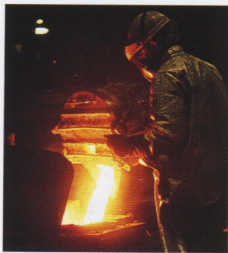


ダッチウエストストーブの特徴。

もっと暖かく、もっと使いやすく。

■ 鑄鉄製構造

特別に贅沢な厚い鑄鉄板を持つダッチウエストストーブの材料は、鉄鉱石です。処女鑄鉄は熱伝達がよく、熱によるひずみにも強いのです。ボルト、ガラス窓やダイヤル式空気調整口を除いてはすべてが鑄鉄製です。鉄板は使用していません。厚い鑄鉄構造は、熱による変形が少なく、非常に多くの熱を吸収し、長時間に渡って保持し、温度変化の少ない熱を放射し続けます。



■ エアータイト (密閉) 構造

ダッチウエストストーブはエアータイト式です。すべての部品は、みぞとほぞによって組み立てられていて、その間は高品質の耐火セメントによって密閉されています。ドアと窓ガラスには、ガラス繊維でできたガスケットが詰められています。エアータイト式構造は空気の量を制限できるため、薪を長時間、効率的にゆっくりと燃焼させることができます。

■ バイパス ダンパー



煙を直接煙突へ逃すことにより、着火性を早めます。また暖炉としてストーブを使う時や薪補給時に使うと室内への煙の吹き返しがありません。

■ サイド ローディング

長い薪も、ストーブ側面のドアから簡単に入れる事ができます。煙より低い位置でドアを開けますので、室内へ吹き返しを防ぎます。



■ 灰受皿 (アッシュパン)

大きな灰受皿は灰を捨てるのに便利です。灰受皿専用のドアがあるので、燃焼中であっても、灰を捨てることができます。



■ 正確な空気調整

コンベクションヒーターには二つ、セネカ・セコシアには三つの空気調整口があります。一つは一次燃焼用で、レバー操作で簡単に調整ができます。もう一つは薪補給ドアの上のダイヤルで、これは二次燃焼を促進させるための空気を取り込むためのものです。



FA405.FA455



FA225.FA265.FA285

セネカ・セコシアには灰出用ドアにもダイヤル式の空気調整口があります。このダイヤルを開けることにより素早い着火をすることができます。



FA405.FA455

■ プローブ温度計



より正確なストーブのコントロールにプローブ温度計は役立ちます。この温度計はストーブ上部に取り付けられており、三次燃焼室の温度を知らせてくれます。適切な空気量や、薪の再補給時期を教えてくれるだけでなく、燃やしすぎの場合も警告してくれます。

■ クッキング トップ (グリドル)

コンベクションヒーターの表面は、小石で打ったようにざらざらしています。これは、表面積を40%ほど増やして、よりたくさんの輻射熱を得るためですが、反面、ヤカンなどをのせた時、底が密着しないので、お湯がわきにくいという側面があります。これを解決し、熱伝導を高めたのが、表面を滑らかに処理したクッキングトップです。



■ ガラス窓

耐熱ガラス窓を装備していますから、ドアを閉じたときでも火の状態がよく見え、炎を楽しむことができます。いつ薪を補給したらよいのかも良くわかります。ひんぱんにドアを開けることは、エアータイト式ストーブであっても薪の燃焼を早め、ストーブ内の温度を下げるので、よいことではありません。



■ グレート

すべてのダッチウエストストーブはグレートを装備しています。グレートは特殊鋼によりできていて、非常に高温に耐えます。薪を使用するときは、グレートが早い着火性を約束してくれます。



手前にあるのは、取りはずしのできるアンダイアン薪支えです。