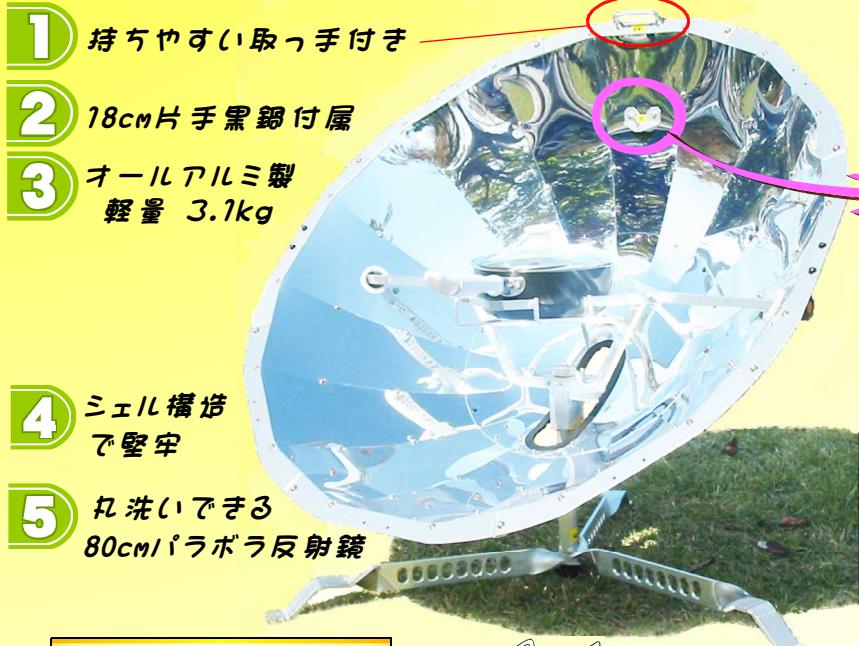


晴れの日はベランダクッキング

国産パラボラ型ソーラークッカー



- 1 持ちやすい取っ手付き
- 2 18cm片手黒鍋付属
- 3 オールアルミ製 軽量 3.1kg
- 4 シェル構造で堅牢
- 5 丸洗いできる 80cmパラボラ反射鏡

6 照準器で太陽にピタリ!

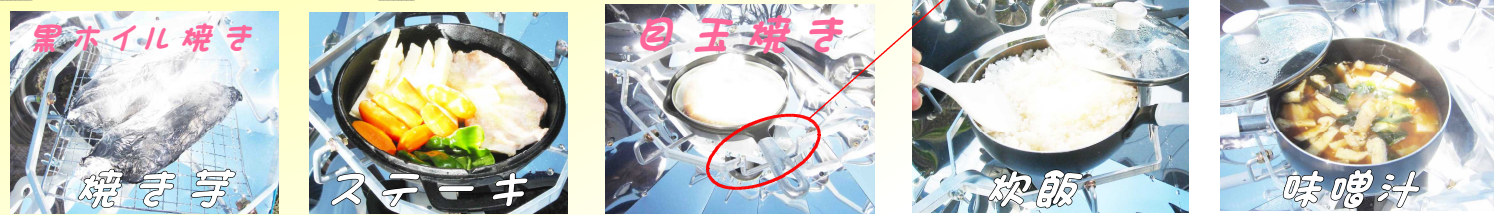
ピタリ!

パラボラの縦横首振りで見準器の影を根元に納めれば、鍋に光が集まります

- 7 晴天時の湯沸かし38分 (1L) 2合炊飯は30分
 - 8 不使用時にパラボラを覆う安全カバー付属 脚を納めて壁掛け収納
 - 9 フライパン取っ手の「逃げ」を設けた鍋枠
-

調理例

必携です



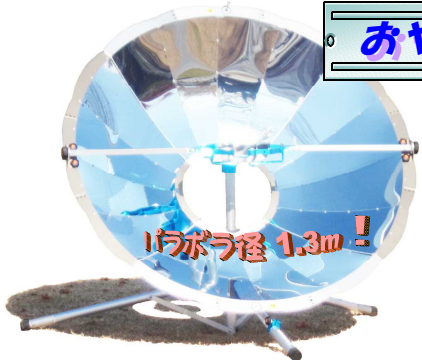
赤外線加熱は、表面を焦がさず芯まで熱を通します

オプション

- 1.2L黒ケトル
- IP 20cm片手黒鍋
- IP 18cm片手黒鍋
- 15cmフライパン
- 三脚固定ベグ
- ポップコーン(POP)鍋

商品名	価格(税・送料込み)	備考
かるぴか 完成品 IP8C型	59,000 円	セット時間3分
Luxtove 組み立てキット IP8F型	59,000円 (EMS送料は別添)	組み立5時間 海外利用に

あやぴか



Design & Production 工房あまね

TEL 0267-51-5430 FAX 0267-51-5431

〒384-2102 長野県 佐久市 塩名田 1138-1

<http://amane-studio.jp/> e-mail info@amane-studio.jp

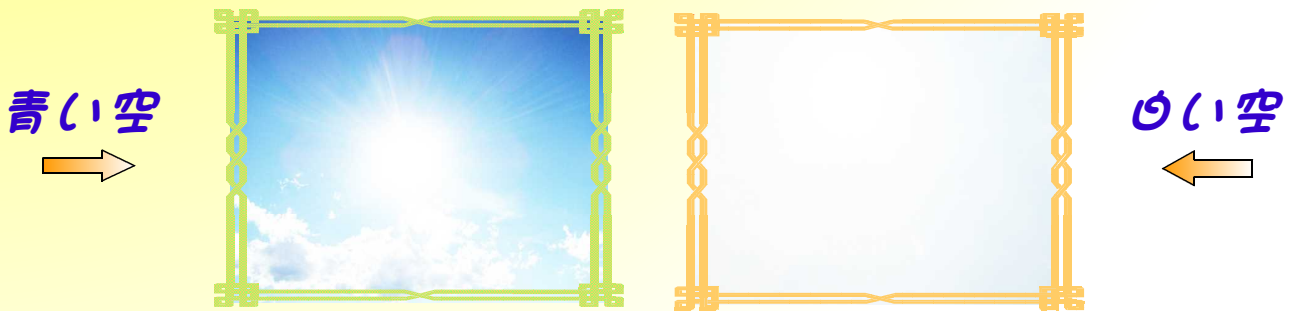
かるぴかQ & A

1 Q 焦点では何度くらいになるのですか？
 A 晴天時に鍋を空焚きしますと205℃になります。火力はガスの弱火程度です。

2 Q 調理中ずっとついていないといけないのですか？
 A 太陽の運行に合わせて、15~20分に1度反射鏡の向きを調節してください。照準器の影がなくなるように、角度（縦首振り）と向き（横首振り）を合わせます。不使用时は安全のため、パラボラを付属のカバーで覆って下さい。

3 Q 手持ちの鍋は使えますか？
 A 黒でしたら良いでしょう。ただし取っ手・つまみが黒でしたらアルミホイルを巻いて保護して下さい。ふたはガラスでもOKです。

4 Q 夏でも冬でも使えますか？
 A 使えます。大気が澄んで乾燥している冬の方が性能が高い傾向があります。目安として、青い空では火力が高く、水蒸気が満ちた白い空では低くなります。



5 Q 曇りの日は？
 A 性能はかなり落ちます。晴れの時しか使えません。朝夕も大気中の塵の影響のため、性能は下がります。

6 Q 反射板に煮汁をこぼしても大丈夫ですか？
 A さび止め処置はしてありますが、煮汁を放置しますとアルミ錆が発生します。調理後にスポンジで水洗いし、油汚れには中性洗剤を使ってください。水ですすいでタオルで拭き上げますと、美しい鏡面が保てます。



洗ってピッカピカ

7 Q 反射板全体が熱くなるのでは？
 A それはありません。熱を持つのは焦点だけです。

8 Q 強風時にパラボラが動いてしまうか？
 A 完全固定による転倒を防ぐため、本機は風になびく柳構造としております。強風下での使用は避けてください。鍋の熱が風で奪われるため調理にも不向きです。脚をペグ固定しますと、より安全です。

