



スチコン料理の強い味方。 マインの耐熱容器。

いままではホテルパンに直接仕込みをし大量調理して、盛り付けることで行っていたスチコン調理を一気に効率化。スチコン対応容器への事前盛り付けで、作業工程を大幅に減らしてオペレーションの向上が図れます。盛り付けも崩れることなく、調理したての美しさをそのままご提供できます。

スチームコンベクションオーブンとは？

焼く

蒸す

煮る

炊く

炊める

スチームコンベクションオーブンとは、コンベクションオーブンに、蒸気発生装置を取り付けた、熱風または蒸気を単独で利用して「焼く」「蒸す」を行ったり、それを同時に使用することで「煮る」「炊く」「炊める」などができる多機能オーブンのことです。



耐熱皿 KOKO WORLD

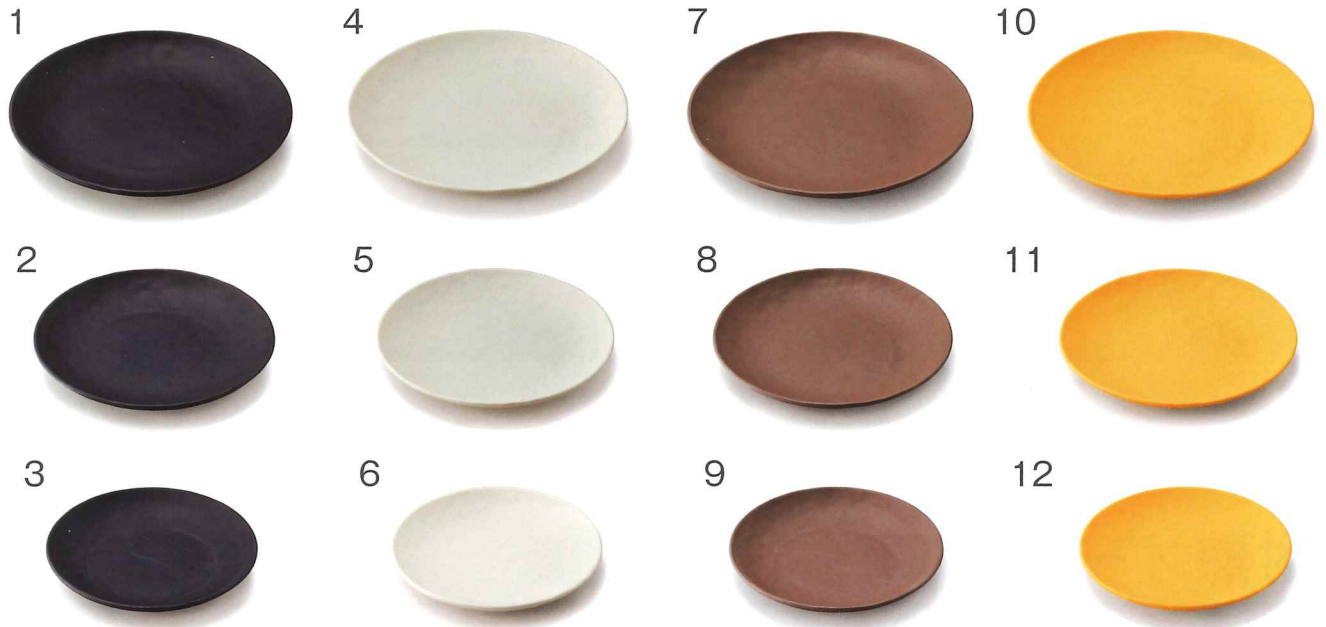
耐熱・耐久性に優れた
SPS樹脂の食器です。
自動洗浄機、保温庫、滅菌庫でも
お使いいただけます。

- スチームコンベクションオープン、電子レンジ等の調理機器の使用にも適しております。
(食材の油等で温度が上昇することがございます。設定温度は上限200℃前後を目安にお使いすることをお勧めいたします。)
- 一般的なホテルパンにぴったり並べられるサイズ展開となっております。盛り付けての再加熱等にもお使いいただけます。
- 耐薬品性、耐食品汚染性に優れています。

耐熱丸皿



出荷単位 5 ※価格は1枚の単価です。



1 **M11-658** 1,760円
耐熱丸皿φ24 黒
φ24×高2.9

2 **M11-659** 1,480円
耐熱丸皿φ21 黒
φ21×高2.8

3 **M11-660** 1,300円
耐熱丸皿φ18 黒
φ18×高2.8

4 **M11-661** 1,760円
耐熱丸皿φ24 白
φ24×高2.9

5 **M11-662** 1,480円
耐熱丸皿φ21 白
φ21×高2.8

6 **M11-663** 1,300円
耐熱丸皿φ18 白
φ18×高2.8

7 **M11-664** 1,760円
耐熱丸皿φ24 チャコールグレー
φ24×高2.9

8 **M11-665** 1,480円
耐熱丸皿φ21 チャコールグレー
φ21×高2.8

9 **M11-666** 1,300円
耐熱丸皿φ18 チャコールグレー
φ18×高2.8

10 **M11-675** 1,760円
耐熱丸皿φ24 マスタード
φ24×高2.9

11 **M11-676** 1,480円
耐熱丸皿φ21 マスタード
φ21×高2.8

12 **M11-677** 1,300円
耐熱丸皿φ18 マスタード
φ18×高2.8



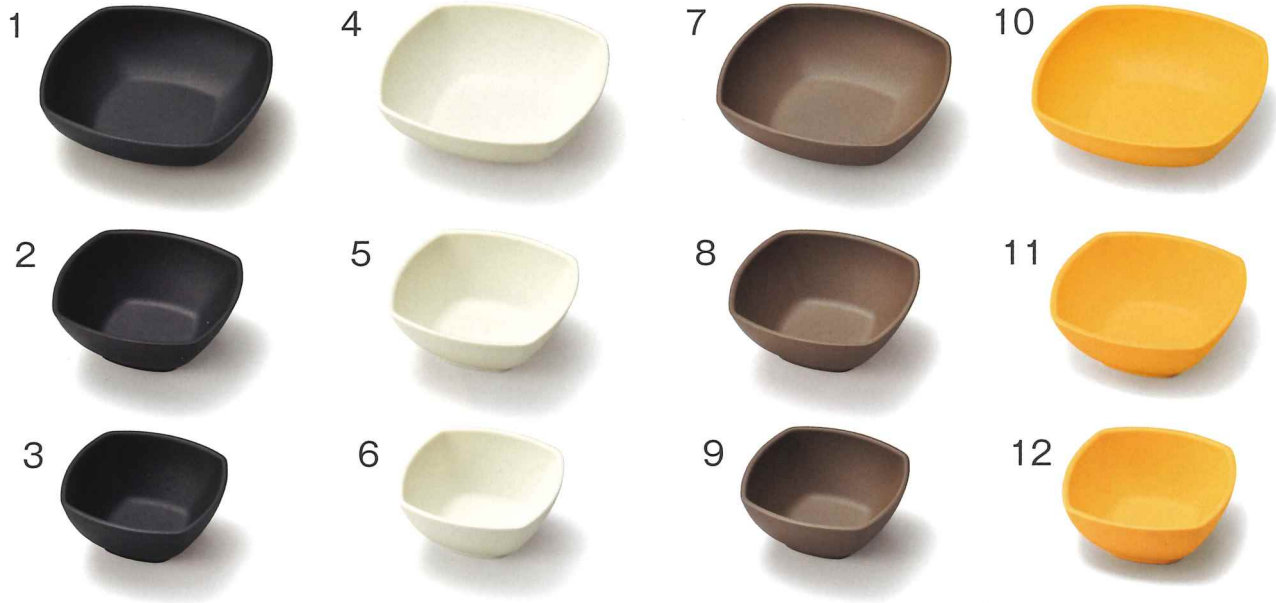
●耐熱性に優れた食器ですが、食材、条件によっては変形、変色等おこることがございます。ご注意ください。 ●直火、オープンには使用しないで下さい。

●出荷単位 がある商品は表示数毎のご注文をお願いします。

耐熱角深皿

NEW スチコンOK (〜200℃) 電子レンジOK SPS製

出荷単位 5 ※価格は1枚の単価です。



- 1 **M11-643** 1,260円
耐熱角深皿(大) 黒
縦14.8×横14.8×高4.5
- 2 **M11-644** 840円
耐熱角深皿(中) 黒
縦11.2×横11.2×高4.5
- 3 **M11-645** 780円
耐熱角深皿(小) 黒
縦9.8×横9.8×高4.5

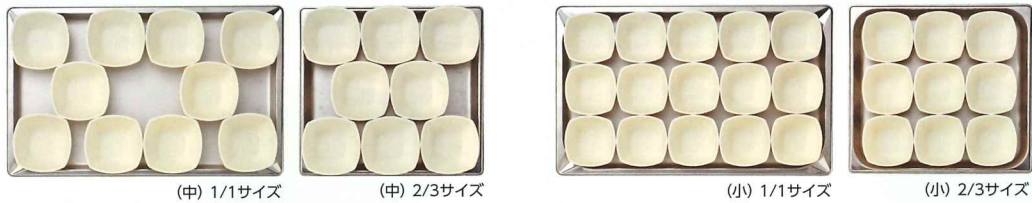
- 4 **M11-646** 1,260円
耐熱角深皿(大) 白
縦14.8×横14.8×高4.5
- 5 **M11-647** 840円
耐熱角深皿(中) 白
縦11.2×横11.2×高4.5
- 6 **M11-648** 780円
耐熱角深皿(小) 白
縦9.8×横9.8×高4.5

- 7 **M11-649** 1,260円
耐熱角深皿(大) チャコールグレー
縦14.8×横14.8×高4.5
- 8 **M11-650** 840円
耐熱角深皿(中) チャコールグレー
縦11.2×横11.2×高4.5
- 9 **M11-651** 780円
耐熱角深皿(小) チャコールグレー
縦9.8×横9.8×高4.5

- 10 **M11-670** 1,260円
耐熱角深皿(大) マスタード
縦14.8×横14.8×高4.5
- 11 **M11-671** 840円
耐熱角深皿(中) マスタード
縦11.2×横11.2×高4.5
- 12 **M11-672** 780円
耐熱角深皿(小) マスタード
縦9.8×横9.8×高4.5

ホテルパン

1/1・2/3 高2cmサイズでの使用例



(大) 1/1サイズ (大) 2/3サイズ
(中) 1/1サイズ (中) 2/3サイズ
(小) 1/1サイズ (小) 2/3サイズ

耐熱オーバル皿

NEW スチコンOK (〜200℃) 電子レンジOK SPS製

出荷単位 5 ※価格は1枚の単価です。



- 13 **M11-667** 1,760円
耐熱オーバル皿 黒
縦16.6×横24.7×高5 1000cc

- 14 **M11-668** 1,760円
耐熱オーバル皿 白
縦16.6×横24.7×高5 1000cc

- 15 **M11-669** 1,760円
耐熱オーバル皿 チャコールグレー
縦16.6×横24.7×高5 1000cc

- 16 **M11-678** 1,760円
耐熱オーバル皿 マスタード
縦16.6×横24.7×高5 1000cc

※容量はすりきりです。



●耐熱性に優れた食器ですが、食材、条件によっては変形、変色等おこることがございます。ご注意ください。 ●直火、オープンには使用しないで下さい。

●出荷単位 がある商品は表示数毎のご注文をお願いします。

耐熱角皿

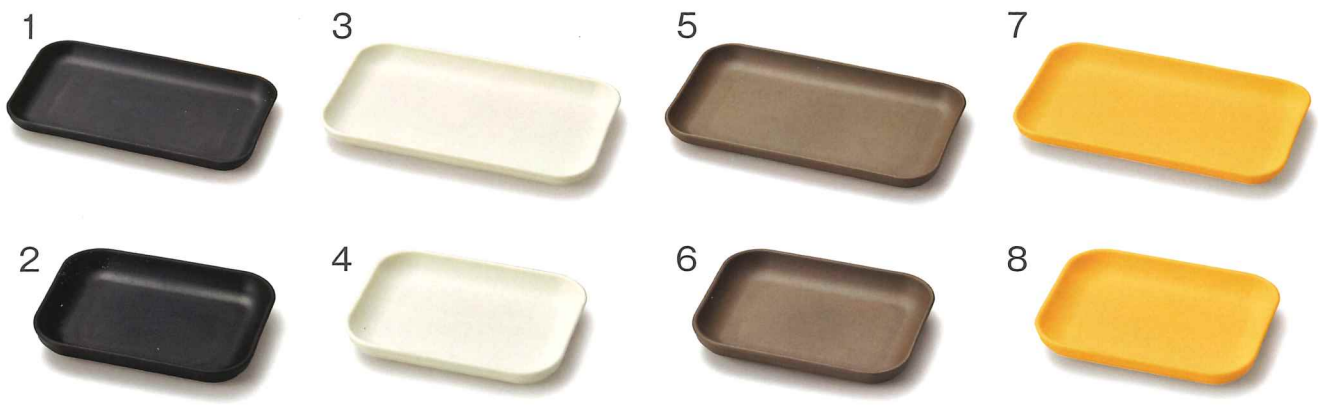
NEW

スチコン
OK
(~200℃)

電子
レンジ
OK

SPS
製

出荷単位 5 ※価格は1枚の単価です。



- | | | | |
|--|--|---|--|
| 1 M11-652 1,580円
耐熱角皿(大) 黒
縦14×横24×高2.5 | 3 M11-654 1,580円
耐熱角皿(大) 白
縦14×横24×高2.5 | 5 M11-656 1,580円
耐熱角皿(大) チャコールグレー
縦14×横24×高2.5 | 7 M11-673 1,580円
耐熱角皿(大) マスタード
縦14×横24×高2.5 |
| 2 M11-653 1,020円
耐熱角皿(小) 黒
縦12×横16×高2.5 | 4 M11-655 1,020円
耐熱角皿(小) 白
縦12×横16×高2.5 | 6 M11-657 1,020円
耐熱角皿(小) チャコールグレー
縦12×横16×高2.5 | 8 M11-674 1,020円
耐熱角皿(小) マスタード
縦12×横16×高2.5 |

ホテルパン 1/1・2/3サイズ 高2cmでの使用例



耐熱むし椀

NEW

9 ~ 14

スチコン
OK
(~200℃)

電子
レンジ
OK

SPS
製

15 ~ 20

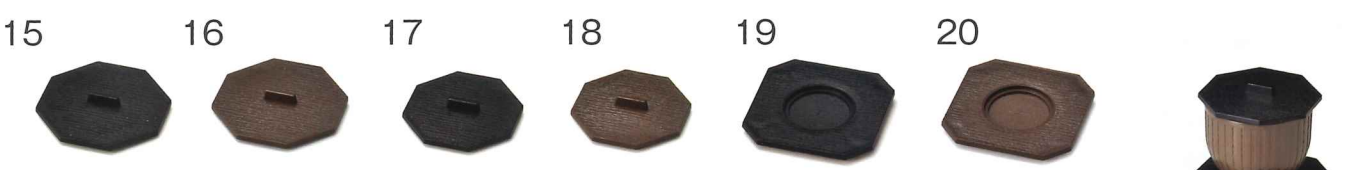
電子
レンジ
OK

PP製

出荷単位 5 ※価格は1個(枚)の単価です。



- | | | | | | |
|--|---|--|---|---|--|
| 9 M11-631 720円
耐熱むし椀(大)身 黒 φ8×高6.8 | 10 M11-632 720円
耐熱むし椀(大)身 白 φ8×高6.8 | 11 M11-633 720円
耐熱むし椀(大)身 チャコールグレー φ8×高6.8 | 12 M11-634 680円
耐熱むし椀(小)身 黒 φ7×高6.6 | 13 M11-635 680円
耐熱むし椀(小)身 白 φ7×高6.6 | 14 M11-636 680円
耐熱むし椀(小)身 チャコールグレー φ7×高6.6 |
|--|---|--|---|---|--|



- | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|
| 15 M11-637 85円
耐熱むし椀(大)用 蓋 黒
縦8.5×横8.5×高1.4 | 16 M11-638 85円
耐熱むし椀(大)用 蓋 茶
縦8.5×横8.5×高1.4 | 17 M11-639 80円
耐熱むし椀(小)用 蓋 黒
縦7.5×横7.5×高1.4 | 18 M11-640 80円
耐熱むし椀(小)用 蓋 茶
縦7.5×横7.5×高1.4 | 19 M11-641 90円
耐熱むし椀(大・小)兼用 台 黒
縦9×横9×高0.8(底径大4.6 小4) | 20 M11-642 90円
耐熱むし椀(大・小)兼用 台 茶
縦9×横9×高0.8(底径大4.6 小4) |
|--|--|--|--|--|--|



組み合わせ例



●耐熱性に優れた食器ですが、食材、条件によっては変形、変色等おこることがございます。ご注意ください。 ●直火、オープンには使用しないで下さい。
●「出荷単位」がある商品は表示数毎のご注文をお願いします。