

(19)日本国特許庁(JP)

(12)登録実用新案公報(U)

(11)登録番号
実用新案登録第3251653号
(U3251653)

(45)発行日 令和7年6月17日(2025.6.17)

(24)登録日 令和7年6月9日(2025.6.9)

(51)国際特許分類

F I

A 4 7 J 27/04 (2006.01)

A 4 7 J 27/04 D

A 4 7 J 27/04 B

評価書の請求 未請求 請求項の数 5 O L (全5頁)

(21)出願番号	実願2025-1199(U2025-1199)	(73)実用新案権者	525147169
(22)出願日	令和7年4月17日(2025.4.17)		王欣
			中華人民共和国内蒙古自治区呼和浩特市
			金隅▲環▼球中心
		(74)代理人	100130993
			弁理士 小原 弘揮
		(72)考案者	王欣
			中華人民共和国内蒙古自治区呼和浩特市
			金隅▲環▼球中心

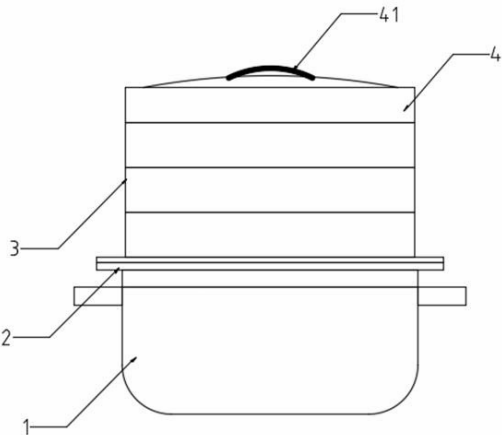
(54)【考案の名称】 組み立て式蒸し・煮込み調理鍋セット

(57)【要約】 (修正有)

【課題】調理器具であって、組み立て式蒸し・煮込み調理鍋セットを提供する。

【解決手段】加熱鍋1と、蒸しプレート2と、複数層の蒸籠3を含む。加熱鍋は液体を収容するためのものであり、電気加熱素子を備える。蒸しプレートは加熱鍋の上に配置され、加熱鍋の寸法に適合し、蒸籠を支持するためのものである。蒸籠は複数層に積み重ねることができ、食材を収納し蒸し調理を行うためのものである。最上層の蒸籠には適合する蒸し蓋4が設けられ、蒸し蓋の上部中央には取っ手41が設けられている。蒸し・煮込みなど複数の調理方法を統合し、調理効率および利便性を高め、キッチンスペースの有効活用も実現でき、日常的家庭調理から業務用調理まで幅広く対応可能であり、多様な調理ニーズを満たすことができ、省エネ・高効率・適用性に優れている。

【選択図】図1



【実用新案登録請求の範囲】

【請求項 1】

加熱鍋と、加熱鍋の上に配置される蒸しプレートと、蒸しプレート上に複数層に積み重ねて配置される蒸籠とを含む組み立て式蒸し・煮込み調理鍋セットであり、

前記加熱鍋は液体を収容して加熱するためのものであり、前記蒸しプレートは加熱鍋の寸法に適合し、蒸籠を支持するためのものであり、前記蒸籠は食材を収納し蒸し調理を行うためのものであることを特徴とする、組み立て式蒸し・煮込み調理鍋セット。

【請求項 2】

前記加熱鍋の底部には電気加熱素子が設けられていることを特徴とする、請求項 1 に記載の組み立て式蒸し・煮込み調理鍋セット。

【請求項 3】

前記蒸しプレートはアルミ合金またはステンレス鋼製であり、その中央部には貫通孔が形成されていることを特徴とする、請求項 1 に記載の組み立て式蒸し・煮込み調理鍋セット。

【請求項 4】

前記蒸しプレートの縁部には固定用縁止め部が設けられていることを特徴とする、請求項 1 に記載の組み立て式蒸し・煮込み調理鍋セット。

【請求項 5】

前記蒸籠は食品グレードのステンレス鋼または竹材で作られており、前記蒸籠の層数は 1～3 層で、最上層の蒸籠には適合する蒸し蓋が設けられ、蒸し蓋の上部中央には取っ手が設けられていることを特徴とする、請求項 1 に記載の組み立て式蒸し・煮込み調理鍋セット。

【考案の詳細な説明】

【技術分野】

【0001】

本実用新案は、厨房用調理器具の技術分野に関し、特に組み立て式蒸し・煮込み調理鍋セットに関するものである。

【背景技術】

【0002】

現代の家庭用キッチンでは、調理方法の多様化により、異なる調理ニーズに応じて各種の調理器具が必要となっている。従来の鍋類は機能が単一であり、例えば通常の煮込み鍋では水煮調理のみ、蒸し鍋では蒸し調理のみに限定される。このため、複数の調理方法を用いる場合には、調理器具を頻繁に交換しなければならない、操作が煩雑である上、熱のロスが生じて調理時間が延び、調理効率も低下する。また、限られたキッチンスペースにおいて、多種類の単機能鍋を収納することは空間の無駄となり、経済的実用性に欠ける。現在市場には一部多機能鍋が存在するが、その構造は複雑でコストも高く、実際の使用においては複数の調理方法を十分に両立できず、利便性・効率性・多機能性・実用性を兼ね備えた調理器具に対するユーザーのニーズを満たすことができていない。

【考案の概要】

【0003】

本実用新案は、上記の課題を解決するために、多様な調理方法を柔軟に統合することが可能で、調理効率および利便性を高め、キッチンスペースの有効活用も実現できる組み立て式蒸し・煮込み調理鍋セットを提供することを目的とする。

【0004】

本実用新案は、以下の技術的手段によって上記の目的を達成する。

組み立て式蒸し・煮込み調理鍋セットであり、加熱鍋、加熱鍋の上に配置される蒸しプレート、蒸しプレート上に複数層に積み重ねて配置される蒸籠を備え、前記加熱鍋は液体を収容して加熱するためのものであり、前記蒸しプレートは加熱鍋の寸法に適合し、蒸籠を支持するためのものであり、前記蒸籠は食材を収納し蒸し調理を行うためのものである。

。

10

20

30

40

50

好ましくは、前記加熱鍋の底部には電気加熱素子が設けられている。

好ましくは、前記蒸しプレートはアルミ合金またはステンレス鋼製であり、その中央部には貫通孔が形成されている。

好ましくは、前記蒸しプレートの縁部には固定用縁止め部が設けられている。

好ましくは、前記蒸籠は食品グレードのステンレス鋼または竹材で作られており、前記蒸籠の層数は1～3層で、最上層の蒸籠には適合する蒸し蓋が設けられ、蒸し蓋の上部中央には取っ手が設けられている。

【0005】

従来技術と比較して、本実用新案の有益な効果は以下の通りである。

1. 多機能統合：加熱鍋、蒸しプレート、複数層の蒸籠を組み合わせることにより、蒸し・煮込みなど複数の調理方法を同時に行うことができ、調理効率を大幅に向上させ、時間を短縮できる。

2. 空間の最適化：複層の蒸籠構造により垂直空間を有効に活用し、限られたキッチンコンロ上でも一度に多くの食材を蒸すことができる。従来の単層蒸し鍋の制約を解消し、キッチン空間の有効活用を実現する。

3. 操作の利便性：本調理器具全体の構造は簡単であり、各部品は置くだけまたは積み重ねるだけで容易に組み立てられ、複雑な取付けや調整作業が不要である。ユーザーは実際の調理状況に応じて蒸籠の段数や配置を柔軟に調整でき、使いやすさに優れる。

4. 省エネ・高効率：加熱鍋の底部に集中配置された加熱素子が熱を効率的に伝え、蒸しプレートを介して各層の蒸籠へ熱が伝達されるため、熱損失が少なくエネルギー効率が高い。従来のように複数の鍋を個別に使用する場合と比べて、エネルギー消費を抑えることができる。

5. 広い適用性：本調理器具は家庭用キッチンから業務用厨房まで幅広く対応可能であり、日常的な家庭調理から業務用調理まで、多様な調理ニーズを満たすことができ、実用性・適用性に優れている。

【図面の簡単な説明】

【0006】

【図1】図1は本実用新案に係る組み立て式蒸し・煮込み調理鍋セットの構成図である。

【図2】図2は本実用新案における蒸しプレートの構成図である。

【考案を実施するための形態】

【0007】

以下に本実用新案の実施例中の図面を参照しながら、本実用新案の実施例中の技術的手段を明確で完全に説明する。明らかに、説明される実施例は本実用新案の一部の実施例に過ぎず、全ての実施例ではない。通常、ここに付属する図面で説明され示される本実用新案の実施例の構成部品は、さまざまな異なる配置で配置および設計されることができる。

本発明の実施例の説明において、言及される用語「中心」、「上」、「下」、「左」、「右」、「垂直」、「水平」、「内」、「外」などの位置関係は、図面に示された方位または位置関係に基づくものであり、または本発明の製品の使用時の慣常的な配置に基づくものである。これは本発明の説明を容易にし、説明を簡略化するためのものであり、装置または部品は特定の方位を有する必要があることを示唆するものではないため、本発明への制限として理解することはできない。さらに、用語「第一」、「第二」、「第三」などは、区別のために用いられるものであり、相対的な重要性を示唆するものではない。

また、用語「水平」、「垂直」、「懸垂」などは、部品が絶対的に水平、垂直または懸垂であることを要求するものではなく、わずかに傾斜することができる。例えば、「水平」とは、単に「垂直」に対してより水平な方向を指すものであって、必ずしも完全に水平である必要はなく、わずかに傾斜することができる。

本実用新案の実施例の説明において、「多数」は少なくとも2つを示すものである。

本実用新案の実施例の説明において、他に明示的な規定や限定がない限り、用語「設置」、「取り付け」、「接続」、「連結」は広義に理解されるべきである。例えば、固定接続、取り外し可能な接続、または一体的接続であってもよい。機械的接続であっても電気

10

20

30

40

50

的接続であってもよい。直接接続であっても中間媒介を介して間接的な接続であっても二つの部品の内部の繋がりであってもよい。本分野の当業者にとって、具体的な状況に基づいて上述の用語が本実用新案における具体的な意味を理解することができるものである。

【0008】

実施例：

図1に示すように、本実用新案の組み立て式蒸し・煮込み調理鍋セットは、加熱鍋1と、蒸しプレート2と、複数層の蒸籠3とを含む。

加熱鍋1は本調理器具の最下部であり、円形でステンレス鋼製とし、優れた熱伝導性および耐腐食性を備えている。加熱鍋1の底部内部には電気加熱素子が内蔵され、電源コードにより外部電源と接続され、加熱鍋1内部の液体を加熱することができる。

蒸しプレート2は加熱鍋1の開口部に載置され、アルミ合金製で優れた熱伝導性と耐熱性を備え、加熱鍋1の寸法に適合し、蒸籠3を安定して支える。加熱鍋1の寸法に応じて異なる仕様の蒸しプレート2を用意することができる。蒸しプレート2の中央には貫通孔21が形成され、加熱鍋1内で発生した蒸気が上昇して蒸籠3内へ供給される。蒸しプレート2の縁部には固定用縁止め部22が設けられ、蒸籠3の滑りを防ぎ、安定性を向上させる。

複数層の蒸籠3は蒸しプレート2上に積み重ねられ、本実施例では三層構造とし、最上段の蒸籠には対応する蒸し蓋4が設けられ、蒸し蓋4の上部中央には取っ手41が配置される。各蒸籠3は円形で、その底部には通気孔が設けられており、蒸気が内部に円滑に流入できるようにしている。

【0009】

本実用新案の組み立て式蒸し・煮込み調理鍋セットを使用する際には、

まず加熱鍋1に電源を接続し、適量の水を加熱鍋1に注入する。

次に、蒸すべき食材をそれぞれの蒸籠3に配置し、食材の量や種類に応じて蒸籠3の層数を調整する。

蒸しプレート2を加熱鍋1に設置する。加熱鍋1の寸法に応じて適切な蒸しプレート2を使用する。

その上に蒸籠3を順に積み重ねて蒸し蓋4を被せ、加熱鍋1を起動し、水を加熱する。沸騰した水から発生した蒸気が蒸しプレート2の貫通孔21を通じて各層の蒸籠3に供給され、食材の蒸し調理が行われる。同時に、加熱鍋1内ではスープや麺類の煮込み調理も可能であり、蒸し・煮込みの同時調理が実現し、調理効率が向上する。

本実用新案に係る組み立て式蒸し・煮込み調理鍋セットは構造が簡単で操作も容易、多様な調理方法の統合を実現できるため、ユーザーの多様な調理ニーズに応えとともに、省エネ・高効率・スペース最適化といったメリットを持ち、幅広い市場応用の可能性を有している。

【0010】

以上の記載は本実用新案の比較的によい実施形態を示すものであるが、本実用新案の保護範囲はこれに限定されない。本技術分野に精通する当業者が、本実用新案の開示する技術的範囲内において、その技術的考えに基づき実施する均等な置換又は変更は、全て本実用新案の保護範囲に含まれるものとする。

10

20

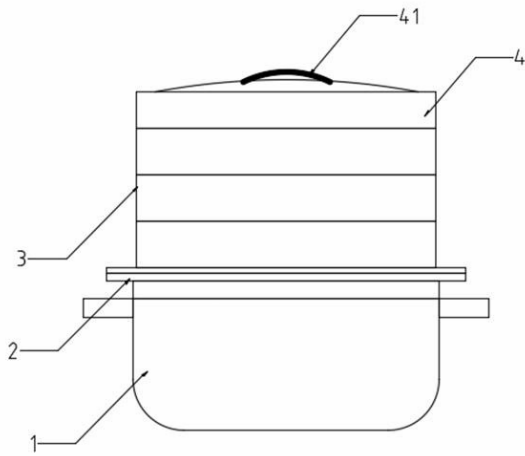
30

40

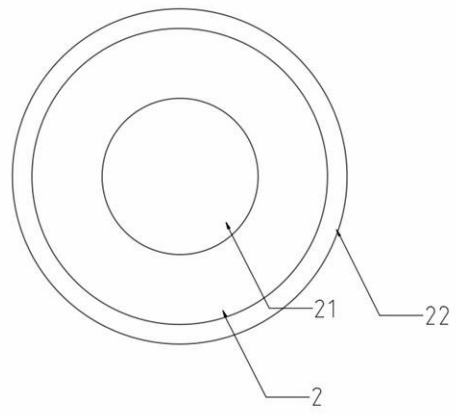
50

【図面】

【図 1】



【図 2】



10

20

30

40

50