

(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2009-125555

(P2009-125555A)

(43) 公開日 平成21年6月11日(2009.6.11)

(51) Int.Cl. F 1 テーマコード (参考)  
 A 4 7 J 47/16 (2006.01) A 4 7 J 47/16 B 4 B 0 6 6

審査請求 未請求 請求項の数 1 書面 (全 7 頁)

(21) 出願番号 特願2007-323976 (P2007-323976)  
 (22) 出願日 平成19年11月19日 (2007.11.19)

(71) 出願人 507410917  
 佐々木 佳和  
 埼玉県新座市栄4-3-22-305  
 (72) 発明者 佐々木 佳和  
 埼玉県新座市栄4-3-22-305  
 Fターム(参考) 4B066 EE05

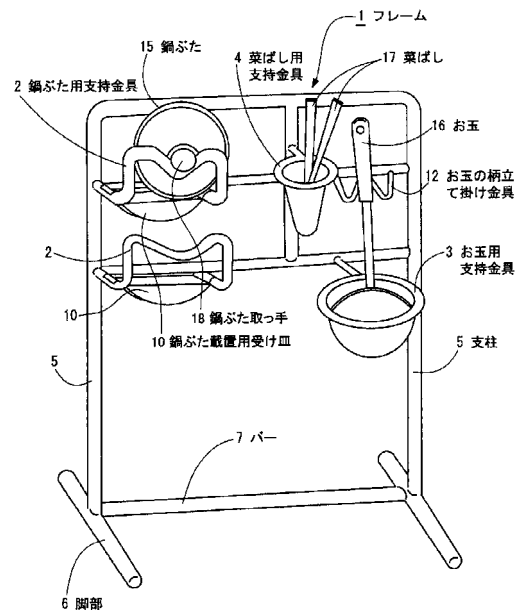
(54) 【発明の名称】 調理用具載置用ラック

(57) 【要約】

【課題】機能的で、衛生的で、安全な調理をするために、誰でも楽に設置ができる調理用具載置用ラックの提供。

【解決手段】本発明調理用具載置用ラックは上下の高さ20～60センチメートル、横幅30～80センチメートルの大きさのフレームで、当該フレームの上部がガスレンジ等を置く棚のトップ面から高さ約30～100センチメートルの場所に位置するために支柱や脚部若しくは固定部分等を有し、調理用具を載置する脱着可能な受け皿を複数個具備したことを特徴とする調理用具載置用ラック。

【選択図】 図1



## 【特許請求の範囲】

## 【請求項 1】

上下の高さ20～60センチメートル、横幅10～80センチメートルの大きさのフレームで、当該フレームの上部がガスレンジ等を置く棚のトップ面から高さ約30～100センチメートルの場所に位置するために支柱や脚部若しくは固定部分等を有し、調理用具を載置する脱着可能な受け皿を複数個具備したことを特徴とする調理用具載置用ラック。

## 【発明の詳細な説明】

## 【技術分野】

## 【0001】

本発明は台所のガスレンジ等で鍋やフライパンを使い調理する際、鍋ぶたやお玉や菜ばしや木ベラ等調理用具を使用中、一時的に置くことができるラックに関する。 10

## 【背景技術】

## 【0002】

ガスレンジ等で鍋やフライパンを使った調理をする際に、きざんだ野菜や肉等の具を鍋やフライパンに入れる時、また鍋等の中の具をかき混ぜる時や麺類をほぐす時味噌を溶かす時等に、鍋ぶた、お玉、菜ばし、木ベラ等の調理用具をガスレンジの上や棚の上等空いているスペースに一時的に置く必要があった。ところが狭い台所ではスペースが限られており、これらを置く所がほとんどなく不安定な個所に置くことにより、調理用具が床に落ちる危険があった。また、これら調理用具をガスレンジの上や調理台の上等に直に置くことにより、調理用具に付着した食べ物がその上に滴るため、汚れたりこびり着いたりすることもあった。 20

逆にガスレンジや調理台等の上の汚れが鍋ぶたやお玉や菜ばし等調理器具に付着すると、汚れた調理器具で料理することになり不衛生であった。

火がついた状態のまま、お玉や菜ばしや木ベラ等をガスレンジの上に置きっぱなしにしたり鍋の中に入れっぱなしにすることがあり、菜ばしや木ベラに引火する危険やお玉の柄が解けてしまう危険があった。

片手で鍋ぶたを開け別の手で菜ばしやお玉を扱い、両手がふさがれた状態で沸騰した鍋の火を消さなければならないこともあった。

## 【0003】

調理用具を置くラックは種々提案されている。例えば特許文献1には、ガスレンジに差し込んで使用するタイプが記載されているが、ガスレンジ等に特殊な器具を取り付ける必要がある。また鍋ぶたの載置場所がガスレンジの上にあるが、受け皿が無いため調理中鍋ぶたを一時載置した時鍋ぶたの汁等がガスレンジの上に滴り汚れてしまい洗浄に手間がかかる。更にお玉や菜ばし等の載置場所がない。 30

特許文献2には、ガスレンジに装着するタイプが記載されているが、ガスレンジに特殊な器具が必要とする。また新たに設置するスペースが必要になる。更に鍋ぶたとお玉等と同じ受け皿で載置するため、両者の具が混じってしまう恐れがある。

特許文献3には、お玉等を下に置き、鍋ぶたを上置くタイプが記載されているが、鍋ぶたからの液がお玉等に滴る恐れがある。更にこのラックを改めて置く広いスペースが必要である。 40

## 【特許文献1】実開平1-118742

## 【特許文献2】実案登録第3033985号

## 【非特許文献1】特開平10-80368号

## 【発明の開示】

## 【発明が解決しようとする課題】

## 【0004】

機能的で、衛生的で、安全な調理をするために、誰でも楽に設置ができる調理用具載置用ラックを提供することである。

## 【課題を解決するための手段】

## 【0005】 50

本発明調理用具載置用ラックは、上下の高さ20～60センチメートル、横幅10～80センチメートルの大きさのフレームで、当該フレームの上部がガスレンジ等を置く棚のトップ面から高さ約30～100センチメートルの場所に位置するための支柱や脚部若しくは固定部分等を有し、調理用具を載置する脱着可能な受け皿を複数個具備したことを特徴とする調理用具載置用ラックである。

【発明の効果】

【0006】

本発明のラックはガスレンジ等とその右または左の壁との間の狭い場所にも設置可能である。更に調理中に狭い台所のスペースを調理器具でふさぐことが無くなる。

調理器具を床に落とし床の汚れが調理器具に付着たり、人の足や足元付近に置いてある瓶等に損傷を与える危険が無くなる。

調理器具に付着した食べ物がガスレンジや棚の上に滴ることによって滴った箇所が汚れることや、逆にガスレンジや棚の上の汚れが調理器具に付着し不衛生な調理をすることが無くなる。

火が点いたガスレンジの上に菜ばしや木ベラを置いたり鍋等にお玉や菜ばしを入れた状態で調理し、菜ばしや木ベラに引火したりお玉の柄の部分が溶ける危険が無くなる。

片手に鍋ぶたを持ちながら別の手でお玉等を使用した状態で、噴き出した鍋の火をあわてて消す作業をすることが無くなる。

支柱の数を2本にすることにより、加熱部分が支柱を熱し、その熱がフレームを伝わりやけどを負うことがないように支柱を2本だけにすることによりフレームへの熱伝導を下げることが可能である。

鍋ぶた、お玉、菜ばし等の受け皿がそれぞれ分かれているので、それらについての料理の具がそれぞれに交じり合うことがない上それぞれの受け皿は使用後取外して食器と一緒に洗浄できるので衛生的な使用が可能である。

【発明を実施するための最良の形態】

【0007】

フレームとは図1または図2に示す1の部分である。そこには鍋ぶた15、お玉16、菜ばし17等を一時的に載置する脱着可能な受け皿10、13、14を有し、その受け皿は鍋ぶた載置用受け皿の場合図8の11、お玉載置用受け皿の場合図9の3、菜ばし載置用受け皿の場合図10の4に示す支持金具の上に置かれている。

更に必要により、図6の12に示すお玉の柄立て掛け金具が備え付けられている。

図1の5の支柱はフレームを支えるもので、フレームと一体となっても良い。

図1の6の脚部はフレーム及び支柱が倒れないようにするためのものである。図1の7のバーは脚部を固定するためのものであり、1本以上が必要である。図2に示す8の固定部分は壁に固定するためのものであり、フックに吊るして用いられる。

【0008】

調理中使い易く安全な位置に調理用具を載置できるよう、本発明調理用具載置用ラックは例えば図4に示すように、台所のガスレンジ19とその右または左の壁との間に設置する。ラックの大きさは特に限定されていないが、あまり小さいと調理器具を載置する数が限定され、大きすぎるとスペースを取りすぎるだけでなく、調理中の移動距離が大きくなり、不便である。そのためフレームの大きさは、上下の高さは20～60センチメートル、好ましくは約40センチメートルである。横幅は10～80センチメートル、好ましくは約50センチメートルである。またフレームの上部は料理する人の身長等により異なるが一般的にガスレンジ等を設置する棚のトップ面から高さ30～100センチメートル、好ましくは約80センチメートルである。支柱、脚部、バー、固定部分は、フレームをこの位置に保持するための部品である。

図1に示す据え置きタイプの場合、フレームを支持するための支柱、支柱の下方に2本の脚部、脚部を固定するためのバーを具備している。支柱の数は特に限定されないが、多いとガスレンジからの熱が支柱を伝わってフレームが熱くなってしまうため、フレームの両端に2本設置するのが好ましく、この2本の支柱はフレームと一体となっても良い。

10

20

30

40

50

このタイプの場合、必要により図3のようにガスレンジ19の下に脚部を入れて使用することも可能である。

図2に示す壁取り付けタイプは、予め壁にフック等壁取り付け留め具を取り付け、その留め具に当該ラックをかけて使用する。その際のフレーム上部の高さは据え置きタイプと同様である。

使用にあたっては、鍋ぶたは図5に示す鍋ぶた15の淵が鍋ぶた載置用受け皿10に置かれると同時に、鍋ぶた取っ手18が鍋ぶた載置用凹部9に載置して使用する。

お玉や木ベラは図6の12に示す柄立て掛け金具にお玉や木ベラの柄を立て掛け、お玉や木ベラをお玉木ベラ載置用受け皿13の上に置いて使用する。菜ばしは、図7に示す菜ばし載置用受け皿14に差し込んで使用する。これら全て同時に使用する必要はなく、1つあるいは2つ以上必要に応じ使用すればよい。また、鍋ぶた載置支持金具2は複数あってもかまわない。

使用後は汁や具で汚れた各受け皿をそれぞれの支持金具から取り外し、洗浄して再度設置する。

#### 【0009】

図8の2の鍋ぶた用支持金具は、鍋ぶた取っ手載置用凹部9の部分及び受け皿を置く鍋ぶた載置用受け皿支持金具11の部分等から成っている。

図9の3のお玉用支持金具は、リング状の形体をしておりお玉木ベラ載置用受け皿13を上から受ける形状になっている。

図10の4の菜ばし用支持金具はリング状の形体をしており菜ばし用受け皿14を上から受ける形状になっている。

#### 【0010】

図8の11の鍋ぶた用受け皿は鍋ぶたが安定して載置できれば特に制限が無く、種々の大きさの鍋ぶたが載置出来るよう深さ2～10センチメートル好ましくは4センチメートル。横幅10～25センチメートル好ましくは15センチメートル。

奥行き1～10センチメートル好ましくは6センチメートルである。

図9の13のお玉木ベラ載置用受け皿は、お玉や木ベラが安定して載置できれば特に制限が無く、種々の大きさのお玉木ベラが載置出来るよう、深さ1～5センチメートル好ましくは2センチメートル。直径が5～15センチメートル、好ましくは11センチメートルである。

図10の14の菜ばし用受け皿は、菜ばしが安定して載置できれば特に制限が無く、種々の大きさの菜ばしが載置出来るよう、深さ2～15センチメートル好ましくは8センチメートル。直径が1～8センチメートル、好ましくは4センチメートルである。

#### 【0011】

フレーム、支柱、脚部、バー、固定部分、鍋ぶた用お玉用菜ばし用等の支持金具の材質はスチール、アルミ、ステンレス、チタン、プラスチック、炭素繊維等があげられるが、耐熱性や強度の点からスチール製が好ましい。

鍋ぶた用お玉用菜ばし用等の受け皿の材質は、アルミ、ステンレス、プラスチック等があげられるが、取り扱いやすさの点から、アルミが好ましい。

#### 【図面の簡単な説明】

#### 【0012】

【図1】は本発明の据え置きタイプの実施態様を示す。

【図2】は吊るしタイプでの実施態様を示す。

【図3】はガスレンジの左下側にラックの脚部を差し込み設置する見取り図である。

【図4】はガスレンジの左下側にラックの脚部を差し込んだ後の見取り図である。

【図5】は鍋ぶたを一時的に載置するときの模式図である。

【図6】はお玉を載置するときの模式図である。

【図7】は菜ばしを載置するときの模式図である。

【図8】は鍋ぶた載置用の受け皿を鍋ぶた用支持金具に設置するときの模式図である。

【図9】はお玉や木ベラ用の受け皿をお玉用支持金具に設置するときの模式図である。

10

20

30

40

50

【図10】は菜ばし載置用の受け皿を菜ばし用支持金具に設置するときの模式図である。

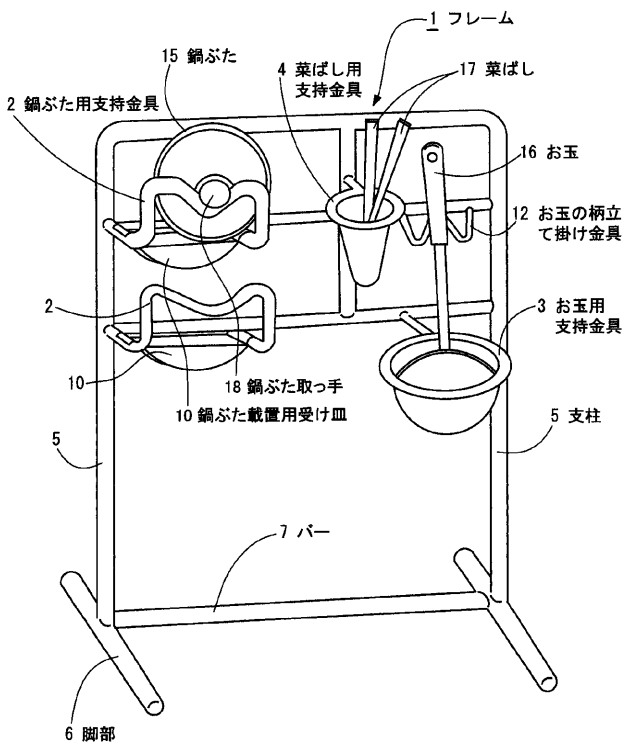
【符号の説明】

- 1 フレーム
- 2 鍋ぶた用支持金具
- 3 お玉用支持金具
- 4 菜ばし用支持金具
- 5 支柱
- 6 脚部
- 7 バー
- 8 固定部分
- 9 鍋ぶた取っ手載置用凹部
- 10 鍋ぶた載置用受け皿
- 11 鍋ぶた載置用受け皿支持金具
- 12 お玉の柄立て掛け金具
- 13 お玉木べら載置用受け皿
- 14 菜ばし載置用受け皿
- 15 鍋ぶた
- 16 お玉
- 17 菜ばし
- 18 鍋ぶた取っ手
- 19 ガスレンジ

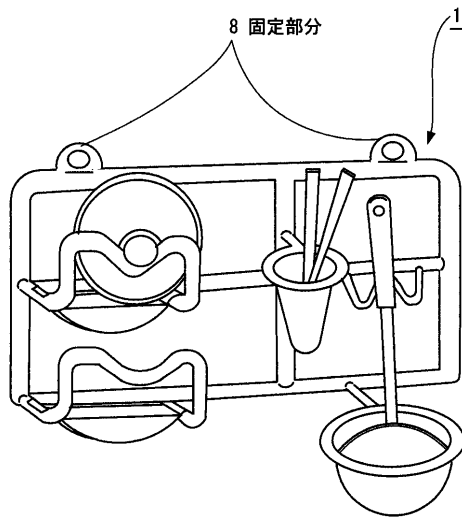
10

20

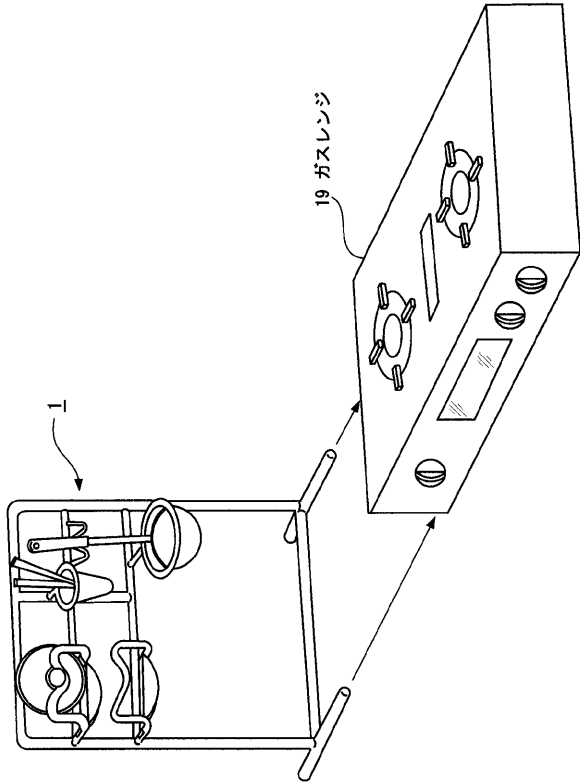
【図1】



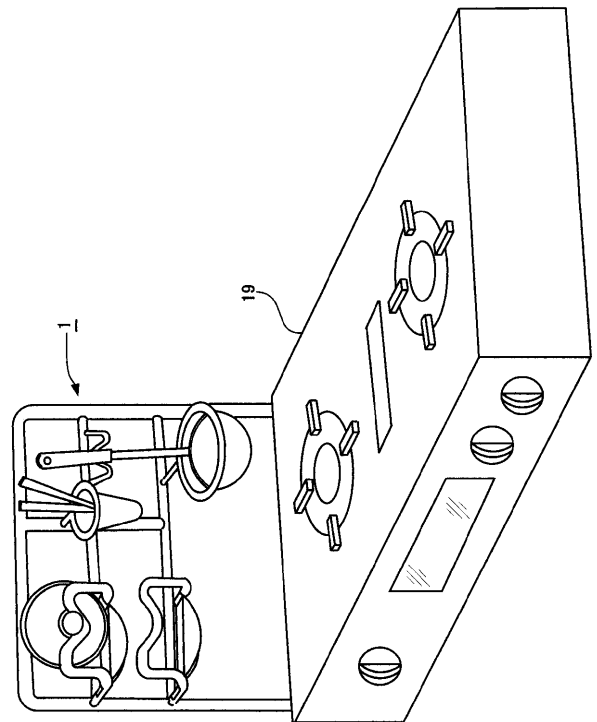
【図2】



【 図 3 】

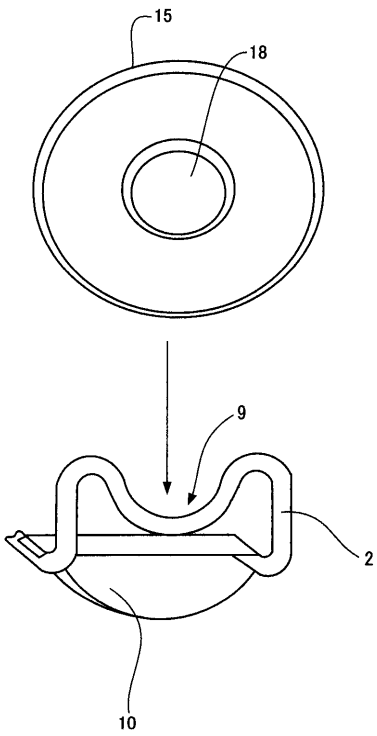


【 図 4 】



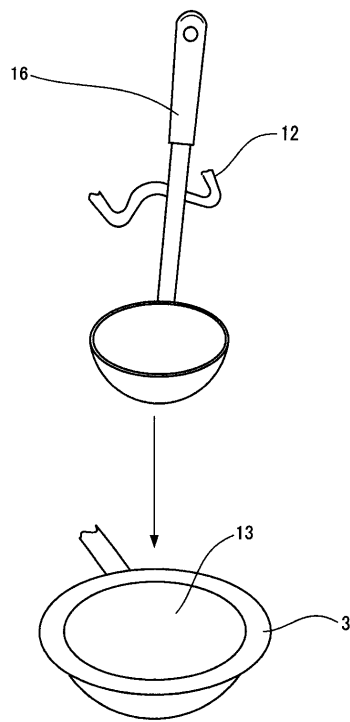
【 図 3 】

【 図 5 】

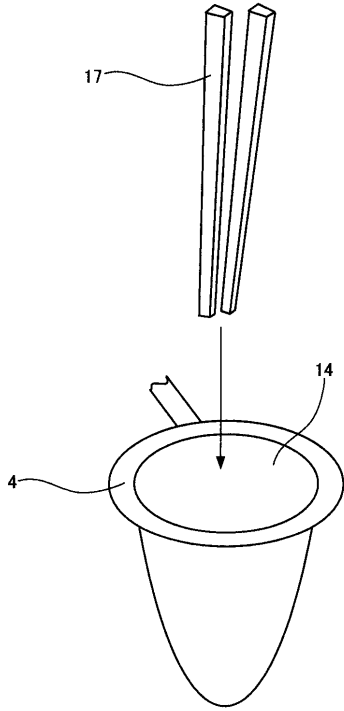


【 図 4 】

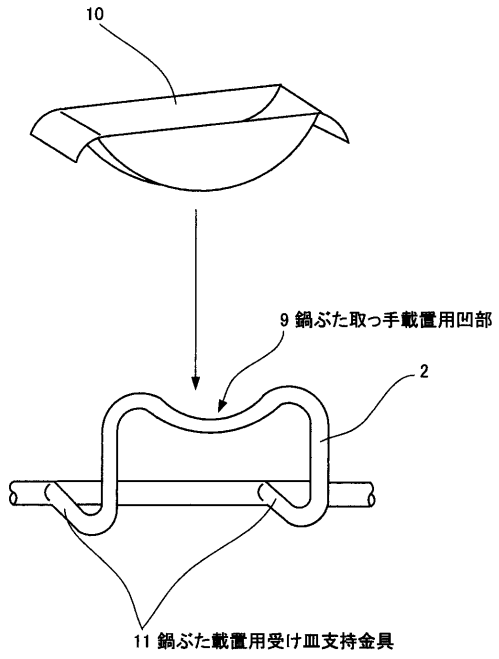
【 図 6 】



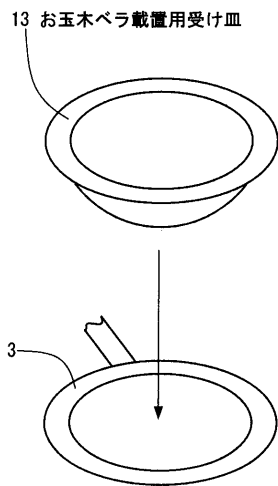
【図7】



【図8】



【図9】



【図10】

