

今から始めよう！

IH 活用で集客 UP!!

レストラン・フードコート・客席の埋め込みIHなど
IHをもっと活用してメニューを魅力的に！

オーシンのIH対応加工なら、使えないと諦めて
いた保温力の高い土鍋や個性的な銅鍋
軽量で高い蓄熱性のアルミプレート
などがIHで活用できます。

IHで軽量化

- 1 アルミで軽量+蓄熱
ステーキプレート



IHで魅せる

- 2 シズル感で注目度UP!
陶器のボウル

IHで看板メニュー

- 3 遠赤カーボンで焼く
煙の少ない焼プレート

IHで保温

- 4 いつまでもアツアツ
陶器のプレート



フードコートでの
お好み焼きにも好評



蓄熱力を活かして
客席でグツグツ



鍋料理店の夏メニュー
セットメニューに人気



煮込んでいつまでも
アツアツを提供

IH調理メニューに魅力をプラス オーシンのIH対応製品

1 IH蓄熱軽量ステーキ皿

キッチンのIHコンロで蓄熱すると客席に運んだ後でも溜めた熱でステーキが焼けるプレートです。



ステーキ お好み焼き 焼込みハンバーグ オムライス サムギョブサル

2 IHボウルRシリーズ

IH対応 ひとりサイズの陶器のお椀。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。

スタンドップ カツとじ カレー 焼込みうどん



IHプレート断面

オーシンのモノづくり

モノづくりのまち東大阪の東大阪ブランド Only1に認定された製品の製造技術。独自のカーボン発熱体加工技術と、協力企業のIH対応加工でお客様の課題を解決します。小ロットからの試作や土鍋のIH加工などお気軽にお問い合わせ下さい。

3 IHカーボン焼プレート

IH調理器との最適化調整で煙をほとんど出さずにおいしく焼けるカーボン製のプレート。しゃぶしゃぶ店など排煙設備のないお店で好評です。



焼肉

4 IH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アピール。陶器の蓄熱性能をIHで活用します。

ハスタ 焼込みハンバーグ チャーハン

& 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。オーダーメイドも承ります。

IH石鍋



IH磁器



マジカルどなべ



IH水晶プレート



カーボン羽釜

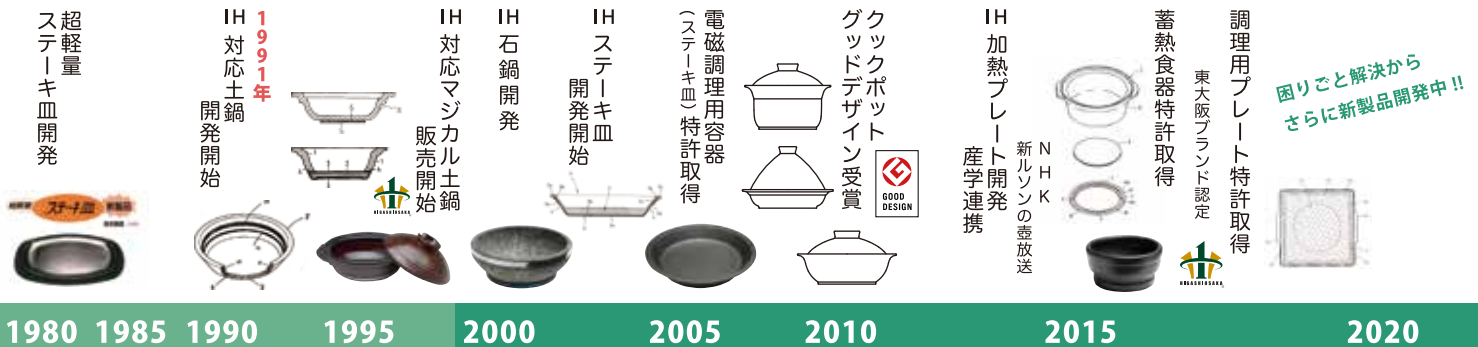


ohshin.co.jp



東大阪市川田 2-5-25 TEL072-964-0066 (柏木・増田) info@ohshin.co.jp

オーシンのIH対応製品 開発年表



カタログ請求 FAXはこちら

FAX 072-964-0206

カタログはメールでもお申し込みいただけます。

件名「IH製品カタログ希望」本文に以下の内容をご記入の上 info@ohshin.co.jp まで

貴社名 _____

ご担当者名 _____

ご住所 _____

電話番号 _____

メールアドレス _____

IH対応製品カタログ セットをお送りします



IH対応製品



マジカル土鍋