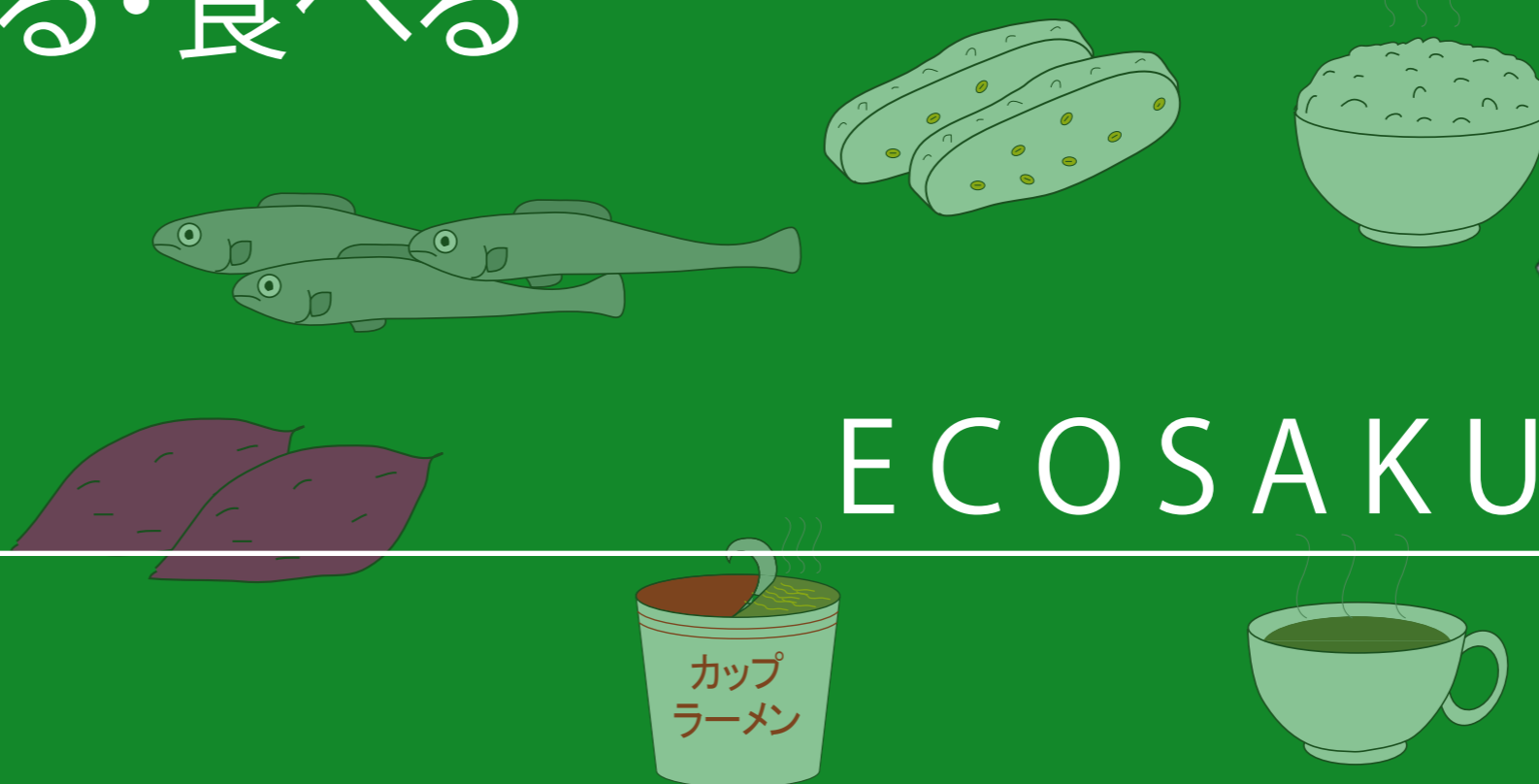


太陽で、色々と遊べる・学べる・食べる

NEW

# エコ作



## 太陽熱調理器

### 特徴

太陽光を集熱し200℃近い温度で肉や野菜などを焼くことができる調理器具（真空集熱ガラス管+反射板）です。水を入れれば、沸騰させることもできるので、山や海でコーヒーを飲んだり、即席麺を食べたりすることも出来ます。アウトドアで、太陽熱で焼いた焼き鳥を食べたりなど、エコ生活を体験してみたいはいかがでしょうか。

### 仕様

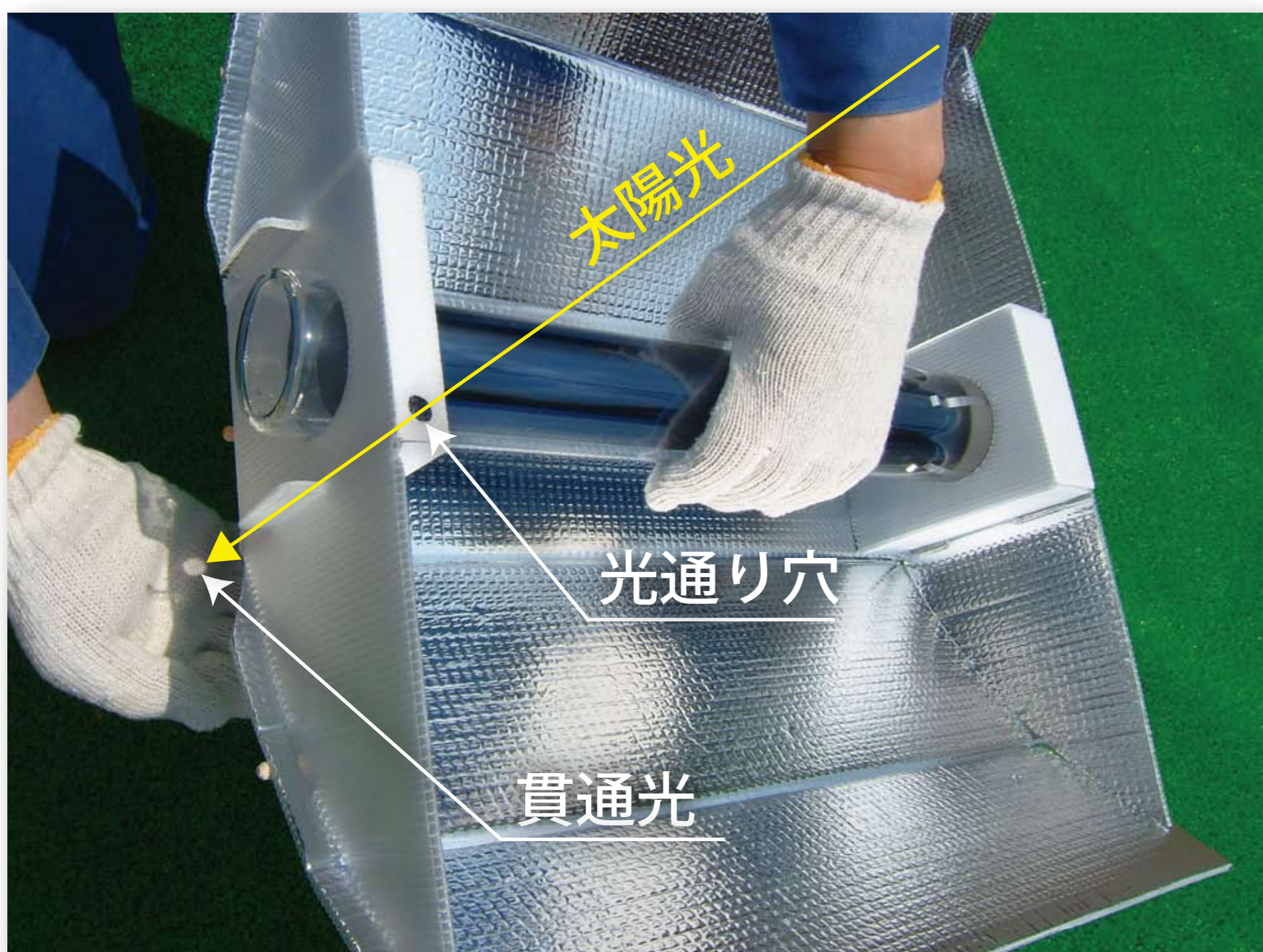
型式	エコ作250	エコ作500
製品寸法(収納時) WxHxD(mm)	100x355x110	130x430x140
製品寸法(使用時) WxHxD(mm)	350x355x115	475x430x145
ガラス管寸法 外径x内径x長(mm)	φ47xφ33xL300	φ58xφ44xL400
ガラス管内容積 (mL)	250	500
製品質量 (g)	400	700

※製品の仕様は、改良により予告無く変更する場合があります。

### 使用説明

真空二重ガラス管の黒いコーティングが吸収膜になっており、屋外で太陽光に当たることによって、熱を吸収します。また、真空は熱を伝えない特性がありますので、吸収した熱が蓄積されていき、管内部が200℃以上の高温になります。ですから、管内部に直接食材を入れて、太陽光に当てるだけで調理ができる画期的な商品です。

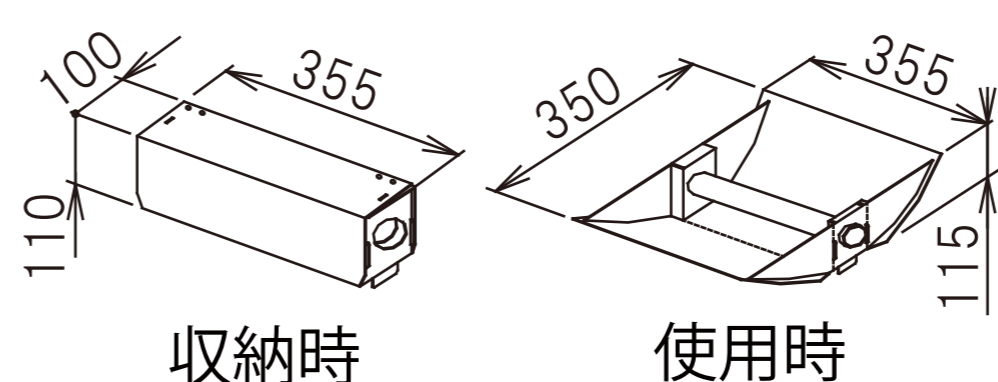
最も効率よく直射日光を当てるには、反射板の真正面から日射を受けるのが良く、左写真の前面光通り穴から、エコ作背面同位置にある穴を太陽の光が貫通することで、効率の良い位置を確認できます。



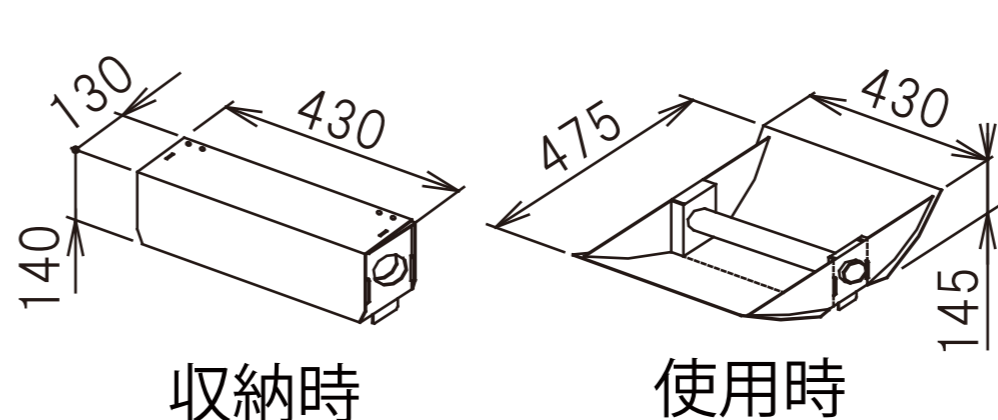
貫通光の確認方法

### 寸法図

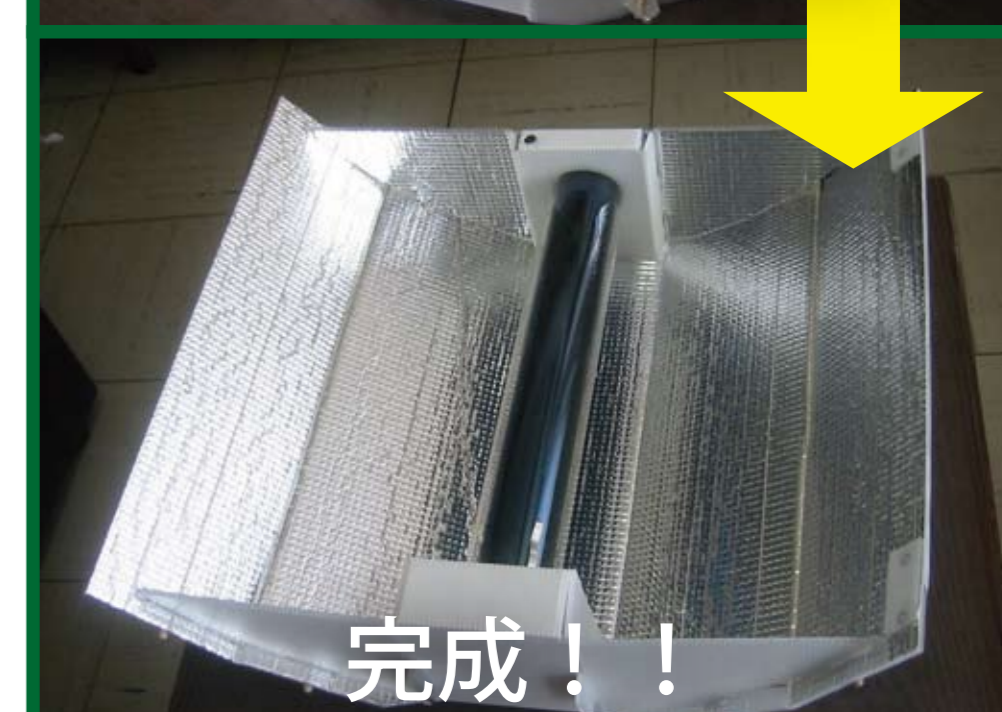
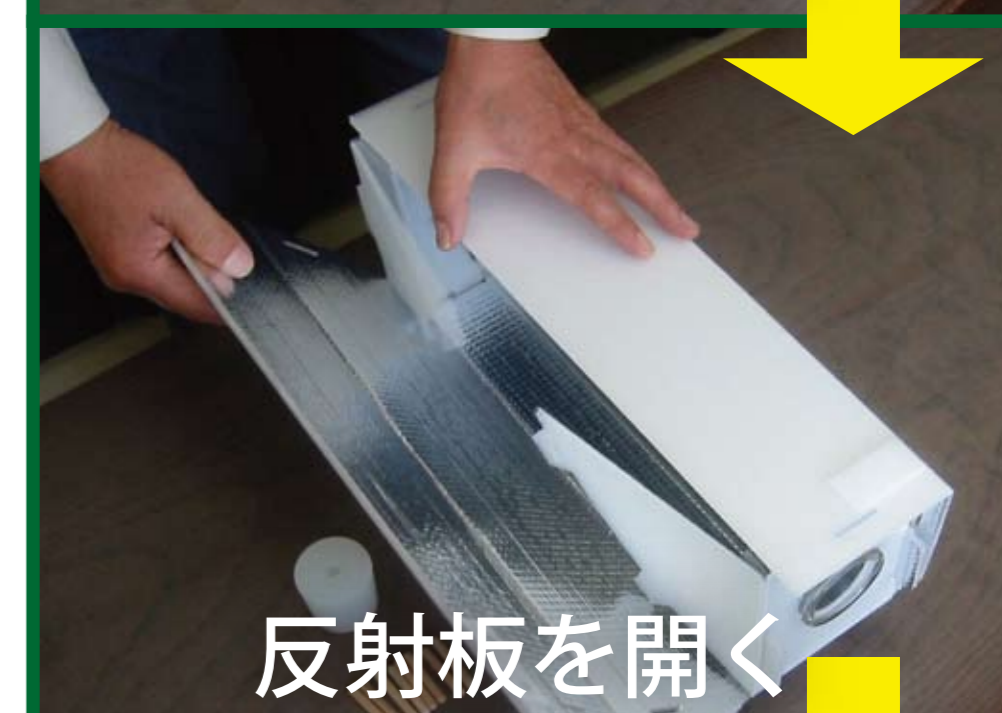
#### エコ作250



#### エコ作500



### 組立手順



### 標準付属品

- エコ作本体 1ヶ
- シリコンゴム栓 1ヶ
- 木ダボ 10本

### 調理例

- 湯沸し (100℃) 約 60分
  - さつまいも 約 45分
  - 焼き鳥 約 45分
  - 魚のホイル包み焼 約 60分
- 等々まだまだ未開拓です。

