公告本

I232092

發明專利說明書

（本說明書格式、順序及粗體字，請勿任意更動，※記號部分請勿填寫）

※ 申請案號： 93107907

※ 申請日期： 93.3.24 ※IPC 分類：A47J 27/56 B65D 81/34

壹、發明名稱：（中文/英文）

微波爐料理用容器

貳、申 請 人：（共 5 人）

申請人 1

姓名或名稱：（中文/英文）

大山　義夫

代表人：（中文/英文）

住居所或營業所地址：（中文/英文）

日本神奈川縣茅崎市東海岸北 4-14-6

國　籍：（中文/英文）

日本

申請人 2

姓名或名稱：（中文/英文）

西平　隆

代表人：（中文/英文）

住居所或營業所地址：（中文/英文）

日本東京都中央區勝土岐二丁目 15-1005

國　籍：（中文/英文）

日本

申請人3

姓名或名稱：(中文/英文)

小野　裕史

代表人：(中文/英文)

住居所或營業所地址：(中文/英文)

日本東京都世田谷區等力 6-3-16

國　籍：(中文/英文)

日本

申請人4

姓名或名稱：(中文/英文)

羽田　拓

代表人：(中文/英文)

住居所或營業所地址：(中文/英文)

日本東京都世田谷區下馬 6-45-8　山洛得下馬 302

國　籍：(中文/英文)

日本

申請人5

姓名或名稱：(中文/英文)

橫尾　宣政

代表人：(中文/英文)

住居所或營業所地址：(中文/英文)

日本東京都文京區本駒込六丁目 4 番 23 號

國　籍：(中文/英文)

日本

參、發明人：（共 1 人）

姓　名：（中文/英文）

大山　義夫

住居所地址：（中文/英文）

日本神奈川縣茅崎市東海岸北 4-14-6

國　籍：（中文/英文）

日本

肆、聲明事項：

☐ 本案係符合專利法第二十條第一項☐第一款但書或☐第二款但書規定之期間，其日期為： 年 月 日。

◎本案申請前已向下列國家（地區）申請專利 V 主張國際優先權：

【格式請依：受理國家（地區）；申請日；申請案號數 順序註記】

1. 日本；2003.03.24；2003-080257
2. 日本；2004.01.05；2004-000509
3.
4.
5.

☐ 主張國內優先權(專利法第二十五條之一)：

【格式請依：申請日；申請案號數 順序註記】

1.
2.

☐ 主張專利法第二十六條微生物：

☐ 國內微生物 【格式請依：寄存機構；日期；號碼 順序註記】

☐ 國外微生物 【格式請依：寄存國名；機構；日期；號碼 順序註記】

☐ 熟習該項技術者易於獲得，不須寄存。

玖、發明說明：

【發明所屬之技術領域】

本發明係有關微波爐料理用容器，尤其有關一種食品容器，其在容器蓋體具有加熱膨脹蒸氣的自動控制排出功能系統。

【先前技術】

至今，微波爐，係專門作為簡便地溫熱飲食品的便利器具存在於世。微波爐使用耐熱性塑料薄片製之密封型加蓋容器，以將食品(包含生鮮食品、加工食品)在收納於該容器之狀態加熱烹調。由於此密封型加蓋容器可在收納飲食品之狀態簡便地藉微波爐加熱、烹調，故廣為普及。

此種密封型加蓋容器，係可耐熱約攝氏 120℃，為了將加熱時所發生之膨脹蒸氣洩放到容器外，在蓋的頂部或邊緣部開孔、或切割蓋的一部分，又於容器本體與蓋體的嵌合部形成凹狀槽，即使在加蓋狀態下仍可使膨脹蒸氣自該嵌合部洩放(例如參照專利文獻 1)。

專利文獻 1：日本特許第 3009863 號公報。

【發明內容】

發明所欲解決之技術問題

不過，這類習知微波爐料理用容器若正式進行烹調，容器本體與蓋體的嵌合即會因蒸氣壓而脫落，湯汁會自設於嵌合部的凹形槽部濺出容器外部而弄髒微波爐內部，同時烹調用湯汁變少，導致烹調失敗。

其原因在於：習知技術之容器係專供溫熱食品而在構

造上規格化，並未構成能在水或湯汁倒滿生鮮材料之烹調過程所需的容器中的狀態下烹煮的構造。又，為了洩放蒸氣壓，亦可考慮在容器表面的一部分設置小開口部等，不過，這樣便有塵埃摻雜在容器內的問題。

本發明有鑑於上述問題，其目的在於提供一種塑膠薄片製之微波爐料理用容器，該容器，係可利用微波爐獲得如同人使用習知鍋(亦包含壓力鍋)或釜、瓦斯爐、電爐等烹調器具來烹調生鮮食品般之結果，亦即，將鍋內既有的食材及湯汁(亦包含水及湯)藉由燃燒熱的熱傳導來加熱之結果，當湯汁達到沸點時，對起初以強火加熱過之物，適時調整至中火或弱火、或調整鍋蓋的開口面積等，邊反覆微調邊進行烹調，以免使鍋內沸騰、濺起的湯汁噴溢出；且該容器可將生鮮食品、加工食品密封以保存、搬運，在加熱烹調時，自動控制蒸氣壓，湯汁完全不會漏到容器外部。

解決問題之技術手段

本發明，係藉第 1 微波爐料理用容器及第 2 微波爐料理用容器來解決前述問題。第 1 微波爐料理用容器，係由容器本體、蓋體、及罩蓋所構成；且該容器本體，於上部具備本體嵌合部；該蓋體，於下部具備蓋體下部嵌合部，於上部具備蓋體凹部；該蓋體凹部，於中心具備蓋體開口部，於側面具備蓋體上部嵌合部、及蓋體蒸氣排出槽；該罩蓋，於側面具備罩蓋嵌合部；將該本體嵌合部與該蓋體下部嵌合部、該蓋體上部嵌合部與該罩蓋嵌合部分別嵌合

而一體化，便能藉由該蓋體開口部及該蓋體蒸氣排出槽、及/或自該本體嵌合部與該蓋體下部嵌合部之間，將容器內空氣及蒸氣排出。第 2 微波爐料理用容器，係由容器本體、蓋體、及罩蓋所構成；且該容器本體，於上部具備本體嵌合部；該蓋體，於下部具備蓋體下部嵌合部，於上部具備蓋體凹部；該蓋體凹部，於中心具備蓋體開口部，於側面具備蓋體上部嵌合部；該罩蓋，於側面具備罩蓋嵌合部及罩蓋蒸氣排出槽；將該本體嵌合部與該蓋體下部嵌合部、該蓋體上部嵌合部與該罩蓋嵌合部分別嵌合而一體化，便能藉由該蓋體開口部及該罩蓋蒸氣排出槽、及/或自該本體嵌合部與該蓋體下部嵌合部之間，將容器內空氣及蒸氣排出。

發明功效

依據本發明之微波爐料理用容器，若蒸氣壓升高，罩蓋及/或蓋體即自動被向上推，藉蓋體開口部及蒸氣排出槽、及/或自本體嵌合部與蓋體下部嵌合部之間，自動排出產生於容器內的水蒸氣，故容器本體與蓋體的嵌合不會因蒸氣壓而脫落，湯汁不會濺出容器外部而弄髒微波爐內部。

又由於在烹調加熱後，罩蓋藉自動減壓系統恢復與烹調前相同的嵌裝狀態，容器本體與蓋體、蓋體與罩蓋藉嵌合部，與烹調前同樣地安定地嵌裝，故不會使食品的汁液漏出，亦不會使塵埃跑進容器內部。

再者，依據本發明之第 2 微波爐料理用容器，由於形

狀較單純，故在以模具成形時，塑膠的脫模性佳，可簡便地製造。

【實施方式】

實施發明之最佳形態

根據圖 1 及圖 2 說明本發明第 1 微波爐料理用容器之實施形態。

圖 1 係本發明第 1 微波爐料理用容器的分解立體圖，圖 2 係對應圖 1 之剖面圖。

圖中，符號 1 係容器本體，2 係蓋體，3 係罩蓋。

本發明之第 1 微波爐料理用容器 10，係由容器本體 1、蓋體 2、及罩蓋 3 所構成，容器本體 1 於上部具備本體嵌合部 9，蓋體 2 於下部具備蓋體下部嵌合部 13 且於上部具備蓋體凹部 7，罩蓋 3 於側面具備罩蓋嵌合部 12，本體嵌合部 9 與蓋體下部嵌合部 13、蓋體凹部 7 與罩蓋嵌合部 12 能嵌合而一體化，蓋體凹部 7 於中心具備蓋體開口部 8 且於側面具備蓋體蒸氣排出槽 18。

又，蓋體 2 的頂點中心部的階梯型倒圓錐形蓋體凹部 7 與罩蓋 3 嵌合，蓋體底部的蓋體下部嵌合部 13 與容器本體 1 上部的本體嵌合部 9 嵌合，便形成內嵌合型，成為液體不外漏的構造。

蓋體 2 之高度，係與容器本體 1 之高度相同、或更高，最好呈上凸形狀。

此時，在蓋體凹部 7 嵌裝有罩蓋 3 之狀態下對容器 10 以微波加熱，容器 10 內的食品及湯汁即加熱沸騰而產生蒸

氣，蒸氣壓升高。罩蓋 3 以與蒸氣壓成正比的比率自動被向上推，水蒸氣通過蓋體頂部 21 與罩蓋凸緣 16 間的間隙排出容器 10 外。當加熱結束，容器 10 內部的溫度即下降，容器 10 的內壓急遽降低，故暫時被向上推的罩蓋 3 會自動嵌裝於蓋體 2，罩蓋凸緣 16 再度緊貼於蓋體頂部 21，將容器 10 內部密封。

容器本體 1、蓋體 2、及罩蓋 3 可使用雙軸延伸聚苯乙烯(OPS)、耐熱雙軸延伸聚苯乙烯(耐熱 OPS)或聚丙烯等耐熱性佳的塑膠薄片，藉由壓空成形或真空成形等熱成形法來成形。

容器本體 1，自本體底部 4 周圍以向上擴展、適當高度立起本體周壁 5 而形成本體開口部 6，於本體周壁 5 的上部內側形成本體段部 9a、本體壁部 9b 及本體環狀突部 9c，來設置可嵌合於蓋體下部嵌合部 13 的本體嵌合部 9，此本體嵌合部 9 上的周緣，透過以適當寬度平坦或略微彎曲、且向外伸出的本體凸緣 14，形成略微向下外折的本體折緣 17，與蓋體 2 的蓋體下部嵌合部 13 嵌合的本體段部 9a 形成平坦面，以使蓋體 2 的緣部 2a 緊貼。

蓋體 2，係自大致圓形的蓋體頂部 21 使蓋體周壁 19 向下擴展並延伸，於蓋體周緣，使能與容器本體 1 的本體壁部 9b 及本體環狀突部 9c 嵌合的向上回折之蓋體下部卡合部 13c、蓋體下部壁部 13b、進一步水平延伸的蓋體下部段部 13a、蓋體凸緣 15 連成一體，而形成可壓嵌於容器本體 1 的本體嵌合部 9 內的形狀。

本體環狀突部 9c，係具有能與蓋體 2 的周緣部下面緊貼的適當寬度，並作成自本體段部 9a(設置於本體周壁 5 的內側全周)經由本體壁部 9b 往內側突出的環狀突部，使其上端部形成為較蓋體 2 的緣部外徑略小的開口直徑並與本體凸緣 14 相連，藉以使越過上端部嵌入本體環狀突部 9c 內的蓋體 2 能被本體段部 9a 上支撐，蒸氣或沸騰的湯汁不會自容器本體 1 與蓋體 2 的嵌合部跑出去。

如圖 3 所示，蓋體 2 及罩蓋 3，係可自動控制在容器 10 內因加熱而產生的蒸氣的蒸氣壓。凹型蓋體蒸氣排出槽 18，以適當寬度沿形成於蓋體 2 頂點中心部的階梯型倒圓錐形部的蓋體開口部支撐面 24 至頂部的壁面，設置於自蓋體上部段部 11a1、經由蓋體上部壁部 11b1、蓋體上部環狀突部 11c、蓋體上部段部 11a2、蓋體上部壁部 11b2、蓋體上部段部 11a3、蓋體上部壁部 11b3、且與蓋體頂部 21 之間的位置。使這些蓋體上部段部 11a1、11a2、11a3、蓋體上部壁部 11b1、11b2、11b3、蓋體上部環狀突部 11c 及蓋體頂部 21 緊貼並嵌合於罩蓋回折緣部 22、罩蓋卡合部 12c、罩蓋壁部 12b、罩蓋段部 12a、罩蓋凸緣 16，便能嵌裝蓋體 2 與罩蓋 3。

藉由上述構造，加熱容器 10 後所產生的水蒸氣，係於量較小之情形下，如圖 4(b)所示，在蓋體 2 與罩蓋 3 嵌裝之狀態下，會通過凹型蓋體蒸氣排出槽 18 上升，並通過罩蓋凸緣 16 與蓋體頂部 21 之間放出外部。

不過，水蒸氣的產生量、其相關的膨脹比分別隨著容

器 10 內的食品內容物而不同，故不是僅以罩蓋 3 的構造來承受急遽膨脹的能量所產生之 100%的壓力，而是如圖 4(c)所示，於蓋體 2 與容器本體 1 的嵌合部，將本體壁部 9b 設定成比蓋體下部卡合部 13c 還多出數 mm 的尺寸差，藉以使蓋體 2 能沿上下方向相對移動，藉蓋體 2 全體來暫時承受此瞬間的水蒸氣，便可緩和施加於罩蓋 3 的能量。

同樣地，在水蒸氣的量較多之情形下，如圖 4、圖 5 所示，在罩蓋 3 及蓋體上部嵌合部 11，將蓋體上部壁部 11b1 設定成比罩蓋卡合部 12c 還多出數 mm 的尺寸差，使罩蓋 3 能向上移動，通過蓋體開口部 8 的水蒸氣便碰到罩蓋底面 23，將罩蓋 3 全體往上推，罩蓋卡合部 12c 在構造上藉蓋體上部環狀突部 11c 而停止之前會向上相對移動數 mm，罩蓋凸緣 16 與蓋體頂部 21 自緊貼狀態變成開啟狀態，水蒸氣放出容器外部。

又，此時的蓋體蒸氣排出槽 18 最好以等距配置複數個於蓋體 2 的蓋體凹部 7 內側面。又，雖然亦可不設置蓋體上部壁部 11b，而僅形成蓋體上部段部 11a，不過，因為在藉蓋體上部嵌合部 11 嵌裝時，確實密封容器 10 內部，故以適當寬度設置蓋體上部壁部 11b 為更佳。且，容器本體 1 中的本體嵌合部 9 也是與蓋體上部嵌合部 11 相同的構成，將容器本體段部 9a、容器本體環狀突部 9c、容器本體環狀突部 9c 及本體凸緣 14 緊貼嵌合於蓋體回折緣部 20、蓋體下部卡合部 13c、蓋體下部壁部 13b、蓋體下部段部 13a、蓋體凸緣 15，便能嵌裝蓋體 2 與容器本體 1。

其次，根據圖 6 至圖 10 說明本發明之第 2 微波爐料理用容器之實施形態。且，使用相同符號於與本發明第 1 微波爐料理用容器相同的構造，並省略說明。

圖 6 係本發明之第 2 微波爐料理用容器的分解立體圖，圖 7 係對應圖 6 之剖面圖。

本發明之第 2 微波爐料理用容器 101，係由容器本體 1、蓋體 2、及罩蓋 3 所構成，容器本體 1 於上部具備本體嵌合部 9，蓋體 2 於下部具備蓋體下部嵌合部 13 且於上部具備蓋體凹部 7，罩蓋 3 於側面具備罩蓋嵌合部 12 及罩蓋蒸氣排出槽 25，本體嵌合部 9 與蓋體下部嵌合部 13、蓋體凹部 7 與罩蓋嵌合部 12 嵌合而一體化，蓋體凹部 7 於中心具備蓋體開口部 8。

如上述，本發明之第 1 微波爐料理用容器，係於蓋體上部的蓋體凹部設有蒸氣排出槽，而本發明之第 2 微波爐料理用容器則於罩蓋側面設有蒸氣排出槽。

此本發明之第 2 微波爐料理用容器不僅具有與本發明第 1 微波爐料理用容器同樣優異的蒸氣排出功能，且本發明之第 2 微波爐料理用容器相較於本發明之第 1 微波爐料理用容器，形狀單純，故有在以模具成形時，塑膠的脫模性佳而可簡便地製造的優點。

如圖 8 所示，蓋體 2 及罩蓋 3 係可自動控制在容器 101 內因加熱而產生的蒸氣的蒸氣壓。於罩蓋 3 側面以適當寬度交互設有罩蓋嵌合部 12 及罩蓋蒸氣排出槽 25。

藉由上述構造，加熱容器 101 後所產生的水蒸氣，於

量較小時，如圖 9(b)所示，在蓋體 2 與罩蓋 3 嵌裝之狀態下，會通過凹型罩蓋蒸氣排出槽 25 上升，並通過罩蓋凸緣 16 與蓋體頂部 21 之間放出外部。

不過，由於水蒸氣的產生量、其相關的膨脹比分別隨著容器 101 內的食品內容物而不同，故不是僅藉罩蓋 3 的構造承受急遽膨脹的能量所產生之 100%的壓力，而是如圖 9(c)所示，於蓋體 2 與容器本體 1 的嵌合部中，將本體壁部 9b 設定成比蓋體下部卡合部 13c 還多出數 mm 的尺寸差，使蓋體 2 能沿上下方向相對移動，藉蓋體 2 全體暫時承受此瞬間的水蒸氣，便可緩和施加於罩蓋 3 的能量。

同樣地，在水蒸氣量較多之情形下，如圖 9、圖 10 所示，於罩蓋 3 與蓋體上部嵌合部 11，將蓋體上部壁部 11b1 設定成比罩蓋卡合部 12c 還多出數 mm 的尺寸差，使罩蓋 3 能向上移動，通過蓋體開口部 8 的水蒸氣便碰到罩蓋底面 23，將罩蓋 3 全體往上推，罩蓋卡合部 12c 在構造上藉蓋體上部環狀突部 11c 而停止之前會向上相對移動數 mm，罩蓋凸緣 16 與蓋體頂部 21 自緊貼狀態變成開啟狀態，水蒸氣放出容器外部。

又，此時的罩蓋蒸氣排出槽 25 最好以等距配置複數個於罩蓋 3 的外側面。

其次，根據圖 11 至圖 14 說明本發明之容器內的蒸氣流動及湯汁的動態。且，雖然於圖 11 至圖 14 中圖示本發明之第 1 微波爐料理用容器，不過，在本發明之第 2 微波爐料理用容器之情形下亦相同。

圖 11 表示水蒸氣壓較小時自容器 10 內部放出容器 10 外部的水蒸氣(水蒸氣壓)的通過方向。

圖 12 表示水蒸氣壓較大時自容器 10 內部放出容器 10 外部的水蒸氣(水蒸氣壓)的通過方向。

圖 13 表示在對容器 10 內的食品加熱時，食品或湯汁等即將到達沸點時的食品或湯汁等的濺起狀態。

又，圖 14 表示對容器 10 內的食品加熱時，食品或湯汁等到達沸點且繼續加熱時的食品或湯汁等的濺起狀態。

於上述中，如圖 14 所示，當加熱容器 10 時，密封之容器 10 中的水蒸氣即上升，濺起率及量比以一般鍋等烹調時還高。相對於此，較佳的是使蓋體 2 的高度與容器本體 1 的高度相同或更高。如此一來，濺起的湯汁碰到罩蓋底面 23 時的溫度比食品或湯汁面的溫度低約 4℃至 5℃的狀態，冷卻並向下落，故熱湯汁等一滴也不會跑出容器 10 外。

如此形成的本發明之微波爐料理用容器 10，不僅可進行湯汁多的料理的烹調、加熱，且可同時烹調生的生鮮食品及殺菌調理包式食品(retort pouch)。又由於在容器 10 的操作中，容器本體 1 與蓋體 2、蓋體 2 與罩蓋 3，嵌合不會突然脫落，可安定地嵌裝，故能防止容器 10 內食品的汁液漏出、塵埃摻雜在容器 10 內部。

若將食品放入此容器 10 中並藉微波爐加熱，食品及湯汁即被加熱而產生水蒸氣，容器 10 的蒸氣壓逐漸升高，不過，如圖 4、圖 5，推升罩蓋 3，能將罩蓋向上推，使水蒸

氣有效排出外部，故可防止容器本體 1 與蓋體 2 的嵌合因蒸氣壓而脫落，亦可防止湯汁濺出容器 10 外部而弄髒微波爐內部。

加熱結束後，隨著容器 10 的內部壓力降低，罩蓋 3 亦自動落在蓋體 2 上，使容器 10 全體再度密封。又在加熱後食用時，可自容器本體 1 拆下附有罩蓋 3 的蓋體 2，品嚐經烹調的食品。

如前述，依據本發明之微波爐料理用容器，若蒸氣壓升高，罩蓋及/或蓋體即自動被向上推，容器內產生的水蒸氣自動排出，故能防止容器本體與蓋體的嵌合不會因蒸氣壓而脫落，亦可防止湯汁濺出容器外部而弄髒微波爐內部。

又由於在烹調加熱後，罩蓋藉自動減壓系統恢復至與烹調前相同的嵌裝狀態，與烹調前同樣地，容器本體與蓋體、蓋體與罩蓋藉嵌合部安定地嵌裝，故能防止食品的汁漏出、塵埃摻雜在容器內部。

再者，依據本發明之第 2 微波爐料理用容器，由於形狀較單純，故在以模具成形時，塑膠的脫模性佳，可簡便地製造。

【圖式簡單說明】

(一)圖式部份

圖 1，係本發明第 1 微波爐料理用容器的分解立體圖。

圖 2，係將本發明第 1 微波爐料理用容器的 3 個構件

分開表示的剖面圖。

圖 3，(a)係本發明之第 1 微波爐料理用容器的嵌合狀態的剖面圖，(b)係 A 部放大剖面圖，(c)係 B 部放大剖面圖。

圖 4，(a)係本發明之第 1 微波爐料理用容器的罩蓋上升狀態的放大剖面圖，(b)係罩蓋下降狀態的放大剖面圖，(c)係蓋體上升狀態的放大剖面圖，(d)係蓋體下降狀態的放大剖面圖。

圖 5，(a)係在蓋體蒸氣排出槽的位置表示本發明之第 1 微波爐料理用容器之罩蓋上升狀態的放大剖面圖，(b)係在蓋體蒸氣排出槽的位置表示罩蓋下降狀態的放大剖面圖。

圖 6，係本發明之第 2 微波爐料理用容器的分解立體圖。

圖 7，係將本發明之第 2 微波爐料理用容器的 3 個構件分開表示的剖面圖。

圖 8，(a)係本發明之第 2 微波爐料理用容器的嵌合狀態的剖面圖，(b)係 A 部放大剖面圖，(c)係 B 部放大剖面圖。

圖 9，(a)係本發明之第 2 微波爐料理用容器的罩蓋上升狀態的放大剖面圖，(b)係罩蓋下降狀態的放大剖面圖，(c)係蓋體上升狀態的放大剖面圖，(d)係蓋體下降狀態的放大剖面圖。

圖 10，(a)係在罩蓋蒸氣排出槽的位置表示本發明之

第1微波爐料理用容器之罩蓋上升狀態的放大剖面圖，(b)係在罩蓋蒸氣排出槽的位置表示罩蓋下降狀態的放大剖面圖。

圖11，係蒸氣壓較小之情形下的蒸氣流動的說明圖。

圖12，係蒸氣壓較大之情形下的蒸氣流動的說明圖。

圖13，係湯汁沸點前湯汁的動態及蒸氣的流動的說明圖。

圖14，係湯汁沸點後湯汁的動態及蒸氣的流動的說明圖。

(二)構件代表符號

1　容器本體

2　蓋體

3　罩蓋

7　蓋體凹部

8　蓋體開口部

9　本體嵌合部

10、101　容器

11　蓋體上部嵌合部

12　罩蓋嵌合部

13　蓋體下部嵌合部

18　蓋體蒸氣排出槽

23　罩蓋底面

25　罩蓋蒸氣排出槽

伍、中文發明摘要：

本發明，係提供一種微波爐用之食品烹調容器，其藉微波爐加熱烹調時，自動控制蒸氣壓，容器本體與蓋體的嵌合不會因蒸氣壓而脫落，且湯汁完全不會漏到容器外部。

本發明之微波爐料理用容器 10，係由容器本體 1、蓋體 2、及罩蓋 3 所構成；並且容器本體 1 於上部具備本體嵌合部 9，蓋體 2 於下部具備蓋體下部嵌合部 13 且於上部具備蓋體凹部 7，蓋體凹部 7 於中心具備蓋體開口部 8 且於側面具備蓋體上部嵌合部 11 及蓋體蒸氣排出槽 18，罩蓋 3 於側面具備罩蓋嵌合部 12，將本體嵌合部 9 與蓋體下部嵌合部 13、蓋體上部嵌合部 11 與罩蓋嵌合部 12 分別嵌合而一體化，俾藉由蓋體開口部 8 及蓋體蒸氣排出槽 18、及/或自本體嵌合部 9 與蓋體下部嵌合部 13 之間，將容器 10 內的空氣及蒸氣排出，湯汁亦不會漏至容器外部。

陸、英文發明摘要：

柒、指定代表圖：

(一)本案指定代表圖為：第（ 1 ）圖。

(二)本代表圖之元件代表符號簡單說明:

1　容器本體

2　蓋體

3　罩蓋

4　本體底部

5　本體周壁

6　本體開口部

7　蓋體凹部

8　蓋體開口部

9　本體嵌合部

9a　容器本體段部

9b　容器本體壁部

9c　容器本體環狀突部

10　容器

11　蓋體上部嵌合部

11a1、11a2　蓋體上部段部

11b　蓋體上部壁部

12　罩蓋嵌合部

12a　罩蓋段部

14　本體凸緣

15　蓋體凸緣

16　罩蓋凸緣

17　本體折緣

18　蓋體蒸氣排出槽

19　蓋體周壁

21　蓋體頂部

23　罩蓋底面

24　蓋體開口部支撐面

捌、本案若有化學式時，請揭示最能顯示發明特徵的化學式：

無

拾、申請專利範圍：

1.一種微波爐料理用容器，係由容器本體、蓋體、及罩蓋所構成；其特徵在於：

該容器本體，於上部具備本體嵌合部；

該蓋體，於下部具備蓋體下部嵌合部，於上部具備蓋體凹部；

該蓋體凹部，於中心具備蓋體開口部，於側面具備蓋體上部嵌合部、及蓋體蒸氣排出槽；

該罩蓋，於側面具備罩蓋嵌合部；

將該本體嵌合部與該蓋體下部嵌合部、該蓋體上部嵌合部與該罩蓋嵌合部分別嵌合而一體化，俾藉由該蓋體開口部及該蓋體蒸氣排出槽、及/或自該本體嵌合部與該蓋體下部嵌合部之間，將容器內空氣及蒸氣排出。

2.如申請專利範圍第1項之微波爐料理用容器，其中

該蓋體蒸氣排出槽，係呈階梯狀。

3.一種微波爐料理用容器，係由容器本體、蓋體、及罩蓋所構成；其特徵在於：

該容器本體，於上部具備本體嵌合部；

該蓋體，於下部具備蓋體下部嵌合部，於上部具備蓋體凹部；

該蓋體凹部，於中心具備蓋體開口部，於側面具備蓋體上部嵌合部；

該罩蓋，於側面具備罩蓋嵌合部及罩蓋蒸氣排出槽；

將該本體嵌合部與該蓋體下部嵌合部、該蓋體上部嵌

合部與該罩蓋嵌合部分別嵌合而一體化，俾藉由該蓋體開口部及該罩蓋蒸氣排出槽、及/或自該本體嵌合部與該蓋體下部嵌合部之間，將容器內空氣及蒸氣排出。

4.如申請專利範圍第1項至第3項中任一項之微波爐料理用容器，其中，該本體嵌合部，係由本體段部、本體壁部、及本體環狀突部所構成，該蓋體下部嵌合部，係由蓋體下部段部、蓋體下部壁部、及蓋體下部卡合部所構成。

5.如申請專利範圍第4項之微波爐料理用容器，其中該本體壁部與蓋體下部卡合部的上下方向尺寸不同，該蓋體能在上下方向相對移動。

6.如申請專利範圍第1項至第3項中任一項之微波爐料理用容器，其中，該蓋體凹部，係由蓋體上部段部、蓋體上部壁部、及蓋體上部環狀突部所構成，該罩蓋嵌合部，係由罩蓋回折緣部、罩蓋卡合部、罩蓋壁部、及罩蓋段部所構成。

7.如申請專利範圍第6項之微波爐料理用容器，其中，該蓋體上部壁部與罩蓋卡合部的上下方向尺寸不同，該蓋體能在上下方向相對移動。

8.如申請專利範圍第1項至第3項中任一項之微波爐料理用容器，其中，該蓋體的高度，係與容器本體的高度相同或更高。

9.如申請專利範圍第1項至第3項中任一項之微波爐料理用容器，其中，該罩蓋的底面，係呈上凸形狀。

圖 1

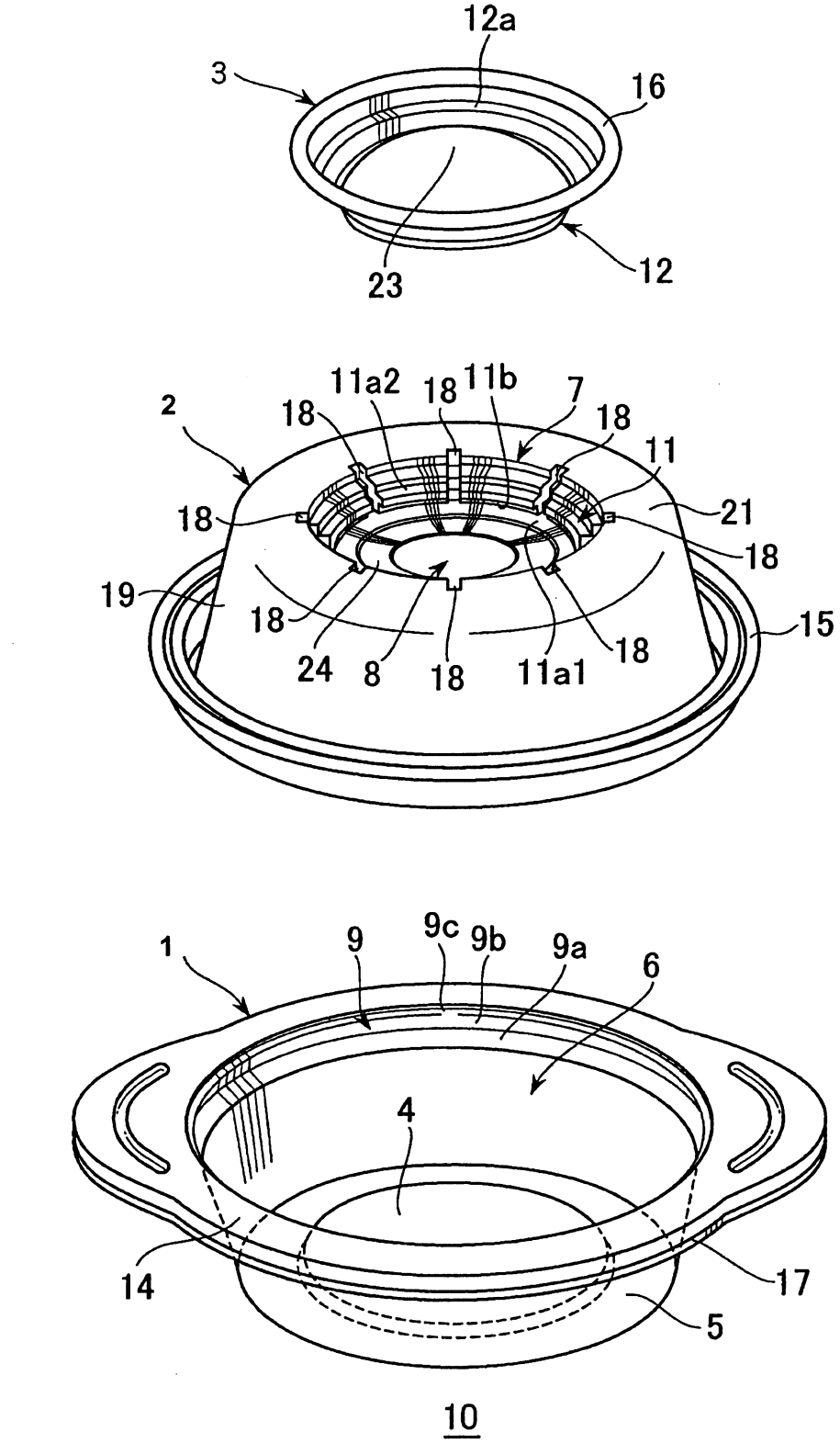

12a
3
16
23
12
11a2
18
11b
7
2
18
18
11
18
21
19
18
18
15
24
8
18
11a1
18
1
9
9c
9b
9a
6
4
14
17
5
10

圖 2

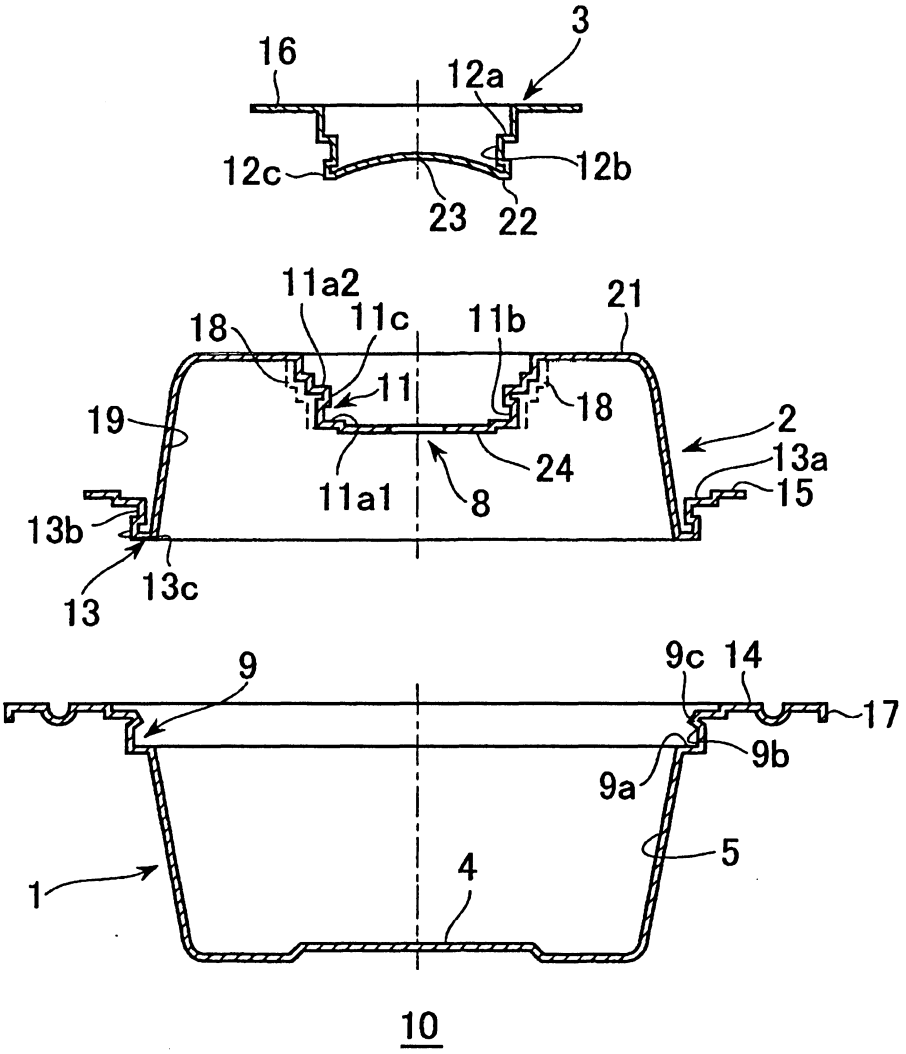
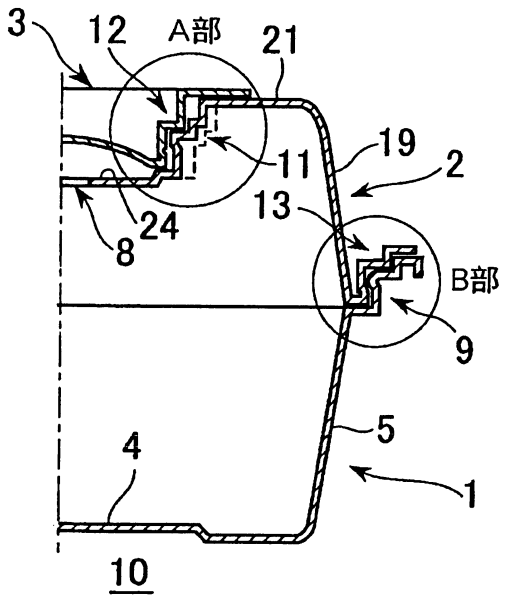
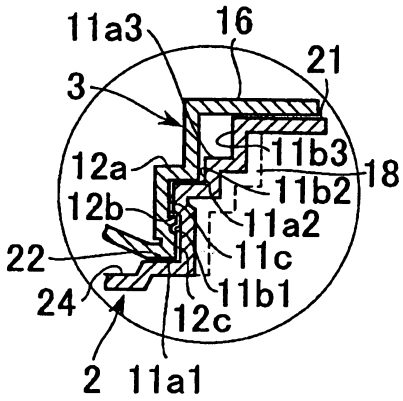

3
16
12a
12c
12b
23
22
11a2
11c
11b
21
18
11
18
19
2
24
13a
11a1
8
15
13b
13
13c
9
9c
14
17
9b
9a
5
1
4
10

圖 3

(a)


3
12
A部
21
19
2
11
13
24
8
B部
9
5
4
1
10

(b)


11a3
16
21
3
11b3
18
12a
11b2
12b
11a2
22
11c
24
11b1
12c
2
11a1

(c)

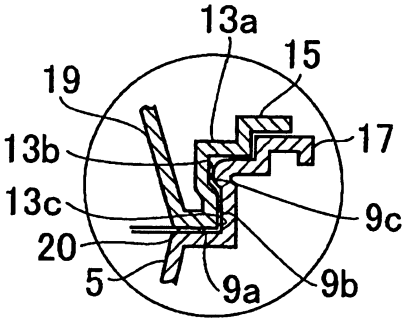

13a
15
19
17
13b
13c
9c
20
5
9a
9b

圖 4

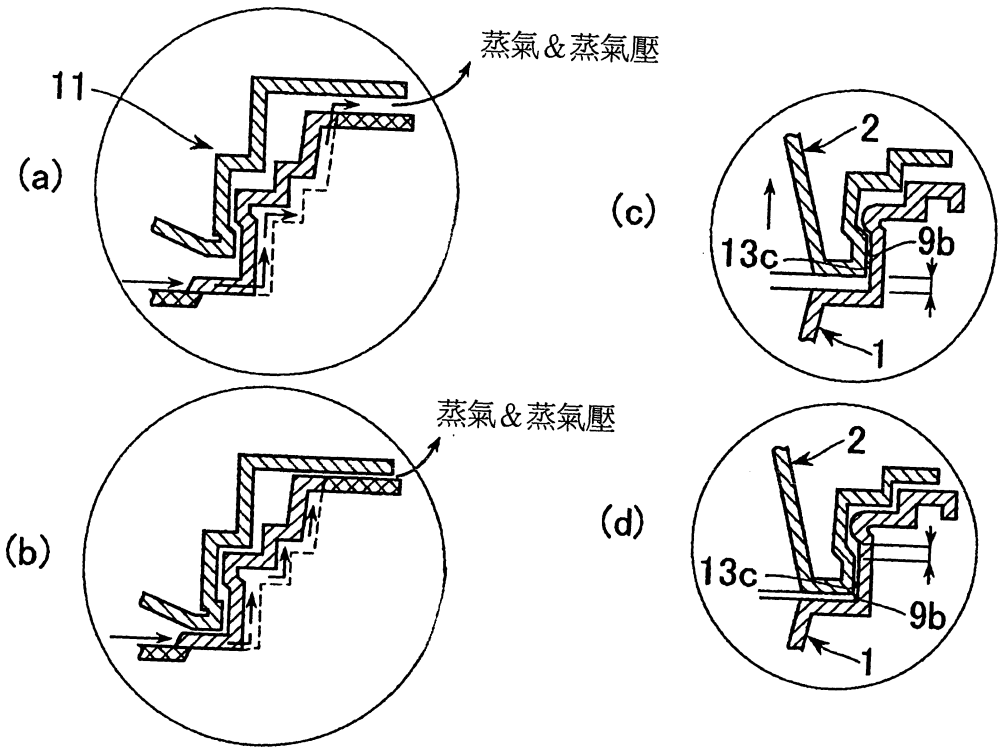


圖 5

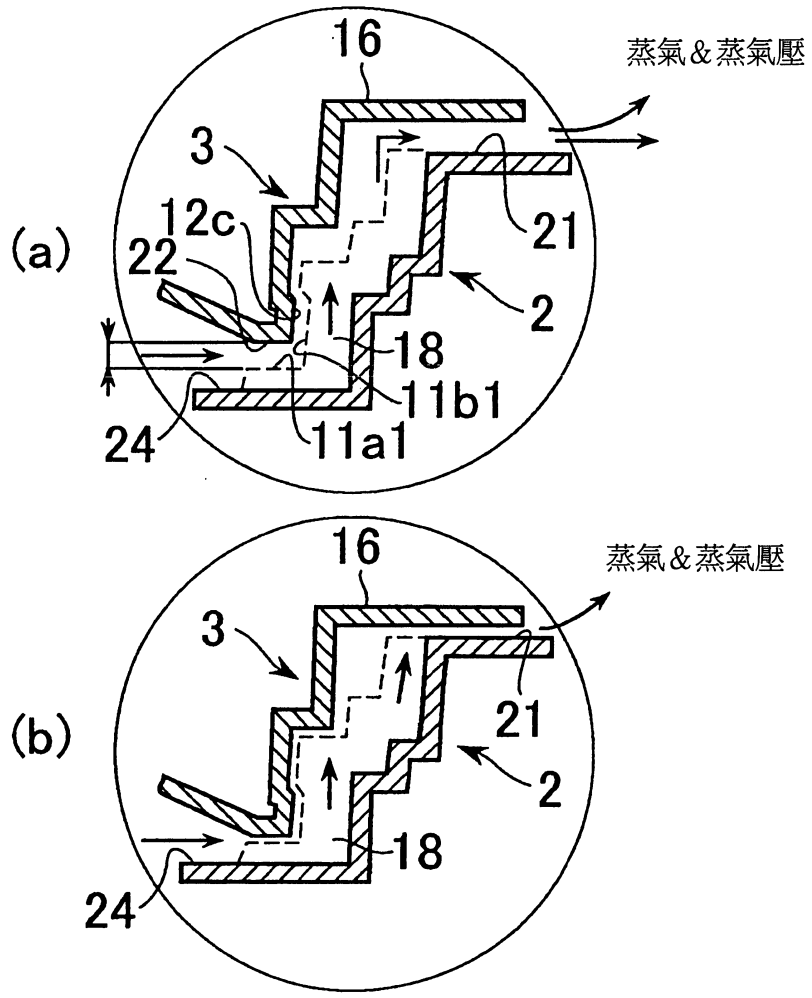
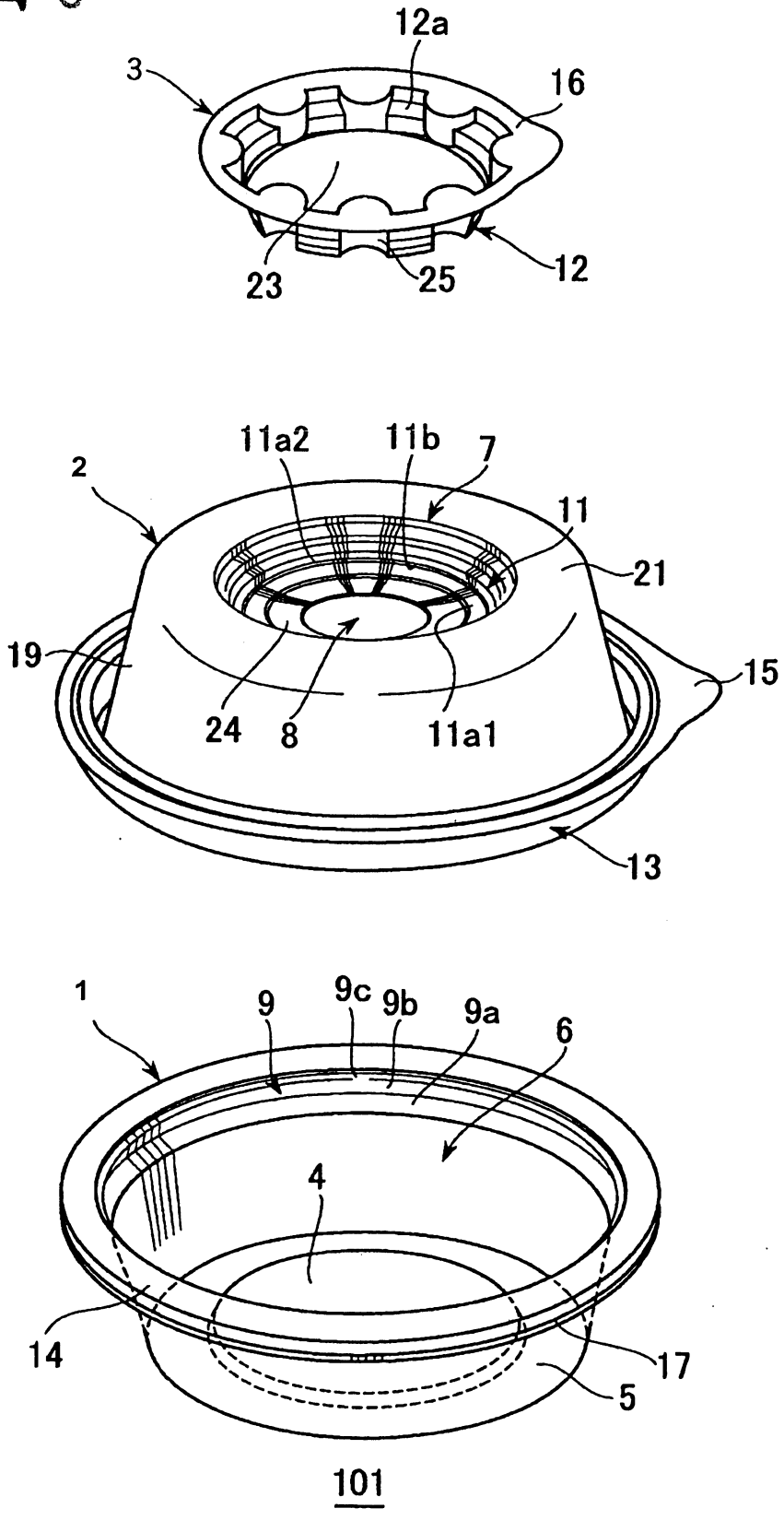
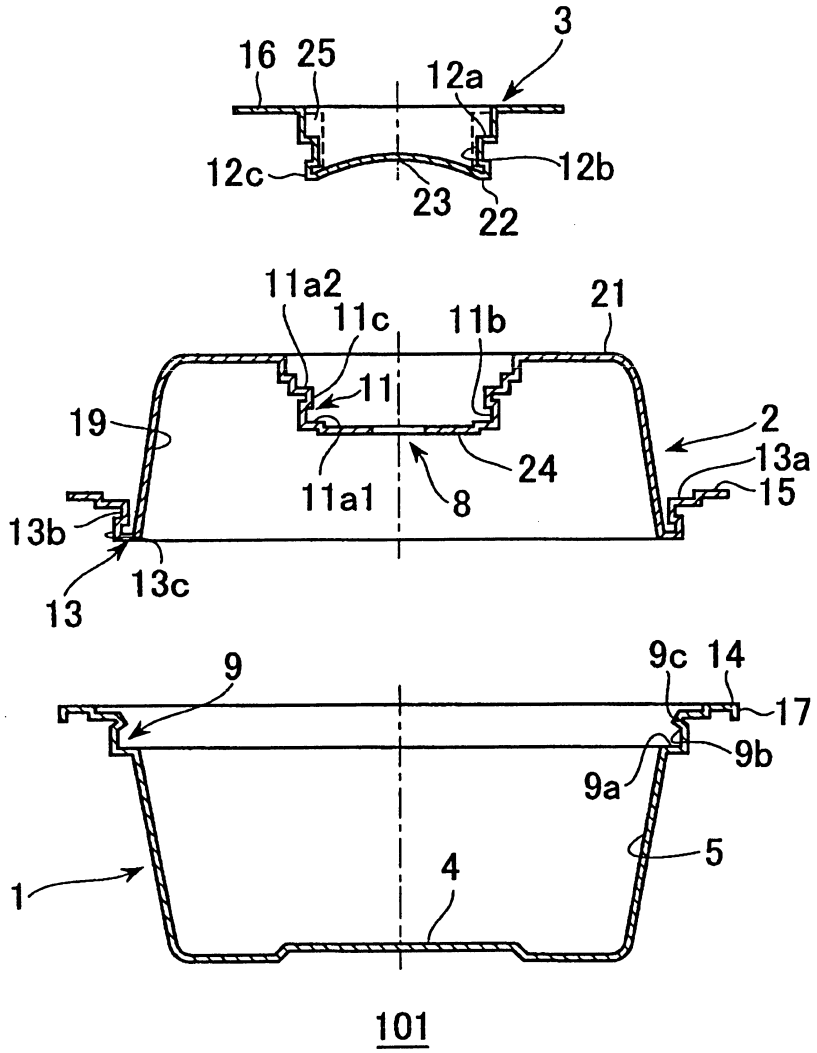


圖 6


12a
3
16
23
25
12
11a2
11b
7
2
11
21
19
15
24
8
11a1
13
1
9
9c
9b
9a
6
4
14
17
5

101

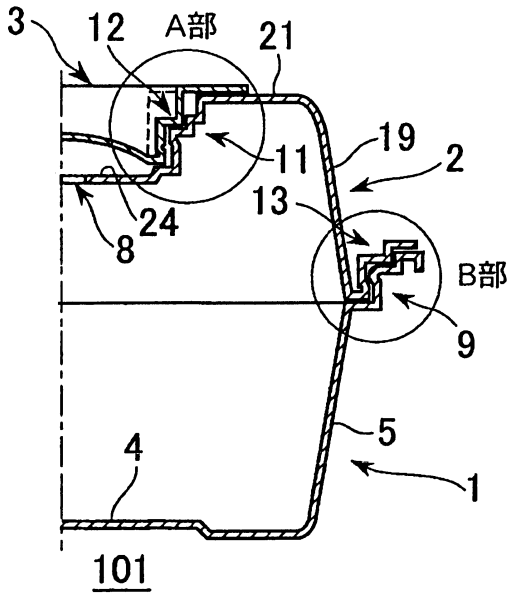
圖 7


3
16
25
12a
12c
12b
23
22
11a2
11c
11b
21
11
19
2
24
13a
11a1
8
15
13b
13c
13
9
9c
14
17
9b
9a
5
4
1

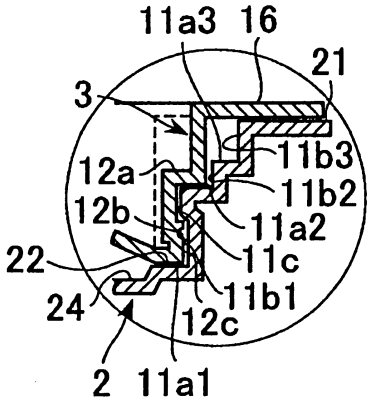
101

圖 8

(a)


3
12
A部
21
19
2
11
13
24
8
B部
9
5
4
1
101

(b)


11a3
16
21
3
11b3
12a
11b2
12b
11a2
22
11c
24
11b1
12c
2
11a1

(c)

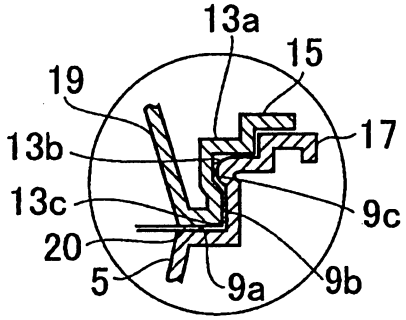

13a
15
19
17
13b
13c
9c
20
5
9a
9b

圖 9

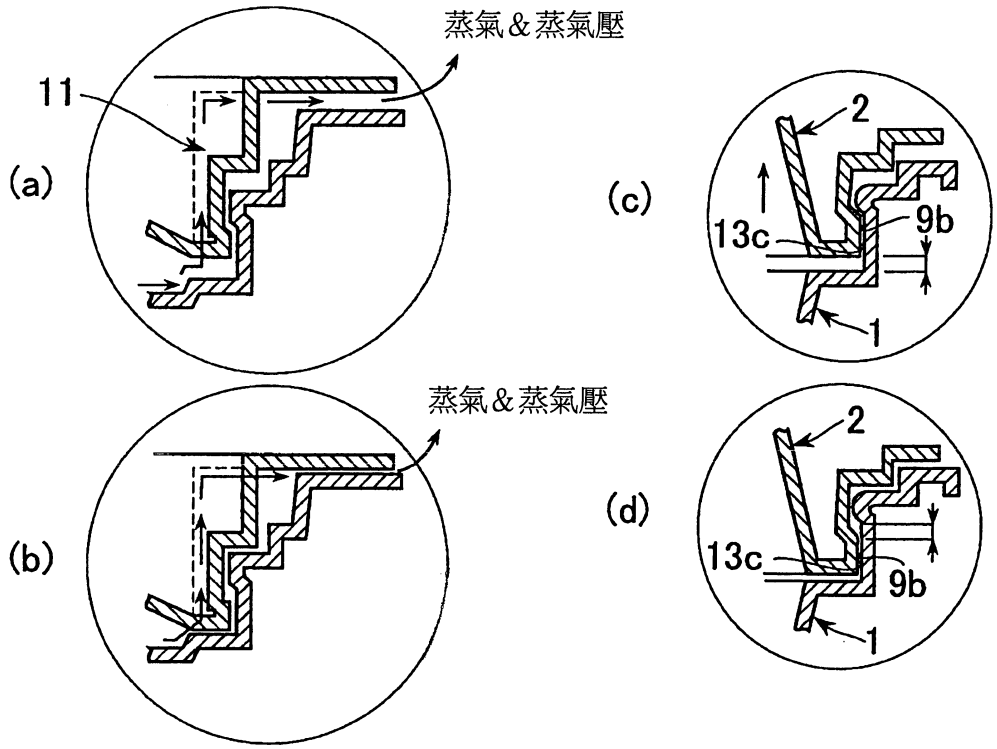


圖 10

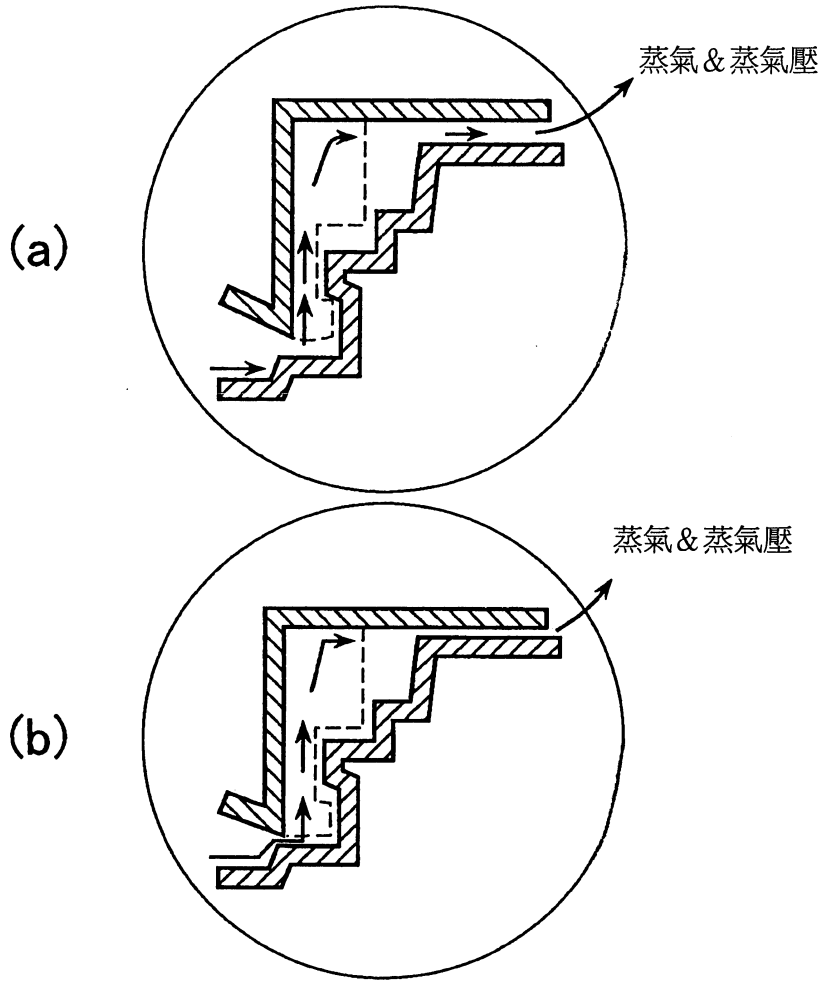


圖11

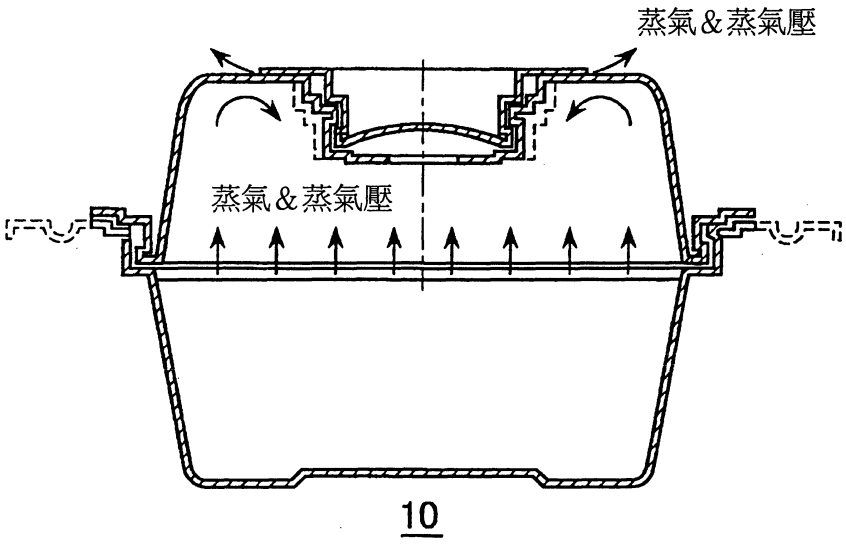


圖12

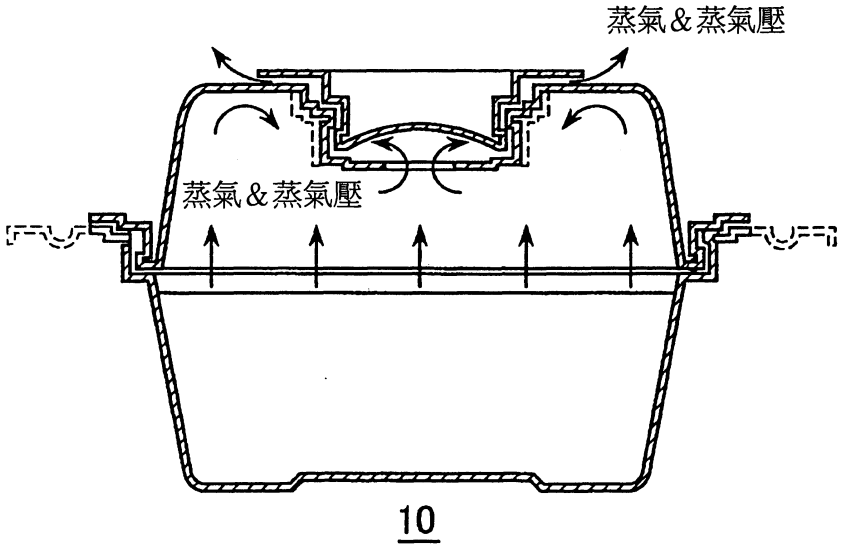


圖 13

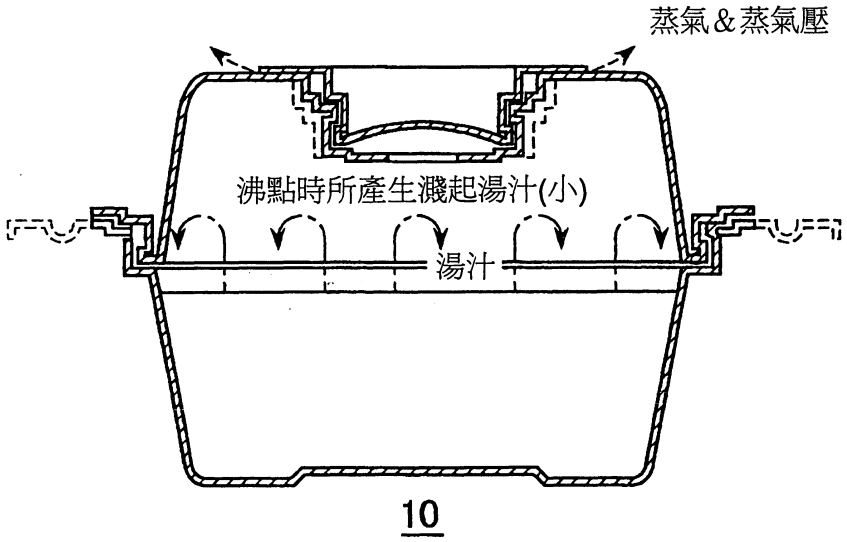


圖 14

