

【公報種別】特許法第 17 条の 2 の規定による補正の掲載

【部門区分】第 5 部門第 3 区分

【発行日】平成20年2月28日(2008.2.28)

【公開番号】特開2005-195271(P2005-195271A)

【公開日】平成17年7月21日(2005.7.21)

【年通号数】公開・登録公報2005-028

【出願番号】特願2004-2786(P2004-2786)

【国際特許分類】

F 2 4 C 1/00 (2006.01)

【F I】

F 2 4 C 1/00 3 4 0 A

【手続補正書】

【提出日】平成20年1月10日(2008.1.10)

【手続補正 1】

【補正対象書類名】特許請求の範囲

【補正対象項目名】全文

【補正方法】変更

【補正の内容】

【特許請求の範囲】

【請求項 1】

食品を内部に配置するための加熱室と、
水蒸気を発生させるための水蒸気発生手段と、
前記水蒸気発生手段で発生した水蒸気を加熱して過熱水蒸気にするための水蒸気加熱手段と、

食品の表面に凝縮水を付着させる作用を利用して、前記加熱室内に配置された食品に含まれる成分のうち、油分や塩分の割合を減少させるように前記水蒸気発生手段と前記水蒸気加熱手段とを制御するための水蒸気制御手段とを備えた、加熱調理器。

【請求項 2】

前記加熱室内に配置された食品に含まれる成分のうち、前記水蒸気制御手段によって割合を減少させる対象の成分として人間の健康に影響を与える成分を選択するための成分選択手段をさらに備える、請求項 1 に記載の加熱調理器。

【請求項 3】

少なくとも凝縮水を食品の表面に付着させることによって加熱調理する加熱調理器であって、

食品に含まれる成分のうち、油分や塩分の割合を減少させるように食品を調理するメニューを選択するためのメニュー選択手段を操作部に備えた、加熱調理器。

【請求項 4】

前記メニュー選択手段は、脱油や減塩に関する名称を有する第 1 のメニューを選択するための第 1 のメニュー選択手段を含む、請求項 3 に記載の加熱調理器。

【請求項 5】

前記メニュー選択手段は、前記第 1 のメニュー選択手段によって選択された第 1 のメニューの各々に属する第 2 のメニューを選択するための第 2 のメニュー選択手段をさらに含む、請求項 4 に記載の加熱調理器。

【請求項 6】

食品に含まれる成分のうち、人間の健康に影響を与える所定の成分の割合が維持される、または変化するように食品を加熱調理するための第 1 の加熱手段と、メニューに応じて食品を通常加熱調理するための第 2 の加熱手段とをさらに備える、請求項 3 から請求項 5 までのいずれか 1 項に記載の加熱調理器。

【手続補正 2】

【補正対象書類名】明細書

【補正対象項目名】0001

【補正方法】変更

【補正の内容】

【0001】

この発明は、一般的には加熱調理器に関し、被加熱物としての食品に少なくとも凝縮水を付着させることによって加熱調理する加熱調理器に関するものである。

【手続補正 3】

【補正対象書類名】明細書

【補正対象項目名】0009

【補正方法】変更

【補正の内容】

【0009】

この発明の一つの局面に従った加熱調理器は、加熱室と水蒸気発生手段と水蒸気加熱手段と水蒸気制御手段とを備える。加熱室は食品を内部に配置するためのものである。水蒸気発生手段は水蒸気を発生させるためのものである。水蒸気加熱手段は水蒸気発生手段で発生した水蒸気を加熱して過熱水蒸気にするためのものである。水蒸気制御手段は、食品の表面に凝縮水を付着させる作用を利用して、加熱室内に配置された食品に含まれる成分のうち、油分や塩分の割合を減少させるように水蒸気発生手段と水蒸気加熱手段とを制御するためのものである。

【手続補正 4】

【補正対象書類名】明細書

【補正対象項目名】0010

【補正方法】変更

【補正の内容】

【0010】

この発明の一つの局面に従った加熱調理器においては、水蒸気制御手段によって、加熱室内に配置された食品に含まれる成分のうち、油分や塩分の割合を減少させるように水蒸気発生手段と水蒸気加熱手段とを制御することができる。これにより、健康を意識した特別なメニューにしたがって食材を調製する必要がなく、通常のメニューに従った食材を用いて、食材の表面に付着される凝縮水を利用することによって、その食材に含まれる成分のうち、人間の健康に影響を与える所定の成分の割合の変化を制御して、健康面での効能を高めた調理を行なうことができる。

【手続補正 5】

【補正対象書類名】明細書

【補正対象項目名】0011

【補正方法】変更

【補正の内容】

【0011】

この発明の一つの局面に従った加熱調理器は、加熱室内に配置された食品に含まれる成分のうち、水蒸気制御手段によって割合を減少させる対象の成分として人間の健康に影響を与える成分を選択するための成分選択手段をさらに備えるのが好ましい。この場合、健康面での効能を高めた調理を行なうために成分選択手段を用いて、人間の健康に影響を与える成分の中で所望の成分に特化して加熱調理を行なうことができる。

【手続補正 6】

【補正対象書類名】明細書

【補正対象項目名】0012

【補正方法】削除

【補正の内容】

【手続補正 7】

【補正対象書類名】明細書

【補正対象項目名】0013

【補正方法】削除

【補正の内容】

【手続補正 8】

【補正対象書類名】明細書

【補正対象項目名】0014

【補正方法】削除

【補正の内容】

【手続補正 9】

【補正対象書類名】明細書

【補正対象項目名】0015

【補正方法】変更

【補正の内容】

【0015】

この発明のもう一つの局面に従った加熱調理器は、少なくとも凝縮水を食品の表面に付着させることによって加熱調理する加熱調理器であって、食品に含まれる成分のうち、油分や塩分の割合を減少させるように食品を調理するメニューを選択するためのメニュー選択手段を操作部に備えている。

【手続補正 10】

【補正対象書類名】明細書

【補正対象項目名】0016

【補正方法】変更

【補正の内容】

【0016】

この発明のもう一つの局面に従った加熱調理器においては、油分や塩分の割合を減少させるように食品を調理するメニューを選択するためのメニュー選択手段を操作部に備えているので、通常のメニューを加熱調理する際に健康を気遣い健康的な食生活に留意している使用者が健康に影響を与える成分の中で所望の成分に特化した加熱調理を簡単に選択して行なうことができる。

【手続補正 11】

【補正対象書類名】明細書

【補正対象項目名】0017

【補正方法】変更

【補正の内容】

【0017】

この発明のもう一つの局面に従った加熱調理器においては、メニュー選択手段が、脱油や減塩に関する名称を有する第1のメニューを選択するための第1のメニュー選択手段を含むのが好ましい。