

ペトロマックス ロケットストーブ



ロケットストーブ rf33

O-12667 3

¥23,000 (税抜)

- 高さ / 33cm
- 直径 / 23.5cm
- 重量 / 7.5kg
- 材質 / 本体：ステンレス・鋳鉄
ハンドル部：ステンレス・木製



ロケットストーブ
キャリングケース

O-12724 3

¥6,000 (税抜)

ロケットストーブは
内部のL字型に設計された構造に
最大の特徴があります。

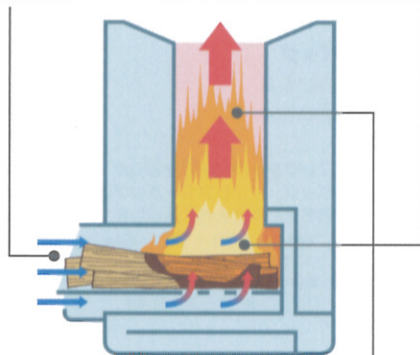
焚き口に入れられた薪や枯れ枝などが燃え、蓄熱された断熱効果のある燃焼室が非常に高温な状態となり、それにより噴出した燃焼ガスが燃焼筒（ヒートライザー）に送り込まれます。同時にヒートライザー内で強烈な上昇気流が発生し、焚き口から空気を引き込みます。その空気が断熱されたヒートライザー内でも非常に高温となり、燃焼ガスと化学変化を起こし、再燃焼します。この燃焼室とヒートライザーでの2つの燃焼を発生させる構造がロケットストーブであり、非常に高い燃焼効率とクリーンな排気を生み出します。

② 焚き口

内部で発生した上昇気流により焚き口から外部の空気が引き込まれ、空気が非常に高温な状態となる

① 燃焼室

断熱された燃焼室内に燃焼により非常に高温な状態となり、薪や枯れ枝から出た燃焼ガスがヒートライザーに送り込まれると同時に、内部で強烈な上昇気流が発生



③ 燃焼筒（ヒートライザー）

高温になった空気が薪や枯れ枝から出た燃焼ガスと化学変化を起こし再燃焼

ペトロマックス アタゴ



高さ15cmまでコンパクトに収納可能

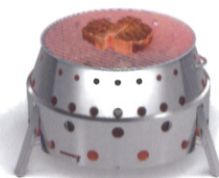


アタゴ O-12512 6

¥39,000 (税抜)

Atago (アタゴ) は1台で4つの調理法が可能になった新しいッキングツールです。焚火台としてはもちろん、様々な用途・シチュエーションでの使用を可能にしました。最大高さ28cmが15cmまで収納できるコンパクト性もポイントの1つです。

- 材質 / ステンレス
- 重量 / 6.1kg
- 使用サイズ / φ42 × 28cm (収納時φ42 × 15cm)



網焼きにも



焚火台としても



ダッチオーブンを入れ熱効果UP



パーコマックスと一緒に



中華鍋を使った料理にも



アタゴ キャリングケース O-12513 3

¥5,300 (税抜)