

オーダーメイド

薪ストーブ

WOODSTOVE



BUTTERFLY-α

現代空間にあったモダンなデザインと、二次吸気によるクリーンバーン燃焼方式を供え、鍋が丸ごと入るオープン付きの本格的な薪ストーブ。パンやピザはもちろん、スープや煮物など工夫次第で様々なお料理を楽しめます。

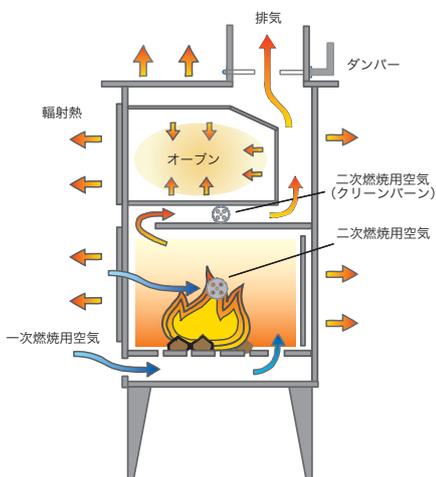


オープンサイズ
205(H)×350(W)×300(D)mm



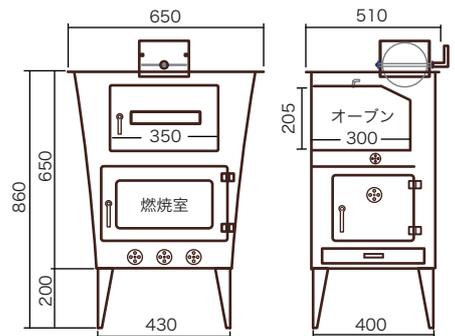
ストーブガード (カスタムオーダー)

クリーンバーン方式



仕様

暖房方式	輻射式
燃焼方式	クリーンバーン方式
最大薪長さ	35cm
最大出力	17500kcal/h (当社計算)
定格出力	7000kcal/h
サイズ	650×513×860mm
素材	鋼板
重量	214kg
煙突径	φ150mm
煙突位置	上



*オーダーメイド製作のため、サイズや扉位置など御注文に応じて変更可能です。



(株) スタジオ鼎 -KANAЕ-

357-0121 埼玉県飯能市中藤上郷 67-4 Tel/Fax 042-980-5780

www.artists-guild.co.jp/studio_kanae

薪ストーブの暖かさは石油やガスなどの暖房器具と異なり、部屋全体が春のような暖かさに包まれます。火の周りには自然と人が集まりゆったりした時間が生まれます。また火を囲んで美味しいお料理を作って楽しむ、是非この贅沢な時間と暖かさをたくさんの人に体感していただきたい、こんな思いから私達のストーブは生まれました。

鼎ストーブの特徴

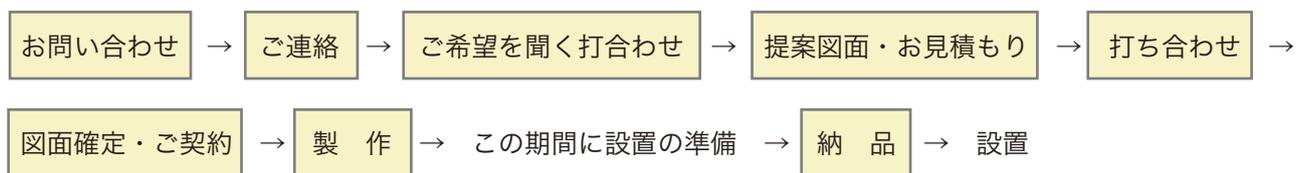
スタジオ鼎の薪ストーブは現代空間に調和したモダンなデザインと、様々な調理が楽しめるオーブンを併え、二次吸気によるクリーンバーン方式で燃焼効率を最大限に生かしています。

素材は鋼板（9～12mm）を使用し、重さは150kg～250kgとなりますが、この厚みが熱を蓄え輻射熱として長時間暖かさを放出してくれるのです。

燃焼室は広く（35cmの薪が3～5本入ります）空気調節により火付けはとても簡単です。温度が上がれば空気を絞る薪2本程度で十分に暖かさを保つ効率のよい薪ストーブです。

オーブンは鍋が丸ごと入るゆったりサイズ。パンやピザはもちろん、ローストチキン、スープ、煮物などじっくり火を通したいものに最適。他にも工夫次第で色々なお料理に挑戦できます。

お問い合わせから設置まで



ご注文と納期について

オーダーメイドの薪ストーブです。基本の形を基に、設置する場所や使い方にあわせてアレンジを加えていくことも可能です。お預かりした資料とご希望や条件を基にして打合わせをしながら提案図面を制作し、お見積もりをいたします。製作期間は、ストーブの大きさや内容と当社の都合によって異なりますが、最低でもご注文から4ヶ月～1年以上かかります。

ご契約をいただいてから製作にかかりますますので、ご注文はお早めをお願いいたします。

ストーブの発送について

ストーブ本体の発送はトラック便でお送りし、車上渡し又はターミナル止めが基本です。お客様からいただく梱包送料にはトラックからストーブを下ろす費用等は含まれておりませんのであらかじめご了承下さい。

設置・煙突工事について

薪ストーブの設置、煙突工事につきましては、お近くの専門業者にお問い合わせ下さい。もし、お客様自身で施行される場合には、必ず低温炭化火災などの知識を充分理解した上でおこなって下さい。また当社でも設置についてのアドバイスをいたしますのでお気軽にお問い合わせ下さい。

薪について

薪の確保は薪ストーブを楽しむために最も重要な作業です。1シーズンに必要な薪は約4t、（焚く期間や炊き方で変わります）一般的に薪の乾燥には8ヶ月以上必要と言われています。素材はナラやクヌギ、サクラなど広葉樹が最適ですが、杉やヒノキなども乾燥させれば充分使えます。また、材木屋さんの端材や、廃材なども混ぜ様々な素材を組み合わせることで、効率よく火を焚くことができます。いずれにしても大変な作業ですが、冬の暖かさを思えば薪集めも楽しさに変わることと思います。

オーブンクッキング

ガスや電気が主流のオーブン料理、薪のオーブンとどこが違うのか、これは使ってみなければわかりません。外はパリッと中はしっとり、おこげも美味しく、もちろんコトコト煮込む料理には最適です。自分の勤がたよりの薪オーブン、ほのかな薪の香りとやわらかな炎にまかせた優しく幸せな料理を楽しめます。

パン

大型パンに挑戦、15cm 程の田舎パンも約 20~25 分でこんがり美味しくできあがりしました。小さな丸パンも 10~15 分程でこんがり。



ピザ

オーブン料理の定番ピザ。薄い生地にトマトソースとチーズだけのシンプルピザ、約 12 分で出来上がり。カリカリで絶品です！

ポトフ

材料を入れて煮込むだけ、贅沢な味わい

材料 (8 人分)

チキン (骨付き) 300g
ウインナー 10 本
ジャガイモ 6 個
タマネギ 3 個
人参 1 本
セロリ 1 本
キャベツ 1/2 個
ブーケガルニ、ベイリーフ
ブイヨン 2 個
塩、粒コショウ、



- ①ジャガイモ、人参、タマネギは皮をむき大振りに切る、小さめならば丸のままがよい。
- ②キャベツはざっくりと、セロリも適当な大きさに切る。(葉も捨てずに最後に乗せる)
- ③ジャガイモ、タマネギ、チキン、人参… と煮えにくいものから入れ、最後にブーケガルニ、ベイリーフなど香のものに乗せて調味料を加え、ひたひたに水を入れる。
- ④フタをしてオーブンに入れる。時々様子を見て水を足しながら約 2~4 時間煮込む。上の天板に移してゆっくり煮込んでよい。

オーブンクッキング

タンドリーチキン

やわらかくてジューシー、病みつきになる味

材料 (4人分)

骨付きチキン	500g (8~10本)
ヨーグルトソース	
ヨーグルト	150g
タマネギ	50g
ニンニク	1カケ
塩	小さじ1/2強
コショウ	少々
カレー粉	小さじ2
ケチャップ	大1
レモン	レタス トマト



- ①ヨーグルトソースを作る。タマネギ、ニンニクをおろし金ですりおろし、他の調味料と混ぜる。
- ②ヨーグルトソースに骨付きチキンをつけ込む。(3~7日程つけ込むとやわらかくなる)
- ③天板にクッキングペーパーを敷き、つけ込んだチキンを並べる。
- ④オーブンで約30分(途中で裏返す)様子を見ながら焼く。
- ⑤皿に盛り、レモンをかけていただく。

パエリア

色鮮やか、パーティーの主役

材料 (パエリア鍋 32cm)

米	2合
鳥もも肉	200g
アサリ	200g
イカ	1パイ
タマネギ	中1個
パプリカ(3色)	各1/2個
トマト	中1個
スナップエンドウ	10本
ニンニク	2~3カケ
サフラン	1つまみ
オリーブオイル	大1
ブイヨン	2個
レモン、パセリ	

(材料はお好みで足して下さい)



- ①タマネギ、ニンニク、トマトはみじん切り。パプリカは1cmの縦切り、鶏もも肉は3cm角、ウインナーは斜めに1/2。イカは1cmの輪切り。レモンはくし切り。インゲンはゆでる。
- ②アサリ、イカを茹でる。茹で上がったザルにあげ、残った汁にブイヨンを入れ約600ccのブイヨンスープを作る。
- ③パエリア鍋にオリーブオイルを熱し、鶏肉、ウインナーを炒め取り出し、続けてタマネギ、ニンニク、トマトも加えて炒める。
- ④③の鍋に米を洗わずに加えて表面が軽く透き通るまで炒め、鶏肉、ウインナーを戻す。
- ⑤ブイヨンスープを米がかぶる程度に加え、サフランを加えて少し煮る。
- ⑥イカ、アサリ、パプリカを乗せてオーブンに入れる。
- ⑦米が見えたらスープを足しながら20~30分焼く。
- ⑧鍋にフタ、又はアルミホイルでフタをし、5分程で取り出して、天板にのせて5分程蒸らす。
- ⑨最後にスナップエンドウ、レモン、パセリを飾ってできあがり。

ストーブガード

薪ストーブの周りはとてもあたたか、でも子供などがうっかり触ってしまうのは心配です。
また、タオルを干したり、薪用具を掛けたりと何かと便利、ストーブの雰囲気も損ねません。
ストーブの大きさや部屋の状況、お好みに合わせ、シンプルなガードを製作いたします。



製作費用 ¥30,000~