(19)日本国特許庁(JP)　(12)公開特許公報(A)　(11)特許出願公開番号
特開2004-283342
(P2004-283342A)
(43)公開日　平成16年10月14日(2004.10.14)

(51)Int.Cl.[7]	F I		テーマコード（参考）
A47J 36/00	A47J 36/00	A	4B055

審査請求 有　請求項の数 6　ＯＬ　（全 6 頁）

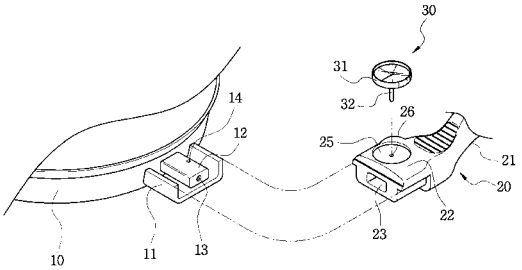
(21)出願番号　特願2003-78561(P2003-78561)
(22)出願日　平成15年3月20日(2003.3.20)

(71)出願人　503107901
クォン　マン－ヒュン
大韓民国　プサン市　サハ－ク　タデ－ドン　１５５２－１９番地　スングウォンアパート　１０３－１７０１号
(74)代理人　100106002
弁理士　正林　真之
(74)代理人　100116872
弁理士　藤田　和子
(72)発明者　クォン　マン－ヒュン
大韓民国　プサン市　サハ－ク　タデ－ドン　１５５２－１９番地　スングウォンアパート　１０３－１７０１号

Ｆターム(参考)　4B055 AA01 BA27 BA42 CA41 CA65 CB02 CB04 CB07 CD05 CD12 CD43 FC02 GA04 GB09 GC36

(54)【発明の名称】調理容器

(57)【要約】
【課題】本体にボルトで締結される取手に温度表示部材が一体に設けられて、容器内で調理される温度を可視的に手軽く確認することにより飲食物の調理状態が最上に提供されることができる調理容器を提供することにある。
【解決手段】本体１０の外周面片側に取手２０をボルト４０で締結して結合させた調理容器において、前記本体１０に結合される結合端部２２の上部面に温度表示部材３０を備え、前記温度表示部材３０は表示部の底部に一体に形成した感知棒３２が前記本体１０から一体に突出して形成された結合突部１２に緊密に挿入されて、前記結合突部１２から伝達される熱により温度が表示される。
【選択図】　図１



【特許請求の範囲】
【請求項１】
本体の外周面片側に取手をボルトで締結して結合させた調理容器において、
本体の取手に結合される結合端部の上部面に温度表示部材を備え、前記温度表示部材は表示部の底部に一体に形成した感知棒が前記本体から一体に突出して形成された結合突部に緊密に挿入されて、前記結合突部から伝達される熱により温度が表示されることを特徴とする調理容器。
【請求項２】
前記本体には片側にU字形のガイド突起が外向きに所定長さだけ突出され、前記ガイド突起の内方には前記ガイド突起の内側面と所定間隔だけ離隔されるように結合突部が前記本体より一体に突出されることを特徴とする請求項１に記載の調理容器。
【請求項３】
前記取手の結合端部には前記結合突部が緊密に挿入される挿入孔が形成されることを特徴とする請求項１に記載の調理容器。
【請求項４】
前記温度表示部材は表示部と、前記表示部の底部に内部が空いた金属材で、内部には棒材に伝達される熱に従い伸縮されるバイメタルを内装させて下向き延長されるようにした感知棒が一体に具備されることを特徴とする請求項１に記載の調理容器。
【請求項５】
前記表示部は上部面が透明の材質でなり、内部には温度表示板と表示針が具備されることを特徴とする請求項４に記載の調理容器。
【請求項６】
前記表示部はデジタル表示器で具備されることを特徴とする請求項４に記載の調理容器。
【発明の詳細な説明】
【０００１】
【発明の属する技術分野】
本発明は、調理容器に係るもので、詳しくは本体にボルトで締結される取手に温度表示部材が一体に設けられて、容器内で調理される温度を可視的に手軽く確認することにより飲食物の調理状態を最上に提供することができる調理容器に関する。
【０００２】
【従来の技術】
一般に、調理容器は単純に調理容器を把持するために取手を一体に具備し、このような調理容器は通常高温で加熱されて内容物を煮るため容器自体を直接に手で把持することができなかった。そのため、調理容器を安全且つ簡便に把持し得るように容器本体の片側又は両側に取手が備えられる。このような調理容器のうちフライパン及びソースパンのような場合には取手が片側のみに形成されて片手でも移動できるようになっている。（例えば、特許文献１参照。）。
【０００３】
一方、調理容器は飲食物を所定温度で加熱して調理飲食を摂取し易く煮る手段であり、通常調理される飲食物に従いその最適の調理温度はそれぞれ異なっている。飲食物を調理する際、その調理温度は飲食物の味を決定するのに重要な役割をする。煮るべき飲食物においてその煮る程度は大変重要であり、その煮る程度に従い調理された飲食物の状態と味が全然違って現れる。飲食物は調理された状態での模様がその飲食物の味の半分を占める程度に重要であり、煮た状態に従い味も差があるので、絶対的に飲食物の調理においてその温度調節は大変重要である。
【０００４】
特に、飲食物のうち煮る程度に従いその色相が違うことにより可視的にその状態を把握することができるが、一応蓋の閉ざされた状態ではかならず調理中に蓋を開けなければならなく、このように調理が終わる以前に蓋を開けると飲食物の味が変質することもある。
【０００５】

上記のように飲食物を調理する際、加熱程度は調理する人の経験等に従い判断されるのが一般のことである。

【０００６】

【特許文献１】

登録実用新案第３０１０３２４号公報

【０００７】

【発明が解決しようとする課題】

然るに、飲食物の調理中に不注意で加熱し過ぎて飲食物を焦がすこともあるが、たいていの飲食物は沸くことにより確認できるため、正確なチェックをするのが難しいという問題点がある。

【０００８】

又、蓋を閉ざした状態では確認が不可能であり、煮える以前に蓋を開けることにより飲食物が生煮えとなるという問題点がある。

【０００９】

そこで、本発明の目的は、調理容器の蓋を開けなくても調理中に温度を正確にチェックすることにより最上に飲食物を調理することができる調理容器を提供することにある。

【００１０】

本発明の他の目的は、不必要な調理時間の浪費を防止して燃料消耗の経済性を向上させることができる調理容器を提供することにある。

【００１１】

【課題を解決するための手段】

このような目的を達成するために本発明は、本体の外周面片側に取手をボルトで締結して結合させた調理容器において、本体の前記取手に結合される結合端部の上部面に温度表示部材を備え、前記温度表示部材は表示部の底部に一体に形成した感知棒が前記本体から一体に突出して形成された結合突部に緊密に挿入されて、前記結合突部から伝達される熱により温度が表示される構成である。

【００１２】

【発明の実施の形態】

以下、本発明の実施形態について図面を用いて詳しく説明する。

【００１３】

図１は本発明による要部構成を示した分解斜視図である。

【００１４】

図示したように、本発明は本体１０、取手２０、及び温度表示部材３０からなる。前記本体１０は調理する飲食物を入れる空間をもち、熱伝達が容易である金属材質からなる構成である。

【００１５】

特に、本体１０の外周面には片側にU字型のガイド突起１１が外向きに所定長さだけ突出され、前記ガイド突起１１の内方には該ガイド突起１１の内側面と所定長さだけ離隔される結合突部１２がガイド突起１１と同様に本体１０の外周面から一体に突出して設けられている。

【００１６】

このとき、結合突部１２の先端面にはボルト挿入孔１３が形成され、上部面にはボルト挿入孔１３と交差されないように垂直の棒挿入孔１４が形成される。

【００１７】

取手２０は熱伝導率の高い本体１０とは異なって熱伝達が防止される材質からなる。又、取手２０は把持部２１と結合端部２２からなる。このとき、前記把持部２１は把持の容易な形状で形成し、前記把持部２１の本体１０側の端部は本体１０のガイド突起１１及び結合突部１２と一緒に組立できるように結合端部２２をなしている。

【００１８】

前記結合端部２２は、図２に示すように、底部の外周面が本体１０のガイド突起１１と嵌

合されるようにガイド突起１１の厚さだけ凹んで形成され、端面には本体１０側の結合突部１２が水平に挿入されるように挿入孔２３が形成され、前記挿入孔２３には結合突部１２に形成されたボルト挿入孔１３と同一水平線上に位置され、後方へ把持部２１を貫通させた貫通孔２４が形成される。

【００１９】

そして、結合端部２２には上部面に所定直径をもって下向きに凹んで形成される挿入溝２５が設けられ、前記挿入溝２５の中央には本体１０側結合突部１２の棒挿入孔１４と同一垂直線上に貫通孔２４と交差されないように棒挿入孔２６が形成される。

【００２０】

一方、温度表示部材３０は上部が所定の直径と厚さをもって円形となる表示部３１と、前記表示部３１の底部へ下向き延長させた感知棒３２とが一体に具備される。

【００２１】

前記表示部３１は上部面が透明の材質でなり、図３に示すように、内部には温度表示板３１ａと表示針３１ｂが具備され、感知棒３２は内部が空いた金属材の棒材で、内部には棒材に伝達される熱に従い伸縮されるバイメタル（図示せず）が内装された構成である。つまり、温度表示部材３０は、表示部３１と、表示部３１の底部に内部が空いた金属材で、内部には棒材に伝達される熱に従い伸縮されるバイメタルを内装させて下向き延長されるようにした感知棒３２が一体に具備されている。

【００２２】

このとき、前記バイメタルは表示部３１の表示針３１ｂと連結されながらバイメタルの熱変形程度に従い表示針３１ｂを回転させ、この表示針３１ｂが指す温度を上方で透明のカバーを通じて確認できる。

【００２３】

特に、温度表示部材３０は表示部３１をデジタル表示器で表示するようにした構成でも可能である。つまり、表示部３１はデジタル表示器が具備されている構成であってもよい。

【００２４】

即ち、感知棒３２を通じて伝達される熱に従い熱変形されるバイメタルにより数字で表示することもできる。

【００２５】

以下、このように構成される本発明の組立及びそれに従う作用について説明する。

【００２６】

図示されるように、本発明はまず本体１０のガイド突起１１に取手２０を結合させ、取手２０に温度表示部材３０を結合する方式により簡単に組立てる。即ち、取手２０の結合端部２２側の端面に形成した挿入孔２３に本体１０側ガイド突起１１の内向きに形成した結合突部１２が緊密に挿入されると、取手２０の結合端部２２側底部の外周面はガイド突起１１により覆われながら堅固に組立てられる状態となる。

【００２７】

このとき、取手２０の下部で結合端部２２の後方よりボルト４０を貫通孔２４を通じてボルト挿入孔１３に締結すると、取手２０は本体１０に堅固に固定される状態となる。

【００２８】

取手２０を結合させた状態で取手２０の結合端部２２側上部面に形成した挿入溝２５に温度表示部材３０を安着する。

【００２９】

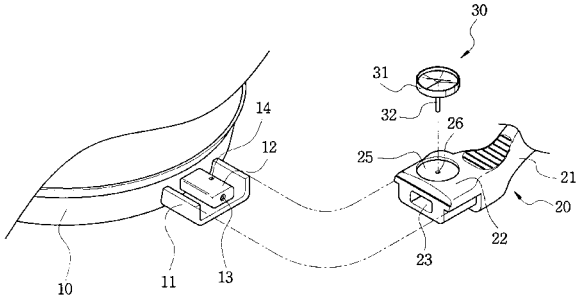
言い換えれば、挿入溝２５に温度表示部材３０の表示部３１が安置され、挿入溝２５の中央に形成した棒挿入孔２６に温度表示部材３０の感知棒３２が挿入される。このときの感知棒３２は結合突部１２側棒挿入孔１４にまで挿入されるようにして、結合突部１２に緊密に面接触される。

【００３０】

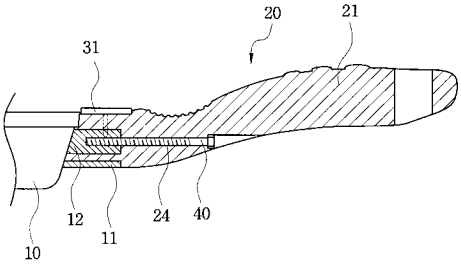
特に、温度表示部材３０は取手２０の結合端部２２に堅固に固定される構成でも具備できるし、分離可能に単純な組立で結合されるようにすることもできる。

【００３１】
このように本発明は本体１０に取手２０を固定させ、取手２０には結合端部２２に温度表示部材３０を組立てて使用する。
【００３２】
本発明を用いて飲食物を調理する際、本体１０が所定の温度で加熱されると、本体１０側の熱が一側に突出させた結合突部１２にそのまま伝達され、このとき、結合突部１２に予め面接触されるように挿入させた温度表示部材３０の感知棒３２を通じて熱伝達がなされるようになる。
【００３３】
感知棒３２に伝達された熱はバイメタルを熱変形させるため、バイメタルと連結した表示部３１の表示針３１ｂを流動させて可視的に確認可能に現在の調理温度を表示し、これを手軽く確認できるようにする。
【００３４】
このように飲食物の調理中に温度を確認することにより、まず飲食物に従い正確な調理をすることができるようになって、飲食物の味を最上に向上させ、初歩者でも手軽く調理することにより最大限調理の便意を提供する。
【００３５】
特に、調理の際に不必要に長時間加熱しなくてもよいため、燃料の過度な消費を防止することもできる。
【００３６】
【発明の効果】
以上説明したように本発明は、本体１０に結合される取手２０に容易に温度表示部材３０が結合され、温度表示部材３０は取手２０が本体１０に結合される結合突部１２に感知棒３２が挿入されて、前記感知棒３２を通じて本体１０の加熱温度を感知する簡単な構成により調理を容易にすることができるし、特に調理される飲食物の味を最上に提供できるという効果がある。
【００３７】
又、本発明は、未熟練の初歩者でもその扱いが易しく、飲食物の調理に対する自信感を提供するという効果がある。
【００３８】
そして、本発明の調理容器を用いて調理をすると、調理時間を最大限短縮させることにより不必要な燃焼消耗を防止して経済性を提供するという効果がある。
【図面の簡単な説明】
【図１】本発明による調理容器の要部を分解した斜視図である。
【図２】本発明による要部断面図である。
【図３】本発明の温度表示部材を示した側断面図である。
【符号の説明】
１０　本体
１１　ガイド突起
１２　結合突部
２０　取手
２１　把持部
２２　結合端部
３０　温度表示部材
３１　表示部
３２　感知棒
４０　ボルト

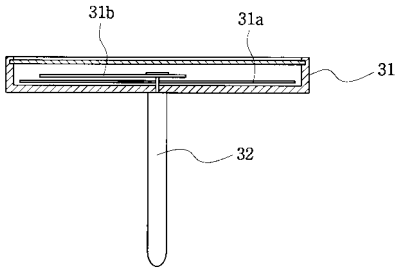
【図１】


30
31
32
14
12
26
25
21
20
22
23
10
11
13

【図２】


20
21
31
12
11
24
40
10

【図３】


31b
31a
31
32