

(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2020-3096

(P2020-3096A)

(43) 公開日 令和2年1月9日(2020.1.9)

(51) Int.Cl.	F I	テーマコード (参考)
F 2 4 C 15/16 (2006.01)	F 2 4 C 15/16 Y	4 B 0 4 0
A 4 7 J 37/06 (2006.01)	A 4 7 J 37/06 3 1 1	

審査請求 未請求 請求項の数 5 O L (全 12 頁)

(21) 出願番号	特願2018-120287 (P2018-120287)	(71) 出願人	301071893
(22) 出願日	平成30年6月25日 (2018. 6. 25)		株式会社ハーマン
			大阪府大阪市此花区春日出南三丁目2番10号
		(74) 代理人	110002527
			特許業務法人北斗特許事務所
		(72) 発明者	横山 敬仁
			大阪市此花区春日出南三丁目2番10号
			株式会社ハーマン内
		(72) 発明者	富川 裕徳
			大阪市此花区春日出南三丁目2番10号
			株式会社ハーマン内
		(72) 発明者	平田 健
			大阪市此花区春日出南三丁目2番10号
			株式会社ハーマン内
		Fターム(参考)	4B040 AC03 AD04 EB02 EB03

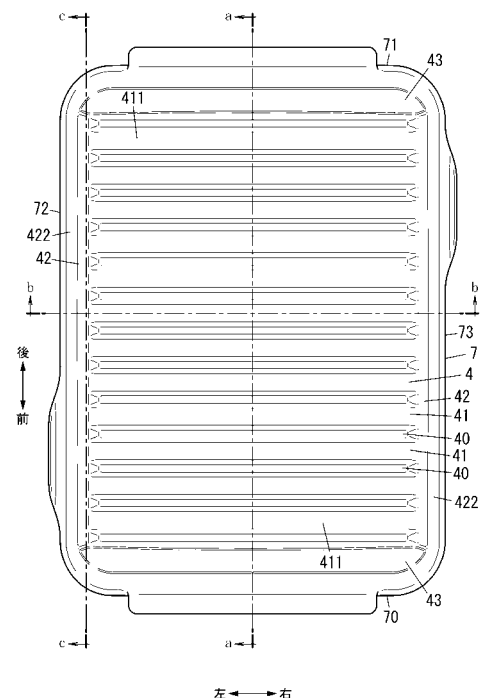
(54) 【発明の名称】 調理容器及び加熱調理器

(57) 【要約】

【課題】油等の液体がこびり付き難い調理容器及びこれを備えた加熱調理器を提供することを課題とする。

【解決手段】調理容器3の底部4は、複数の突条部40、凹部41、溝部42及び液溜部43を有している。複数の突条部40は、底部4の上面に形成され、前後方向に並んでいる。凹部41は、隣り合う突条部40の間に形成され、左右方向に延びている。溝部42は、底部4における左右方向の端部の上面に形成され、前後方向に延びている。液溜部43は、底部4の前後方向の端部の上面に形成されている。凹部41の底面は、溝部42につながり、左右方向において溝部42に近い部分ほど下方に位置するように傾斜した第1傾斜面411を含んでいる。溝部42の底面は、液溜部43につながり、液溜部43に近い部分ほど下方に位置するように傾斜した第2傾斜面422を含んでいる。

【選択図】 図4



【特許請求の範囲】

【請求項 1】

前後方向に延びた底部と、

前記底部の周縁部から上方に向かって突出した周壁部とを備え、

前記底部は、

前記底部の上面に形成され、調理対象物が載せられる部分となり、前後方向に並んだ複数の突条部と、

隣り合う前記突条部の間に形成され、左右方向に延びた凹部と、

前記底部における左右方向の端部の上面に形成され、前後方向に延びた溝部と、

前記底部の前後方向の端部の上面に形成された液溜部とを有し、

前記凹部の底面は、

前記溝部につながり、左右方向において前記溝部に近い部分ほど下方に位置するように傾斜した第 1 傾斜面を含み、

前記溝部の底面は、

前記液溜部につながり、前記液溜部に近い部分ほど下方に位置するように傾斜した第 2 傾斜面を含んだ、

調理容器。

【請求項 2】

前記液溜部の底面は、前記溝部の前記底面において最も低い部分よりも低い、

請求項 1 に記載の調理容器。

【請求項 3】

前記底部は、

前記底部における左右方向の両端部にそれぞれ形成された一对の前記溝部を有し、

前記一对の溝部は、前記凹部につながっており、

前記液溜部は、前記一对の溝部につながっており、

前記凹部の底面は、

左右方向の中間部から前記一对の溝部に向かって下り傾斜した、

請求項 1 又は請求項 2 に記載の調理容器。

【請求項 4】

前記底部は、

前記底部における前後方向の両端部にそれぞれ形成された一对の前記液溜部を有し、

前記溝部の底面は、前後方向の中間部から前記一对の液溜部に向かって下り傾斜した、

請求項 1 ～ 3 のいずれか 1 項に記載の調理容器。

【請求項 5】

請求項 1 ～ 4 のいずれか 1 項に記載の調理容器と、

前記調理容器を加熱する加熱部とを備えた、

加熱調理器。

【発明の詳細な説明】

【技術分野】

【0001】

本開示は、調理容器及び加熱調理器に関する。

【背景技術】

【0002】

特許文献 1 には、グリル庫の内部に設けられるグリル皿が開示されている。このグリル皿は、被調理物を載置する調理物載置部を底面に備えている。調理物載置部は、グリル皿の底面に上方に突出するように形成した複数の突部を備えている。突部は、グリル庫横幅方向に延びた帯状に形成されている。また、グリル皿の底面におけるグリル庫横幅方向の両横側箇所には、調理物載置部に載置された被調理物から落下した焼き汁を貯留する貯留部が形成されている。

【先行技術文献】

【特許文献】

【0003】

【特許文献1】特開2014-119243号公報

【発明の概要】

【発明が解決しようとする課題】

【0004】

ところで、上述したグリル皿にあっては、グリル皿を加熱して行う調理時において、魚又は肉等の調理対象物から出た油又は汁等の液体が貯留部に溜まることがある。このように貯留部に溜まった油等の液体が高温で加熱されると、調理容器に汚れとしてこびり付き、掃除がし難くなる可能性がある。

10

【0005】

本開示は上記事由に鑑みてなされており、油等の液体がこびり付き難い調理容器及びこれを備えた加熱調理器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】

【0006】

本開示の一態様に係る調理容器は、底部と周壁部とを備えている。前記底部は、前後方向に延びている。前記周壁部は、前記底部の周縁部から上方に向かって突出している。前記底部は、複数の突条部、凹部、溝部及び液溜部を有している。前記複数の突条部は、前記底部の上面に形成され、調理対象物が載せられる部分となり、前後方向に並んでいる。前記凹部は、隣り合う前記突条部の間に形成され、左右方向に延びている。前記溝部は、前記底部における左右方向の端部の上面に形成され、前後方向に延びている。前記液溜部は、前記底部の前後方向の端部の上面に形成されている。前記凹部の底面は、第1傾斜面を含んでいる。前記第1傾斜面は、前記溝部につながり、左右方向において前記溝部に近い部分ほど下方に位置するように傾斜している。前記溝部の底面は、第2傾斜面を含んでいる。前記第2傾斜面は、前記液溜部につながり、前記液溜部に近い部分ほど下方に位置するように傾斜している。

20

【0007】

また、本開示の一態様に係る加熱調理器は、前記調理容器と加熱部を備えている。前記加熱部は、前記調理容器を加熱する。

【発明の効果】

30

【0008】

本開示の一態様に係る調理容器及び加熱調理器にあっては、調理容器に油等の液体がこびり付き難い。

【図面の簡単な説明】

【0009】

【図1】図1は、一実施形態の調理容器を備えた加熱調理器の斜視図である。

【図2】図2は、同上の加熱調理器のグリル装置の斜視図である。

【図3】図3は、同上のグリル装置の断面図である。

【図4】図4は、同上の調理容器の平面図である。

【図5】図5は、図4のa-a線断面図である。

40

【図6】図6は、図4のb-b線断面図である。

【図7】図7は、図4のc-c線断面図である。

【図8】図8は、図7のd部拡大図である。

【発明を実施するための形態】

【0010】

(1) 概要

以下に示す実施形態は、調理容器及び加熱調理器に関し、詳しくは、調理対象物が載せられる複数の突条を備えた調理容器及びこの調理容器を備えた加熱調理器に関する。

【0011】

図1に示す本実施形態の調理容器3を備えた加熱調理器1は、グリル付きのガスこんろ

50

であって、詳しくはキッチンカウンター（図示せず）に形成された孔に上方より挿入されて設置されるドロップインこんろである。調理容器 3 は、グリル皿として用いられる。なお、本開示の技術は、グリル付きテーブルこんろ、こんろを備えないガスグリル又はガスオープン、あるいはグリル装置を備えないガスこんろ又は電磁調理器等にも適用可能である。すなわち、加熱調理器 1 は、調理容器 3 を加熱するための加熱部 2 3 を備えていればよい。

【0012】

本実施形態の調理容器 3 は、調理容器 3 の内部に魚又は肉等の調理対象物が入れられた状態で、加熱調理器 1 が備えた加熱部 2 3（図 2 及び図 3 参照）によって加熱される。

【0013】

図 4 及び図 5 に示すように、調理容器 3 は、底部 4 と、周壁部 7 とを備えている。底部 4 は、前後方向に延びている。周壁部 7 は、底部 4 の周縁部から上方に向かって突出している。

【0014】

底部 4 は、複数の突条部 4 0、凹部 4 1、溝部 4 2 及び液溜部 4 3 を有している。複数の突条部 4 0 は、底部 4 の上面に形成されており、前後方向に並んでいる。複数の突条部 4 0 は、調理対象物が載せられる部分である。凹部 4 1 は、隣り合う突条部 4 0 の間に形成され、左右方向に延びている。

【0015】

溝部 4 2 は、底部 4 における左右方向の端部の上面に形成され、前後方向に延びている。液溜部 4 3 は、底部 4 の前後方向の端部の上面に形成されている。図 6 に示すように、凹部 4 1 の底面は、第 1 傾斜面 4 1 1 を含んでいる。第 1 傾斜面 4 1 1 は、左右方向において溝部 4 2 に近い部分ほど下方に位置するように傾斜している。図 7 に示すように溝部 4 2 の底面は、第 2 傾斜面 4 2 2 を含んでいる。第 2 傾斜面 4 2 2 は、液溜部 4 3 に近い部分ほど下方に位置するように傾斜している。

【0016】

本実施形態の調理容器 3 では、図 4 に示す複数の突条部 4 0 に載せられた調理対象物から出た油等の液体が、凹部 4 1 に流れ込む。凹部 4 1 に流れた液体は、第 1 傾斜面 4 1 1 に沿って溝部 4 2 に流れ込み、この後、第 2 傾斜面 4 2 2 に沿って液溜部 4 3 に流れ込む。このため、例えば、調理容器 3 の底部 4 の中央部が加熱部 2 3 によって加熱されたときには、調理容器 3 において高温に加熱される部分から離れた低温の液溜部 4 3 に、油等の液体が溜まりやすくなる。このため、調理容器 3 には、油等の液体がこびり付き難くなる。

【0017】

（2）詳細

以下、加熱調理器 1 の各構成について、加熱調理器 1 が設置された状態を基準にして規定した図 1 に示す方向を用いて説明する。なお、本実施形態の調理容器 3 は、図 2 に示すように、底部 4 の長さ方向が前後方向と平行となるように設置されるが、加熱調理器 1 において調理容器 3 が設置される方向はこれに限定されず、例えば、底部 4 の長さ方向が左右方向と平行になるように設置されてもよい。

【0018】

図 1 に示すように、本実施形態の加熱調理器 1 は、ケーシング 1 0、天板 1 1、複数のこんろバーナー 1 2、複数の五徳 1 3、グリル装置 2 及び調理容器 3 を備えている。

【0019】

ケーシング 1 0 は、上方に開口した箱状に形成されている。ケーシング 1 0 の内部には、複数のこんろバーナー 1 2 が設置されている。天板 1 1 はケーシング 1 0 上に設置されている。天板 1 1 はケーシング 1 0 の上面を覆っている。複数のこんろバーナー 1 2 の各々は、天板 1 1 に形成された孔を通して上方に突出している。天板 1 1 上には、こんろバーナー 1 2 毎に五徳 1 3 が設置されている。

【0020】

グリル装置 2 は、加熱室 20 を有している。本実施形態の加熱室 20 は、図 2 に示すように、前方に開口した箱状に形成されたグリル庫である。加熱室 20 は、ケーシング 10 と天板 11（図 1 参照）とで囲まれた空間に配置されている。加熱室 20 は、底部 200、左右の側壁部 201、202、後壁部 203 及び天井部 204 を有している。加熱室 20 の内側には、底部 200、左右の側壁部 201、202、後壁部 203 及び天井部 204 で囲まれた加熱空間が形成されている。加熱空間には、調理対象物が収納される調理容器 3 が配置される。

【0021】

加熱室 20 の前端部には、開口部 205 が形成されている。加熱室 20 内の加熱空間は、開口部 205 を介してケーシング 10（図 1 参照）の前方に開放される。調理容器 3 は、開口部 205 を通して加熱室 20 に出し入れされる。

10

【0022】

本実施形態のグリル装置 2 は、開口部 205 を開閉するグリル扉 21（図 1 参照）と、グリル扉 21 を支持した支持機構 22 とを更に有している。支持機構 22 は、加熱室 20 に対して前後方向に移動可能に設置された左右一対のスライドレール 220（図 3 参照）を有している。一対のスライドレール 220 の前端部は、図 1 に示すグリル扉 21 に連結されている。利用者は、グリル扉 21 を前後方向に移動することで、加熱室 20 の開口部 205 をグリル扉 21 によって開閉することができる。

【0023】

図 3 に示すように、グリル装置 2 は、加熱室 20 に配置された調理容器 3 を加熱するための加熱部 23 を更に有している。本実施形態の加熱部 23 は、グリルバーナーであり、複数のバーナー 230、231 を有している。

20

【0024】

本実施形態の加熱部 23 は、複数のバーナー 230、231 として、上バーナー 230 及び下バーナー 231 を有している。上バーナー 230 及び下バーナー 231 の各々は、ブンゼンバーナーである。

【0025】

上バーナー 230 は、加熱室 20 の上部（詳しくは天井部 204）に取り付けられている。上バーナー 230 は、加熱室 20 に配置された調理容器 3 の上方に位置し、この調理容器 3 を上方から加熱する。調理容器 3 の底部 4 に載せられた調理対象物は、上バーナー 230 で生じた火炎による輻射熱によって加熱される。

30

【0026】

下バーナー 231 は、加熱室 20 の下部（詳しくは底部 200）に設置されている。下バーナー 231 は、加熱室 20 内に配置された調理容器 3 の下方に位置し、この調理容器 3 を下方から加熱する。下バーナー 231 は、上方から見て、調理容器 3 の底部 4 における前後方向の中央部と重なり、かつ、底部 4 の左右方向の中央部と重なる。つまり、下バーナー 231 は、上方から見て、調理容器 3 の底部 4 の中央部と重なる位置に設置されている。

【0027】

下バーナー 231 で生じた炎は、調理容器 3 の底部 4 の中央部のみに当たる。このため、底部 4 においては、中央部が高温になりやすく、左右方向の両端部及び前後方向の両端部は、中央部と比べて高温になり難い。調理容器 3 に載せられた調理対象物は、下バーナー 231 によって加熱された調理容器 3 の熱が、調理対象物に伝達することで加熱される。

40

【0028】

本実施形態のグリル装置 2 は、図 2 に示す容器受け 25 を備えている。容器受け 25 は、調理容器 3 を取り外し可能に支持する。容器受け 25 は、上方から見て矩形の枠状に形成されている。容器受け 25 は、例えば、金属製の線材を変形させ、この線材の両端を溶接等でつなぐことによって形成される。

【0029】

50

容器受け 2 5 は、一対のスライドレール 2 2 0 に着脱可能に取り付けられている。容器受け 2 5 は、容器受け 2 5 の前端部及び後端部の各々から上方に突出した支持部 2 5 0, 2 5 1 を有している。調理容器 3 は、容器受け 2 5 の前後の支持部 2 5 0, 2 5 1 によって下方から支持されている。

【0030】

容器受け 2 5 及び調理容器 3 は、グリル扉 2 1 (図 1 参照) 及び一対のスライドレール 2 2 0 と共に前後方向に移動する。グリル扉 2 1 が開口部 2 0 5 を閉じる閉位置に配置されたとき、容器受け 2 5 及び調理容器 3 は、加熱室 2 0 内に配置される。利用者は、グリル扉 2 1 を閉位置より前方に動かすことで、容器受け 2 5 及び調理容器 3 を、加熱室 2 0 の開口部 2 0 5 よりも前方に配置することができる。

10

【0031】

図 1 に示すように、加熱調理器 1 は、操作部 1 4 を更に備えている。本実施形態の操作部 1 4 は、複数のこんろバーナー 1 2 を操作するためのこんろ用操作部 1 4 0 と、複数のバーナー 2 3 0, 2 3 1 を操作するためのグリル用操作部 1 4 1 とを有している。

【0032】

本実施形態のこんろ用操作部 1 4 0 は、複数の押し釦式の操作部 1 4 0 a を有している。本実施形態のグリル用操作部 1 4 1 は、押し釦式の操作部 1 4 1 a と、タッチパネル式の操作部 1 4 1 b とを有している。操作部 1 4 1 b は、カンガルーポケット式の操作部である。

【0033】

加熱調理器 1 の利用者は、こんろ用操作部 1 4 0 を操作することで、各こんろバーナー 1 2 の点火と消火の切り替え及び火力調節等を行うことができる。また、利用者は、グリル用操作部 1 4 1 の押し釦式の操作部 1 4 1 a を操作することで、各バーナー 2 3 0, 2 3 1 (図 3 参照) の点火と消火の切り替えを行うことができる。また、利用者は、グリル用操作部 1 4 1 の操作部 1 4 1 b を操作することで、各バーナー 2 3 0, 2 3 1 の火力調節及び自動調理の設定及び開始等を行うことができる。

20

【0034】

調理容器 3 は、図 2 に示すように、上方に開口した浅底の矩形箱状に形成されている。本実施形態の調理容器 3 は、金属製であり、詳しくは、アルミニウム合金製である。なお、調理容器 3 は、アルミニウム合金以外の金属から形成されてもよいし、金属以外の材料から形成されてもよい。

30

【0035】

図 4 に示すように、本実施形態の調理容器 3 の底部 4 は、上方から見て略矩形状に形成されている。具体的に本実施形態の底部 4 は、前後方向の寸法が左右方向の寸法よりも長く、四隅が角張らないように弧状に丸まった略矩形板状に形成されている。また、本実施形態の底部 4 は、上方から見て点対称形状に形成されており、また、左右対称形状に形成されている。

【0036】

調理容器 3 の周壁部 7 は、底部 4 の周縁部から上方に向かって突出している。周壁部 7 は、上方から見て略矩形の枠状に形成されている。具体的に本実施形態の周壁部 7 の平面形状は、四隅が角張らないように弧状に丸まった略矩形の枠状に形成されている。

40

【0037】

周壁部 7 は、前後の壁部 7 0, 7 1 と、左右の壁部 7 2, 7 3 とを有している。図 2 に示すように、前後の壁部 7 0, 7 1 の各々は、取付片 7 4 を有している。各取付片 7 4 は、対応する壁部 7 0, 7 1 の上端部に形成されており、周壁部 7 の前後方向における外側に向かって突出している。調理容器 3 の前後の壁部 7 0, 7 1 の取付片 7 4 は、容器受け 2 5 の前後の支持部 2 5 0, 2 5 1 によってそれぞれ支持される。

【0038】

図 4 に示すように、底部 4 の上面には、上方に向かって突出した複数の突条部 4 0 が形成されている。複数の突条部 4 0 は、前後方向に並んでいる。各突条部 4 0 は、上方から

50

見て左右方向に直線状に延びている。複数の突条部 4 0 は、平行である。各突条部 4 0 は、底部 4 の上面における外周端部（左右方向の両端部及び前後方向の両端部）を除く部分にのみ形成されている。複数の突条部 4 0 は、調理対象物が載せられる部分である。

【0039】

図 5 に示すように各突条部 4 0 の上面は、同じ高さに位置した平面であり、底部 4 の上面において最も上方に位置している。このため、底部 4 上に調理対象物が載せられたとき、底部 4 は、突条部 4 0 の上面のみが調理対象物に接触しやすく、突条部 4 0 の上面以外の部分は、調理対象物に接触し難い。

【0040】

本実施形態では、底部 4 の上面に 3 以上の突条部 4 0 が形成されており、底部 4 の上面は、複数の凹部 4 1 を有している。各凹部 4 1 は、隣り合う突条部 4 0 の間に形成されている。図 4 に示すように、各凹部 4 1 は、上方から見て左右方向に直線状に延び、上方に向かって開口していた溝である。各凹部 4 1 の前側の内面は、突条部 4 0 の後面で構成されており、各凹部 4 1 の後側の内面は、突条部 4 0 の前面で構成されている。

【0041】

本実施形態の底部 4 の上面は、左右一对の溝部 4 2 を有している。左右一对の溝部 4 2 は、底部 4 の上面における左右方向の両端部にそれぞれ形成されている。各溝部 4 2 は、複数の凹部 4 1 につながっている。具体的に左右一对の溝部 4 2 のうち、左側の溝部 4 2 は、各凹部 4 1 の左端につながっており、右側の溝部 4 2 は、各凹部 4 1 の右端につながっている。

【0042】

本実施形態の底部 4 の上面は、前後一对の液溜部 4 3 を有している。前後一对の液溜部 4 3 は、底部 4 の上面における前後方向の両端部にそれぞれ形成されている。各液溜部 4 3 は、上方から見て左右方向に直線状に延び、上方に向かって開口した溝である。本実施形態の各液溜部 4 3 は、底部 4 の上面の左右方向の全長にわたっている。

【0043】

各液溜部 4 3 は、一对の溝部 4 2 につながっている。具体的に前後一对の液溜部 4 3 のうち、前側の液溜部 4 3 は、左右方向の両端部が各溝部 4 2 の前端につながっており、後側の液溜部 4 3 は、左右方向の両端部が各溝部 4 2 の後端につながっている。本実施形態では、前側の液溜部 4 3 が、複数の突条部 4 0 のうち最も前方に位置する突条部 4 0 の前面の下端につながっており、後側の液溜部 4 3 が、複数の突条部 4 0 のうち最も後方に位置する突条部 4 0 の後面の下端につながっている。

【0044】

複数の凹部 4 1 及び一对の溝部 4 2 は、複数の突条部 4 0 に載せられた調理対象物から出た油等の液体が、凹部 4 1 及び溝部 4 2 を順に経て液溜部 4 3 に流れ込みやすくなるように、以下に示すように構成されている。

【0045】

各凹部 4 1 の底面は、図 6 に示すように、左右方向の中央部が最も高く、この中央部から左右一对の溝部 4 2 に向かって下り傾斜している。すなわち、各凹部 4 1 の底面は、左右方向の中央部を挟んだ左右両側部分にそれぞれ形成された一对の第 1 傾斜面 4 1 1 を有しており、各第 1 傾斜面 4 1 1 は、対応する溝部 4 2 （他方の第 1 傾斜面 4 1 1 とは反対側に位置する溝部 4 2 ）に近い部分ほど下方に位置するように傾斜している。各第 1 傾斜面 4 1 1 は、対応する溝部 4 2 につながっている。具体的に本実施形態の各凹部 4 1 の底面は、前後方向と直交する断面形状が、上方に突出した弧状で、かつ左右対称形状である。

【0046】

このため、複数の突条部 4 0 に載せられた調理対象物から各第 1 傾斜面 4 1 1 に流れた油等の液体は、第 1 傾斜面 4 1 1 に沿って溝部 4 2 に流れ込みやすい。なお、各凹部 4 1 の底面は、左右方向において中央部からずれた部分が最も高く、この部分から左右一对の溝部 4 2 に向かって下り傾斜してもよい。すなわち、各凹部 4 1 の底面は、左右方向の中

間部（両端部の間の部分であって、中央部とその両側の部分とで構成された部分）に最も高い部分があり、この部分から左右一対の溝部４２に向かって下り傾斜していればよい。

【００４７】

各溝部４２の底面の全体は、各凹部４１の底面において最も低い部分（左端部及び右端部）よりも低い。このため、各凹部４１から各溝部４２に流れ込んだ油等の液体は、各凹部４１に逆流し難い。

【００４８】

図７に示すように、各溝部４２の底面は、前後方向の中央部が最も高く、この中央部から前後一対の液溜部４３に向かって下り傾斜している。すなわち、各溝部４２の底面は、前後方向の中央部を挟んだ前後両側部分にそれぞれ形成された一対の第２傾斜面４２２を有しており、各第２傾斜面４２２は、対応する液溜部４３（他方の第２傾斜面４２２とは反対側に位置する液溜部４３）に近い部分ほど下方に位置するように傾斜している。各第２傾斜面４２２は、対応する液溜部４３につながっている。具体的に本実施形態の各溝部４２の底面は、左右方向と直交する断面形状が、上方に突出した弧状で、かつ前後対称形状である。

【００４９】

このため、凹部４１から第２傾斜面４２２に流れた油等の液体は、第２傾斜面４２２に沿って液溜部４３に流れ込みやすい。なお、各溝部４２の底面は、前後方向において中央部からずれた部分が最も高く、この部分から前後一対の液溜部４３に向かって下り傾斜してもよい。すなわち、各溝部４２の底面は、前後方向の中間部（両端部の間の部分であって、中央部とその両側の部分とで構成された部分）に最も高い部分があり、この部分から、前後一対の液溜部４３に向かって下り傾斜していればよい。

【００５０】

図８に示すように、各液溜部４３の底面の全体は、各溝部４２の底面において最も低い部分（前端部及び後端部）よりも低い。このため、溝部４２から液溜部４３に流れ込んだ油等の液体は、溝部４２に逆流し難い。

【００５１】

なお、各液溜部４３の底面は、前後方向と直交する断面において水平面に対して傾斜していなくてもよい。また、各液溜部４３の底面は、例えば、液溜部４３の液体が一対の溝部４２に逆流しないように、例えば、左右方向の中間部に最も低い部分があり、この部分よりも一対の溝部４２に近い部分ほど上方に位置するように傾斜した面であってもよい。

【００５２】

図３に示すように、加熱室２０に配置された調理容器３が加熱部２３によって加熱されたとき、複数の突条部４０上に載せられた魚又は肉等の調理対象物は、油又は汁等の液体を出す。この液体は、主に図４に示す複数の凹部４１に流れ込む。このように凹部４１に流れ込んだ液体は、凹部４１の第１傾斜面４１１に沿って溝部４２に流れ込み、この後、溝部４２の第２傾斜面４２２に沿って液溜部４３に流れ込む。このため、調理対象物から出た油等の液体は、液溜部４３に溜まりやすい。各液溜部４３は、調理容器３の底部４において、下バーナー２３１の炎が当たる中央部から離れた位置にあり、各液溜部４３に溜まった液体は、高温になり難い。このため、各液溜部４３に溜まった液体が、調理容器３にこびり付くことが抑制される。

【００５３】

なお、本実施形態の調理容器３及び加熱調理器１は、適宜設計変更可能である。例えば、調理容器３は、左右一対の溝部４２のうち、左側の溝部４２だけ又は右側の溝部４２だけを備えてもよい。この場合、各凹部４１の底面は、溝部４２に向かって下り傾斜した第１傾斜面であってもよい。すなわち、この場合、各凹部４１の底面は、第１傾斜面を一つだけ有する。

【００５４】

また、調理容器３は、前後一対の液溜部４３のうち、前側の液溜部４３だけ又は後側の液溜部４３だけを備えてもよい。この場合、各溝部４２の底面は、液溜部４３に向かって

下り傾斜した第2傾斜面であってもよい。この場合、各溝部42の底面は、第2傾斜面を一つだけ有する。

【0055】

また、調理容器3の底部4の形状は、略矩形状に限られず、前後方向に延びた楕円形状等であってもよい。

【0056】

また、加熱調理器1の加熱部23は、上バーナー230及び下バーナー231のうち、上バーナー230だけを有してもよいし、下バーナー231だけを有してもよい。

【0057】

(3) 態様

以上説明した実施形態から明らかなように、第1の態様の調理容器3は、以下に示す構成を有する。調理容器3は、底部4と周壁部7とを備えている。底部4は、前後方向に延びている。周壁部7は、底部4の周縁部から上方に向かって突出している。底部4は、複数の突条部40、凹部41、溝部42及び液溜部43を有している。複数の突条部40は、底部4の上面に形成され、前後方向に並んでいる。複数の突条部40は、調理対象物が載せられる部分となる。凹部41は、隣り合う突条部40の間に形成され、左右方向に延びている。溝部42は、底部4における左右方向の端部の上面に形成され、前後方向に延びている。液溜部43は、底部4の前後方向の端部の上面に形成されている。凹部41の底面は、第1傾斜面411を含んでいる。第1傾斜面411は、溝部42につながり、左右方向において溝部42に近い部分ほど下方に位置するように傾斜している。溝部42の底面は、第2傾斜面422を含んでいる。第2傾斜面422は、液溜部43につながり、液溜部43に近い部分ほど下方に位置するように傾斜している。

【0058】

この態様によれば、複数の突条部40に載せられた調理対象物から出た油等の液体は、凹部41及び溝部42を通して液溜部43に流れ込む。このため、調理対象物から出た油等の液体は、調理容器3の底部4において中央部から離れて高温に加熱され難い液溜部43に溜まりやすい。したがって、油等の液体は、調理容器3にこびり付き難くなる。

【0059】

第2の様態の調理容器3は、第1の様態との組み合わせにより実現され得る。第2の様態の液溜部43の底面は、溝部42の底面において最も低い部分よりも低い。

【0060】

この態様によれば、液溜部43に溜まった油等の液体が、溝部42に逆流し難くなる。

【0061】

第3の様態の調理容器3は、第1又は第2の様態との組み合わせにより実現され得る。第3の様態の底部4は、一对の溝部42を有している。一对の溝部42は、底部4における左右方向の両端部にそれぞれ形成されている。一对の溝部42は、凹部41につながっている。液溜部43は、一对の溝部42につながっている。凹部41の底面は、左右方向の中間部から一对の溝部42に向かって下り傾斜している。

【0062】

この態様によれば、凹部41に流れ込んだ油等の液体は、一对の溝部42に分散し、その後、液溜部43に流れ込む。この場合、凹部41の液体が液溜部43に到るまでの距離が短くなりやすいため、液体は一層液溜部43に溜まりやすくなる。

【0063】

第4の様態の調理容器3は、第1～第3のいずれか一つの様態との組み合わせにより実現され得る。第4の様態の底部4は、一对の液溜部43を有している。一对の液溜部43は、底部4における前後方向の両端部にそれぞれ形成されている。溝部42の底面は、前後方向の中間部から一对の液溜部43に向かって下り傾斜している。

【0064】

この態様によれば、各溝部42に流れ込んだ油等の液体は、一对の液溜部43に分散して流れ込む。この場合、各溝部42の液体が液溜部43に到るまでの距離が短くなりやす

10

20

30

40

50

いため、液体は一層液溜部 4 3 に到達して溜まりやすくなる。

【0065】

第 5 の様態の加熱調理器 1 は、以下に示す構成を有する。第 5 の態様の加熱調理器 1 は、調理容器 3 と加熱部 2 3 とを備えている。調理容器 3 は、第 1 ～ 第 4 のいずれか一つの態様の調理容器 3 である。加熱部 2 3 は調理容器 3 を加熱する。

【0066】

この態様によれば、調理対象物を入れた調理容器 3 を加熱部 2 3 で加熱することで、調理対象物を加熱調理することができる。また、この場合、調理容器 3 には油等の液体がこびり付き難いため、調理容器 3 の手入れが容易になる。

【符号の説明】

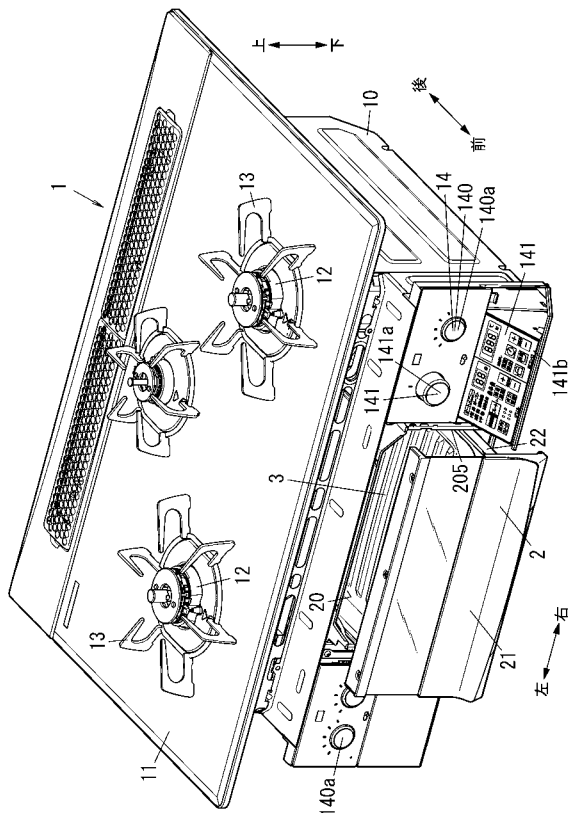
【0067】

- 1 加熱調理器
- 20 加熱室
- 23 加熱部
- 3 調理容器
- 4 底部
- 40 突条部
- 41 凹部
- 411 第 1 傾斜面
- 42 溝部
- 422 第 2 傾斜面
- 43 液溜部
- 7 周壁部

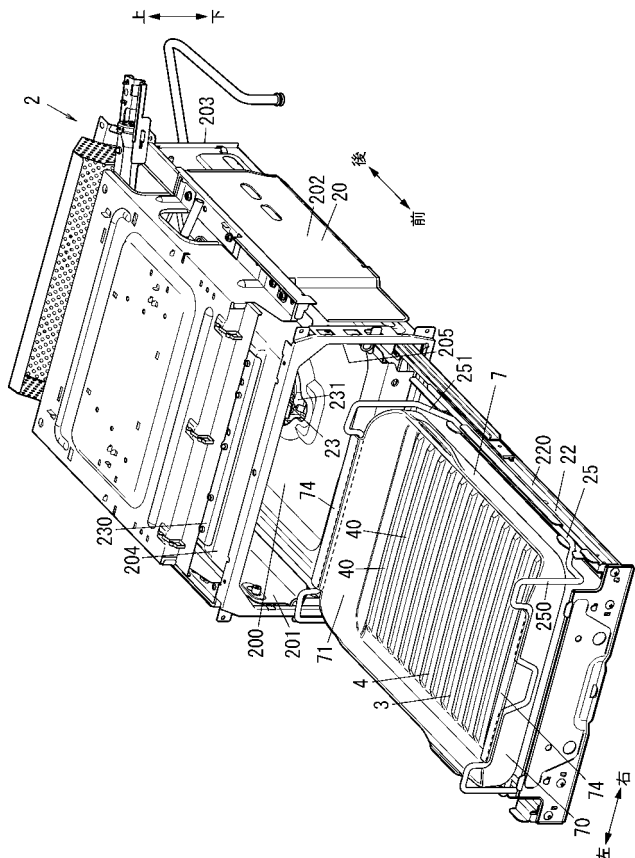
10

20

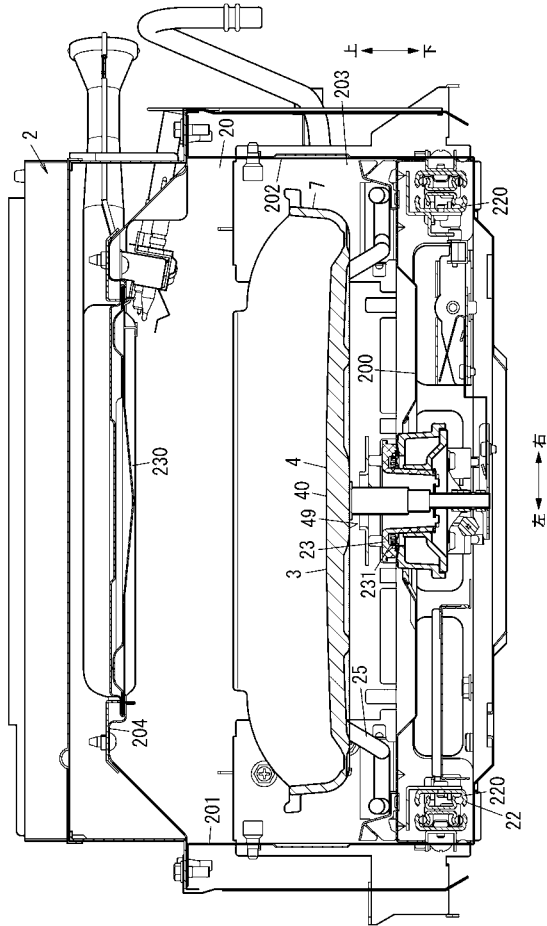
【図 1】



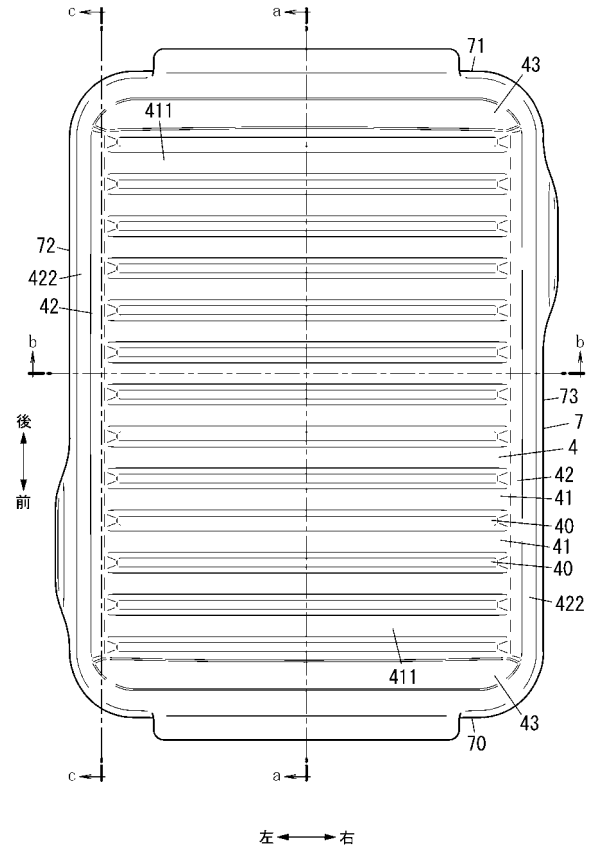
【図 2】



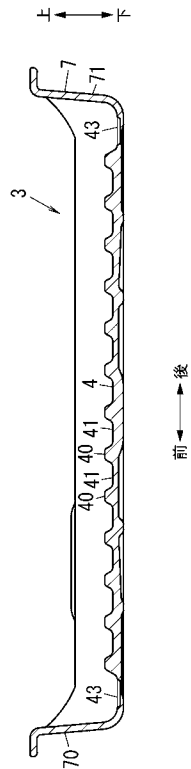
【図 3】



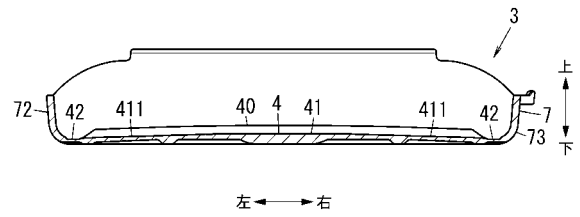
【図 4】



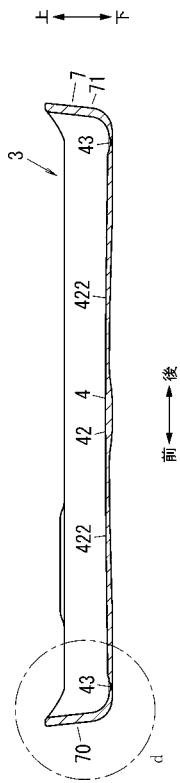
【図 5】



【図 6】



【図 7】



【図 8】

