

大火力の本格派 太陽型ソーラークッカー

おやぴか Model: OP13B

1 シェル構造で堅牢

2 オールアルミ製
軽量 9.0kg

3 丸洗いできる
130cmパラボラ

4 20cmフライパン
付属

299,000円

5 照準操作で太陽にピッタリ！

パラボラの縦横首振りで影を根元に
納めれば、鍋に光が集まります

6 晴天時の湯沸かし
46分 (3L)

7 取り扱いDVD付属

8 専用の安全カバー
・ショルダーバッグ付属

アルミ溶接構造のゴトク



必携です



ウインナー炒め



カレー

9 取手の「逃げ」を設けた枠

運ぶにもはコンパクト

赤外線加熱は、表面を焦がさず芯まで熱を通します

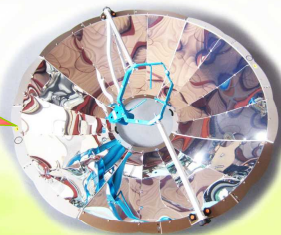
組み立て



組み立て約12分



パラボラは四分割式



芯棒を取り付け



三脚に差し込みます

オプション

OP 20cm 片手黒鍋

3.7L 黒ケトル

OP 20cm フライパン

おやぴか 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345℃になります。
火力はガスの中火程度です。

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、15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、角度と向きを合わせます。
風による転倒を防ぐため、付属のペグで三脚を固定して下さい。

3

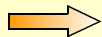
Q

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。

青い空



白い空



4

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。
調理後に柔らかいスポンジで水洗いし乾燥させてください。油污れには中性洗剤を使ってください。水ですすいでからタオルで拭き上げますと、美しい鏡面が保てます。

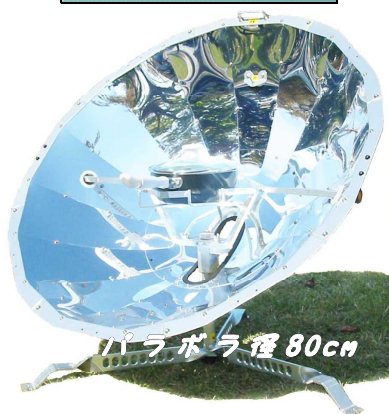
丸洗いして
いつも

ピッカピカ

すすぐ

ベランダクッキングには

かるぴか



パラボラ径80cm



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