

(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2015-227751

(P2015-227751A)

(43) 公開日 平成27年12月17日(2015.12.17)

(51) Int.Cl.	F I	テーマコード (参考)
F 2 4 C 3/08 (2006.01)	F 2 4 C 3/08 Q	4 B 0 4 0
A 4 7 J 37/06 (2006.01)	F 2 4 C 3/08 M	
	A 4 7 J 37/06 3 6 6	

審査請求 未請求 請求項の数 3 O L (全 8 頁)

(21) 出願番号	特願2014-113652 (P2014-113652)	(71) 出願人	592044499
(22) 出願日	平成26年6月1日 (2014.6.1)		株式会社千石
			兵庫県加西市別所町 3 9 5 番地
		(74) 代理人	100064861
			弁理士 奥村 文雄
		(72) 発明者	千石唯司
			兵庫県加西市別所町 3 9 5 番地株式会社千石内
		(72) 発明者	千石剛平
			兵庫県加西市別所町 3 9 5 番地株式会社千石内
		F ターム (参考)	4B040 AA08 AC02 AD04 CA02 CA16 CB02 CB14

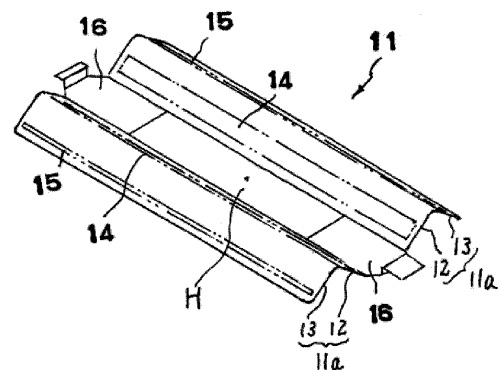
(54) 【発明の名称】 網焼きコンロ。

(57) 【要約】 (修正有)

【課題】 弱火燃焼時に、調理面の中央部を高温とし、周辺部を低温とするとともに、周辺部が低温であることの確認を容易とすること。

【解決手段】 パーナーカバー 1 1 について、屋根状部 1 1 a の傾斜面端部より延長線方向に形成された傾斜面 1 2, 1 3 であり、多数の開口を有する開口付き赤熱部 1 4, 1 5 を形成し、前記赤熱部は、前記傾斜面を形成する金属板の延長部分に多数の開口を形成して構成されることで、各屋根状部の傾斜面よりの熱伝導による加熱に加えて、前記赤熱部の多数の開口を通過する燃焼ガス対流による加熱を加えることにより、赤熱部を早く高温として赤熱部を赤熱状態とし、更に、赤熱部について、内方側の内赤熱部 1 4 を外側の外赤熱部 1 5 に比して、燃焼ガス対流による温度上昇が大となるように設定し、弱火調理に際し、外側の加熱を低下させ、内側の内赤熱部のみを赤熱状態とする。

【選択図】 図 4



【特許請求の範囲】

【請求項1】

前後に平行して2本のバーナーが内装され、前記2本のバーナーのそれぞれの炎口の上方に位置する屋根状部有するバーナーカバーが配置され、機体ケースの天面に焼網を載置自在とする網焼きコンロにおいて、

前記バーナーカバーは、

前記屋根状部の傾斜面端部より延長線方向に形成された傾斜面であり、多数の開口を有する開口付き赤熱部を形成し、

前記赤熱部は、前記傾斜面を形成する金属板の延長部分に多数の開口を形成して構成されることで、各屋根状部の傾斜面よりの熱伝導による加熱に加えて、前記赤熱部の多数の開口を通過する燃焼ガス対流による加熱を加えることにより、赤熱部を早く高温として赤熱部を赤熱状態とし、

更に、赤熱部について、内方側の内赤熱部を外側の外赤熱部に比して、燃焼ガス対流による温度上昇が大となるように設定し、

弱火調理に際し、外側の加熱を低下させ、内側の内赤熱部のみを赤熱状態とすることを特徴とする網焼きコンロ。

【請求項2】

前記赤熱部について、開口の個数を、バーナーカバーの横断方向長さにつき、内方側の内赤熱部を外側の外赤熱部に比して大としたことを特徴とする請求項1に記載する、網焼きコンロ。

【請求項3】

前記赤熱部について、内方側を外側に比して傾斜角度を少なくし、外側の赤熱部を内側の内赤熱部に比して傾斜角度を大とすることにより、内方側の内赤熱部を通過する燃焼ガスの量を増大して、対流による温度上昇が大となるように設定したことを特徴とする請求項1に記載する、網焼きコンロ。

10

20

30

40

50

【発明の詳細な説明】

【技術分野】

【0001】

本発明は、前後に平行して2本のバーナーを有する網焼きコンロに関するものである。

【背景技術】

【0002】

この種の網焼きコンロは、コンロ本体の天面に焼網を載置自在とし、前記バーナーの上方には山型断面のバーナーカバーが配置されている。 10

【先行技術文献】

【特許文献】

【0003】

【特許文献1】特開2012-203632号公開特許公報「バーナーカバー及びこれを用いた加熱調理器」

【発明の概要】

【発明が解決しようとする課題】

【0004】

特許文献1の特開2012-203632号公開特許公報「バーナーカバー及びこれを用いた加熱調理器」は、バーナーカバーに対向方向の中央に向かって延伸する拡張部を形成することで、調理面の加熱範囲を拡大している。 20

【0005】

上記の公知発明は、温度分布の不均一を是正し、中央部も端部も均一に焼けるようになっている。また、バーナーの上方をバーナーカバーが覆っていることで、網焼きコンロによる調理に際して、バーナーの高温燃焼時と弱火燃焼時の区別が困難である。

本願発明は、弱火燃焼時に、調理面の中央部を高温とし、周辺部を低温とするとともに、周辺部が低温であることの確認を容易とすることを課題とする。

【課題を解決するための手段】

【0006】

本願発明は、前後に平行して2本のバーナーが内装され、前記2本のバーナーのそれぞれの炎口の上方に位置する屋根状部有するバーナーカバーが配置され、機体ケースの天面に焼網を載置自在とする網焼きコンロにおいて、

前記バーナーカバーは、

前記屋根状部の傾斜面端部より延長線方向に形成された傾斜面であり、多数の開口を有する開口付き赤熱部を形成し、

前記赤熱部は、前記傾斜面を形成する金属板の延長部分に多数の開口を形成して構成されることで、各屋根状部の傾斜面よりの熱伝導による加熱に加えて、前記赤熱部の多数の開口を通過する燃焼ガス対流による加熱を加えることにより、赤熱部を早く高温として赤熱部を赤熱状態とし、 40

更に、赤熱部について、内方側の内赤熱部を外側の外赤熱部に比して、燃焼ガス対流による温度上昇が大となるように設定し、

弱火調理に際し、外側の加熱を低下させ、内側の内赤熱部のみを赤熱状態とすることを特徴とする。

【発明の効果】

【0007】

本発明は、調理面の中央部に赤熱エリアを形成することで、美的価値を高めるとともに、弱火状態においては、内側の赤熱部のみを赤熱化し、弱火調理であることの確認を容易とする効果を有する。網焼き調理において、周辺部のみを保温状態とし加熱調理を中央部に集中することが所望される場合には、周辺部が弱火であり、且つ、そのことの確認できて 50

便利である。

【図面の簡単な説明】

【0008】

【図1】本願発明の実施例を示す網焼きコンロの斜視図。

【図2】同じく平面図。

【図3】同じく図2のS1-S1線による縦断面図。

【図4】バーナーカバーの斜視図。

【図5】同じく平面図。

【図6】同じく図5のS2-S2線による縦断面図。

【図7】強火燃焼状態を示す、図6同様の縦断面図。

10

【図8】弱火燃焼状態を示す、図6同様の縦断面図。

【図9】第2実施例を示すバーナーカバーの、図6同様の縦断面図。

【図10】強火燃焼状態示す、図9同様の縦断面図。

【図11】弱火燃焼状態示す、図9同様の縦断面図。

【発明を実施するための最良の形態】

【0009】

図1ないし図3を参照して、本願発明の網焼きコンロの実施例を説明する。

【0010】

実施例の網焼きコンロ1は、網焼き、串焼きを可能とするバーベキューコンロとして機能する。

20

【0011】

前後配置の2本のバーナー2を熱源とし、バーナー2の天面には炎口3が形成されている。バーナー2の天面の炎口3のそれぞれの上方に屋根状部11aを位置させて、バーナーカバー11を2本のバーナー2の上方に装備する。

【0012】

機体ケース4の上面に、焼網5および串支持バー6を装備する。

機体ケース4の側面に、燃焼空気の供給口7を形成する。

機体ケース4の内部底部に、油受け皿8を挿入自在とする。

【0013】

図4ないし図8を参照して、バーナーカバー11を説明する。

30

【0014】

バーナーカバーは、機体ケース4内の2本のバーナーのそれぞれの炎口の上方に位置する屋根状部11aを有し、該屋根状部11aは、縦断面形状が逆V字状に配置された傾斜面12、および13で構成されているところの、2箇所 mountain 断面を有する形状である。

【0015】

各屋根状部11aの傾斜面12、および13の端部より延長線方向に形成させて傾斜面であり、網目状の多数の開口を有する開口付き赤熱部14,15が形成されている。

【0016】

前記開口付き赤熱部14,15について、更に、内方側の内赤熱部14を外側の外赤熱部15に比して、燃焼ガス対流による温度上昇が大となるように設定する。

40

【0017】

この設定により、弱火調理に際し、外側の加熱を低下させ、内側の内赤熱部のみを赤熱状態とする。

【0018】

バーナーカバー11が赤熱状態となることで、油、調理物の碎片等の落下物をはじきとばして煙発生を防止する効果があるが、本発明においては、各屋根状部11aの延長部分に赤熱部14,15が形成されるものであるから、その効果は顕著である。

【0019】

前記各屋根状部の前記対向方向の中央側にある内赤熱部14の端縁間で、調理物の破片、油脂等の非燃物落下用の空間Hを形成している。

50

【0020】

前記赤熱部14,15は、パンチングプレート、多数の貫通小孔の形成により網目状の多数の開口を有する金属板で構成する。

【0021】

各屋根状部11aの傾斜面12,13よりの熱伝導による加熱に加えて、前記赤熱部14,15の網目状の多数の開口を通過する燃焼ガス対流による加熱を加えることにより、赤熱部を高温として、て、赤熱部14、15を赤熱状態とする。

【0022】

上記の第1実施例においては、図7ないし図9を参照して、
網目状の多数の開口を有する開口付き赤熱部14,15について、屋根状部11aの内方側の内赤熱部14を外側の外赤熱部15に比して、平面視で幅を大とする。 10
弱火調理に際し、図8を参照して、外側の外赤熱部15に対する加熱を低下させ、内側の内赤熱部14のみを赤熱状態とする。

【0023】

つぎに、図9ないし図11参照して、本願発明の第2実施例を示すバーナーカバー11Bを説明する。

図9を参照して、赤熱部14,15について、内方側の内赤熱部14を外側の外赤熱部15に比して傾斜角度を少なくし、外側の外赤熱部15を内側の内赤熱部14、に比して傾斜角度を大とする。

【0024】

図10は、通常燃焼時、図11は、弱火調理時を示し、図8と同様に内赤熱部14のみを赤熱状態とする。 20

【産業上の利用可能性】

【0025】

本願発明は、網焼きコンロによる調理にあたり、弱火調理であることの確認を容易とすることで、網焼きコンロの利用を促進することで、加熱調理器製造業の発展に寄与するものである。

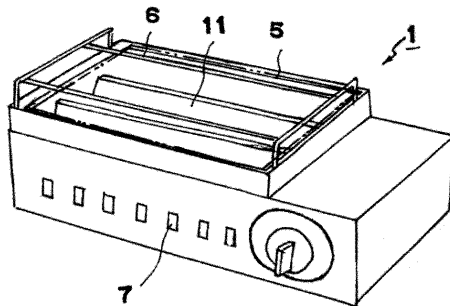
【符号の説明】

【0026】

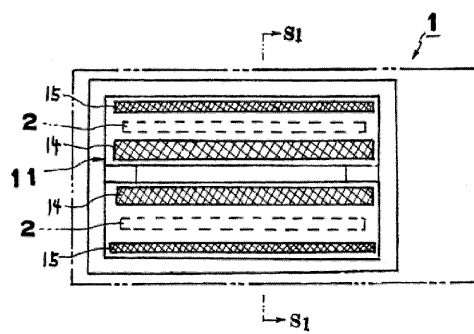
- 1 実施例の網焼きコンロ 30
- 2 バーナー
- 3 炎口
- 5 焼網
- 11 バーナーカバー
- 11a 屋根状部
- 12 傾斜面
- 13 傾斜面
- 14 内赤熱部
- 15 外赤熱

40

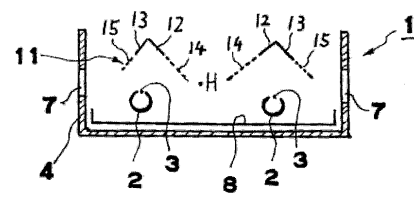
【図 1】



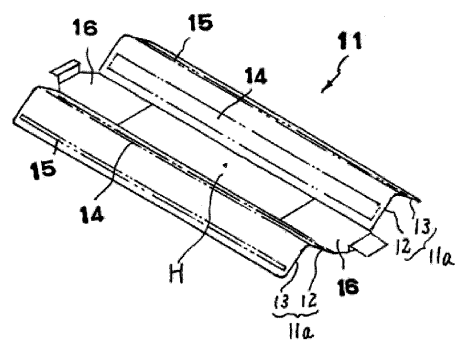
【図 2】



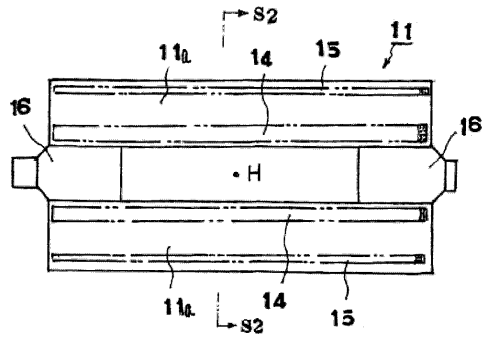
【図 3】



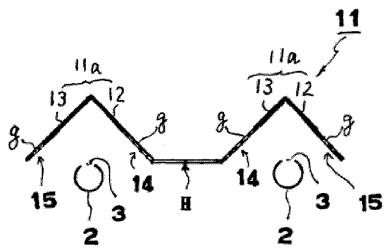
【図 4】



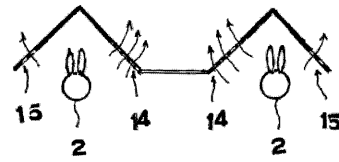
【図 5】



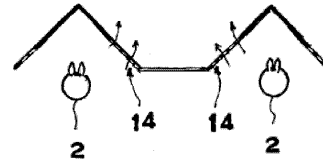
【図 6】



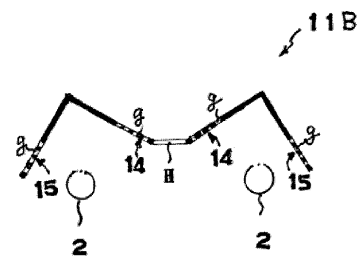
【図 7】



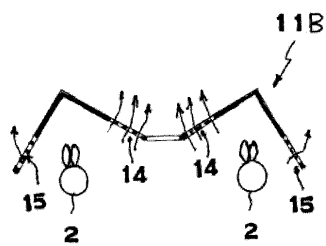
【図 8】



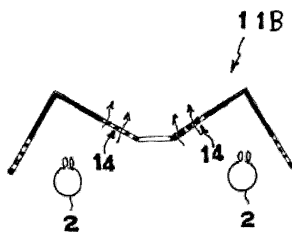
【図 9】



【図 10】



【図 11】



【手続補正書】

【提出日】平成26年6月8日(2014.6.8)

【手続補正 1】

【補正対象書類名】明細書

【補正対象項目名】0022

【補正方法】変更

【補正の内容】

【0022】

上記の第1実施例においては、図6ないし図8を参照して、網目状の多数の開口を有する開口付き赤熱部14,15について、屋根状部11aの内方側の内赤熱部14を外側の外赤熱部15に比して、平面視で幅を大とする。弱火調理に際し、図8を参照して、外側の外赤熱部15に対する加熱を低下させ、内側の内赤熱部14のみを赤熱状態とする。

【手続補正 2】

【補正対象書類名】明細書

【補正対象項目名】0026

【補正方法】変更

【補正の内容】

【0026】

- 1 網焼きコンロ
- 2 バーナー
- 3 炎口
- 5 焼網
- 1 1 バーナーカバー
- 1 1 a 屋根状部
- 1 2 傾斜面
- 1 3 傾斜面
- 1 4 内赤熱部
- 1 5 外赤熱部