

mini koko

ミニココ
KOKO WORLD

ミニココ 土鍋

電子レンジ OK

スチコン OK
(~200℃)

SPS 製

- 1 **M11-250** 2,500円
ミニココ 土鍋 (小) ブラック
φ16.5×高9.6(内寸φ14×深4.4)
- 2 **M11-251** 2,500円
ミニココ 土鍋 (小) チャコールグレー
φ16.5×高9.6(内寸φ14×深4.4)
- 3 **M11-252** 2,500円
ミニココ 土鍋 (小) クリーム
φ16.5×高9.6(内寸φ14×深4.4)
- 4 **M11-253** 2,500円
ミニココ 土鍋 (小) オレンジ
φ16.5×高9.6(内寸φ14×深4.4)



- 5 **M11-246** 2,800円
ミニココ 土鍋 (大) ブラック
φ18.5×高10.3(内寸φ16×深4.8)
- 6 **M11-247** 2,800円
ミニココ 土鍋 (大) チャコールグレー
φ18.5×高10.3(内寸φ16×深4.8)
- 7 **M11-248** 2,800円
ミニココ 土鍋 (大) クリーム
φ18.5×高10.3(内寸φ16×深4.8)
- 8 **M11-249** 2,800円
ミニココ 土鍋 (大) オレンジ
φ18.5×高10.3(内寸φ16×深4.8)



電子レンジ調理に最適!!

簡単

食材をセットし、レンジに入れるだけで簡単調理!

安全

火を使わず、また加熱後も容器は熱くなりにくいいため安全・安心!

スピーディー

レンジ特性に優れた素材でできているため、食材が温まりやすい!

SPS樹脂とは

耐熱性(240℃)

耐食品汚染性

耐薬品性

耐加水分解性

軽量

レンジ適性

- SPS樹脂は、出光興産株式会社が開発したシンジオタクチックポリスチレンの略称。
- 耐熱性(240℃)、耐薬品性、耐食品汚染性、耐加水分解性に優れ、耐久性の高い樹脂です。(樹脂箸にも使われています。)
- SPSはマイクロウェーブの吸収が少ない樹脂です。そのため、電子レンジで使用した際、内容物が温まりやすく、かつ樹脂自体は発熱しにくいという特徴があります。
- ポリオレフィン等衛生協議会に適合しており、食品衛生の面でも安心してご利用いただけます。

※スチームコンベクションオープンで使用の場合は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。

ミニココ 平鍋

電子レンジ OK

ステンレス製 (-200℃)

SPS製

※発熱板をご使用の場合

電調 OK



- 1 **M11-258 2,500円**
ミニココ 平鍋 (小) ブラック
φ16.5×高9(内寸φ14×深4)
- 2 **M11-259 2,500円**
ミニココ 平鍋 (小) チャコールグレー
φ16.5×高9(内寸φ14×深4)
- 3 **M11-260 2,500円**
ミニココ 平鍋 (小) クリーム
φ16.5×高9(内寸φ14×深4)
- 4 **M11-261 2,500円**
ミニココ 平鍋 (小) オレンジ
φ16.5×高9(内寸φ14×深4)



- 5 **M11-254 3,200円**
ミニココ 平鍋 (大) ブラック
φ18.5×高9.8(内寸φ16×深4.5)
- 6 **M11-255 3,200円**
ミニココ 平鍋 (大) チャコールグレー
φ18.5×高9.8(内寸φ16×深4.5)
- 7 **M11-256 3,200円**
ミニココ 平鍋 (大) クリーム
φ18.5×高9.8(内寸φ16×深4.5)
- 8 **M11-257 3,200円**
ミニココ 平鍋 (大) オレンジ
φ18.5×高9.8(内寸φ16×深4.5)

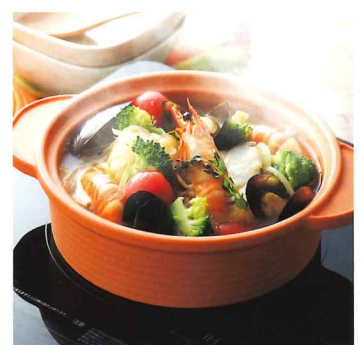
電磁調理用 セッティング方法



ステンレス製



- 9 **M11-263 950円**
ミニココ 平鍋 (小) 用発熱板
φ13.2×厚0.1
- 10 **M11-262 1,100円**
ミニココ 平鍋 (大) 用発熱板
φ15.4×厚0.1



- 直火・オープンには使用しないで下さい。 ●空でのレンジの使用は絶対おやめ下さい。
- 発熱板を入れたままのレンジのご使用は絶対にしないで下さい。
- 鍋自身は熱くなりにくい特性を持っていますが、沸騰した場合等には間接的に鍋に熱が伝わり、熱くなったりする場合がありますので、やけど等にはご注意ください。

ミニココ

電子レンジ OK
スチコン OK
SPS 製
(~200℃)



- | | | | |
|---|---|--|--|
| 1 M11-272 1,600円
ミニココ φ10 ブラック
φ10×高6.9(内寸φ8.5×深3.3) | 2 M11-273 1,600円
ミニココ φ10 レッド
φ10×高6.9(内寸φ8.5×深3.3) | 5 M11-276 1,900円
ミニココ φ12 ブラック
φ12×高7.4(内寸φ10.5×深3.8) | 6 M11-277 1,900円
ミニココ φ12 レッド
φ12×高7.4(内寸φ10.5×深3.8) |
| 3 M11-274 1,600円
ミニココ φ10 ブラウン
φ10×高6.9(内寸φ8.5×深3.3) | 4 M11-275 1,600円
ミニココ φ10 オレンジ
φ10×高6.9(内寸φ8.5×深3.3) | 7 M11-278 1,900円
ミニココ φ12 ブラウン
φ12×高7.4(内寸φ10.5×深3.8) | 8 M11-279 1,900円
ミニココ φ12 オレンジ
φ12×高7.4(内寸φ10.5×深3.8) |

ミニココ 柄付

電子レンジ OK
スチコン OK
SPS 製
(~200℃)



- | | | | |
|---|---|--|--|
| 9 M11-280 1,600円
ミニココ φ10 柄付 ブラック
φ10×高6.9(内寸φ8.5×深3.3) | 10 M11-281 1,600円
ミニココ φ10 柄付 レッド
φ10×高6.9(内寸φ8.5×深3.3) | 13 M11-284 1,900円
ミニココ φ12 柄付 ブラック
φ12×高7.4(内寸φ10.5×深3.8) | 14 M11-285 1,900円
ミニココ φ12 柄付 レッド
φ12×高7.4(内寸φ10.5×深3.8) |
| 11 M11-282 1,600円
ミニココ φ10 柄付 ブラウン
φ10×高6.9(内寸φ8.5×深3.3) | 12 M11-283 1,600円
ミニココ φ10 柄付 オレンジ
φ10×高6.9(内寸φ8.5×深3.3) | 15 M11-286 1,900円
ミニココ φ12 柄付 ブラウン
φ12×高7.4(内寸φ10.5×深3.8) | 16 M11-287 1,900円
ミニココ φ12 柄付 オレンジ
φ12×高7.4(内寸φ10.5×深3.8) |

ミニココ オーバル

電子レンジ OK
スチコン OK
SPS 製
(~200℃)



- | | | | |
|--|--|---|---|
| 17 M11-288 1,600円
ミニココ オーバル(小) ブラック
縦9×横12×高6.9
(内寸7.5×横10.5×深3.3) | 18 M11-289 1,600円
ミニココ オーバル(小) レッド
縦9×横12×高6.9
(内寸7.5×横10.5×深3.3) | 21 M11-292 1,900円
ミニココ オーバル(大) ブラック
縦10.5×横14×高7.4
(内寸9×横12.5×深3.8) | 22 M11-293 1,900円
ミニココ オーバル(大) レッド
縦10.5×横14×高7.4
(内寸9×横12.5×深3.8) |
| 19 M11-290 1,600円
ミニココ オーバル(小) ブラウン
縦9×横12×高6.9
(内寸7.5×横10.5×深3.3) | 20 M11-291 1,600円
ミニココ オーバル(小) オレンジ
縦9×横12×高6.9
(内寸7.5×横10.5×深3.3) | 23 M11-294 1,900円
ミニココ オーバル(大) ブラウン
縦10.5×横14×高7.4
(内寸9×横12.5×深3.8) | 24 M11-295 1,900円
ミニココ オーバル(大) オレンジ
縦10.5×横14×高7.4
(内寸9×横12.5×深3.8) |



●直火・オープンには使用しないで下さい。 ●空でのレンジ使用は絶対おやめ下さい。
●鍋自身は熱くなりにくい特性を持っていますが、沸騰した場合等には間接的に鍋に熱が伝わり、熱くなったりする場合がありますので、やけど等にはご注意ください。

ミニココ 楕円

電子レンジOK
スチコンOK
SPS製
(~200℃)



- 1 **M11-296** 2,400円
ミニココ 楕円 ブラック
縦15.2×横17.2×高9.7
(内寸14×横16×深4.6)
- 2 **M11-297** 2,400円
ミニココ 楕円 レッド
縦15.2×横17.2×高9.7
(内寸14×横16×深4.6)
- 3 **M11-298** 2,400円
ミニココ 楕円 ブラウン
縦15.2×横17.2×高9.7
(内寸14×横16×深4.6)
- 4 **M11-299** 2,400円
ミニココ 楕円 オレンジ
縦15.2×横17.2×高9.7
(内寸14×横16×深4.6)

ミニココ アルミ

アルミ合金製



- 5 **M11-078** 3,600円
ミニココ φ12 黒(アルミ)
φ12×高7.4(内寸φ10.5×深3.8)
- 6 **M11-080** 3,600円
ミニココ φ12 黒 柄付(アルミ)
φ12×高7.4(内寸φ10.5×深3.8)
- 7 **M11-082** 3,600円
ミニココ オーバル 黒(アルミ)
縦10.5×横14×高7.4(内寸9×横12.5×深3.8)
- 8 **M11-079** 3,600円
ミニココ φ12 赤(アルミ)
φ12×高7.4(内寸φ10.5×深3.8)
- 9 **M11-081** 3,600円
ミニココ φ12 赤 柄付(アルミ)
φ12×高7.4(内寸φ10.5×深3.8)
- 10 **M11-083** 3,600円
ミニココ オーバル 赤(アルミ)
縦10.5×横14×高7.4(内寸9×横12.5×深3.8)

敷板

PP製

<p>11</p>	<p>11 M44-072 230円 ミニココ φ10用敷板 φ13×高1.7</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p style="text-align: center; color: orange;">対応商品</p> <p>M11-272/M11-273/M11-274 M11-275/M11-280/M11-281 M11-282/M11-283</p> </div>	<p>12</p>	<p>12 M44-073 350円 ミニココ φ12用敷板 φ15×高1.7</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p style="text-align: center; color: orange;">対応商品</p> <p>M11-276/M11-277/M11-278 M11-279/M11-284/M11-285 M11-286/M11-287</p> </div>
<p>13</p>	<p>13 M44-074 230円 ミニココ オーバル(小)用敷板 縦11×横15×高1.7</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p style="text-align: center; color: orange;">対応商品</p> <p>M11-288/M11-289/M11-290 M11-291</p> </div>	<p>14</p>	<p>14 M44-075 350円 ミニココ オーバル(大)用敷板 縦12.5×横17×高1.7</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p style="text-align: center; color: orange;">対応商品</p> <p>M11-292/M11-293/M11-294 M11-295</p> </div>
<p>15</p>	<p>15 M44-070 700円 ミニココ (小)用敷板 縦16.8×横20×高2.4</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p style="text-align: center; color: orange;">対応商品</p> <p>M11-250/M11-251/M11-252 M11-253/M11-258/M11-259 M11-260/M11-261</p> </div>	<p>16</p>	<p>16 M44-071 800円 ミニココ (大)用敷板 縦19×横22.6×高2.4</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p style="text-align: center; color: orange;">対応商品</p> <p>M11-246/M11-247/M11-248 M11-249/M11-254/M11-255 M11-256/M11-257</p> </div>

●直火・オープンには使用しないで下さい。 ●空でのレンジ使用は絶対おやめ下さい。
●鍋自身は熱くなりやすい特性を持っていますが、沸騰した場合等には間接的に鍋に熱が伝わり、熱くなったりする場合がありますので、やけど等にはご注意ください。

●調理中及び調理後は、蓋や鍋が熱くなりますので、やけどにご注意下さい。
●空焚きは絶対しないで下さい。 ●アルミ製品の洗浄は手洗いをお勧めしますが必ずアルミ製品対応の洗剤をご使用下さい。