ひとつひとつ、手仕事でIH加工

マジカルどなべ®

日本製

総合カタログ No.186

卓上IH調理器 100V 700W から
IHクッキングヒーター 200V 3KW まで対応

ohshin.co.jp

家族でお鍋を囲む

日本の土鍋と言えばこのデザイン！定番の土鍋を IH 対応にしました。
6 号（1 人向け）～10 号（5、6 人向け）まで幅広いサイズを揃えています。
1 人鍋はもちろん、テーブルを囲んでのお食事にぜひご活用ください。

マジカル花三島
6 号 10,000 円
直径 19cm 高さ 11cm
7 号 14,000 円
直径 22cm 高さ 13cm
8 号 17,000 円
直径 25cm 高さ 14cm
9 号 21,000 円
直径 28cm 高さ 16cm

マジカル アメ釉
6 号 11,000 円
直径 19.5cm 高さ 11cm
7 号 15,000 円
直径 22cm 高さ 13cm
8 号 18,000 円
直径 26cm 高さ 15cm
9 号 21,000 円
直径 29cm 高さ 17cm
10 号 25,000 円
直径 32cm 高さ 18cm

蒸し板
（花三島・アメ釉用）

蒸し板を入れるだけで
お手持ちのどなべが
蒸し鍋に大変身 !!

マジカル 蒸し板
6 号 2,100 円
直径 15cm 高さ 5cm
7 号 2,400 円
直径 18cm 高さ 6cm
8 号 3,300 円
直径 21cm 高さ 6.5cm
9 号 4,000 円
直径 23cm 高さ 7.5cm
10 号 5,000 円
直径 26cm 高さ 7.5cm

調理を楽しむ

クックポット IH

日常のお料理に活用しやすく、煮る、炊くに優れています。土鍋から出る遠赤外線が食材を芯からじっくり加熱し、カレーやシチュー、スープなどのお料理に最適です。

カレーシチューポット S
（ブラックのみ）
●
11,000 円
直径 23cm 高さ 18cm

カレーシチューポット L
（ブラック・ホワイト）
● ○
13,000 円
直径 26.5cm 高さ 20cm

土鍋キャセロール
（ブラック・ホワイト）
● ○
16,000 円
直径 30cm 高さ 16cm

ご飯にこだわる

ふっくらご飯なら土鍋ごはん！ごはん炊き専用の土鍋は、一般的な土鍋より肉厚で、更に二重蓋の圧力効果で、美味しいご飯を炊くことができます。炊きあがりが早く、火力調整なしで炊ける土鍋ご飯をぜひIH でお楽しみください。

2 合

4 合

マジカルご飯炊き 黒十草

2 合 12,000 円
直径 17cm 高さ 17cm
4 合 17,000 円
直径 21cm 高さ 18cm

水量目盛り線つき

6 合

4 合

2 合

マジカルご飯炊き

2 合 11,000 円
直径 17cm 高さ 16cm
4 合 16,000 円
直径 22.5cm 高さ 17.5cm
6 合 21,000 円
直径 26cm 高さ 22cm

水量目盛り線つき

本カタログの表示価格は税抜き価格です

IH 土鍋でご飯を炊く

2 合炊き IH 土鍋で 2 合のお米を炊く場合
材料　米：2 合　水：400 cc

1. 米は洗って浸水させておく
夏 30 分、冬 1 時間。
洗米、浸水は別の容器で行なって下さい。

2. お米と水を土鍋に移し蓋を閉める。
IH 調理器の火力を 700Wで
12 分間加熱する。
700w は卓上 IH では中火キッチンの IH では中火の弱

3. 火をとめて IH 調理器の上で余熱を利用し
２０分間蒸らす。

カーボンと陶器の持ち味が
ごはんを美味しく炊きあげます

igá-mɔnó

長谷園

伊賀土鍋IH対応シリーズ

ヘルシー蒸し鍋 優

黒・白（小）蒸し板つき

26,000 円

直径 27cm 高さ 17cm

黒（大） 蒸し板つき

31,000 円

直径 30.5cm 高さ 19cm

キャセロール

シロ・クロ・アメ

19,000 円

直径 21cm 高さ 14.5cm

鉢鍋黒釉

21,000 円

直径 31cm 高さ 16.5cm

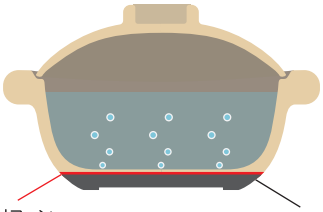
蒸し小鍋

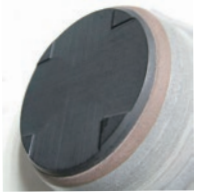
白刷毛目

17,000 円

直径 21cm 高さ 12.5cm

マジカルどなべ 特長と構造





底面のカーボン発熱体

マジカルどなべは鍋底にカーボン製の発熱体を取りつけた IH 対応型の土鍋です。陶器と相性が良く熱伝導性にすぐれたカーボンが鍋底全体をすばやく温めます。

オール熱源対応で使い方が広がります※1 ※2

ガス火

IH 調理器

電子レンジ

例えば、下ごしらえはキッチンの IHで、食卓ではカセットコンロを使い、温め直しは電子レンジでなど、マジカルどなべは熱源を選ばず使い方が広がります。

※注 1　電子レンジ使用時オーブンでの250度以上の加熱はできません。
空焚きでの使用はおやめ下さい、IH土鍋を壊す恐れがあります。

※注 2　熱源とは上の調理用熱源の事です。
これら調理器以外での加熱は、危険ですのでおやめ下さい。

手仕事で IH 加工

土鍋それぞれの個性を IH で活かすために私たちは手仕事を大切にしています。大量生産には不向きな手法ですが、日本各地のさまざまな陶器を扱うにはこれが最適でした。

土鍋には土の密度や鍋底の微妙な凹凸など同じ窯元の製品でもそれぞれに個性があります。土鍋の個性にあわせて、ひとつひとつ底面を研磨する。寸法に合うように発熱体を削り出す。丁寧に接合する。マジカルどなべは職人の手仕事で生まれています。

マジカルどなべの製造工程

- 土鍋の鍋底を薄く削ります。
- 削った底面の形に合わせてカーボンの板を削り出し表面を コートします。
- 土鍋の底に、完成したカーボン発熱体を取り付けます。

HIGASHIOSAKA

東大阪ブランド認定商品

カタログ内のすべての商品は消費税を含まない本体価格です。
焼成による多少の寸法・色の違いはご容赦下さい。
製品向上のため仕様を予告なく変更することがあります。
（H30年6月現在）

株式会社オーシン

大阪府東大阪市川田2-5-25　072-964-0066（厨房機器）

Eメール info@ohshin.co.jp