

(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3099384号
(U3099384)

(45) 発行日 平成16年4月2日(2004.4.2)

(24) 登録日 平成15年11月12日(2003.11.12)

(51) Int.Cl.⁷

A 4 7 J 36/24

F I

A 4 7 J 36/24

評価書の請求 未請求 請求項の数 1 O L (全 4 頁)

(21) 出願番号 実願2003-270186 (U2003-270186)
(22) 出願日 平成15年7月22日(2003.7.22)(73) 実用新案権者 390007456
株式会社中西製作所
大阪府大阪市生野区巽南5丁目4番14号
(74) 代理人 100060092
弁理士 西沢 茂穂
(72) 考案者 榎本 勇
大阪市生野区巽南5丁目4番14号 株式
会社中西製作所内

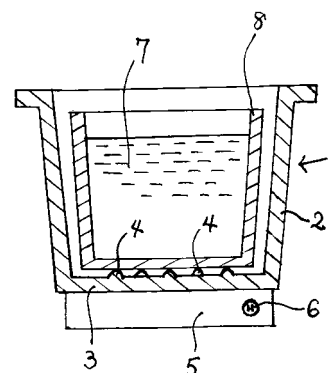
(54) 【考案の名称】 食品加熱・保温器

(57) 【要約】

【課題】 浮き止め、水位計や給水、排水手段を必要とせず、コストが安く、取扱も簡単な食品加熱・保温器を提供する。

【解決手段】 内底面に複数の小突起4を設けた釜1と、その釜1の下方に温度調節手段を備えた電熱による加熱部5と、その加熱部5の電熱を電源に接続する手段(コンセント6等)とを設け、食品7を入れ、または、封入した容器8を、釜1内に入れて小突起4上に載置し、食品7を加熱部5で加熱または保温することを可能とする。

【選択図】 図1



【実用新案登録請求の範囲】

【請求項 1】

内底面に複数の小突起を設けた釜と、該釜の下方に温度調節手段を備えた電熱による加熱部と、該加熱部の電熱を電源に接続する手段とを設けてなり、食品を入れ、または、封入した容器を、前記釜内に入れて前記小突起上に載置し、前記食品を前記加熱部で加熱または保温することを可能とした食品加熱・保温器。

【考案の詳細な説明】

【技術分野】

【0001】

この考案は、食品を加熱または保温する器具に関するものである。

10

【背景技術】

【0002】

食品を加熱または保温する器具としては、特開平10-276904号公報に開示された電気湯せん器がある。

その器具は、電気熱源を備えた湯槽に給水し、食品を入れたホテルパンを湯槽に取付け固定し、電気熱源で湯槽内の水を加熱して湯とし、その湯で食品を加熱または保温するものである（特許文献1参照）。

【特許文献1】特開平10-276904号公報（特許請求の範囲、図面）

【考案の開示】

【考案が解決しようとする課題】

20

【0003】

上記の従来の湯せん器は、ホテルパンの浮き止めや水位計を設け、給水、排水手段を必要とし、コストがかかり、取扱に手数料がかかる。

この考案は、浮き止め、水位計や給水、排水手段を必要とせず、コストが安く、取扱も簡単な食品加熱・保温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】

【0004】

内底面に複数の小突起を設けた釜と、その釜の下方に温度調節手段を備えた電熱による加熱部と、その加熱部の電熱を電源に接続する手段とを設け、食品を入れ、または、封入した容器を、前記釜内に入れて前記小突起上に載置し、前記食品を前記加熱部で加熱または保温することを可能とする。

30

【考案の効果】

【0005】

この考案に係る食品加熱・保温器は、浮き止め、水位計や給水、排水手段を必要とせず、コストが安く、また、食品を入れた容器や食品を封入した缶や壺等を釜内に入れて加熱手段に加熱するだけでよいので、取扱が簡単で、手数料がかからない。

【考案を実施するための最良の形態】

【0006】

この考案に係る食品加熱・保温器の実施の形態を図面に基づき説明する。

上方が開口した釜1の内面の側面部2および底面部3は金属等伝熱材で構成し、底面部3の上面に複数の小突起4を設ける。

40

【0007】

小突起4の高さは、限定しないが、1～1.5mm位が好ましい。

釜の外面は、図示省略したが、断熱材で覆うのが好ましい。

【0008】

釜1の下方には、サーモスタット等の温度調整手段（図示省略）を備える電熱による加熱部5を設ける。

加熱部には、コンセント6または電線コード等の電源接続手段を設ける。

【0009】

この食品加熱・保温器の使用は次のとおりにする。

50

すなわち、釜 1 内に、加熱または保温しようとする食品 7、例えば牛乳、味噌汁、スープ、ポタージュ、ソース等を入れた容器 8 を入れる。容器 8 の底は釜 1 の底面部 3 の小突起 4 で支えられ、底面部 3 との間に小突起 4 の高さだけの間隔を開ける。

【0010】

次いで、電源接続手段で電源に接続し、加熱部 5 の熱源を加熱させる。加熱温度は、容器 8 内の食品の種類によって調整する。

釜 1 の底面部 3 と容器 8 の底との間の間隔および釜 1 の側面内面と容器 8 の側面外面との間の間隔の空気が加熱され、その温度で容器内の食品 7 が加熱または加温される。

【0011】

予め設定した時間が経過し、食品 7 が所望の温度の達すると、容器 8 を釜 1 から取り出す。 10

食品 7 を保温する場合には、予め温度を調節し、その状態を所望の時間まで維持する。

【0012】

金属、ガラス、プラスチックの容器 9 に食品が封入されている場合には、その食品を容器 8 に移し変えることなく、それらの容器 9 を、図 2 に示すように、釜 1 の小突起 4 の上に載置して、上記の要領で加熱または保温してもよい。

【0013】

釜 1 内に入れた食品の加熱、保温効率を高めるために、釜 1 に蓋 10 を設けるのが好ましい。 20

蓋 10 は、着脱自在のものでも、または、一端を釜 1 に蝶番等で係止したものでもよい。

【図面の簡単な説明】

【0014】

【図 1】食品加熱・保温器の要部を断面した使用状態説明図である。

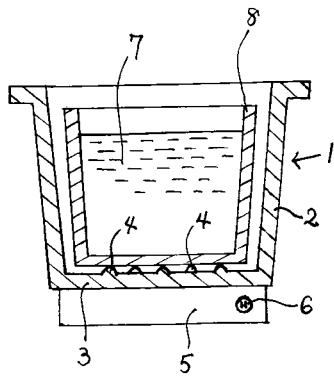
【図 2】食品加熱・保温器の要部を断面した他の使用状態説明図である。

【符号の説明】

【0015】

- 1 釜
- 2 側面部
- 3 底面部
- 4 小突起
- 5 加熱部
- 6 コンセント
- 7 食品
- 8 容器
- 9 容器
- 10 蓋

【図 1】



【図 2】

