

オーダーメイド薪ストーブ 手作り薪ストーブ

北澤アート

〒399-0101

長野県諏訪郡富士見町境3598

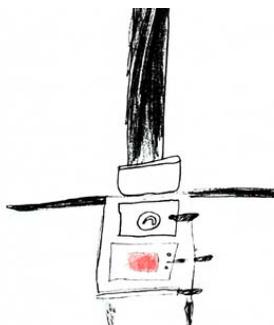
T E L 0266-61-8422

e-メール

kitazawa@makistove.com

ホームページ

<http://www.makistove.com>



手作りのオーブン付き薪ストーブ

北澤アートの薪ストーブは信州で生まれた手作り薪ストーブです
当時は料理が出来る薪ストーブはキッチンストーブだけでしたので
暖房しながら完璧な調理が出来る料理を研究して開発しました
北澤アートは手作りオーブン付き薪ストーブのパイオニア的存在です

あたたかく楽しく

安全で、火の付きがよく、暖かいこと、そして薪の節約が出来ること
そして料理ができること、薪ストーブがあることで楽しい生活が送れること
それが私の理想とするストーブです。

とにかく暖かいストーブがほしい、じっくり燃える火が見たい
オーブンで料理を作りたい、火を囲んでみんなとわいわいやりたい
なにも考えずじっと火を見つめていたいなど、
いろいろなご希望のライフスタイルにあった薪ストーブの制作を目指しています

ストーブの特徴

クッキングトップを持ったストーブは数多くありますが、
リビングに置いて、炎を楽しみながら、オーブン内でパンやピザ、鶏の香味焼きなどを作れる
ストーブほとんど見あたりません。そんな、「使えるストーブ」「遊べるストーブ」を製作
しています。

ストーブは鋳物と鋼板製がありますが、私の作るストーブは鋼板を使用します。厚さは9ミリ
～12ミリぐらいの鋼板を中心に使用し重量は150kgぐらいから400kgぐらいです。
鋼板の特長を生かして料理の出来るストーブを主に製作していますので、高温で焚いたり、
濡れた鍋を直接のせたり吹きこぼれても割れたり壊れたりすることがありません。厚い鉄鋼
板を使いますから、十分な蓄熱となんともいえないやわらかな熱を出します。ストーブに
よっては20時間以上も燃焼しているストーブもあります。

薪ストーブは、オーブン付をお勧めします。

オーブン付なら、パンやケーキはもちろん、

ピザや、グラタン、鳥のハーブ焼き、煮込料理などを本格的に作るができます。

冬のお料理のレパートリーもグンと増えるはずです。

ほかに、直火焼きのオプション等も付けられます。

ストーブを置く場所について

ストーブと可燃物壁の間は空気層25ミリを2層入れれば152ミリまで近づけられます。レンガ積なら空気層25ミリで下のレンガを1, 2個抜けば、可燃物壁より305ミリまで近づけられます。ただし、ストーブから可燃物などまで915ミリ以上離さなければいけないのでそれなりの幅と高さが必要ですのでご注意ください。

部屋の真中や、壁などから915ミリ以上離れていれば床のみの炉台でOKです。

床の炉台はストーブより460ミリ以上遮熱してください。

新築の場合は、設計段階に炉台、壁断熱等を打ち合わせしておいたほうがよいでしょう。

お問い合わせから設置までの流れ

お問い合わせ（お客様の簡単なご希望など）→資料をお送りいたします。→ご希望、設置条件、建築図面などを具体的にうち合わせ→ていあん図面作成、お見積もり→打ち合わせ→ご契約、図面確定→制作→搬入→設置（ご自分で設置される方は材料供給など）

ご注文と納期について

設置する場所・使い方にあわせて一台一台作る完全オーダーメイドの薪ストーブです。

又、基本の形を基に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・条件を基にしてお打ち合わせをしながら提案図面を制作し、見積もりをいたします。ご契約をいただいて製作にかかります。

製作期間は、ストーブの大きさや内容と当方の都合によって異なりますが、予約順に製作しますので、最低でもご注文から6ヶ月程度かかりますご注文はお早めをお願いします。

あらかじめ納期を打ち合わせてご注文をいただければ予定に入れ、図面等をあとで確定することもできます。

ストーブの設置について

自分が毎日使っている薪ストーブがどんな仕組みになっているのか、

どんな注意が必要か、一番よくわかるのは自分で取り付け方を勉強したり、手入れをすることで、使う人がよく知っていることが、一番の安全対策では必要です。

ご自分で施工をされる方は、必ず低温炭化火災などの知識を理解した上で取り付けをしないと大変危険ですので、ご自分で取り付けを希望される方はお問い合わせください。

アドバイスいたします。

通常の場合は取り付けに伺います。

オーブン薪ストーブ タイプ2-MB

幅82センチ（天板部除く52センチ）、高さ75センチ、（足15センチ）奥行き50センチ、上部にオーブン付き。

幅36センチ、高さ17センチ、奥行き35センチ、の庫内が二段のオーブンで、パン、ピザ、グラタン、鳥肉のハーフ焼きなどが出来ます。

標高1500mの定住のログハウス24坪で使用

特に大型のガラスをオーブン窓に使用のため内部が良く見えパンの膨らむ様子や焼き加減が一目で分かり上手に料理が出来ます。

もちろんガラスも非常に曇りにくく、のんびりと火が見える窓もついています。ガラスは、オーブンと火室ともに熱反射耐熱ガラスを使用

オーブンの中に炎を直接送れるので、オーブン内で直火料理楽しめます。

9mm～16mmの鋼板使用

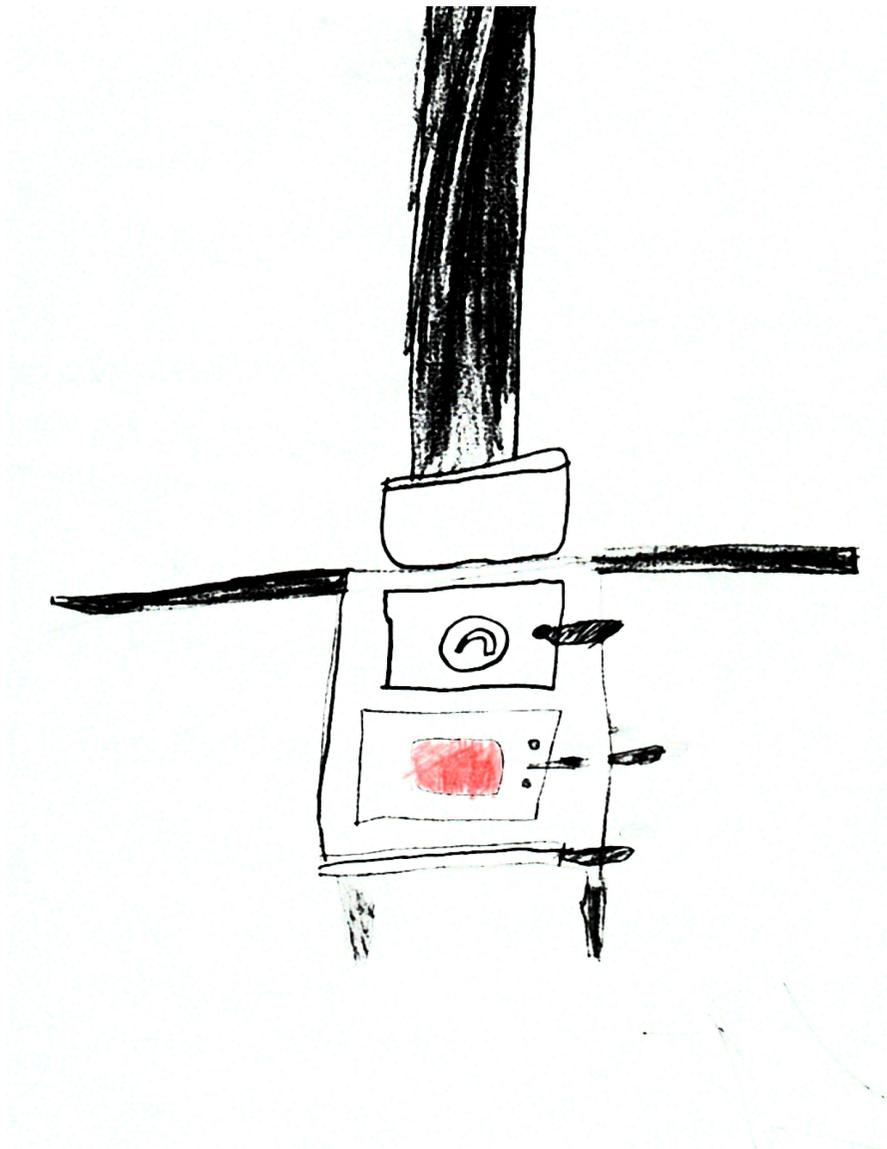
バイパスダンパー、灰受けぎら、オーブン用小窓、ガラスを曇りにくくするための機構つき。

薪の投入口は、正面と、右側扉です。

オーブン部分は左開き扉になっています。

上部は、クッキングトップになっていて、お湯を沸かしたり、煮物等が可能





こんなイメージで作っています。

オーブン薪ストーブ タイプ1



オーブン部に大きな熱反射ガラスを入れ中が大変見やすいので、パンの焼ける様子などが一目で分かり、大変使いやすく楽しいストーブです。

オーブン部は手前開きで二段の天板付き

炎が良く見える曇りにくいガラスが付いています。

デザインや機能は“おまかせ”で作らせていただきました



薪ストーブ

タイプ1-2



奥行き450mm×幅500mm高さ750mmで
オーブン高さ170mmです。オーブン部ガラス無しタイプ
(写真は無塗装品です)

2020年モデル



新型オープン付きタイプ2

火室のガラスサイズを従来より20%大きくして灰受けも改良しました。
ガラスの高さを増やした事によりゆっくり燃える炎をより楽しむことができます

こちらの施工例では
背面の壁とストーブの間に遮熱板兼用の薪ストッカーを配置しました



この事により壁面の遮熱が不要になりスッキリとしたスタイルで設置できました

オーブン&羽釜付き薪ストーブ タイプSA



ストーブで暖を取りオーブンで料理を作りながら釜でご飯も炊けちゃう優れたもの
ストーブの基本サイズはタイプ1で
羽釜を乗せるために高さが5cmほど高くなっています
羽釜は約5合炊ける16cm釜を使用しています

羽釜仕様は基本的にタイプ1以上のストーブでしたらどのサイズのストーブでも仕様変更可能です

大型薪ストーブ



大きさタイプ3で大型の薪ストーブです

火室が大きいので火力も強く1度に沢山の薪を入れることが出来るので

長時間燃焼させることが可能です

広い面積を暖房するのに優れています

広いオープン庫内も魅力の一つです

ここに掲載されているストーブはほんの一部で

他にも火をよく見えるようにするために火室の高さを高くしたタイプや

オープン庫内の高さを高くしたタイプ等お客様のご希望に合わせて制作しております

ストーブキッチン



2018年開発の
キッチン用の薪オーブンと薪コンロのセットです。
薪コンロ、薪オーブンの単体でも製作可能です。
薪オーブンは弊社のアウトドア用のSMART2を利用して製作します。
詳しくはお問い合わせください。

価格表

2022年4月1日現在

標準タイプ価格

幅×奥行き×高さ	税込み価格
タイプ1：45cm×45cm×75cmまで	85万円
タイプ1-2：52cm×45cm×75cmまで	95万円
タイプ2：52cm×52cm×75cmまで	100万円
タイプ3：55cm×55cm×75cmまで	別途見積もり
60cm×55cm×75cmを超える	別途見積もり
ストーブキッチン	150万円

上記の標準タイプはオープン部高さ17cm

炎がよく見え曇りにくい構造で耐熱ガラス付きです

オープン用天板一枚付

熱反射の耐熱ガラスは別途お見積もりです。

暖房目安	特徴	薪寸法
タイプ1 5～25坪	小さくてもパワフル	43cm
タイプ1-2 10～30坪	効率と使い勝手のバランス良さ	50cm
タイプ2 15～30坪	余裕のオープン庫内	50cm
タイプ3 25～45坪	余裕の暖房能力	53cm

上記の暖房目安は極寒冷地の真冬の外気温-15度程度で想定しています

建物の断熱は普通程度で想定しています

基本的に建物の断熱状況や希望する暖房温度で大きさを選びます。

タイプ1-2、2、3、4は長時間燃焼モデルです。

すべてのストーブは二次燃焼式でオリジナル燃焼方式を採用

ストーブの大きさやガラスの大きさ、内部構造の違い等で価格が増減します。

詳しい金額はお問い合わせください。

仕様等はお知らせすることなく変更する場合がございます。