

(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3226022号
(U3226022)

(45) 発行日 令和2年4月23日 (2020.4.23)

(24) 登録日 令和2年4月1日 (2020.4.1)

(51) Int.Cl.

A 4 7 J 27/00 (2006.01)

F I

A 4 7 J 27/00 1 O 1 C

A 4 7 J 27/00 1 O 1 E

評価書の請求 未請求 請求項の数 4 O L (全 7 頁)

(21) 出願番号	実願2020-463 (U2020-463)	(73) 実用新案権者	518181578
(22) 出願日	令和2年2月13日 (2020.2.13)		寧波華晟輕工集团有限公司
			中華人民共和国寧波市海曙区望春工業園区
			布政東路288号
		(74) 代理人	100104640
			弁理士 西村 陽一
		(72) 考案者	ル イシャン
			中華人民共和国寧波市海曙区望春工業園区
			布政東路288号 寧波華晟輕工集团有限公司
			公司内

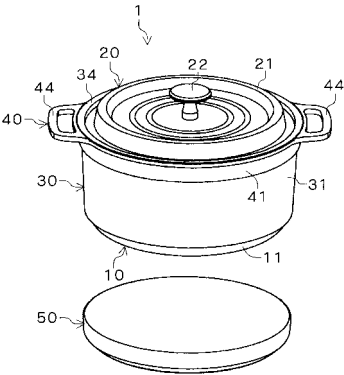
(54) 【考案の名称】 保温鍋

(57) 【要約】 (修正有)

【課題】 取り扱いが簡易で、大きさを最小限に抑えることができる保温鍋を提供する。

【解決手段】 アルミニウムによって形成された、上端開口部を有する有底の鍋本体10と、この鍋本体10の上端開口部を開閉する真空二重壁構造のステンレス製の保温蓋20と、鍋本体10の胴部外周面を覆う真空二重壁構造のステンレス製の保温筒30と、この保温筒30の上端部に取り付けられたアルミニウム製の取手部材40と、鍋本体10の底部を覆う真空二重壁構造のステンレス製の保温底50とを備えており、保温筒30及び取手部材40は鍋本体10に一体化されているが、保温蓋20及び保温底50は鍋本体10から分離されている。

【選択図】 図5



【実用新案登録請求の範囲】

【請求項 1】

加熱調理可能な有底の鍋本体と、
前記鍋本体の開口部を閉塞する断熱性能を有する保温蓋と、
前記鍋本体の胴部に嵌着された、前記鍋本体の胴部外周面を覆う断熱性能を有する保温筒と
を備えていることを特徴とする保温鍋。

【請求項 2】

前記鍋本体が載置される、前記鍋本体の底部に嵌合する断熱性能を有する保温底を備えている請求項 1 に記載の保温鍋。

10

【請求項 3】

前記保温底が、金属製の真空二重壁構造体である請求項 2 に記載の保温鍋。

【請求項 4】

前記保温蓋及び前記保温筒が、金属製の真空二重壁構造体である請求項 1、2 または 3 に記載の保温鍋。

【考案の詳細な説明】

【技術分野】

【0001】

この考案は、加熱調理した後保温することができる保温鍋に関する。

【背景技術】

20

【0002】

この種の保温鍋としては、例えば、特許文献 1 に開示されたものがある。この保温鍋は、図 6 及び図 7 に示すように、断熱・保温性能を有する有底の外鍋本体 6 2 及びこの外鍋本体 6 2 の上端開口部を密封状態に閉塞する外鍋蓋 6 3 からなる外鍋 6 1 と、この外鍋 6 1 に収容される、有底の内鍋本体 6 5 及びこの内鍋本体 6 5 の上端開口部を閉塞する内鍋蓋 6 6 からなる加熱調理可能な内鍋 6 4 とから構成されており、食材等を投入した内鍋 6 4 をガスコンロ等にかけて加熱調理した後、その内鍋 6 4 を外鍋 6 1 に密封状態で収容することで、そのまま保温することができるようになっている。

【先行技術文献】

【特許文献】

30

【0003】

【特許文献 1】実用新案登録第 3 1 0 6 0 6 3 号公報

【考案の概要】

【考案が解決しようとする課題】

【0004】

しかしながら、上述した保温鍋 6 0 において、内鍋 6 4 を用いて加熱調理した食材を保温するには、外鍋 6 1 の外鍋蓋 6 3 を開けて、調理済み食材が入った内鍋 6 4 を外鍋本体 6 2 に収容した後、外鍋蓋 6 3 によって外鍋本体 6 2 の上端開口部を閉塞しなければならず、また、保温中の調理済み食材を取り出すには、外鍋蓋 6 3 を開けた後、さらに内鍋蓋 6 6 を取り外さなければならないので、取り扱いが繁雑であると共に、内鍋 6 4 を外鍋 6 1 に収容した状態では、図 7 に示すように、内鍋本体 6 5 と外鍋本体 6 2 との間に所定の隙間が形成されるようになっているので、外鍋 6 1 自体が大型化するという問題がある。

40

【0005】

そこで、この考案の課題は、取り扱いが簡易で、大きさを最小限に抑えることができる保温鍋を提供することにある。

【課題を解決するための手段】

【0006】

上記の課題を解決するため、請求項 1 に係る考案は、加熱調理可能な有底の鍋本体と、前記鍋本体の開口部を閉塞する断熱性能を有する保温蓋と、前記鍋本体の胴部に嵌着され

50

た、前記鍋本体の胴部外周面を覆う断熱性能を有する保温筒とを備えていることを特徴とする保温鍋を提供するものである。

【0007】

また、請求項2に係る考案は、請求項1に係る考案の保温鍋において、前記鍋本体が載置される、前記鍋本体の底部に嵌合する断熱性能を有する保温底を備えていることを特徴としている。

【0008】

また、請求項3に係る考案は、請求項2に係る考案の保温鍋において、前記保温底が、金属製の真空二重壁構造体であることを特徴としている。

【0009】

また、請求項4に係る考案は、請求項1、2または3に係る考案の保温鍋において、前記保温蓋及び前記保温筒が、金属製の真空二重壁構造体であることを特徴としている。

【考案の効果】

【0010】

以上のように、請求項1に係る考案の保温鍋は、加熱調理可能な有底の鍋本体の胴部にその外周面を覆う断熱性能を有する保温筒が嵌着されており、加熱調理後、鍋本体の胴部からの放熱が抑えられるので、外鍋と内鍋とから構成される従来の保温鍋のように、調理済みの食材が入った内鍋を外鍋に収容するといった面倒な作業が不要であり、しかも、鍋本体と断熱性能を有する保温筒とが一体化されているので、外鍋と内鍋とから構成される従来の保温鍋とは異なり、大きさも最小限に抑えることができる。

【0011】

また、この保温鍋は、鍋本体の胴部外周面が断熱性能を有する保温筒によって覆われているので、調理中に鍋本体の底部から加えた熱が胴部から放熱されにくく、調理しながら保温することができると共に、ガスコンロ等の熱を無駄なく調理に利用することができるので、エネルギーを節約することができると共に調理時間を短縮することができる。

【0012】

また、請求項2に係る考案の保温鍋は、鍋本体が載置される、鍋本体の底部に嵌合する断熱性能を有する保温底を備えているので、加熱調理後、鍋本体を保温底に載置するだけで、鍋本体の底部からの放熱も抑えられ、さらに、保温性能が向上する。

【0013】

特に、請求項3に係る考案の保温鍋のように、保温底を金属製の真空二重壁構造体によって形成したり、請求項4に係る考案の保温鍋のように、保温蓋及び保温筒を金属製の真空二重壁構造体によって形成しておくこと、保温底や保温蓋及び保温筒が高い断熱性能を有するので、保温性能がさらに向上する。

【図面の簡単な説明】

【0014】

【図1】この考案に係る保温鍋の一実施形態を示す斜視図である。

【図2】同上の保温鍋の蓋を開けた状態を示す斜視図である。

【図3】同上の保温鍋を示す分解斜視図である。

【図4】(a)は同上の保温鍋を示す縦断面図、(b)は同上の保温鍋の保温底から鍋本体を持ち上げた状態を示す縦断面図である。

【図5】同上の保温鍋の保温底から鍋本体を持ち上げた状態を示す斜視図である。

【図6】従来の保温鍋を示す分解斜視図である。

【図7】同上の保温鍋を示す縦断面図である。

【考案を実施するための形態】

【0015】

以下、実施の形態について図面を参照して説明する。図1～図5に示すように、この保温鍋1は、鍋本体10と、この鍋本体10の上端開口部を開閉する保温蓋20と、鍋本体10の胴部外周面を覆う保温筒30と、この保温筒30の上端部に取り付けられたアルミニウム製の取手部材40と、鍋本体10の底部を覆う真空二重壁構造のステンレス製の保

10

20

30

40

50

温底 50 とを備えており、保温筒 30 及び取手部材 40 は鍋本体 10 に一体化されているが、図 2 及び図 5 に示すように、保温蓋 20 及び保温底 50 は鍋本体 10 から分離されている。

【0016】

前記鍋本体 10 は、アルミニウムによって形成された、上端開口部を有する有底の本体部 11 と、この本体部 11 の底外面にプレス接合された、フェライト系ステンレスやマルテンサイト系ステンレス等の磁性体金属によって形成された発熱板 13 とから構成されており、本体部 11 の胴部外周面に上下 2 本の周溝 12、12 が形成されている。

【0017】

前記保温蓋 20 は、真空二重壁構造のステンレス製の蓋本体 21 と、この蓋本体 21 の上面に連設された摘み 22 とを備えており、蓋本体 21 の周縁部を鍋本体 10 の上端に載置することで、鍋本体 10 の上端開口部を閉塞するようになっている。

10

【0018】

前記保温筒 30 は、真空二重壁構造のステンレス製の筒本体 31 と、真空二重壁構造の筒本体 31 の内壁を径方向内側に窪ませることによって、全周にわたって内周面に形成された上下 2 本の凸条 32、32 と、真空二重壁構造の筒本体 31 の外壁を径方向外側に窪ませることによって、全周にわたって上端部の外周面に形成された凸条 33 と、筒本体 31 の上端部から径方向外側に張り出す外フランジ部 34 とを備えており、上下 2 本の凸条 32、32 が鍋本体 10 の本体部 11 の胴部外周面に形成された上下 2 本の周溝 12、12 に嵌合することで、上端部が鍋本体 10 の上端部から上方側に突出した状態で鍋本体 10

20

【0019】

前記取手部材 40 は、内周面に形成された周溝 42 及び上端面が凹んだ環状段部 43 を有する環状部材 41 と、この環状部材 41 の上端部に連設された一对の取手部 44 とを備えており、保温筒 30 の凸条 33 が周溝 42 に嵌合することで、保温筒 30 の外フランジ部 34 が環状段部 43 に嵌合した状態で保温筒 30 に取り付けられている。

【0020】

以上のように構成された保温鍋 1 を用いて食材を加熱調理するには、保温蓋 20 を取り外して食材等を投入した鍋本体 10 を、図 5 に示すように、保温底 50 から持ち上げてガスコンロ等にかけて加熱調理する。図 4 (b) に示すように、鍋本体 10 の胴部外周面が

30

【0021】

また、加熱調理後は、図 1 に示すように、調理済みの食材が入った鍋本体 10 を保温底 50 に載置すると共に鍋本体 10 の上端開口部を保温蓋 20 によって閉塞すると、図 4 (a) に示すように、高い断熱性能を有する真空二重壁構造の保温蓋 20、保温筒 30 及び保温底 50 によって鍋本体 10 全体が覆われるので、鍋本体 10 の上端開口部、胴部及び底部からの放熱が抑えられ、調理済みの食材を効率よく保温することができる。

40

【0022】

このように、調理済みの食材を保温するには、調理済みの食材が入った鍋本体 10 を保温底 50 に載置するだけでよいので、外鍋と内鍋とから構成される従来の保温鍋のように、調理済みの食材が入った内鍋を外鍋に収容するといった面倒な作業が不要であると共に、この保温鍋 1 は、断熱性能を有する保温筒 30 が鍋本体 10 に一体化されていると共に、断熱性能を有する保温底 50 の上に鍋本体 10 を載置することによって保温底 50 が鍋本体 10 の底部に嵌合するので、外鍋と内鍋とから構成される従来の保温鍋とは異なり、大きさも最小限に抑えることができる。

【0023】

なお、上述した実施形態では、真空二重壁構造の保温蓋 20、保温筒 30 及び保温底 5

50

0を使用しているが、これに限定されるものではなく、断熱性能を有しているのであれば、種々の構成を採用することができる。

【0024】

また、上述した実施形態では、保温底50を備えた保温鍋1について説明したが、これに限定されるものではなく、高い保温性能が不要であれば、保温底を設けなくても、それなりの保温性能を確保することができる。ただし、保温底は、鍋敷きとしても機能するので、保温底を設けた方がよいことはいうまでもない。

【産業上の利用可能性】

【0025】

この考案は、保温機能を備えた調理鍋として利用することができる。

10

【符号の説明】

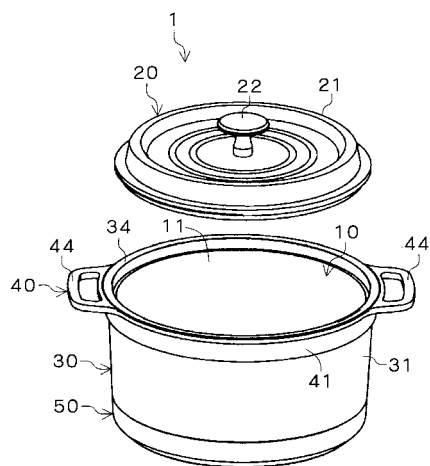
【0026】

- 1 保温鍋
- 10 鍋本体
- 11 本体部
- 12 周溝
- 13 発熱板
- 20 保温蓋
- 21 蓋本体
- 22 摘まみ
- 30 保温筒
- 31 筒本体
- 32 凸条
- 33 凸条
- 34 外フランジ部
- 40 取手部材
- 41 環状部材
- 42 周溝
- 43 環状段部
- 44 取手部
- 50 保温底

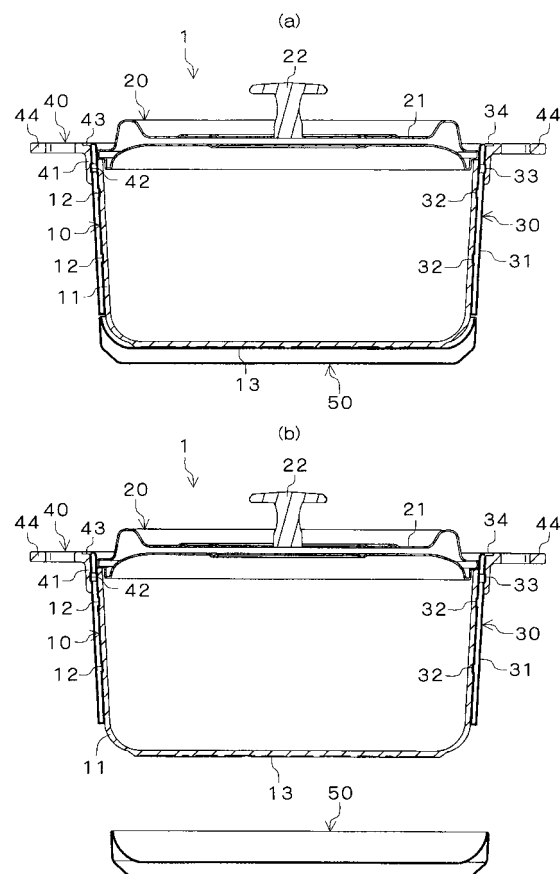
20

30

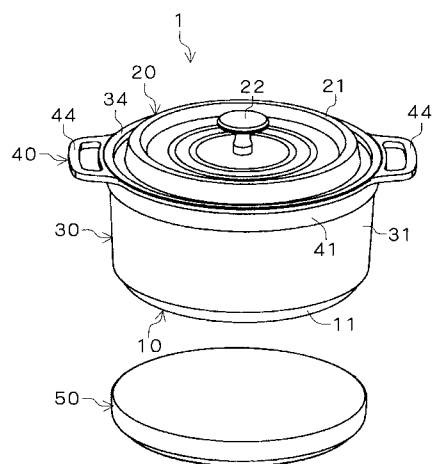
【図 2】



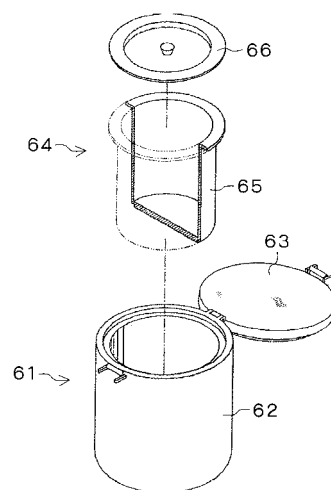
【図 4】



【図 5】



【図 6】



【図 7】

