

(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3146060号
(U3146060)

(45) 発行日 平成20年10月30日 (2008.10.30)

(24) 登録日 平成20年10月8日 (2008.10.8)

(51) Int.Cl.		F 1		
F 2 4 C	15/24	(2006.01)	F 2 4 C	15/24 B
A 4 7 J	37/06	(2006.01)	A 4 7 J	37/06 3 6 1

評価書の請求 未請求 請求項の数 2 O L (全 4 頁)

(21) 出願番号 実願2008-5869 (U2008-5869)
 (22) 出願日 平成20年8月22日 (2008.8.22)

(73) 実用新案権者 308029286
 田代 文士
 宮崎県宮崎市佐土原町上田島93
 (72) 考案者 田代 文士
 宮崎県宮崎市佐土原町上田島93

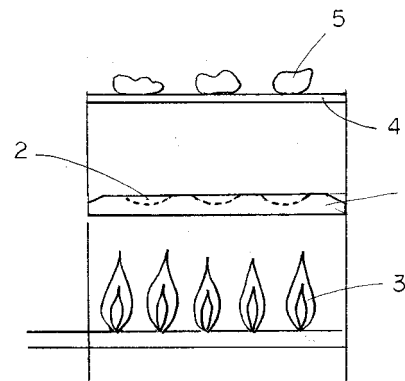
(54) 【考案の名称】 肉の網焼き器具用プレート

(57) 【要約】 (修正有)

【課題】木炭を使用せず炭火焼と同等またはそれ以上の自然かつ美味な焼き上げを可能とする肉の網焼き器具を提供する。

【解決手段】肉の網焼き器具において、焼き網4と加熱源3の間にプレート1を設置する。プレート材料はセラミック又は耐熱ガラスからなり、プレートの上部に円形の凹部2を複数作製する。これにより焼き網の上で加熱された肉から落下する油がプレートの凹部に溜まり、同時に燃え上がり肉に付着することで美味な焼き物の提供が可能となる。加熱源は、ガス又は電気ヒーターを使用する。電気ヒーターはプレートの中に設置することも可能である。

【選択図】 図1



【実用新案登録請求の範囲】

【請求項 1】

加熱源を有し焼き網上で肉を焼く器具の、焼き網と加熱源の間に設置するプレートであって、プレート材料がセラミック又は耐熱ガラスからなり、プレートの上部に円形の凹部を複数有することを特徴とするプレート

【請求項 2】

加熱源を有し焼き網上で肉を焼く器具の、焼き網の下部に設置するプレートであって、プレート材料がセラミック又は耐熱ガラスからなり、プレートの上部に円形の凹部を複数有しかつプレート内部に加熱源が組み込まれていることを特徴とするプレート

【考案の詳細な説明】

10

【技術分野】

【0001】

本考案は、料理屋、一般家庭、戸外で、肉類の網焼き器具に使用し、肉を炭火焼のように美味しい焼き上げが可能となるプレートに関するものである。

【背景技術】

【0002】

従来、炭火による焼き物料理は自然かつ美味しい焼き上げが可能であるが、焼くまでに時間が掛かること、調理人により上手下手が出やすい問題がある。また、焼き物から落ちる油分が炭火の上に落下し、燃え上がり大量の煙を発生させてしまう問題があった。これに対し、焼き物の素材から落ちる油が炭火の上に落下することを防止して油の燃焼による煙の発生を抑えながら炭焼き調理を行なえるようにしたものも文献 1 や文献 2 のように提案されている。

20

ただ、焼き物の素材から落下する油分は炭火に落下した後燃え上がり素材の表面に再度付着することで焼き物を焼きあがりをよくする効果がある。従って、素材から落下する油は再度焼き物の素材表面に付着させることが味を良くするにはむしろ望ましいのである。

一方、肉類の焼き器にセラミックスを利用した例は多く見られる。ただ、その目的は単に輻射熱や遠赤外線を効果的に利用することであり、本考案のような凹型窪みを形成して肉の網焼きに利用した例はない。

【特許文献 1】実用新案 3076333 号

30

【特許文献 2】特開 2007-185323 号

【考案の開示】

【考案が解決しようとする課題】

【0003】

本考案の課題は、木炭、とくに炭火焼に使用される備長炭などの高価な燃料を使用することなく、炭火焼と同等またはそれ以上の自然かつ美味しい焼き上げを可能とする肉の網焼き器具を提供することにある。

【課題を解決するための手段】

【0004】

上記課題を解決するため、木炭を使用せず、炭火焼と同等な調理効果を有する焼き物器具を提供する。本考案の焼き物器具は、加熱源を有し網上で肉を焼く器具の、焼き網と加熱源の間にプレートが置かれる。プレート材料はセラミック又は耐熱ガラスからなり、プレートの上部に円形の凹部を複数有することを特徴としている。

40

加熱源は、ガス又は電気ヒーターを使用する。電気ヒーターはプレートの中に設置することも可能である。

加熱源によりプレートは加熱され、その輻射熱で網上の肉を焼く。輻射熱で調理されるので内部までむら無く焼き上げることが可能となる。以上は従来提案されたものであるが、特徴的なのはプレートの上部に円形の凹部を複数有することである。肉は網の上で焼かれ、油分がプレート上にしたり落ち、円形の凹部に溜まる。ほとんど同時にプレートの熱で燃え上がり蒸気となり焼き物の表面に付着し、炭火焼と同じような香ばしい味の焼き

50

鳥ができる。プレートに凹部が無い場合は食材から落下した油は有効に利用されない。

なお、プレートは平板か、上に凸型の形状が望ましい。

【考案の効果】

【0005】

高価な木炭を使用せず、炭火焼と同度かそれ以上の美味な焼き上げが可能となる。

木炭に落下する油で煙を発生することも無く、逆に落下した油で美味な焼き上げを可能とした。木炭を着火する時間や手間も節約でき、さらに使用後の付着した油の掃除もプレートの材料がセラミックスや耐熱ガラスであることから極めて楽である。

【考案を実施するための最良の形態】

【0006】

本考案のプレートを使用した網焼き器具を図1に示す。加熱源をガスとした場合について説明する。

ガスに着火する。セラミックス製のプレート1が加熱され、その輻射熱で焼き網4も加熱される。鶏肉5を焼き網に乗せて焼く。鶏肉は充分加熱されると油分が出てしたたり落ち、下のプレートに落下する。落下した油はプレート上の凹部2に溜まり、燃え上がり蒸気が鶏肉に付着し、美味な鶏肉の焼き上げが可能となる。

【図面の簡単な説明】

【0007】

【図1】本考案のプレートを使用した焼き網器具

【図2】本考案のプレートを上から見た図

【図3】プレート図2におけるA-A断面図

【符号の説明】

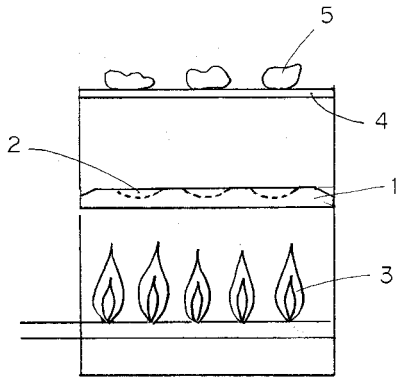
【0008】

- 1 プレート
- 2 円形凹部
- 3 ガス
- 4 焼き網
- 5 鶏肉

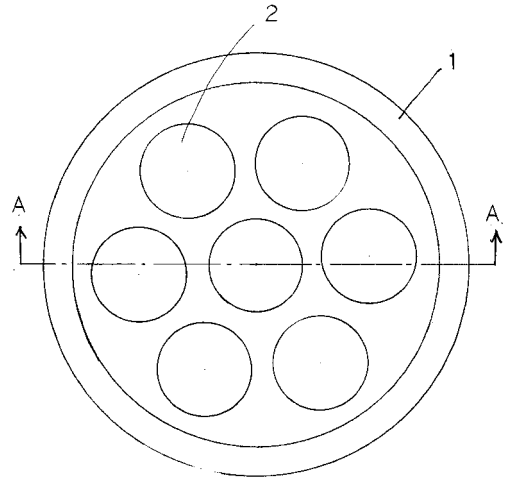
10

20

【 図 1 】



【 図 2 】



【 図 3 】

