があるからこそ「暖かさ」が生まれるのです。

■ 燃焼をスムーズに行うための条件

「燃焼」がおこるためには、燃料・酸素・熱が必要です。

そして、燃焼がスムーズに行われるためには、さらにいくつかの条件が必要です。薪に火をつけても燃えにくい時がありますが、それは何故でしょうか？薪が燃焼しやすいかどうかは、以下の条件などに左右されています。

①酸素との接触面積が広いものほど燃えやすい。

(細かく割った木片ほど燃えやすい)

②乾燥度が高いものほど燃えやすい。

(薪の含有水分は15%以下が望ましい)

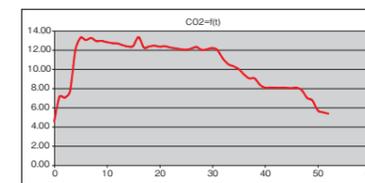
③周囲の温度が高いほど燃えやすい。

燃料である薪の大きさや乾燥状態、つまり薪の性能によって、燃焼状態は左右されます。また、冷え切った状態のストーブで着火するよりも、真っ赤な熾き火のたまった高温の状態の方がスムーズに着火します。就寝前に大きな薪をくべ、夜の間に鋳物に蓄熱しておくことで、朝の着火をスムーズに行うことができます。

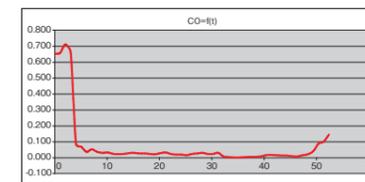
■ 薪ストーブの燃焼性能

炭素が完全燃焼したものを「二酸化炭素」といい、炭素が不完全燃焼したものを「一酸化炭素」といいます。下のグラフは、ネスターマーティン本社における実験データで、S43の燃焼テストで得られた一酸化炭素と二酸化炭素の発生推移グラフです。

燃焼効率84%を誇るWOODBOX® 多次燃焼方式では、燃焼後の数分で二酸化炭素の値がピークとなり、一酸化炭素の値がゼロに近づきます。つまり燃焼が始まってから短時間で完全燃焼状態となることが分かります。完全燃焼の効率の高いストーブほど、燃料を無駄なく燃焼できるため、煙が少なく暖房性能にも優れています。



薪ストーブ燃焼中の二酸化炭素濃度の推移



薪ストーブ燃焼中の一酸化炭素濃度の推移



燃焼実験風景 (ネスターマーティン本社)

火元に酸素が流れ込む
150~300℃付近で燃焼ガスが放出される
100℃になると水分が蒸発する
燃焼条件(熱、酸素、薪)が整い、260℃以上になるとガスに引火して燃え出す
炎を出さない炭の燃焼
灰になって燃焼を終える

- 薪の燃焼の過程では、まず100℃前後で薪内部の水分が蒸発し、その後、薪から可燃性のガスが発生します。260℃前後になり、適量の酸素と熱が得られた時点で可燃性ガスに引火、燃焼が始まります。この木材成分の加熱分解は概ね500℃まで続き、ガスの放出が終わると最後に木炭(炭素)の燃焼が始まり、完全な灰になった時点で薪の燃焼が終了します。
- 二次燃焼している燃焼室を見ると、薪自体ではなく、その表面から発生しているガスに引火し燃えていることが分かります。

● 薪ストーブが環境負荷の少ない暖房とされる最大の根拠は「カーボンニュートラル」という考え方にあります。伐採した木を薪にして燃やすと二酸化炭素(CO₂)が排出されますが、その木が成長過程で同量のCO₂を吸収していれば、CO₂の排出量はプラスマイナスゼロ。また、植物由来の薪は化石燃料と異なり、再生可能な循環型エネルギーでもあります。

● 薪ストーブが環境負荷の少ない暖房とされる最大の根拠は「カーボンニュートラル」という考え方にあります。伐採した木を薪にして燃やすと二酸化炭素(CO₂)が排出されますが、その木が成長過程で同量のCO₂を吸収していれば、CO₂の排出量はプラスマイナスゼロ。また、植物由来の薪は化石燃料と異なり、再生可能な循環型エネルギーでもあります。

● 薪ストーブが環境負荷の少ない暖房とされる最大の根拠は「カーボンニュートラル」という考え方にあります。伐採した木を薪にして燃やすと二酸化炭素(CO₂)が排出されますが、その木が成長過程で同量のCO₂を吸収していれば、CO₂の排出量はプラスマイナスゼロ。また、植物由来の薪は化石燃料と異なり、再生可能な循環型エネルギーでもあります。

● 薪ストーブが環境負荷の少ない暖房とされる最大の根拠は「カーボンニュートラル」という考え方にあります。伐採した木を薪にして燃やすと二酸化炭素(CO₂)が排出されますが、その木が成長過程で同量のCO₂を吸収していれば、CO₂の排出量はプラスマイナスゼロ。また、植物由来の薪は化石燃料と異なり、再生可能な循環型エネルギーでもあります。

基礎知識② 薪ストーブを安全にご使用いただくために

薪ストーブの安全な設置



ストーブの施工に際しては、熱から壁や床を守るための熱養生が必要です。

木材は150℃程度の低温でも長時間さらされ続けると、壁の内側の部材まで少しずつ炭化が進みます。通常は約400℃にならないと燃えないはずの木材が200℃前後で燃え出す低温着火という現象があります。断熱を怠るなどの誤った設置は低温炭化のリスクを高めます。ストーブ周辺の炭化を防ぐために、通常の薪ストーブ設置の際は、遮熱を目的に床を守る「炉台」、壁を守る「炉壁」を設けます。

ストーブ本体の背面や側面にヒートシールドを装着し、壁や床に伝わる輻射熱を遮断するのも効果的です。また、蓄熱性に優れたレンガや天然石、施工性のよいタイルは可燃物を保護するとともに、お部屋のインテリアを引き立てます。また、熱養生の工事ができない場合でも、遮熱アクセサリを設置することで、壁や床を熱から守ることができます。

高気密住宅に薪ストーブを設置する際の注意点

計画換気設計において、居室内が必要以上に負圧にならないよう給気口の有効開口面積を必ず確保してください。外気導入ユニットを利用することも有効です。地域性やストーブの特性などを考慮する必要がありますので、必要に応じてストーブ設置店とご相談してください。

煙突のはたらき

煙突は単なる排煙の通り道ではなく、ストーブのあらゆる性能を大きく左右します。ストーブが薪を燃やして設計どおりの性能を発揮するには、滞りのないスムーズな排煙が欠かせません。重大な煙道火災を防ぐために、保温性の高い断熱二重煙突で施工するとともに、適切な薪の使用や、定期的な煙突掃除を行いましょう。

■ 煙突の排気の仕組み

煙突のスムーズな排気を可能にするのが「ドラフト」と呼ばれる煙突の効果です。煙と外気の温度差によって排煙が煙突の先から吸い出され、燃烧室からの強い上昇気流を生み出します。ドラフトはストーブの口元(煙突の接続部)と煙突先端の温度差、煙突の長さによって強くなり、煙突の曲がりの数に反比例して弱くなります。

ドラフト効果が低下すると炉から煙がスムーズに排出されず、それに伴い空気の給気が低下し勢いのある本来の燃焼ができません。それだけでなく、さらに重大な「煙道火災」の要因となります。結果的に煙道火災に至らなかったとしても、煤やタール(クレオソート)が付着すると煙突が詰まり、ドラフト効果が低下します。ドラフトが低下すると、日常的な暖房性能や燃費にも悪影響を及ぼします。

■ 煙道火災を防ぐために

暖炉、薪ストーブの燃料として木質燃料を使用すると、ストーブの炉内では加熱分解がおこり、可燃性ガスが発生し分解燃焼によって炎が作りだされます。いくらかの未燃可燃性ガスは煙突を通過し出ていきますので、その時に煙突が冷えていますと、未燃可燃性ガスは結露し煙突内面にタール(クレオソート)として付着します。また、乾燥していない木質燃料を使用した時も同じようなことがおきます。このように何らかの原因で付着した未燃燃料のタール(クレオソート)がたまり、使用時に一定の条件が揃ったとき、煙突内で引火し激しい燃焼がおこることがあります。これを煙道火災といいます。対策として、以下の点に気をつけましょう。

- ①保温性の優れた断熱二重煙突などで施工し煙道が冷えないようにする。
- ②水分の含有率が少ない木質燃料を使用する。
(含有率は15%以下が望ましい)
- ③薪ストーブ使用において薪の入れ過ぎ、燃焼用空気の絞り過ぎに注意し、不完全燃焼を起こさないよう使用する。
- ④最低一年に一度煙突掃除を行う。

注意煙突の中にタール(クレオソート)が大量に詰まっていたり、煙突から木酢液がポタポタと落ちることがあれば、ただちに使用を停止してメンテナンスを行ってください。そのままの状態で使用を続けると、煙突の中で煙道火災が起きる可能性があります。

ネスターマーティンが誇る環境性能 そのラベルは信頼の証です

ネスターマーティンブランドは、Flamme Verte(フランス)の認証を受けています。Flamme Verteは、再生可能エネルギーである木材を燃料とする暖炉、ストーブ、ボイラー等を対象としたラベルで、大気中へのCO、VOC、微粒子等の排出基準が設けられており、0.17%以下のCO2排出量、72%以上の燃焼効率など厳しい基準をクリアした、環境パフォーマンスの優れた機器にのみ与えられるものです。また、CE(EU加盟国)、DIN(ドイツ)、Standard Norge(ノルウェー)の基準もクリアしており、これらのラベルはネスターマーティンブランドの技術的性能と品質を保証する、信頼の証となっています。燃焼効率84%を誇るネスターマーティンのWOODBOX®多次燃焼方式は、メーカー内測定設備において常に厳しい測定がなされ、全ての製品がCO2の高い排出規制をクリアしています。

ネスターマーティンストーブはISO9001・ISO14001取得工場にて製造

ネスターマーティンストーブは、国際標準化機構(ISO)による品質マネジメントシステムISO9001及び環境マネジメントシステムISO14001を取得した工場で製造されています。品質・環境を管理し、時代のニーズに合わせて常に良い商品を製造しお届けするよう努めています。

日本向けに完全整備後、出荷しています

ネスターマーティン製品は、厳重な品質管理のもとに製造・出荷されています。日本へ輸入した製品は、1台1台丹念に再整備・再点検し、日本向け仕様のパーツや日本語の取扱説明書、保証書、警告ラベル、ネスターマーティン純正温度計などを完備したうえで、再梱包・出荷しています。また、技術スタッフとも意見交換を行い、基準の高い日本のお客様にご満足頂けるクオリティの高い製品の開発・提供に努めています。

科学的解析に基づき離隔距離を設定しています

ネスターマーティンジャパンでは、ストーブの設置工事に際して床や壁を熱から保護するために、ストーブと壁との距離や温度の変化などを測定し、科学的に解析して安全な設置位置を設定しています。また、可燃物との距離を確保できない場合などの諸条件にも対応し、遮熱板・ヒートシールドなどの開発・製造も行っております。※可燃物からの離隔距離は機種や設置条件により異なります。施工についての詳細は、各施工販売代理店にご相談ください。

メーカー保障・アフターメンテナンス

すべてのネスターマーティン製品には2年間のメーカー保証がついています。製品1台1台に付けたシリアルナンバーによって、製品のモデル名、製造年月日、構成部品等の情報をデータベースで管理し、ユーザーからのお問い合わせに迅速に対応する体制を整えています。薪ストーブを永く安心してご使用頂くためには、ストーブ本体や煙突のメンテナンスを行うことが重要となりますので、ネスターマーティンの専門知識をもち、その土地の気候風土を理解し、適切なサービスやアフターメンテナンス体制を提供できる、日本全国のネスターマーティン正規代理店をご紹介します。



ネスターマーティンジャパンでの測定風景

ネスターマーティンジャパン <https://www.nestormartin-japan.jp/>

京都ショールーム

〒601-8184
京都市南区上鳥羽南村山町29-1
TEL 075(682)7177
FAX 075(682)7180
☎ 0120-88-4541



熊本ショールーム

〒864-0013
熊本県荒尾市上井手739-1



薪ストーブの世界

薪ストーブの魅力をご紹介しますインターネット無料番組を生放送で配信しております。詳しくは、京阪エンジニアリングのホームページまで。

▶ <https://www.handinhandjp.com>



▶ 薪ストーブの世界 (YouTube)



Instagramはこちら

