

(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
実用新案登録第3194420号
(U3194420)

(45) 発行日 平成26年11月20日 (2014. 11. 20)

(24) 登録日 平成26年10月29日 (2014. 10. 29)

(51) Int. Cl. F 1
A 4 7 J 27/00 (2006. 01) A 4 7 J 27/00 I O 1 B
A 4 7 J 27/04 (2006. 01) A 4 7 J 27/04 A

評価書の請求 未請求 請求項の数 6 O L (全 7 頁)

(21) 出願番号 実願2014-4812 (U2014-4812)
 (22) 出願日 平成26年9月9日 (2014. 9. 9)

(73) 実用新案権者 514228767
 陳猷▲テイ▼
 台湾新北市板橋區三民路二段35巷21號
 18樓之2
 (74) 代理人 100082418
 弁理士 山口 朔生
 (72) 考案者 陳猷▲テイ▼
 台湾新北市板橋區三民路二段35巷21號
 18樓之2

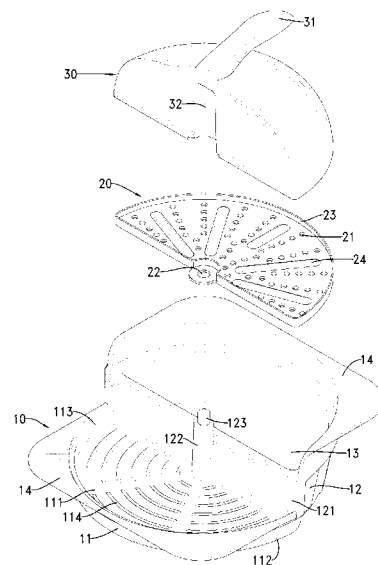
(54) 【考案の名称】 多機能調理器

(57) 【要約】 (修正有)

【課題】 煮込み、蒸し、炒め、焼きなどの異なる調理方法でも使用できる多機能調理器を提供する。

【解決手段】 多機能調理器は、上面及び底面を備える底盤11と、底盤の一側に設けられるタンク12と、タンクの内部に形成される収容空間13と、を有する鍋本体10と、着脱可能にタンクの底盤と反対する側をカバーし、少なくとも1つの通気穴21が形成される蒸し皿20と、タンクの周縁形状と対応するように形成され、着脱可能に蒸し皿のタンクと反対する側に組み合わせられ、タンクの内部を密閉空間にするフタ30と、を有する。底盤を用いて炒めたり焼いたり、タンクを使用してゆでたり煮込んだり、通気穴を形成している蒸し皿を取り付けると、タンク内部の水蒸気により食材を蒸して加熱することもできる。

【選択図】 図2



【実用新案登録請求の範囲】**【請求項 1】**

上面及び底面を備える底盤と、該底盤の一側に設けられるタンクと、該タンクの内部に形成される収容空間と、を有する鍋本体と、

着脱可能に前記タンクの底盤と反対する側にカバーされ、少なくとも1つの通気穴が形成される蒸し皿と、

前記タンクの周縁形状と対応するように形成され、着脱可能に前記蒸し皿のタンクと反対する側に組み合わせられ、該タンクの内部を密閉空間にするフタと、を有することを特徴とする多機能調理器。

【請求項 2】

前記タンクの一側の壁における底盤の上面の中心と対応する箇所に凸柱が設けられ、該凸柱の底盤と反対する端に位置決め柱が設けられ、前記蒸し皿における位置決め柱と対応する箇所に位置決め穴が形成され、該位置決め柱が位置決め穴を通過するように取り付けられることを特徴とする請求項 1 に記載の多機能調理器。

【請求項 3】

前記底盤の周縁に皿の壁が底盤の底面と離れる側に向かって延設され、前記蒸し皿の周縁に止め縁部がタンクと離れる側に向かって延設されることを特徴とする請求項 1 または 2 に記載の多機能調理器。

【請求項 4】

さらに、前記底盤及び蒸し皿にそれぞれ少なくとも1つのリブが底盤の底面と離れる側に向かって凸設されることを特徴とする請求項 1 乃至 3 の何れか 1 項に記載の多機能調理器。

【請求項 5】

前記皿の壁及びタンクの上縁部に持ちタブが底盤の中心と離れる側に向かって延設されることを特徴とする請求項 3 に記載の多機能調理器。

【請求項 6】

前記フタにおける、一側に取っ手が設けられ、タンクの凸柱と対応する箇所に凹み部が形成されることを特徴とする請求項 1 または 2 に記載の多機能調理器。

【考案の詳細な説明】**【技術分野】****【0001】**

本考案は、特に煮込み、蒸し、炒め、焼きなどの調理方法でも使用できる多機能調理器に関するものである。

【背景技術】**【0002】**

一般にキッチンに中華鍋、蒸し鍋、余熱調理鍋、ゆで鍋など色々な調理器具を揃えて、食材の種類また料理の方法によって適宜な鍋を選択して調理しやすくなる。しかしながら、現代の人々は、仕事で忙しくて、キッチンに多くの調理器具を有しても殆ど外食で、自宅で料理することが少ないことから、調理器具及び収納空間の無駄である。その問題を解決するために、ある人は、1つまたは2つの調理器具しか買わず、収納空間を節約するが、料理する時に、調理方法に合わない器具を無理に使うため、操作しにくくなる。

【0003】

上述した問題を解決するために、既存の多機能調理器が販売されており、その多機能調理器は、円形の鍋を2つの半円形にわけ、半分はゆで鍋のように作られ、半分は炒め鍋のように作られ、ゆで鍋の内部に食材またはスープを入れるための空間が構成され、ゆで鍋の上部に開口が形成され、炒め鍋には食材を炒めたり、焼いたりするためのパンが形成され、そのパンの周縁に縁凸が設けられる。したがって、1つの調理器具で2種類の料理方法を行え、一方の食材をゆでながら、他方の食材を炒めることができ、使用上非常に便利である。

【考案の概要】

10

20

30

40

50

【考案が解決しようとする課題】**【0004】**

しかしながら、既存の多機能調理器は、ゆで鍋と炒め鍋とを備えて茹でも炒めできるが、他の調理方法、例えば、煮込み、蒸し、焼きなどには適用できず、多くの機能を与えられていないため、改良することが必要であった。

【課題を解決するための手段】**【0005】**

本考案に係る多機能調理器は、

上面及び底面を備える底盤と、該底盤の一側に設けられるタンクと、該タンクの内部に形成される収容空間と、を有する鍋本体と、

着脱可能に前記タンクの底盤と反対する側にカバーされ、少なくとも1つの通気穴が形成される蒸し皿と、

前記タンクの周縁形状と対応するように形成され、着脱可能に前記蒸し皿のタンクと反対する側に組み合わせられ、該タンクの内部を密閉空間にするフタと、を有するものである。

【0006】

かかる多機能調理器において、前記タンクの一側の壁における底盤の上面の中心と対応する箇所に凸柱が設けられ、該凸柱の底盤と反対する端に位置決め柱が設けられ、前記蒸し皿における位置決め柱と対応する箇所に位置決め穴が形成され、該位置決め柱が位置決め穴を通過するように取り付けることが好ましい。

【0007】

かかる多機能調理器において、前記底盤の周縁に皿の壁が底盤の底面と離れる側に向かって延設され、前記蒸し皿の周縁に止め縁部がタンクと離れる側に向かって延設されることが好ましい。

【0008】

さらに、かかる多機能調理器において、前記底盤及び蒸し皿にそれぞれ少なくとも1つのリブが底盤の底面と離れる側に向かって凸設されることが好ましい。

【0009】

かかる多機能調理器において、前記皿の壁及びタンクの上縁部に持ちタブが底盤の中心と離れる側に向かって延設されることが好ましい。

【0010】

かかる多機能調理器において、前記フタにおける、一側に取っ手が設けられ、タンクの凸柱と対応する箇所に凹み部が形成されることが好ましい。

【考案の効果】**【0011】**

上述した構造を有することから、底盤を用いて炒めたり焼いたりすることができると共に、隣のタンクを使用してゆでたり煮込んだりすることもでき、実用性が高くなる。また、タンクにフタを組み合わせ、余熱調理鍋として使用してもよい。そのタンクとフタとの間に、通気穴を形成している蒸し皿を取り付けると、タンク内部の蒸し湯を沸かして水蒸気により蒸し皿上の食材を蒸して加熱することができる。そのため、本考案の多機能調理器を有すれば、炒めまたは焼き鍋や、煮込み鍋、余熱調理鍋、蒸し鍋などの調理器具として使用することができ、機能性を大幅に向上するものである。

【0012】

また、タンクの位置決め柱が蒸し皿の位置決め穴を通過するように取り付けることによって、蒸し皿をタンクに組み立てることができ、蒸し鍋として使用することもできる。

【0013】

一方、その底盤の周縁に皿の壁が延設されると共に、その蒸し皿の周縁に止め縁部が延設されることから、使用する時に、底盤または蒸し皿で食材を加熱して周縁と接近しても外部に落下することを防止できる。また、底盤及び蒸し皿にリブが凸設されることから、底盤及び蒸し皿の表面積を広くして、食材を底盤または蒸し皿に置いて加熱すると同時に

10

20

30

40

50

、加熱可能な接触面積が広がり、調理の効率を向上させる。

【0014】

さらに、その皿の壁及びタンクの上縁部に持ちタブが延設されることから、使用者が持ちタブを持って鍋本体を持上げるかまたは移動することができる。また、そのフタは凹みを介して蒸し皿に対して所定の角度を回転すると、タンクまたは底盤をカバーすることができ、食材をゆでる時にも、炒める時にも使用することができる。

【図面の簡単な説明】

【0015】

【図1】本考案に係る多機能調理器の斜視図である。

【図2】本考案に係る多機能調理器の分解斜視図である。

10

【図3】本考案に係る多機能調理器において、使用状態を示す断面図である。

【図4】本考案に係る多機能調理器において、他の調理方法での使用状態を示す断面図である。

【図5】本考案に係る多機能調理器の他の実施例の斜視図である。

【考案を実施するための形態】

【0016】

以下、添付図面を参照して本考案の好適な実施の形態を詳細に説明する。尚、下記実施例は、本考案の好適な実施の形態を示したものにすぎず、本考案の技術的範囲は、下記実施例そのものに何ら限定されるものではない。

【0017】

20

図1及び図2に示すように、本考案に係る多機能調理器は、鍋本体10と、蒸し皿20と、フタ30とを有する。

【0018】

その内、前記鍋本体10は、底盤11及びタンク12を有する。該底盤11は、上面111及び底面112を備える。該タンク12は、底盤11の一側に設けられ、内部に収容空間13が形成され、該収容空間13を有すれば、タンク12をゆで鍋として使用することができる。

【0019】

前記蒸し皿20は、着脱可能にタンク12の底盤11と反対する側をカバーし、複数の通気穴21が形成され、これらの通気穴21を有するため、タンク12内部の蒸し湯を沸かすと、その水蒸気を通気穴21に通過させて上方の食材を加熱することができる。

30

【0020】

前記フタ30は、タンク12の周縁形状と対応するように形成され、一側に取っ手31が設けられる。該フタ30が着脱可能に蒸し皿20のタンク12と反対する側に組み合わせられ、タンク12内部の収容空間13を密閉空間にする。

【0021】

前記タンク12は、一側の壁121における底盤11の上面111の中心と対応する箇所に凸柱122が設けられ、該凸柱122の底盤11と反対する端に位置決め柱123が設けられる。前記蒸し皿20における位置決め柱123と対応する箇所に位置決め穴22が形成される。該位置決め柱123が位置決め穴22を通過して取り付けることによって、蒸し皿20をタンク12に組み立てることができる。

40

【0022】

前記底盤11の周縁に皿の壁113が底盤11の底面111と離れる側に向かって延設され、前記蒸し皿20の周縁に止め縁部23がタンク12と離れる側に向かって延設される。この皿の壁113及び止め縁部23を有するため、底盤11と蒸し皿20とを区画することができ、底盤11または蒸し皿20で加熱している食材が周縁に接近しても外部に落下することはない。

【0023】

さらに、底盤11に複数のリブ114が凸設され、蒸し皿20に複数のリブ24が凸設され、それらのリブ114、リブ24を有するため、底盤11及び蒸し皿20の表面積が

50

広くなり、食材を底盤 1 1 または蒸し皿 2 0 に置いて加熱すると同時に、加熱可能な接触面積が広がり、調理の効率を向上させる。

【 0 0 2 4 】

前記皿の壁 1 1 3 及びタンク 1 2 の上縁部に持ちタブ 1 4 が底盤 1 1 の中心と離れる側に向かって延設され、使用者が持ちタブ 1 4 を持って鍋本体 1 0 を持上げることができる

【 0 0 2 5 】

前記フタ 3 0 におけるタンク 1 2 の凸柱 1 2 2 と対応する箇所凹みに凹み部 3 2 が形成される。該フタ 3 0 は、蒸し皿 2 0 にカバーされてもよく、所定の角度を回転すると、底盤 1 1 にカバーされてもよい。このフタ 3 0 は、食材を炒めたり焼いたりする時に使う。

【 0 0 2 6 】

図 3 に示すように、本考案に係る多機能調理器を使用する時に、フタ 3 0 をタンク 1 2 の上部にカバーすると、タンク 1 2 とフタ 3 0 との間にゆで鍋または煮込み鍋として使用できると共に、底盤 1 1 に食材を入れると、その食材を炒めたり焼いたりしながら、スープなどの料理も同時に煮込むことができ、調理器に多くの調理機能を提供できる。

【 0 0 2 7 】

図 4 に示すように、本考案に係る多機能調理器を操作する時に、タンク 1 2 に水を入れて上縁に蒸し皿 2 0 を組み合わせ、該蒸し皿 2 0 に蒸し物を入れてフタ 3 0 で上部をカバーすると、水を沸かしながら蒸し物を加熱できると共に、底盤 1 1 に食材を入れて炒めたり焼いたりすることもできる。

【 0 0 2 8 】

図 5 は本考案に係る多機能調理器の他の実施例である。本実施例における鍋本体 1 0 は、方形を呈し、鍋本体 1 0 の一側に底盤 1 1 が設けられ、鍋本体 1 0 の他側にタンク 1 2 が設けられ、その底盤 1 1 及びタンク 1 2 は、鍋本体 1 0 を対称する 2 つの矩形に区画する。また、フタ 3 0 は、タンク 1 2 の形状と対応するように設けられ、着脱可能にタンク 1 2 の上側に組み合わせられ、タンク 1 2 をカバーして内部を密閉空間とする。

【 0 0 2 9 】

上述したように、本考案に係る多機能調理器は、鍋本体 1 0 に底盤 1 1 及びタンク 1 2 を備えることから、同時に煮込んだり焼いたりする機能を提供できる。また、フタ 3 0 がタンク 1 2 の上側をカバーすると、タンク 1 2 内部を密閉空間として余熱調理鍋として使用してもよい。さらに、タンク 1 2 とフタ 3 0 との間の蒸し皿 2 0 を有すれば、タンク 1 2 に水を入れて沸かすと、水蒸気により蒸し皿 2 0 上の食材を蒸して加熱することができる。

本考案に係る多機能調理器を有すれば、ゆで鍋、蒸し鍋、余熱調理鍋、炒めまたは焼きの効果も備え、使用者が使用しやすいと共に、多くの鍋を購入することが不要で収納空間を節約することができ、現代の生活に適用する。

【 符号の説明 】

【 0 0 3 0 】

- 1 0 鍋本体
- 1 1 底盤
- 1 1 1 上面
- 1 1 2 底面
- 1 1 3 皿の壁
- 1 1 4 リブ
- 1 2 タンク
- 1 2 1 側の壁
- 1 2 2 凸柱
- 1 2 3 位置決め柱
- 1 3 収容空間
- 1 4 持ちタブ

10

20

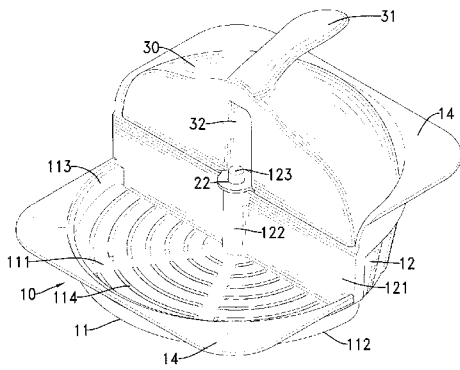
30

40

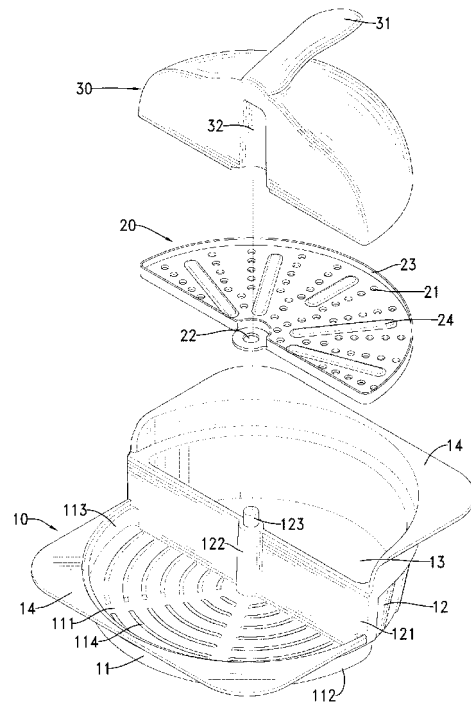
50

- 2 0 蒸し皿
- 2 1 通気穴
- 2 2 位置決め穴
- 2 3 止め縁部
- 2 4 リブ
- 3 0 フタ
- 3 1 取っ手
- 3 2 凹み部

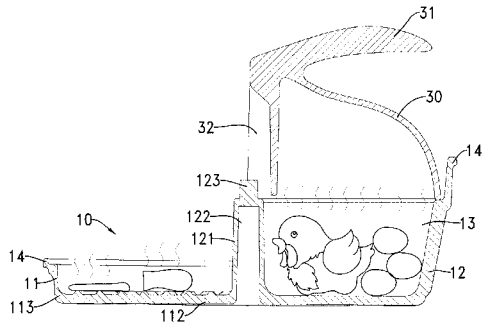
【 図 1 】



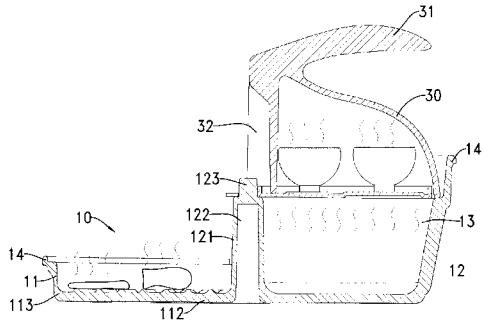
【 図 2 】



【 図 3 】



【 図 4 】



【 図 5 】

