



ENCORE

[アンコール]

世界中で信頼されクッキングも得意とする人気者

バーモントキャスティングスの名を一躍世界に広め、その地位を不動のものとした初代「デファイアント」を、1986年、中型モデルとして復活させたことから名付けられたのが、この「アンコール」。アメリカで最も厳しいといわれているオレゴン州の排気基準をクリアするとともに、初代「デファイアント」よりもさらに高い燃焼効率を実現しています。

誕生以来、基本設計が変わっていないアンコールは、完成度の高さの現れでもあり、世界中で信頼され愛され続けています。局所暖房、全体暖房、どちらにも優れた柔軟性に加え、ストーブクッキングを得意とし、その先駆者としても認められ

ているアンコール。炉内で熱を加えるピザやパン、ローストビーフなどのオーブン料理のほか、広々としたストーブトップ（天板）でコトコト煮込むシチュー、焼きもの、揚げもの、炊飯までこなせる機能性の高さと使い心地は、グルメ志向の人々からも熱い支持を得ています。

バランスのとれた美しいフロントドアのデザインは、アメリカ・ニューイングランド地方の建築物がモチーフとなり、大きな扉から広がる繊細な炎のゆらめきの美しさもアンコールならではの魅力です。古きよきアメリカが息づくその洗練されたデザインは、和・洋・クラシック、モダンなど、部屋の雰囲気を問わず、しっくりと落ち着きます。



穏やかな会話が広がる
薪ストーブの不思議な魅力



→アンコール(レッド)、煙突: ホウロウ6", 煙突シールド、ウォーミングシェルフ(オプション)



アンコール(マジョリカブラウン)、煙突: 6"



アンコール(レッド)、煙突: ホウロウ6"、ウォーミングシェルフ(オプション)

燃費のよさと環境に優しいクリーンな排気にも注目

ENCORE

[アンコール]

少ない薪で長時間の燃焼を可能にした燃費の良さ、環境に優しいクリーンな排気…。性能面でも注目されているアンコールの人気の秘密は、約230°Cの低温で再燃焼を可能にしたキャタリティックコンバスターの搭載と、独創的な空気の流れ、そして、自動温度調節機能があります。いずれもバーモントキャスティングスならではの優れた機能で、アンコールは約10時間の連続燃焼が可能になりました。就寝前に大きな薪を投入しておけば、寒い朝でも暖かく迎えられるでしょう。

※1:キャタリティックコンバスター／P16参照

※2:自動温度調節機能／P14参照

 暖房面積／約18~54坪(約59~177m²)





ストーブトップが広くなるウォーミングシェルフ

火の守り神、ドラゴンが支える铸物製のストーブ棚。左右対称に取付けられ、ストーブトップの面積がグッと広くなることで、料理の使い勝手が格段にアップします。給薪の際に、鍋やスティーマーをズラして置けるのも利点。付属のミトンラックには、濡れた帽子やミトンなどの乾燥に重宝します。(オプション)



バーモントキャスティングスならではの料理機能

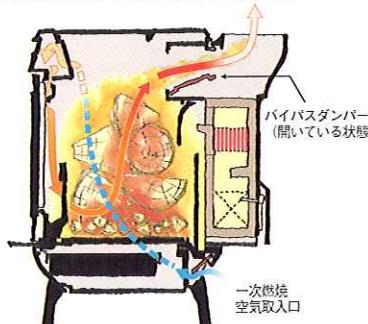
暖房機能に加え、暮らしを豊かにしてくれる調理機能。熱源を有効に使えるよう考案した平らで広い天板は、バーモントキャスティングスならではの機能です。シューをコトコト煮込んだり炒めたりをしたり、ジャムを手作りしたり…。優しい味の料理が楽しめます。

アンコールの燃焼のしくみ

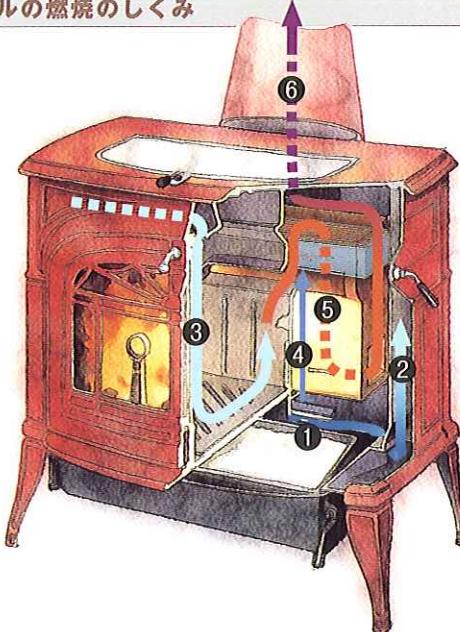
ロスのない燃焼を作り出す画期的な「垂直・水平燃焼切り替え機能」

高温時、薪の燃えすぎを抑え燃焼効率を極限まで向上させる機能。本体左側のバイパスダンパーのハンドル操作により、燃焼時間が長くなり、薪の消費を抑えられます。(詳細:P15)

垂直燃焼モード



バイパスダンパーを開けると、排気は直接煙突に向かって垂直に素早く流れます。



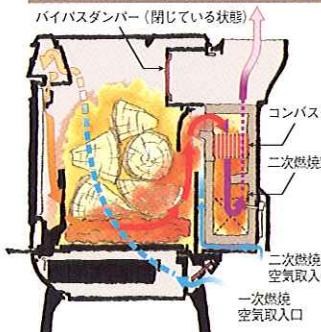
高次元の燃焼効率 90%以上を可能にした 「キャタリティックコンバスター」

二次燃焼室の中に設置されているキャタリティックコンバスター(触媒)。この触媒作用により未燃焼ガスを低温度で燃焼し、燃焼効率を劇的にアップ。少ない薪の量で長時間暖めるとき同時に、クリーンな排気を可能にしました。(詳細:P16)



キャタリティックコンバスター(触媒)

水平燃焼モード(二次燃焼モード)



バイパスダンパーを閉じると、排気が二次燃焼室に向かって水平にゆっくり導かれ、再燃焼します。

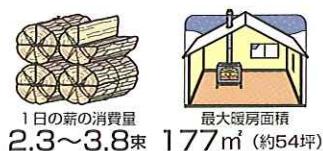
優れた燃焼効率を生み出した独創的なメカニズム

一次燃焼空気は、ストーブ本体背面底部より吸気(①)。二次構造になった炉壁の通気坑で暖められてから(②)フロントドア上部に導かれ、エーカーテンとなって炉内に(③)。着火時等の垂直燃焼時にはそのまま煙道へ排気され、炉内の燃焼温度を高めています。図の矢印の流れは、ダンパーを開じてその燃焼方式を水平燃焼にshiftした状態を表します。

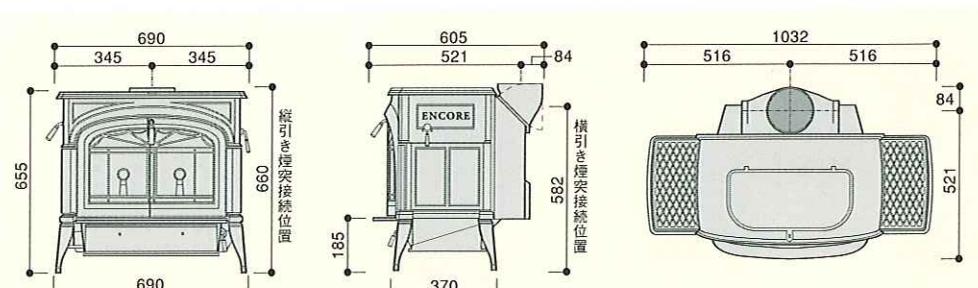
燃焼中の炎と燃焼ガスは、ストーブ背面にある二次燃焼室にゆっくり導かれ、自動調整された二次燃焼空気(④)と混合され、その極限まで二次燃焼室で再燃焼してから(⑤)、煙道へ(⑥)。

アンコールの機能

マークの機能の詳細はP18~19を参照。



*燃焼時間、暖房効率、薪の消費量、暖房面積は目安です。条件によって異なります。



オプション

- ウォーミングシェルフ1枚(ミトンラック2本付き)
クラシックブラック〔品番:1560〕
¥21,000(本体価格¥20,000)
レッド〔品番:1561〕
マジョリカブラウン〔品番:1568〕
¥29,400(本体価格¥28,000)
- アヒートシールド〔品番:0173〕
¥26,250(本体価格¥25,000)
- 外気導入アダプター〔品番:3257〕
¥16,800(本体価格¥16,000)
- ファイヤースクリーン〔品番:0127〕
¥18,900(本体価格¥18,000)
(8" 煙突のみ使用可能)

アンコール本体



Vermont Castings Wood Stove Design

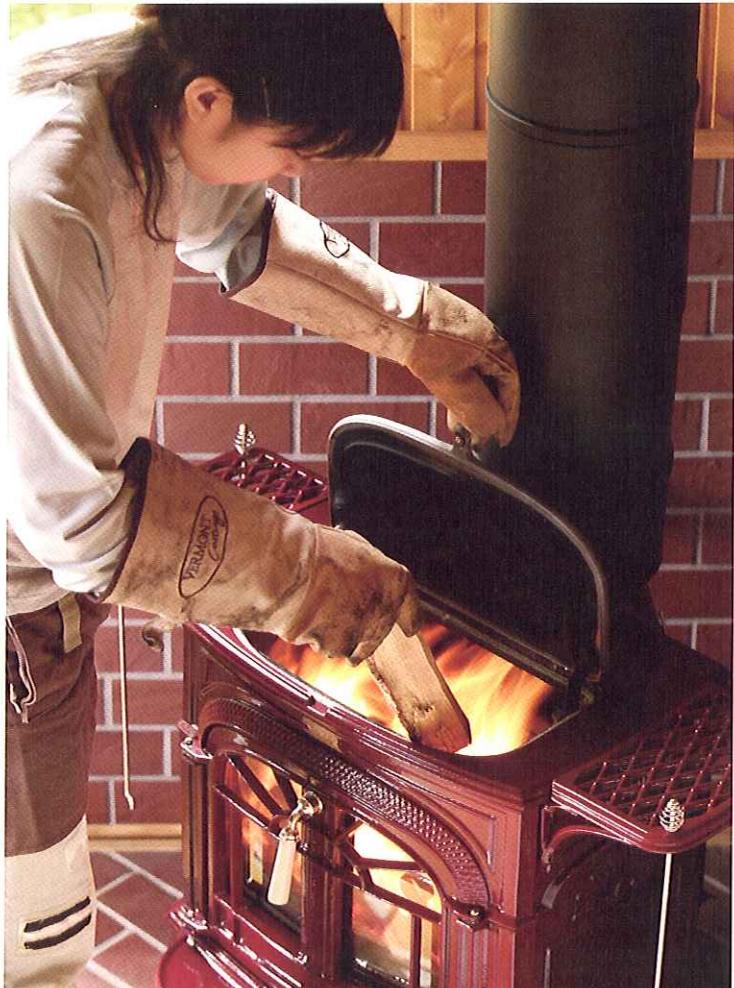
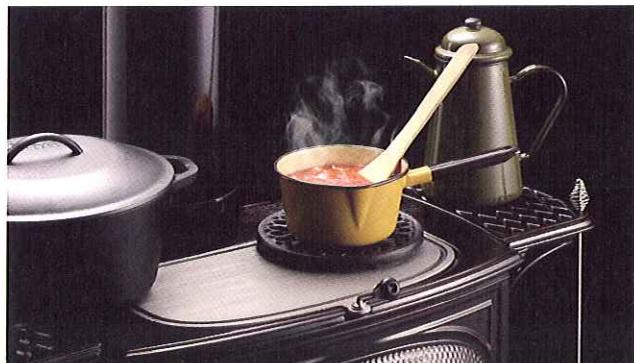
バーモントキャスティングスの美しきデザインの秘密 Design is Function

毎日目にし、長年使用していても、決して飽きることのないバランスのとれたデザイン。

高性能・高品質だけではなく、美しさと使いやすさを追求し続け完成したバーモントキャスティングスの薪ストーブは、材質から微妙なデザイン、ライン1本の角度まで、ひとつひとつに理由があります。

ふたつの用途を併せ持つ 機能性抜群のトップローディング

立ったまま片手で楽に、しかも安全に給薪できるよう設計されたバーモントキャスティングスならではの画期的な機能がトップローディング。最初の焚き付け以外はフロントドアを開ける必要がなく、しかもたくさんの薪が一度に入るので、一回の補充で長時間燃焼させることができます。開閉しやすい設計と工学的に研究し計算された空気の流れ・構造により、煙や火種が炉外に出ることがなく、床を焦がす心配も顔や手に受ける大量の輻射熱で熱い思いをすることもありません。また、この天蓋=クッキンググリドルでは、ケトルでお湯を沸かしたりパンケーキやベーコンエッグを焼いたり、シチューをコトコト煮込むなど多くの調理もでき、楽しみが広がります。クッキンググリドルの縁に彫られた小さな溝は、ふきこぼれたお湯や煮汁によってホウロウ部分や塗装部分を傷めないための配慮と、お湯などが炉室に流入しないためのデザインなのです。



伝統的なブラックと光沢が美しいホウロウ仕上げ

バーモントキャスティングスのストーブは、空間を豊かに演出するクラシックブラックとホウロウレッド、マジョリカブラウン。どんなインテリアでも調和するシンプルな耐熱塗装のクラシックブラックは、重厚感あふれる風格、つや消しの繊細な素材



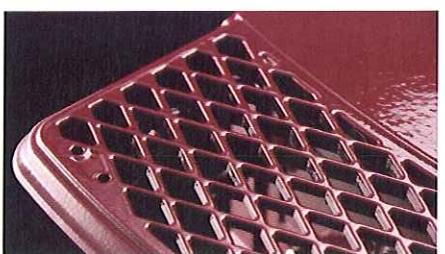
↑鉄の質感を生かした飽きのこないクラシックブラック。

感を持ち、品格を感じさせる仕上げです。ストーブポリッシュ(専用の磨きペースト)を用いて手入れを重ねると、渋みのある深い光沢がいつでもよみがえります。

コクのある光沢が魅力のレッドは温度の上昇とともに深みのある色調に変化し、マジョリカブラウンは凹凸部分で異なる色の濃淡により、立体感あふれる質感です。この2色はいずれもホウロウ仕上げですが、鋳物自体の高品質、高技術が要求されるため、生産できるメーカーが少ないオリジナリティーあふれる美しさです。下地処理をしっかり施することで、酸、サビに弱いという鉄の欠点を克服し、長年の使用に耐えるようていねいに作り上げています。



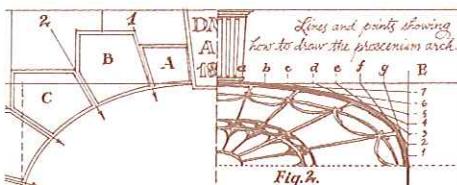
↑透き通るようなハイライトが美しいマジョリカブラウン。



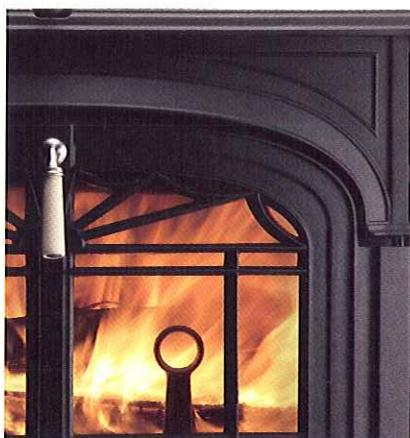
↑格子内もムラなく美しく施されたホウロウ仕上げのレッド。

ヨーロッパの劇場をイメージしたフロントアーチ

16世紀後半ごろからヨーロッパの劇場で使われている「プロセニウムアーチ（写真）」がアンコールやイントレピッドⅡなどのフロント部分のデザインベース。薪ストーブは、単に薪を燃やすための鉄の箱と考えるのではなく、薪ストーブ全体を「焰の劇場」としてとらえ、いつまでも眺めていて飽きることのない「焰の舞台」の額縁として考えられたものです。張り出し舞台を灰受け（アッシュリップ）として活かし、バーモントキャスティングスの薪ストーブを劇場としてデザインしたコンセプトがあるからこそその機能美なのです。



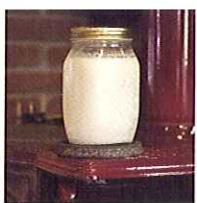
特別な暖かさを生み出す鋳物



バーモントキャスティングスのストーブはどの機種も鋳物製。すっしりと厚く存在感のある鋳物は蓄熱性に優れ、火が消えても長時間輻射熱を放ちます。しかも、鋳物の表面にある無数の凹凸により空気に触れる表面積が広くなり、効率よく部屋を暖めます。固い鉄でありながら、曲線や微妙なディテールも取り込める優れた造形性が、ぬくもりを感じさせるデザインを生み出しました。また、鋳物製は部品交換が容易にできるので、いつまでも安心して愛用できます。

便利なウォーミングシェルフとミトンラック

コーヒーマグや鍋を置き、冷めないように温めておけるウォーミングシェルフ。ストーブトップの面積がグッと広くなり、料理がしやすくなるだけでなく、薪を入れる際にクッキンググリドルに置いてあるものを一時的に置いたり、グリドルでは熱すぎる場合の置き場所にも適しています。ま



ミトンラックに植物をハンギングすれば、ドライフラワーが手軽に完成。リンゴのスライスは一晩でドライフルーツになり、手作りヨーグルトにも程よい温かさです。



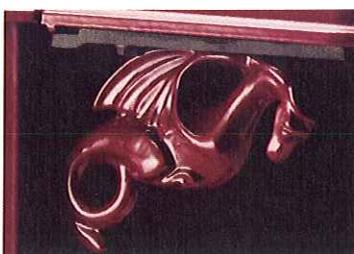
た、程よい温度の輻射熱を利用して、ドライフルーツやドライフラワーを作るなど、使い方次第で薪ストーブライフをより豊かにしてくれます。

ウォーミングシェルフに付属しているミトンラックは、雪でぬれた帽子や手袋、クロス類を手軽に乾燥できる便利な機能です。



専用の穴にセットするだけのミトンラック。未使用時には紐にさして納めることができます。

*ウォーミングシェルフはオプションです。



ドラゴンは火の災いからの守り神

ウォーミングシェルフを下から支えるドラゴンは、魔物や火の災い事からの守り神としてデザインされたもの。中世のゴシック建築時代にガーゴイルと呼ばれていたドラゴンは、屋根から水を流し出すことで魔物や火の災いからの守り神として使われていました。古くエジプトでは寺院の平らな屋根の上にガーゴイルがあり、その吐き出す水で聖杯などを洗っていたそうです。このドラゴンには、そんな全への祈りがこもっています。（イントレピッドⅡ用は除く）

ニューイングランドの建築様式を取り入れた伝統の格子

古き良きアメリカの伝統と文化を受け継ぎアーリーアメリカンスタイルが息づく、ニューイングランドの建築様式。バーモントキャスティングスの故郷でもあり、特徴的なドア上部のアーチ型デザインが、薪ストーブのドア窓に美しく反映されています。

洗練されたエレガントなデザインと使いやすさを追求し、機能美を調和させたバーモントキャスティングスの薪ストーブは、いつまでも飽きのこない、長くつきあっていくにふさわしい1台となることでしょう。



幻想的に揺らめく薪ストーブの焰は、不思議な力で私たちを魅了します。この焰をより美しく映し出すためにデザインされたのが観音開きの大きなフロントドア。細い格子は、微妙なそして計算された角度によって炉内で揺れる焰を美しく映し出す“ファンライト”を演出し、他では味わえない情緒ある焰が楽しめます。また、ファイヤースクリーンは、フロントドアを開けてパチパチ薪がはぜる音や匂いを、そして焰が燃える様子をオープンファイヤー暖炉のように楽しめます。



赤々と燃える焰を存分に楽しめる専用のファイヤースクリーン。火の粉をガードし、床や絨毯を焦がしません。

*ファイヤースクリーンはオプションです。

Burning System

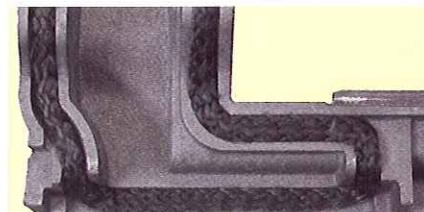
少ない薪で長時間燃やす 画期的な機能

バーモントキャスティングスの自慢は「少ない薪で長時間燃える」こと。各機種の優れた燃焼方式に加え、年月をかけた研究の積み重ねによって確立したシステム・機能によって実現しています。中でも特記すべき3つのポイントを紹介します。

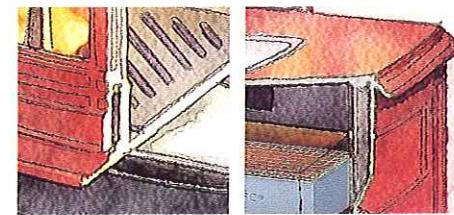
安定した燃焼に欠かせない 「高気密設計&流体システム」

高気密を生み出すグラスファイバーロープ

薪ストーブの性能を大きく左右するのが気密性。空気弁以外から外部の余分な空気を取り込まないようにすることで、燃焼が安定します。そこで、バーモントキャスティングスでは密封性を高めるため、弾力性に富んだグラスファイバーロープを採用しています。フロントドアやクッキンググリドル(天蓋部)などの開閉部はもちろん、空気の通り道など、内側の見えない所にもこのロープを取り入れています。また、パーツである鋳物どうしの結合には、耐火セメント、またはグラスファイバーロープを張りめぐらせ、高気密を徹底しています。



気密性を高めるグラスファイバーロープ。
使用する部位により太さ、素材を変えています。



左) ドアを閉めた際、反対側のドアや本体の凸部にグラスファイバーロープがフィットするように設計し、気密性を高めています。
右) 鋳物どうしは耐火セメントで強力に接着。場所によつてはグラスファイバーロープも加え、隙間を作りません。

工学的に構築された流体システム

気密性の高さにより理想的に燃焼した結果実現したのが、流体力学に基づいた流体システム。「炉のどの場所で、どの様な空気の流れで、どのように燃焼するのか」。細部にわたり何度も研究を重ね、燃焼物と

空気が効率よく混合されるよう設計されています。炉内でムラのない燃焼と規則性に優れた排気ルートは、鋳物全体に熱が行き渡り、薪から得た燃焼エネルギーを無駄なく効果的に輻射しています。

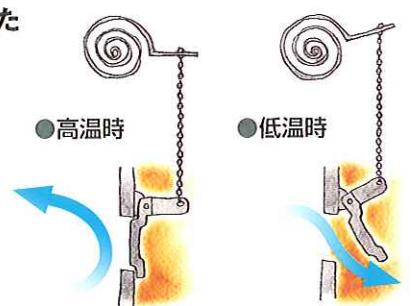
ガラスの前を通る燃焼空気は、ススがつきにくいエアーカーテンの役割を果たし、幻想的な焰が手間をかけることなく楽しめます。また、クッキンググリドルを開けて薪の投入をしても煙が逆流してこないのは、この計算された流体システムのおかげなのです。



各部品の接続部分など、見えない所にもしっかりと貼りめぐらされているグラスファイバーロープ。

バーモントキャスティングスだけが実現した 「自動温度調節機能」

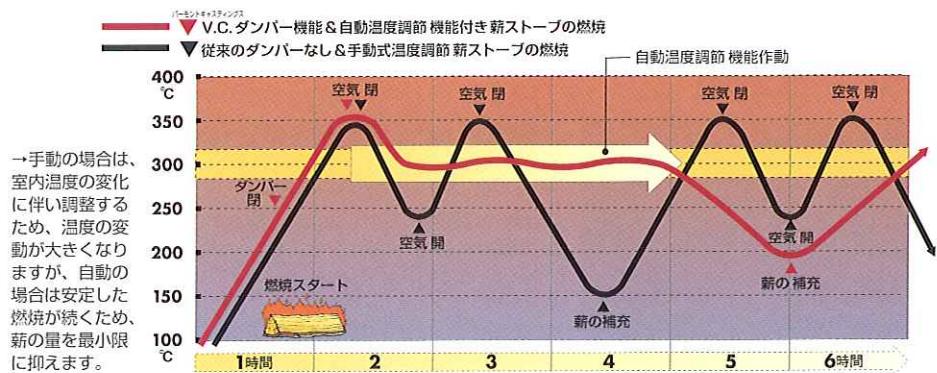
燃焼効率向上させるための飽くなき追求が、“バイメタルサーモスタット”=自動温度調節機能。熱膨張率の異なる2種類の薄い金属板を貼り合わせ、コイル状に仕上げた装置です。高い温度が加わるとコイルが膨張することで空気弁が閉じられ、逆に熱が奪われるとコイルが収縮し、空気弁が開くしくみです。本体側面にある火力調整レバーを任意のポジションにセットすれば、それ以降、燃焼室に必要な空気が必要な時だけ取り込まれ、オーバーヒートを予防するとともに、無駄のない安定した燃焼が得られます。



理想的な燃焼を維持する「自動温度調節機能」のしくみ



↑ 内部または背面に設置される
る自動温度調節機能。背面にある場合
には、カバーで保護されています。
指一本で簡単に操作できるレバー
は、本体側面か背面にあります。

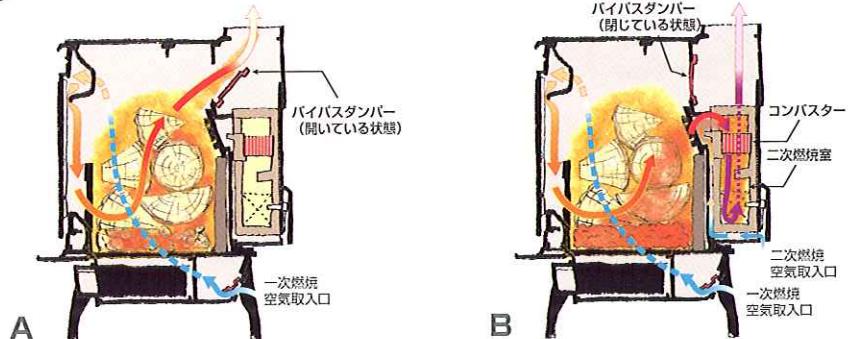


ハンドル操作ひとつで空気の流れを切り替える 「垂直・水平燃焼モード」

薪を燃焼させる炉と、未燃焼ガスを燃やす炉を独立させることで、効率よい燃焼を作りだすシステムです。この2つの燃焼室への対流は本体脇にあるバイパスダンパー ハンドルの操作一つで簡単に切り替えができます。燃焼開始や薪の追加時などは、煙突へのスムーズな上昇気流（ドラフト）を起こすため、イラスト（A）のようにバイパスダンパーを開き垂直燃焼にします。

通常燃焼時では“燃えすぎ”を抑えるためバイパスダンパーを閉じ、薪の底からゆっくり燃焼させる水平燃焼（B）へ切り替えます。これにより、薪全体を燃やすのではなく、下方の薪から順次燃えるようにすることができ、無駄のない燃焼を作り出します。

この2つの切り替え機能によって、燃焼効率を向上させ長時間燃焼を可能にし、薪の量を抑えることに成功しました。



↑↓垂直燃焼時、排気は煙突に向かって直接流れ、力強く燃えます。

↑↓水平燃焼時、排気が二次燃焼室に導かれ、ゆっくりとゆらゆら燃えます。



薪はどれくらい 必要なの？

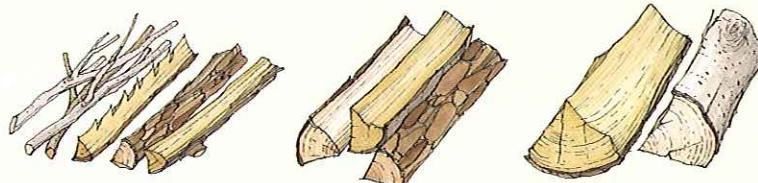
薪ストーブでひと冬過ごすには、どのくらいの薪が必要なのでしょうか。その土地の気候や煙突の取り付け方法、家の条件等で消費量は異なりますが、目安の消費量を機種別に算出してみました。

理想的な水分含有率は20%前後

水分の含有率は、完全に乾燥している薪の重さに対する水分の重さで測られます。燃焼過程で薪に含む水分を蒸発させため、水分含有量が高い薪ほど薪の燃焼エネルギーが奪われます。薪ストーブに使用される理想的な薪燃料の水分含有率は20%前後といわれています。

水分含有量によるエネルギーロス

人工乾燥した薪の総エネルギー量は、理



論上1kg当たり4,800kcalです。自然乾燥の薪は水分を含んでいますので、実際の燃焼エネルギーは次のように考えられます。

■一般的な薪の発熱量（1kgあたり）

人工乾燥薪	約 4,800kcal
水分含有 20%	約 3,800kcal
水分含有 50%	約 2,300kcal

や水分含有量が厳しく統一されていますので、実際の燃費を解りにくいものにしています。そこで、ファイヤーサイドでは独自の薪の消費量をテストしてみました。

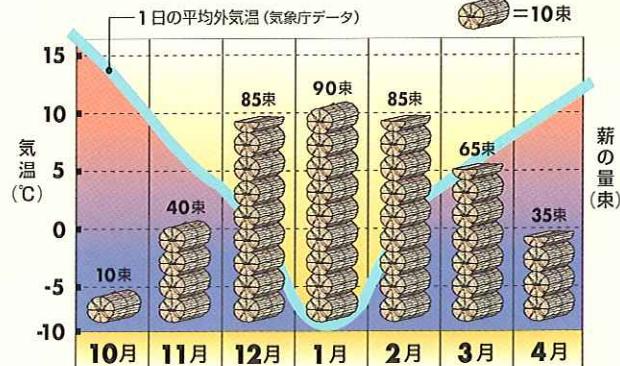
針葉樹・広葉樹ともに燃焼できます

薪ストーブに針葉樹は燃やせないと思っている人がいますが、それは間違い。どんな樹木でも乾燥させてあれば薪はほとんど出ず、薪として使用できます。一般的に密度の高い広葉樹は火持ちがよく、暖める力が高いのが特徴です。一方針葉樹は広葉樹に比べ密度が低いため、薪割りがしやすく運搬も楽。着火性が高いので焚き付け用にも向いています。針葉樹と広葉樹を混ぜて使用したり、用途に合わせて使い分けるといいでしょう。（樹種と特徴は、ファイヤーサイドのホームページに掲載しています）

■機種別薪の消費量の目安（ハイシーズンの数値。1日は12時間で計算）

機種名	1日（約）		1ヶ月（約）	
	()内は一束あたりの重量と薪サイズ			
アンコール	3束（8kg／薪長50cm）	24kg	90束	720kg
デファイアント	2.9束（9kg／薪長60cm）	26kg	87束	783kg
イントレピッドII	2.5束（7kg／薪長41cm）	18kg	75束	525kg
アンコール・エヴァーバーン	3.3束（8kg／薪長50cm）	26kg	99束	792kg
レソリュート・アクライム	2.3束（7kg／薪長40cm）	16kg	69束	483kg
ビジラント	3.4束（8kg／薪長45cm）	27kg	102束	816kg
アスペン	2.4束（7kg／薪長40cm）	17kg	72束	504kg

■気温と薪の消費量の目安（薪の消費量はアンコールで算出）



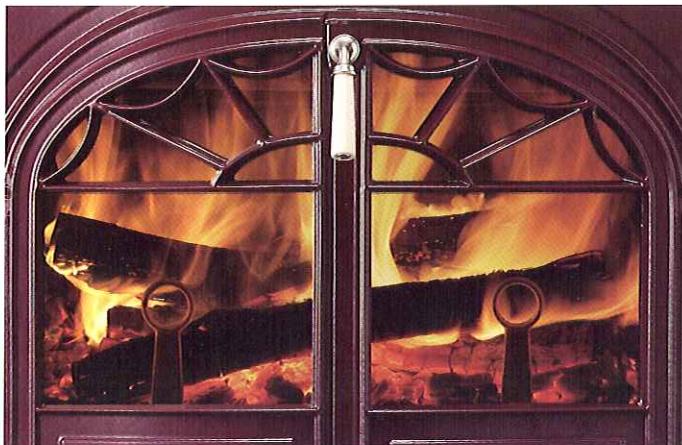
※ファイヤーサイド本社のある長野県駒ヶ根市で燃やした時のデータです。

※1束=太い薪3本で算出、乾燥薪を使用しています。

※数値は家の構造や煙突の形状などの条件で異なります。

低燃費・クリーンな排気を作り出す 独特な燃焼方式

バーモントキャスティングスが世界中で愛され、信頼され続ける魅力のひとつに優れた燃焼方式があります。燃費のよさは薪作りの効率軽減に大きくつながり、クリーンな排気は環境に優しく働きかけます。人にも環境にも配慮した燃焼方式は4つ。それぞれの燃焼タイプを理解し、ライフスタイルに合わせたストーブを選ぶことが大切です。



95%以上の燃焼でワールドレコードを達成した 「キャタリティックコンバスター方式」 (触媒方式)

【対応機種】



アンコール



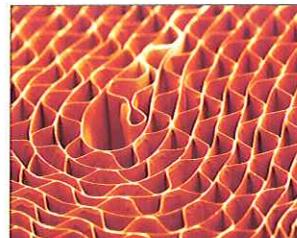
デファイアント



イントリビッドII

薪の燃焼とともに発生する未燃焼ガスを無駄なく再燃焼させるのが、キャタリティックコンバスター(触媒)の主な働き。耐久性に優れたオールステンレス製のハニカム構造(蜂の巣状)に、プラチナ、またはパラジウムでコーティングしています。

通常、再燃焼に必要な温度は550°C以上ですが、この触媒作用により約230°Cの低温域でも再燃焼が起こります。結果、薪の持つ熱エネルギーを95%以上引き出し、汚染物質を90%軽減。さらに有効熱を50%以上生み出し、薪消費の25%以上の節約を可能にした画期的な燃焼方式です。排気ガス中の微粒子が少ないため煙をほとんど出さず、煙突の目詰まりも軽減されます。

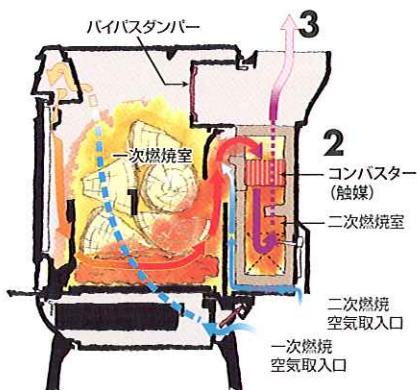


→ 二次燃焼室の中に設置されているキャタリティックコンバスター(触媒)。アンコールとデファイアントには大きな触媒が、イントリビッドIIには小さな触媒が使用されています。

*写真の色は燃焼時のイメージです。



キャタリティックコンバスター方式の
空気の流れ



一次燃焼室の奥に、もう一つの炉室=二次燃焼室を設計。バイパスダンパーを閉じた際、一次燃焼室で燃えた排気が二次燃焼空気と混合されて、キャタリティックコンバスター通り、約230°Cの低温で効率よく再燃焼します。

1 一次燃焼室



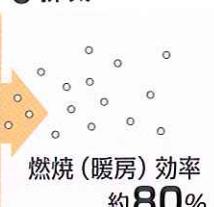
- 一次燃焼空気は薪の底へゆっくりと流れ燃焼ガスと混合。
- 280°C～660°Cの環境。
- ダンパー操作により燃焼ガス、未燃焼ガスを二次燃焼室へ導く。

2 二次燃焼室



- 自動調節された二次燃焼空気と未燃焼ガスが混合。
- 混合気を触媒作用で約280°Cからの低温域で再燃焼。
- 複雑な排気経路により高い暖房効率を実現。
- 燃焼効率90%以上。

3 排気



燃焼(暖房)効率
約80%

- アンコールはあらゆる燃焼システムの中で、最もクリーンな排気を実現。
- ススやクレオソートの減少。
- 燃焼効率約80%。燃焼エネルギーの極限まで暖房利用。





二次燃焼室を高温に保ち一度の給薪で暖かさを持続する「エヴァーバーン方式」 (非触媒方式)



薪の燃焼（一次燃焼）と、煙の燃焼（二次燃焼）を異なる2つの燃焼室で行う燃焼方式のひとつ。アンコール・エヴァーバーンの心臓部である二次燃焼室は、耐火セラミックの隔壁と耐火性、蓄熱性、耐久性に優れ、自然流体を駆使しています。その際、熾き火の上を未燃焼ガスが通り、二次燃焼室入口にあるリフラクトリーシューから出る空気と混ざります。熱くなったこの未燃焼ガスが二次燃焼室の中をファウンテン状（噴水状）に流れ、再燃焼します。

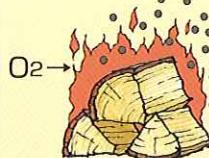
この独創的な二次燃焼室から流れる複雑な空気の流れが高い燃焼効率を生み出し、低燃費と長時間燃焼を可能にしました。

※EPA（アメリカ環境保護庁）基準では非触媒型薪ストーブの中で廃棄物排出量が一番少ないクリーンな薪ストーブとして公認されました。

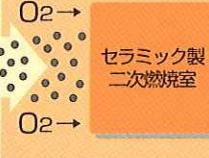


セラミックファイバー製の二次燃焼室内に耐火セラミック製のリフラクトリーシューが設置され、二次燃焼室で未燃焼ガスを燃やします。

1 一次燃焼室



2 二次燃焼室



3 排気



- 一次燃焼空気は薪の底へゆっくりと流れ燃焼ガスと混合。
- 280°C～660°Cの環境。
- ダンパー操作により燃焼ガス、未燃焼ガスを二次燃焼室へ導く。
- リフラクトリーシューからの二次燃焼空気が未燃焼ガスと理想的に混合。
- 混合気を550°Cで再燃焼。
- 複雑な排気経路により高い暖房効率を実現。



薪のほか、石炭・コークスの燃焼を可能にした 「多燃料方式」 (非触媒方式)



典型的な初期デザインのビジラントは、薪よりも高温で燃焼する石炭やコークスにも対応する専用の燃焼構造。炉内は耐火レンガで覆われ、石炭の燃焼に必要な専用のシェイカーグレート（炉底の鉄格子）を備え、石炭の水平燃焼では約18時間の連続燃焼を可能にしました。



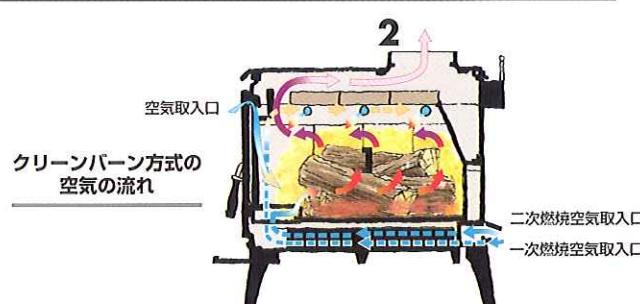
薪だけでなく、石炭やコークスにも対応する多燃料タイプ。



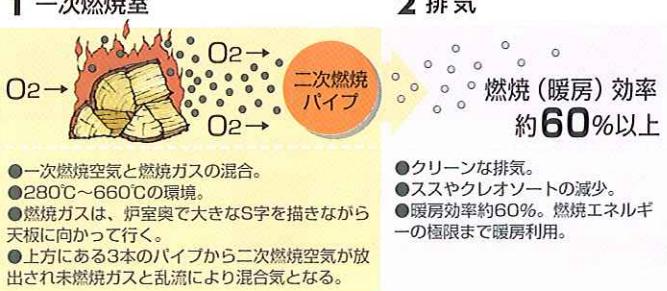
3本の穴あきパイプがクリーンな二次燃焼を実現した 「クリーンバーン方式」 (非触媒方式)



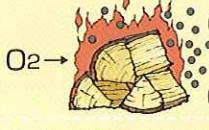
炉室上方に3本の穴あきステンレスパイプを装着。このパイプの穴から熱い二次燃焼用の空気を炉室に供給し、無駄のないクリーンな二次燃焼を達成しています。シンブルでメンテナンス性が良く、コストパフォーマンスの高い燃焼構造になっています。



クリーンバーン方式の空気の流れ



1 一次燃焼室



2 排気



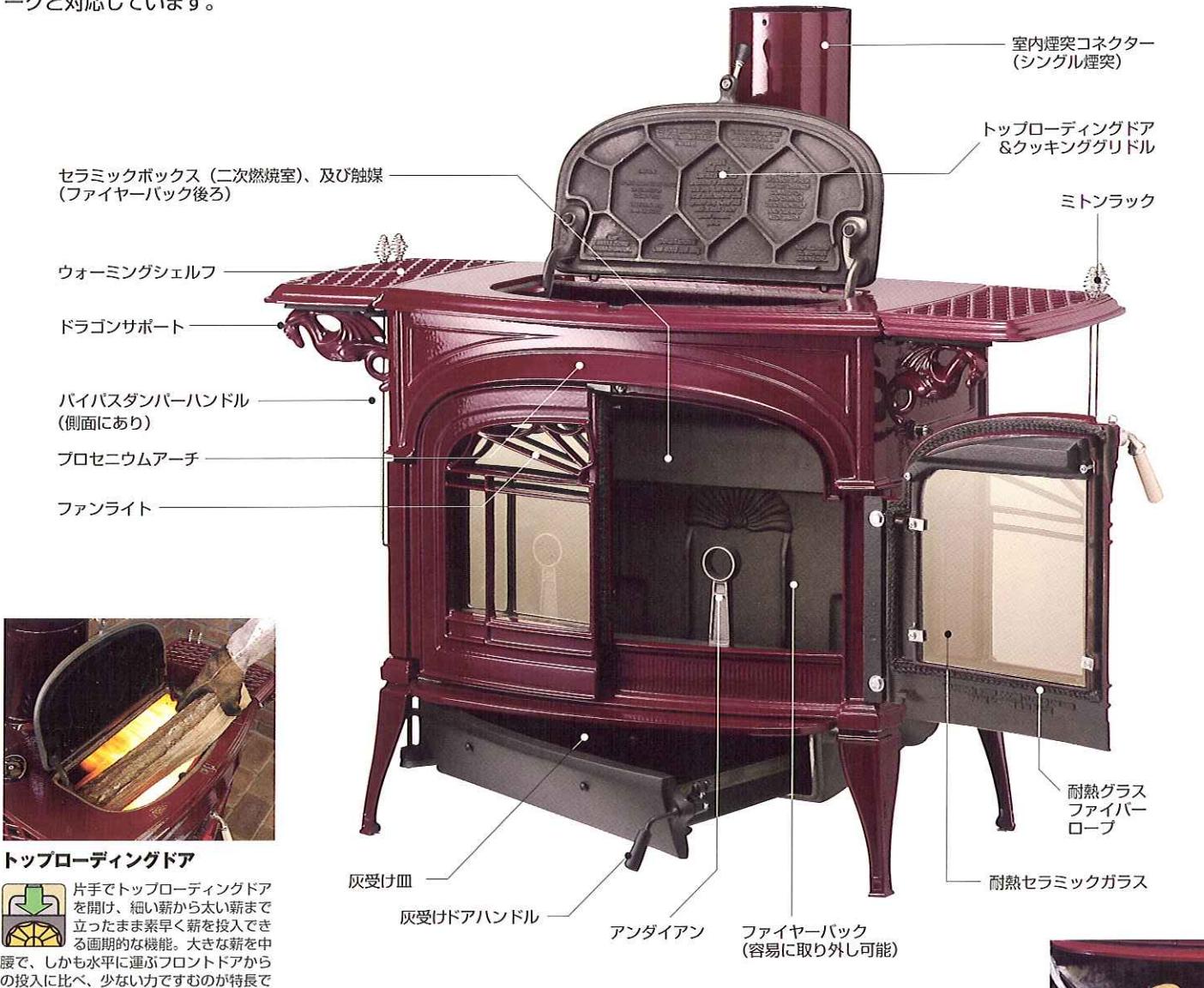
- クリーンな排気。
- ススやクレオソートの減少。
- 暖房効率約60%。燃焼エネルギーの極限まで暖房利用。

Vermont Castings Woodstove

ストーブ各部の名称と機能



薪ストーブのさまざまな機能や楽しみ方を紹介するなかで、耳慣れない名称が出てくるかもしれません。そこで、知つておいていただきたいバーモントキャスティン gsの薪ストーブの名称や主な機能を紹介します。このページ内に記されたマークは、ストーブの特長を紹介した各ページのマークと対応しています。



トップローディングドア

片手でトップローディングドアを開け、細い薪から太い薪まで立ったまま素早く薪を投入できる画期的な機能。大きな薪を中腰で、しかも水平に運ぶフロントドアからの投入に比べ、少ない力ですむのが特長です。顔や手に受ける大量の輻射熱で熱い思いをすることも、火種（炭）が床を焦がす心配もありません。煙や火種が戸外に出ないよう、研究し設計されています。ハンドルは熱くなりにくい木製を採用。

※前面の写真はアンコール

灰を掃除した後の灰受け皿は、焼き芋に適した低温から中温のオーブンになります。皮が焦げず、おいしい焼き芋に！



クッキンググリドル

トップローディングのための天蓋は、クッキングができる大きなグリドル（鉄板）でもあります。凹凸のある裏面の構造により、料理に必要な熱を効率よく吸収します。（アスペンは除く）



ガラス空気洗浄システム

ドアの内側に沿って上から下へ流れれる一次燃焼の空気がエアーカーテンの役割を果たし、ドアガラスを煙や汚れから保護。ガラスが曇りにくく、美しい焰を長く楽しむことができます。（ビジラントは除く）



アンダイアン

ガラスの破損を防ぐ蟹目状の薪止め。ドアガラスに燃焼中の薪が触れることなく、常にガラスと薪の間に燃焼空気を通し、ガラスの汚れを予防します。（アスペンは除く。ビジラントは支えグリル付き）



灰受け皿

引き出し式の灰受け皿と蓋で、灰をかき出す手間を省き、手や床を汚すことなく処分できます。灰受け皿ごと取り出せる別体構造。（イントレピッドII、レジリュート・アクレイム、アスペンは蓋なし）



ファイヤースクリーン（オプション）



扉を開け放ち、ゆらゆら揺らめく焰の優しさや迫力を存分に楽しむため、暖炉気分も味わいたい…。そんな人におすすめです。火の粉の飛びを防ぎます。（アスペンは除く）



ウォーミングシェルフ（オプション）



鋳物製のストーブ棚。ストーブトップの面積がグッと広くなり、調理の使い勝手が格段にアップ。上からの給薪の際、ストーブトップの鍋やスティーマーをシェルフにすらせるので便利です。（アスペンは除く）



ミトンラック

雪で濡れたミトンや帽子を乾かすための棒状のラック。濡れたキッキンクロスやタオルなどを乾かすのにも重宝します。ウォーミングシェルフ1枚に2本付属し、取り外しができます。（ビジラントは本体に標準で付属、アスペンは除く）



自動温度調節機能(火力調整レバー)

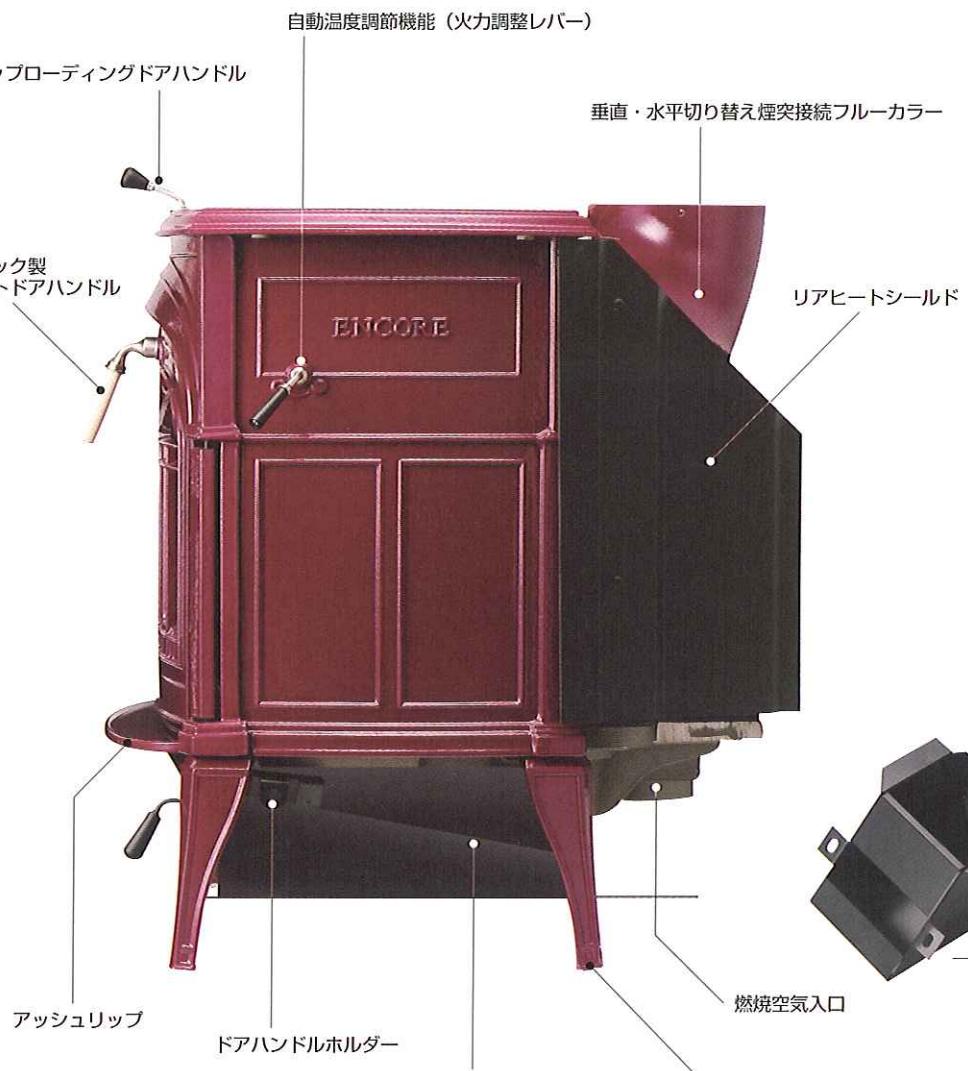


熱膨張率の異なる2種類の金属板が、自動で空気弁を開閉。レバーを任意のポジションにセットすれば、必要に応じて空気が取り込まれ、無駄のない安定した燃焼が得られます。詳細P14（アンコール・エヴァーバーン、レゾリュート・アクレイムは手動）



バイパスダンパーhandle

本体の脇に設置されたハンドルの操作により、炉室のバイパスダンパーの開閉を行います。これにより、垂直・水平燃焼を切り替えます。手前に引きバイパスダンパーを閉じると、二次燃焼（水平燃焼）が始まります（アスペンは除く）。



※側面の写真はアンコール・エヴァーバーン



ドアハンドルホルダー



使いやすい大きさ・形・質感にこだわったセラミック製のフロントドアハンドルは、付属の部品と変えることで取り外しが可能。使わない時はここにハンドルを保管します。（レゾリュート・アクレイム、アスペンは除く）



ボトムヒートシールド



ストーブの底全面を覆い、炉台への熱放射を軽減させるための防熱板。本体とシールドの隙間にできる空気層により、炉台下の可燃物への遮熱性を高めます。全機種標準装備。



リアヒートシールド（オプション）



ストーブ背面と壁との距離を縮めるための防熱板。背面全体をカバーし部屋壁への放熱を軽減します。本体とシールドの隙間にできる空気層により遮熱性を高めます。（アンコール・エヴァーバーンは標準装備）



レッグレベル



レンガの目地などによって起こる炉台の凸凹に対応する調節機能。微調整することにより本体を水平に保ち、安定した設置を可能にします。（インテリビッドII、アスペンは除く）