



IH Pasta Plate



 株式会社オーシン

IH対応製品カタログ

1806

陶器プレート 陶器ボウル カーボン焼プレート ステーキ皿 その他IH対応製品



IH Steak Plate



IH Carbon Plate



IH Bowl



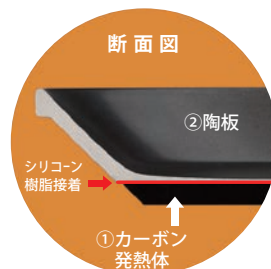
I Hプレート(陶板)

陶板で調理してそのまま客席へ。
客席でもグツグツと湯気が立つ
陶器ならではの高い蓄熱性能が
さまざまなメニューで活かされています。



I Hプレートのしくみ

- ①陶板底面に貼りつけられた
カーボン発熱体が素早く加熱
- ②陶板にしっかり蓄熱しながら調理
- ③料理を最後まで温かく保ちます。



I HプレートA(黒)

参考上代 カーボン 6mm 11,000円

カーボン10mm 12,000円

直径250mm 深さ34mm 満水容量1200ml



I HプレートB (黒・黄茶)

参考上代 カーボン 6mm 12,000円

カーボン10mm 13,000円

直径255mm 深さ38mm 満水容量1300ml



I HプレートC (黒・黄茶)

参考上代 カーボン 6mm 10,000円

参考上代 カーボン10mm 11,000円

直径230mm 深さ26mm 満水容量600ml



I HプレートD (黒・黄)

参考上代 カーボン 6mm 12,000円

カーボン10mm 13,000円

直径260mm 深さ34mm 満水容量1200ml



I HボウルF (ココア・黒・黄)

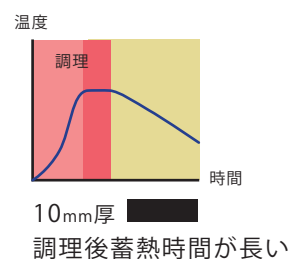
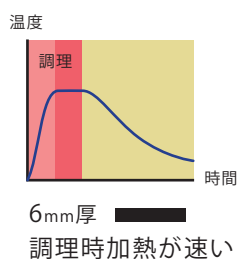
参考上代 カーボン 6mm 12,000円

カーボン10mm 13,000円

直径215mm 深さ50mm 満水容量1400ml

カーボンの厚みと調理

カーボン 6mmとカーボン10mmでは
加熱の速さと蓄熱の時間が変わります。
加熱を速くしたい場合は6mmカーボン
蓄熱時間を長くしたい場合は10mm
カーボンをおすすめします。



IHカーボン焼プレート

煙の出にくいロースターをお探しですか？

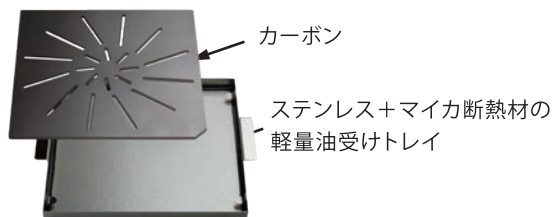
IH調理器との最適化調整により、煙をほとんど出さずにおいしく焼けるプレート。
排煙設備の無いお店で好評です。



カーボン焼プレート華(はな) 参考上代45,000円
302mm×302mm×23mm 1.3kg



カーボン焼プレート月 参考上代39,600円
直径 300mm 高さ25 mm 1.2kg



家庭用IHでも使用可能

IH溶岩焼プレート

天然の溶岩をカーボン発熱体で加熱。
IHでも溶岩焼きが提供できます。



IH熔岩焼プレート 参考上代35,000円
275mm×275mm×28mm 3.6kg



IH熔岩焼プレート 参考上代25,000円
200mm×200mm×28mm 2.2kg



陶板プレート
角形180mm 角形250mm

構造図

- ① ベース樹脂枠
- ② 断熱材
- ③ カーボン発熱体
- ④ 溶岩プレート



IHボウルシリーズ

底面に貼りつけられたカーボン発熱体で
陶器を効率よく温めます。

小型のIHクッキングヒータでも使えます。



IHボウルA (黒・白) 参考上代 7,500円
直径 150mm 高さ 75mm 満水容量 750 ml



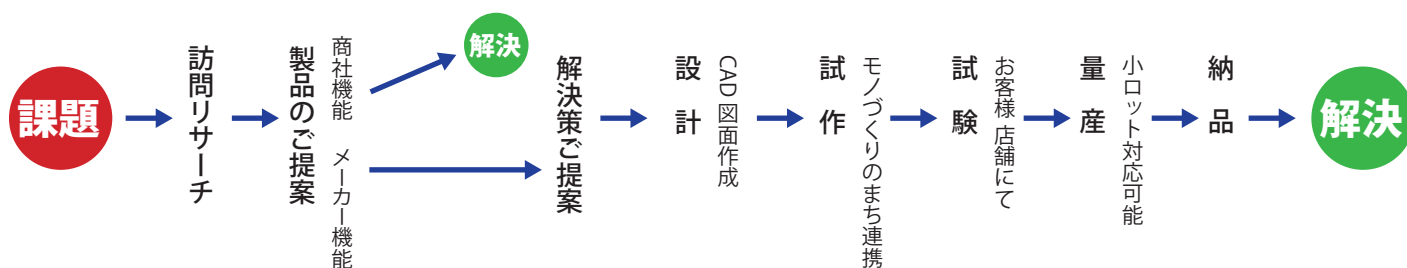
IHボウルA浅型 参考上代 7,500円
直径 150mm 高さ 62mm 満水容量 600 ml



IHボウルE (黒・石目・黒石目) 参考上代 8,000円
直径 140mm 高さ 55mm 満水容量 500 ml



IH 店舗の困りごとをモノづくりで解決します。



IHボウルRシリーズ

カーボン発熱体を陶器と陶器の間に
組み込んで蓄熱力を高めました。



IHボウルA(黒・白)R 参考上代 8,500円
直径150mm 高さ78mm 満水容量750ml



IHボウルA黒浅R 参考上代 8,500円
直径150mm 高さ65mm 満水容量600ml



IHボウルE(黒・石目・黒石目)R 参考上代 9,000円
直径140mm 高さ58mm 満水容量500ml



IHボウルG40黒R 参考上代 8,500円
直径140mm 高さ58mm 満水容量750ml

IHボウルRの構造



課題解決から誕生したオーシンのIH 対応製品

課題

小型のIH土鍋が欲しい



解決

IH ボウルシリーズ

課題

煮込み料理に
強いIH土鍋が欲しい



解決

IH ボウル Rシリーズ

課題

軽くて冷めにくい
ステーキ皿が欲しい



解決

IH 蓄熱軽量ステーキ皿

課題

煙を出さずに
焼肉を提供したい



解決

IH カーボン焼プレート

IH蓄熱軽量ステーキ皿

高い蓄熱力を誇る特殊製法のステーキ皿。
客席で肉が焼け、食べ終わるまで温かく保ちます。
鉄製に比べ約半分の重さ、熱に強いセラミック塗装。
ご使用のIHにより加熱性能が変わります。



IH蓄熱軽量ステーキ240 参考上代 10,000円
直径240 mm 高さ42 mm 重量 1.4kg 底厚15mm



IH蓄熱軽量ステーキ200-8 参考上代 7,700円
直径200 mm 高さ33.1 mm 重量 0.65kg 底厚 8 mm



IH蓄熱軽量ステーキBOX 参考上代 9,000円
たて210 mm よこ 175 mm 高さ 40mm 重量 1.2kg



IH蓄熱軽量ステーキ200-15 参考上代 8,700円
直径200 mm 高さ40 mm 重量 1.0kg 底厚 15 mm

推奨IHコンロDL60TBA

参考上代 496,000円
軽量ステーキに合わせた
共同開発品



耐熱マイカ(雲母)
プレート付き



木台 WP180

参考上代 3,400円 木製 190g

[対応商品] 底面直径 132φまで
IHプレートC (カーボン 6mm 10mm)



木台 WP200

参考上代 3,600円 木製 250g

[対応商品] 底面直径 152φまで
IHプレートA・D (カーボン10mm)
IHボウルF (カーボン10mm)
IH蓄熱軽量ステーキ 200 C-15



木台 WP220

参考上代 3,800円 木製 280g

[対応商品] 底面直径 172φまで
IHプレートA・B・D (カーボン6mm)
IHボウルF (カーボン6mm)
IH蓄熱軽量ステーキ 240 C-15
IH蓄熱軽量ステーキ 200 C-8

240専用ハンドル

参考上代 1,200円
幅109 mm 高さ250 mm
重量 145g 底幅50mm



IHOTBOX アイホットボックス

木箱のままIHで加熱調理が可能です。
発熱体を木箱の中に組み込むことで
蓄熱生と安全性を高めました。
専用IHコンロが必要です。



アイホットボックス

150×150×30mm 重量：約550 g

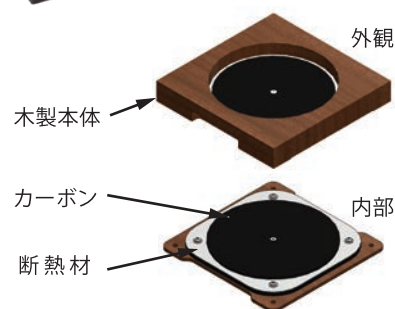


IHOTBOX用5.5号土鍋

170φ×45mm 重量：約450 g

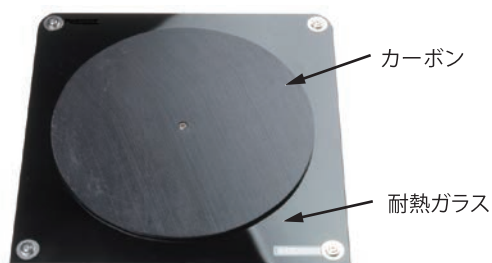


専用土鍋をセットして
そのままIHの上で調理



IH加熱プレート

陶器で焼き料理が可能です。



IH加熱プレートG240

290mm×290mm×16mm 重量約1200g



枠を付け陶板や土鍋などを載せた使用例

その他IH対応製品

さまざまな調理器や素材をIHに対応加工。

IH石鍋



IH磁器



マジカルどなべ



IH水晶プレート



オールカーボン羽釜



IHに反応しない
陶器の底面に
カーボン
発熱体を
貼り付け

1

発熱体 貼り付け

器とカーボン発熱体を
分離した加熱方式

3

発熱体 分離加熱

アルミに発熱体を
組み込んだ
蓄熱型の軽量
ステーキ皿

5

非鉄金属 casting

IH調理を変える 6つのIH加工技術

小ロット対応可能

高温・長時間の加熱に
対応！蓄熱性を
高めたカーボン
発熱体組込方式

2

発熱体 組み込み

カーボンで直接焼く！
IHとの最適化に
よる温度コント
ロールが可能

4

カーボン焼き

アルミ鍋や銅鍋の
IH対応加工

6

IH 対応加工

株式会社オーシンIH対応製品カタログ

このカタログは2018年6月現在のものです

このカタログの表示価格に消費税は含まれておりません。

製品の価格は予告なく変更する場合があります。

製品改良のため使用の一部を予告なく変更する事があります。

焼成による多少の寸法・重量・色むらの違いはご容赦下さい。

印刷物と実物では多少色味が異なる場合があります。

IHコンロによっては使用できないものもあります、事前にご相談下さい。

IH対応加工についてのお問い合わせは

 株式会社オーシン

<http://www.ohshin.co.jp> info@ohshin.co.jp

TEL : 072-964-0066 FAX : 072-964-0206