



マジョリカ仕上げのアンティークブラウン

マジョリカ仕上げのアンティークブラウン発売を記念にマジョリカプレートをご紹介します。

マジョリカの名前の由来は、イタリアで盛んに輸入したスペイン陶器がマヨリカ（マジョリカ）島から積み出されたことにあり、その後イタリアで模倣に成功し、各地に窯が築かれました。

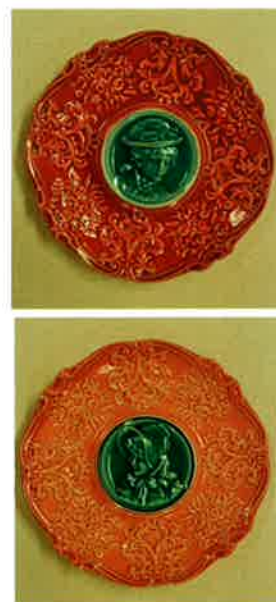
マジョリカ陶器は、地中海地方の赤土を用いて成型し、800度くらいで素焼きした後に、器表のほぼ全体に錫釉を施す。

この錫釉は乳濁白色に発色するものだが、その上に赤、黄、緑や藍など多くの絵の具（酸化色材）を使って絵付けをし、もう一度900～1,100度前後で焼き上げて完成させる。ご覧頂いている

右のマジョリカプレート2枚は錫釉を施した後、薄紅色の色材で色付けし焼き上げたものである。

とても美しいプレートである。何時頃の物かは判らないが、10年ほど前にアメリカのテネシーからケンタッキーに向かう道沿いにあったアンティークモールで買ったプレートである。

ヨーロッパの人たちがアメリカに移住した時に故郷から持って来たものだろうか。眺めていると古き良き時代の何かドラマを感じる。



【マジョリカ仕上げのネスターマーティン S33/S43 アンティークブラウンは好評発売中】



<S33 アンティークブラウン 仕様>

燃焼方式	WOODBBOX [®] 多次燃焼方式
最小暖房能力	1,720Kcal/hr
最大暖房能力	10,320Kcal/hr
暖房面積	130 m ²
薪入れ方向	前扉
薪最大長さ	400mm
材質	鋳物
サイズ	633×420×754mm
(幅×奥行×高さ)	
重量	150kg
煙突口径	150mm
価格	472,500 円(本体価格 450,000 円)

<S43 アンティークブラウン 仕様>

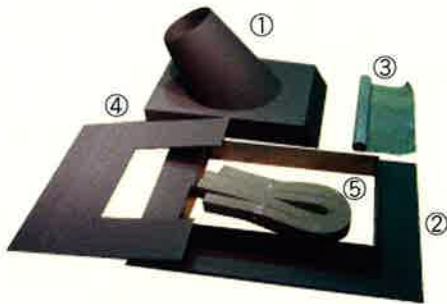
燃焼方式	WOODBBOX [®] 多次燃焼方式
最小暖房能力	2,150Kcal/hr
最大暖房能力	12,040Kcal/hr
暖房面積	150 m ²
薪入れ方向	前扉
薪最大長さ	500mm
材質	鋳物
サイズ	735×460×803mm
(幅×奥行×高さ)	
重量	190kg
煙突口径	150mm・180mm
価格	577,500 円(本体価格 550,000 円)

京阪エンジニアリングオリジナル部材 ～瓦屋根用フラッシング～

今回の京阪オリジナル部材は、瓦屋根でも雨漏りの心配がない特製フラッシング「瓦屋根用フラッシング」をご紹介します。

京阪エンジニアリングオリジナル部材シリーズの中で長年にわたり全国のストーブ施工業者様にご愛用いただいている製品です。屋根貫通工事の際に煙突囲いを設ける施工を行うストーブ施工業者様もいらっしゃると思います。洋瓦であれば煙突囲いはまだ似合いますが、和瓦の和風建築にはどうでしょうか？弊社としては、やはり「和風屋根には和風の雰囲気」を大切に施工を行うべきと考えています。

では、瓦屋根用フラッシングの構造をご説明しましょう。瓦屋根フラッシングセットは5点で構成されています。



- ①フラッシング・キャップ（勾配ごとに4タイプ）
- ②ベース
- ③波つき鉛シートもしくはWakaflexシート
- ④押さえ板プレート
- ⑤水切りスポンジ

ポイントになるのはベースです。100mmの立ち上がりを備えているので水上方向からの水切りを確実に、ベース・フラッシング上を流れ降りてきた雨水は鉛シートによって水下側に導きます。最近では鉛シートの代わりにWakaflexシートを用いたセットもご用意しております。

施工の手順としては、まず、屋根材をめくり野地板開口後、煙突を固定して野地面に、②ベースをセットして水上のコーキング、そして水下のシート処理をしたのちに①フラッシング・キャップをかぶせます。このフラッシング・キャップは勾配に合わせて4種類ご用意しております。煙突部分とフラッシング・キャップの上部の雨仕舞には京阪オリジナルストームカラーが良く似合います。

次にベース側面近く流れ方向の屋根材に⑤水切りスポンジを入れて、最後に④押さえ板をM6のナットで固定して終了です。押さえ板を用いることで仕上げの美しさを際立たせると共に、暴風雨の際の水下からの拭き返しを抑える効果があります。

これからの施工シーズンに向けて、瓦屋根施工の際には是非、お試しください。

お施主様からの評価と何よりも「施工後の安心感」が違いますよ。



価格：145,950円（本体価格139,000円）

※4種類のフラッシング・キャップ
・1.4～4.4寸勾配用
・4.5寸勾配用
・4.2～7寸勾配用
・7～11.4寸勾配用

NESTOR
MARTIN

【施工事例】 エアーリサイクル

薪ストーブ1台で家中暖めたい、でも間仕切りがあり難しい場合ってありますよね。また2階のロケーションがいいので、リビング、ダイニングキッチンも2階にもっていきたいついでに薪ストーブもってことよくあると思います。今回そんなお宅の悩みを解決する施工事例をご紹介します。

暖気を送る為のダクトファンとして、送風量が大きく静かな三菱のカウンターアローファンがお勧めです。ユニット内に二つのモーターファンが使われており、風の方向が同じでそれぞれ回転が逆のプロペラ同軸上に配置した送風機です。こうすることで回転振動が正負となり打ち消し合います。また旋回エネルギーをもう一つの逆旋回エネルギーにより補正され圧力エネルギーが生まれる仕組みになっています。



写真1の様に2階の一番暖気がたまりやすい所の空気を吸いとり、1階のお部屋に暖気を吹き出すといった簡単な仕組みです。専用スイッチ(写真2)により入切を行い強弱も可能です。吹き出し口は天井・壁・床と建物に合わせ工夫が必要です(写真3)。



(写真1)



(写真2)



(写真3)

ネスターマーティン ストーブ展示台を発売



(↑)昨年、弊社が出店した「Living & Design」より、写真のストーブ台は、中サイズ。

ショールームやイベント・展示会でご使用いただけるネスターマーティン特製のストーブ台をご案内させていただきます。今年のネスターマーティン代理店会議でも活躍したストーブ台で、スタイリッシュな雰囲気をもっと引き立ててくれます。構造はストーブの重量にも安心のスチール製。キャスターが付いているので移動も楽々。ショールームのレイアウト変更や展示会での設営撤収にも効果を発揮します。ストーブ台正面はアクリルプレートを用いて高級感のある仕上げになっています。サイズは2種類ご用意。仕様は以下の通りです。

【ネスターマーティン ストーブ台 (中)】

サイズ (mm) : 幅 815 x 奥行 540 x 高さ 369

価格 : オープン価格 (送料別途必要)

【ネスターマーティン ストーブ台 (小)】

サイズ (mm) : 幅 926 x 奥行 615 x 高さ 158

価格 : オープン価格 (送料別途必要)



NESTOR
MARTIN

薪ストーブ料理レシピ ～食パン～

ここでは、京阪エンジニアリングオリジナルピザセットを使用しての料理レシピをご紹介します。

今回は、コンボクッカーを利用した薪ストーブ料理、食パンを御紹介します。

使用ストーブ ネスターマーティン S43

材料 強力粉 300g 砂糖 20g 塩 6g スキムミルク 8g ドライイースト 6g 水 195g 無塩バター 20g

作り方 1.強力粉、砂糖、塩、スキムミルク、ドライイースト、水をボウルに入れよく混ぜ合わせてから取り出し生地を 10 分程度よく手ごねする。

2.無塩バターをよく混ぜてから再び 10 分程度よく手ごねする。

3.薄く油脂を塗ったボウルに丸めた生地を入れラップをかける。30℃の温度で 30～40 分おいて発酵させる。(目安として生地が元の2倍の大きさになる。)

冬は生地が入ったボウルより一回り大きいボウルにお湯を入れ、その中に生地が入ったボウルをつける。

4.生地を取り出しガス抜きをしながら6分割にして丸め、キャンパスで包み濡れ布巾をかけておく(20 分程度)。

5.コンボクッカーにホイルを敷き、その上にクッキングペーパーを敷き、丸めた生地をコンボクッカーに真ん中を空ける様にして端より並べて濡れ布巾をかけておく(30 分程度)。

6.上記 5 のコンボクッカーに蓋をしてオリジナルピザセットを設置しているおき火状態になった薪ストーブに入れます。空気調整のダイヤルは「1」程度にしておく。

7.20～30 分焼き、コンボクッカーの蓋を開け表面の焼き色を見ます。色が薄いときは、蓋を外したまま更に焼き、きつね色になれば薪ストーブから取り出します。

(取っ手に濡れタオルを巻く等、火傷には十分に注意してください！)

8.コンボクッカーからパンを取り出し粗熱を取ると、ふんわりともっちりした、おいしい食パンができます。一度お試しください。



<オリジナルピザセット>

ベース鉄板・ピザ焼き用鉄板・ハンドル・スタンドがセットになっています。皆様にお届けする場合は、梱包してお送りします。
 価格は、ネスターマーティン 33 用 19,950 円 (本体価格 19,000 円)
 ネスターマーティン 43 用 21,000 円 (本体価格 20,000 円)
 (パーモンドキャストイングスのアンコール用は 43 用と共通)
 ヨツール F500 用 23,100 円 (本体価格 22,000 円)

皆様からのご意見ご感想、取り上げてほしい内容がございましたら以下のところまでご連絡ください。

EMAIL : hand@handinhand.jp.com TEL : 075-682-7177

京阪エンジニアリングホームページ
<http://www.handinhand.jp.com/>

Copyright 2011-2011 Keihan Engineering All rights reserved.

当紙面の無断転載を禁止します。

発行元

株式会社京阪エンジニアリング

発行元所在地

京都市南区上鳥羽南村山町 29-1

発行責任者

川上 孝司

編集担当

宮本 信之

NESTOR
MARTIN