

(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2016-128200

(P2016-128200A)

(43) 公開日 平成28年7月14日(2016.7.14)

(51) Int.Cl.

B26D 3/18 (2006.01)
B26D 3/24 (2006.01)
A47J 43/20 (2006.01)

F 1

B 2 6 D 3/18
B 2 6 D 3/24
A 4 7 J 43/20

テーマコード(参考)

4 B 0 5 3

(43) 公開日 平成28年7月14日(2016.7.14)

審査請求 未請求 請求項の数 2 書面 (全 6 頁)

(21) 出願番号

特願2015-14752(P2015-14752)

(22) 出願日

平成27年1月9日(2015.1.9)

(71) 出願人 515026719

信濃 敦子

山形県山形市小白川町2-10-1

(72) 発明者 信濃 敦子

山形県山形市宮町2-8-26-201

F ターム(参考) 4B053 AA03 CA03 CD01

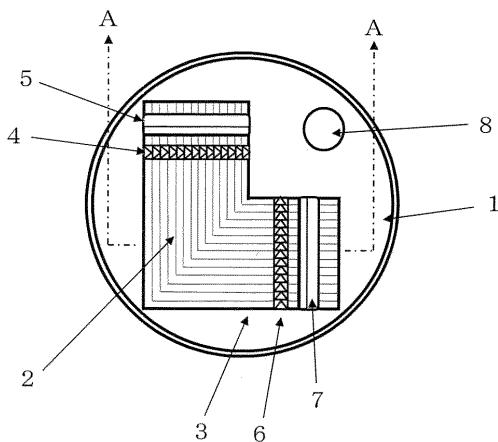
(54) 【発明の名称】 細の目スライサー

(57) 【要約】

【課題】従来のスライサーは、被調理物の摺動面が一面であるため、一方向の切り込みとスライス面しか入らないため、被調理物を千切りに切断することしかできなかった。このため、細の目切りが必要な場合は、千切りを行った後、再度包丁やカッターなどで、千切りした被調理物を細の目状に切断しなければならず、非常に手間と時間を要していた。

【解決手段】本発明では、スライサー本体1の上面に、被調理物が摺動する摺動面a(2)及び摺動面b(3)が直交するように配置され、摺動面a、b(2, 3)の各上面の一端側に、被調理物に摺動方向に対して鉛直方向の切れ込みを入れるブレード(4, 6)をそれぞれ一箇所以上設けるとともに、さらに、当該被調理物に摺動面と平行な面方向に切れ込みを入れるブレード(5, 7)をそれぞれ一箇所以上設けたことを特徴とする細の目スライサーである。

【選択図】図1



【特許請求の範囲】**【請求項 1】**

スライサー本体1の上面に、被調理物が摺動する摺動面a(2)と、摺動面b(3)が直交するように配置され、摺動面a、b(2、3)の各上面に、被調理物に摺動面に対して鉛直方向の切れ込みを入れる第1のブレード(4,6)と、当該被調理物に、摺動面と平行な面方向に切れ込みを入れる第2のブレード(5,7)とをそれぞれ設けたことを特徴とする細の目スライサー

【請求項 2】

請求項1記載の細の目スライサーにおいて、スライサー本体1の上面に設けた第1のブレードは、摺動面a(2)上面に固定され複数の刃が立設されて成る第1ブレード4と、摺動面b(3)上面に固定され複数の刃が立設されてなる第3ブレード6とで構成されており、10

さらに、スライサー本体1の上面に設けた第2のブレードは、摺動面a(2)上面であって、当該摺動面a(2)に対して鉛直方向に所定距離を隔てられており、上記第1ブレード4に対し被調理物の摺動方向後方に固定され、かつ第1ブレード4が設けられている位置方向に刃先が向いている第2ブレード5と、摺動面b(3)上面であって、当該摺動面b(3)に対して鉛直方向に所定距離を隔てられ、上記第3ブレード6に対し被調理物の摺動方向後方に固定され、かつ第3ブレード6が設けられている位置方向に刃先が向いている第4ブレード7とで構成されていることを特徴とする細の目スライサー。

【発明の詳細な説明】**【技術分野】****【0001】**

本発明は、キュウリ、大根、人参等の野菜や果物等の被調理物を細の目切りする際に使用する細の目スライサーに関する。20

【背景技術】**【0002】**

従来より、野菜等を簡単に千切りできる千切リスライサーとして、下記特許文献1に示すような千切リスライサーが知られている（図2参照）。この千切リスライサーは、上面に野菜等の被調理物が摺動する摺動面を有する平板状の本体21と、当該本体21の上面に固定され、複数の刃23が立設してなるブレード22と、前記ブレード22に対し被調理物の摺動方向後方に固定され、被調理物の摺動方向前側に刃部を有するブレード24で構成されている。そして、本体21の摺動面に大根やキュウリ等の被調理物を置き、さらにブレード22方向に摺動させ、これによって被調理物にその厚み方向（すなわち、摺動面に対して鉛直方向）の切れ込みを入れるとともに、ブレード24により被調理物を摺動面と平行な面方向にスライスすることによって千切りにすることが出来る。30

【先行技術文献】**【特許文献】****【0003】****【特許文献1】特開2001-38678****【発明の概要】****【発明が解決しようとする課題】****【0004】**

従来の千切リスライサーは、被調理物の摺動面が一面であるため、一方向の切り込みとスライス面しか入らないため、被調理物を千切りに切断することしかできなかった。このため、被調理物の具材によっては、細の目切りが必要な場合は、千切りを行った後、再度包丁やカッターなどで、千切りした被調理物を細の目状に切断しなければならず、非常に手間と時間を要していた。

【課題を解決するための手段】**【0005】**

そこで本発明では、スライサー本体1の上面に、被調理物が摺動する摺動面a(2)

10

20

30

40

50

)と、摺動面 b (3)の中心軸線が直交するように配置され、摺動面 a、b (2 , 3)の各上面の所定位置に、被調理物に摺動面に対して鉛直方向の切れ込みを入れる第1のブレードをそれぞれ一箇所以上設け(第1ブレード(4)及び第3ブレード(6))、さらに、当該被調理物に摺動面と平行な面方向の切れ込みを入れる第2のブレードをそれぞれ一箇所以上設けた(第2ブレード(5)及び第4ブレード(7))、ことを特徴とする細の目スライサーが得られる。

さらに、スライサー本体1の上面に設けた第1のブレードは、摺動面 a (2)上面に固定され複数の刃が立設されて成る第1ブレード4と、摺動面 b (3)上面に固定され複数の刃が立設されてなる第3ブレード6とで構成されており、また、スライサー本体1の上面に設けた第2のブレードは、摺動面 a (2)上面であって、当該摺動面 a (2)に対して鉛直方向に所定距離を隔てられており、上記第1ブレード4に対し被調理物の摺動方向後方に固定され、かつ第1ブレード4が設けられている位置方向に刃先が向いている第2ブレード5と、摺動面 b (3)上面であって、当該摺動面 b (3)に対して鉛直方向に所定距離を隔てられ、上記第3ブレード6に対し被調理物の摺動方向後方に固定され、かつ第3ブレード6が設けられている位置方向に刃先が向いている第4ブレード7とで構成されている、ことを特徴とする細の目スライサーが得られる。10

【発明の効果】

【0006】

本発明の細の目スライサーによれば、被調理物をカットする際、スライサー本体上面に設けた摺動面 a , b を交互に往復摺動させることにより、被調理物の細の目切りカットが簡単に行うことができる。すなわち、従来のスライサーは千切りカットを行った後、これを再度包丁やナイフを用いて、細の目状にカットを行わなければならず、非常に効率が悪く、多くの作業時間を要していた。しかし、本発明によるスライサーによれば、スライサー本体1上面に直交して設けた摺動面 a 、 b 上を、被調理物を交互に摺動させる毎に、細の目状にカットすることができる。20

【図面の簡単な説明】

【0007】

【図1】本発明の一実施例に係るスライサーの平面図である。

【図2】従来の千切りスライサーの斜視図である。

【図3】【図1】の摺動面 b の A A 線拡大断面図である。30

【発明を実施するための形態】

【0008】

以下、本発明を実施するための最良の形態について、図1を参照しつつ説明する。スライサー本体1は、略円形の平板状の形態からなり、本発明のスライサーによって細の目状にカットされた被調理物を収容する容器(例えば、金属製或いはプラスチック製の調理用ボウルなど)の上面に蓋のように収まる形状をしている。また、装着したスライサー本体をボウルから着脱しやすいように、本体には手指の挿入穴8が設けられている。

【0009】

さらに、スライサー本体1には、胡瓜や玉ねぎなどの被調理物をカットする際に用いるブレードを備えた摺動面 a (2)と、同じくブレードを備えた摺動面 b (3)とが、各摺動面の中心軸線が直交するように配置されている。40

【0010】

摺動面 a (2)の上面の所定位置には、被調理物に摺動面に対して鉛直方向の切れ込みを入れる複数の固定刃が立設する第1ブレード(4)が設けられている。また、摺動面 a (2)の摺動方向の一端部には、被調理物に摺動面と平行な面方向に切れ込みを入れる固定刃を設置した第2ブレード(5)が設けられている。

【0011】

ここで、摺動面 a (2)の上面に設けた上記第1ブレード4は、第2ブレード5が形成された摺動面 a の端部から、摺動面 a (2)及び b (3)の直交部寄りにやや離間して設けられている。また、第2ブレード5の刃先は、当該直交部方向(すなわち、第1ブ50

レード 4 の設置方向) に向かって設置されているため、当該直交部から第 2 ブレード 5 方向に向かって被調理物を摺動させた際に、摺動面と平行な面方向に切れ込みが入るが、その逆、すなわち第 2 ブレード 5 の設置された端部から当該直交部方向に向かって摺動させても、被調理部はカットされない構造となっている。

【 0 0 1 2 】

次に、摺動面 b (3) 上面の所定位置にも、上記摺動面 a (2) と同様に、被調理物に摺動面に対して鉛直方向に切れ込みを入れる複数の固定刃が立設された第 3 ブレード (6) が設けられている。また、摺動面 b (3) の摺動方向の一端部にも、被調理物に摺動面と平行な面方向に切れ込みを入れる固定刃が形成された第 4 ブレード (7) が設けられている。

10

【 0 0 1 3 】

また、摺動面 b (3) の上面に設けた上記第 3 ブレード 6 は、第 4 ブレード 7 が形成された摺動面 b (3) の端部から、摺動面 a 及び b の直交部寄りにやや離間して設けられている。また、第 4 ブレード 7 の刃先は、当該直交部方向 (すなわち、第 3 ブレード 6 の設けられている位置方向) 向かって設置されているため、当該直交部から第 4 ブレード 7 方向に向かって被調理物を摺動させた際に、摺動面と平行な面方向に切れ込みが入るが、その逆、すなわち第 4 ブレード 7 の設置された端部から当該直交部方向に向かって摺動させても、被調理物はカットされない構造となっている。

【 0 0 1 4 】

なお、摺動面 a 及び b のいずれの面にも、摺動方向に沿って複数の筋状の凸部が設けられている。これにより、被調理物をカットする際に各ブレードに向かって被調理物が円滑にガイドされるとともに、摺動の際の被調理物と摺動面との摩擦が軽減されスムーズに動かすことができる。

20

【 0 0 1 5 】

さらに、本発明に係るスライサーは、前記各ブレードを設けた摺動面を設置するスライサー本体 1 を略円形に形成しているため、調理用ボウルの内側に本体 1 を嵌め込むようにセットし、カットした被調理物を調理用ボウル内に落として収容することができる。これにより、細の目切りされた被調理物は、調理する際に周囲に飛び散ることもなく、そのままボウル内で調味、調理等の作業を容易に進めることができる。

【 0 0 1 6 】

なお、上記の実施例では、スライサー本体 1 を略円形に形成しているが、この形状に限定されるものではなく、カットした被調理物を収容する容器の形状に合わせて、長方形や正方形、楕円形など互いに直交する摺動面 a 、 b が設けられる面積を確保できる大きさの形状であれば、これら以外の様々な本体形状を採用することができる。

30

【 0 0 1 7 】

次に、第 1 及び第 3 ブレードは、摺動面 a 、 b に対して鉛直方向 (すなわち、上面方向) に刃先が向けられ据えられている。しかも、摺動面を横切るようにほぼ一列に複数の刃が立設されている。このため、被調理物を各摺動面上を長さ方向 (前後方向) に摺動させると、被調理物は摺動面に対して鉛直方向 (その厚み方向) に刃の数に応じて複数の切れ込みが入る。

40

【 0 0 1 8 】

また、第 2 ブレード 5 、第 4 ブレード 7 は、摺動面 a 、 b の上面であって、当該摺動面より鉛直方向にやや離間して、かつ各端部近傍に摺動面を横に跨ぐ方向に一枚刃が設けられている。しかも、刃先は、各摺動面の直交部方向 (すなわち、第 1 ブレード 4 又は第 3 ブレード 6 の設けられている位置方向) 向かって設置されている。

【 0 0 1 9 】

次に、本発明に係る細の目スライサーの使用法を説明する。まず、被調理物を第 2 ブレード 5 の外側付近に載置し、これを上から軽く押さえつつ摺動面 a (2) を摺動面 a , b 直交部方向に向けて摺動させる。これにより、被調理物は摺動面 a (2) 上に設置した第 1 ブレード 4 を通過する際、鉛直方向 (すなわち、被調理物の厚み方向) に複数の切

50

れ込みが入る。なお、第2ブレード5通過時には、前述のように刃先の向きと摺動方向とが同一のため、第2ブレードによって被調理物がカットされることはない。

【0020】

次に、上記直交部を通過させた被調理物を、そのままの状態を保持しつつ90度角度を変えて、摺動面b(3)に向けて摺動させる。その後、第3ブレード6を通過する際に、摺動面b(3)の鉛直方向(すなわち、被調理物の厚み方向)であって、かつ、第1ブレード4による最初の切れ込みと交差する二度目の切れ込みを入れる。そして、被調理物は摺動面b(3)の端部近傍に設置された第4ブレード7によって、当該摺動面と平行な面方向にスライスされ、最終的に細の目状にカットされ、スライサー本体1下のボウル内に落下する。

10

【0021】

さらに、上記動作の後、第4ブレード7を通過した被調理物を、今度は逆方向、すなわち前記直交部方向に向けて再び摺動させる。これにより、被調理物は、第3ブレード6により摺動面b(3)に対して鉛直方向(すなわち、被調理物の厚み方向)の切れ込みが入る。その後、被調理物をそのままの状態を保持しつつ、前記直交部を通過させた後、摺動方向を摺動面a(2)方向に変換させ、その端部方向に摺動させる。

【0022】

すると、摺動面a(2)上面に設けた第1ブレード(4)により、再び鉛直方向(すなわち、被調理物の厚み方向)であって、しかも、今度は第3ブレード6による最初の切れ込みとほぼ交差する二度目の切れ込みが入ることになる。さらに、第2ブレード5を通過する際に、摺動面と平行な面方向の切れ込みが入れられる。これら一連の動作により、最終的に被調理物は、上記の最初の作業時と同様に細の目状にカットされ、スライサー本体1下の調理用ボウル内に落下する。

20

【0023】

このように、本発明の細の目スライサーによれば、被調理物を摺動面a,b上を往復摺動させるだけで、野菜等の被調理物の細の目切りを簡単かつ効率的に作ることができる。

【産業上の利用可能性】

【0024】

本発明は、野菜や果物等の切断可能な材料(被調理物)を切断する為の台所用器具であって、スライサー本体部と、その上を切断可能な被調理物が前後移動することができる摺動面と、切断の為のブレードを備え、摺動面上を前後方向にブレードに向かって移動させて、被調理物を簡易な動作で容易に細の目切りを行うことのできる台所用器具の分野での利用が可能である。

30

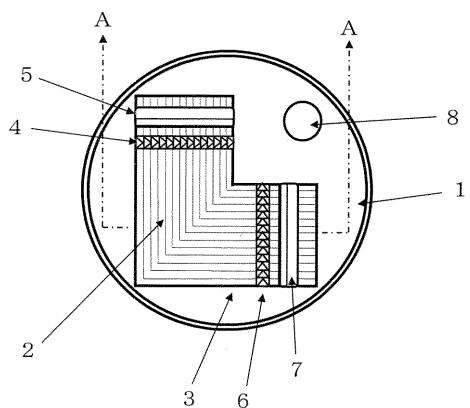
【符号の説明】

【0025】

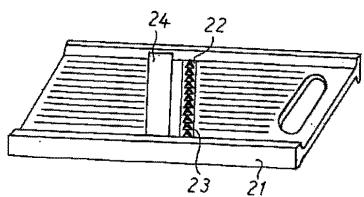
- 1 スライサー本体
- 2 摺動面a
- 3 摺動面b
- 4 第1ブレード
- 5 第2ブレード
- 6 第3ブレード
- 7 第4ブレード
- 8 スライサー本体取り外し用穴

40

【図1】



【図2】



【図3】

