

ステンレス製 焚き火台



2021年第18回大分県ビジネス
プラングランプリ奨励賞

実質2
セット

煙の大きな粒子が
炎の中に少ない



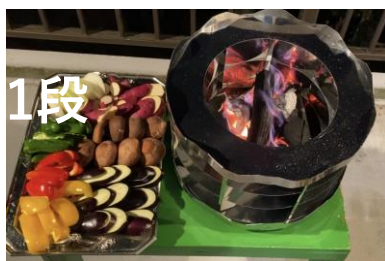
- ・ 炎が回転し、透明感がある炎で、眼に優しい
- ・ 煙・臭い・一酸化炭素の発生が少ない。
服、周辺の家具に臭いが付きにくい。
- ・ 湿った剪定材・生木を乾燥させながら燃やせる
- ・ 側面が空冷され、火傷の心配がない
- ・ 風に強い。 燃料を入れすぎても、消えにくい
- ・ 燃料は、木質ペレット・木炭・薪・練炭（4から6号）への火付きが早い。燃え残りが少ない。
- ・ 炎が回転し、焼きむらを抑えたグルメ焼き
- ・ 外径37cm(内径24cm)X高さ42cm。積み重ね4段可能
- ・ 税込@74,800円。 収納袋別売@13,200円



生木が
燃やせる



構成は2段を1
段2セットに分
けて使えます。



1段

2段で煙が更に少ない: 落ちた脂
が気化回転し燃え、煙を抑制。
服、家具に臭いが付きにくい



2段で落ちた脂が下で
燃える



燃え残りが
少なく、灰
が肥料に

チタン製・ステンレス製 七輪/燃焼促進器



**2014年中小企業優秀
新技術新製品賞受賞**



- ・燃料を節約・火力アップ
- ・煙・一酸化炭素の発生を抑制

注意；五徳を塞ぐと、燃焼しなくなります。

製品の仕様：

材質：純チタン製(99.9%)肉厚0.8mm 1kg

燃料を燃やすと、無害の青色に酸化します。

ステンレス304製肉厚0.8mm 1.5kg

外径20cm高19cm、内径12.5cm高15.5cm

分解/組立状態でしまえる筒状収納袋

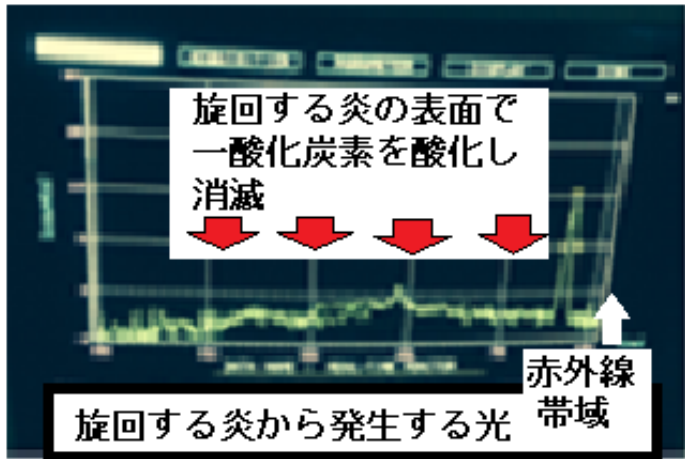
収納袋付き税込：

純チタン製七輪筒状収納袋付き @44,000円

ステンレス製七輪筒状収納袋付き @22,000円



一酸化炭素の発生を抑制
頭が痛くなる心配がない

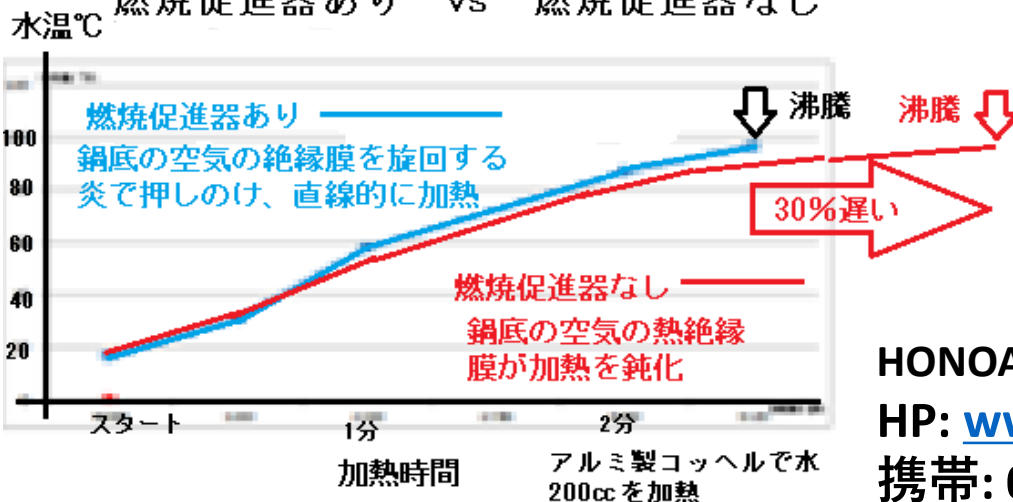


**強火
で
調理**

木質ペレット、木炭、練炭、薪、アルコールバーナーも燃やせる

湯沸かしにかかる時間 **30%短縮**

燃焼促進器あり vs 燃焼促進器なし



HONOAKARI/ (株)イーコンセプト

HP: www.eco-candle.biz

携帯: 090-1081-7321 松山