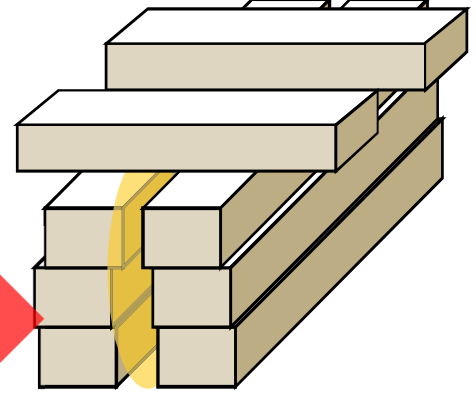
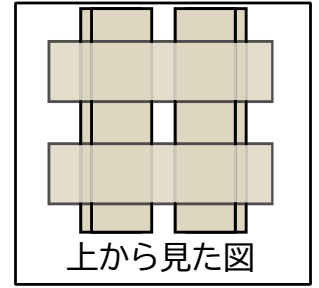


たるの薪は火持ちのいい薪ですが、着火が難しい薪でもあります。
着火に苦労されている方は、以下の方法をお試してください。慣れば5分程で着火可能です。

たるの薪のおすすめの着火方法

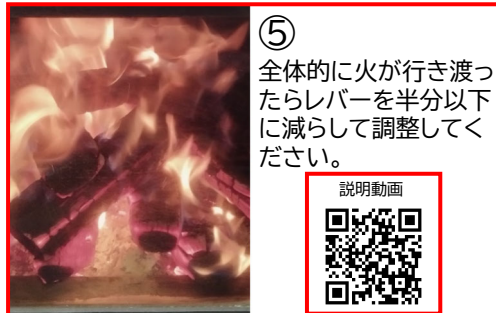
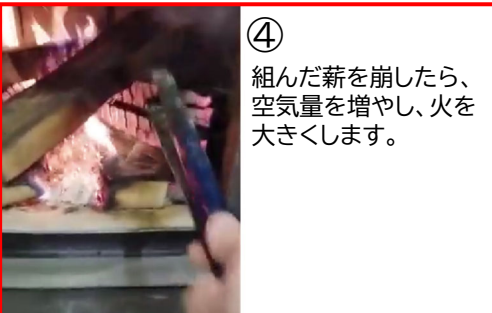
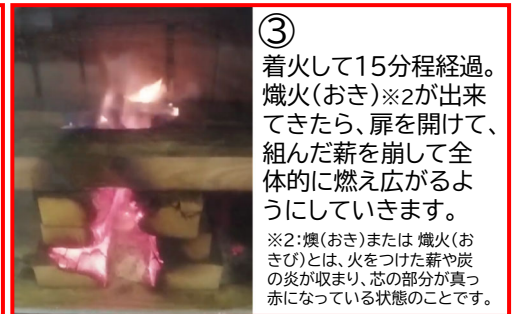
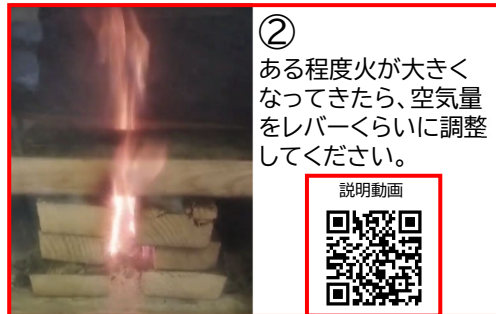
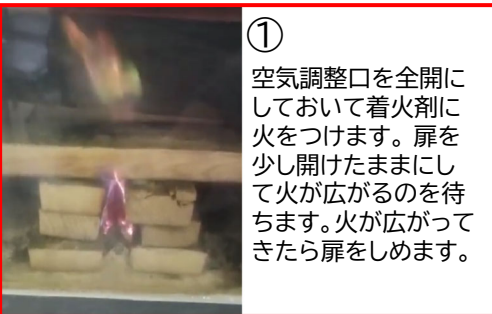
たるの薪を縦に並べて積んで、間に1~2cm程度の隙間を作り、そこに封筒や牛乳パックなどを詰めて着火すれば、スムーズに着火します。火種を囲んでいることで、保温され、小さな火も消えにくくなります。説明動画を見て頂くとわかりやすいです。

針葉樹はもっと早く火力が強くなりますが、たるの薪は火が大きくなるまで時間がかかります。



真ん中の隙間は出来るだけ狭い方が着火しやすくなります。(1~2cm程度)

※1:牛乳パックは紙とポリエチレンの層でできています。ポリエチレンは燃やしてもダイオキシンなどの有害物質を出しません。キャップ付きの牛乳パックはキャップ部分を取り除いてをご使用ください。



空気の流入量が多すぎると温度が上がりすぎてしまい、ストーブを劣化させる原因になります。また、空気を少なくしすぎると煙が発生する原因にもなります。炉内の温度が上がり、しっかりと火が行き渡るまでは適度な空気調整が必要です。



ストーブ内のできたクリンカ

灰の中に石のような塊が！？

薪ストーブの中に石のような塊の正体は「クリンカ」という燃焼生成される物質
炉内でクリンカが生成される条件は、温度が超高温(1000℃以上)ということ。
そもそも薪は何度で燃えるのでしょうか？

- ①~100℃:薪の表面が高温化し、水分とともにガスが発生する。
- ②260℃:可燃性のガスが発生する。
- ③450℃~600℃:薪が燃え始める。
- ④700℃~800℃:熾火に以降しながら燃える。
- ⑤1000℃:熾が白く見え、炉内が超高温になっている状態。



灰が固まることは、温度が1000℃以上に上昇している可能性があることを意味します。高温での燃焼は、薪ストーブを早期に劣化させる原因となります。たくさん薪を投入し、空気調整口を全開にしたままにすると温度が上昇しすぎる可能性があります。特に、熾火(炭で燃焼している状態)では、空気の供給過剰により温度が容易に上昇します。クリンカができている場合は、投入する薪の本数が多すぎて、過度に温度が上昇している可能性があります。適度に薪や空気量を調節しましょう。