

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





## 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。



### 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



### 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：400cc

- 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 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



# 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

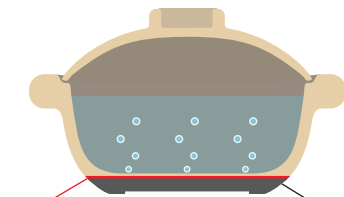


蒸し小鍋  
白刷毛目



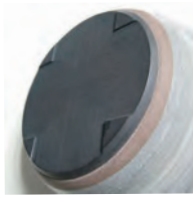
17,000 円  
直径 21cm 高さ 12.5cm

## マジカルどなべ 特長と構造



シリコン

カーボン



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などで、マジカルどなべは熱源を選ばず使い方が広がります。



IH 電磁加熱器 ガス直火 電子レンジ ハロゲンヒーター ラジエントヒーター シーズヒーター

※注1 電子レンジ使用時オープンでの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。

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



## 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。



東大阪ブランド認定商品