WOODSTOVE PRODUCT CATALOG



hergom



hearthstone



hase

2019

長野総商薪ストーブカタログ

hearthstone

EQUINOX 8
MANSFIELD 10
HERITAGE 12
CASTLETON 14
CASTLETON TruHybrid 16
TRIBUTE 18
MANCHESTER 20
SHELBURNE 22
CRAFTSBURY 24

hergom

E-30 S/M/L 28
E-40 30
GLANCE / L 32
JUPITER / ARCE 34
TB-6H 36
DEVA 75 / 100 37

hase

Asmara 40
Delhi 114 42
Sendai 44
Valencia 46

Stack 48

Spec 50

Weltevree 56
Hultafors 57
VALORIANI 58

Accessories 60
Maintenance 64

Fire Wood / Chimney 66







はじめに

弊社は 45 年前、1974 年に暖炉・薪ストーブ専門店（施工店）として設立しました。
軽井沢エリアという立地から、当初は暖炉の製作が主でした。当時は珍しかった薪ストーブですが、少しずつ需要が増えていきました。
ハースストーン社とヘルゴン社との取引を開始したのが 1996 年です。
アメリカ・ハースストーン社は 40 年前の 1978 年の創業時から、「ソープストーン」という素材に特化した薪ストーブ造りをしているメーカーです。他のメーカーがスチールや鋳物で薪ストーブを製造しているのに対し、一台一台手作りで造られたソープストーン製の薪ストーブは、薪ストーブのロールスロイスと評されました。
スペインのヘルゴン社は、ハースストーン社のストーブの鋳物パーツの製造元であり親会社でもあります。ヘルゴン社との取引を開始したことで、様々なデザインの鋳物ストーブもご紹介できるようになりました。ヘルゴン社は 1960 年創業の、自社で鋳物工場を持つ数少ないメーカーです。
イタリアのラ・カステラモンテ社のタイルストーブとの出会いは、2011 年。
ドイツの展示会（ISH）で初めてスタックシリーズを見たときの衝撃は今でも忘れることはできません。
創業は 1975 年、職人である社長がイタリア伝統のタイルストーブを造り続けています。
そして、今年は以前からハースストーンとのコラボレーションモデルとしてご紹介しておりました、ドイツのハーゼ社の製品もラインナップに加わりました。
ハーゼ社は 1979 年創業、デザインからスチールワーク、セラミック製造まで全てを自社で行い、その徹底した品質管理のもと製造されたストーブはドイツ国内で最も信頼のおけるストーブメーカーとして長年に渡り愛されています。

ご紹介するメーカーはそれぞれ個性的で、ものつくりに対する誇りをもっています。
ハースストーンストーブには職人のサインが、ヘルゴン、ラ・カステラモンテ、ハーゼはストーブの素材から自社で製造しています。

私たちはどのストーブにも愛着を持っています。素晴らしいストーブだと思っています。

皆様にとっての一台を一緒に選ぶお手伝いができれば幸甚です。

長野総商株式会社



Welcome to the world of HearthStone wood stoves.



ハースストーンの歴史

ハースストーン社は、今から 40 年前、1978 年に、アメリカ、バーモント州、モーリスヴィルという町で設立されました。ほかのストーブメーカーが、スチールや鋳物からストーブを作り出していたのに対し、上質なソープストーンという天然石を使い、手作りでストーブを作り出すという発想は、大変珍しいことでした。現在でも創業時と変わりなく、ソープストーン製の薪ストーブを造り続けています。



ハースストーンの創設者と、当時のメンバー。この中の一人は今でも技術担当として働いている。（左から４番目）



1978 年、創業時の最初のストーブ Hearthstone I（ハースストーン ワン）



何十年も受け継がれてきた手仕事の伝統とともに、ストーブ一台一台が人の手によって組立てられています。職人のサインは高品質を保証する証です。



ソープストーンモデルには職人のサインが刻まれています。

ハースストーンの社名の由来

古くアメリカでは家の中心に石造りの暖炉がありました。家を建てるとき、暖炉の重量を支えるため基礎となる大きな石が必ず置かれました。その大きな石「ハースストーン」が社名の由来です。

ソープストーンの特徴を生かすハースストーンのストーブ造り

アメリカは煙から出る微粒子の量の規制が厳しい国です。この EPA 基準をパスしなければアメリカ国内でストーブを販売することはできません。2020 年にはさらに規制値が厳しくなります。私たちは常にクリーンで効率のよい薪ストーブを提供するべく努力しています。
そして私たちのストーブを世界最高のものにするために、3 つの EPA テストスタンドを運営しています。



ハースストーンでは、誰が使用してもクリーンな排気を実現できるよう二次燃焼クリーンバーンシステムを採用しています。空気調整レバー１つで操作する、最もシンプルなものです。
薪を燃焼させたときに発生したガスを炉内の上部で再度燃焼させるクリーンバーンシステム。炉内の高さ、二次燃焼用の空気量（自動制御）は各機種毎に綿密に設計されています。



そして、よりクリーンな排気には、燃焼室内の温度を高温に保つことも必要です。ハースストーン独自のサーモセラミックバッフルに加え、ソープストーンの蓄熱性（薪を追加した時も炉内の温度が下がりにくい）との組み合わせと設計技術が、ハースストーンの二次燃焼機能が高性能であると評される理由です。

hearthstone 40 YEARS of QUALITY

A VERMONT COMPANY

hearthstone

ハースストーン



ハースストーンはバーモントの会社であることを誇りに思っています。そして 40 年に渡り、ハースストーン社の職人は皆、品質の高いストーブを造ることを使命としてきました。私たちは最高級の材料と最先端の燃焼技術を用い、最高の水準を満たすストーブ造りをしています。その証拠として、すべてのソープストーンストーブには、ハースストーンの職人の署名が刻まれています。そのサインは、ハースストーンブランドを選んでいただいたお客様に対する保証と共に、忠実なアフターサービスを提供することの証です。



ハースストーンは再生可能でカーボンニュートラル、クリーンな暖房ソリューションを提供することを約束しています。私たちの薪ストーブはすべて最新の低排出ガス燃焼技術を使用しています。厳しい EPA（アメリカ環境保護省）のガイドラインをクリアーしており、クリーンな燃焼をお約束します。ハースストーンのグリーンエネルギーに対する約束は、将来の世代のために環境を保護することです。薪の暖房を選択することは、化石燃料の使用量を減らし、二酸化炭素の排出量も減らすことになります。

Live in the **Comfort Zone**

快適で心地良い室温を保つ
ソープストーンストーブ。

天然石 ソープストーン 素材のもつ特徴



熱容量(蓄熱性)

優しい暖かさが家族を包む幸せな時間を作るストーブ

熱容量とは熱をどの程度ため込んでいるかを示すもので、冷めにくさとイコールです。比熱×重さの値が熱容量です。

材質	比熱 J/(g·k)
鋳鉄・スチール	0.46
ソープストーン	0.90

比熱が同じ値の鋳鉄とスチールでも、厚みのある鋳鉄のほうが重いので、スチールよりも熱容量は大きくなります。
ハースストーンの鋳鉄ストーブの炉内にソープストーンが使われているのも蓄熱性を高めるため（加えて薪を補充したときも炉内の温度が下がりにくい）の工夫です。

耐久性

寿命が長く、耐久性に優れたソープストーン

他の石と異なり、温度変化や高温に非常に強いソープストーン。耐熱性、耐酸性に優れ腐食することがないので、丈夫で長持ちします。ひびが入ったとしても、性能に影響を及ぼすことは稀です。

美観

天然の美しい模様が彩るストーブライフ

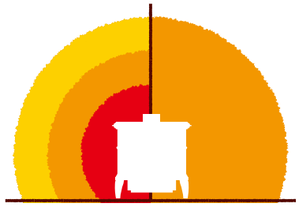
天然石ソープストーンの色合いや模様は世界に一つしかない装飾的な要素です。何百年もの時を経た地球からの贈り物。1台1台同じものはありません。

全国のディーラーを通じ、事前に写真でストーブをお選びいただくサービスも行っています。

暖かさの質

優しい暖かさが家族を包む幸せな時間を作るストーブ

ソープストーンの暖かさは安定した穏やかの暖かさです。ストーブの近くが熱すぎないこの特徴は温度差を感じることがありません。それが快適で心地よいと感じる理由です。

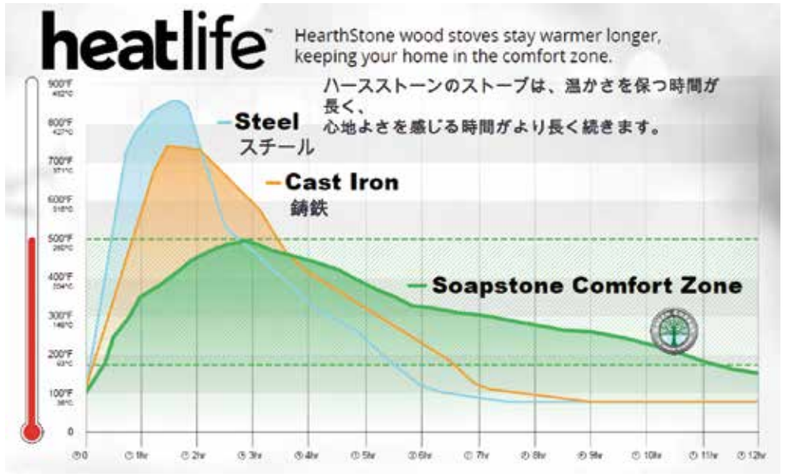


熱の感じ方イメージ

暖かさが持続する時間「ヒートライフ」

ハースストーンが燃焼時間だけでなく、ヒートライフを併記する理由は、暖房に有効な熱を放出する時間の長さ、表面温度の下降が緩やかであることによる暖房効果を示しています。

HeatLife [ヒートライフ]
一回の薪の投入によって表面温度 93°C 以上の暖かさが持続する時間のことです。1 回の薪の投入量は 2 年乾燥させた広葉樹で 1 立方フィート（0.028 立方メートル）あたり約 9 kgでテストしています。



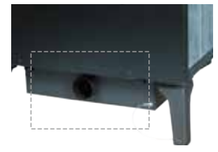
Hearthstone ハースストーンストーブの構造

各部の名称や機能、特徴などをご紹介します。





リアヒートシールド オプション
壁との離隔距離を縮小します。



外気導入アダプター オプション
屋外から直接ストーブに空気を取り込む機能です。高気密住宅にも対応。

ハースストーンのクリーンバーンシステム

一時燃焼後の未燃焼ガスを、炉内で二次燃焼させる事により、クリーンな排気と高い熱効率を実現しています。ポイントは炉内の温度を高温に保ち、ゆっくりと燃焼させること。ハースストーン社では炉内を高温に保つため、ハースストーン社のために開発されたサーモセラミックバッフル（耐熱温度 1,260℃）を使用しています。また、ソープストーンという素材自体が炉内を高温に保つ役割をしています。

クリーンバーンシステム

二次燃焼用空気は炉内後方正面にあるエアーライザーを通り、暖められて炉内上部のエアーパイプへ流れます。この二次燃焼用の空気が燃焼しきれなかった煙に対し、ブランケットのように上から空気をかぶせ再度燃焼させます。


▲クリーンバーン燃焼



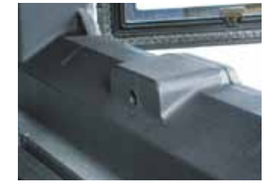
燃焼と空気の流れ

燃焼用空気はストーブの底、後方から炉内に入ります。そして一次燃焼用と二次燃焼用に分かれます。

エアーウォシュシステム

一次燃焼空気は主にガラス上方よりガラス面に沿って流入します。この空気はまた、ガラスに付着した煤を燃やしガラスをきれいに保ちます。

もう一ヶ所は炉内の手前下から、くべた薪に直接空気を送ります。


▲通称ドックハウス

EQUINOX イキノックス 8000
SOAPSTONE WOODSTOVE

hearthstone



photo：マットブラック（左サイドドア）



Frame Color



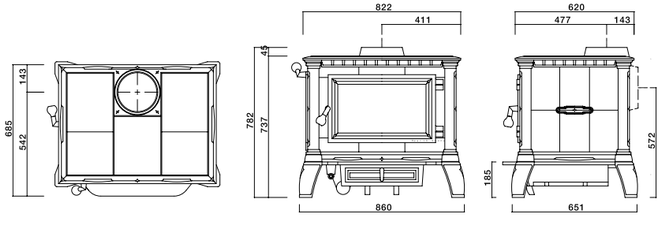
マットブラック

ソープストーンを多く使用するとその重量で蓄熱力がアップします。炉内でソープストーンが高温の熱を直接吸収。表面から熱を放出します。一度熱せられたソープストーンは何時間もあたたかいまま。夜中部屋をあたため続けてくれます。



圧倒的な暖房能力を持つ、シリーズ最大級の薪ストーブ

シリーズ最大級のパワーを誇る「イキノックス」。
石のストーブだから実現できた最大出力 30,240Kcal のパワーストーブで、
16 時間のヒートライフという圧倒的な暖房能力を誇ります。
人の多く集う広い空間もこの 1 台で暖めます。



EQUINOX イキノックス 8000

- **クリーンバーンシステム**
  二次燃焼システムでクリーンな排気と高い熱効率を実現します。
- **左右選択可能なサイドドア**　設置場所に合わせお選び頂けます。
- **上下開閉式サイドドア**　灰がこぼれ落ちることを防ぎます。
- **煙突接続方向は上部、後部どちらでも可能**
  煙突を背面出しにすることで一部をクックプレートして利用できます。
- **ストーブ操作は空気コントロールレバーのみ**
  簡単な操作で一貫した性能を保持します。
- **灰受け皿**　イキノックスの取り外し可能な灰受け皿は、クリーンに楽に灰を処理できます。
- **ストーブトップ表面温度（ストーブトップ中央で計測）**
  低温燃焼　200℃以下　　クックプレートの表面温度は
  中温燃焼　200 ～ 260℃　ストーブトップの表面温度より
  高温燃焼　260 ～ 315℃　50℃程度高くなります

Spec

最大出力	30,240kcal/hr（35.1kW）
最大暖房面積	320㎡（96坪）
重量	313kg
最大薪長さ	63cm（左右）・50cm（前後）
使用煙突径	200mm（8 inch）
煙突接続方向	上・背面
燃焼効率	82%
EPA 基準廃棄物量	3.0g/hr
サイズ（W×H×D）	822×737×620mm
炉内サイズ（W×D）	680×430（H300~330）mm
燃焼時間 / ヒートライフ	12hr / 16hr
灰受け皿	標準装備
サイドドア	右か左を選択可能
外気導入アダプター	オプション
リアヒートシールド	オプション

Price

マットブラック	¥ 860,000

Option

外気導入アダプター	¥ 16,500
リアヒートシールド	¥ 48,000



サイドドアは設置場所に合わせ、左右の選択が可能です。上下に開閉することで、灰がこぼれ落ちることを防ぐ役割もしています。

▲開きは左右を選択可能

※金額は消費税抜きの価格となっております。

MANSFIELD マンスフィールド8012
SOAPSTONE WOODSTOVE

hearthstone



photo：マットブラック



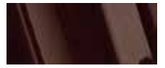


photo：ブラウン［エナメル］　ソープストーンスチーマー¥29,000

Frame Color



マットブラック



ブラウン［エナメル］

薪ストーブを交換されるお客様に人気の機種、マンスフィールド。太い薪が入り、薪の投入回数も少なく、安定した熱を長時間放出してくれます。

MANSFIELD
マンスフィールド8012

- **クリーンバーンシステム**
  二次燃焼システムでクリーンな排気と高い熱効率を実現します。
- **深い炉内**　縦にも横にも薪がくべられます。
- **ストーブ操作は空気コントロールレバーのみ**
  簡単な操作で一貫した性能を保持します。
- **灰受け皿**　クリーンに楽に灰を処理できます。
- **ストーブトップ表面温度（ストーブトップ中央で計測）**
  低温燃焼　200℃以下
  中温燃焼　200～260℃
  高温燃焼　260～315℃

Spec

最大出力	20,160kcal/hr（23.4kW）
最大暖房面積	232㎡（70坪）
重量	249kg
最大薪長さ	53cm（左右）・48cm（前後）
使用煙突径	150mm（6 inch）
煙突接続方向	上面
燃焼効率	77%
EPA 基準廃棄物量	2.9g/hr
サイズ（W×H×D）	686×716×608mm
炉内サイズ（W×D）	550×470（H300～320）mm
燃焼時間 / ヒートライフ	10hr / 14hr
灰受け皿	標準装備
外気導入アダプター	標準装備
リアヒートシールド	オプション

Price

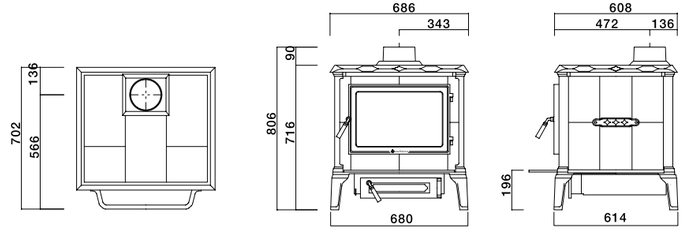
マットブラック	¥660,000
ブラウン［エナメル］	¥760,000

Option

リアヒートシールド	¥24,000

バーモントの最高峰の名をもらった、業界随一、ディープな炉内のパワーストーブ

ハースストーン・マンスフィールドだけが持つ、炉内の深さ。
太い薪が縦にも横にも入り、火が燃えている間ソープストーンに熱を蓄えながら放熱し、火が落ちた後も蓄えた熱をゆっくりと放熱する。
安定した心地よい上質な暖かさが、ソープストーンストーブの魅力です。深い炉内には太い薪が縦にも横にもくべられます。
ヒートライフ（6P 参照）は 14 時間。真の主力製品、マンスフィールドは本国で業界のスペシャリストに一番売れているストーブです。





▲背面の美しさも特徴のひとつ



▲深い炉内でほぼ立方体のフォルム

※金額は消費税抜きの価格となっております。

HERITAGE ヘリテイジ 8023
SOAPSTONE WOODSTOVE

hearthstone



photo：マットブラック　オプション・アッシュパンキット、リアヒートシールド





photo：ブラウン［エナメル］

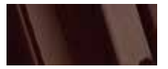
Frame Color



マットブラック



ブラック［エナメル］



ブラウン［エナメル］



シーフォーム［エナメル］

HERITAGE ヘリテイジ 8023

- **クリーンバーンシステム**
  二次燃焼システムでクリーンな排気と高い熱効率を実現します。
- **左右選択可能なサイドドア / リバーシブルフロントドア**
  設置場所に合わせサイドドアをお選び頂けます。
- **上下開閉式サイドドア**　灰がこぼれ落ちることを防ぎます。
- **煙突接続方向は上部、後部どちらでも可能**
  煙突を背面出しにすることで一部をクックプレートして利用できます。
- **ストーブ操作は空気コントロールレバーのみ**
  簡単な操作で一貫した性能を保持します。
- **ストーブトップ表面温度（ストーブトップ中央で計測）**
  低温燃焼　200℃以下　　クックプレートの表面温度は
  中温燃焼　200 ～ 260℃　ストーブトップの表面温度より50℃程度高くなります
  高温燃焼　260 ～ 315℃

Spec

最大出力	13,860kcal/hr（16.0kW）
最大暖房面積	176㎡（53坪）
重量	215kg
最大薪長さ	53cm
使用煙突径	150mm（6 inch）
煙突接続方向	上・背面
燃焼効率	81%
EPA 基準廃棄物量	2.0g/hr
サイズ（W×H×D）	699×727×483mm
炉内サイズ（W×D）	550×290（H290~330）mm
燃焼時間 / ヒートライフ	8hr / 12hr
灰受け皿	オプション（アッシュパンキット）
サイドドア	右か左を選択可能
外気導入アダプター	オプション
リアヒートシールド	オプション

Price

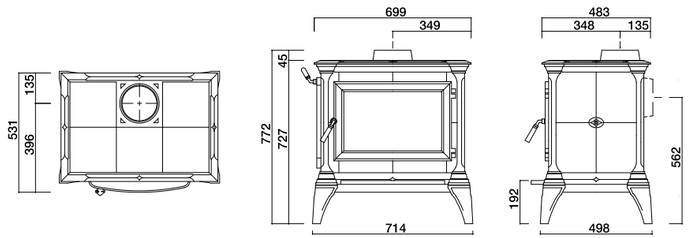
マットブラック	¥ 560,000
ブラック［エナメル］	¥ 650,000
ブラウン［エナメル］	¥ 650,000
シーフォーム［エナメル］	¥ 650,000

Option

外気導入アダプター	¥ 13,000
リアヒートシールド	¥ 32,000
アッシュパンキット	¥ 65,000

シリーズ中最も人気のある、全てのバランスを備えたスタンダードモデル

初代ヘリテイジから３代目となった現行モデルまで、ハースストーン、不動の一番人気モデル、ヘリテイジ。
インテリアや設置場所に幅広く対応できるよう、サイドローディングドアも右仕様、左仕様有。
カラーバリエーションも４色ご用意しています。
ソープストーンストーブは炉内を高温に保つことから、クリーンな燃焼が得られます。



すっきりとしたデザインにモデルチェンジ
古典的な雰囲気を残しつつ新しさも感じさせる

よりシンプルに、個々の条件に合わせた設置が可能になった「ヘリテイジ」。サイドドアは左右どちらでも選択可能。灰受け皿はオプション。米国のインターネット比較サイト、コンシューマーサーチで2009年ベストストーブに選ばれました。一般消費者から選ばれた逸品です。



イキノックス、ヘリテイジ、キャッスルトン、マンチェスターは煙突位置を背面にすることで一部をクックプレートとして利用できます。鋳物とソープストーン2種類の異なる温度での調理が可能です。

CASTLETON キャッスルトン 8030
SOAPSTONE WOODSTOVE

hearthstone



photo：ブラウン[エナメル]



photo：マットブラック

Frame Color



マットブラック



ブラウン［エナメル］

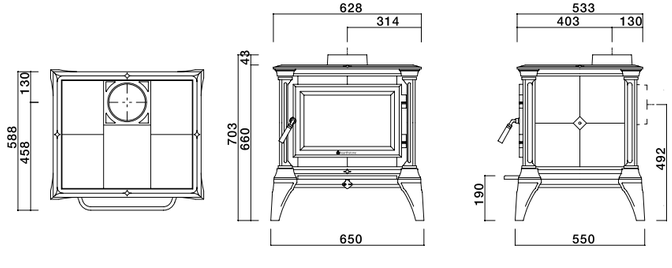


シーフォーム［エナメル］



マンスフィールドを小さくした“薪の補充がしやすいストーブ”

キャッスルトンはユーザーの声を形にしたモデルです。
着火や薪の補充がしやすいように炉内の大きさが設計されています。
深い炉内では、ピザを焼き、安定した温度のストーブトップでは長時間の煮込み料理を。
シンプルでリーズナブル。日本の住宅にぴったりなサイズです。



CASTLETON
キャッスルトン 8030

- **クリーンバーンシステム**
  二次燃焼システムでクリーンな排気と高い熱効率を実現します。
- **炉内内壁に鋳鉄製インパクトプレートを装備**
  薪の投入時に炉壁に薪をぶつける等の衝撃から
  ソープストーンを保護する役割をしています。
- **煙突接続方向は上部、後部どちらでも可能**
  煙突を背面出しにすることで一部をクックプレートして
  利用できます。
- **ストーブ操作は空気コントロールレバーのみ**
  簡単な操作で一貫した性能を保持します。
- **ストーブトップ表面温度（ストーブトップ中央で計測）**
  低温燃焼　200℃以下　　クックプレートの表面温度は
  中温燃焼　200～260℃　ストーブトップの表面温度より
  高温燃焼　260～315℃　50℃程度高くなります

Spec

最大出力	11,340kcal/hr（13.2kW）
最大暖房面積	139㎡（42坪）
重量	210kg
最大薪長さ	45cm
使用煙突径	150mm（6 inch）
煙突接続方向	上・背面
燃焼効率	78%
EPA 基準廃棄物量	2.7g/hr
サイズ（W×H×D）	628×660×533mm
炉内サイズ（W×D）	450×370（H280~310）mm
燃焼時間 / ヒートライフ	8hr / 10hr
灰受け皿	なし
外気導入アダプター	オプション
リアヒートシールド	オプション

Price

マットブラック	¥ 470,000
ブラウン[エナメル]	¥ 540,000
シーフォーム[エナメル]	¥ 540,000

Option

外気導入アダプター	¥ 19,000
リアヒートシールド	¥ 22,000

手頃なサイズの薪ストーブにも関わらず、炉内は幅45cm×奥行37cmの広さ。薪の出し入れが容易にでき、ダッチオーブンで料理を楽しむなど、広い愉しみ方ができる頼もしい家族のような1台です。

※金額は消費税抜きの価格となっております。

CASTLETON TruHybrid キャッスルトン トゥルーハイブリッド 8031
SOAPSTONE WOODSTOVE

hearthstone



photo：マットブラック

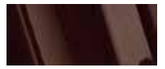


photo：マットブラック

Frame Color



マットブラック



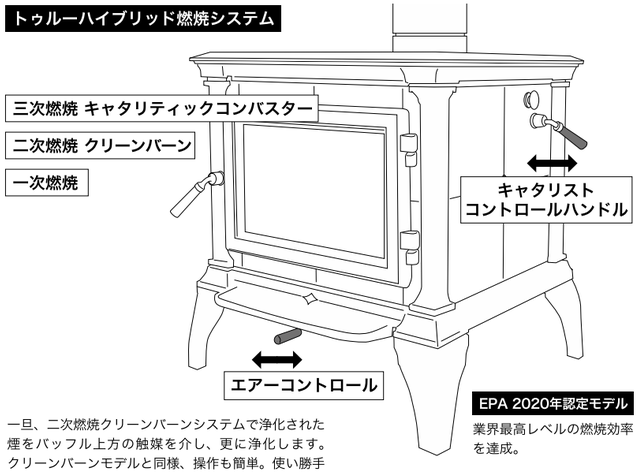
ブラウン［エナメル］



シーフォーム［エナメル］

CASTLETON TruHybrid
キャッスルトン トゥルーハイブリッド 8031

- **トゥルーハーブリッド燃焼システム**
  「二次燃焼クリーンバーン」に「触媒による三次燃焼」を組み合わせた燃焼システム。
  クリーンバーンで浄化された微粒子を更にバッフル上方にある触媒を介することで、排気煙量を 0.69g/hr にまで削減します。
- **シングルレバーコントロール**
  簡単な操作で一貫した性能を保持します。
- **簡単なキャタリストコントロールハンドル**
  着火時はサイドレバーをオープンに。
  着火時の煙も削減します。閉めると長時間の効率的な燃焼に。
- **耐久性重視の造り**
  32 ㎜のソープストーンと炉内の鋳鉄製の保護プレートで耐久性を高めています。
- **フレキシブルな煙突接続口**
  煙突接続口を背面にすると一部がクッキングプレートして利用できます。



一旦、二次燃焼クリーンバーンシステムで浄化された煙をバッフル上方の触媒を介し、更に浄化します。クリーンバーンモデルと同様、操作も簡単。使い勝手のよいハイブリッドストーブです。

EPA 2020年認定モデル

業界最高レベルの燃焼効率を達成。

Spec

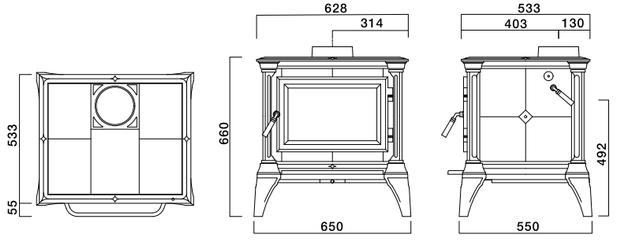
最大出力	11,340kcal（13.2kW）
最大暖房面積	139㎡（42坪）
重量	210kg
最大薪長さ	45cm
使用煙突径	150mm（6 inch）
煙突接続方向	上・背面
燃焼効率	83%
EPA 基準廃棄物量	0.69g/hr
サイズ（W×H×D）	628×660×533mm
炉内サイズ（W×D）	450×370（H280~310）mm
燃焼時間 / ヒートライフ	20hr / 20hr
灰受け皿	なし
ボトムヒートシールド	標準装備
外気導入アダプター	オプション
リアヒートシールド	オプション

Price

マットブラック	¥ 550,000
ブラウン[エナメル]	¥ 620,000
シーフォーム[エナメル]	¥ 620,000

Option

外気導入アダプター	¥ 19,000
リアヒートシールド	¥ 22,000



EPA（アメリカ環境保護庁）基準が 2020 年 5 月より改定されます。
排気煙量基準値は 1 時間あたり 2.0g 以下。ハースストーンは基準値を大きく下回るトゥルーハイブリッド燃焼システムを開発しました。

New キャッスルトン・トゥルーハイブリッド誕生

煙を燃やし尽くして、燃費も向上。
ハースストーンのクリーンバーンシステムに触媒による 3 次燃焼を加え、排気煙量を 0.69g/hr まで削減。
ソープストーンとトゥルーハイブリッド燃焼で驚異の長時間燃焼を実現しました。
住宅地でも安心のクリーンな排気と針葉樹でも長持ちする燃費のよさは、まさに次世代ストーブと言えましょう。

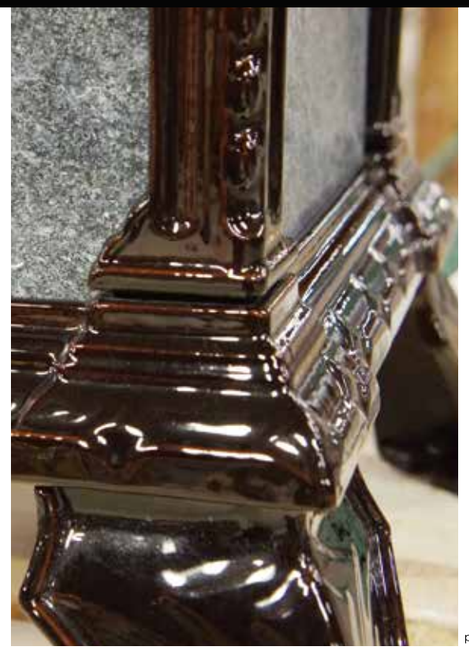
※金額は消費税抜きの価格となっております。

TRIBUTE トリビュート 8040
SOAPSTONE WOODSTOVE

hearthstone



photo：シーフォーム[エナメル]　オプション：リアヒートシールド

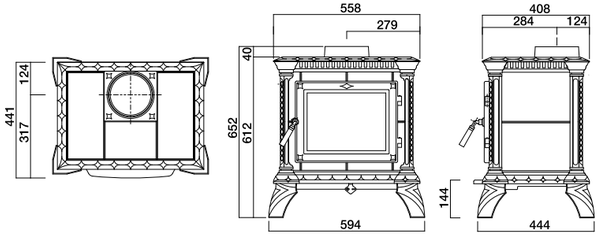


photo：ブラウン[エナメル]



ハースストーンシリーズで最小サイズ。気軽に楽しむ本格薪ストーブとして誕生

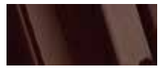
コンパクトながら、必要充分な能力と機能性を持ち合わせた設計となっています。
火が消えてしまった後も熱を緩やかに放出し続けるソープストーンは、
小さなトリビュートでも長いヒートライフを誇ります。
炎のゆらぎを見ながら、とっておきのひとときをどうぞ。



Frame Color



マットブラック



ブラウン［エナメル］



シーフォーム［エナメル］

TRIBUTE トリビュート 8040

- **クリーンバーンシステム**
  二次燃焼システムでクリーンな排気と高い熱効率を実現します。
- **コンパクトサイズ**
- **ストーブ操作は空気コントロールレバーのみ**
  簡単な操作で一貫した性能を保持します。
- **ストーブトップ表面温度（ストーブトップ中央で計測）**
  低温燃焼　200℃以下
  中温燃焼　200 ～ 260℃
  高温燃焼　260 ～ 315℃

Spec

最大出力	9,070kcal/hr（10.5kW）
最大暖房面積	120㎡（36坪）
重量	142kg
最大薪長さ	35cm
使用煙突径	150mm（6 inch）
煙突接続方向	上面
燃焼効率	80%
EPA 基準廃棄物量	2.9g/hr
サイズ（W×H×D）	558×612×408mm
炉内サイズ（W×D）	420×265（H260~290）mm
燃焼時間 / ヒートライフ	7hr / 9hr
灰受け皿	なし
外気導入アダプター	オプション
リアヒートシールド	オプション

Price

マットブラック	¥ 390,000
ブラウン［エナメル］	¥ 460,000
シーフォーム［エナメル］	¥ 460,000

Option

外気導入アダプター	¥ 14,000
リアヒートシールド	¥ 24,000



マットブラック

※金額は消費税抜きの価格となっております。

MANCHESTER マンチェスター 8361
CAST IRON WOODSTOVE

hearthstone



photo：ブラウン[エナメル]

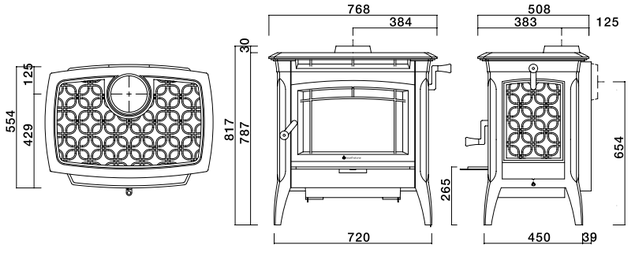
四葉のクローバーをモチーフに、斬新にデザインされたマンチェスター。

独創的なストーブを生み出すハースストーンの、鋳鉄製対流式ストーブ。
技術担当者とデザイナーが妥協することなく長い時間をかけて作り上げられました。
炉内には 22kg のソープストーンを内蔵し、鋳鉄製でありながら蓄熱性も優れています。
対流熱で早く空間を暖めると共に、ソープストーンストーブに近い穏やかな暖かさが得られます。



蝶番が下にあるデザインのサイドドアは、木屑や灰が下に落ちにくく、アッシュリップも兼ねています。





Color



マットブラック



ブラウン［エナメル］

MANCHESTER
マンチェスター8361

- **クリーンバーンシステム**
  二次燃焼システムでクリーンな排気と高い熱効率を実現します。
- **炉内にソープストーンを内蔵**　長時間熱を保持します。
- **上下開閉式サイドドア**　灰がこぼれ落ちることを防ぎます。
- **対流式及びヒートエクスチェンジャー内蔵**
  空気を撹拌し家の隅々まで熱を伝えます。
- **デコラティブリアヒートシールド**
  鋳鉄製のリアヒートシールドを装備、
  どの角度からも美しいデザインです。
- **煙突接続方向は上部、後部どちらでも可能**
  煙突を背面出しにすることで一部をクックプレートして
  利用できます。
- **ストーブ操作は空気コントロールレバーのみ**
  簡単な操作で一貫した性能を保持します。
- **ストーブトップ表面温度（ストーブトップ中央で計測）**
  低温燃焼　120℃以下　　クックプレートの表面温度は
  中温燃焼　120 ～ 150℃　ストーブトップの表面温度より
  高温燃焼　120 ～ 200℃　50℃程度高くなります

Spec

最大出力	19,600kcal/hr（22.8kW）
最大暖房面積	200m²（60坪）
重量	234kg
最大薪長さ	56cm
使用煙突径	150mm（6 inch）
煙突接続方向	上・背面
燃焼効率	80%
EPA 基準廃棄物量	2.1g/hr
サイズ（W×H×D）	768×787×508mm
炉内サイズ（W×D）	610×290（H340~370）mm
燃焼時間 / ヒートライフ	12hr / 14hr
灰受け皿	標準装備
外気導入アダプター	オプション
リアヒートシールド	標準装備

Price

マットブラック	¥ 550,000
ブラウン［エナメル］	¥ 640,000

Option

外気導入アダプター	¥ 16,500
クロースクリアランスヒートシールド	¥ 13,000





対流熱吹出口もクローバーモチーフ。
部屋を早く暖めます。煙突を後方から出せば天板の一部をクックプレートとして利用できます。

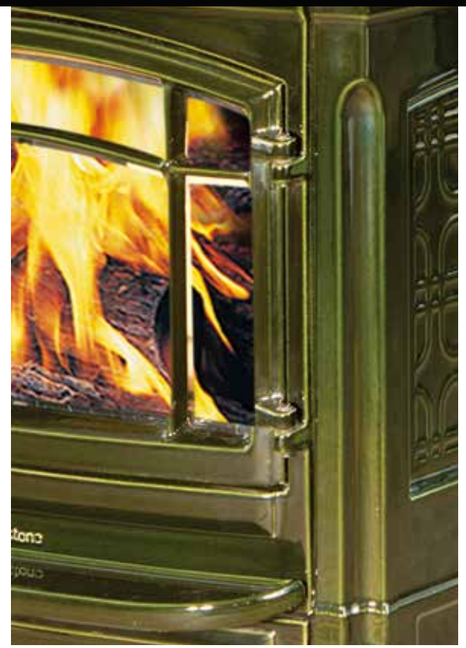
※金額は消費税抜きの価格となっております。

SHELBURNE シェルバーン 8371
CAST IRON WOODSTOVE

hearthstone



photo：マットブラック



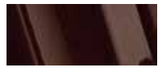
photo：バジル[エナメル]



Color



マットブラック



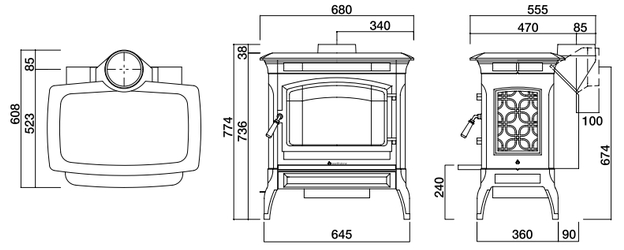
ブラウン［エナメル］



バジル［エナメル］

ハースストーンのトレードマーク、ソープストーンを炉内に搭載した人気モデル

鋳鉄ストーブの魅力はデザイン性。シェルバーンはシンプルなクラシックデザインのミドルサイズのストーブです。
鋳鉄モデルのデザイン性を生かしながら、蓄熱性と安定性を加える工夫は、
他の鋳鉄ストーブにはない特長です。
シェルバーンはストーブトップでの料理と、長く続く暖房効果、両方が得られる鋳鉄ストーブです。



SHELBURNE
シェルバーン 8371

- **クリーンバーンシステム**
  二次燃焼システムでクリーンな排気と高い熱効率を実現します。
- **炉内にソープストーンを内蔵**
  鋳鉄ストーブでありながら長時間熱を保持します。
- **広いストーブトップ**　ストーブトップサイズ 56 ㎝ ×32 ㎝
- **煙突接続方向は上部、後部どちらでも可能**
- **ストーブ操作は空気コントロールレバーのみ**
  簡単な操作で一貫した性能を保持します。
- **ストーブトップ表面温度（ストーブトップ中央で計測）**
  低温燃焼　180℃以下
  中温燃焼　180 ～ 230℃
  高温燃焼　230 ～ 290℃

Spec

最大出力	**15,120**kcal/hr（17.6kW）
最大暖房面積	**167**m²（50坪）
重量	**180**kg
最大薪長さ	**50**cm
使用煙突径	**150**mm（6 inch）
煙突接続方向	上・背面
燃焼効率	**80**%
EPA 基準廃棄物量	**2.1**g/hr
サイズ（W×H×D）	**680×736×555**mm
炉内サイズ（W×D）	**510×330**（H280~300）mm
燃焼時間 / ヒートライフ	**8**hr / **10**hr
灰受け皿	標準装備
外気導入アダプター	オプション
リアヒートシールド	オプション

Price

マットブラック	**¥ 460,000**
ブラウン[エナメル]	**¥ 540,000**
バジル[エナメル]	**¥ 540,000**

Option

外気導入アダプター	**¥ 35,000**
リアヒートシールド	**¥ 27,000**



ストーブの操作は空気調整レバーのみ。簡単な操作性もクリーンバーンタイプのストーブの利点です。



広くフラットにストーブトップがデザインされているので、料理にも便利です。深い炉内ではピザを。

ストーブトップのサイズは560×320mm

※金額は消費税抜きの価格となっております。

CRAFTSBURY クラフツバリー 8391
CAST IRON WOODSTOVE



photo：バジル[エナメル]



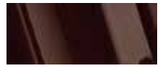


photo：ブラウン[エナメル]

Color



マットブラック



ブラウン［エナメル］



バジル［エナメル］

CRAFTSBURY
クラフツバリー 8391

- **クリーンバーンシステム**
  二次燃焼システムでクリーンな排気と高い熱効率を実現します。
- **炉内にソープストーンを内蔵**　長時間熱を保持します。
- **ストーブ操作は空気コントロールレバーのみ**
  簡単な操作で一貫した性能を保持します。
- **ストーブトップ表面温度（ストーブトップ中央で計測）**
  低温燃焼　150℃以下
  中温燃焼　200 ～ 260℃
  高温燃焼　260 ～ 315℃

Spec

最大出力	10,080kcal/hr（11.7kW）
最大暖房面積	117m²（35坪）
重量	142kg
最大薪長さ	42cm
使用煙突径	150mm（6 inch）
煙突接続方向	上・背面
燃焼効率	81%
EPA 基準廃棄物量	3.0g/hr
サイズ（W×H×D）	570×663×525mm
炉内サイズ（W×D）	460×315（H260~310）mm
燃焼時間 / ヒートライフ	7hr / 9hr
灰受け皿	標準装備
外気導入アダプター	オプション
リアヒートシールド	オプション

Price

マットブラック	¥ 365,000
ブラウン［エナメル］	¥ 435,000
バジル［エナメル］	¥ 435,000

Option

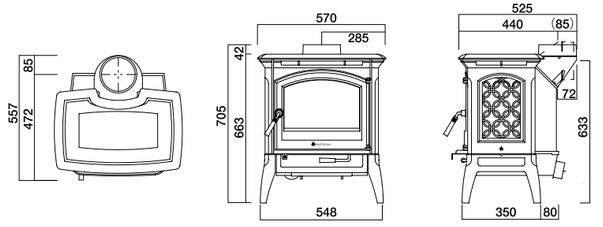
外気導入アダプター	¥ 14,000
リアヒートシールド	¥ 25,000



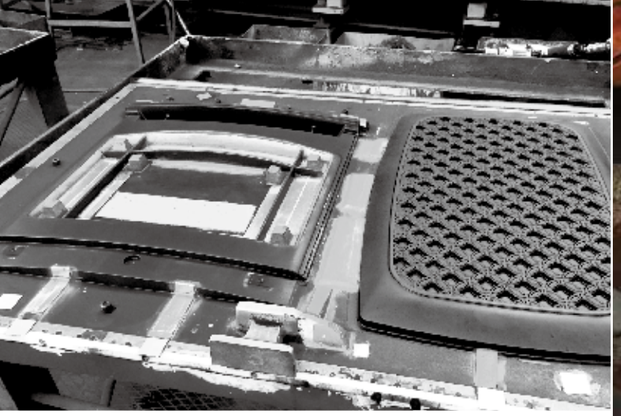
マットブラック

スタイリッシュにデザインリニューアル。
コンパクトながらゆとりの容量を実現。

コンパクトながら意外と容量が大きいクラフツバリー。
スモールサイズでも暖房面積はビックな約 35 坪。
炉内は耐火レンガの代わりにソープストーンを使用し、蓄熱効果を一段と高める工夫がなされています。
灰掃除も簡単にできる普段使いのストーブです。



※金額は消費税抜きの価格となっております。



hergom

ヘルゴン







A Spanish company since 1960.



流行にとらわれることのない洗練されたデザイン
独自の鋳物工場を持つ1960年創業のストーブメーカー。

ヘルゴンスタイルの特徴は「モダンとクラシックの融合」にあります。独特のバランスから生まれる現代的でありながら親しみやすさを残したデザインはヘルゴンならではです。
また伝統のクッキンストーブからインサートまで、ストーブとオーブンを組み合わせたスタイルや自由な発想から造り出されるフリースタンディングストーブの数々。
幅広いラインナップもヘルゴンの特徴です。

ヘルゴンの歴史

ヘルゴンは1960年創業の同族経営企業です。ヘルゴンという名前は、創業者のゴメス兄弟から来ています。
スペイン語で兄弟を“ヘルマノス”と言いますが、Hermanos Gomezを略してヘルゴンとなりました。現在は２代目が経営を引き継いでおり、３代目も加わっています。
ヘルゴンはスペイン北部の都市、サンタンデールにあります。
カンタブリア州の州都でもあるサンタンデールは人口およそ20万人で、F1のスポンサーとなっている銀行の名前としてもよく知られています。緑豊かな海沿いのリゾート地としても有名です。
多くの人を引きつけてやまないこの土地の魅力はまた、流行にとらわれることのない洗練されたデザインとなって、ヘルゴンのストーブに受け継がれています。



ヘルゴンが最初に作り出したストーブはクッキングストーブでした。当時、薪焚きのクッキングストーブから、ガスや電気式へ製造を切り替える同業社が多いなか、創業者のゴメス兄弟は、薪焚きのクッキングストーブにこだわり続けます。中には業務用クッカーも含まれていました。

初期のファイヤープレイスストーブの一部



その後、ファイヤープレイスやインサート、ストーブの製造も開始しました。鋳鉄製品は創業当時から現在に至るまで、ヘルゴン社の中核事業です。現在、本社のスペイン、アメリカのハースストーンを含め、６つの事業拠点があります。ハースストーン社製ストーブに使用する鋳物パーツの全てを製造しています。

鋳物工場として、ヘルゴンブランドとして

独自の鋳物工場を持つストーブメーカーとして、デザインから鋳造、塗装、組立まで、ほとんど全ての製造工程を自社の工場で行っています。このことにより、品質管理の徹底、迅速な対応が可能です。
本社のサンタンデールと、アメリカのハースストーンに実験室とテクニカルオフィスを構え、商品開発やEN、EPAの認証試験などに対応しています。



ある国ではフリースタンディングストーブ、別の国ではインサートの需要が高いなど、国によって市場はさまざまで、各市場に対応できる幅広いラインナップを取り揃えています。

鋳物工場として、自社ブランドの鋳物製造以外にも、OEMやODM生産を行っています。
ヘルゴンの鋳物工場は60年の実績があります。そして、近年、最新機械の導入により、質、量ともに、あらゆる分野への対応が可能となりました。ストーブだけでなく、セントラルヒーティング、自動車部品、ストリートファニチャーの製造も行っています。
ヘルゴンブランド製品は、ヨーロッパ、北米、南米、アフリカ、そしてアジアの世界35か国以上の国へ輸出されています。
異なる大陸や地域での存在感は、企業の安定と財政的にも健全である証です。原料の調達、配合、製造に至る全工程において品質管理を行っています。そして、全ての製品がENまたは　EPAの規格認証を取得しています。
鋳物工場として、ストーブメーカーとして、ヘルゴングループとして、私たちは品質をお届けします。



E-30 S/M/L
CAST IRON WOODSTOVE



photo : E-30M

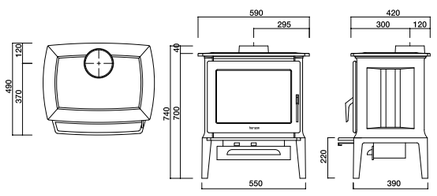
「欲しかったデザイン」と「絶妙なバランス」の鋳鉄ストーブ。
炎の美しさを追求した E-30 シリーズ。

表情を変える炎のバリエーションが見どころの、
デザインも機能もシンプルな鋳鉄製ストーブです。
着火も楽なスタートレバー付で、ストーブトップが早く暖まる立ち上がりの早さも特徴です。
ヘルゴンの人気機種は初心者にも扱いやすいストーブです。



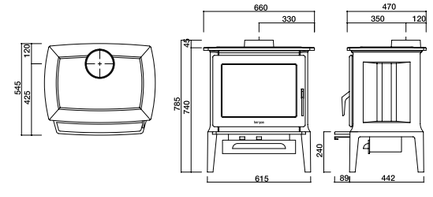


E-30S



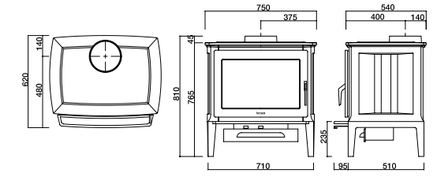


E-30M





E-30L



E-30 S/M/L

- **サイズは、S.M.L の 3 サイズ**
- **大きなセラミックガラス**　炎を主役にしたデザイン。
  ガラスクリーニング機能付です。
- **ストーブ操作は空気コントロールレバーのみ**
  簡単な操作で一貫した性能を保持します。
- **スタートレバー付**
  着火の際に迅速に空気を送り込むことができます。
- **灰受け皿・外気導入アダプターが標準装備**
- **ダイレクトな輻射熱**　炉内はホワイトエナメルの施された鋳鉄を使用。安定性と耐久性に加え、炎の輝きを際立たせる役割もしています。

Spec

E30-S	
最大出力	7,700kcal/hr（9.0kW）
最大暖房面積	90㎡（27坪）
重量	130kg
最大薪長さ	40cm
使用煙突径 / 煙突方向	150mm（6 inch）/ 上面
燃焼効率	79%
サイズ（W×H×D）	590×700×420mm
炉内サイズ（W×D）	450×240（H260～360）mm
E30-M	
最大出力	9,900kcal/hr（11.5kW）
最大暖房面積	120 ㎡（36 坪）
重量	170kg
最大薪長さ	50cm
使用煙突径 / 煙突方向	150mm（6 inch）/ 上面
燃焼効率	79%
サイズ（W×H×D）	660×740×470mm
炉内サイズ（W×D）	500×280（H280~400）mm
リアヒートシールド	オプション
E30-L	
最大出力	11,500kcal/hr（13.3kW）
最大暖房面積	150 ㎡（45 坪）
重量	220kg
最大薪長さ	60cm
使用煙突径 / 煙突方向	200mm（8 inch）/ 上面
燃焼効率	79%
サイズ（W×H×D）	750×765×540mm
炉内サイズ（W×D）	600×350（H290~450）mm

Price

E30-S　マットブラック	**¥ 330,000**
E30-M　マットブラック	**¥ 385,000**
E30-L　マットブラック	**¥ 465,000**

Option

リアヒートシールド	**¥ 31,000** ※E30-M のみ

※金額は消費税抜きの価格となっております。

E-40
CAST IRON WOODSTOVE



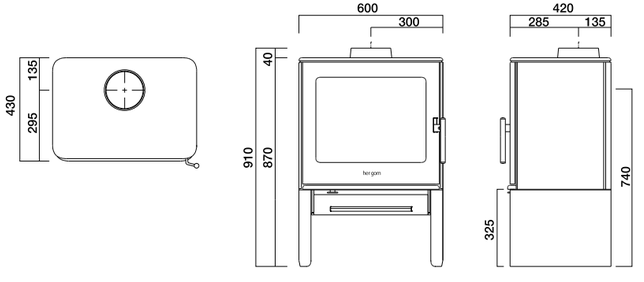
photo : E-40

鋳鉄製のモダンストーブと言う選択肢を

ヘルゴンはヨーロッパでも数少なくなった鋳造メーカーとして、60 周年を迎えます。
新モデルは鋳鉄製でありながらモダンなデザインを追求した E-40。
炉内もホワイトエナメルで覆われた鋳鉄で作られ、耐久性に加え炎を際立たせます。
E-30 シリーズにも採用されています。







E-40

- **鋳鉄ストーブでモダンなデザイン**
- **ストーブ操作は空気コントロールレバーのみ**
  簡単な操作で一貫した性能を保持します。
- **スタートレバー付**
  着火の際に迅速に空気を送り込むことができます。
- **煙突接続方向は上部、後部どちらでも可能**
  設置の柔軟性を考慮しています。
- **炎の美しさを際立たせる工夫**
  炉内にホワイトエナメル仕様の鋳鉄プレートを使用。

Spec

最大出力	9,900kcal/hr（11.5kW）
最大暖房面積	120㎡（36坪）
重量	150kg
最大薪長さ	50cm
使用煙突径	150mm（6 inch）
煙突方向	上・背面
燃焼効率	79%
サイズ（W×H×D）	600×870×430mm
炉内サイズ（W×D）	500×280（H280~400）mm
灰受け皿	標準装備
外気導入アダプター	標準装備
リアヒートシールド	オプション

Price
¥ 430,000

Option
リアヒートシールド	**¥ 31,000**



ホワイトエナメルの炉内



GLANCE / L グランス / グランスL
CAST IRON WOODSTOVE

hergom



photo：グランス

凹凸をそのままデザイン
和モダンテイストの新モデル

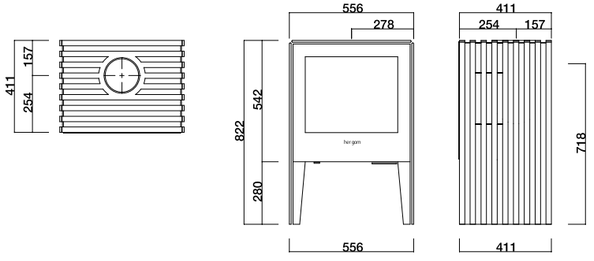
鋳物の表面に凹凸をつける工夫は、表面積を大きくすることで放熱性を高める目的で広く用いられている技術です。
新モデルは鋳物メーカーならではの斬新な発想から生まれました。
グランスはサイドガラス付。
サイドの格子から覗く炎を加え、炎をデザインしてしまう、ヘルゴンの新作です。



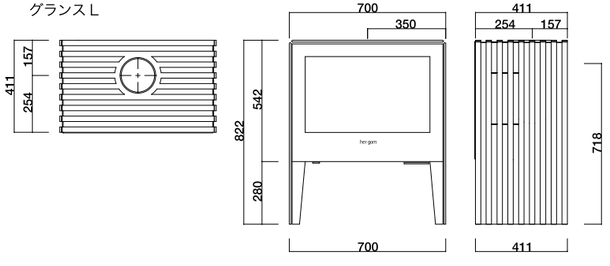
photo：グランスL

鋳鉄、鋼板、鋳鉄と3層構造で達成したデザインは、
ヨーロッパ各国で高く評価されています。

グランス



グランスL



GLANCE / L グランス / グランスL

- **サイドガラス付**
  サイドの格子の間からも炎を見ることができます。
- **煙突接続方向は上部、後部どちらでも可能**
- **ストーブ操作は空気コントロールレバーのみ**
  簡単な操作で一貫した性能を保持します。
- **クリーンバーンシステム**
  二次燃焼システムでクリーンな排気と高い熱効率を実現します。
- **独自の放熱力**
  鋳物の凹凸がヒートエクスチェンジャーの役割も兼ね放熱効果を高めています。対流式。

Spec

GLANCE

最大出力	7,700kcal/hr（9kW）
最大暖房面積	90㎡（27坪）
重量	160kg
最大薪長さ	40cm
使用煙突径	150mm（6 inch）
煙突方向	上・背面
燃焼効率	80%
サイズ（W×H×D）	550×822×411mm
炉内サイズ（W×D）	410×300（H250~350）mm
灰受け皿	標準装備
外気導入アダプター	標準装備

GLANCE L

最大出力	11,000kcal/hr（13kW）
最大暖房面積	130㎡（40坪）
重量	198kg
最大薪長さ	50cm
使用煙突径	150mm（6 inch）
煙突方向	上・背面
燃焼効率	77%
サイズ（W×H×D）	700×822×411mm
炉内サイズ（W×D）	550×300（H250~330）mm
灰受け皿	標準装備
外気導入アダプター	標準装備
グローブ （右手用）	付属

Price

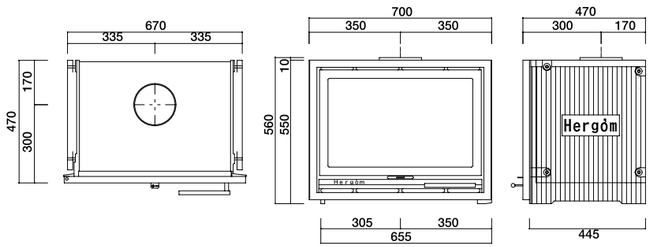
グランス	¥ 510,000
グランスL	¥ 610,000

※金額は消費税抜きの価格となっております。

JUPITER ジュピター
WOOD INSERT



※外観は商品に含まれません。



インテリアに存在感を醸し出すジュピター。
炎をインテリアにしてしまう埋め込み型暖炉。

大きなフラットガラスは汚れにくく、炎の鑑賞に最適なサイズ。
外観を自由に設計できるインサートタイプは、
部屋をひときわ個性的に彩ってくれることでしょう。
炎をインテリアの一部にする、名門ヘルゴンの埋め込み型暖炉です。

JUPITER ジュピター

Spec

最大出力	10,900kcal/hr（12.7kw/hr）
最大暖房面積	110㎡（33坪）
重量	148kg
最大薪長さ	50cm
使用煙突径	150mm（6 inch）
煙突方向	上面
燃焼効率	75%
サイズ（W×H×D）	700×550×445mm
炉内サイズ（W×D）	580×290（H310）mm
灰受け皿	標準装備

Price

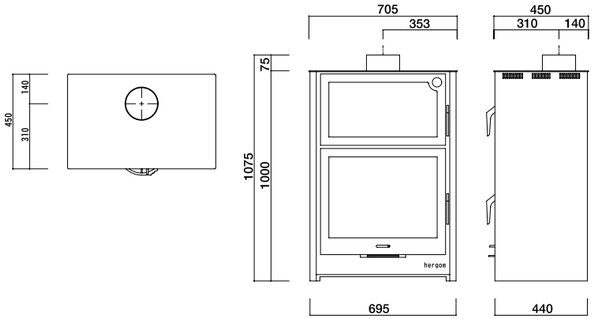
マットブラック	¥410,000



ARCE アルセ
WOOD COOKSTOVE

hergom





薪ストーブとオーブンが一体化
楽しみが二倍に広がるスタイリッシュモデル

薪ストーブの上にオーブンを。
オーブン料理の魅力をシンプルなデザインのストーブでお届けします。
薪ストーブとしての機能も十分、薪焚きオーブンの美味しさは格別です。
ダイナミックな炎を鑑賞しながら、オーブン調理も出来る。新しいスタイルのストーブです。

ARCE アルセ

- **鋼板製対流式**
  オーブンの回りを暖気が流れるしくみです。
  対流式のためストーブトップの表面温度は
  120〜200℃程度です。
- **本格的なオーブン調理**
  燃焼室の上にオーブンがある設計により、
  オーブンの温度が早く上がります。
- **直火での調理も可能**
  燃焼室内にはグリルラックが装備されています。
- **オーブン温度計付**
  オーブン温度の管理に役立ちます。
- **ストーブ操作は空気コントロールレバーのみ**
  簡単な操作で一貫した性能を保持します。
- **炎の美しさを際立たせる工夫**
  炉内にホワイトエナメル仕様の
  鋳鉄プレートを使用。

Spec

最大出力	12,500kcal/hr（14.5kW）
最大暖房面積	150㎡（45坪）
重量	150kg
最大薪長さ	50cm
使用煙突径	150mm（6 inch）
煙突方向	上面
燃焼効率	80%
サイズ（W×H×D）	705×1000×440mm
炉内サイズ（W×D）	570×330（H450）mm
オーブンサイズ（W×H×D）	519×275×355mm
灰受皿	標準装備
オーブントレー	付属
グリル	付属
キッチングローブ	付属

Price

マットブラック	¥450,000



※金額は消費税抜きの価格となっております。

TB-6H
WOOD COOKSTOVE



photo：TB-6H

TB-6H

Spec

最大出力	4,470kcal/hr（5.2kw/hr）
重量	110kg
最大薪長さ	30cm
使用煙突径	125mm（5 inch）
煙突方向	上・背面
燃焼効率	75%
サイズ（W×H×D）	710×845×470mm
炉内サイズ（W×D）	160×340（H185）mm
オーブンサイズ（W×H×D）	350×260×360mm
付属品	オーブントレイ グリル網・火かき棒 灰かき棒

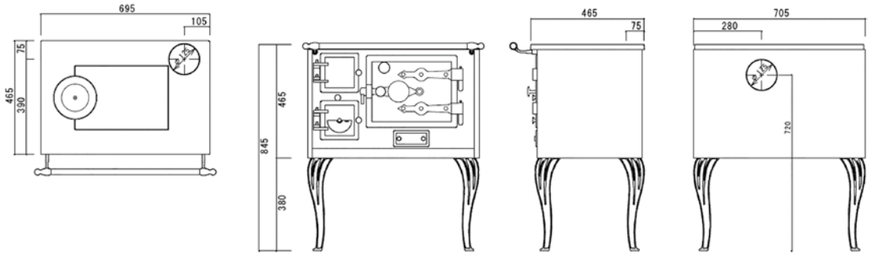
Price

ブラック［エナメル］ ¥ 450,000



伝統的なクラシックスタイルのクッキングストーブ。

ヘルゴンのクッキングストーブの原点です。
時代を超えて受け継がれたデザインを現代に。コンパクトで使いやすいサイズです。



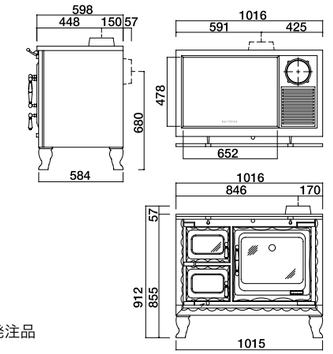
DEVA 75 / 100 ディーバ 75/100
WOOD COOKSTOVE

hergom

DEVA100［受注発注品］ ディーバ 100

Spec DEVA100

最大出力	11,600kcal/hr（13.5kW）
最大暖房面積	132㎡（40坪）
重量	220kg
最大薪長さ	43cm
使用煙突径	150mm（6 inch）
煙突方向	上・背面
燃焼効率	70.6%
サイズ（W×H×D）	1016×855×598mm
炉内サイズ（W×D）	290×440（H375）mm
オーブンサイズ（W×H×D）	440×380×420
灰受皿	標準装備
オーブントレー・火かき棒	付属



Price

ブラック［エナメル］ ¥ 790,000 ※受注発注品



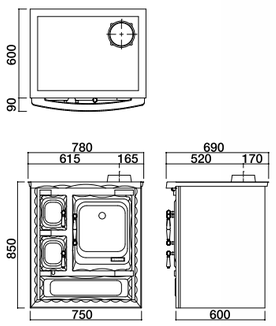
photo：ディーバ 100

美しいデザインと、合理的な機能を併せ持つヘルゴンのクッキングストーブ。

向かって左側には薪を燃やす炉があり、右側には大きなオーブンのあるクッキングストーブ。
伝統的なこのデザインにより、クッキングプレートに温度の幅が生まれ、同時に複数の料理に対応することが出来ます。
炉の真上は炎が直接あたるため、クッキングプレートの一番左ではお湯を沸かしたり、炒めたりと高温での調理を、
右へ行くに従い温度は低くなるため、じっくり煮込んだり保温しておきたいものは右側へ。もちろんオーブン調理も同時進行が可能です。

- **大きなオーブンガラス**　オーブン内が見える設計です。
- **セラミックガラスクックトップ(ディーバ 100)**
  クックトップの掃除が楽です。
  ディーバ 75 は鋳鉄製のクックトップ。
- **オーブン温度計付**
  オーブン温度の管理に役立ちます。
- **ストーブ操作は空気コントロールレバーのみ**
  簡単な操作で一貫した性能を保持します。

DEVA75 ディーバ 75





photo：ディーバ 75
ブラック［エナメル］

Spec DEVA75

最大出力	8,000kcal/hr（9.3kW）
最大暖房面積	90㎡（27坪）
重量	180kg
最大薪長さ	43cm
使用煙突径	150mm（6 inch）
煙突方向	上
燃焼効率	71.2%
サイズ（W×H×D）	780×850×600mm
炉内サイズ（W×D）	200×440（H355）mm
オーブンサイズ（W×H×D）	340×380×420
灰受皿	標準装備

Price

ブラック［エナメル］
クリーム［エナメル］
レッド［エナメル］
¥ 580,000



クリーム［エナメル］



レッド［エナメル］

※金額は消費税抜きの価格となっております。







100%
Made in Germany

1979 年創業のハーゼ・カミンオーフェンバウ社は、デザインからスチールワーク、セラミックタイルの製造や炉内に使用するバーミキュライトの成型、ストーブの組み立てにいたるまで全てを一貫して自社で行っています。その徹底した品質管理のもと製造されたストーブは、ドイツ国内で最も信頼のおけるストーブメーカーとして長年に渡り愛されています。
建築家であり創業者のヴァルター・ブラジウスが最初のストーブを作ったのは 1978 年。デザイン、質ともに彼の構想にマッチするストーブが市場になかったために自らデザインをし、実際にそれを形にして1台のストーブを作り上げたのがハーゼ社の始まりでした。

1992 年　セラミックタイルの製造を開始
1996 年　デザイン賞を初受賞
1997 年　蓄熱レンガを搭載したストーブを発売
2003 年　現CEO兼デザイナーのフェルナンド・ナヘーラ氏が加わり、以後すべてのデザインを手掛ける
2006 年　ストーブ炉内に使用するバーミキュライトの成型を開始
2011 年　ドイツ商品検査協会シュティフテュング・ヴァーレンテスト※により、Jena(イエナ)がトップスコアの評価を得る
2013 年　創業者の娘エヴァ・マリア・ブラジウスが取締役に就任

※Stiftung Warentest は、第三者機関による公平な評価として信頼が高く、ドイツ国内での認知度は 95% 以上とも言われ、多くの消費者が商品購入前に参考にすると言われています。









Great wood burning stoves are made in Germany.
In Trier. More precisely, by us.

**ハーゼのストーブはドイツ西部の町トリーアで製造しています。
もっとも美しい炎を届けるために。
だからこそ私たちは全てをここで行います。**

That's our specialty: Making stoves.
私たちが全ての製造工程を一貫して自社で行うのには理由があります。すべては品質のためです。本社・工場のあるトリーアにおいて一つのロケーションにこだわるのは、次の作業工程への連動が最善の方法で管理できると考えるからです。

Our designs: crafted by hand.
何一つとして、デザインにおいては特に、偶然に任せることは決してありません。あらゆる細部、そして全てのバランスを納得のいくまで考え抜きます。高い機能性と感動を与えるような炎を、完璧な形とデザインに調和させたいと考えます。

We create and build our stoves by ourselves.
トリーアの町にある工場で 35 年以上私たちはストーブを作り続けています。最先端の製造メソッドとクラフツマンシップを融合させた工場で、全てのスチールパーツを切断し、成型し、組み立てます。

Strictly Confidential
炉内に使用しているバーミキュライトは自社で成型しています。原料であるバーミキュライトの調合や製造工程は研究を重ねて独自に確立したもので、優れた耐久性を誇るとともに、高い断熱性能によって効率の良い燃焼に大きな役割を果たしていることは言うまでもありません。全ての機種が燃焼効率 80%以上を達成しています。

Creating ceramic: True craftsmanship.
ストーブを彩るセラミックタイルも私たちは製造しています。熟練したクラフツマンシップが必要とされるということは言うまでもありません。

Our stoves reflect our expertise and experience.
工場で作られる一台一台のストーブが、私たちの知識と経験の蓄積からできています。そしてそれはまた真のチームワークの証です。



photo：ブラック+ソープストーン



photo：
アンブラ+アンブラメタリック
※受注発注品

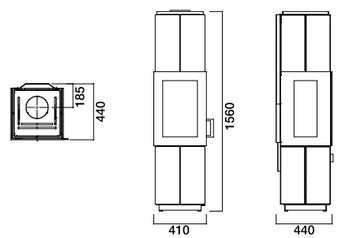


平和で静かな空気が流れる中、家族や友人と過ごす時間。
そこにアスマラがあります。

正面のガラスとサイドのガラス、３面から炎を楽しむことのできるぜいたくなストーブ。
背が高く、スレンダーな形は、
お部屋の雰囲気をより一層引き立てます。
このストーブに火を入れることの喜び、楽しみを想像してみてください。



耐熱レンガ



Asmara アスマラ

- **目線に近い高さで楽しむ炎**
  ファイヤーボックスの位置が高いから、椅子に座ったときの目線に近く、炎を目の前で楽しめます。
- **蓄熱レンガ（オプション）**
  67キロの蓄熱レンガを燃焼室の上部に煙突を囲むようにセットします。熱を蓄え、火が消えてからもあたたかさが持続する仕組みです。
- **DIBt 認証機器**
  ドイツ建築技術協会（DIBt）の定めるストーブの気密性能等の基準値をクリアし、低エネルギー住宅での設置が認められた機種です。

Spec

ストーブ本体(H×W×D)	1560×410×440mm
炉内(H×W×D)	490×250×270mm
重量　本体	202kg
蓄熱レンガ	67kg
煙突芯の高さ(上・背面)	124・141cm
煙突径	150mm
外気導入	○
最小 - 最大出力	2,580-6,020kcal/hr(3-7kW)
定格出力	5,160kcal/hr (6kW)
暖房面積(天井高 2.5m)	20-80m²
最大薪長さ / 立掛け時	25 / 40cm
薪量	1.5kg/h
燃焼効率	82%
Co 濃度(13%O₂)	771mg/Nm³
微粒子(PM)濃度	23mg/Nm³
窒素酸化物(Nox)濃度	113mg/Nm³
排ガス流量	6.3g/s
排ガス温度	279℃
定格出力における最小圧力	12Pa
蓄熱レンガ	オプション
外気導入アダプター	オプション

Price

¥ 820,000

Option

蓄熱レンガ	¥ 64,000
外気導入アダプター	¥ 35,000

GERMAN DESIGN AWARD SPECIAL 2016

GOLD AWARD 2015



photo：ブラック

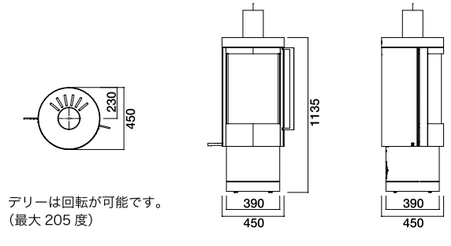


photo：ブラック



息をのむような炎を見せること。
大きな半円形のガラスはダイナミックな炎を映し出します。

このストーブをデザインしたときのテーマは、息をのむような炎を見せることでした。
高い位置にあるドアと目を引くハンドルもデリーの人気に一役買っています。
パーフェクトな炎を楽しむために。



デリーは回転が可能です。
（最大 205 度）

Delhi 114 デリー 114

- **2013 red dot デザイン賞受賞**
  世界的に著名なドイツのデザイン賞であるレッド・ドット・デザイン賞を2013年に受賞しました。
- **ストーブの向きを変えられる回転式**
  14°ずつ6段階で、左右それぞれ42°まで回転が可能です。炎が見える角度は最大で205度。
- **機能性、デザイン性に優れたドアハンドル**
  ガラスを縁取るように縦に伸びたドアハンドルは、立った姿勢のままドアを開閉して薪の補充ができるよう、機能性にも配慮したデザインです。

Spec

ストーブ本体（H×W×D）	1135×450×450mm
炉内（H×W×D）	440×290×280mm
重量	118kg
煙突芯の高さ（上・背面）	112cm
煙突径	150mm
外気導入	○
回転角度 / 1 段階毎の角度	84°/14°
最大角度	205°
最小 - 最大出力	2,580-5,160kcal/hr（3-6kW）
定格出力	4,300kcal/hr（5kW）
暖房面積（天井高 2.5m）	15-60m²
最大薪長さ / 立掛け時	25 / 35cm
薪量	1.3kg/h
燃焼効率	80.4%
Co 濃度（13%O₂）	1,021mg/Nm³
微粒子（PM）濃度	16mg/Nm³
窒素酸化物（Nox）濃度	78mg/Nm³
排ガス流量	4.5 g/s
排ガス温度	315℃
定格出力における最小圧力	12Pa
外気導入アダプター	オプション

Price

¥ 640,000

Option

外気導入アダプター	**¥ 35,000**

reddot design award
winner 2013

※金額は消費税抜きの価格となっております。



photo：センダイ 135 ブラック

時間を忘れ、様々な角度から炎に見入る。
それこそが私たちがセンダイを好きな理由です。

炎の邪魔をしないクリアな直線で作られたセンダイだからこそ、
炎の動きと暖かさに集中することができます。
まずはお好きな高さをお選びください。

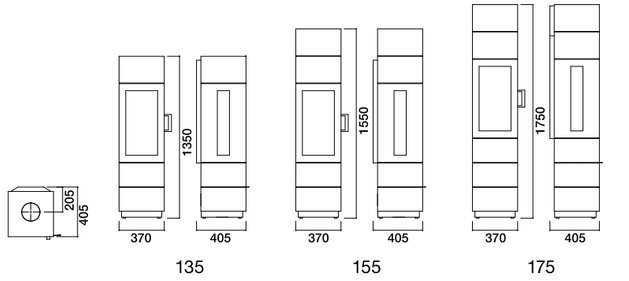


photo：センダイ 175 ブラック





※センダイ 135、155、175 は高さ・価格以外のスペックは同じです。
※設置状況により高さが異なる場合があります。
※蓄熱レンガをオプションで搭載できます。（155cm 以上）
※蓄熱レンガ重量は、煙突接続方向により異なります。（上：63kg / 後方：52.5kg）



Sendai135 センダイ 135

- **高さという選択肢**
  センダイの高さは135センチ、155センチ、175センチ。よりシンプルに135、蓄熱レンガをプラスするなら155、スタイリッシュな175と、燃焼室はどれも共通ながら印象が変わります。
- **蓄熱レンガ（オプション）**
  燃焼室の上部に煙突を囲むようにセットします。熱を蓄え、火が消えてからもあたたかさが持続する仕組みです。
  ※センダイ 135 には蓄熱レンガは付けられません。
- **DIBt 認証機器**
  ドイツ建築技術協会（DIBt）の定めるストーブの気密性能等の基準値をクリアし、低エネルギー住宅での設置が認められた機種です。

Spec

ストーブ本体（H×W×D）	1350×370×410mm（155 H1550 / 175 H1750）
炉内（H×W×D）	610×210×270mm
重量	140kg
煙突芯の高さ（上・背面）	130.5cm
煙突径	150mm
外気導入	○
最小 - 最大出力	2,580-6,020kcal/hr（3-7kW）
定格出力	5,160kcal/hr（6kW）
暖房面積（天井高 2.5m）	20-80m²
最大薪長さ / 立掛け時	25 / 40cm
薪量	1.5kg/h
燃焼効率	83.5%
Co 濃度（13%O_2）	817mg/Nm³
微粒子（PM）濃度	9mg/Nm³
窒素酸化物（Nox）濃度	99mg/Nm³
排ガス流量	5.33 g/s
排ガス温度	299℃
定格出力における最小圧力	12Pa
蓄熱レンガ	オプション
外気導入アダプター	オプション

Price

センダイ 135	¥ 680,000
センダイ 155	¥ 740,000 ※受注発注品
センダイ 175	¥ 780,000 ※受注発注品

Option

蓄熱レンガ	¥ 64,000
外気導入アダプター	¥ 35,000



photo：アンブラ+アンブラメタリック



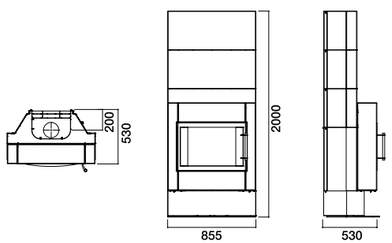
photo：ブラック+ソープストーン



photo：ブラック+サンド

暖炉の雰囲気を持った
高性能ストーブ

パノラミックなファイヤーボックスから見える炎と最新の燃焼技術の融合は、
現代のライフスタイルと暖炉の雰囲気との完璧な共生です。



スチールカラーは４色、
フレームはソープストーンまたは
セラミック各色よりお選びください。

Valencia バレンシア

- **暖炉のような贅沢を**
  据え置き型の薪ストーブと同様の設置方法で、暖炉のような趣ある贅沢なストーブです。フリースタンディング型のインサートストーブ。この発想とスタイルはハーゼの新しい挑戦です。

Spec

ストーブ本体(H×W×D)	2000×855×530mm
炉内(H×W×D)	350×400×290mm
重量　ソープストーン	292kg
セラミック	310kg
煙突芯の高さ(上・背面)	114cm
煙突径	150mm
外気導入	○
最小 - 最大出力	3,440-7,740kcal/hr(4-9kW)
定格出力	6,880kcal/hr (8kW)
暖房面積(天井高 2.5m)	30-115m²
最大薪長さ / 立掛け時	35cm
薪量	1.9kg/h
燃焼効率	80%
Co 濃度(13%O₂)	709mg/Nm³
微粒子(PM)濃度	37mg/Nm³
窒素酸化物(Nox)濃度	109mg/Nm³
排ガス流量	7.5 g/s
排ガス温度	295℃
定格出力における最小圧力	12Pa
外気導入アダプター	オプション

※設置状況により高さが異なる場合があります。

Price

¥ 1,350,000 ※受注発注品

Option

外気導入アダプター　**¥ 35,000**

Color

スチールカラー

ブラック　シルバーグレー　アンブラ　チタン

セラミックカラー

カマリ　モハーヴェ　ブラジル　アラバスタ

リード　サンド　モンターニュ　ドロミテ

パシフィック　シルバーメタル　アンブラメタリック

STACK スタック
WOOD STOVE



White

クッキンスタックで料理の楽しみを再発見。

スタイリッシュなスタックシリーズに、
ストーブトップで料理が楽しめるクッキンスタックが加わりました。

COOKIN STACK クッキンスタック

Spec

最大出力	5,160kcal/hr（6.0kW）
最大暖房面積	72㎡（22坪）
重量	151kg
最大薪長さ	30cm
薪量	1.4kg/h
使用煙突径	125mm（5 inch）
煙突方向	上面
燃焼効率	78%
サイズ（W×H×D）	650×900×560mm
炉内サイズ（W×D）	290×240（H400）mm
灰受皿	なし

Price

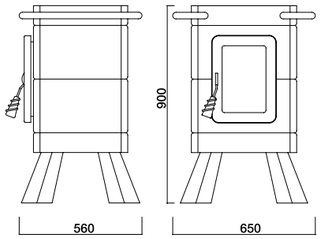
¥ 880,000 ※受注発注品

COLOR

ホワイト　グリーン

ボルドー　ネイビー

ブラック









LA CASTELLAMONTE
Stufe da sempre. Per sempre.
Stoves since 1975.

イタリア北西部ピエモンテ州にある町カステラモンテは古くから陶器製造業の盛んな町として知られています。
ラ・カステラモンテ社は 1975 年創業、イタリア伝統のタイルストーブを作り続けています。
インテリアを彩り、家を暖めるラ・カステラモンテ社のストーブは、歴史と伝統から生まれた新しいストーブです。
長年にわたる研究と開発により得た技術と、アドリアーノ・デザインによる斬新なデザインが融合して生まれたシリーズ。
スタックシリーズはすべてが丁寧な手仕事によって作られる「アート」です。



Bordeaux



White

2014 年コンパッソ・ドーロ賞受賞

コンパッソ・ドーロ賞とは、ADI（イタリア工業デザイン協会）主催の工業デザインを対象としたデザイン賞で、イタリアにおいて最も権威ある賞として認識されています。

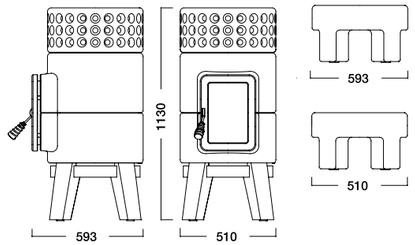
STACK WOOD
スタックウッド

オーク材の脚で暖かみのある雰囲気に

STACK SLIM
スタックスリム

スタンダードなスタイリッシュモデル

スタックウッド　スタックスリム



Spec　STACK WOOD & STACK SLIM

最大出力	6,880kcal/hr（8.0kW）
最大暖房面積	92㎡（28坪）
重量	297kg
最大薪長さ	35cm
薪量	1.9kg/h
使用煙突径 / 煙突方向	150mm（6 inch）/ 上面
燃焼効率	84%
サイズ（W×H×D）	510×1130×593mm
炉内サイズ（W×D）	310×310（H460）mm
灰受皿	なし

Price

各色共通　¥ 1,290,000 ※受注発注品

ヒートエクスチェンジャをもう一段追加することで、発熱量が860kcalアップします。（本体は24cm高くなります）

ホワイト・ボルドー・ブラック・グリーン・ネイビー・オレンジから自由なカラーのパーツを組み合わせる事が出来ます。

※金額は消費税抜きの価格となっております。

	イキノックス 8000	マンスフィールド 8012	ヘリテイジ 8023	キャッスルトン 8030	キャッスルトン トゥルーハイブリッド 8031	トリビュート 8040
						
最大出力※1	30,240kcal/hr (35.1kW)	20,160kcal/hr (23.4kW)	13,860kcal/hr (16.0kW)	11,340kcal/hr (13.2kW)	11,340kcal (13.2kW)	9,070kcal/hr (10.5kW)
最大暖房面積※2	320 ㎡ /96 坪	232 ㎡ /70 坪	176 ㎡ /53 坪	139 ㎡ /42 坪	139 ㎡ /42 坪	120 ㎡ /36 坪
重量	313kg	249kg	215kg	210kg	210kg	142kg
最大薪長さ(cm)	63(左右)50(前後)	53(左右)48(前後)	53	45	45	35
煙突直径 mm(inch)	200 (8)	150 (6)	150 (6)	150 (6)	150 (6)	150 (6)
煙突接続方向	上・背面	上	上・背面	上・背面	上・背面	上
燃焼効率	82%	77%	81%	78%	83%	80%
EPA 基準廃棄物量	3.0g/hr	2.9g/hr	2.0g/hr	2.7g/hr	0.69g/hr	2.9g/hr
放熱形式	輻射式	輻射式	輻射式	輻射式	輻射式	輻射式
クリーンバーン(自動二次燃焼機能)	○	○	○	○	○	○
エアウォッシュ機能	○	○	○	○	○	○
灰受け皿	○	○	○(オプション)	—	—	—
サイドドア	○(左 or 右)	—	○(左 or 右)	—	—	—
サイズ W (幅 mm)	822	686	699	628	628	558
サイズ H (高さ mm)	737	716	727	660	660	612
サイズ D (奥行 mm)	629	608	483	533	533	408
炉内サイズ(mm)	680×430 (H300 ～ 330)	550×470 (H300 ～ 320)	550×290 (H290 ～ 330)	450×370 (H280 ～ 310)	450×370 (H280 ～ 310)	420×265 (H260 ～ 290)
燃焼時間・ヒートライフ※3	12(16)	10(14)	8(12)	8(10)	20(20)	7(9)
価格 マットブラック	¥860,000(税別)	¥660,000(税別)	¥560,000(税別)	¥470,000(税別)	¥550,000(税別)	¥390,000(税別)
価格 ブラウンエナメル	—	¥760,000(税別)	¥650,000(税別)	¥540,000(税別)	¥620,000(税別)	¥460,000(税別)
価格 シーフォームエナメル	—	—	¥650,000(税別)	¥540,000(税別)	¥620,000(税別)	¥460,000(税別)
価格 バジルエナメル	—	—	—	—	—	—
価格 ブラックエナメル	—	—	¥650,000(税別)	—	—	—
オプション 外気導入アダプター	¥16,500(税別)	標準装備	¥13,000(税別)	¥19,000(税別)	¥19,000(税別)	¥14,000(税別)
オプション リアヒートシールド	¥48,000(税別)	¥24,000(税別)	¥32,000(税別)	¥22,000(税別)	¥22,000(税別)	¥24,000(税別)
			アッシュパンキット ¥65,000(税別)			

	マンチェスター 8361	シェルバーン 8371	クラフツバリー 8391
			
最大出力※1	19,600kcal/hr (22.8kW)	15,120kcal/hr (17.6kW)	10,080kcal/hr (11.7kW)
最大暖房面積※2	200 ㎡ /60 坪	167 ㎡ /50 坪	117 ㎡ /35 坪
重量	234kg	180kg	142kg
最大薪長さ(cm)	56	50	42
煙突直径 mm(inch)	150 (6)	150 (6)	150 (6)
煙突接続方向	上・背面	上・背面	上・背面
燃焼効率	80%	80%	81%
EPA 基準廃棄物量	2.1g/hr	2.1g/hr	3.0g/hr
放熱形式	対流式	輻射式	輻射式
クリーンバーン(自動二次燃焼機能)	○	○	○
エアウォッシュ機能	○	○	○
灰受け皿	○	○	○
サイドドア	○(右)	—	—
サイズ W (幅 mm)	768	680	570
サイズ H (高さ mm)	787	736	663
サイズ D (奥行 mm)	508	555	525
炉内サイズ(mm)	610×290 (H340 ～ 370)	510×330 (H280 ～ 300)	460×315 (H260 ～ 310)
燃焼時間・ヒートライフ※3	12(14)	8(10)	7(9)
価格 マットブラック	¥550,000(税別)	¥460,000(税別)	¥365,000(税別)
価格 ブラウンエナメル	¥640,000(税別)	¥540,000(税別)	¥435,000(税別)
価格 シーフォームエナメル	—	—	—
価格 バジルエナメル	—	¥540,000(税別)	¥435,000(税別)
価格 ブラックエナメル	—	—	—
オプション 外気導入アダプター	¥16,500(税別)	¥35,000(税別)	¥14,000(税別)
オプション リアヒートシールド	標準装備	¥27,000(税別)	¥25,000(税別)
	クロースクリアランス ヒートシールド ¥13,000(税別)		

※1　最大出力、燃焼効率は各規格(ハースストーン　アメリカ:EPA、ヘルゴン・スタック　欧州:EN)の燃焼試験による数値です。規格毎に計測方法が異なります。
※2　最大暖房面積は天井高2.4Mの木造住宅を基準としています。住宅の断熱性や地域などにより必要な熱量は異なります。　最大出力と同様、最大の値です。
※3　ヒートライフは1回の薪の投入によってストーブ表面温度が93℃以上の暖かさが持続する時間のことです。1回の薪の投入量は2年乾燥させた広葉樹で炉内容量1立方フィート(0.028立方メートル)あたり約9kgでテストしています。例えばヘリテイジの炉内容量は0.065㎥ですので、約19kgの薪を一回燃焼させた時のヒートライフが12時間。燃焼時間が8時間ですので火が落ちた後4時間も暖房に有効な放熱が得られるということです。

◉ハースストーン社製品はすべてアメリカ規格:EPA認定ストーブです。

Accessories & Maintenance





ソープストーン温度計　¥3,800

ハースストーンオリジナルのソープストーンストーブ用の温度計。表面温度の計測はストーブトップの中央で行い、150℃～ 250℃を目安にお使いください。(鋳鉄ストーブは 200℃～ 300℃が目安)

ソープストーンスチーマー



Φ200×H140 mm
1.4 L
¥29,000

ハースストーンのストーブにも使われているソープストーンを使用したスチーマー。



ハースストーンストーブの色調に合わせ、天然スレートで作られたハースパッド。ストーブの輻射熱から床を守ります。



ハースパッドハースストーンコレクション UL1618 認定品

¥153,000
[サイズ] W1,650×D1,220 ㎜ t=32 ㎜
[対応機種]イキノックス・ヘリテイジ・マンチェスター

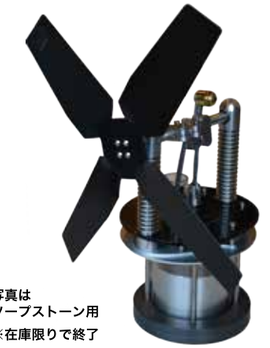
¥108,000
[サイズ] W1,220×D1,220 ㎜ t=32 ㎜
[対応機種]マンスフィールド・フェニックス・キャッスルトン・シェルバーン・クラフツバリー

ハースストーン耐震アジャスター



1 セット
(アジャスター×4 個
耐震マット 4 枚付き)
¥29,700

[サ イ ズ] ø100 ㎜　H25 ㎜　耐熱マット
耐用年数 8 ～ 10 年
[対応機種] イキノックス・マンスフィールド・ヘリテイジ・キャッスルトン・トリビュート・マンチェスター



写真は
ソープストーン用
※在庫限りで終了

スターリングファン

ソープストーン用　**¥48,000**
鋳鉄ストーブ用　**¥45,000**

熱で動くため電気は必要なく、音も静かです。ソープストーン用はガラス製のシリンダー内を動くピストンが目視できます。





ドローカラー　¥53,000

煙突をプレヒートし迅速なドラフトを促進します。室内の煙突の一部に取付け使用します。100V。

オリジナル長軸マッチ

20 本入り
¥100
50個入り
¥5,000



ハースストーン タッチアップ ペイント　¥2,800



エナメルカラーのストーブの補修用ペイントです。各色ご用意しています。

ハースストーン キャップ グレー

¥2,000



hergom

		E-30 S	E-30 M	E-30 L	E-40	グランス GLANCE	グランス L GLANCE L
							
最大出力※1		7,700kcal/hr (9kW)	9,900kcal/hr (11.5kW)	11,500kcal/hr (13.3kW)	9,900kcal/hr (11.5kW)	7,700kcal/hr (9kW)	11,000kcal/hr (13kW)
定格出力		6,000kcal/hr (7kW)	7,700kcal/hr (9kW)	9,500kcal/hr (11kW)	7,700kcal/hr (9kW)	6,000kcal/hr (7kW)	8,200kcal/hr (9.5kW)
最大暖房面積※2		90 ㎡ /27 坪	120 ㎡ /36 坪	150 ㎡ /45 坪	120 ㎡ /36 坪	90 ㎡ /27 坪	130 ㎡ /40 坪
重量		130kg	170kg	220kg	150kg	160kg	198kg
最大薪長さ(cm)		40	50	60	50	40	50
煙突直径 mm(inch)		150 (6)	150 (6)	200 (8)	150 (6)	150 (6)	150 (6)
煙突接続方向		上	上	上	上・背面	上・背面	上・背面
燃焼効率		79.1%	79.2%	79.3%	79%	80%	77%
CO 排出量(13%O_2)		0.10 %	0.10 %	0.10 %	0.10%	0.07%	0.16 %
微粒子(PM)濃度		22mg/N ㎥	21mg/N ㎥	20mg/N ㎥	21mg/N ㎥	22mg/N ㎥	61mg/N ㎥
排ガス温度		288℃	281℃	288℃	281℃	270℃	317℃
定格出力における最小圧力		12Pa	12Pa	12Pa	12Pa	15Pa	12Pa
放熱形式		輻射式	輻射式	輻射式	輻射式	対流式	対流式
クリーンバーン(自動二次燃焼機能)		—	—	—	—	○	○
エアウォッシュ機能		○	○	○	○	○	○
灰受け皿		○	○	○	○	○	○
サイドドア		—	—	—	—	—	—
サイズ	W (幅 mm)	590	660	750	600	550	700
	H (高さ mm)	700	740	765	870	822	822
	D (奥行 mm)	420	470	540	430	411	411
炉内サイズ(mm)		450×240 (H260 ～ 360)	500×280 (H280 ～ 400)	600×350 (H290 ～ 450)	500×280 (H280 ～ 400)	410×300 (H250 ～ 350)	550×300 (H250 ～ 330)
オーブンサイズ(mm)		—	—	—	—	—	—
価格	マットブラック	**¥330,000(税別)**	**¥385,000(税別)**	**¥465,000(税別)**	**¥430,000(税別)**	**¥510,000(税別)**	**¥610,000(税別)**
オプション	外気導入アダプター	**標準装備**	**標準装備**	**標準装備**	**標準装備**	**標準装備**	**標準装備**
	リアヒートシールド	—	**¥31,000(税別)**	—	**¥31,000(税別)**	—	—
付属品							グローブ(右手用)

		ジュピター JUPITER	アルセ ARCE	TB-6H	ディーバ 75 DEVA75	ディーバ 100 DEVA100
						
最大出力※1		10,900kcal/hr (12.7kW)	12,500kcal/hr (14.5kW)	—	—	—
定格出力		7,500kcal/hr (8.8kW)	10,300kcal/hr (12kW)	4,470 kcal/hr (5.2kW)	9,500kcal/hr (11.1kW)	11,600kcal/hr (13.5kW)
最大暖房面積※2		110 ㎡ /33 坪	150 ㎡ /45 坪	—	90 ㎡ /27 坪	132 ㎡ /40 坪
重量		140kg	150kg	110kg	180kg	220kg
最大薪長さ(cm)		50	50	30	43	43
煙突直径 mm(inch)		150 (6)	150 (6)	125 (5)	150 (6)	150 (6)
煙突接続方向		上	上	上・背面	上	上・背面
燃焼効率		75%	80.1%	75%	71.2%	70.6%
CO 排出量(13%O_2)		0.30%	0.09 %	0.17 %	0.11 %	0.12 %
微粒子(PM)濃度		—	20mg/N ㎥	—	—	—
排ガス温度		350	252	—	—	—
定格出力における最小圧力		12.5Pa	12Pa	—	12Pa	12Pa
放熱形式		対流式	対流式	輻射式	輻射式	輻射式
クリーンバーン(自動二次燃焼機能)		—	—	—	—	—
エアウォッシュ機能		○	○	—	—	—
灰受け皿		○	○	○	○	○
サイドドア		—	—	—	—	—
サイズ	W (幅 mm)	700	705	710	780	1016
	H (高さ mm)	550	1000	845	850	855
	D (奥行 mm)	445	440	470	600	598
炉内サイズ(mm)		580×290 (H310)	570×330 (H450)	160×340 (H185)	200×440 (H355)	290×440 (H375)
オーブンサイズ(mm)		—	520×275×355	350×260×360	340×380×420	440×380×420
価格	マットブラック	**¥ 410,000(税別)**	**¥ 450,000(税別)**	—	—	—
	ブラックエナメル	—	—	**¥450,000(税別)**	**¥580,000(税別)**	**¥790,000(税別)** 受注発注品
	クリームエナメル	—	—	—	**¥580,000(税別)**	—
	レッドエナメル	—	—	—	**¥580,000(税別)**	—
オプション	外気導入アダプター	—	—	—	—	—
	リアヒートシールド	—	—	—	—	—
付属品			オーブントレー キッチングローブ	オーブントレイ、グリル網 火かき棒、灰かき棒	オーブントレー 火かき棒	オーブントレー 火かき棒

◉ヘルゴン社製品はすべて欧州規格：EN認定ストーブです。
※1　最大出力、燃焼効率は各規格（ハーストーン　アメリカ：EPA、ヘルゴン・スタック　欧州：EN）の燃焼試験による数値です。規格毎に計測方法が異なります。
※2　最大暖房面積は天井高2.4Mの木造住宅を基準としています。住宅の断熱性や地域などにより必要な熱量は異なります。　最大出力と同様、最大の値です。

hase

		アスマラ Asmara	デリー 114 Delhi 114	センダイ 135 / 155 / 175 Sendai			バレンシア Valencia
				 			
				135	155	175	
最小ー最大出力	kcal/hr	2,580-6,020	2,580-5,160	2,580-6,020	2,580-6,020	2,580-6,020	3,440-7,740
	kW	3 - 7	3 - 6	3 - 7	3 - 7	3 - 7	4 - 9
定格出力 kcal/hr(kW)		5,160 (6)	4,300 (5)	5,160 (6)	5,160 (6)	5,160 (6)	6,880 (8)
暖房面積(㎡)※天井高 2.5m		20 - 80	15 - 60	20 - 80	20 - 80	20 - 80	30 - 115
重量	本体	202kg	118kg	140kg	155kg	163kg	292-310kg
	蓄熱レンガ※オプション	67kg	–	–	63 / 52.5kg	63 / 52.5kg※2	–
最大薪長さ / 立掛け時		25 / 40cm	25 / 35cm	25 / 40cm	25 / 40cm	25 / 40cm	35cm
薪量		1.5kg/h	1.3kg/h	1.5kg/h	1.5kg/h	1.5kg/h	1.9kg/h
煙突直径 / 煙突接続方向		150mm / 上・背面	150mm / 上	150mm / 上	150mm / 上・背面	150mm / 上・背面	150mm / 上
燃焼効率(%)		82%	80.4%	83.5%	83.5%	83.5%	80%
CO 排出量(13%O_2)		771mg/Nm³	1,021mg/Nm³	817mg/Nm³	817mg/Nm³	817mg/Nm³	709mg/Nm³
微粒子(PM)濃度		23mg/Nm³	16mg/Nm³	9mg/Nm³	9mg/Nm³	9mg/Nm³	37mg/Nm³
窒素酸化物(Nox)濃度		113mg/Nm³	78mg/Nm³	99mg/Nm³	99mg/Nm³	99mg/Nm³	109mg/Nm³
排ガス流量		6.3g/s	4.5g/s	5.33g/s	5.33g/s	5.33g/s	7.5g/s
排ガス温度		279℃	315℃	299℃	299℃	299℃	295℃
定格出力における最小圧力		12Pa	12Pa	12Pa	12Pa	12Pa	12Pa
外気導入		○	○	○	○	○	○
灰受け皿		○	○	○	○	○	○
サイズ	W (幅 mm)	410	450	370	370	370	855
	H (高さ mm)	1560	1135	1350	1550	1750	2000
	D (奥行 mm)	440	450	410	410	410	530
炉内サイズ(mm)		250×270 (H490)	290×280 (H440)	210×270 (H610)	210×270 (H610)	210×270 (H610)	400×290 (H350)
認証	EN13240	○	○	○	○	○	○
	DIBt※3	○		○	○	○	
	BImSchG (ドイツ)※4	○	○	○	○	○	○
	15a B-VG (オーストリア)※5	○	○	○	○	○	○
価格	本体	**¥820,000** (税別)	**¥640,000** (税別)	**¥680,000** (税別)	**¥740,000** (税別)	**¥780,000** (税別)	**¥1,350,000** (税別)
	外気導入アダプター	**¥35,000** (税別)	**¥35,000** (税別)	**¥35,000** (税別)	**¥35,000** (税別)	**¥35,000** (税別)	**¥35,000** (税別)
	蓄熱レンガ※オプション	**¥64,000** (税別)			**¥64,000** (税別)	**¥64,000** (税別)	

※1 熱出力は薪量と燃焼時間により変化します。(薪量1.5kgを45分間で燃焼したとき約6kW)　※受注発注品　※受注発注品　※受注発注品
※2 センダイの蓄熱レンガ重量は、煙突接続方向により異なります。(上:63kg / 背面:52.5kg)
※3 DIBt:ドイツ建築技術協会(DIBt)の定めるストーブの気密性能等の基準値をクリアし、低エネルギー住宅での設置が認められた機種です。
※4 BImSchG:ドイツ連邦排出規制条例
※5 15a B-VG (オーストリア):暖房機器のエネルギー効率、環境適合性の向上を目的とした条例
※6 全ての機種が、ドアから手を放すと自動でドアが閉まるセルフクローズ機能付です。

LA CASTELLAMONTE
Stufe da sempre. Per sempre.
Stoves since 1975.

		クッキンスタック COOKIN STACK	スタックウッド / スタックスリム STACK WOOD / STACK SLIM
			
最小ー最大出力	kcal/hr	2,580-5,160	3,440-6,880
	kW	3 -6	4 -8
定格出力 kcal/hr(kW)		3,870 (4.5)	5,590 (6.5)
暖房面積(㎡)※天井高 2.5m		36 - 72	40 - 92
重量		151kg	297kg
最大薪長さ		30cm	35cm
薪量		1.4kg/h	1.9kg/h
煙突直径 mm(inch)		125 (5)	150 (6)
煙突接続方向		上	上
燃焼効率		78%	84%
CO 排出量(13%O_2)		0.08%	0.09%
微粒子(PM)濃度		30mg/Nm³	11mg/Nm³
排ガス温度		215℃	201℃
定格出力における最小圧力		12Pa	12Pa
放熱形式		輻射/対流式	対流式
クリーンバーン(自動二次燃焼機能)		○	○
外気導入		—	—
灰受け皿		—	—
サイズ	W (幅 mm)	650	510
	H (高さ mm)	900	1130
	D (奥行 mm)	560	593
炉内サイズ(mm)		290×240 (H400)	310×310 (H460)
認証	EN13240	○	○
	BImSchG (ドイツ)※4	○	○
	15a B-VG (オーストリア)※5		○
	EPA(アメリカ)		○
価格		**¥880,000** (税別) **各色共通**	**¥1,290,000** (税別) **各色共通**
		Color ホワイト・ボルドー・ブラック・グリーン ・ネイビー・オレンジ 受注発注品	

Kemp

STOVES & FIREPLACES EQUIPMENTS FACTORY SINCE 1925

創業以来ストーブ関連商品の製造に特化し、現在ではストーブ周りのアクセサリーにとどまらず、オーダーメイドのファイヤープレースまで手掛けているオールラウンドなフランスのメーカー。
ケンプ社のログラックはシンプルなのにどこか優雅さを感じさせます。



ログカート カプシーヌ
W600×D640×H1100
¥63,000





薪置きティピ S
W650×D350×H650
¥24,500



薪置きティピ L
W500×D300×H1000
¥28,500



2007年に2人のプロダクトデザイナーが立ち上げた オランダのブランド Weltevree［ウェルテフレー］

Weltevree は、生活の質や豊かさの新しい考え方を追求した製品をお届けしています。
アウトドアでの食事を生活の一部に、アウトドアで過ごす時間を一年中楽しめるように、そんな願いが込められた製品です。
さまざまなシーンで、もっと気軽に、屋外でのクッキングを楽しみませんか？

Weltevree® ウェルテフレー

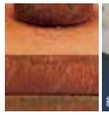
OUTDOOROVEN
アウトドアオーブン



BBQ グリル
下段の燃焼室内にグリルラックが設けられていますので、熾火の状態でバーベキューが楽しめます。



オーブン
付属のピザストーンは熱が均一に伝わるようデザインされています。直接ピザを載せて焼くことも可能です。



コルテン鋼
耐候性に優れたコルテン鋼製。普通の鋼と同様に時間の経過とともにさびがでますが、やがてそのさびが保護膜となりその後の腐食を防ぎます。

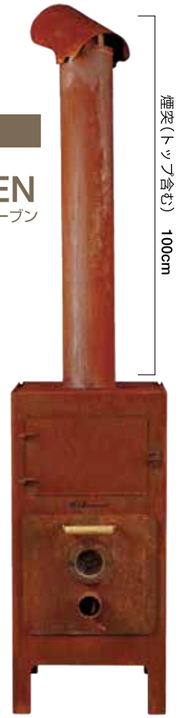


燃焼室ドア
燃焼室ドア、煙突は簡単に取り外しできます



ピザシャベル
W305×L900mm ¥ 6,800

ピザストーン
W300×D300×H30mm ¥ 8,800



Size

本　体	W430×D330×H900mm（煙突 H1000mm）
オーブン	W310×D320×H180mm （ピザストーン設置時 H150mm）
燃焼室開口	W330×H300mm
燃 焼 室	W400×D320×H400mm

Spec

材　質	コルテン鋼
重　量	35kg
付属品	煙突（トップ付） BBQ グリル ピザストーン

Price

¥ 280,000

Hultafors
フルターフォッシュ

長い歴史と伝統に裏付けされた説得力のある斧は、
使い込むほどに優れた道具としての手ごたえを
感じさせる一生の宝となることでしょう。



フルターフォッシュの斧が製造されているのはスウェーデン、フルツブルック。
この地に初めて工場が作られたのは、1697年と伝えられています。
現在もその名に恥じないよう、継承された熟練技術を誇る職人たちが、
生活に密着した道具として忠実な斧を世界の森に送り出しています。

Hatchet ハチェット



ヘッド重量 600g
柄の長さ 375mm

本体 ¥ 8,500
替柄 ¥ 4,000

枝を落したり、焚き木を作る時に使います。
森を歩く時も軽く、小型なので携帯スタイルもアドベンチャースピリットをくすぐり、小さな森の探検に出かけてみたくなりますね。



なめし皮シース
ハチェットにのみ付属

Carpenter's カーペンター



ヘッド重量 800g
柄の長さ 500mm

本体 ¥ 9,800
替柄 ¥ 4,500

もともとは狩猟でしとめた動物の皮も剥ぐこともできるようにと生まれました。
現在では片手でも両手でも使えるサイズとして枝落し、焚き木作りに最適な斧です。

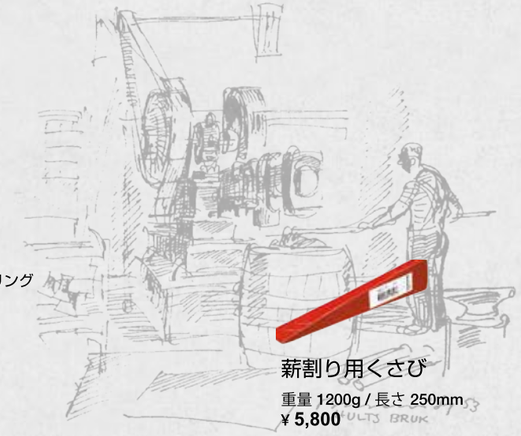
Felling フェリング



ヘッド重量 1500g
柄の長さ 800mm

本体 ¥ 12,000
替柄 ¥ 6,700

木を切り倒す専用の斧。
刃先はとても薄いので、斧刃の食い込みがよく、山の仕事には最適です。
柄のラインも、とても美しいです。



薪割り用くさび
重量 1200g / 長さ 250mm
¥ 5,800

Splitting スプリッティング

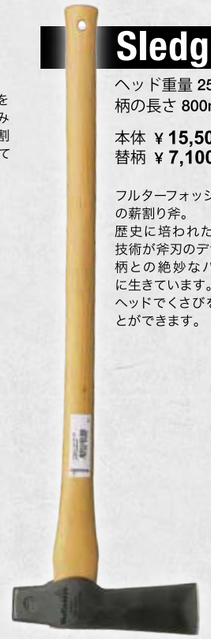


ヘッド重量 1500g
柄の長さ 750mm

本体 ¥ 12,000
替柄 ¥ 6,700

薪割り専用斧。
最少の力で最大の力を発揮できるように厚みを持った斧刃は、薪割りを楽しい作業に変えてくれます。

Sledge スレッジ



ヘッド重量 2500g
柄の長さ 800mm

本体 ¥ 15,500
替柄 ¥ 7,100

フルターフォッシュ最大の薪割り斧。
歴史に培われた職人の技術が斧刃のデザイン・柄との絶妙なバランスに生きています。
ヘッドでくさびを叩くことができます。



トレッキング クラシック
ヘッド重量 500g
柄の長さ 375mm
¥ 14,800



トレッキング クラシックミニ
ヘッド重量 500g
柄の長さ 235mm
¥ 15,500

VALORIANI
ヴァロリアーニ Fornace in Reggello dal 1890

本場イタリアのピザ窯メーカー、ヴァロリアーニ社。

創業 1890 年、ヴァロリアーニ社の薪焚きオーブンは、トスカーナの地で産出される耐火粘土を 100%使用し、創業当時から変わらず手作りで作られています。



ピッコロ［家庭用］要組立

ご家庭で本格的なピザを楽しみたい方に

FVRシリーズは創業者のシルヴィオ・ヴァロリアーニが50年以上前に生み出した傑作です。コンパクトなサイズの窯はお庭やキッチンスペース、ピザの移動販売用にも最適です。
窯上部は2分割、炉床は4分割されていますので、狭い場所でも施工が可能です。

厚さ50㎜のトスカーナ産レンガを使用した炉床。はめ込み式、自立型の耐火ブロック製ヴォールトは、プロ仕様と同等のバランスで設計されています。

Spec

窯内サイズ（直径）	800mm
窯外径（W×D×H）（mm）	929×1000×440
窯内最高部高さ	330mm
開口部（W×D）（mm）	380×220
重量	170kg
使用煙突径	6 inch
薪消費量（300℃）	3.5kg
ピザ枚数（28 ～ 30 ㎝）	3枚
300℃までの時間	約30分

Price ¥ 310,000

Accessories

レンガアーチ・煙突接続口元・鉄製ドア



レンガアーチ　煙突接続口元　鉄製ドア



ピザ・シャベル・プロセット
●シャベル×2本　●ブラシ×1本 H=1,880mm
¥ 75,000

ピザ・シャベル・ホームセット
●シャベル×2本　●ブラシ×1本 H=1,510mm
¥ 34,000

本格的ピザ窯には、扱いやすいプロ用とホーム用の2種類がある専用ピザシャベルセットをどうぞ。
どちらも柄が長くたいへん扱いやすいです。

BABY VALORIANI ベイビーヴァロリアーニ［薪焚きピザオーブン］

Spec

窯内サイズ（直径）	600mm
窯外径（W×D×H）（mm）	810×760×610
開口部（W×D）（mm）	360×210
重量	148kg
使用煙突径	6 inch
付属品	鉄製ドア
スタンドサイズ	860×860×900
スタンド重量	22kg

ご家庭でも店舗でも

家庭用サイズながら、炉床には業務用と同じ材料を使用していますので、ご家庭で本格的なピザを楽しみたい方やピザ専門店はもちろん、薪窯の導入をお考えの店舗にもお勧めします。



Price

ホワイト　**¥ 420,000**
ブラック　**¥ 420,000**

Accessories

スタンド	¥ 100,000
シャベルセット	¥ 28,000
シャベルホルダー	¥ 13,000



※キャスターは含まれません
※本体とスタンドは別売りです



シャベルセット（H105cm）



シャベルホルダー



スタンド

GR100/GR120［業務用］要組立

味の違いは窯の違い。
均一な熱を保ち続ける高品質なプロ仕様品

優れた設計と長年の経験によって生み出された、理想的なラインをまとい、イタリアのピッツァ専門店ではヴァロリアーニの窯が多く使われています。GRシリーズは厳選した良質な材料で造られた、本場イタリアが誇る財産です。ナポリピッツアなら500℃対応のGRシリーズを。



500℃対応のプロ仕様で
焼くことが可能です。（ナポリピザは 400～450℃）

Spec

	GR100	GR120
窯内サイズ（直径）	1000mm	1200mm
窯外径（W×D×H）（mm）	1160×1300×580	1360×1500×580
窯内最高部高さ	400mm	440mm
開口部（W×D）（mm）	540×280	550×280
重量	500kg	600kg
使用煙突径	8 inch	8 inch
薪消費量（300℃）	5kg	6kg
ピザ枚数（28 ～ 30 ㎝）	4 枚～5 枚	5 枚～6 枚
300℃までの時間	約 45 分	約 60 分

炉床はアルミナ含有量が多く完璧に研磨された耐火レンガ製。加熱面は耐火アルミナコンクリート製で、天然の気孔が食材から出た蒸気を吸収します。ヴォールトと炉床及び開口部の適正な設計は、熱を均一に拡散させます。高品質な原料の使用とアルミナ含有率のバランスにより、大幅に薪の量を節約しながら、常に均一な温度を保ちます。



Price

GR100　**¥ 690,000**
GR120　**¥ 860,000**

Accessories

レンガアーチ　鉄製ドア
煙突接続口元　ファイヤードック（薪組台）



レンガアーチ



煙突接続口元



鉄製ドア



ファイヤードック（薪組台）

Accessories アクセサリ



ラウンドバケツ Large420
Φ420×H285（W490×D420×H360）
¥14,000



ラウンドバケツ Small350
Φ350×H290
（W410×D350×H370）
¥11,000



オーバルバケツ Small380
W380×D320×H250
（W430×H330）
¥11,000





ログホルダーハウス
W340×D200×H490
¥8,500



アンティーク
コッパープランター Tall
Φ300×H270　¥18,000



アンティーク
コッパープランター Small
Φ280×H220　¥16,000



コッパー石炭バケツ
W340×D300×H280
¥28,000
※アンティークコッパー製品は
サイズが異なる場合があります。



フェルト・ラウンドバスケット
Φ390×H310（グレー・赤・緑）　¥14,000



スエードログキャリー
W400 x L740　¥13,500



フェルトログキャリー
L 400×W350×H 400　¥6,000



オリジナル
タフダック
ログキャリー用鉄製ラック
小　W560×D420×H360　¥12,500
大　W610×D470×H480　¥13,500



condar
タフダック
ウッドスリング
W590×L1000
¥5,000



condar
タフダッグ ログキャリー 小
W480×D230×H230
¥5,000



condar
タフダッグ ログキャリー 大
W560×D300×H300　¥6,000



薪置きスクウェア 600
W600×D400×H660　¥12,000



使用しない季節は
折りたたんで
収納できます



薪置きバスケット
W400×D500×H400　¥11,000



薪ラック 8030
フックなし　W300×D250×H800　¥11,000
フック付　W300×D250×H800　¥14,000

フックＪシングル
W10xD40xH70
￥1,500
フックＪダブル
W70xD40xH70
￥2,000





フック３連
W240xD40xH40　￥4,200



オリジナルツールスタンド
H700 鉄　¥12,000

ORIGINAL

オリジナル鉄製品は国産ハンドメイドです。
長く使っていただけるよう、
使い勝手がよく飽きのこない丈夫なものを。



使う道具は人それぞれだから、
必要な道具を好きなように
掛けられる
ツールスタンドです。

オリジナルツールスタンド＋
火ばさみ・グローブ片手・
デルタちりとり・
デルタハンドブラシ・
ふいご



オリジナル
ツール単品

火ばさみ
L570×W190
¥2,800

ほうき単品
L=580（馬毛）
¥4,200

熊手
L=600
¥3,500

灰かき棒
L=600
¥3,500

※オリジナル鉄製品は手作りのため、サイズが異なる場合があります。



スタックイットブラケット　Made in America　¥4,500
お好きな長さの２×４材を使い薪棚のほか、ワークベンチ、棚など、自由に組立が可能です。



ストーブグローブ
左右兼用（片手）
L330　¥2,000



ストーブグローブ
レギュラー
L340　¥6,200



ストーブグローブ
ロング ラージ
L480　¥7,200
肘までしっかりカバーできるサイズです。



ストーブグローブ
ロング スモール
L480　¥7,200
女性にも使いやすい細身タイプ



ほうきとちりとりのセット
L385×W170　¥5,700



左からメタル・馬毛・
アレンガヤシ繊維

交換用ブラシヘッド



馬毛
L80xW120xD40
¥2,500



アレンガヤシ繊維
L70xW120xD40
¥2,500



メタル
L80xW100xD30
¥2,500



違いは風量にあります。
ストーブトップに載せるだけ、電池・電源は不要。暖かい空気をかくはんしてお部屋のすみずみまで暖かさが行き渡ります。重心が低く重量があるため安定感がよく50℃から回ります。
風量 350㎥/h　リトアニア製

シロッコストーブファン
W160×H210×D70
1.5kg
¥30,000

オリジナル五徳

五徳 四角　100　¥6,100
W250×D200×H100
（脚部 W300×D240）

五徳 四角　150　¥6,300
W250×D200×H150
（脚部 W300×D240）







含水率計　¥5,800
薪・建材の含水率のほか、温度計測もできます（摂氏・華氏）
3色のバックライト付きで表示も見やすい9V角型乾電池付き



ストーブトップ温度計
¥3,200

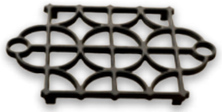


ソープストーン温度計
¥ 3,800

表面温度の管理に。ちょうどいい温度が見てわかりやすい。グレーは低温、赤は焚きすぎの目安としてください。

OIGEN

鉄器を愉しむことは手間を愉しむこと。
及源鋳造がつくる鉄器にはそんな思いが込められています。



トリベット　角格子
190×315×H26　¥5,000



トリベット　木の葉
222×295×H26　¥5,000

大きめの調理器具を乗せても安心な大きさです。



ホットサンドメーカー
144×417×H40　¥8,000



ピアット　245×283×H32　¥6,000
取っ手が外せるので便利



ファットウッド
1.8kg 入り　¥3,500
天然樹脂を多く含む焚き付け。
1回に1・2本使用



ベリーブリケット
10kg(8 本入り)　¥800



ブリケットトング
L245　¥2,800
おが粉を圧縮した燃料です。
小さく割って焚き付けがわりとしてもお使いいただけます。



フラムゴ着火剤
1パック21個入　¥750
1箱 12パック入　¥8,400



エコブリッツ着火剤 ウッドウール
1パック 32個入　¥1,600



エコブリッツ着火剤
1パック 32個入　¥350
1箱 24パック入　¥8,000



キュービック着火剤
W200×D200×H200
70個入　¥4,000



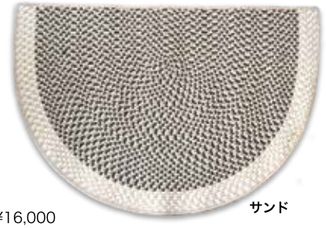
ふいご ロング ナチュラル
L570×W190
¥14,000

ふいご ロング ブラック
L570×W190
¥16,000



ハースラグ 小 半円
W1100×D560
ウール 100%
¥15,000

赤　ココア　黒



サンド

ハースラグ ブレイズ
W1150×D760　ポリプロピレン100%　アメリカ製　¥16,000



ブラック　ベージュ　ネイビー　バーガンディ　グリーン

信楽焼

信楽焼　土瓶
大（1ℓ）
¥10,000
特大（1.7ℓ）
¥15,000



耐火性に富む信楽の土を
原料としているので、
直火での使用が可能です。



信楽焼　ビザパン
八寸（24cm）　¥5,000 ／ 九寸（27cm）　¥8,000
五徳を使って薪ストーブの炉内でもお使い頂けます。事前にストーブの上であたため、オリーブオイルを塗ってから焼くとこびりつきが防げます。焼きあがったらそのまま食卓へ。冷めにくいのも陶器のいいところです。



十能 レザーストラップ付
L515×W170　¥1,200



火消しつぼ
Φ260×H210
¥4,500
消し炭を作っておけば、次の焚き付け時に、炉内でのクッキングで火力が欲しいときなどに重宝します。

Redecker

自然素材や再生可能な材料を使ったレデッカーのブラシ。
素材や質はもちろん、機能面でも掃除をしていて気持ちがいい、大事に長く使っていきたい道具です。
1935年から続くドイツのブラシメーカー。



靴についた泥や雪落としに
シュースクレイパー
L270×W360　¥8,700
材質：ブナ・馬毛



ブーツジャック
L340　¥2,400
材質：ブナ



ブーツスクレイパー＋ブーツジャック
W550xD250xH850
¥23,500
材質：オーク、アレンガ（ヤシ繊維）





デルタちりとり
L 340×W260　¥3,200
材質：ステンレス・ブナ

デルタハンドブラシ
L 340　¥3,000
材質：ブナ・馬毛



ダストブラシ ファンシェイプ
L270　¥5,500
２種類のブラシであらゆる隙間に届きやすい。



ダストパン白＋ハンドブラシセット
L450×W215
（ブラシ L300）¥6,500
材質：ブナ・馬毛・パウダーコートメタル

Maintenance メンテナンス

ガラスの掃除に



ドライワイパー　¥1,500
W65×D42×H130
使用回数約80回〜100回（目安）

SCHOTT ROBAX®



お得な詰替え用
約4本分です。

ガラスクリーナー
471㎖　¥1,400



ガラスクリーナー
レフィルボトル
1.89ℓ　¥4,800



コンディショニング
ガラスクリーナー
236㎖　¥1,800

煙突に付着したクレオソートを落としやすくします。煙突掃除に代わるものではありません。



スス取り
473㎖　¥2,400
946㎖　¥3,800

薪ストーブのガラスの汚れを
落とすスポンジ。
水や液体クリーナーを使わずに
このスポンジでこするだけ。
薪ストーブのセラミックガラスメーカー、
ショット社が開発した
新しいかたちのガラスクリーナーです。





ストーブポリッシュ
リキッド
236㎖　¥1,900



ストーブポリッシュ
ペースト
170ｇ　¥1,900



Redecker
ボリッシュ・アプリケーター
ブナ・馬毛　L72×W30
¥800
ペースト状のストーブポリッシュにつけて、凸凹やこまかい部分に塗りやすい。



耐熱スプレー
つや消し 黒
135㎖　¥2,500
煙突の補修用スプレー



煙突ダンパー
6インチ　¥4,200
7インチ　¥4,600
8インチ　¥5,000
9インチ　¥5,400





ストーブ&ガスケットセメント
88㎖　¥1,500

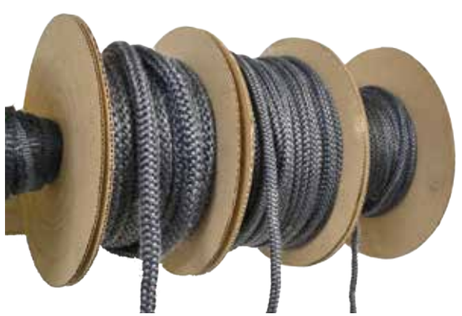
ガスケットボンド
59㎖　¥1,200



ラスペネ
浸透潤滑剤
(防さび潤滑剤)
350㎖　¥1,900



スレッド
コンパウンド
超耐熱潤滑剤
(焼付防止剤)
300㎖　¥3,000



ガスケット

※ハースストーン純正ガスケットは全て粘着テープ付です。

ガスケット(メーター単位)	定価/m	定価/箱	m/箱
ロープ 1/4" (φ6.4)	¥　800	¥48,000	60m
ロープ 3/8" (φ9.5)	¥1,000	¥60,000	60m
ロープ 1/2" (φ12.7)	¥1,100	¥33,000	30m
ロープ 3/4" (φ19)	¥2,000	¥60,000	30m
ロープ 7/8" (φ22)	¥2,400	¥18,000	7.5m
ロープ 1" (φ25.4)	¥2,800	¥21,000	7.5m
フラット 5/8"x 1/8"(t) (w16 x t3)	¥　800	¥33,600	60m

ハースストーン純正（メーター単位）	定価/m
ロープ 3/16" (φ4.8)	¥　800
ロープ 1/4" (φ6.4)	¥　800
ロープ 3/8" Low (φ9.5)	¥1,000
ロープ 3/8" Med (φ9.5)	¥1,000
ロープ 1/2" (φ12.7)	¥1,100
ガラス用フラット 3/4"x1/16"(t)　(w19 x t1.5)	¥1,500



国産煙突掃除ブラシ
Φ125　¥2,500
Φ150　¥3,000
Φ175　¥3,500
Φ200　¥4,000
柄 L=1000　¥1,500

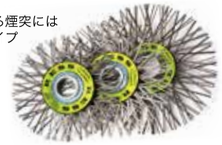
柄を継ぎ足していく
タイプの掃除道具です。
曲がりのない煙突には
こちらがおすすめです。
職人による手作りです。

煙突掃除ブラシ

RESS

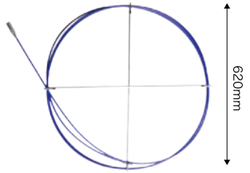
ドイツのチムニースイープ御用達
1912年の創業以来、ドイツで100年以上
もの間、プロの煙突掃除人が選ぶ道具と
して信頼の厚いメーカーです。

曲がりのある煙突には
こちらのタイプ
をおすすめ
します。











RESS 煙突掃除ブラシキット
ロッドΦ6.5、長さ8m
ブラシΦ160またはΦ200
¥24,000
交換用ブラシ
φ160/180/200　¥4,000
φ250/300/350　¥5,000
ロッド
φ6.5、長さ２m　¥7,500



RESS ケージ
Φ620　¥14,000
ロッドの収納、
持ち運びに。

灰専用掃除機

ラブレスアッシュ社、モーター付きの灰専用掃除機です。
1988年の発売以来、アメリカの薪ストーブユーザーに愛されてきたロングセラー。

- キャニスターを開けずにフィルターに付いた灰を払い落とせます。
- 高精度で捕集するＨＥＰＡ（High Efficiency Particulate Air）フィルターを使用。0.3μmの粒子を99.99%以上捕集します。
- 三層構造のアウターフィルターが99%の灰を捕集します。
- 薪ストーブから灰を取り出すときに、シャベルですくうと灰が舞いあがってしまう。
- ほうきとちりとりでは取りにくい、目地などの隙間に入り込んだ灰が気になる。
- 二種類のフィルターが細かい灰を逃しません。
- 家庭用掃除機では目詰まりを起こしてしまう

薪ストーブ以外にも
- 暖炉
- ペレットストーブ
- BBQグリル
- アウトドアオーブン
- ピザ窯
- ファイヤーピット



リンクス
LYNX より使いやすく コンパクトに軽量化。

容量 約19ℓ　冷えた灰専用　ホース 約1.5m

リンクス灰専用掃除機
L32×W32×H44㎝ / 重量 5.5 kg
運転音 79 dB 容量 約19ℓ
¥25,000
リンクス灰専用掃除機
交換用フィルター
¥8,900



本体展開図

クーガー
COUGAR

容量 約22ℓ　不燃材料使用　ホース 約1.5m

クーガー灰専用掃除機
L38×W38×H56㎝ / 重量 7.7kg
運転音 79dB 容量 約22ℓ
¥40,000
クーガー灰専用掃除機
交換用フィルター
¥7,500



オーナーズセット

薪ストーブを使い始めるときに、あると便利な道具をセットにしました。

A ¥12,000



※薪は含まれません

- ログキャリー
- ガラスクリーナー
- ストーブグローブ
- 火ばさみ
- 着火剤

B ¥28,000

オーナーズセット A ＋
- ツールセット オールアイアン ４点セット



C ¥35,000

オーナーズセット A ＋
- リンクス（灰掃除機）



Fire Wood 薪

薪ストーブの最も重要なエネルギーである「薪」。
この薪の質によって、薪ストーブの燃焼効率は大幅に左右され、
その暖房能力に大きな影響を与えます。
薪そのものの知識は薪ストーブ使用のためには必要不可欠な知識です。

薪の乾燥

木の種類にもよりますが、伐採されたばかりの木は重量の約半分が水分です。適切な長さに丸太をカットし (小型のストーブで約 30cm・中型のストーブで約 40cm 程度) 割って乾かします。玉切りした丸太の状態よりも、割った薪の方が早く乾燥します。風通しと日当りの良い場所 (理想としては南側) に積み上げます。

すると、含水率が 20% 程度に落ち着きます。水分を多く含んだ薪を燃焼させると、水分の蒸発に多くの熱エネルギーが消費されてしまいます。湿った薪を燃やすと本来の発熱量の 50% しかストーブの効果が発揮できません。貴重なエネルギー資源を浪費しないためにも、よく乾燥させた薪を燃やすことが大切です。

乾燥の目安	
ポプラ・トウヒ・マツ・スギ	少なくとも1年
シナノキ・ハンノキ・白樺	少なくとも1年半
ブナ・トネリコ・果樹・ナラ	少なくとも2年



薪を燃やすときのルール

環境汚染を軽減するためには、ルールを守る事が重要です。また、燃焼効率を上げる事もできるので使い方によってストーブの暖まり方にも違いができます。

● 煙の発生は良い燃焼ができていない証拠

主な原因は、空気不足による不完全燃焼 or 薪の乾燥不足。薪は炎が出るように燃やしましょう。薪に含まれる気体は炎の中で燃焼します。炎を出すために通気を確保しましょう。通気を絞ってよいのは「おき火」になってからです。

● 乾いた薪だけを燃料としましょう

水分含有率が 20% 以下の木だけを使用しましょう。湿った薪を燃やすと、本来の発熱量の 50% しか効果が発揮されません。(環境汚染・エネルギー浪費の原因になります)

● 薪を効率良く燃やすために通気が重要です

酸素供給が減ると火が消えてしまうか、不完全燃焼が起きてより多くの有害物質が発生してしまいます。燃焼質に入れる空気を絞り過ぎないよう確保しましょう。

薪の種類

最も重要なことは、薪の種類よりも充分に乾燥させて使うことです。2 年以上乾燥させた堅い薪を使用することを推奨していますが、地域によってはこれらの木が豊富でない場合もあります。木の種類で異なるのはその「密度」。針葉樹は木質が柔らかく、すぐに燃え尽きてしまいますが薪割りがしやすく運搬が容易です着火もしやすく、たきつけなどにも向いています。

一方でナラ・ブナ・クスノキ等の広葉樹はよく乾燥させてもずっしりと重く、火のもちも良い薪になります。

用途に合わせて使い分けることをおすすめします。

必要な薪の量

薪ストーブの購入を考えている人にとって気になる事のひとつ。「ひと冬でどれくらいの薪を使うのか」主暖房で使う場合、地域や暖房する広さによっても異なりますが、1 日に約 3 束～5 束 (薪長 30cm で重量 18kg～28kg 程度) の薪が必要です。原木で購入される場合は、4t 程度が目安です。

ブナのおが粉を 100%使用し、圧縮して作られた固形燃料もあります。

自然乾燥させた薪に比べ乾燥度が高いため、煙をほとんど排出せず熱量 (5000kcal/1kg) も高い燃料です。

Chimney 煙突

性能や安全性に大きく関わる煙突のドラフト（通気）。
排気の原理を正しく理解することが、
より安全で省エネルギーなストーブライフを楽しむ
重要なポイントになります。

暖かい空気は冷たい空気より軽い

煙突のことを理解するためにはまず知っておかなくてはならないこと。それは「暖かい空気は冷たい空気より軽い」ということです。夏、クーラーをかけていたら足下だけが冷えてきた…冬、暖房を付けていたら天井の方だけ暖まっていた…夏は 2 階の方が暑い…そんな経験は誰しも持っていることでしょう。それは暖かい空気が冷たい空気より軽いため、上の方へ昇っていくことから起こる現象です。

そんな常識的なこと！とお思いの方もいるかもしれません。では、これを煙突の構造にあてはめて考えてみましょう。ストーブの炎で暖められた空気は、煙突を通って上へと昇っていきます。熱量が多ければ多いほど暖かい空気は力強く上昇します。この「煙突を通る空気の力強さ」を損なわないように出口まで導くことが最も重要なポイントとなります。

煙突掃除の重要性

薪ストーブを使用すると必ず発生するのが煙突掃除です。掃除の頻度は薪の水分量、ストーブ操作、ご使用の回数によっても異なりますが、冬場毎日使用する場合は 1年に一度は必ず行いましょう。そうすることで危険な煙突火災を防ぎます。

また、エアウォッシュ機能付のストーブなのにガラスがすすける、ストーブが暖かくならない等の原因に薪の乾燥が足りないことが挙げられます。快適に安心して薪ストーブをお使いいただく為、定期的な煙突掃除を行いましょう。

煙突は薪ストーブのエンジンです

右図で、ストーブ性能を引き出す為、また 安全性の為、排気温度を下げずにスムーズなドラフトを得る為に、断熱二重煙突を使用する部分と室内煙突との使い分けをご紹介しました。壁から煙突を出す場合も壁貫通部から屋外は断熱二重煙突を必ず使用します。

このように煙突の必要な高さ、ストーブを置く位置、気象条件等により設置プランを行います。

煙突の種類

●「断熱二重煙突」
(可燃物からの距離 51mm 以上)

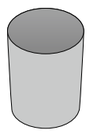
断煙突に断熱材（25mm）を巻いた煙突です。通る煙の温度を高温に保つ機能と、煙突の表面への熱の伝わりを縮小することから、壁・天井・屋根などの貫通部から屋外に使用します。



断熱二重煙突

●「室内煙突・シングル煙突」
(可燃物からの距離 457mm 以上)

ストーブ本体から断熱二重煙突をつなぐ、室内専用の煙突です。


シングル煙突

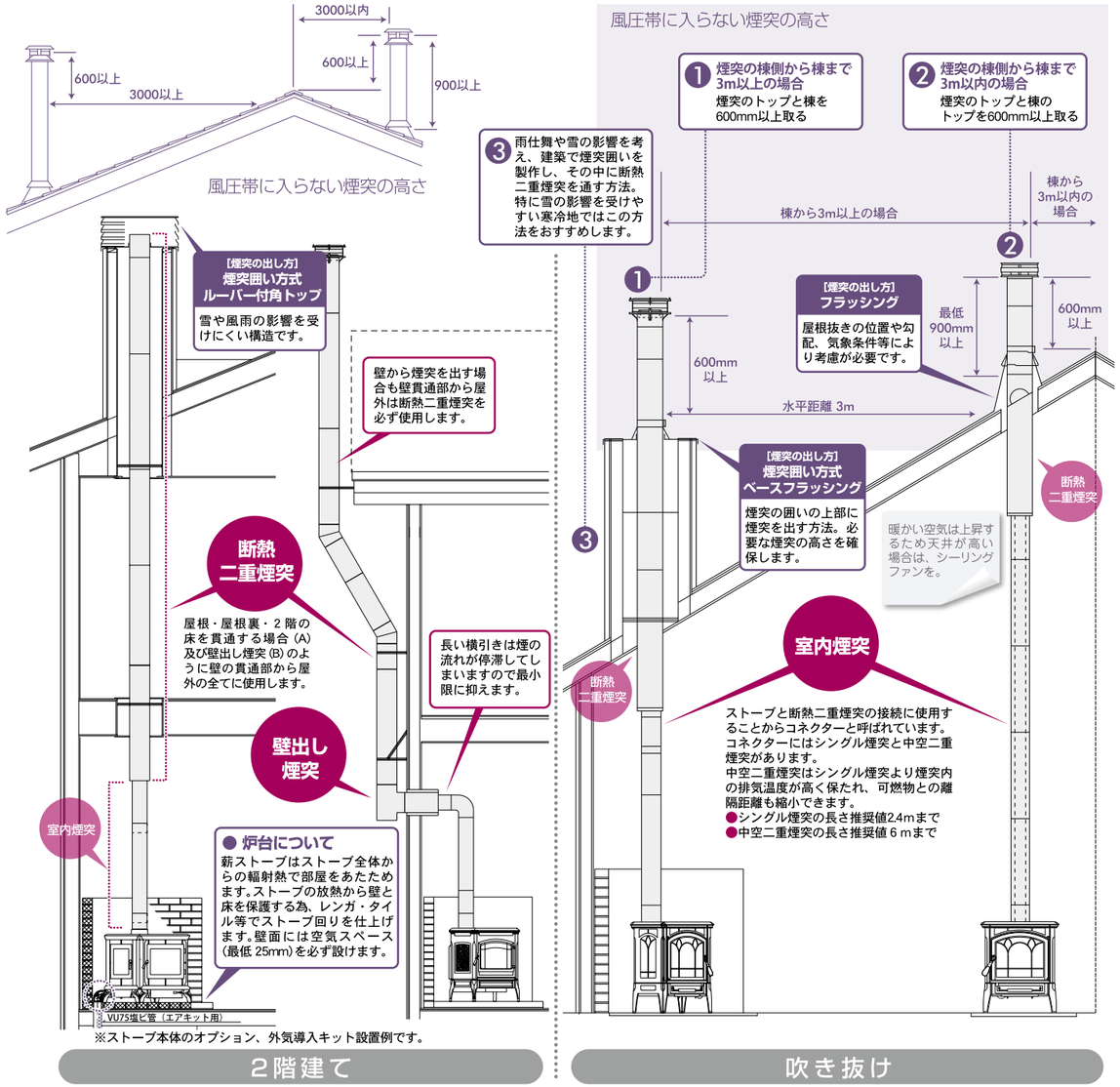
●「室内煙突・中空二重煙突」
(可燃物からの距離 152mm 以上)

シングル煙突と同様、室内専用の煙突です。空気層付きの二重煙突のため、シングル煙突よりも煙突内の排気温度を高く保つのが特徴です。また、壁や梁等の離隔距離も縮小できます。

また、煙突の横引きは短く、なるべく曲がりがないほうが、安定したドラフトが得られます。煙突掃除を行う際にも真っ直ぐな煙突のほうが作業が楽です。



中空二重煙突



※ストーブ本体のオプション、外気導入キット設置例です。

2階建て　　吹き抜け

取付・施工について

薪ストーブは煙突による自然な排気で燃焼します。煙突が暖まると上昇気流が起こり、室内の空気がストーブ内に取り込まれて薪が燃焼します。

高気密住宅や24時間換気システム、台所での換気扇の使用など、機械による排気が行われる環境下においては、室内が負圧の状態になっています。ドラフトによる自然排気の力では、ストーブへ直接外気を送り込む方法を取っていても、薪が燃焼するのに必要な空気量が充分に得られないこともあります。給気口を設けることが必要になります。

薪ストーブを快適に、且つ安心安全にご使用いただけるよう、専門的な知識をもったストーブ販売店での施工を推奨致します。











WOODSTOVE PRODUCT CATALOG 2019

ハースストーン・ヘルゴン日本総代理店
長野総商株式会社
imported by **Nagano&Sohsyo co.,ltd.**

〒389-0207
長野県北佐久郡御代田町馬瀬口1625-83
TEL.0267-32-2353 / FAX.0267-32-2690
E-mail info@naganosohsyo.co.jp

www.naganosohsyo.co.jp



●本カタログの仕様は予告なく変更することもあります。
●カラー写真は、印刷インキや撮影条件などから、実際の色と異なって見えることがあります。(2019-5)