

(19) 日本国特許庁(JP)

(12) 登録実用新案公報(U)

(11) 実用新案登録番号

實用新案登録第3100896号
(U3100896)

(45) 発行日 平成16年5月27日(2004.5.27)

(24) 登録日 平成16年1月28日 (2004.1.28)

(51) Int.Cl.⁷

F I

A47J 37/12

A 4 7 J 37/12 301

A47J 36/06

A47J 36/06 C

評価書の請求 未請求 請求項の数 4 O L (全 7 頁)

(21) 出願番号 実願2003-271661 (U2003-271661)

(22) 出願日 平成15年10月7日 (2003. 10. 7)

(73) 実用新案権者 591153271

丸五産業株式会社

静岡県富士市今泉字高尾奈477番1

(74) 代理人 100082669

弁理士 福田 賢三

(74) 代理人 100095337

弁理士 福田 伸一

(74) 代理人 100061642

弁理士 福田 武通

(72) 考案者 中村 昌弘

静岡県富士市今泉4丁目6番2号

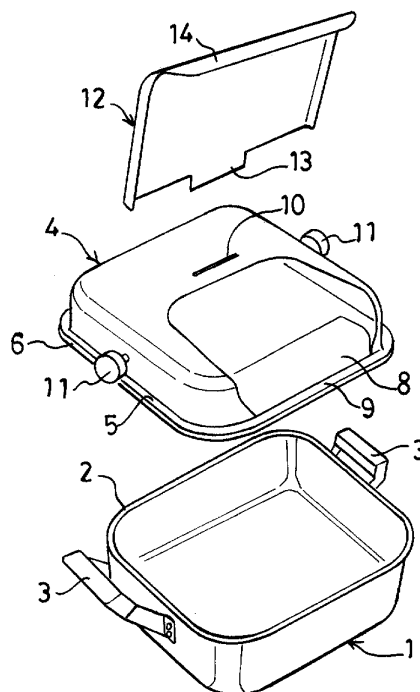
(54) 【考案の名称】 蓋部材及び蓋付き天ぷら鍋

(57) 【要約】

【課題】 水分が付着している揚げ物をするときの油はねによる火傷を防止し、安全な状態で天ぷら等の揚げ物を揚げることができるとともに、油の飛び散りによる汚れを少なくできるようにした蓋部材及び該蓋部材を備えた蓋付き天ぷら鍋を提供することを目的とする。

【解決手段】 把手を備えた鍋本体と蓋部材とからなる蓋付き天ぷら鍋において、該蓋部材は、使用時の前側となる部分に調理用窓部が設けられ、該調理用窓部を被う開閉自在なカバーを有するとともに、上記の蓋部材の内側に油飛跳ね防止板が設けることにより、油はねによる火傷を防止し、安全な状態で天ぷら等の揚げ物を揚げることができるとともに、油の飛び散りによる汚れを低減する。

【選択図】 図 1



【実用新案登録請求の範囲】**【請求項 1】**

使用時の前側となる部分に調理用窓部が設けられており、前記調理用窓部を被う開閉自在なカバーを有するとともに、

内側に油飛跳ね防止板が設けられたことを特徴とする、
蓋部材。

【請求項 2】

前記蓋部材を構成する前記カバーに、把手が設けられていることを特徴とする、請求項 1 に記載の蓋部材。

【請求項 3】

前記蓋部材を構成する前記カバーには略凸状に突出した係止用部材が形成されており、前記蓋部材には差込口が形成されており、前記係止用部材を前記差込口に嵌入させることにより、前記カバーが前記蓋部材に着脱可能に取り付けられていることを特徴とする、請求項 1 若しくは 2 に記載の蓋部材。

10

【請求項 4】

把手を備えた鍋本体に、請求項 1 ～ 3 いずれか記載の蓋部材を備えたことを特徴とする、蓋付き天ぷら鍋。

【考案の詳細な説明】**【技術分野】****【0001】**

本考案は、蓋部材及び蓋付きの天ぷら鍋に関するものであり、特に蓋部材に開閉自在なカバー及びその内側に油飛跳ね防止板が設けられた蓋部材及び蓋付き天ぷら鍋に関する。

20

【背景技術】**【0002】**

天ぷらなどの揚げ物を作る場合、食用油を入れた金属製の天ぷら鍋をガスコンロの五徳上に載置し、蓋を取り去った状態で所定の温度に加熱された食用油の中に揚げ物を入れ、内部に十分火が通ったところで揚げ物を高温の食用油の中から取り出すことが行われていた。

【0003】

しかし、蓋を取り去った状態で揚げ物をしている場合には、揚げ物に水分が付着していると、揚げ物を容器本体内に入れると同時に激しい勢いで油はねが起こり、飛び散った油はねにより揚げ物をしていた人に小さな火傷を負わすことが頻繁に発生していた。

30

【0004】

実用新案登録第 3032798 号公報には、鍋本体の上面開口部に、油の飛散の防止のための蓋部材を着脱可能に設けた天ぷら鍋が開示されている。蓋部材は前側部分に把手が突出されるとともに、後側部分に開口が設けられており、この開口から飛び散る油の量が少なくなるか、飛び散る蒸気の勢いが弱まった段階で、把手を持って蓋部材を開き、揚げ物に火が通ったのを確認して揚げ物を取り出し、揚げ物に付着した油を切る。しかし、上記の公報に開示された天ぷら鍋では、揚げ物を取り出す毎に蓋部材を開く必要があるので、天ぷら等の揚げ物を取り上げる作業が面倒であるという問題があった。

40

【0005】**【特許文献 1】実用新案登録第 3032798 号公報****【考案の開示】****【考案が解決しようとする課題】****【0006】**

本考案は、上記の事情に鑑みてなされたもので、水分が付着している揚げ物をするときの油はねによる火傷を防止し、安全な状態で天ぷら等の揚げ物を揚げることができるとともに、油の飛び散りによる汚れを少なくできるようにした蓋部材及び該蓋部材を備えた蓋付き天ぷら鍋を提供することを目的とする。

【課題を解決するための手段】

50

【 0 0 0 7 】

本考案は、使用時の前側となる部分に調理用窓部が設けられており、この調理用窓部を被う開閉自在なカバーを有するとともに、上記の蓋部材の内側に油飛跳ね防止板が設けられた蓋部材を使用することを特徴としている。

【 考案の効果 】

【 0 0 0 8 】

本考案の蓋部材を備えた天ぷら鍋において、蓋部材には、使用時の前側となる部分に調理用窓部が設けられるとともに、この調理用窓部を被う開閉自在なカバーを有するので、カバーを閉じることにより、水分を多く含んだ揚げ物を加熱した際に激しく飛び跳ねる多数の小さな油滴が前側から飛び出るのを確実に防止することができる。

10

更に、上記の蓋部材の内側に油飛跳ね防止板が設けられているので、揚げ物を取り出す際の油はねによる火傷を防止することができ、安全な状態で天ぷら等の揚げ物を揚げることができるとともに、油の飛び散りによる汚れを少なくすることができる。

【 考案を実施するための最良の形態 】

【 0 0 0 9 】

上述したように、本考案は、把手を備えた鍋本体と蓋部材とからなる蓋付き天ぷら鍋において、該蓋部材は、使用時の前側となる部分に調理用窓部が設けられており、この調理用窓部を被う開閉自在なカバーを有するとともに、上記の蓋部材の内側に油飛跳ね防止板が設けられたものであるが、更に、上記蓋部材を構成するカバーに略凸状に突出した係止用部材を形成し、該蓋部材に差込口を形成し、該係止用部材をこの差込口に嵌入することにより、上記カバーが該蓋部材に着脱可能に取り付けられる構造にすることができる。また、更に上記の油飛跳ね防止板を、前記蓋付き天ぷら鍋の使用時の前側縁部から鍋本体の中央側に下側へ90°未満の傾斜角で張り出すことにより、該油飛跳ね防止板の内面に受けられた油は鍋本体1内に入り、鍋本体1の外側に垂れ落ちて調理台を汚すことがないので、油の飛散を防止する効果は一層良好になる。

20

【 実施例 】

【 0 0 1 0 】

以下、本考案の第1実施例について、図1ないし図6を参照しながら説明する。

1は鍋本体であり、この鍋本体1は、図3に示すように上面が略方形状に開口しており、底面部がほぼ平面状に形成されているとともに、側面部が下方に行くに従い次第に断面積が小さくなる略方形状に形成されている。そして、鍋本体1の最上部周縁の開口周縁部2は、鍋本体1に蓋部材4を取り付けることができるように、該蓋部材4の開口端周縁に全周にわたって形成された折曲部6よりも僅かに径小であって、上記の蓋部材4の開口端周縁に全周にわたって形成された張出部5の幅内に嵌るように形成されている。開口周縁部2の断面形状は、円形、方形等、必要に応じて任意の形状を適宜採用することができる。また、鍋本体1の両側の外側には把手3がそれぞれ設けられている。

30

【 0 0 1 1 】

4は、蓋部材であり、鍋本体1に取り付ける側の開口端は、図1及び図4a, bに示すように上記の鍋本体の開口周縁部2と概ね同じ略方形状を有し、張出部5と折曲部6が形成されており、該蓋部材4の左右両側には把手11が設けられている。把手11を鍋部材4の左右両側に設けたのは、該蓋部材4を鍋本体1に着脱する操作が安全かつ容易になるようにするためである。上述したように該張出部5は、上記の鍋本体1の開口周縁部2が嵌る程度の大きさの幅を少なくとも有しており、該張出部5の外縁に沿って折曲部6が、上記したように該蓋部材4の開口端周縁に全周にわたって形成されている。折曲部6の断面形状は、実施例に示した形状以外に、円形、方形等、必要に応じて任意の形状を適宜採用することができる。また、該蓋部材4には、調理用窓部7と、該調理用窓部7を被うカバーを取り付けるための差込口10が形成されている。尚、該調理用窓部7の形状は、実施例に示した形状以外に、略方形状、略台形状或いは円形状等、必要に応じて任意の形状を採用することができる。更に図4a, b, cに示すように、上記の蓋部材4には、前側縁部9の内側から、上記調理用窓部7の一部を遮蔽する程度の大きさの平面形状を有する

40

50

油飛跳ね防止板 8 が、鍋本体 1 の中央側に下側へ 90°未満の傾斜角をなすように設けられている。

【0012】

12 はカバーであり、図 2 に示すように蓋部材 4 に形成された調理用窓部 7 を被い、ほぼ密閉できる形状を有する。カバー 12 には、図 5 に示すように後側に凸形状の係止用部材 13 が形成されており、該係止用部材 13 を蓋部材 4 に形成された差込口 10 に嵌入することにより、カバー 12 を蓋部材 4 に回動自在に取り付けることができる。図 4 (c) に示すように、カバー 12 の係止用部材 13 をカバー固定具 17 の凹部に係止させることにより、カバー 12 の開口角度を一定に保持することができる。また、図 2 及び図 5 に示すようにカバー 12 の前側には、係止端部 14 が、該カバー 12 を閉じた際、該蓋部材 4

10

【0013】

つぎに、上記の構成部分について、その作用について説明する。本考案の蓋付きの天ぷら鍋を使用する場合、例えば天ぷらを揚げるときには、上述したように、開口周縁部 2 が張出部 5 に当接するようにして、蓋部材 4 を鍋本体 1 に取り付ける。一方、係止用部材 12 を差込口 10 に嵌入することにより、カバー 12 を蓋部材 4 に回動自在に取り付けておく。調理用窓部 7 から鍋本体 1 内にてんぷらの材料を入れたり、調理用窓部 7 から鍋本体 1 内の揚げたてんぷらを取り上げたりするなどの作業を行う際、鍋本体 1 内から跳ねた油は、蓋部材 4 及び油飛跳ね防止板 8 の内面により受けられて、外への飛散が防止される。しかも、油飛跳ね防止板 8 は鍋本体の中央側に下側へ傾斜しているため、油飛跳ね防止板 8 の内面に受けられた油は、鍋本体 1 内に入る。すなわち、油飛跳ね防止板 8 により受けられた油が鍋本体 1 の外側に垂れ落ちることはない。したがって、調理台を汚さずに済む。

20

【0014】

さらに、蓋部材 4 及び油飛跳ね防止板 8 は、鍋の洗浄時や保管時など、必要のないときには、適宜取り外しておける。

【0015】

以上本考案を添付図面に基づき説明してきたが、本考案は、上述の実施例に限定されるものではなく、本考案の要旨の範囲内で種々の変形が可能である。例えば、図 6 に示した本考案の第 2 実施例のように、蓋部材 4 の調理用窓部 7 の他の形状として、前側を遮蔽して上面のみを開口したものとし、該窓部 7 を覆うカバー 12 にも油飛跳ね防止板を設けることにより、油はねの防止効果を高め、より安全な状態で天ぷら等の揚げ物を揚げることができる。上記第 2 実施例に示した構造の蓋部材 4 は、調理中における失火対策に極めて有効である。すなわち、上記第 2 実施例に示した構造の蓋部材 4 を備えた蓋付き天ぷら鍋を使用すれば、調理中に調理用窓部 7 より炎が発生した場合、図 7 のようにカバー 12 を閉じることにより消火されるので、初期の段階で火災の発生を防止することができる。係止端部 14 として、前方へ張り出したものを用いれば、カバー 12 の開閉が容易になる。また、例えば、図 8 に示した本考案の第 3 実施例のように、蓋部材を構成するカバー 12 の斜め前側に把手 15 を備えることにより、カバー 12 を開閉する際に、鍋から飛び散る油の跳ねによって手に火傷を負うことを避けることができる。

30

40

【0016】

また、第 1 実施例～第 3 実施例以外の変形例として、油飛跳ね防止板 8 を平板状以外に、湾曲形状、油切りするための孔を複数設けた水切り板状等、種々の形態のものを採用することができる。或いは、他の変形例として、油飛跳ね防止板 8 を蓋部材 4 に固定するために、ネジやボルト等の組付部材を設けて着脱可能に取り付けることができる。その他、上述の実施例では、両手鍋を例に採って説明したが、本発明は、両手鍋の他にも、片手鍋或いは中華鍋など、調理時に油を用いる各種鍋に適用できる。

【図面の簡単な説明】

【0017】

【図 1】本発明の第 1 実施例による蓋部材を備えた蓋付き天ぷら鍋を示す分解斜視図であ

50

る。

【図 2】上記第 1 実施例による蓋部材を備えた蓋付き天ぷら鍋の使用状態を示す斜視図である。

【図 3】上記第 1 実施例による蓋部材を備えた蓋付き天ぷら鍋に使用する鍋本体の平面図である。

【図 4】上記第 1 実施例による蓋部材を示し、(a) は平面図、(b) は底面図、(c) は断面図である。

【図 5】上記第 1 実施例による蓋部材のカバーの平面図である。

【図 6】本発明の第 2 実施例による蓋部材を備えた蓋付き天ぷら鍋を示す分解斜視図である。

10

【図 7】上記第 2 実施例による蓋部材を備えた蓋付き天ぷら鍋の使用状態を示す斜視図である。

【図 8】本発明の第 3 実施例による蓋部材の斜視図である。

【符号の説明】

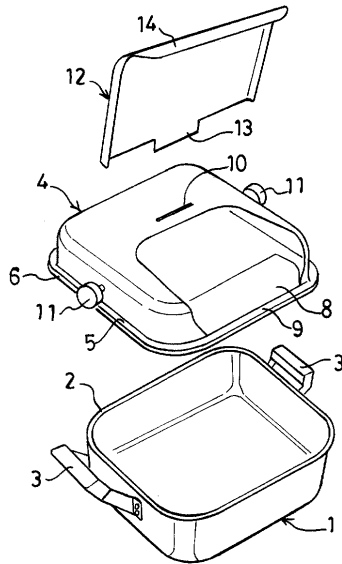
【 0 0 1 8 】

- 1 鍋本体
- 2 開口周縁部
- 3 把手
- 4 蓋部材
- 5 張出部
- 6 折曲部
- 7 調理用窓部
- 8 油飛跳ね防止板
- 8' 油跳跳ね防止板
- 9 前側縁部
- 10 差込口
- 11 把手
- 12 カバー
- 13 係止用部材
- 14 係止端部
- 15 カバー側把手
- 16 組付部材(ビス)
- 17 カバー固定具
- 18 凹部

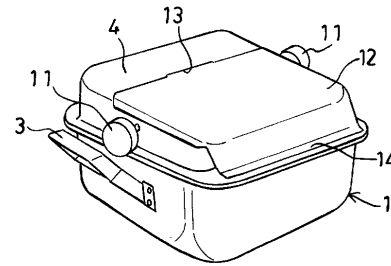
20

30

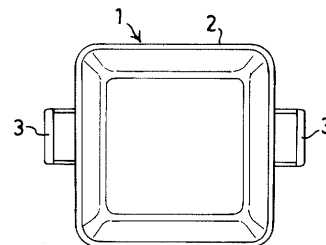
【図 1】



【図 2】

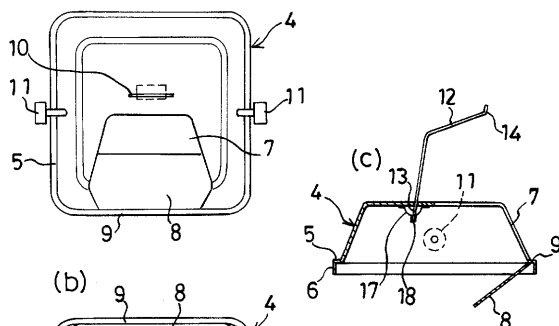


【図 3】

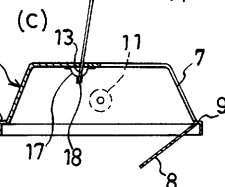
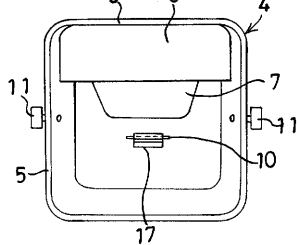


【図 4】

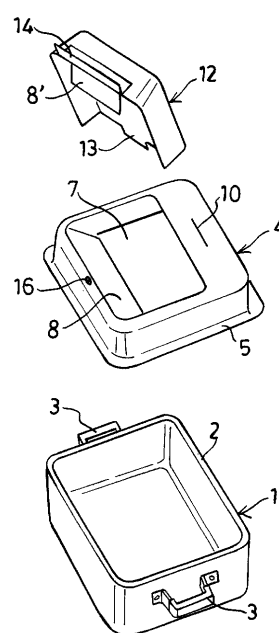
(a)



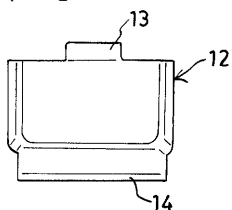
(b)



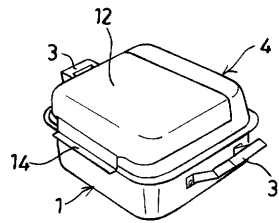
【図 6】



【図 5】



【 図 7 】



【 図 8 】

