(19)日本国特許庁(JP)

(12)公開特許公報(A)

(11)公開番号
特開2024-129198
(P2024-129198A)

(43)公開日　令和6年9月27日(2024.9.27)

(51)国際特許分類	FI			テーマコード（参考）
A47J 37/06 (2006.01)	A47J	37/06	366	4B040

審査請求　未請求　請求項の数　21　ＯＬ　（全28頁）

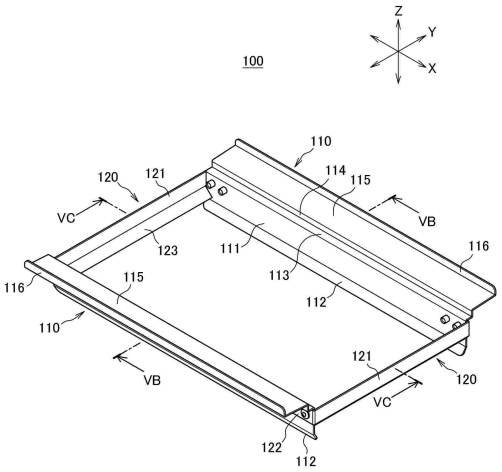
(21)出願番号　特願2023-38232(P2023-38232)
(22)出願日　令和5年3月13日(2023.3.13)

(71)出願人　591031902
シンポ株式会社
愛知県名古屋市名東区若葉台１１０番地
(74)代理人　110000659
弁理士法人広江アソシエイツ特許事務所
(72)発明者　名古谷　育志
愛知県名古屋市名東区若葉台１１０番地
シンポ株式会社内

Ｆターム（参考）　4B040　AA04 AB04 AC01 AD04
CA02 EB01 ED01

(54)【発明の名称】　ガイド部材、五徳、カバー、加熱調理器

(57)【要約】
【課題】調理器具に効果的に熱風を案内できる加熱調理器用のガイド部材を提供する。
【解決手段】ガイド部材１００は、２つの第１本体部１１０と、２つの第２本体部１２０と、を備える。各第１本体部１１０は、肩部１１３と、第１ガイド部１１１と、を備える。各第２本体部１２０は、各第１本体部に結合されている。各第２本体部１２０は、第２ガイド部１２１を備える。
【選択図】図５Ａ



【特許請求の範囲】
【請求項１】
段差を有する加熱調理器用の角型ドレインパンに配置されるように構成された角型のガイド部材において、
互いに離隔した２つの第１本体部であって、各第１本体部が、前記段差に載置される肩部、および前記肩部から下方に延びる第１ガイド部、を備える、２つの第１本体部と、
互いに離隔した２つの第２本体部であって、前記２つの第２本体部は前記２つの第１本体部に結合されており、各第２本体部が第２ガイド部を備える、２つの第２本体部と、
を備えるガイド部材。
【請求項２】
前記各第１本体部は、前記肩部の外端から上方に延びる第１移動規制部をさらに備える、
請求項１に記載のガイド部材。
【請求項３】
前記各第１本体部は、前記第１移動規制部の上端から外方に延びる器具配置部をさらに備える、
請求項２に記載のガイド部材。
【請求項４】
前記各第１本体部は、前記器具配置部の外端から上方に延びる第２移動規制部をさらに備える、
請求項３に記載のガイド部材。
【請求項５】
前記各第１本体部は、前記第１ガイド部の下端から内方かつ斜め下方に延びる第１導入部をさらに備える、
請求項１から４のいずれか１項に記載のガイド部材。
【請求項６】
前記各第２本体部は、前記第２ガイド部の下端から内方かつ斜め下方に延びる第２導入部をさらに備える、
請求項１から５のいずれか１項に記載のガイド部材。
【請求項７】
前記第２導入部は、光沢を有する金属材料製である、
請求項６に記載のガイド部材。
【請求項８】
前記各第２本体部は、前記第２ガイド部の両端に、前記第２ガイド部に対して折れ曲がるガイド結合部をさらに備え、
前記ガイド結合部は、前記第１ガイド部に結合されている、
請求項１から７のいずれか１項に記載のガイド部材。
【請求項９】
前記ガイド結合部は、リベットによって前記第１ガイド部に結合されている、
請求項８に記載のガイド部材。
【請求項１０】
前記角型ドレインパンは、その内部に、熱板が配置されるように構成されており、
前記第１ガイド部および前記第２ガイド部は、前記熱板の上端よりも下方まで延びている、
請求項１から９のいずれか１項に記載のガイド部材。
【請求項１１】
請求項１から１０のいずれか１項に記載のガイド部材上に配置されるように構成された五徳において、
互いに離隔した２つの第１枠部であって、各第１枠部が第１整流板を備える、２つの第１枠部と、

互いに離隔した２つの第２枠部であって、前記２つの第２枠部は前記２つの第１枠部に結合されており、各第２枠部が第２整流板を備え、前記第２整流板上に鍋の一部が配置されるように構成された、２つの第２枠部と、
を備える五徳。
【請求項１２】
前記各第１枠部は、前記第１整流板の下方部分に設けられた載置部をさらに備える、または、
前記各第２枠部は、前記第２整流板の下方部分に設けられた載置部をさらに備える、
請求項１１に記載の五徳。
【請求項１３】
前記各第１枠部は、前記第１整流板の下方部分に設けられた脚部をさらに備える、または、
前記各第２枠部は、前記第２整流板の下方部分に設けられた脚部をさらに備える、
請求項１１または１２に記載の五徳。
【請求項１４】
前記２つの第１整流板または前記２つの第２整流板に結合された取っ手をさらに備える、
請求項１１から１３のいずれか１項に記載の五徳。
【請求項１５】
前記各第２枠部は、前記第２整流板の両端に、前記第２整流板に対して折れ曲がる枠結合部をさらに備え、
前記枠結合部は、前記第１整流板に結合されている、
請求項１１から１４のいずれか１項に記載の五徳。
【請求項１６】
前記枠結合部は、リベットによって前記第１整流板に結合されている、
請求項１５に記載の五徳。
【請求項１７】
前記２つの第１整流板は、前記２つの第２整流板の上端よりも上方まで延びている、
請求項１１から１６のいずれか１項に記載の五徳。
【請求項１８】
請求項１１から１７のいずれか１項に記載の五徳に配置されるように構成され、かつ、前記鍋の上方に配置されるように構成されたカバーであって、
開口部を有するカバー本体と、
前記カバー本体の両端に設けられた移動規制部と、
を備えるカバー。
【請求項１９】
請求項１から１０のいずれか１項に記載のガイド部材を備える加熱調理器。
【請求項２０】
請求項１から１０のいずれか１項に記載のガイド部材と、
請求項１１から１７のいずれか１項に記載の五徳と、
を備える加熱調理器。
【請求項２１】
請求項１から１０のいずれか１項に記載のガイド部材と、
請求項１１から１７のいずれか１項に記載の五徳と、
請求項１８に記載のカバーと、
を備える加熱調理器。
【発明の詳細な説明】
【技術分野】
【０００１】
本発明は、加熱調理器用のガイド部材に関する。本発明は、加熱調理器用の五徳に関す

る。本発明は、加熱調理器用のカバーに関する。本発明は、加熱調理器に関する。
【背景技術】
【０００２】
従来、食材を調理した際に発生する煙を吸引して排気する機構を備えた加熱調理器が知られている。
【０００３】
特許文献１は、円形状の開口部１を形成したテーブル２と、該テーブル２の下方に配置した外箱３と、該外箱３の内部に配設した上方開口状の内箱４と、内外箱３，４の隙間の上方に配置したトップリング５と、内箱４内に配設された加熱部６と、内箱４の上方開口部に配置可能な４種類の載置調理手段７、７ａ、７ｂ、７ｃと、を有し、外箱３と内箱４との間に吸引空間８を形成し、上記外箱３に、排気経路（図示せず）に連通する排気口９を形成した無煙ロースターを開示している。
【先行技術文献】
【特許文献】
【０００４】
【特許文献１】特開２０１４－０２８１０７号公報
【発明の概要】
【発明が解決しようとする課題】
【０００５】
従来の加熱調理器では、排気装置を作動させると、熱風の大部分が鍋底や網の下面に向かわずに外方かつ斜め上方に向けて流れてしまう可能性がある。その結果、鍋や網が十分に加熱されない可能性がある。鍋や網を十分に加熱しようとすると、加熱装置の出力（例えば、ガスバーナの火力）を大きくする必要があるため、ランニングコストが掛かるという問題がある。
【０００６】
本発明は、調理器具に効果的に熱風を案内できる加熱調理器用のガイド部材を提供することを目的とする。
【０００７】
本発明は、上記ガイド部材上に配置可能な五徳を提供することを目的とする。
【０００８】
本発明は、上記五徳上に配置可能なカバーを提供することを目的とする。
【０００９】
本発明は、少なくとも上記ガイド部材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】
【００１０】
本発明は、
段差を有する加熱調理器用の角型ドレインパンに配置されるように構成された角型のガイド部材において、
互いに離隔した２つの第１本体部であって、各第１本体部が、前記段差に載置される肩部、および前記肩部から下方に延びる第１ガイド部、を備える、２つの第１本体部と、
互いに離隔した２つの第２本体部であって、前記２つの第２本体部は前記２つの第１本体部に結合されており、各第２本体部が第２ガイド部を備える、２つの第２本体部と、
を備えるガイド部材、
である。
【発明の効果】
【００１１】
加熱調理器にガイド部材を配置することにより、ほとんどの熱風を、２つの第１ガイド部および２の第２ガイド部によって囲まれた空間内に流入させることができる。その空間内に流入した熱風は、調理器具（例えば、鍋または網）の下面に向けて流れるため、熱風

によって調理器具の下面を効果的に加熱できる。
【図面の簡単な説明】
【００１２】
【図１】テーブル内に埋め込まれた第１実施形態に係る加熱調理器の斜視図である。
【図２】第１実施形態に係る加熱調理器の分解斜視図である。
【図３Ａ】図１のＩＩＩＡ－ＩＩＩＡ線断面図である。
【図３Ｂ】図１のＩＩＩＢ－ＩＩＩＢ線断面図である。
【図３Ｃ】図３ＡのＩＩＩＣ部分の拡大図である。
【図４Ａ】図２のドレインパンとは別の角度から見たドレインパンの斜視図である。
【図４Ｂ】図４ＡのＩＶＢ－ＩＶＢ線断面図である。
【図５Ａ】ガイド部材の斜視図である。
【図５Ｂ】図５ＡのＶＢ－ＶＢ線断面図である。
【図５Ｃ】図５ＡのＶＣ－ＶＣ線断面図である。
【図５Ｄ】ガイド部材の正面図（Ｙ方向から見た図）である。
【図６Ａ】五徳の斜視図である。
【図６Ｂ】図６ＡのＶＩＢ－ＶＩＢ線断面図である。
【図６Ｃ】図６ＡのＶＩＣ－ＶＩＣ線断面図である。
【図７Ａ】カバーの斜視図である。
【図７Ｂ】図７ＡのＶＩＩＢ－ＶＩＩＢ線断面図である。
【図８】本発明の加熱調理器内の熱風の流れを示す断面図である。
【図９】テーブル内に埋め込まれた第２実施形態に係る加熱調理器の斜視図である。
【図１０】第２実施形態に係る加熱調理器の分解斜視図である。
【図１１Ａ】図９のＸＩＡ－ＸＩＡ線断面図である。
【図１１Ｂ】図９のＸＩＢ－ＸＩＢ線断面図である。
【図１２】テーブル内に埋め込まれた第３実施形態に係る加熱調理器の斜視図である。
【発明を実施するための形態】
【００１３】
＜１．第１実施形態＞
まず、第１実施形態に係る加熱調理器１０００について、図１から図８を参照して説明する。
【００１４】
第１実施形態に係る加熱調理器１０００は、鍋料理用の加熱調理器である。「鍋料理」とは、鍋内に食材および液体（例えば、出し汁）を入れ、食材および液体を加熱調理した料理のことである。鍋料理は、例えば、寄せ鍋またはしゃぶしゃぶである。「寄せ鍋」とは、肉類、魚介類、野菜および豆腐などの食材を出し汁と共に煮込んだ日本の鍋料理のことである。「しゃぶしゃぶ」とは、薄くスライスした肉を鍋内の加熱された出し汁に入れて調理し、タレを付けて食べる日本の鍋料理のことである。
【００１５】
図１に示すように、加熱調理器１０００は、テーブル６００内に埋め込まれている。図２に示すように、加熱調理器１０００は、ケーシング１０、排気ダクト２０、フィルタ３０、制御装置４０（図３Ｂ参照）、ドレインパン５０、ガスバーナ６０（加熱装置の一例）、熱板受け７０、熱板８０、トップカバー９０、ガイド部材１００、鍋２００（調理器具の一例）、五徳３００およびカバー４００を備える。
【００１６】
［１－１．ケーシング、フィルタおよびダクト］
図２に示すように、ケーシング１０は、底壁１１と、底壁１１から立ち上がる２つの第１側壁１２と、底壁１１から立ち上がる２つの第２側壁１３と、を備える。ケーシング１０の上方は、開口している。ケーシング１０の外観形状は、角型である。
【００１７】
底壁１１は、平面視で長方形または正方形などの四角形である。底壁１１は、互いに平

行に延びる２つの第１辺、および互いに平行に延びると共に第１辺と直交する２つの第２辺を有する。

【００１８】

説明の便宜上、以下に示すように、底壁１１を基準として、「Ｘ方向」、「Ｙ方向」および「Ｚ方向」を規定する。ケーシング１０以外の他の構成要素の構造を説明する際にも、特に断らない限り、この基準に基づいて説明する。

「Ｘ方向」：底壁１１の第１辺が延びる方向を「Ｘ方向」と規定する。Ｘ方向は、第１の水平方向である。

「Ｙ方向」：底壁１１の第２辺が延びる方向を「Ｙ方向」と規定する。Ｙ方向は、第２の水平方向であり、Ｘ方向と直交する。

「Ｚ方向」：Ｘ方向およびＹ方向に直交する方向を「Ｚ方向」と規定する。Ｚ方向は、上下方向である。

【００１９】

加熱調理器１０００の使用中に、喫食者は、図１に示すテーブル６００のＹ方向の一方側（喫食者が１人の場合）または両側（喫食者が複数人の場合）に位置することになる。

【００２０】

底壁１１は、その中央に、底壁１１を貫通する開口部を有する。図３Ａおよび図３Ｂに示すように、フィルタ３０は、底壁１１上に配置され、底壁１１の開口部を覆っている。フィルタ３０は、食材および液体を加熱した際に発生する煙（食材および液体に含まれる水分や油分が蒸発した蒸気）に含まれる油を除去する。一実施形態において、フィルタ３０は、上下に重ねられた３つの金属製のリングから成る。図２、図３Ａおよび図３Ｂに示すように、排気ダクト２０は、底壁１１の下面に結合されている。排気ダクト２０の内部は、底壁１１の開口部と連通している。排気ダクト２０は、集合ダクト（不図示）に結合されている。集合ダクトは、ブロワなどの排気装置（不図示）に結合されている。排気装置を作動させることにより、煙は、フィルタ３０、排気ダクト２０および集合ダクトを通って、加熱調理器１０００の外部に排気される。

【００２１】

図２に示すように、２つの第１側壁１２は、底壁１１の２つの第１辺からそれぞれ立ち上がっている。２つの第２側壁１３は、底壁１１の２つの第２辺からそれぞれ立ち上がっている。２つの第２側壁１３は、２つの第１側壁１２と直交している。

【００２２】

図２、図３Ａおよび図３Ｂに示すように、２つの第２側壁１３の内面には、第１位置決め部１４および２つの第２位置決め部１５が設けられている。第１位置決め部１４および２つの第２位置決め部１５は、ドレインパン５０を位置決めしている。第１位置決め部１４は、第２側壁１３の内面から内方に突出すると共に、Ｙ方向に水平に延びている。ドレインパン５０は、第１位置決め部１４上に載置される。２つの第２位置決め部１５は、第１位置決め部１４の両端から上方に互いに平行に延びている。ドレインパン５０は、２つの第２位置決め部１５の間に配置される。

【００２３】

［１－２．制御装置］

制御装置４０は、ガス供給源（不図示）と結合されており、ガスバーナ６０へのガスの供給を制御する。図３Ｂに示すように、制御装置４０は、２つの第２側壁１３のうちの一方の第２側壁１３の外部に取り付けられている。制御装置４０は、点火装置や、ガスの流量を制御するためのバルブなどを備える。

【００２４】

［１－３．ドレインパン］

図２および図４Ａに示すように、ドレインパン５０の外観形状は、角型である。ドレインパン５０は、底壁５１と、底壁５１から立ち上がる２つの第１側壁５２と、底壁５１から立ち上がる２つの第２側壁５３と、を備える。ドレインパン５０の上方は開口している。図３Ａおよび図３Ｂに示すように、ドレインパン５０は、ケーシング１０内に収容され

ている。加熱調理器１０００の使用中、ドレインパン５０内には、水が入れられる。
【００２５】
底壁５１は、平面視で長方形または正方形などの四角形である。図２に示すドレインパン５０の底壁５１は平面視で長方形であり、互いにＸ方向に平行に延びる２つの長辺と、互いにＹ方向に平行に延びる２つの短辺と、を有する。
【００２６】
図２および図４Ａに示すように、２つの第１側壁５２は、底壁５１の２つの長辺からそれぞれ立ち上がっている。２つの第２側壁５３は、底壁５１の２つの短辺からそれぞれ立ち上がっている。２つの第２側壁５３は、２つの第１側壁５２と直交している。
【００２７】
図３Ａに示すように、２つの第１側壁５２はそれぞれ、ケーシング１０の２つの第１側壁１２と隙間をあけて対向している。排気装置を作動させたときに、煙は、この隙間を下方に流れ、フィルタ３０に到達する。図３Ｂに示すように、２つの第２側壁５３はそれぞれ、ケーシング１０の２つの第２側壁１３とほぼ隙間なく対向している。
【００２８】
図２および図４Ａに示すように、２つの第１側壁５２はそれぞれ、第１側壁５２の内面からＹ方向内方に突出すると共にＸ方向に延びる第１延出部５４を有する。第１延出部５４は、第１側壁５２の一部をＹ方向内方に凹ませることによって形成されている。各第１延出部５４上には、Ｘ方向に延びる第２延出部５５が設けられている。図４Ｂに示すように、第２延出部５５のＹ方向の長さは、第１延出部５４のＹ方向の長さよりも短い。したがって、第１延出部５４と第２延出部５５との間には、段差５６が存在する。段差５６は、第１延出部５４の上面５４１および第２延出部５５の縦面５５１によって形成されている。
【００２９】
図２および図４Ａに示すように、２つの第２側壁５３の内面には、ガスバーナ６０および熱板受け７０を配置するための支持部５７が設けられている。２つの第２側壁５３には、支持部５７の下方に、第２側壁５３を貫通する開口部５３１が設けられている。ガスバーナ６０の燃焼に必要な空気は、開口部５３１を通して、ドレインパン５０内に取り込まれる。２つの第２側壁５３のうちの一方の第２側壁５３には、支持部５７の上方に、ガスバーナ６０を挿入するための開口部５３２が設けられている。開口部５３２を有する第２側壁５３は、制御装置４０が配置されたケーシング１０の第２側壁１３と対向する。
【００３０】
［１－４．ガスバーナ］
ガスバーナ６０は、ガスバーナ６０の周囲の空気および熱板８０を加熱して、熱風を発生させる。
【００３１】
図２に示すように、ガスバーナ６０は、バーナ本体６１と、装着部６２と、を備える。バーナ本体６１は、Ｘ方向に延びる円筒状であり、第１端部および第１端部とは反対側の第２端部を有する。バーナ本体６１の周壁には、Ｘ方向に互いに離隔した複数の炎口が設けられている。複数の炎口は、上方を向いている。装着部６２は、バーナ本体６１の第２端部に取り付けられている。図３Ｂに示すように、装着部６２は、ドレインパン５０の一方の支持部５７に取り付けられる。バーナ本体６１の第１端部は、ドレインパン５０の他方の支持部５７上に載置されると共に、ドレインパン５０の第２側壁５３の開口部５３２内に挿入される。
【００３２】
バーナ本体６１の第１端部は、制御装置４０を介してガス源に結合される。バーナ本体６１内に流入したガスは空気と混合される。ガスと空気との混合気体は、バーナ本体６１内を第２端部に向けて流れる。炎口から噴出する混合気体に着火すると、炎口から炎が出る。
【００３３】

［１－５．熱板受けおよび熱板］
図２に示すように、熱板受け７０は、Ｘ方向に互いに離隔した２つの山型部材と、２つの山型部材を結合する２つの支持部と、を備える。図３Ａおよび図３Ｂに示すように、熱板受け７０は、ドレインパン５０の支持部５７上に載置され、かつ、ガスバーナ６０の上方に配置される。熱板８０は、上方に凸となるように湾曲または屈曲する山型であり、複数の開口部を有する。熱板８０は、熱板受け７０上に載置され、かつ、ガスバーナ６０の上方に配置される。熱板８０は、ガスバーナ６０の炎によって加熱されることにより、輻射熱を放射する。
【００３４】
［１－６．トップカバー］
図２、図３Ａおよび図３Ｂを参照してトップカバー９０について説明する。トップカバー９０は、ケーシング１０上に配置される。
【００３５】
トップカバー９０は、２つの第１上壁９１と、２つの第１側壁９２（図３Ａ参照）と、２つの第２側壁９３と、２つの第２上壁９４と、２つの第３側壁９５と、を備える。
【００３６】
図２に示すように、２つの第１上壁９１は、互いにＹ方向に離隔している。２つの第１上壁９１はそれぞれ、Ｘ方向に水平に延びる水平部９１１と、水平部９１１からＹ方向内方および斜め下方に延びる傾斜部９１２と、を備える。
【００３７】
図２に示すように、２つの第２上壁９４は、互いにＸ方向に離隔している。２つの第２上壁９４は、Ｙ方向に水平に延びている。２つの第２上壁９４は、２つの水平部９１１と直交すると共に、２つの水平部９１１に結合されている。２つの水平部９１１および２つの第２上壁９４は、平面視で、Ｙ方向に長い長方形を形成している。図２および図３Ｂに示すように、２つの第３側壁９５はそれぞれ、２つの第２上壁９４から下方に延びている。
【００３８】
図３Ａに示すように、２つの第１上壁９１は、ケーシング１０の第１側壁１２よりも内方に配置されている。２つの水平部９１１は、Ｘ方向に互いに離隔した複数の貫通穴９１１１を有する。複数の貫通穴９１１１は、ケーシング１０の第１側壁１２とドレインパン５０の第１側壁５２との間の隙間と連通している。
【００３９】
図３Ａに示すように、２つの第１側壁９２はそれぞれ、２つの第１上壁９１から下方に延びている。第１側壁９２は、貫通穴９１１１よりも内方で、かつドレインパン５０の第１側壁５２よりも外方に位置している。第１側壁９２は、ケーシング１０の第１側壁１２とドレインパン５０の第１側壁５２との間の隙間に配置されている。第１側壁９２は、後述する第２側壁９３の複数の貫通穴９３１よりも下方まで延びている。
【００４０】
図３Ａに示すように、２つの第２側壁９３はそれぞれ、２つの第１上壁９１から下方に延びている。第２側壁９３は、第１側壁９２よりも内方で、かつ傾斜部９１２の先端よりも外方に位置している。第２側壁９３は、ドレインパン５０の第１側壁５２の内面に、好ましくは接触して配置される。第２側壁９３は、Ｘ方向に互いに離隔した複数の貫通穴９３１を有する。複数の貫通穴９３１は、ケーシング１０の第１側壁１２とドレインパン５０の第１側壁５２との間の隙間と連通している。
【００４１】
排気装置を作動させると、煙が、複数の貫通穴９３１から吸引される。これにより、鍋２００から煙が立ち上ることを低減できる。複数の貫通穴９３１から吸引された煙は、第１側壁９２によって下方に方向転換させられる。その後、煙は、ケーシング１０の第１側壁１２とドレインパン５０の第１側壁５２との間の隙間を下方に流れる。また、排気装置を作動すると、空気（外気）が、複数の貫通穴９１１１から吸引される。吸引された空気

は、第１側壁９２に沿って、およびケーシング１０の第１側壁１２の内面に沿って、下方に流れる。ケーシング１０の第１側壁１２の内面に沿って流れる空気により、油分を含んだ煙が第１側壁１２の内面に接触することを低減できる。その結果、第１側壁１２の内面に付着する汚れを低減できる。

【００４２】

また、貫通穴９１１１から吸引された空気によって、水平部９１１は冷却される。そのため、喫食者が水平部９１１に触れたとしても、喫食者が火傷をすることがない。

【００４３】

［１－７．ガイド部材］

ガイド部材１００は、ガスバーナ６０および熱板８０によって生成された熱風を、鍋２００に向けて案内する。ガイド部材１００は、例えば、金属材料製である。図３Ｃに示すように、ガイド部材１００は、ドレインパン５０の第１延出部５４および第２延出部５５上に載置される。

【００４４】

図５Ａに示すように、ガイド部材１００の外観形状は、角型である。ガイド部材１００は、Ｙ方向に互いに離隔した２つの第１本体部１１０と、Ｘ方向に互いに離隔した２つの第２本体部１２０と、を備える。２つの第２本体部１２０は、２つの第１本体部１１０に結合されている。

【００４５】

なお、２つの第１本体部１１０は同一の構造および機能を有しているため、特に断らない限り、一方の第１本体部１１０の構造および機能を中心に説明する。また、２つの第２本体部１２０は同一の構造および機能を有しているため、特に断らない限り、一方の第２本体部１２０の構造および機能を中心に説明する。

【００４６】

図５Ａに示すように、第１本体部１１０は、第１ガイド部１１１、第１導入部１１２、肩部１１３、第１移動規制部１１４、器具配置部１１５および第２移動規制部１１６を備える。第１本体部１１０は、例えばプレス成形により、１枚の板材を折り曲げることによって作製されている。

【００４７】

一方の第１ガイド部１１１は、他方の第１ガイド部１１１と対向している。

【００４８】

第１ガイド部１１１は、熱風を上方に案内する。第１ガイド部１１１は、Ｘ方向およびＺ方向に延びると共に、Ｚ方向の長さよりもＸ方向の長さが大きい長方形である。

【００４９】

図３Ａに示すように、第１ガイド部１１１は、第１延出部５４の内端よりもＹ方向内方に位置している。第１ガイド部１１１は、鍋２００の底壁２１０の外縁よりもＹ方向外方に位置している。第１ガイド部１１１は、熱板８０よりも、Ｙ方向外方に位置している。第１ガイド部１１１の上端は、熱板８０の上端よりも上方に位置している。第１ガイド部１１１の下端は、熱板８０の上端よりも下方に位置している。

【００５０】

第１導入部１１２は、ガイド部材１００をドレインパン５０内に配置するときに、ガイド部材１００がドレインパン５０に引っ掛かることなく、スムーズに配置できるようにするための部分である。また、第１導入部１１２は、熱風を上方に案内する。図５Ａおよび図５Ｂに示すように、第１導入部１１２は、第１ガイド部１１１の下端から、Ｙ方向内方および斜め下方に延びている。

【００５１】

図５Ａおよび図５Ｂに示すように、肩部１１３は、第１ガイド部１１１の上端からＹ方向外方に水平に延びている。図３Ｃに示すように、肩部１１３は、第１延出部５４の上面５４１上に載置される。

【００５２】

第１移動規制部１１４は、Ｙ方向へのガイド部材１００の移動を規制する。図５Ａおよび図５Ｂに示すように、第１移動規制部１１４は、肩部１１３の外端から上方に延びている。図３Ｃに示すように、第１移動規制部１１４は、第２延出部５５の縦面５５１よりも内方に配置されている。第１移動規制部１１４と縦面５５１との間の隙間はわずかである。

【００５３】

図５Ａおよび図５Ｂに示すように、器具配置部１１５は、第１移動規制部１１４の上端からＹ方向外方に延びている。図３Ｃに示すように、器具配置部１１５上には、五徳３００の載置部３１２が載置される。

【００５４】

第２移動規制部１１６は、Ｙ方向へのガイド部材１００の移動を規制する。図５Ａおよび図５Ｂに示すように、第２移動規制部１１６は、器具配置部１１５の外端から上方に延びている。図３Ｃに示すように、第２移動規制部１１６は、ドレインパン５０の第１側壁５２よりも内方に配置されている。第２移動規制部１１６と第１側壁５２との間の隙間はわずかである。

【００５５】

図５Ａおよび図５Ｃに示すように、第２本体部１２０は、第２ガイド部１２１と、２つのガイド結合部１２２と、第２導入部１２３と、を備える。第２本体部１２０は、例えばプレス成形により、１枚の板材を折り曲げることによって作製されている。

【００５６】

一方の第２ガイド部１２１は、他方の第２ガイド部１２１と対向している。

【００５７】

第２ガイド部１２１は、Ｙ方向およびＺ方向に延びると共に、Ｚ方向の長さよりもＹ方向の長さが大きい長方形である。

【００５８】

第２ガイド部１２１は、第１ガイド部１１１と直交している。２つの第１ガイド部１１１および２つの第２ガイド部１２１は、平面視でＸ方向に長い長方形を形成している。

【００５９】

図３Ｂに示すように、第２ガイド部１２１は、鍋２００の底壁２１０の外縁よりもＸ方向外方に位置している。第２ガイド部１２１は、熱板８０よりもＸ方向外方に位置している。第２ガイド部１２１の上端は、熱板８０の上端よりも上方に位置している。第２ガイド部１２１の下端は、熱板８０の上端よりも下方に位置している。

【００６０】

図５Ａおよび図５Ｃに示すように、第２ガイド部１２１のＺ方向長さは、第１ガイド部１１１のＺ方向長さよりも短い。第２ガイド部１２１の下端は、第１ガイド部１１１の下端よりも上方に位置している。

【００６１】

図５Ａおよび図５Ｄに示すように、２つのガイド結合部１２２は、第２ガイド部１２１の両端にそれぞれ設けられている。２つのガイド結合部１２２は、第２ガイド部１２１の両端を直角に折り曲げることによって形成されている。２つのガイド結合部１２２は、Ｘ方向に平行であり、第１ガイド部１１１の外面に結合されている。２つのガイド結合部１２２と第１ガイド部１１１との結合方法は特に限定されないが、例えばリベットによる結合や溶接による結合が挙げられる。

【００６２】

第２導入部１２３は、ガイド部材１００をドレインパン５０内に配置するときに、ガイド部材１００がドレインパン５０に引っ掛かることなく、スムーズに配置できるようにするための部分である。また、第２導入部１２３は、熱風を上方に案内する。

【００６３】

図５Ａおよび図５Ｃに示すように、第２導入部１２３は、第２ガイド部１２１の下端から、Ｘ方向内方および斜め下方に延びている。第２導入部１２３の下端は、第１導入部１

１２の下端よりも上方に位置している。図３Ｂに示すように、第２導入部１２３は、ガスバーナ６０よりも上方に配置されている。

【００６４】

少なくとも第２導入部１２３は、その表面にガスバーナ６０の炎が映るようにするために、光沢を有する金属材料製であることが好ましく、光沢を有するステンレス製であることがより好ましい。２つの第１本体部１１０および２つの第２本体部１２０の両方が、光沢を有する金属材料製であることが好ましく、光沢を有するステンレス製であることがより好ましい。光沢を有するステンレスとしては、例えば、２Ｂ以上の表面仕上げが施されたステンレスが挙げられる。なお、２Ｂ仕上げされたステンレスとは、冷間圧延後に、焼鈍され、次いで酸洗いされ、そして、スキンパス圧延されたステンレスのことである。

【００６５】

［１－８．鍋］

図２に示すように、鍋２００は、底壁２１０と、底壁２１０から立ち上がる側壁２２０と、フランジ部２３０と、を備える。鍋２００の上方は、開口している。鍋２００は、底壁２１０が熱板８０よりも上方に位置するように、ドレインパン５０内に配置される。底壁２１０および側壁２２０によって囲まれる空間内には、液体および食材が入れられる。

【００６６】

底壁２１０は、平面視で角が丸くなった長方形または正方形などの四角形である。図２に示す鍋２００の底壁２１０は、平面視で角が丸くなった長方形である。側壁２２０は、底壁２１０の外縁から斜め外方に延びている。フランジ部２３０は、側壁２２０の上端の全周から外方に水平に延びている。

【００６７】

図３Ｂに示すように、また、後述するように、フランジ部２３０は、五徳３００の第２整流板３２１の上端上および取っ手３３０の鍋載置部３３２上に載置される。図３Ａおよび図３Ｂに示すように、鍋２００の側壁２２０の大部分は、第１整流板３１１および第２整流板３２１によって囲まれる空間内に配置される。

【００６８】

一実施形態において、鍋２００は使い捨ての鍋である。使い捨ての鍋は、例えばアルミニウム製である。鍋２００は、洗浄して再利用できる鍋であってもよい。

【００６９】

［１－９．五徳］

図２に示すように、五徳３００の外観形状は、角型である。五徳３００は、ガイド部材１００上に配置される。五徳３００は、例えば、金属材料製である。

【００７０】

なお、「五徳」とは、五徳３００上に配置される調理器具（本実施形態では、鍋２００）を、加熱装置（本実施形態では、ガスバーナ６０）よりも上方の位置で支持するための支持具を意味する。

【００７１】

図２および図６Ａに示すように、五徳３００は、２つの第１枠部３１０と、２つの第２枠部３２０と、２つの取っ手３３０と、を備える。

【００７２】

２つの第１枠部３１０は、Ｘ方向に延びている。２つの第２枠部３２０は、Ｙ方向に延びると共に、２つの第１枠部３１０に結合されている。

【００７３】

なお、２つの第１枠部３１０は同一の構造および機能を有しているため、特に断らない限り、一方の第１枠部３１０の構造および機能を中心に説明する。２つの第２枠部３２０は同一の構造および機能を有しているため、特に断らない限り、一方の第２枠部３２０の構造および機能を中心に説明する。２つの取っ手３３０は同一の構造および機能を有しているため、特に断らない限り、一方の取っ手３３０の構造および機能を中心に説明する。

【００７４】

図６Ａおよび図６Ｂに示すように、第１枠部３１０は、第１整流板３１１と、載置部３１２と、を備える。第１枠部３１０は、例えばプレス加工により、１枚の板材を折り曲げることによって作製されている。

【００７５】

一方の第１整流板３１１は、他方の第１整流板３１１からＹ方向に離隔すると共に、他方の第１整流板３１１と対向している。

【００７６】

第１整流板３１１は、Ｘ方向およびＺ方向に延びており、Ｚ方向の長さよりもＸ方向の長さが大きい長方形である。第１整流板３１１は、後述する第２整流板３２１の上端よりも上方まで延びている。

【００７７】

図３Ａおよび図３Ｃに示すように、第１整流板３１１は、ドレインパン５０の第１側壁５２およびトップカバー９０の第２側壁９３よりも内方に位置している。第１整流板３１１は、鍋２００の側壁２２０と隙間をあけて対向している。熱風は、第１整流板３１１と鍋２００の側壁２２０との間の隙間を上昇する。

【００７８】

図３Ａおよび図３Ｃに示すように、第１整流板３１１は、鍋２００のフランジ部２３０よりも外方に位置している。第１整流板３１１とフランジ部２３０との間の隙間はわずかである。第１整流板３１１の上端は、フランジ部２３０よりも上方に位置している。第１整流板３１１は、Ｙ方向への鍋２００の移動を規制する。すなわち、鍋２００がＹ方向に移動しようとしても、フランジ部２３０が第１整流板３１１に接触するため、鍋２００はＹ方向に移動できない。

【００７９】

図６Ａおよび図６Ｂに示すように、載置部３１２は、第１整流板３１１の下端から、Ｙ方向外方に水平に延びている。載置部３１２は、第１整流板３１１の下端全長から延出していることが好ましい。図３Ｃに示すように、載置部３１２は、器具配置部１１５上に載置される。

【００８０】

図６Ａおよび図６Ｃに示すように、第２枠部３２０は、第２整流板３２１と、２つの枠結合部３２２と、少なくとも１つの脚部３２３と、を備える。第２枠部３２０は、例えばプレス加工により、１枚の板材を折り曲げることによって作製されている。

【００８１】

一方の第２整流板３２１は、他方の第２整流板３２１からＸ方向に離隔すると共に、他方の第２整流板３２１と対向している。第２整流板３２１は、Ｙ方向およびＺ方向に延びており、Ｚ方向の長さよりもＹ方向の長さが大きい長方形である。

【００８２】

第２整流板３２１は、第１整流板３１１と直交している。２つの第１整流板３１１および２つの第２整流板３２１は、平面視でＸ方向に長い長方形を形成している。

【００８３】

図３Ｂに示すように、第２整流板３２１は、ドレインパン５０の第２側壁５３よりも内方に位置している。第２整流板３２１の上端には、鍋２００のフランジ部２３０が載置される。第２整流板３２１は、鍋２００の側壁２２０と隙間をあけて対向している。熱風は、第２整流板３２１と鍋２００の側壁２２０との間の隙間を上昇する。

【００８４】

図６Ａおよび図６Ｃに示すように、２つの枠結合部３２２は、第２整流板３２１の両端にそれぞれ設けられている。２つの枠結合部３２２は、第２整流板３２１の両端を直角に折り曲げることによって形成されている。２つの枠結合部３２２は、Ｘ方向に平行であり、第１整流板３１１の内面に結合されている。２つの枠結合部３２２と第１整流板３１１との結合方法は特に限定されないが、例えばリベットによる結合や溶接による結合が挙げられる。

【００８５】
図６Ａおよび図６Ｃに示すように、脚部３２３は、五徳３００の清掃時に、五徳３００を置いて運ぶための運搬具（例えば、トレイ）に接触する。脚部３２３は、第２整流板３２１の下端から外方に水平に延びている。脚部３２３は、第２整流板３２１の下端全長から延出しているのではなく、第２整流板３２１の下端の一部のみから延出していることが好ましい。これにより、脚部３２３と運搬具との接触面積を減らすことができるため、熱くなった五徳３００から運搬具への熱伝導を抑えることができる。第２枠部３２０は、複数の脚部３２３を備えることが好ましい。複数の脚部３２３は、Ｙ方向に互いに離隔して設けられていることが好ましい。図６Ａに示す第２枠部３２０は、２つの脚部３２３を備える。２つの脚部３２３は、第２整流板３２１のＹ方向の両端近傍にそれぞれ設けられている。加熱調理器１０００の使用中、第２整流板３２１のＹ方向両端の温度は、第２整流板３２１のＹ方向中心の温度よりも低くなる傾向にある。そのため、２つの脚部３２３を第２整流板３２１のＹ方向の両端近傍に設けることにより、第２整流板３２１のＹ方向中心近くに設けるよりも、２つの脚部３２３を低い温度に維持できる。

【００８６】
図６Ａに示すように、取っ手３３０は、第２整流板３２１に取り付けられている。取っ手３３０は、少なくとも１つの取っ手結合部３３１と、鍋載置部３３２と、取っ手本体３３３と、を備える。取っ手３３０は、例えばプレス加工により、１枚の板材を折り曲げることによって作製されている。

【００８７】
図６Ａに示すように、取っ手結合部３３１は、第２整流板３２１の外面に結合されている。取っ手結合部３３１と第２整流板３２１との結合方法は特に限定されないが、例えばリベットによる結合や溶接による結合が挙げられる。

【００８８】
取っ手３３０は、複数の取っ手結合部３３１を備えることが好ましい。複数の取っ手結合部３３１は、Ｙ方向に互いに離隔して配置されていることが好ましい。図６Ａに示す取っ手３３０は、３つの取っ手結合部３３１を備える。３つの取っ手結合部３３１は、第２整流板３２１のＹ方向中央およびＹ方向両端近傍にそれぞれ結合されている。複数の取っ手結合部３３１が第２整流板３２１に結合されていることにより、第２整流板３２１を補強できる。その結果、熱による第２整流板３２１の変形を防止できる。

【００８９】
図３Ｂに示すように、鍋載置部３３２上には、鍋２００のフランジ部２３０が載置される。図６Ａおよび図６Ｃに示すように、鍋載置部３３２は、取っ手結合部３３１の上端から、Ｘ方向外方に水平に延びている。鍋載置部３３２の上面は、平坦面であり、第２整流板３２１の上端と面一である。

【００９０】
図６Ａおよび図６Ｃに示すように、取っ手本体３３３は、鍋載置部３３２の外端から垂直上方に延びる垂直部３３３１と、垂直部３３３１からＹ方向外方および斜め上方に延びる傾斜部３３３２と、を備える。垂直部３３３１および傾斜部３３３２には、使用者の手を入れるための開口部が設けられている。

【００９１】
図３Ｂに示すように、傾斜部３３３２は、トップカバー９０およびテーブル６００の天板よりも上方まで延びている。これにより、使用者が取っ手３３０を持ちやすくなっている。

【００９２】
［１－１０．カバー］
図７Ａに示すように、カバー４００は、カバー本体４１０と、２つの移動規制部４２０と、２つの載置部４３０と、を備える。カバー４００は、例えば金属材料製である。カバー４００は、例えばプレス加工により、１枚の板材を折り曲げることによって作製されている。

【００９３】
２つの移動規制部４２０は同一の構造および機能を有しているため、特に断らない限り、一方の移動規制部４２０の構造および機能を中心に説明する。また、２つの載置部４３０は同一の構造および機能を有しているため、特に断らない限り、一方の載置部４３０の構造および機能を中心に説明する。
【００９４】
図７Ａに示すように、カバー本体４１０は、鍋２００の上端の開口よりも大きな開口部を有する。図３Ａに示すように、カバー本体４１０は、フランジ部２３０の上方に、フランジ部２３０と隙間をあけて配置される。カバー本体４１０を鍋２００の上方に配置したとき、鍋２００の開口全体が、カバー本体４１０の開口部から露出する。
【００９５】
移動規制部４２０は、Ｙ方向へのカバー４００の移動を規制する。移動規制部４２０は、カバー本体４１０のＹ方向の外端から上方に延びている。図３Ｃに示すように、移動規制部４２０は、第１整流板３１１よりもＹ方向の内方に位置している。移動規制部４２０と第１整流板３１１との間の隙間はわずかである。
【００９６】
載置部４３０は、移動規制部４２０の上端から、Ｙ方向外方に水平に延びている。図３Ｃに示すように、載置部４３０は、第１整流板３１１の上端に載置される。載置部４３０は、第１整流板３１１よりも外方に延びる延長部を有していることが好ましい。延長部が第１整流板３１１から外方にはみ出ていることにより、使用者がカバー４００を取り外すときに、延長部に手を掛けることができるため、カバー４００が取り外しやすくなる。
【００９７】
［１－１１．効果］
ガイド部材１００および五徳３００を備えていない従来の加熱調理器では、排気装置を作動させると、ほとんどの熱風は、排気装置によって外方かつ斜め上方に引かれる。そして、ほとんどの熱風は、鍋２００の底壁２１０に向かわずに、鍋２００とドレインパン５０の第１側壁５２との間に向けて流れる。したがって、従来の加熱調理器では、鍋２００の底壁２１０を十分に加熱できない可能性がある。さらに、鍋２００と第１側壁５２との間の隙間が広いため、鍋２００の側壁２２０近くを流れる熱風量が少なくなり、鍋２００の側壁２２０を十分に加熱できない可能性がある。
【００９８】
これに対し、本発明の加熱調理器１０００では、図８に示すように、ガイド部材１００の肩部１１３がドレインパン５０の第１延出部５４に接触しているため、ほとんどの熱風が２つの第１ガイド部１１１の外側に逃げることがなく、２つの第１ガイド部１１１および２の第２ガイド部１２１によって囲まれた空間内に流れる。その空間内に流入した熱風は、鍋２００の底壁２１０に向けて流れるため、熱風によって鍋２００の底壁２１０を効果的に加熱できる。
【００９９】
熱風は、鍋２００の底壁２１０に向けて流れた後、鍋２００の側壁２２０と第１整流板３１１および第２整流板３２１との間の隙間に流れる。第１整流板３１１は、ドレインパン５０の第１側壁５２よりも内方に配置されており、かつ、鍋２００の側壁２２０と対向している。また、第２整流板３２１は、ドレインパン５０の第２側壁５３よりも内方に配置されており、かつ、鍋２００の側壁２２０と対向している。このように、第１整流板３１１および第２整流板３２１を鍋２００の側壁２２０の外方に配置することにより、熱風が通過する隙間を狭くすることができる。その結果、熱風が、鍋２００の側壁２２０の近くを上昇するようになるため、鍋２００の側壁２２０を効果的に加熱することができる。
【０１００】
以上の通り、本発明の加熱調理器１０００では、熱風が、鍋２００の底壁２１０を十分加熱してから、鍋２００の側壁２２０近くを通って排気されるため、熱風の熱エネルギーを無駄なく鍋２００に供給でき、鍋２００を効果的に加熱できる。

【０１０１】
図３Ａに示すように、ガイド部材１００の第１ガイド部１１１が、熱板８０の上端よりも下方まで延びていることにより、熱板８０によって加熱された熱風を効果的に鍋２００の底壁２１０に向けて案内することができる。
【０１０２】
図３Ｂに示すように、ガイド部材１００の第２ガイド部１２１が、熱板８０の上端よりも下方まで延びていることにより、熱板８０によって加熱された熱風を効果的に鍋２００の底壁２１０に向けて案内することができる。
【０１０３】
図５Ｂに示すように、ガイド部材１００がＹ方向内方および斜め下方に延びる第１導入部１１２を備えることにより、ガイド部材１００をドレインパン５０の上方からドレインパン５０内に入れるときに、第１導入部１１２がドレインパン５０に引っ掛かることを防止できる。これにより、ガイド部材１００をスムーズにドレインパン５０内に配置できる。
【０１０４】
ガイド部材１００がＹ方向内方および斜め下方に延びる第１導入部１１２を備えることにより、ガイド部材１００を補強できる。その結果、熱によるガイド部材１００の変形を防止できる。
【０１０５】
図５Ｃに示すように、ガイド部材１００がＸ方向内方および斜め下方に延びる第２導入部１２３を備えることにより、ガイド部材１００をドレインパン５０の上方からドレインパン５０内に入れるときに、第２導入部１２３がドレインパン５０に引っ掛かることを防止できる。これにより、ガイド部材１００をスムーズにドレインパン５０内に配置できる。
【０１０６】
ガイド部材１００がＸ方向内方および斜め下方に延びる第２導入部１２３を備えることにより、ガイド部材１００を補強できる。その結果、熱によるガイド部材１００の変形を防止できる。
【０１０７】
第２導入部１２３が、Ｘ方向内方および斜め下方に延び、かつ、光沢を有する金属材料製、特に、光沢を有するステンレス製であることにより、ガスバーナ６０の炎が第２導入部１２３の表面に映るようになる。これにより、加熱調理器１０００の運転中に、使用者が、ガスバーナ６０が着火した状態であるかどうかを確認できる。
【０１０８】
図３Ｃおよび図５Ｂに示すように、ガイド部材１００が第１移動規制部１１４を備えることにより、Ｙ方向へのガイド部材１００の移動を規制できる。すなわち、ガイド部材１００がＹ方向に移動しようとしても、第１移動規制部１１４が第２延出部５５の縦面５５１に接触するため、ガイド部材１００はＹ方向に移動できない。
【０１０９】
図３Ｃおよび図５Ｂに示すように、ガイド部材１００が第２移動規制部１１６を備えることにより、Ｙ方向へのガイド部材１００の移動を規制できる。すなわち、ガイド部材１００がＹ方向に移動しようとしても、第２移動規制部１１６が、ドレインパン５０の第１側壁５２に接触するため、ガイド部材１００はＹ方向に移動できない。
【０１１０】
図３Ｃおよび図６Ｂに示すように、五徳３００が載置部３１２を備えていることにより、五徳３００をガイド部材１００上に安定して配置できる。載置部３１２が第１整流板３１１の下端全長から延びていることにより、五徳３００をガイド部材１００上により安定して配置できる。
【０１１１】
五徳３００は、ガスバーナ６０および熱板８０から遠く離れた位置に配置されるため、

煤などの汚れが付きにくい。したがって、五徳３００の清掃時に、五徳３００をガイド部材１００から取り外して運搬具に載せたとしても、運搬具が汚れない。

【０１１２】

図６Ｃに示すように、五徳３００が脚部３２３を備えていることにより、五徳３００をドレインパン５０から取り外したときに、運搬具上に安定して載置できる。脚部３２３が、第２整流板３２１の下端全長ではなく、第２整流板３２１の下端の一部のみに設けられていることにより、五徳３００と運搬具との接触面積を小さくすることができるため、熱くなった五徳３００から運搬具への熱伝導を抑えることができる。

【０１１３】

図６Ａに示すように、五徳３００が取っ手３３０を備えることにより、使用者が五徳３００をドレインパン５０から取り外しやすくなる。取っ手３３０が第２整流板３２１に取り付けられていることにより、取っ手３３０が喫食者の邪魔にならない。

【０１１４】

図３Ｃおよび図７Ｂに示すように、カバー４００が移動規制部４２０を備えていることにより、Ｙ方向へのカバー４００の移動を規制できる。すなわち、カバー４００がＹ方向に移動しようとしても、移動規制部４２０が第１整流板３１１に接触するため、カバー４００はＹ方向に移動できない。

【０１１５】

＜２．第２実施形態＞

図９から図１１Ｂを参照して、第２実施形態に係る加熱調理器２０００について説明する。以下では、第２実施形態に係る加熱調理器２０００と第１実施形態に係る加熱調理器１０００との相違点を中心に説明する。第２実施形態に係る加熱調理器２０００の構成要素のうち、第１実施形態に係る加熱調理器１０００の構成要素と同一の構成要素については、同一の符号を付すと共に、その構成要素の詳細な構造および機能の説明を省略する。

【０１１６】

第２実施形態に係る加熱調理器２０００は、焼肉や焼き鳥など、食材を焼いて調理するグリル装置である。

【０１１７】

加熱調理器２０００は、ケーシング１０、排気ダクト２０、フィルタ３０、制御装置４０、ドレインパン５０、ガスバーナ６０、熱板受け７０、熱板８０、トップカバー９０、ガイド部材１００およびグリル部材５００（調理器具の一例）を備える。

【０１１８】

加熱調理器２０００は、加熱調理器１０００と異なり、五徳３００およびカバー４００を備えていない。

【０１１９】

また、加熱調理器２０００は、鍋２００の代わりに、調理器具としてグリル部材５００を備える。グリル部材５００は、その上に食材を載せて焼くための部材である。グリル部材５００は、例えば、網またはロストルである。グリル部材５００は、複数の開口部を有することが好ましい。グリル部材５００は、平坦な形状に限らず、例えば、中央が周辺に比べて盛り上がったアーチ型であってもよい。図１１Ａに示すように、グリル部材５００は、ガイド部材１００の２つの器具配置部１１５上に載置される。

【０１２０】

ガイド部材１００の肩部１１３がドレインパン５０の第１延出部５４に接触しているため、ほとんどの熱風が２つの第１ガイド部１１１の外側に逃げることがなく、２つの第１ガイド部１１１および２の第２ガイド部１２１によって囲まれた空間内に流入する。その空間内に流入した熱風は、グリル部材５００の下面に向けて流れるため、熱風によって、グリル部材５００を効果的に加熱できる。

【０１２１】

ガイド部材１００は、鍋料理用の加熱調理器１０００および焼肉などの焼き調理用の加熱調理器２０００のいずれにも使用できる。このように、ガイド部材１００は、高い汎用

性を有する。
【０１２２】
＜３．第３実施形態＞
図１２を参照して、第３実施形態に係る加熱調理器３０００について説明する。以下では、第３実施形態に係る加熱調理器３０００と、第１実施形態に係る加熱調理器１０００および第２実施形態に係る加熱調理器２０００との相違点を中心に説明する。第３実施形態に係る加熱調理器３０００の構成要素のうち、第１実施形態に係る加熱調理器１０００および第２実施形態に係る加熱調理器２０００の構成要素と同一の構成要素については、同一の符号を付すと共に、その構成要素の詳細な構造および機能の説明を省略する。
【０１２３】
第３実施形態に係る加熱調理器３０００は、鍋料理と食材を焼く調理の両方を実施できる加熱調理器である。
【０１２４】
加熱調理器３０００は、ケーシング１０、排気ダクト２０、フィルタ３０、制御装置４０、ドレインパン５０、ガスバーナ６０、熱板受け７０、熱板８０、トップカバー９０、２つのガイド部材１００、鍋２００、五徳３００、カバー４００およびグリル部材５００を備える。
【０１２５】
加熱調理器３０００では、ドレインパン５０のＸ方向の左半分または右半分の一方に、ガイド部材１００、鍋２００、五徳３００およびカバー４００が配置され、ドレインパン５０のＸ方向の左半分または右半分の他方に、別のガイド部材１００およびグリル部材５００が配置されている。
【０１２６】
＜４．変形例＞
本発明は、上記実施形態に限定されず、本発明の要旨を逸脱しない範囲で種々の変更が可能である。以下に、本発明の変形例を説明する。以下で説明する変形例は、単独で、または、本発明の要旨を逸脱しない範囲で適宜組み合わせて、上記実施形態に適用できる。
【０１２７】
（４－１）加熱装置は、ガスバーナ６０に代えて、電気ヒータであってもよい。加熱装置が電気ヒータである場合、制御装置４０は、電気ヒータに流れる電流の大きさを調節する。また、加熱装置が電気ヒータである場合、熱板８０および熱板受け７０は必ずしも必要ではない。
【０１２８】
（４－２）載置部３１２が第２整流板３２１に設けられており、脚部３２３が第１整流板３１１に設けられていてもよい。すなわち、載置部３１２が第２整流板３２１の下端からＸ方向外方に延びており、脚部３２３が第１整流板３１１の下端からＹ方向外方に延びていてもよい。脚部３２３が第１整流板３１１に設けられる場合、脚部３２３が第２整流板３２１に設けられる場合と同様に、脚部３２３は、第１整流板３１１の下端全長から延びているのではなく、第１整流板３１１の下端の一部のみから延びていることが好ましい。また、載置部３１２が第２整流板３２１に設けられる場合、載置部３１２が第１整流板３１１に設けられる場合と同様に、載置部３１２は、第２整流板３２１の下端全長から延びていることが好ましい。
【０１２９】
（４－３）加熱調理器３０００において、２つの第２整流板３２１それぞれに取っ手３３０が取り付けられているのではなく、グリル部材５００に近接する第２整流板３２１には取っ手３３０が取り付けられていなくてもよい。この場合、五徳３００は１つのみの取っ手３３０しか備えていないため、片持ち状となる。１つのみの取っ手３３０の取っ手本体３３３は、傾斜部３３３２を有さず、垂直部３３３１のみから成っていてもよく、その垂直部３３３１は、トップカバー９０およびテーブル６００の天板よりも上方まで延びていてもよい。

【０１３０】
（４－４）加熱調理器１０００は、鍋２００を１つしか備えていないが（図１参照）、加熱調理器１０００はこのような実施形態に限定されず、複数の鍋２００（例えば、２つの鍋２００）をＸ方向に並べて配置可能であるように構成されていてもよい。２つの鍋２００を配置可能な加熱調理器１０００において、２つの五徳３００はそれぞれ、２つの取っ手３３０を備えるのではなく、１つのみの取っ手３３０しか備えていなくてもよい。１つのみの取っ手３３０は、各五徳３００の２つの第２整流板３２１のうち隣接する五徳３００から遠い方の第２整流板３２１に取り付けられる。２つの五徳３００はそれぞれ、１つのみの取っ手３３０しか備えていないため、片持ち状となる。１つのみの取っ手３３０の取っ手本体３３３は、傾斜部３３３２を有さず、垂直部３３３１のみから成っていてもよく、その垂直部３３３１は、トップカバー９０およびテーブル６００の天板よりも上方まで延びていてもよい。
【０１３１】
（４－５）加熱調理器２０００は、グリル部材５００を１つしか備えていないが（図９参照）、加熱調理器２０００はこのような実施形態に限定されず、複数のグリル部材５００（例えば、２つのグリル部材５００）をＸ方向に並べて配置可能であるように構成されていてもよい。
【０１３２】
（４－６）取っ手３３０は、第１整流板３１１に結合されていてもよい。
【０１３３】
（４－７）加熱調理器１０００，３０００は、カバー４００を備えていなくてもよい。
【０１３４】
＜５．発明の開示＞
本願は、以下に掲げる態様の発明も提供する。
（項１）
段差を有する加熱調理器用の角型ドレインパンに配置されるように構成された角型のガイド部材において、
互いに離隔した２つの第１本体部であって、各第１本体部が、前記段差に載置される肩部、および前記肩部から下方に延びる第１ガイド部、を備える、２つの第１本体部と、
互いに離隔した２つの第２本体部であって、前記２つの第２本体部は前記２つの第１本体部に結合されており、各第２本体部が第２ガイド部を備える、２つの第２本体部と、
を備えるガイド部材。
【０１３５】
（項２）
前記各第１本体部は、前記肩部の外端から上方に延びる第１移動規制部をさらに備える、
項１に記載のガイド部材。
【０１３６】
（項３）
前記各第１本体部は、前記第１移動規制部の上端から外方に延びる器具配置部をさらに備える、
項２に記載のガイド部材。
【０１３７】
（項４）
前記各第１本体部は、前記器具配置部の外端から上方に延びる第２移動規制部をさらに備える、
項３に記載のガイド部材。
【０１３８】
（項５）
前記各第１本体部は、前記第１ガイド部の下端から内方かつ斜め下方に延びる第１導入

部をさらに備える、
　項１から４のいずれか１項に記載のガイド部材。
【０１３９】
（項６）
　前記各第２本体部は、前記第２ガイド部の下端から内方かつ斜め下方に延びる第２導入部をさらに備える、
　項１から５のいずれか１項に記載のガイド部材。
【０１４０】
（項７）
　前記第２導入部は、光沢を有する金属材料製である、
　項６に記載のガイド部材。
【０１４１】
（項８）
　前記各第２本体部は、前記第２ガイド部の両端に、前記第２ガイド部に対して折れ曲がるガイド結合部をさらに備え、
　前記ガイド結合部は、前記第１ガイド部に結合されている、
　項１から７のいずれか１項に記載のガイド部材。
【０１４２】
（項９）
　前記ガイド結合部は、リベットによって前記第１ガイド部に結合されている、
　項８に記載のガイド部材。
【０１４３】
（項１０）
　前記角型ドレインパンは、その内部に、熱板が配置されるように構成されており、
　前記第１ガイド部および前記第２ガイド部は、前記熱板の上端よりも下方まで延びている、
　項１から９のいずれか１項に記載のガイド部材。
【０１４４】
（項１１）
　項１から１０のいずれか１項に記載のガイド部材上に配置されるように構成された五徳において、
　互いに離隔した２つの第１枠部であって、各第１枠部が第１整流板を備える、２つの第１枠部と、
　互いに離隔した２つの第２枠部であって、前記２つの第２枠部は前記２つの第１枠部に結合されており、各第２枠部が第２整流板を備え、前記第２整流板上に鍋の一部が配置されるように構成された、２つの第２枠部と、
　を備える五徳。
【０１４５】
（項１２）
　前記各第１枠部は、前記第１整流板の下方部分に設けられた載置部をさらに備える、または、
　前記各第２枠部は、前記第２整流板の下方部分に設けられた載置部をさらに備える、
　項１１に記載の五徳。
【０１４６】
（項１３）
　前記各第１枠部は、前記第１整流板の下方部分に設けられた脚部をさらに備える、または、
　前記各第２枠部は、前記第２整流板の下方部分に設けられた脚部をさらに備える、
　項１１または１２に記載の五徳。
【０１４７】

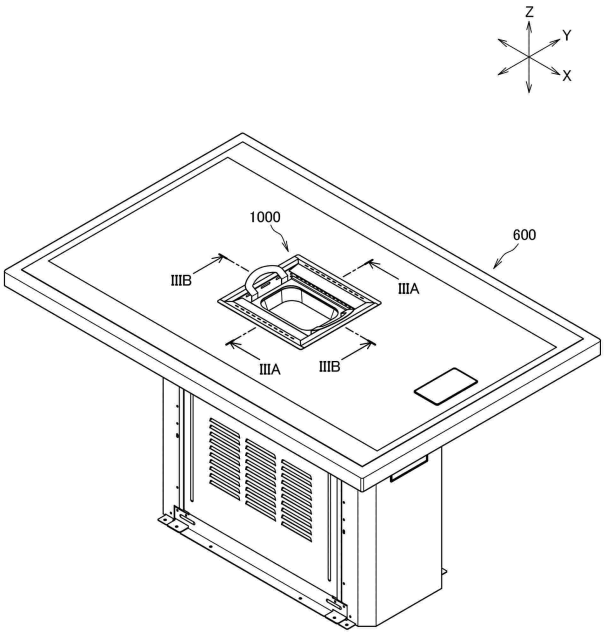
（項１４）
前記２つの第１整流板または前記２つの第２整流板に結合された取っ手をさらに備える、
項１１から１３のいずれか１項に記載の五徳。
【０１４８】
（項１５）
前記各第２枠部は、前記第２整流板の両端に、前記第２整流板に対して折れ曲がる枠結合部をさらに備え、
前記枠結合部は、前記第１整流板に結合されている、
項１１から１４のいずれか１項に記載の五徳。
【０１４９】
（項１６）
前記枠結合部は、リベットによって前記第１整流板に結合されている、
項１５に記載の五徳。
【０１５０】
（項１７）
前記２つの第１整流板は、前記２つの第２整流板の上端よりも上方まで延びている、
項１１から１６のいずれか１項に記載の五徳。
【０１５１】
（項１８）
項１１から１７のいずれか１項に記載の五徳に配置されるように構成され、かつ、前記鍋の上方に配置されるように構成されたカバーであって、
開口部を有するカバー本体と、
前記カバー本体の両端に設けられた移動規制部と、
を備えるカバー。
【０１５２】
（項１９）
項１から１０のいずれか１項に記載のガイド部材を備える加熱調理器。
【０１５３】
（項２０）
項１から１０のいずれか１項に記載のガイド部材と、
項１１から１７のいずれか１項に記載の五徳と、
を備える加熱調理器。
【０１５４】
（項２１）
項１から１０のいずれか１項に記載のガイド部材と、
項１１から１７のいずれか１項に記載の五徳と、
項１８に記載のカバーと、
を備える加熱調理器。
【０１５５】
（項２２）
前記ガイド部材上に配置されるグリル部材をさらに備える、
項１９に記載の加熱調理器。
【０１５６】
（項２３）
前記グリル部材は、網またはロストルである、
項２２に記載の加熱調理器。
【０１５７】
（項２４）
前記五徳上に配置される鍋をさらに備える、

項２０または２１に記載の加熱調理器。
【０１５８】
（項２５）
底壁および側壁を備えるケーシングと、
前記底壁に結合された排気ダクトと、
をさらに備える項１から２４のいずれか１項に記載の加熱調理器。
【０１５９】
（項２６）
底壁および側壁を備えるケーシングと、
前記底壁に結合された排気ダクトと、
を備える加熱調理器。
【０１６０】
（項２７）
項１から１０のいずれか１項に記載のガイド部材をさらに備える、
項２６に記載の加熱調理器。
【０１６１】
（項２８）
項１１から１７のいずれか１項に記載の五徳をさらに備える、
項２６または２７に記載の加熱調理器。
【０１６２】
（項２９）
項１８に記載のカバーをさらに備える、
項２８に記載の加熱調理器。
【０１６３】
（項３０）
前記ケーシング内に配置されたフィルタをさらに備える、
項２５から２９のいずれか１項に記載の加熱調理器。
【０１６４】
（項３１）
角型のドレインパンをさらに備える、
項１９から３０のいずれか１項に記載の加熱調理器。
【０１６５】
（項３２）
加熱装置をさらに備える、
項１９から３１のいずれか１項に記載の加熱調理器。
【０１６６】
（項３３）
加熱装置は、ガスバーナまたは電気ヒータである、
項３２に記載の加熱調理器。
【０１６７】
（項３４）
前記加熱装置を制御する制御装置をさらに備える、
項３２または３３に記載の加熱調理器。
【０１６８】
（項３５）
熱板をさらに備える、
項１９から３４のいずれか１項に記載の加熱調理器。
【０１６９】
（項３６）
前記熱板を支持するための熱板受けをさらに備える、

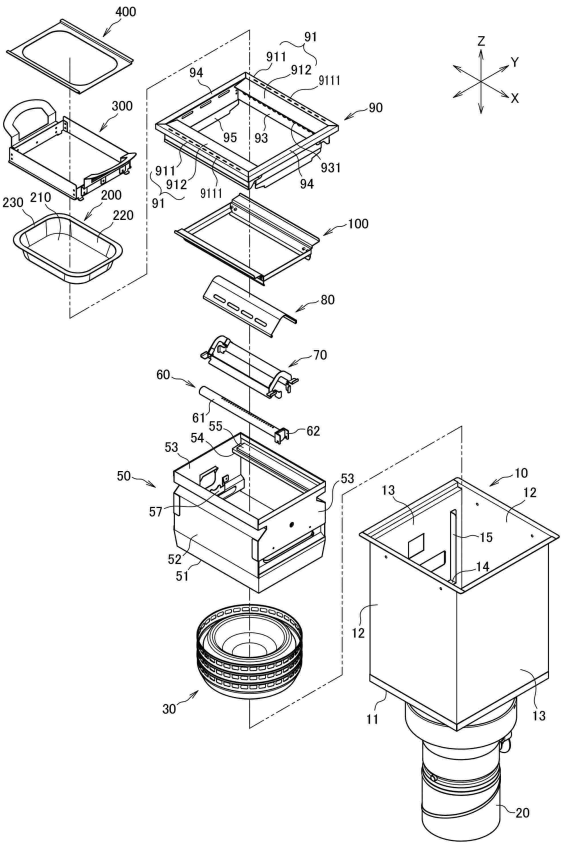
項３５に記載の加熱調理器。
【０１７０】
（項３７）
トップカバーをさらに備える、
項１９から３６のいずれか１項に記載の加熱調理器。
【符号の説明】
【０１７１】
１０００　加熱調理器
２０００　加熱調理器
３０００　加熱調理器
５０　ドレインパン
５６　段差
８０　熱板
１００　ガイド部材
１１０　第１本体部
１１１　第１ガイド部
１１２　第１導入部
１１３　肩部
１１４　第１移動規制部
１１５　器具配置部
１１６　第２移動規制部
１２０　第２本体部
１２１　第２ガイド部
１２２　ガイド結合部
１２３　第２導入部
２００　鍋
２１０　底壁
２２０　側壁
２３０　フランジ部
３００　五徳
３１０　第１枠部
３１１　第１整流板
３１２　載置部
３２０　第２枠部
３２１　第２整流板
３２２　枠結合部
３２３　脚部
３３０　取っ手
４００　カバー
４１０　カバー本体
４２０　移動規制部

【図面】

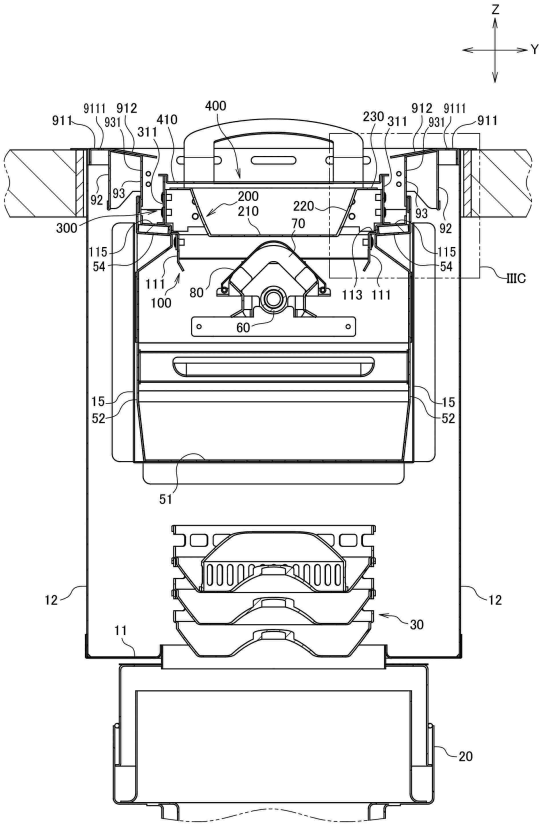
【図１】


Z
Y
X
1000
600
IIIB
IIIA
IIIA
IIIB

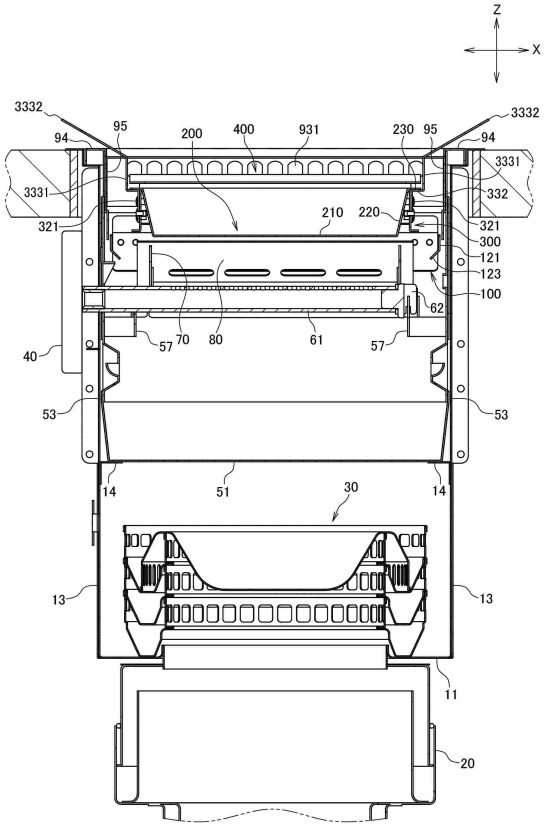
【図２】


400
300
230
210
200
220
91
911
912
9111
94
90
95
93
931
100
80
70
60
61
55
62
54
53
50
57
52
51
30
10
13
12
15
14
11
20

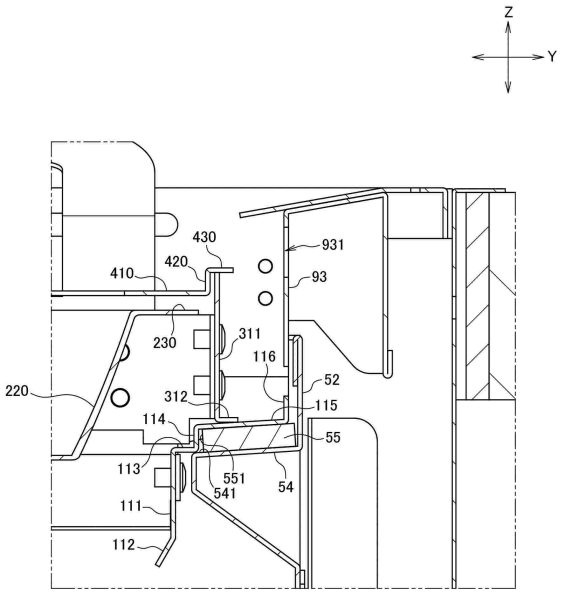
【図３Ａ】



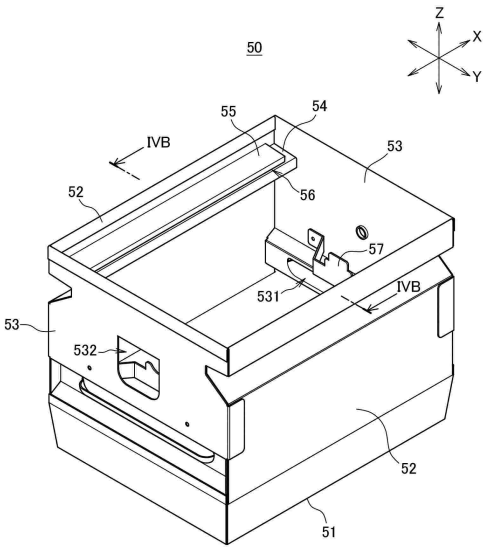
【図３Ｂ】



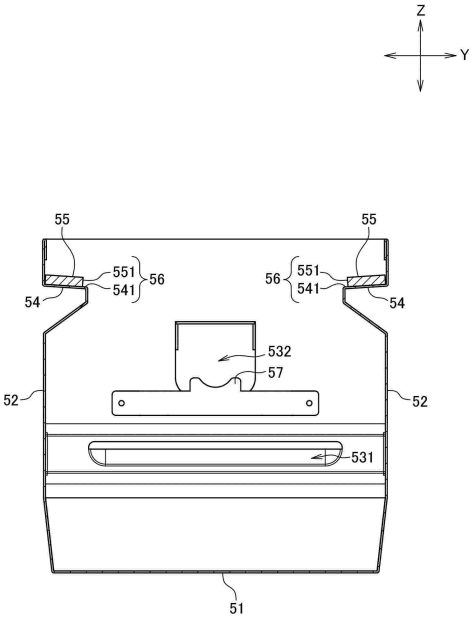
【図３Ｃ】



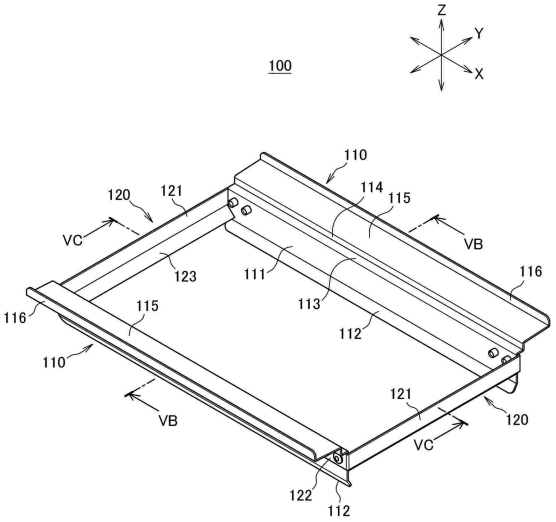
【図４Ａ】



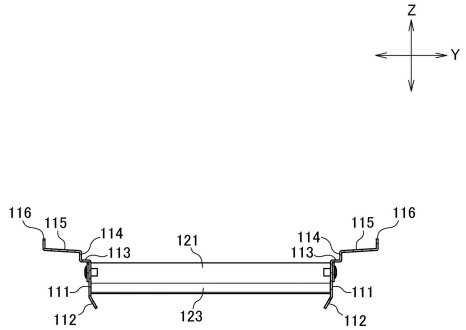
【図４Ｂ】



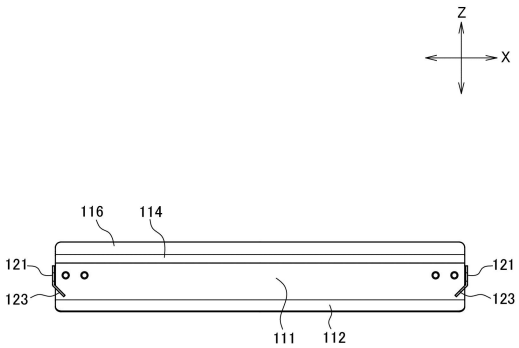
【図５Ａ】



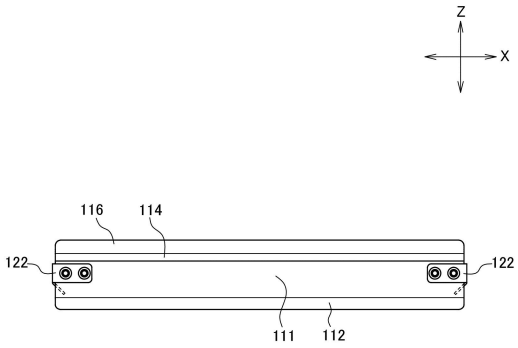
【図５Ｂ】



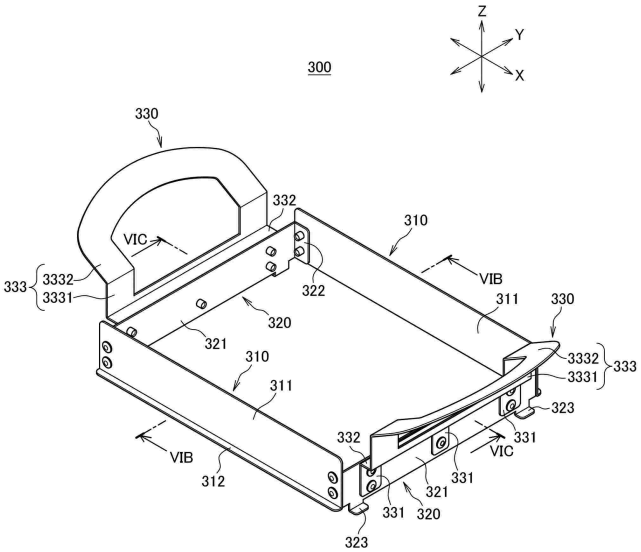
【図５Ｃ】



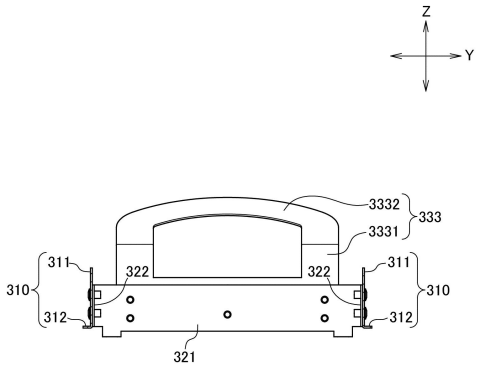
【図５Ｄ】



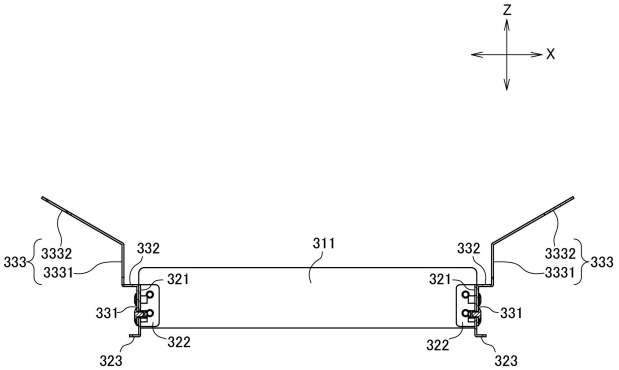
【図６Ａ】



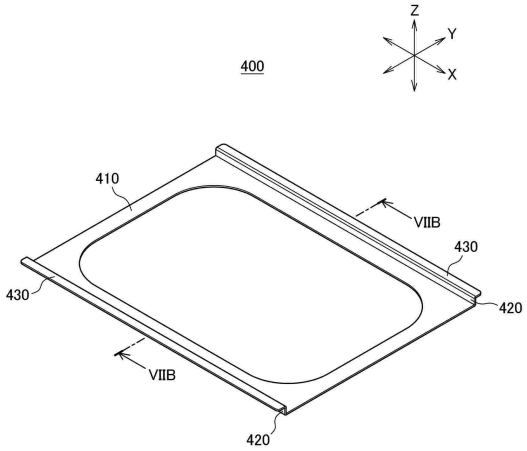
【図６Ｂ】



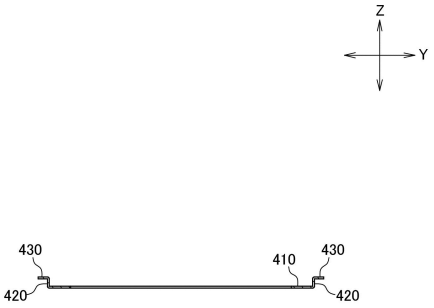
【図６Ｃ】



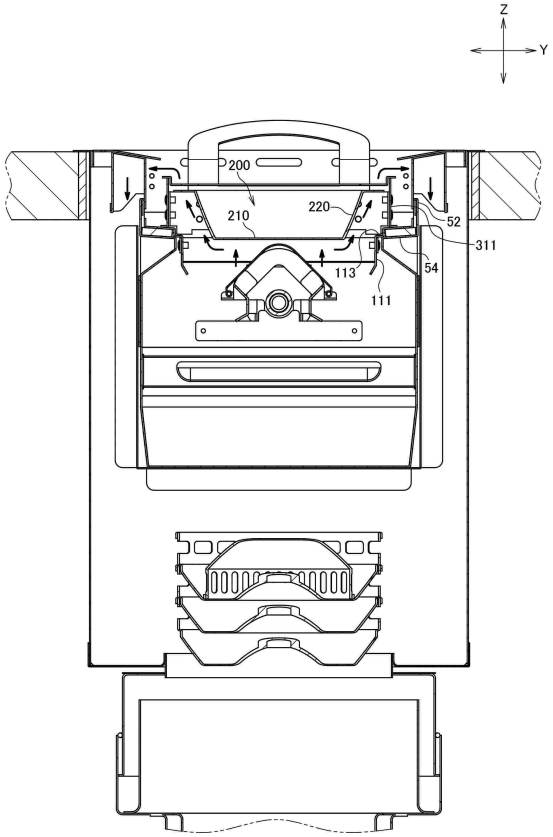
【図７Ａ】


Z
Y
X
400
410
VIIB
430
430
420
VIIB
420

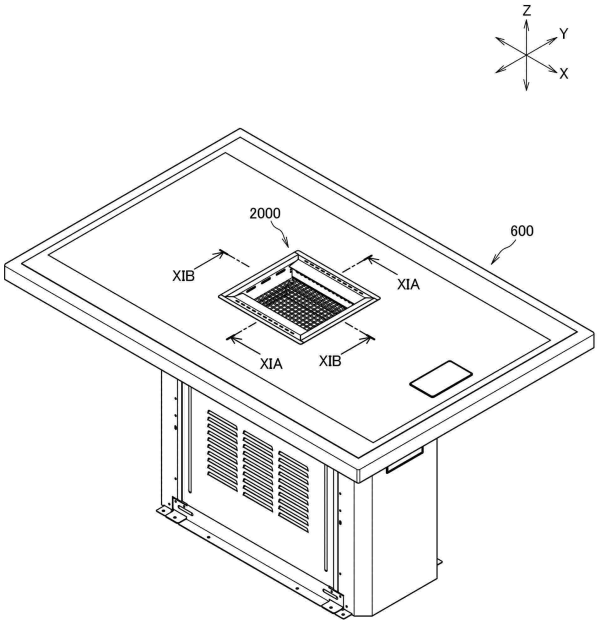
【図７Ｂ】


Z
Y
430
410
430
420
420

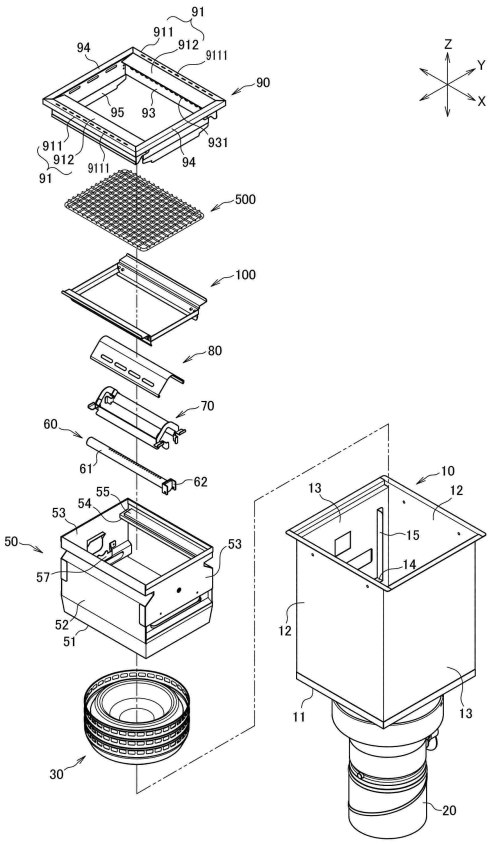
【図８】


Z
Y
200
210
220
52
311
113
54
111

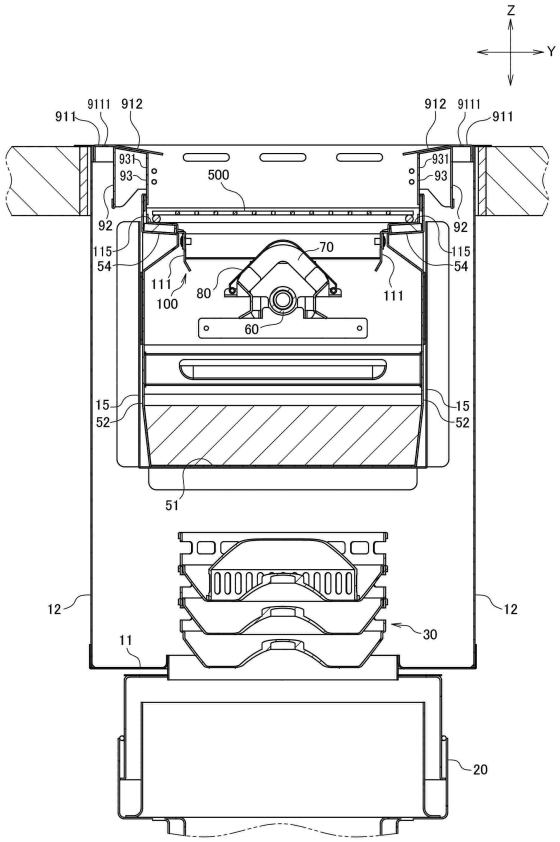
【図９】


Z
Y
X
2000
600
XIB
XIA
XIA
XIB

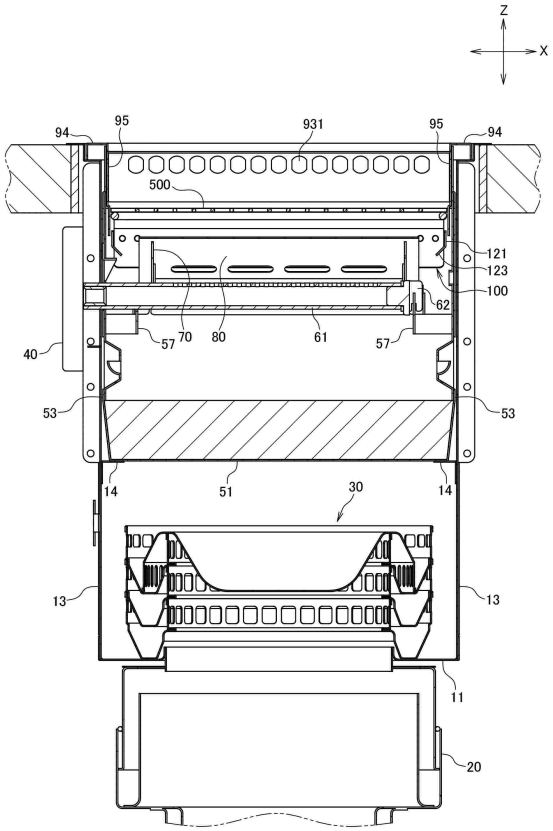
【図１０】



【図１１Ａ】



【図１１Ｂ】



【図１２】

