

(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3144315号**  
**(U3144315)**

(45) 発行日 平成20年8月21日(2008.8.21)

(24) 登録日 平成20年7月30日(2008.7.30)

(51) Int.Cl. F 1  
**A 4 7 J 37/06 (2006.01)**  
 A 4 7 J 37/06 3 2 6  
 A 4 7 J 37/06 3 3 1

評価書の請求 未請求 請求項の数 18 O L (全 11 頁)

(21) 出願番号 実願2008-4019 (U2008-4019)  
 (22) 出願日 平成20年6月13日(2008.6.13)

(73) 実用新案権者 508179659  
 株式会社ミネ工業  
 兵庫県伊丹市森本3丁目55番地  
 (74) 代理人 100065226  
 弁理士 朝日奈 宗太  
 (74) 代理人 100149630  
 弁理士 藤森 洋介  
 (74) 代理人 100154449  
 弁理士 谷 征史  
 (72) 考案者 峯園 里美  
 兵庫県伊丹市森本3丁目55番地 株式会  
 社ミネ工業内

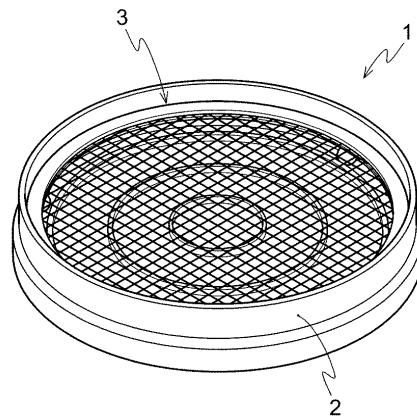
(54) 【考案の名称】 鉄鍋および該鉄鍋を用いた調理器具

(57) 【要約】

【課題】 脂分が接触する鍋が比較的緩やかに加熱されるため、脂分を不完全燃焼させず煙の発生量を抑制し、こげつきにくく、後始末が簡易である焼肉器を提供する。

【解決手段】 円形の鉄製鍋本体からなり、前記鉄製鍋本体の上面には複数の円環状の土手が設けられ、前記鉄製鍋本体の下面には円筒部が設けられ、かつ前記鉄製鍋本体の下面のほぼ中央に凹部が設けられた鉄鍋と、保持部を介して設置面から若干離間されてなるステンレス製網とからなることを特徴とする焼肉器。

【選択図】 図1



**【実用新案登録請求の範囲】****【請求項 1】**

円形の鉄製鍋本体からなる鉄鍋であって、  
前記鉄製鍋本体の上面には複数の円環状の土手が同心状に設けられ、かつ、該複数の土手のうち、隣接する 2 つが互いに離間し、  
前記鉄製鍋本体の下面には、前記鉄製鍋本体の加熱のために加えられる熱の放熱を防止するための円筒部が設けられ、  
かつ前記鉄製鍋本体の下面の中央に凹部が設けられることにより前記鉄製鍋本体の中央がその周辺部より薄くされてなる  
ことを特徴とする鉄鍋。

10

**【請求項 2】**

前記鉄製鍋本体の上面が平坦であることを特徴とする請求項 1 記載の鉄鍋。

**【請求項 3】**

前記鉄製鍋本体の中央の厚さが 2 ~ 4 mm であり、前記凹部周辺の厚さが 3 ~ 7 mm である請求項 1 または 2 記載の鉄鍋。

**【請求項 4】**

前記土手の厚さが 0.5 ~ 1.5 mm である請求項 1 ~ 3 のいずれかに記載の鉄鍋。

**【請求項 5】**

前記円筒部の長手方向の長さが 5 ~ 10 mm である請求項 1 ~ 4 のいずれかに記載の鉄鍋。

20

**【請求項 6】**

請求項 1 ~ 5 記載の鉄製鍋の上面に載置されるべきステンレス製網であって、  
当該ステンレス製網が、環状の枠体と、当該枠体に互いにほぼ平行に設けられた複数の第一線状体からなる第一層と、  
前記第一層の上に設けられ、前記複数の第一線状体に交差し、かつ互いにほぼ平行に設けられた第二線状体からなる第二層を備えてなることを特徴とするステンレス製網。

**【請求項 7】**

前記第二層の上に、さらに、複数の第二線状体に交差し、かつ互いにほぼ平行に設けられた第 3 線状体からなる第 3 層を備えてなることを特徴とする請求項 6 記載のステンレス製網。

30

**【請求項 8】**

前記第一線状体、第二線状体および第 3 線状体の直径が 0.3 ~ 1.2 mm の範囲であることを特徴とする請求項 6 または 7 記載のステンレス製網。

**【請求項 9】**

前記複数の第一線状体のうちの互いに隣接する第一線状体の間隔が 8 ~ 24 mm である請求項 6 ~ 8 のいずれかに記載のステンレス製網。

**【請求項 10】**

前記複数の第二線状体のうちの互いに隣接する第二線状体の間隔が 8 ~ 24 mm である請求項 6 ~ 9 のいずれかに記載のステンレス製網。

**【請求項 11】**

前記複数の第 3 線状体のうちの互いに隣接する第 3 線状体の間隔が 8 ~ 24 mm である請求項 6 ~ 10 のいずれかに記載のステンレス製網。

40

**【請求項 12】**

前記第一線状体、第二線状体および第 3 線状体の張力を調節する調節部を備えてなる請求項 6 ~ 11 のいずれかに記載のステンレス製網。

**【請求項 13】**

鉄鍋と、円形の網部と、保持部とからなり、前記網部が多数の開口部を有し、前記保持部を介して、前記網部が設置面から離間されてなるステンレス製網とからなる調理器具であって、  
前記鉄鍋が、円形の鉄製鍋本体からなり、前記鉄製鍋本体の上面には複数の円環状の土手

50

が、同心状に設けられ、かつ、該複数の土手のうち、隣接する2つが互いに離間し、前記鉄製鍋本体の下面には、前記鉄製鍋本体の加熱のために加えられる熱の放熱を防止するための円筒部が設けられ、かつ前記鉄製鍋本体の下面の中央に凹部が設けられることにより前記鉄製鍋本体の中央が、その周辺より薄くされてなることを特徴とする調理器具。

【請求項14】

鉄鍋と、円形の網部と、保持部とからなり、前記網部が多数の開口部を有し、前記保持部を介して、前記網部が設置面から離間されてなるステンレス製網とからなる焼肉器であって、

前記鉄鍋が、円形の鉄製鍋本体からなり、前記鉄製鍋本体の上面には複数の円環状の土手が、同心状に設けられ、かつ、該複数の土手のうち、隣接する2つが互いに離間し、前記鉄製鍋本体の下面には、前記鉄製鍋本体の加熱のために加えられる熱の放熱を防止するための円筒部が設けられ、かつ前記鉄製鍋本体の下面の中央に凹部が設けられることにより前記鉄製鍋本体の中央が、その周辺より薄くされてなることを特徴とする焼肉器。

10

【請求項15】

前記鉄製鍋本体の上面が平坦であることを特徴とする請求項14記載の焼肉器。

【請求項16】

前記鉄製鍋本体の中央の厚さが2～4mmであり、前記凹部周辺の厚さが3～7mmであることを特徴とする請求項14記載の焼肉器。

20

【請求項17】

前記土手の厚さが0.5～1.5mmであることを特徴とする請求項14記載の焼肉器。

【請求項18】

前記円筒部の長手方向の長さが5～10mmである請求項14記載の焼肉器。

【考案の詳細な説明】

【技術分野】

【0001】

本考案は、鉄鍋、ステンレス製網および該鉄鍋を用いた調理器具に関する。さらに詳しくは、本考案は鉄鍋、ステンレス製網および該鉄鍋とステンレス網から構成される調理器具、とりわけ焼肉器に関する。

30

【背景技術】

【0002】

従来、肉類、特にいのしし肉などの脂分が多い肉は、脂分が燃えやすいため、焼いて食べることは希であり、ぼたん鍋などで煮て食べることが一般的である。また、専用の焼き調理器具は存在せず、七輪、市販の鉄板など従来の焼き調理器具を用いて調理されている。また、鮎なども、鉄板上で焼くと皮がこげついてしまい、直火で焼いて食べることが一般的である。

【考案の開示】

【考案が解決しようとする課題】

【0003】

一般に肉類は、焼いて食べると脂の旨味が凝縮され、おいしく食べることができる。しかし、たとえばいのしし肉の脂は、強い獣臭のため、臭味が強く、焼いて食べるのには適していないとされている。従来の焼き調理器具でいのしし肉を焼いた場合、火力が焼き調理器具上で均一でなく、焼く際にむらができてしまうといった問題があった。また、従来の焼き調理器具では、加熱のために加えられる熱が放熱されてしまうので、熱効率が悪いという問題があった。

40

【0004】

また、一般にいのしし肉は脂分が多く、従来の焼き調理器具で焼く場合には、炎または熱せられた炭、鉄板等で脂分が急激に加熱されることで不完全燃焼を起こし、多量の煙を発生させるという問題がある。また、脂分が急激に加熱されると、脂分を媒体に発火する

50

ので危険である。

【0005】

したがって、従来、いのしし肉は、ぼたん鍋などで煮て食べることが一般的であった。しかし、煮て食べると、脂分の旨味は出汁の中に溶け込んでしまい、肉自体の旨味は落ちてしまうので、肉本来の旨味が味わえない。

【0006】

また、従来の調理器具でいのしし肉を加熱する場合、従来の焼き調理器具は直火、または薄い鉄板の上での調理になるので、温度上昇が激しく、急激に熱せられるため、こげやすいといった問題があった。また、肉の表面がこげるため、肉の水分が蒸発できず、結果として臭味の原因となる。

【0007】

なお、十分に厚いすき焼き鍋で調理してみても、熱せられた鉄板上で焼くため、こげついてしまう。また、すき焼き鍋上の温度にもむらができるので、満遍なく焼くことができないという問題があった。

【課題を解決するための手段】

【0008】

上記目的を達成するため、本考案の第1の態様にかかわる鉄鍋は、円形の鉄製鍋本体からなる鉄鍋であって、前記鉄製鍋本体の上面には複数の円環状の土手が同心状に設けられ、かつ、該複数の土手のうち、隣接する2つが互いに離間し、前記鉄製鍋本体の下面には、前記鉄製鍋本体の加熱のために加えられる熱の放熱を防止するための円筒部が設けられ、かつ前記鉄製鍋本体の下面の中央に凹部が設けられることにより前記鉄製鍋本体の中央がその周辺部より薄くされてなることを特徴とする。

【0009】

本考案の第2の態様にかかわるステンレス製網は、鉄製鍋の上面に載置されるべきステンレス製網であって、当該ステンレス製網が、環状の枠体と、当該枠体に互いにほぼ平行に設けられた複数の第一線状体からなる第一層と、前記第一層の上に設けられ、前記複数の第一線状体に交差し、かつ互いにほぼ平行に設けられた第二線状体からなる第二層を備えてなることを特徴とする。

【0010】

前記第二層の上に、さらに、複数の第二線状体に交差し、かつ互いにほぼ平行に設けられた第3線状体からなる第3層を備えてなることが好ましい。

【0011】

前記第一線状体、第二線状体および第3線状体の直径が0.3~1.2mmの範囲であることが好ましい。

【0012】

前記複数の第一線状体のうちの互いに隣接する第一線状体の間隔が8~24mmであることが好ましい。

【0013】

前記複数の第二線状体のうちの互いに隣接する第二線状体の間隔が8~24mmであることが好ましい。

【0014】

前記複数の第3線状体のうちの互いに隣接する第3線状体の間隔が8~24mmであることが好ましい。

【0015】

前記第一線状体、第二線状体および第3線状体の張力を調節する調節部を備えてなることが好ましい。

【0016】

本考案の第3の態様にかかわる焼肉器は、鉄鍋と、円形の網部と、保持部とからなり、前記網部が多数の開口部を有し、前記保持部を介して、前記網部が設置面から離間されてなるステンレス製網とからなる焼肉器であって、前記鉄鍋が、円形の鉄製鍋本体からなり

10

20

30

40

50

、前記鉄製鍋本体の上面には複数の円環状の土手が、同心状に設けられ、かつ、該複数の土手のうち、隣接する2つが互いに離間し、前記鉄製鍋本体の下面には、前記鉄製鍋本体の加熱のために加えられる熱の放熱を防止するための円筒部が設けられ、かつ前記鉄製鍋本体の下面の中央に凹部が設けられることにより前記鉄製鍋本体の中央が、その周辺より薄くされてなることを特徴とする。

【0017】

前記鉄製鍋本体の上面が平坦であることが好ましい。

【0018】

前記鉄製鍋本体の中央の厚さが2～4mmであり、前期凹部周辺の厚さが3～7mmであることが好ましい。

10

【0019】

前記土手の厚さが0.5～1.5mmであることが好ましい。

【0020】

前記円筒部の長手方向の長さが5～10mmであることが好ましい。

【考案の効果】

【0021】

本考案によれば、鉄製鍋本体の下面に設けられたコンロに鉄製鍋本体を載置して、コンロを点火すると、コンロから発生する熱が、前記円筒部内にこもるので、コンロで発生した熱が有効に利用でき、家庭用のカセット式コンロを用いても、比較的厚い(3～7mm)鉄製鍋本体を充分加熱することができる。さらに鉄製鍋本体の裏側中央に凹部を形成して、鉄製鍋本体の中央を薄くすると鉄鍋表面の温度が均一になり、むらなく焼くことができる。また、土手が形成されていることにより、脂分を土手で囲まれた領域毎に滴下させることができるので、鉄鍋上に滴下した脂分の量を細分化できる。これにより、脂分が蒸発しやすくなり、こげつきを少なくすることができる。したがって、通常、網で焼くことが困難であると考えられている鮎も、本考案の鉄鍋によればこげつくことなく焼くことができる。

20

【0022】

さらに、ステンレス製網の網目の大きさを不規則に大きくすることで、網目に脂の膜が形成されなくなり、ステンレス製網がさらにこげつかなくなった。また、網部を構成する線状体をルーズに貼設することで、加熱すると線状体がいびつな形状に変形する。これにより、ステンレス製網がと肉が線ではなく点で接触するようになり、余分な脂が鉄鍋上に滴下される。すると、驚くべきことに、滴下した脂が炭化し、炭化した脂が新たな熱源となり短時間での調理が可能となることが判明した。

30

【0023】

本考案の調理器具、とりわけ焼肉器によれば、ステンレス製網が要件になっているので、従来の鉄製の網と比べて防錆性能が高くすることができ、錆が発生せず、こげつきを防止できる。また、本考案の調理器具によれば、ステンレス製網のこげつきが少ないため、洗浄が容易であり、後始末が容易であるという利点がある。さらに、本考案の調理器具によれば、ステンレス製網の支持部を介して鉄製鍋本体の上面(以下、加熱面)から離間してステンレス製網が設置できるので、鉄製鍋本体から発生される輻射熱によって緩やかに素材(肉、魚、野菜)を加熱することができ、その結果、いのしし肉の脂分もこげることなく芯まで加熱することができるので、おいしく焼くことができ、そのうえ鉄鍋上に滴下する脂分も少量であるので、煙の発生量が削減できる。

40

【考案を実施するための最良の形態】

【0024】

本考案の実施の形態にかかわる焼肉器について、添付図面を参照しながら、以下に詳細に説明する。

【0025】

図1は本考案の実施の形態1における焼肉器の斜視図、図2は本考案の焼肉器の実施の形態1における鉄鍋の斜視図、図3は本考案の焼肉器の実施の形態1におけるステンレス

50

製網の底面図、図4は考案の実施の形態1における焼肉器の水平断面図、図5は本考案の実施の形態2における焼肉器の水平断面図、図6は本考案の実施の形態1における鉄鍋の寸法を示す拡大断面図、図7は本考案の実施の形態3におけるステンレス製網の上面図、図8(a)は本考案のステンレス製網の加熱前の断面図、図8(b)は本考案のステンレス製網の加熱後の断面図、図9は従来金の網の断面図である。

【0026】

実施の形態1

本実施の形態にかかわる焼肉器1は、図1に示されるように、鉄鍋2と、鉄鍋2の加熱面上に支持されるステンレス製網3から構成されている。

【0027】

本実施の形態にかかわる鉄鍋2は、図2に示されるように、円形の鉄製鍋本体4からなり、鉄製鍋本体4の下面には、円筒部6が形成されている。前記鉄製鍋本体4の下面の中央には、凹部7が形成されており(図4参照)、この凹部7が形成されていることにより、鉄製鍋本体4の中央が薄肉にされている。また、前記鉄製鍋本体4上には、4つの同心円状の土手5が設けられている。図2には、外周縁部の土手5が、内部の土手5よりも高く形成されているように示されているが、これに限定されるものではなく、同じ高さにしてもよい。

【0028】

ここで、鉄鍋2に用いられる鉄製鍋本体4の材質としては、熱伝導性、耐久性、および加工の容易さの観点から、鉄(鋳物を含む)が好適に採用される。

【0029】

本実施の形態にかかわる鉄鍋2によれば、円筒部6が設けられているため、市販のカセット式のコンロに鉄鍋2を載置した後、コンロを点火すると、コンロから発生する熱を円筒部6内にこもらせ(熱を蓄熱し)、熱効率を上昇させることができる。また、市販のコンロなどで加熱する際に円環状に並んだ炎の列がコンロのバーナーから発生するのであるが、この炎の列が直接当たらない鉄鍋の中心を上げ底7にすることにより、鉄鍋2を均一に加熱することができる。さらに、本実施の形態によれば土手5が設けられているため、鉄鍋2が傾いた状態でコンロに載置されても、加熱された肉から滴下する脂分の複数の土手5によって仕切られた領域ごとに受けとめることができるため、脂分が蒸発しやすくこげにくい(煙の発生を防止できる)。

【0030】

なお、鉄鍋2は、一体成型されていてもよく、鉄製鍋本体4、土手5、および円筒部6がそれぞれ別個に形成されていてもよい。

【0031】

ステンレス製網3は、図3に示されるように網部8と、網部8を補強および保持するために網部8の周縁に形成される枠体9と、枠体9に配設され、ステンレス製網3が設置されるべき面(すなわち、鉄鍋2の加熱面)に支持される複数の支持体10から構成される。

【0032】

図4は、本考案の実施の形態1における焼肉器1の断面図である。土手5は、鉄製鍋本体4の上面に形成されている。鉄製鍋本体4とステンレス製網3とは、支持体10を介して5~15mm離間されると、直火による肉の加熱ではなく、加熱した鉄鍋から伝達される輻射熱による加熱が実現されるので好ましい。ここで、鉄鍋2の厚さは、通常の焼き調理器具よりも肉厚であるため、熱容量(比熱×質量)が大きい。その結果、高温状態を安定して維持することができ、煙の発生量が抑制でき、脂分を媒体に鍋が炎上することもない。なお、輻射熱で加熱することで、低温で長時間かけて加熱できるので、食材がこげにくく、万遍なく火を通すことができるため肉類が厚い場合でも、中から加熱されるため、生焼けになることもない。さらに、鉄製鍋本体4と若干離間するように配設されたステンレス製網3上で食材が調理されるため、余分な脂は鉄鍋に滴下し、余分な脂分を摂取してしまうこともない。

10

20

30

40

50

## 【0033】

## 実施の形態2

本実施の形態の焼肉器1は、実施の形態1の鉄製鍋本体4の上面が、山形に隆起されているほかは、実施の形態1の焼肉器1と同じ構成である。

## 【0034】

図5に示されるように、実施の形態2にかかる焼肉器1の構成は、鉄製鍋本体4の上面が、鉄製鍋本体4の中央部に向かって、徐々に高くされているため、脂分が土手5付近に流れやすくなる。

## 【0035】

これにより、脂分を蒸発させるのに最適な箇所に土手5を設けることで、より効率的に脂分を蒸発させることができるので、こげつきをさらに効果的に防止できる。

10

## 【0036】

なお、本考案の実施の形態で例にあげた鉄鍋2は、持ち運びが便利のように把手を設けてもよく、また食材を蒸し焼きできるように別途ふたを着脱自在に設けてもよい。

## 【0037】

また、本考案のステンレス製網3は図示されたものに限定されない。たとえば、ステンレス板に多数の孔を穿設したものをステンレス製網として採用することもできる。なお、ステンレス製網の支持部は、本実施の形態では球状のものを例にあげているが、当業者に自明な支持方法を適用することができることは言うまでもない。

## 【0038】

次に、図6を参照して、本考案の焼肉器の寸法を示す。

20

## 【0039】

図6は、鉄鍋2の拡大断面図である。鉄製鍋本体4の中心の厚さH1が、2~4mmであり、凹部7周辺の厚さH2が、3~7mmであることが好ましい。土手5の厚さH3は、0.5~1mmであることが好ましい。円筒部6の長手方向の長さD1は、5~10mmであることが好ましい。浅すぎると熱効率が悪くなり、深すぎるとこげてしまうからである。

## 【0040】

なお、鉄製鍋本体の周縁に形成された土手5の高さT1は、実施の形態では他の土手5の高さT2よりも高く描かれているが、土手5の高さはこれに限定されるものではなく、土手の高さT1およびT2が同じ高さであってもよい。

30

## 【0041】

## 実施の形態3

本実施の形態にかかわるステンレス製網11は、図7に示されるように、網部12と、環状の枠体13と、複数の網留め部材14と、網部12を構成する線状体(以下参照)の張力を調節する調節部15とからなる。

## 【0042】

図8(a)、図8(b)に示されるように、網部12は、当該枠体13にほぼ平行に設けられた複数の第一線状体16からなる第一層17と、前記第一層17の上に設けられ、前記複数の第一線状体16に交差し、かつ互いにほぼ平行に設けられた複数の第二線状体18からなる第二層19から構成される。該第一線状体16と第二線状体18とから形成される網目は、大きさが8~24mm四方になるように形成されている。

40

## 【0043】

図8(a)に示されるように、未使用の網部12は直線状の第二線状体18が直線状の第一線状体16に当接されている。しかし、図8(b)に示されるように、加熱されると網部12は変形し、該第一線状体16と第二線状体18が離間される箇所が発生する。該第一線状体16および該第二線状体18の張力が強い場合には、加熱しても変形しにくい。前記調節部15により張力を弱めることで、加熱により容易に変形する。調節部15は、六角レンチなどを用いて張力を調節する。

## 【0044】

50

該調節部として用いられている螺子 15 を鉄製鍋本体 4 上面からの網部 12 の高さを調節するために用いることもできる。つまり、螺子 15 を締めたり緩めたりして、枠体 13 から鉄製鍋本体 4 上面に向かって突出する量を増減させて網部 12 と鉄製鍋本体 4 上面との離間距離を調節することができる。これにより、肉類にかかる熱量を調節することができ、好みの火力での調理が可能になる。

【0045】

なお、参考として図 9 に従来金の網 20 の構造について説明する。図 9 で示される従来の金網 20 は、縦の鉄線 21 a、横の鉄線 21 b が互い違いに編みこまれており、全体として一層構造の金網 20 となっている。

【0046】

該第一線状体 16 と第二線状体 18 が離間していない場合には、網部 12 が変形しないため洗浄は容易になるが、調理の際に網目に脂の膜が形成されやすいので、網部 12 がこげついてしまう。逆に離間している場合には、網部 12 が変形しやすいため洗浄は困難であるが、脂の膜が発生するのを防ぐことができる。また、脂の膜が発生しないことで、網部 12 がこげつくのを防止できるばかりでなく、鉄鍋 2 上に脂を滴下させることができる。これにより、滴下した脂が新たな熱源となり、より効率的に熱が使用できるので、短時間での調理が可能になる。

【0047】

なお、本実施の形態では二層構造の網部 12 を例にあげて説明したが、三層以上の多層構造であってもよい。多層構造にすると、小さい肉でも落下させずに調理することができる。この場合であっても、層間に離間距離を設けることで、脂の膜が形成されるのを防ぐことができ、本実施の形態と同様の効果が得られる。

【0048】

以上より、本考案のステンレス製網によると、脂の膜が形成されにくく、かつ張力を調節することで洗浄も容易になる。脂の膜が形成されにくいので、網に肉がこげつかず、さらに脂を鉄鍋 2 上に滴下させることができるので、滴下した脂が炭化し、炭化した脂を新たな熱源として使用できるのでより短時間の調理が可能になる。

【0049】

なお、図 9 で示される従来の金網 20 は、縦の鉄線 21 a、横の鉄線 21 b が互い違いに編みこまれており、全体として一層構造の金網 20 となっているため、鉄線 21 a、21 b 同士が互いに離脱不能に形成されている。また、網目が小さく形成されているため、脂の膜は形成されやすかった。

【0050】

また、本考案の鉄鍋によると、円筒部内にコンロが発生した熱を逃がさずに蓄熱でき、熱の有効な利用が可能になる。さらに鉄製鍋本体の厚さが、コンロの火力が弱い鉄鍋の中央に凹部を形成することによって、鉄鍋の中央を薄肉にできるため、鉄鍋を均一に加熱する（むらなく素材を焼く）ことができる。また、土手が形成されていることにより、脂分を土手で囲まれた領域毎に滴下させることができるので、脂分が蒸発しやすくなり、こげつきを少なくできる。したがって、通常網で焼くことは困難とされている鮎も、こげつくことなく焼くことができる。

【0051】

また、本考案の調理器具、とりわけ焼肉器によれば、ステンレス製の網を要件とすることで、従来の鉄製の網と比べて防錆性能が高くすることができ、こげつきの一因となる錆が発生せず、こげつきを防止できる。また、こげつきが少ないため、洗浄が容易となり、後始末も容易となる。さらに、支持部を介して鉄鍋の加熱面から離間して設置されるので、輻射熱によって緩やかに素材を加熱することができる。

【図面の簡単な説明】

【0052】

【図 1】本考案の実施の形態 1 における焼肉器の斜視図である。

【図 2】本考案の焼肉器の実施の形態 1 における鉄鍋の斜視図である。

10

20

30

40

50

【図3】本考案の焼肉器の実施の形態1におけるステンレス製網の底面図である。

【図4】本考案の実施の形態1における焼肉器の水平断面図である。

【図5】本考案の実施の形態3における焼肉器の水平断面図である。

【図6】本考案の実施の形態1における鉄鍋の寸法を示す拡大断面図である。

【図7】本考案の実施の形態3におけるステンレス製網の上面図である。

【図8】(a)は、本考案のステンレス製網の加熱前の断面図、(b)は、本考案のステンレス製網の加熱後の断面図である。

【図9】従来金の網の断面図である。

【符号の説明】

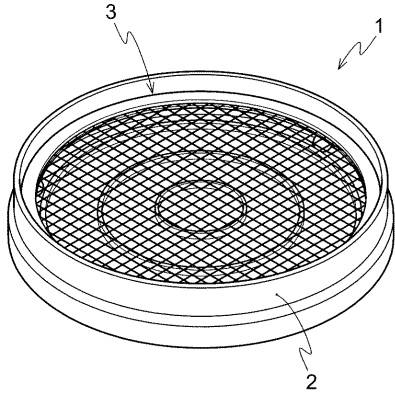
【0053】

- 1 焼肉器
- 2 鉄鍋
- 3、11 ステンレス製網
- 4 鉄製鍋本体
- 5 土手
- 6 円筒部
- 7 凹部
- 8、12 網部
- 9、13 枠体
- 10 支持体
- 14 網留め部
- 15 調節部(螺子)
- 16 第一線状体
- 17 第一層
- 18 第二線状体
- 19 第二層
- 20 金網
- 21 a、21 b 鉄線

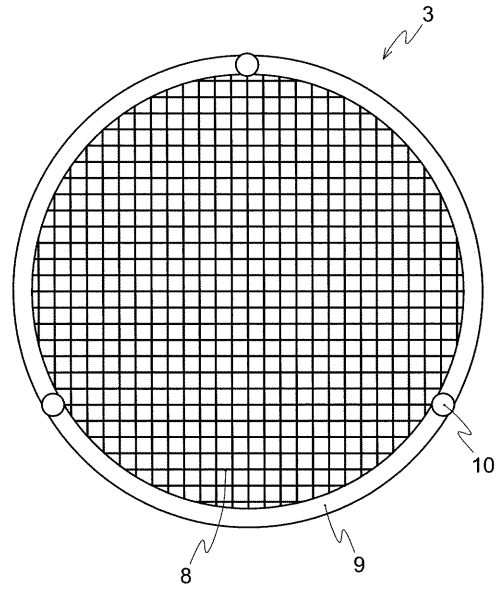
10

20

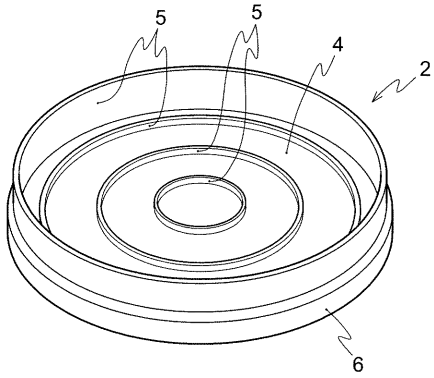
【 図 1 】



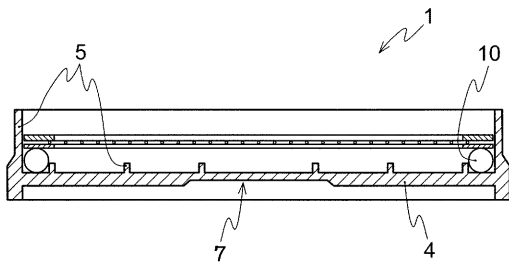
【 図 3 】



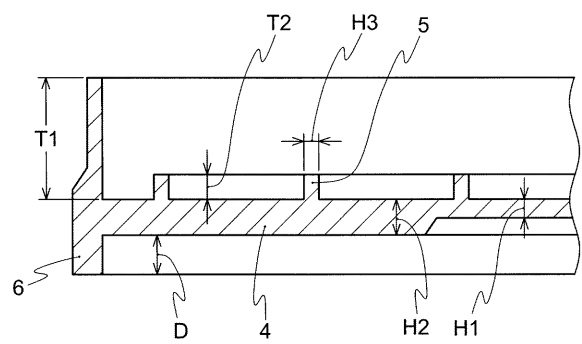
【 図 2 】



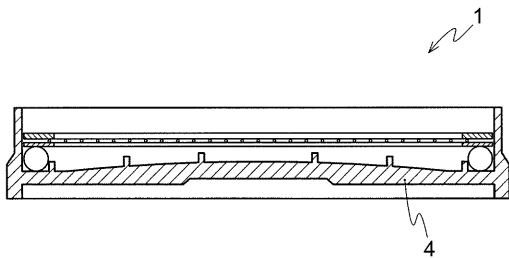
【 図 4 】



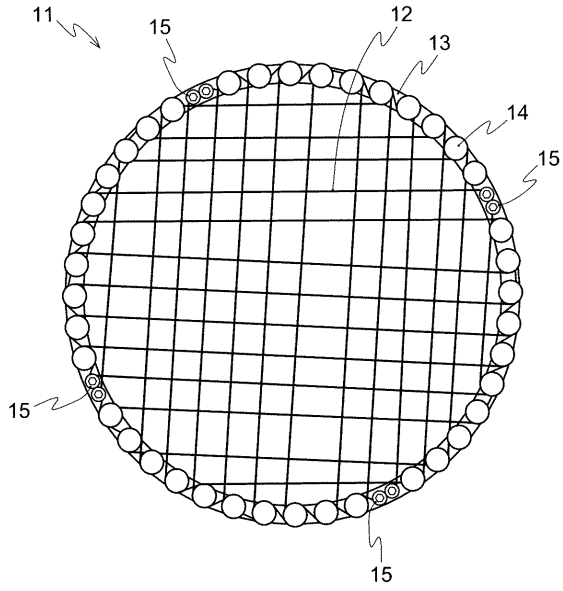
【 図 6 】



【 図 5 】

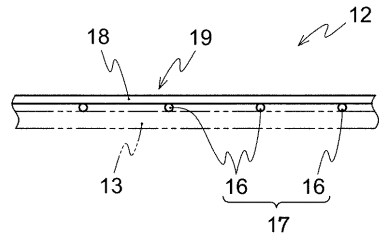


【 図 7 】

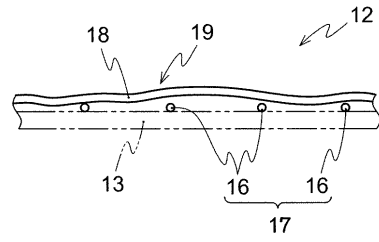


【 図 8 】

(a)



(b)



【 図 9 】

