

(19) 日本国特許庁 (JP)

(12) 特 許 公 報 (B2)

(11) 特許番号

特許第6757635号
(P6757635)

(45) 発行日 令和2年9月23日 (2020.9.23)

(24) 登録日 令和2年9月2日 (2020.9.2)

(51) Int. Cl. F 1
B 2 6 B 13/22 (2006.01) B 2 6 B 13/22
B 2 6 B 13/06 (2006.01) B 2 6 B 13/06

請求項の数 6 (全 10 頁)

(21) 出願番号	特願2016-177910 (P2016-177910)	(73) 特許権者	000001454
(22) 出願日	平成28年9月12日 (2016.9.12)		株式会社貝印刃物開発センター
(65) 公開番号	特開2018-42623 (P2018-42623A)		岐阜県関市小屋名 1 1 1 〇 番地
(43) 公開日	平成30年3月22日 (2018.3.22)	(74) 代理人	100105957
審査請求日	令和1年9月5日 (2019.9.5)		弁理士 恩田 誠
		(74) 代理人	100068755
			弁理士 恩田 博宣
		(72) 発明者	田島 綾子
			岐阜県関市小屋名 1 1 1 〇 番地 株式会社
			貝印刃物開発センター 内
		審査官	須中 栄治

最終頁に続く

(54) 【発明の名称】 摺持部付き鋏

(57) 【特許請求の範囲】

【請求項 1】

刃縁を有する刃体と把持部とを備えた一対の鋏片を互いに開閉可能に回動中心部で支持し、この両刃体には両鋏片を互いに閉じた際に両鋏片の開閉方向両側で相対向する挟持部を有する摺持部を設けた鋏において、両鋏片を互いに閉じた状態で、この両挟持部間の中央を通過する両鋏片の回動中心線方向に沿って延びる想定面により区画された両鋏片の開閉方向両側の領域のうち、一方の領域側に両鋏片の把持部を片寄って配置し、

前記両鋏片において、刃体は回動中心部より先端側に設けた刃部に設けられ、把持部は回動中心部より基端側に設けた柄部に設けられており、

前記両鋏片を刃部の摺持部と柄部の把持部との間で屈曲させて一方の領域側に両鋏片の把持部を片寄って配置し、

前記刃部の刃体において刃縁に沿う延設線は、摺持部から回動中心部に向かうに従い前記想定面から次第に離間するように屈曲されていることを特徴とする摺持部付き鋏。

【請求項 2】

刃縁を有する刃体と把持部とを備えた一対の鋏片を互いに開閉可能に回動中心部で支持し、この両刃体には両鋏片を互いに閉じた際に両鋏片の開閉方向両側で相対向する挟持部を有する摺持部を設けた鋏において、両鋏片を互いに閉じた状態で、この両挟持部間の中央を通過する両鋏片の回動中心線方向に沿って延びる想定面により区画された両鋏片の開閉方向両側の領域のうち、一方の領域側に両鋏片の把持部を片寄って配置し、

前記両鋏片において、刃体は回動中心部より先端側に設けた刃部に設けられ、把持部は

10

20

回動中心部より基端側に設けた柄部に設けられており、

前記両鋏片は、刃部において回動中心部と挾持部との間に設けた刃体と、柄部において回動中心部と把持部との間に設けた支持体とを有する刀身を備え、この両鋏片の刃部において挾持部は刀身の刃体と異なる材料により成形され、この両鋏片の刀身には刀身に挾持部をインサート成形する際に金型に刀身を位置決めするための移動規制部を設けたことを特徴とする挾持部付き鋏。

【請求項 3】

前記両鋏片の刃部において挾持部の挾持部は、両鋏片を互いに閉じた状態で接触する当接部を有していることを特徴とする請求項 1 または請求項 2 に記載の挾持部付き鋏。

【請求項 4】

前記両挾持部の挾持部において当接部は挾持部の先端部に設けられ、両鋏片を互いに閉じた状態で両挾持部間には当接部と挾持部の基端部との間で隙間を有していることを特徴とする請求項 3 に記載の挾持部付き鋏。

【請求項 5】

前記両挾持部の挾持部には突部を設けたことを特徴とする請求項 3 または請求項 4 に記載の挾持部付き鋏。

【請求項 6】

前記両挾持部の挾持部において突部は、両鋏片の回動中心線方向に沿って延設され、この両挾持部の挾持部のうち一方の挾持部の突部と他方の挾持部の突部とは、両鋏片を互いに閉じた状態で、刃体の刃縁に沿う延設線方向へ互いにずれていることを特徴とする請求項 5 に記載の挾持部付き鋏。

【発明の詳細な説明】

【技術分野】

【0001】

本発明は開閉可能に支持した両鋏片の先端部に挾持部を設けた挾持部付き鋏に関するものである。

【背景技術】

【0002】

従来の鋏としては、利便性を高めることができるように、文具用や裁縫用や工具用や調理用などの用途に応じて複数の機能を備えたものが存在している。調理用の洋鋏は包丁の代用として食材等の切断に用いられることもある。食材等を調理する際は、調理用の洋鋏以外に他の道具も用いられることが多く、例えば食材を混ぜる際には菜箸やヘラが用いられ、食材を掴む際には tong 等が用いられる場合がある。

【0003】

下記の特許文献 1 では、挾持機能など複数の機能を有する工具用の洋鋏が開示されている。この洋鋏においては、刃体と把持部とを有する一对の鋏片が回動中心部で X 状に交差されて互いに開閉可能に支持され、この両刃体の先端部には両鋏片の開閉方向両側で相対向する挾持部を有する挾持部が設けられている。両鋏片を互いに閉じた状態では、この両挾持部間の中央と両鋏片の回動中心線とを通過してその回動中心線方向に沿って延びる想定面により区画された両鋏片の開閉方向両側の領域（上側の領域及び下側の領域）のうち、上側の領域に下側の鋏片の把持部が配置されるとともに、下側の領域に上側の鋏片の把持部が配置される。

【先行技術文献】

【特許文献】

【0004】

【特許文献 1】実登第 2505944 号公報

【発明の概要】

【発明が解決しようとする課題】

【0005】

上記の特許文献 1 にかかる洋鋏を調理用の形態に変更して使用する場合について考える

10

20

30

40

50

。フライパンなどの調理器に載せられた調理物を両握持部により握むために、上下両握持部の挟持部のうち下側の握持部を調理器と調理物との間に挿入して調理物を下側の握持部の挟持部上に載せる際、把持部を調理器から上方へ離して操作し易くするために、調理器に対し両鉋片を上方へ傾ける。その場合、下側の握持部も調理物に対し上方へ傾くため、調理物を両握持部により握む操作を行いにくくなる。

【 0 0 0 6 】

この発明は、握持部付き鉋において両握持部により物を握む操作を行い易くすることを目的としている。

【課題を解決するための手段】

【 0 0 0 7 】

後記実施形態の図面（図 1 ～ 3）の符号を援用して本発明を説明する。

請求項 1 の発明にかかる握持部付き鉋においては、刃縁（10a, 11a）を有する刃体（10, 11）と把持部（17, 18）とを備えた一对の鉋片（1, 2）を互いに開閉可能に回動中心部（5）で支持し、この両刃体（10, 11）には両鉋片（1, 2）を互いに閉じた際に両鉋片（1, 2）の開閉方向（Z）の両側で相対向する挟持部（19）を有する握持部（15, 16）を設けている。両鉋片（1, 2）を互いに閉じた状態で、この両挟持部（19）間の中央を通して両鉋片（1, 2）の回動中心線（5a）の方向（Y）に沿って延びる想定面（M）により区画された両鉋片（1, 2）の開閉方向（Z）の両側の領域（MU, MD）のうち、一方の領域（MU）側に両鉋片（1, 2）の把持部（17, 18）を片寄って配置した。ここに「片寄って配置」とは、把持部（17, 18）において想定面（M）から一方の領域（MU）側に突出する最大寸法と想定面（M）から他方の領域（MD）側に突出する最大寸法とを比較した場合、一方の領域（MU）側の最大寸法が他方の領域（MD）側の最大寸法より大きいことを意味する。

【 0 0 0 8 】

請求項 1 の発明では、調理器（F）に握持部（16）を当てがった際に把持部（17, 18）を調理器（F）から離すことができるので、調理器（F）に載せられた調理物を両握持部（15, 16）により握む際に両把持部（17, 18）を操作し易くなる。

【 0 0 0 9 】

請求項 1 の発明を前提とする請求項 2 の発明にかかる両鉋片（1, 2）において、刃体（10, 11）は回動中心部（5）より先端側に設けた刃部（6, 7）に設けられ、把持部（17, 18）は回動中心部（5）より基端側に設けた柄部（8, 9）に設けられている。請求項 2 の発明では、両鉋片（1, 2）を X 状に交差させた所謂洋鉋において請求項 1 の発明の効果を発揮させることができる。

【 0 0 1 0 】

請求項 2 の発明を前提とする請求項 3 の発明においては、前記両鉋片（1, 2）を刃部（6, 7）の握持部（15, 16）と柄部（8, 9）の把持部（17, 18）との間で屈曲させて一方の領域（MU）側に両鉋片（1, 2）の把持部（17, 18）を片寄って配置した。また、請求項 3 の発明を前提とする請求項 4 の発明にかかる刃部（6, 7）の刃体（10, 11）において刃縁（10a, 11a）に沿う延設線は、握持部（15, 16）から回動中心部（5）に向かうに従い前記想定面（M）から次第に離間するように屈曲されている。例えば、刃体（10, 11）は湾曲されて弓状に形成されている。請求項 3 または請求項 4 の発明では、両鉋片（1, 2）の屈曲により、洋鉋の把持部（17, 18）を調理器（F）から容易に離すことができる。

【 0 0 1 1 】

請求項 2 ～ 4 のうちいずれか一つの請求項の発明を前提とする請求項 5 の発明にかかる両鉋片（1, 2）の刃部（6, 7）において握持部（15, 16）の挟持部（19）は、両鉋片（1, 2）を互いに閉じた状態で接触する当接部（20）を有している。請求項 5 の発明では、両当接部（20）が互いに接触して両挟持部（19）が閉じた状態を保持することができる。

【 0 0 1 2 】

10

20

30

40

50

請求項５の発明を前提とする請求項６の発明にかかる両挟持部（１５，１６）の挟持部（１９）において当接部（２０）は挟持部（１９）の先端部に設けられ、両鋏片（１，２）を互いに閉じた状態で両挟持部（１９）間には当接部（２０）と挟持部（１９）の基端部との間で隙間（２１）を有している。例えば、隙間（２１）が挟持部（１９）の先端部側から基端部側に向かうに従い広がるように両挟持部（１９）が傾斜している。請求項６の発明では、当接部（２０）と挟持部（１９）の基端部との間で両挟持部（１９）間に隙間（２１）を生じさせて両当接部（２０）を確実に接触させることができる。

【００１３】

請求項５または請求項６の発明を前提とする請求項７の発明において、前記両挟持部（１５，１６）の挟持部（１９）には突部（２２）を設けた。請求項７の発明では、調理器（Ｆ）に載せられた調理物を両挟持部（１９）の突部（２２）の滑り止め機能により確実に掴むことができる。

10

【００１４】

請求項７の発明を前提とする請求項８の発明にかかる両挟持部（１５，１６）の挟持部（１９）において突部（２２）は、両鋏片（１，２）の回動中心線（５ａ）の方向（Ｙ）に沿って延設され、この両挟持部（１５，１６）の挟持部（１９）のうち一方の挟持部（１９）の突部（２２）と他方の挟持部（１９）の突部（２２）とは、両鋏片（１，２）を互いに閉じた状態で、刃体（１０，１１）の刃縁（１０ａ，１１ａ）に沿う延設線方向へ互いにずれている。例えば、両挟持部（１５，１６）の挟持部（１９）の突部（２２）のうち、少なくとも一方の挟持部（１９）の突部（２２）は、複数設けられて、刃体（１０，１１）の刃縁（１０ａ，１１ａ）に沿う延設線方向に沿って並設されている。請求項８の発明では、調理器（Ｆ）に載せられた調理物を両挟持部（１５，１６）により掴む際に、互いにずれた両挟持部（１９）の突部（２２）により調理物の滑りをより一層防止することができる。

20

【００１５】

請求項２～８のうちいずれか一つの請求項の発明を前提とする請求項９の発明において、前記両鋏片（１，２）は、刃部（６，７）で回動中心部（５）と挟持部（１５，１６）との間に設けた刃体（１０，１１）と、柄部（８，９）で回動中心部（５）と把持部（１７，１８）との間に設けた支持体（１２，１３）とを有する刀身（３，４）を備え、この両鋏片（１，２）の刃部（６，７）で挟持部（１５，１６）は刀身（３，４）の刃体（１０，１１）と異なる材料例えば樹脂により成形され、この両鋏片（１，２）の刀身（３，４）には刀身（３，４）に挟持部（１５，１６）をインサート成形する際に金型に刀身（３，４）を位置決めするための移動規制部（２６）を設けた。請求項９の発明では、刀身（３，４）の所定位置に挟持部（１５，１６）を正確にインサート成形することができる。

30

【００１６】

次に、請求項以外の技術的思想について実施形態の図面の符号を援用して説明する。

請求項２～４のうちいずれか一つの請求項の発明を前提とする第１０の発明にかかる両鋏片（１，２）において柄部（８，９）の把持部（１７，１８）は、この両鋏片（１，２）の開閉方向（Ｚ）の両側の領域（ＭＵ，ＭＤ）のうち一方の領域（ＭＵ）内に配置されている。第１０の発明では、調理器（Ｆ）に挟持部（１６）を当てがった際に一方（上側）の領域（ＭＵ）内で把持部（１７，１８）の全体を配置して調理器（Ｆ）から離すことができる。

40

【００１７】

第１０の発明を前提とする第１１の発明にかかる両鋏片（１，２）において柄部（８，９）の把持部（１７，１８）は、一方の領域（ＭＵ）内で前記想定面（Ｍ）に対し離間している。第１１の発明では、調理器（Ｆ）に挟持部（１５，１６）を当てがった際に一方（上側）の領域（ＭＵ）内で把持部（１７，１８）の全体を配置して調理器（Ｆ）から確実に離すことができる。

【００１８】

請求項２～４のうちいずれか一つの請求項の発明を前提とする第１２の発明にかかる両鋏片（１，２）において把持部（１７，１８）を有する柄部（８，９）は、前記両鋏片（

50

１，２）の開閉方向（Ｚ）の両側の領域（ＭＵ，ＭＤ）のうち一方の領域（ＭＵ）内に配置されている。第１２の発明では、調理器（Ｆ）に握持部（１５，１６）を当てがった際に一方（上側）の領域（ＭＵ）内で柄部（８，９）の全体を配置して調理器（Ｆ）から離すことができる。

【００１９】

第１２の発明を前提とする第１３の発明にかかる両鋏片（１，２）において握持部（１７，１８）を有する柄部（８，９）は、一方の領域（ＭＵ）内で前記想定面（Ｍ）に対し離間している。第１３の発明では、調理器（Ｆ）に握持部（１５，１６）を当てがった際に一方（上側）の領域（ＭＵ）内で柄部（８，９）の全体を配置して調理器（Ｆ）から確実に離すことができる。

10

【００２０】

請求項２～８のうちいずれか一つの請求項の発明を前提とする第１４の発明にかかる両鋏片（１，２）は、刃部（６，７）で回動中心部（５）と握持部（１５，１６）との間に設けた刃体（１０，１１）と、柄部（８，９）で回動中心部（５）と握持部（１７，１８）との間に設けた支持体（１２，１３）とを有する刀身（３，４）を備え、この両鋏片（１，２）の柄部（８，９）で握持部（１７，１８）は刀身（３，４）の支持体（１２，１３）と異なる材料例えば樹脂により成形され、この両鋏片（１，２）の刀身（３，４）には刀身（３，４）に握持部（１７，１８）をインサート成形する際に金型に刀身（３，４）を位置決めするための移動規制部を設けた。第１４の発明では、刀身（３，４）の所定位置に握持部（１７，１８）を正確にインサート成形することができる。

20

【発明の効果】

【００２１】

本発明は、握持部付き鋏において両握持部（１５，１６）により物を握む操作を行い易くすることができる。

【図面の簡単な説明】

【００２２】

【図１】（ａ）は握持部付き鋏の開状態を示す斜視図であり、（ｂ）は両鋏片のうち上側の鋏片を示す斜視図であり、（ｃ）は両鋏片のうち下側の鋏片を示す斜視図である。

【図２】（ａ）は握持部付き鋏の閉状態を示す正面図であり、（ｂ）は握持部付き鋏の閉状態を示す平面図であり、（ｃ）は（ａ）の部分拡大図である。

30

【図３】（ａ）は握持部付き鋏の開状態を示す正面図であり、（ｂ）は両鋏片の組付途中状態または分解途中状態を示す部分正面図である。

【発明を実施するための形態】

【００２３】

以下、本発明の一実施形態にかかる握持部付き鋏について図面を参照して説明する。

図１に示すように、上下一対の鋏片１，２においては、金属により成形された刀身３，４が回動中心部５でＸ状に交差されて互いに開閉可能に支持され、回動中心部５より先端側に刃部６，７が設けられているとともに、回動中心部５より基端側に柄部８，９が設けられている。上下両鋏片１，２の刀身３，４は、刃部６，７に設けられた刃体１０，１１と、柄部８，９に設けられた支持体１２，１３とからなる。上下両刀身３，４の刃体１０，１１には両鋏片１，２を互いに閉じた状態で噛み合う刃縁１０ａ，１１ａが形成されている。下側の刃体１１の刃縁１１ａのみが波形状に形成されているが、上側の刃体１０の刃縁１０ａも波形状に形成してもよい。下側の鋏片２において刀身４の刃体１１には調理物のカットサイズの目安となる目盛１４が付されている。

40

【００２４】

上下両刀身３，４の刃体１０，１１の先端部には樹脂によりインサート成形された握持部１５，１６が取り付けられている。握持部１５，１６は、フライパンなどの上で使用されて加熱されることもあるため、耐熱性のある樹脂、例えばナイロン樹脂で成形されることが好ましい。

【００２５】

50

上下両刀身 3, 4 の支持体 12, 13 には樹脂によりインサート成形された把持部 17, 18 が取り付けられている。把持部 17, 18 は、使用者の手が触れる部分であるため、柔軟性を有する樹脂、例えばエラストマー樹脂によって成形されることが好ましい。

【0026】

図 1, 2 に示すように、上下両鋏片 1, 2 の握持部 15, 16 においては、刃体 10, 11 の先端部に取着された突条部 15a, 16a が刃縁 10a, 11a に沿う延設線方向へ延び、両鋏片 1, 2 を互いに閉じた際に両鋏片 1, 2 の開閉方向 Z の両側で相対向する挟持部 19 が突条部 15a, 16a からこの延設線方向へ突設されている。両握持部 15, 16 の挟持部 19 の先端部には両鋏片 1, 2 を互いに閉じた状態で接触する当接部 20 が形成され、両挟持部 19 間には両鋏片 1, 2 を互いに閉じた状態で当接部 20 と挟持部 19 の基端部との間で隙間 21 が生じる。隙間 21 が挟持部 19 の先端部側から基端部側に向かうに従い広がるように両挟持部 19 が傾斜している。

10

【0027】

図 2 (c) に示すように、両鋏片 1, 2 を互いに閉じた状態で、両鋏片 1, 2 の把持部 17, 18 を配置した上側 (一方) の領域 MU 側にある上側の挟持部 19 と、下側 (他方) の領域 MD 側にある下側の挟持部 19 とのうち、下側の挟持部 19 の当接部 20 は上側の挟持部 19 の当接部 20 に対し刃縁 10a, 11a に沿う延設線方向へ突出してずれ、下側の挟持部 19 の当接部 20 上で段差部 20a を生じている。

【0028】

上下両挟持部 19 のうち上側の挟持部 19 と下側の挟持部 19 とにはそれぞれ両鋏片 1, 2 の回動中心線 5a の方向 Y へ互いに平行に延びる二本の突部 22 が形成されている。両鋏片 1, 2 を互いに閉じた状態では、図 2 (c) に示すように、下側の両突部 22 が上側の両突部 22 に対し隙間 21 において刃縁 10a, 11a に沿う延設線方向で当接部 20 側へずれて並設されている。

20

【0029】

両鋏片 1, 2 を互いに閉じた状態で、両握持部 15, 16 の挟持部 19 間の中央を通して両鋏片 1, 2 の回動中心線 5a の方向 Y に沿って延びる想定面 M を設定した場合、上下両刃部 6, 7 の刃体 10, 11 において刃縁 10a, 11a に沿う延設線は、握持部 15, 16 から回動中心部 5 に向かうに従い想定面 M から次第に上方へ離間するように弓状に湾曲されている。従って、その想定面 M により区画された両鋏片 1, 2 の開閉方向 Z の上下両側の領域 MU, MD のうち、上側の領域 MU 内で両鋏片 1, 2 の柄部 8, 9 及びその把持部 17, 18 の全体が片寄って配置されている。

30

【0030】

両鋏片 1, 2 の回動中心部 5 においては、下側の鋏片 2 の刀身 4 に係止孔 23 が形成されているとともに、上側の鋏片 1 の刀身 3 に係止突部 24 が取着され、係止突部 24 が係止孔 23 に係入されて両鋏片 1, 2 が回動中心線 5a を中心にして開閉可能に支持されている。下側の鋏片 2 の刀身 4 には係止孔 23 を挟む両側で目印 25 が付されている。図 3 (b) に示すように、係止孔 23 に係入された係止突部 24 を両目印 25 間に位置させた状態で、係止突部 24 を係止孔 23 から離脱させて両鋏片 1, 2 を互いに分解することができ、また逆に、係止突部 24 を両目印 25 間に位置させた状態で係止孔 23 に係入させて両鋏片 1, 2 を互いに組み付けることができる。上下両刀身 3, 4 の刃体 10, 11 には握持部 15, 16 の付近で移動規制部としての透孔 26 が形成されている。

40

【0031】

鋏を製造するにあたっては、素材を両刀身 3, 4 の外形状にプレス成形し、プレス成形した両素材に熱処理を施した後に表面研磨を施す。プレス成形以外に、例えば、ワイヤーカットやレーザー切断によって両刀身 3, 4 の外形状を形成してもよい。次に、表面研磨後の両素材に刃付けを施した後、さらにその両素材の刃縁のうち刀身 4 となる素材の刃縁に波形状のセレーションを施す。次に、刃縁を成形した両素材のうち刀身 4 となる素材にエッチングや印刷やレーザーマーキングなどにより目盛 14 と目印 25 を施す。

【0032】

50

次に、両素材に把持部 17, 18 をインサート成形する。次に、両素材に握持部 15, 16 をインサート成形する。把持部 17, 18 をインサート成形する場合には、刀身 3, 4 において刃縁 10a, 11a 以外の部分で且つ把持部 17, 18 に近い部分、例えば、回動中心部 5 の孔部や支持体 12, 13 の外形部分や刃体 10, 11 の刃縁 10a, 11a に対する反対側の背縁を移動規制部として金型に支持することにより、刀身 3, 4 を金型に位置決めする。また、握持部 15, 16 をインサート成形する場合には、刀身 3, 4 において刃縁 10a, 11a 以外の部分で且つ握持部 15, 16 に近い部分、例えば、握持部 15, 16 の付近で刃体 10, 11 に形成された透孔 26 を移動規制部として金型に支持することにより、刀身 3, 4 を金型に位置決めする。いずれの場合も、刃縁 10a, 11a の損傷を避けるとともに、金型に対する刀身 3, 4 のがたつきを防止することができる。

10

【0033】

次に、刀身 3 となる素材に係止突部 24 を取り付け。次に、両鉄片 1, 2 を互いに組み付けた後に調整する。

次に、鉄の使用例を述べる。

【0034】

調理物をフライパンなどの調理器上で刃体 10, 11 の刃縁 10a, 11a により切断して、そのまま調理器内に調理物を残すことができる。その調理物を炒める際には、握持部 15, 16 を菜箸やヘラの代わりとして用いて炒めたり混ぜ合わせたりすることができる。また、その調理物をひっくり返したり持ち上げたりする際には、握持部 15, 16 を

20

【0035】

調理物を握む場合には、図 1, 3 に示すように、両鉄片 1, 2 を上下に配置して上側の把持部 18 と下側の把持部 17 とを握った状態で、湾曲した下側の刃体 11 をフライパンなどの調理器 F に沿わせながら、調理器 F に載せられた調理物を下側の刃体 11 の刃縁 11a と上側の刃体 10 の刃縁 10a との間に挟んで切断する。その際、両把持部 17, 18 を握ったまま、調理器 F に下側の握持部 16 の突条部 16a を載せて案内しながら下側の握持部 16 を調理器 F と調理物との間に挿入して調理物を下側の握持部 16 の挟持部 19 上に載せ、下側の握持部 16 と上側の握持部 15 との間に調理物を挟んで握む。その際、下側の把持部 17 を調理器 F から上方へ離間させ易い。

30

【0036】

本実施形態は下記の効果を有する。

(1) 両鉄片 1, 2 を回動中心部 5 で X 状に支持して交差させた洋鉄により調理物を切断することができるばかりではなく、その洋鉄の両握持部 15, 16 をトングや菜箸やヘラの代わりとして用いる多機能鉄を提供することができる。

【0037】

(2) 両鉄片 1, 2 を回動中心部 5 で X 状に支持して交差させた洋鉄において、両刀身 3, 4 の先端部に設けた握持部 15, 16 から回動中心部 5 に向かうに従い所定の想定面 M から次第に離間するように両刀身 3, 4 を湾曲させた。そのため、所定の想定面 M により区画された上下両領域 MU, MD のうち上側の領域 MU 内に、把持部 17, 18 を含む柄部 8, 9 の全体を片寄って配置することができる。従って、調理器 F に下側の握持部 16 を当てがった際に把持部 17, 18 を調理器 F から離すことができ、調理器 F に載せられた調理物を両握持部 15, 16 により握む際に両把持部 17, 18 を操作し易くなる。

40

【0038】

(3) 握持部 15, 16 の両挟持部 19 間には、両鉄片 1, 2 を互いに閉じた状態で接触する当接部 20 と挟持部 19 の基端部との間で隙間 21 を有している。従って、隙間 21 により両当接部 20 を確実に接触させて両挟持部 19 が閉じた状態を保持することができる。また、両鉄片 1, 2 を互いに閉じた状態で、上側の当接部 20 から突出する下側の当接部 20 を調理器 F と調理物との間に挿入し易い。

50

【 0 0 3 9 】

(4) 両捆持部 1 5 , 1 6 の挟持部 1 9 に設けた突部 2 2 により、調理器 F に載せられた調理物を突部 2 2 の滑り止め機能により確実に掴むことができる。

(5) 両鋏片 1 , 2 の刀身 3 , 4 には捆持部 1 5 , 1 6 を刀身 3 , 4 に樹脂によりインサート成形する際に金型に刀身 3 , 4 を位置決めするための透孔 2 6 を設けたので、刀身 3 , 4 の所定位置に捆持部 1 5 , 1 6 を正確にインサート成形することができる。

【 0 0 4 0 】

前記実施形態以外にも例えば下記のように構成してもよい。

・ 前記実施形態においては、想定面 M により区画された上下両領域 M U , M D のうち上側の領域 M U 内で、把持部 1 7 , 1 8 を含む柄部 8 , 9 の全体を配置したが、柄部 8 , 9 やその把持部 1 7 , 1 8 が上側の領域 M U に片寄って配置されれば、柄部 8 , 9 の一部やその把持部 1 7 , 1 8 の一部を上側の領域 M U 内で想定面 M 上に配置させたり下側の領域 M D に配置させたりしてもよい。

10

【 0 0 4 1 】

・ 前記実施形態においては刀身 3 , 4 を湾曲させて弓状に形成したが、刃体 1 0 , 1 1 に対し支持体 1 2 , 1 3 を鈍角状に屈曲させて刀身 3 , 4 をく形状に形成してもよい。

・ 前記実施形態において、捆持部 1 5 , 1 6 や把持部 1 7 , 1 8 を樹脂以外に金属などの材料により成形してもよい。また、捆持部 1 5 , 1 6 や把持部 1 7 , 1 8 を刀身 3 , 4 と一体成形したり、刀身 3 , 4 を金属以外の材料、例えば樹脂やセラミックス等で成形したりしてもよい。

20

【 0 0 4 2 】

・ 前記実施形態の両捆持部 1 5 , 1 6 において、両挟持部 1 9 間の隙間 2 1 を省略して両挟持部 1 9 の全体を当接部として互いに接触させることができる。

・ 前記実施形態の両捆持部 1 5 , 1 6 において、両挟持部 1 9 間の隙間 2 1 で各突部 2 2 を省略することができる。

【 0 0 4 3 】

・ 前記実施形態の回動中心部 5 において、係止孔 2 3 及び係止突部 2 4 を省略して支軸により回動可能に支持することができる。

・ 前記実施形態で例示した洋鋏以外に、和鋏に本発明を適用することができる。その場合、両刀身の基端部を回動支持部で互いに支持し、両刀身において刃体を設けるとともに刃体と回動支持部との間に把持部を設け、刃体の先端部に捆持部を設ける。

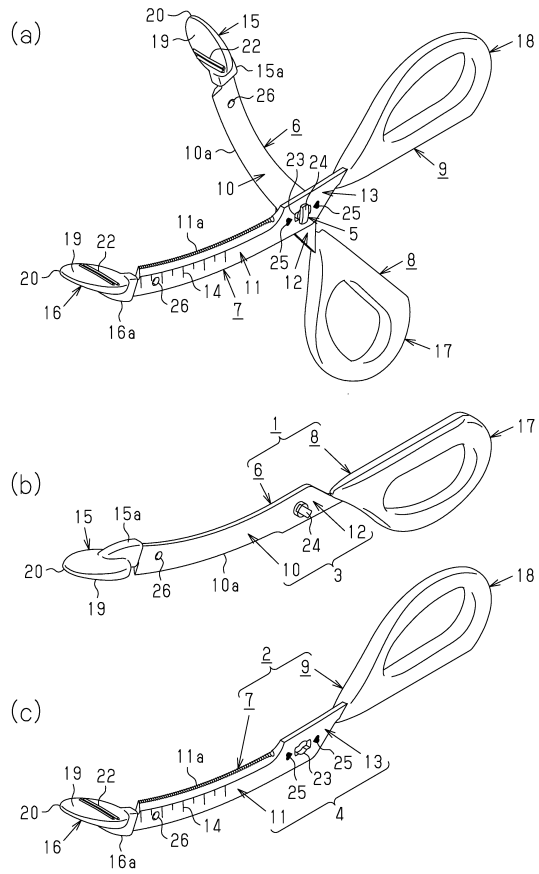
30

【 符号の説明 】

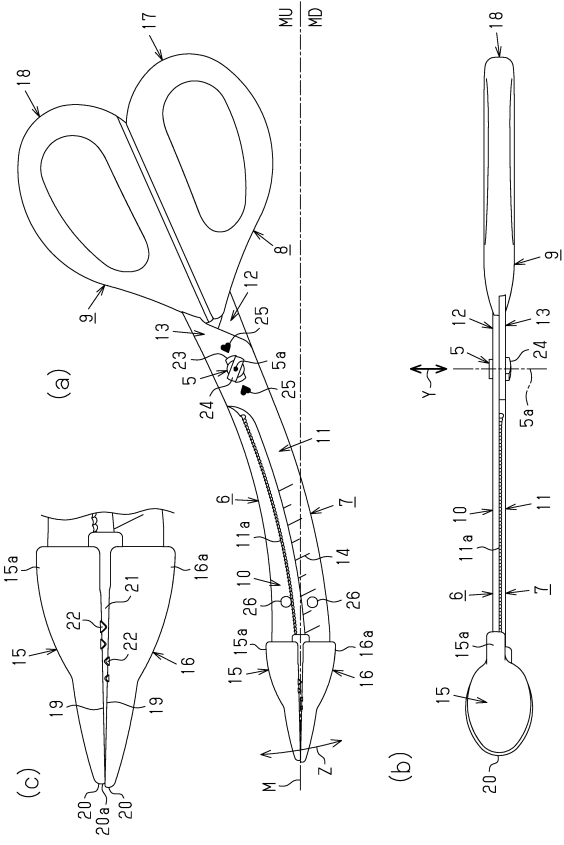
【 0 0 4 4 】

1 , 2 ... 鋏片、 3 , 4 ... 刀身、 5 ... 回動中心部、 5 a ... 回動中心線、 6 , 7 ... 刃部、 8 , 9 ... 柄部、 1 0 , 1 1 ... 刃体、 1 0 a , 1 1 a ... 刃縁、 1 2 , 1 3 ... 支持体、 1 5 , 1 6 ... 捆持部、 1 7 , 1 8 ... 把持部、 1 9 ... 挟持部、 2 0 ... 当接部、 2 1 ... 隙間、 2 2 ... 突部、 2 6 ... 透孔 (移動規制部)、 M ... 想定面、 M U , M D ... 領域、 Z ... 両鋏片の開閉方向、 Y ... 回動中心線方向。

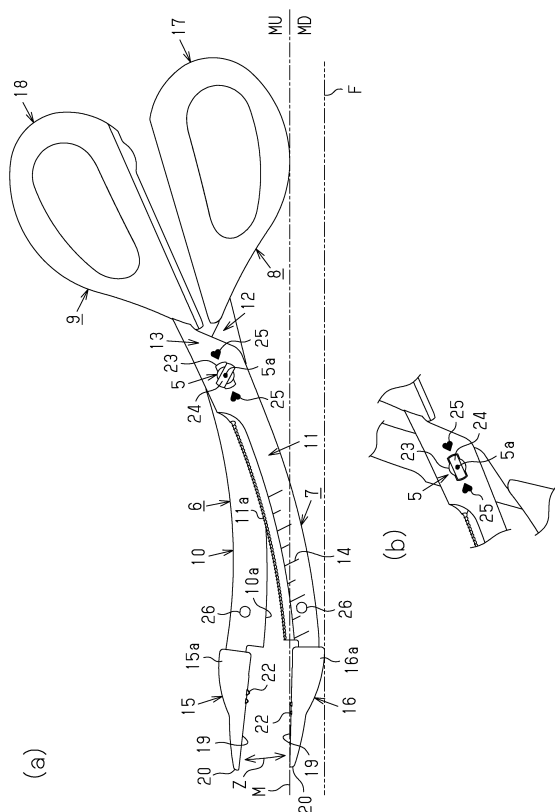
【図 1】



【図 2】



【図 3】



フロントページの続き

(56)参考文献 米国特許出願公開第2015/0375385 (US, A1)

国際公開第2008/048063 (WO, A1)

実開平05-035062 (JP, U)

実開平02-025967 (JP, U)

特開2005-034519 (JP, A)

特開2002-315976 (JP, A)

(58)調査した分野(Int.Cl., DB名)

B26B1/00 - 17/02

B26B23/00 - 29/06

B25B1/00 - 11/02

A47G21/00 - 23/16