

PECAN WOODSTOVE

ピキャン薪ストーブカタログ



pecan
Australia



Develop a flair for Cooking!

弱火、中火、強火、勤をはたらかせ、おいしさを感じる。



Chocolate
brownie



pecan
Australia

炎が作り出す暖かさ以外に幸福を与えてくれるものはない

一本の電話がきっかけでした。オーストラリア先住民より「コンパクトなクッキングストーブはできないか」という問い合わせから生まれたピキャンオープン。人里離れたコミュニティーに設置され、大勢の人が集まり、あふれる笑顔がそこにありました。「炎が作り出す暖かさ以外に幸福を与えてくれるものはない」という言葉が生まれ、ピキャンのコンセプトとなりました。「本格的な料理と大きな炉」という日本からの要望により、「パロッサ」が誕生しました。1975年創業以来、変わらぬクラフトマンシップ、環境、ライフスタイルに相応しい薪ストーブの製造にこだわっています。





ストーブ遊びの原風景。

Can Hardly Wait For Winter!

自然の息吹を感じ、薪ストーブならではの料理、そして大人の遊び心はずませる仕掛けがつまっています。



You Can Cook Your Way!

手軽にオープン料理が楽しめます。ダッチオープンやゴトクを準備したり、熾火を調整したりする煩わしさがありません。遠赤外線効果により、芯まで温まるため、味は格別です。





2次燃焼給気レバー
 エアーカーテン給気で燃焼状態の微調整をおこなうことができます。



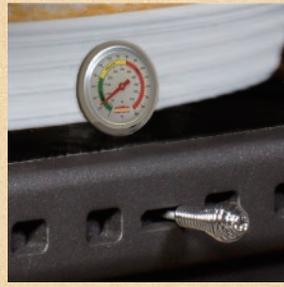
クックトップカバー(直径 13cm×2個)
 ストープ天板についた二つのカバーを開ければ、直火の料理が楽しめます。様々なスタイルで料理を楽しめます。



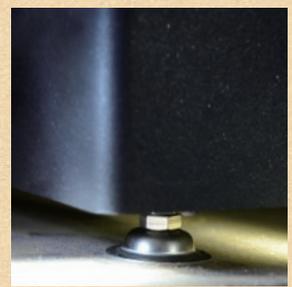
ダンパーレバー
 容易な操作で、ストーブの燃焼で得られた余熱をオープンに利用することができます。



1次燃焼の給気調整レバー
 レバー使って、炉内への給気を調整できます。強い火力を可能にし、着火時間を短縮できます。



オープンレバー
 オープン内の温度調整時に使用。オープン温度立ち上げ時には「閉」にしておきます。



オリジナルアジャスト脚
 底面についたアジャスターで、薪ストーブ本体の細かな高さ調整が可能です。



バロッサ Barossa



南オーストラリア・アデレードの北 5.5km に位置する見渡す限りのブドウ畑、バロッサバレーはオーストラリアを代表するワインの産地。ここはピキャン社のホームグラウンドです。バーベキュー文化が根付いたオーストラリアでは、食事とワイン、そして炎にこだわります。バロッサバレーの名を冠した45cm薪が投入できるピキャンバロッサが仲間に加わりました。食とおもてなしにこだわる日本とオーストラリアの融合です。

ピキャンバロッサ

- 出力：15kW (12,900kcal/h)
- 炉開口寸法：W495×H250mm
- 炉内寸法：W475×D280×H300mm
- 本体寸法：W690×D565×H828mm
- 本体重量：220kg
- オープン内段数：3 段
- 付属品：オリジナルトレイ 2 枚
- 販売価格：¥ 560,000(税抜価格)



トレイ(メトスオリジナル)

料理にこだわる日本人のために、オープン内には専用トレイが2枚付属しています。(食品衛生法準拠品)



小型ながらも本格派のクッキングストーブ。

ピキャンオープン

- 出力：10.5kW (9,030kcal/h)
- 炉開口寸法：W350×H260mm
- 炉内寸法：W350×D300×H300mm
- 本体寸法：W550×D643×H865mm
- 本体重量：120kg
- オープン内段数：2 段
- 付属品：オリジナルトレイ 1 枚, グリドル 1 枚
- 販売価格：¥ 340,000(税抜価格)



30cm 薪サイズ(ピキャンオープン)

45cm 薪サイズ(バロッサ)

ピキャンシリーズは、鋼板製、 小型でも出力が大きい機種が揃っています。

コンパクトサイズでも高出力なモデル。



ネクター 15CB

- 出力: 13kW(11,180kcal/h)
- 熱効率: 79%
- 炉開口寸法: W340×H255mm
- 本体寸法: W460×D516×H725mm
- 本体重量: 90kg
- 価格: ¥190,000円(税抜価格)

鋼板独特のシャープでスクエアなデザインが魅力的です。炉内はシンプルなクリーンバーン構造。操作もメンテナンスも簡単です。コンパクトでありながら、高出力なコストパフォーマンスに優れたモデルです。



ネクター 15CB/SS
サイドヒートシールド付

- 出力: 13kW(11,180kcal/h)
- 熱効率: 79%
- 炉開口寸法: W340×H255mm
- 本体寸法: W546×D516×H725mm
- 本体重量: 93kg
- 価格: ※サイドヒートシールド付
¥235,000円(税抜価格)

ベース機種のネクター15に熱の対流のため、両サイドにヒートシールドを設けています。側面に壁がある場合など、必要離隔距離を短くできます。



50cmの薪が入る大型モデル



マーク2ネクター-CB LG(4脚)

- 出力: 18kW(15,480kcal/h)
- 熱効率: 61%
- 炉開口寸法: W495×H235mm
- 本体寸法: W795×D533×H680mm
- 本体重量: 120kg
- 価格: ¥270,000円(税抜価格)

ピキャン鋼板性独特のスクエアなデザインが魅力です。トッププレート部は二段になっており、対流効果もあります。またトッププレート下段で沸かしたお湯を、上段で保温するといった使い方も楽しめます。



※価格は総額表示です。
 クリーンバーン方式

ピキャン	ピキャンパロッサ	ピキャンオープン	ネクター 15 CB/SS-CB	マーク2ネクター CB LG
燃焼方式	クリーンバーン方式			
本体材質	鉄板(本体) 鋳物(扉)			
扉位置	正面・上・下	正面・上・下	正面	正面
給気調整ダイヤル,レバー	炉2/オープン1	1	1	2
外気取入機能	-	-	-	-
オープン	○	○	-	-
リアヒートシールド	○	○	○	○
サイドヒートシールド	-	-	○ (オプション)	-
使用薪最大長さ	45cm	30cm	30cm	50cm



札幌営業所: 〒060-0041 札幌市中央区大通東7丁目(ノースシティ大通ビル)
TEL.(011)272-3201(代) FAX.(011)272-3205

仙台営業所: 〒981-3135 宮城県仙台市泉区八乙女中央1-7-5(八乙女オフィスビル)
TEL.(022)771-5242(代) FAX.(022)371-9671

東京営業所: 〒104-0045 東京都中央区築地 6-16-1(Daiwa 築地616ビル)
TEL.(03)3542-0573(代) FAX.(03)3544-1874

名古屋営業所: 〒464-0074 名古屋千種区仲田 2-18-6(新仲田ビル)
TEL.(052)763-2811(代) FAX.(052)763-2870

大阪営業所: 〒550-0004 大阪市西区靱本町1-6-6(大阪華東ビル)
TEL.(06)4803-0168(代) FAX.(06)4803-0456

福岡営業所: 〒812-0014 福岡市博多区比恵町16-26
TEL.(092)471-5801(代) FAX.(092)471-5802

沖縄出張所: 〒900-0022 沖縄県那覇市樋川 2-6-1
TEL.(098)894-9779(代) FAX.(098)894-7155



ホームページアドレス <http://www.metos.co.jp>

煙突の掃除と点検は、使用頻度によりますが、少なくとも1年に1度必要です。