

AGNI

WOOD STOVE COLLECTION



森と生きる

日本には放置された針葉樹植林が
国土の36%に達する深刻な森林問題を抱えています。
災害に強く、カーボンニュートラルな再生産可能エネルギーを主燃料とし
誰でも簡単にゆっくり完全燃焼出来る薪ストーブが日本には必要だと考えました。
アグニは日本の新しいライフスタンダードを目指して
誕生した薪ストーブなのです。

AGNI

MADE IN JAPAN

創業1560年 老舗のこだわり

弊社の創業は1560年。
時は群雄割拠の戦国時代。
幾多の英雄たちがロマンを求め生き抜いていたとき、
わが先人たちは岐阜の地で鑄造業を営み始め、
以来450年以上
つねに新しい技術と視点で
時代が要求する「鑄物づくり」を目指しています。





BURNING SYSTEM

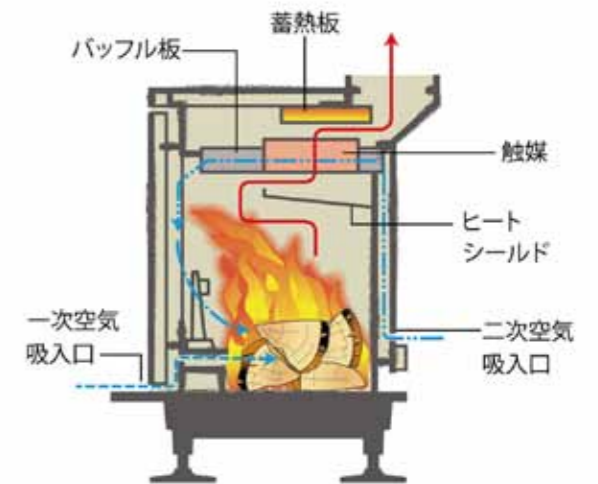
針葉樹燃焼も可能にしたアグニ独自の燃焼システム

■クリーンバーンと触媒を組み合わせたハイブリッド燃焼システム

クリーンバーンはその名の通り「清潔な燃焼」です。最新の燃焼技術で一次燃焼で燃え残った微粒子やガスにもう一度新しい空気を噴射させ二次燃焼するクリーンな排気を実現したシステムです。メンテナンスも簡単で、クリーンな排気を何年たっても保ち続けるという点で、世界の高性能薪ストーブメーカーのほとんどがクリーンバーン燃焼を採用しています。

一方、触媒の最大の特徴は、低温から高温までフルレンジでクリーン燃焼を実現している点です。就寝時に燃焼を弱くしても、触媒による高効率な熱量確保とクリーンな排気能力を持続し、目が覚めても薪ストーブが部屋中を暖めてくれています。ただ従来の燃焼方法では、間伐材などの針葉樹は高温燃焼になり早く燃え尽きやすいという欠点がありました。それらの短所を克服したのがアグニ独自のハイブリッド構造です。

*アグニのハイブリッドシステムは、背面から取り込んだ2次空気をバツフル板内で温め、クリーンな燃焼を行うとともに、燃焼後の未燃焼ガスを触媒を通過させることで分解する構造です。さらに触媒の真上の蓄熱板で燃焼ガスを吸収しストーブの燃焼効率を高めました。



*アグニの燃焼システム 特許NO.5700849



真っ赤に燃焼している触媒



COOKING FUNCTION

創作意欲を沸きたて美味しさを引き出す充実の機能

■アグニはクッキングストーブの機能も充実

天板には調理用のグリドルが配置され、煮込み料理や炒め物など自在にこなします。トリベット（オプション）を使えば、コトコト煮込むスロークッキングや保温も可能です。炉内には4ヶ所のフックが施されているので、ピザプレート（オプション）がワンタッチで取り付けられ、薪止めもワンタッチで取り外し可能。熾き火もたっぷりためられるのでオープン料理に威力を発揮します。



LANDSCAPE DESIGN

自然のぬくもりを モダンに楽しむ美しい存在感

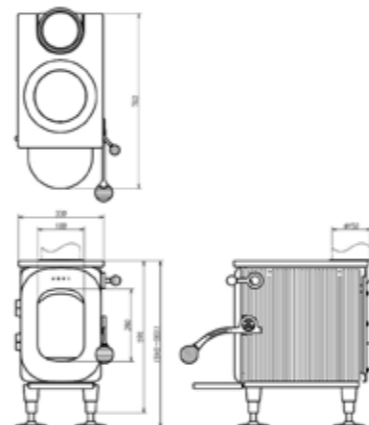
ランドスケープデザイナーによる洗練されたフォルムは、日本の住環境に寄り添う薪ストーブデザインです。アグニは使う楽しさ、愛情を注がれる日常の道具として日本の新しいライフスタンダードを目指しています。



ヒュッテ AGNI-HUTTE

「いつも傍らにいる君」をイメージ。日本の住環境に適した新サイズ。少ない燃料で長時間暖められる。

GOOD DESIGN AWARD 2016
BEST 100 GOOD DESIGN AWARD 2016
特別賞 [ものづくり]



ウォーミングシェルフは、左右どちらでも装着可能 (オプション)

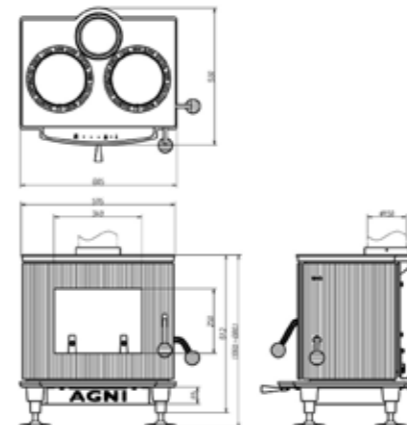
- ボトムヒートシールド標準装備 (リアヒートシールドはオプション)
- 外気導入標準装備
- 本体を水平に保つ頑丈なレッグレベル
- フロントローディングドア
- 炉内にはプレートフックを配置
- 親切設計でメンテナンスが容易

最大出力 7,000Kcal/h
燃焼効率 70% 最大容量 9kg
最大薪長 35cm 連続燃焼 7時間

ブラック本体価格 ¥398,000(税別)
ブラウン(受注生産)本体価格 ¥428,000(税別)

CUBE COMPACT AGNI-CC

アグニの性能はそのまま引き継ぎツイン触媒で長時間燃焼を実現。コンパクトでどの部屋にもフィット。



AGNI-CCは右開き・左開きが選択可能です

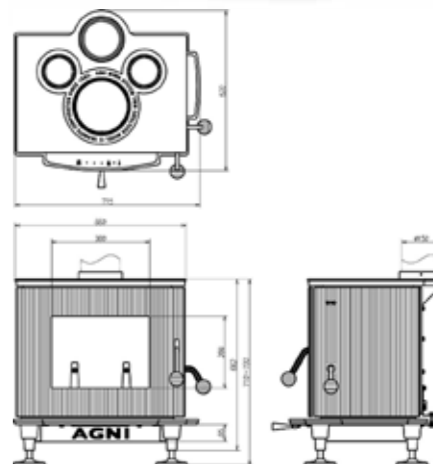
- ボトムヒートシールド、リアヒートシールドは標準装備
- 本体を水平に保つ頑丈なレッグレベル
- 長い薪を投入しやすいサイドローディングドア CCは左右どちらか選択可
- 取り外しワンタッチのアンダイヤン(薪止め)
- 炉内には専用五徳を簡単にセットできるプレートフックを配置
- 親切設計でメンテナンスが容易

最大出力 8,640Kcal/h
燃焼効率 75% 最大容量 12kg
最大薪長 45cm 連続燃焼 9時間

ブラック本体価格 ¥480,000(税別)
ブラウン(受注生産)本体価格 ¥510,000(税別)

AGNI-C

画期的な燃焼システムを採用し熱効率が良く排気もクリーン。パワフルに暖めるアグニ最大モデル。



ひと目で分かりやすい空気調節目盛り暖かみのある木製レバー AGNI-C、AGNI-CC 標準装備

最大出力 11,520Kcal/h
燃焼効率 75% 最大容量 18kg
最大薪長 55cm 連続燃焼 10時間

ブラック本体価格 ¥550,000(税別)
ブラウン(受注生産)本体価格 ¥580,000(税別)

GOOD DESIGN AWARD 2016 **BEST 100** GOOD DESIGN AWARD 2016 **特別賞 [ものづくり]**

AGNI-HUTTEが、2016グッドデザイン・ベスト100に選ばれ、更にその中から特別賞「ものづくりデザイン賞」(中小企業庁長官賞)を受賞いたしました。

ADVANCED TECHNOLOGY

高精度の鋳物技術と保守点検が容易な親切設計

アグニの燃焼室は強靱で耐熱性に優れたダクタイル鋳鉄製。
一体型の筐体設計で、ご家庭での分解・組立も可能であり、
日頃の保守・点検作業を容易にこなせられます。



AGNI-CCの分解図

SPEC

	AGNI-HUTTE	AGNI-CC	AGNI-C
最大出力	7,000Kcal/h	8,640Kcal/h	11,520Kcal/h
燃焼効率	70%	75%	75%
最大薪長	35cm	45cm	55cm
煙突径	Φ150mm (6インチ)	Φ150mm (6インチ)	Φ150mm (6インチ)
最大容量	9kg	12kg	18kg
連続燃焼時間	7時間	9時間	10時間
重量	140kg	200kg	200kg
ストーブサイズ	幅 330mm 奥行き 520mm 高さ 640~660mm	幅 605mm 奥行き 530mm 高さ 660~680mm	幅 660mm 奥行き 620mm 高さ 710~730mm
オプション	リアヒートシールド ¥15,000 ウォーミングシェルフ ¥20,000	外気導入アダプター ¥12,000 AGNI-CC専用五徳 ¥8,000	外気導入アダプター ¥12,000 AGNI-C専用五徳 ¥8,000

※価格は税抜きです。その他オプション、アクセサリ系はホームページをご参照下さい。



SINCE 1560
株式会社 岡本

<http://www.nbk-okamoto.co.jp/agni/>
〒500-8743 岐阜市なわて 5番地 TEL058-271-7251

販売店名
