

(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3222716号  
(U3222716)

(45) 発行日 令和1年8月22日(2019.8.22)

(24) 登録日 令和1年7月31日(2019.7.31)

(51) Int.Cl.

A 4 7 J 37/06 (2006.01)

F 1

A 4 7 J 37/06 3 1 6

A 4 7 J 37/06 3 6 6

評価書の請求 未請求 請求項の数 2 O L (全 8 頁)

(21) 出願番号 実願2019-1538 (U2019-1538)  
 (22) 出願日 平成31年4月26日(2019.4.26)  
 出願変更の表示 意願2018-15016 (D2018-15016)  
 の変更  
 原出願日 平成30年7月6日(2018.7.6)

(73) 実用新案権者 506390960  
 古谷 幸男  
 宮崎県日向市美々津町5571-2  
 (74) 代理人 100177220  
 弁理士 小木 智彦  
 (72) 考案者 古谷 幸男  
 宮崎県日向市美々津町5571-2

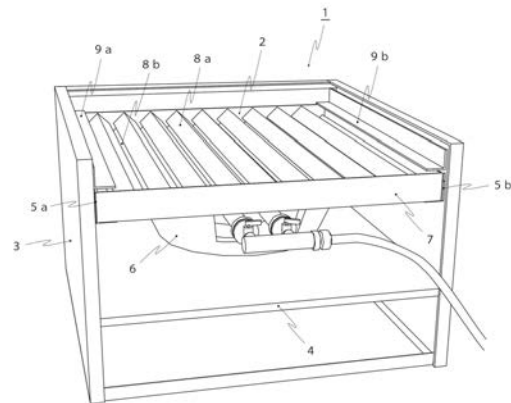
(54) 【考案の名称】 加熱調理用器具

(57) 【要約】

【課題】 焼き板を短時間で十分高温に加熱することが可能な加熱調理用器具を提供する。

【解決手段】 加熱調理用器具1は、全体を、正面側を開放した箱状とし、高さの中間部分に熱源を載置し、その上方に焼き板2を載置する態様の加熱調理用器具である。熱源は、ガスバーナ6である。焼き板2は、全体を矩形形状とした枠7内に、上下二段に棚板8a、8bが配置された構成となっている。上方の棚板8aは逆V字状に形成され、下方の棚板8bはV字状にそれぞれ形成されている。そして、上方の棚板8aと下方の棚板8bは、当該上下の棚板8a、8bの一部がそれぞれ重なる態様で、それぞれ略等間隔で複数配置されている。

【選択図】 図1



**【実用新案登録請求の範囲】****【請求項 1】**

全体を、正面側を開放した箱状とし、高さの中間部分に熱源を載置し、その上方に焼き板を載置する態様の加熱調理用器具であって、

前記熱源は、ガスバーナであり、

前記焼き板は、全体を矩形状とした枠内に、上下二段に棚板が配置された構成となっており、かつ

前記上方の棚板が逆V字状に、前記下方の棚板がV字状にそれぞれ形成され、

前記上方の棚板と前記下方の棚板が、当該上下の棚板の一部がそれぞれ重なる態様で、それぞれ略等間隔で複数配置されていることを特徴とする加熱調理用器具。

10

**【請求項 2】**

前記焼き板が、正面側から引出し方式で出し入れ可能に装着されている、請求項 1 に記載の加熱調理用器具。

**【考案の詳細な説明】****【技術分野】****【0001】**

本考案は、加熱調理用器具に関する。さらに詳細には、本考案は、当該加熱調理用器具の高さの中間部分に熱源を載置し、その上方に焼き板を載置する態様の加熱調理用器具に関する。

**【背景技術】**

20

**【0002】**

従来、この種の加熱調理用器具としては、例えば、特許文献 1 に開示されたものが知られている。特許文献 1 に開示された加熱調理用器具においては、熱源として木炭や調理用練炭等の燃焼熱が利用されている。また、被加熱調理食材からの油脂が炭火内にしたり落ちることを防止するために、焼き板は、以下のような構成となっている。すなわち、焼き板は、全体を矩形状とした枠内に、上下二段に棚板が配置された構成となっている。上方の棚板は逆V字状に形成され、下方の棚板はV字状に形成されている。そして、上方の棚板と下方の棚板は、当該上下の棚板の一部がそれぞれ重なる態様で、それぞれ略等間隔で複数配置されている。

**【先行技術文献】**

30

**【特許文献】****【0003】**

【特許文献 1】特開昭 53 - 051072 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、特許文献 1 に開示された加熱調理用器具には、以下のような課題があった。すなわち、木炭や調理用練炭等の燃焼熱では、上記のような構成の焼き板を短時間で加熱することができず、地鶏等の被加熱調理食材の加熱調理を効率的に行うことができないという課題があった。また、木炭や調理用練炭等の燃焼熱では、焼き板を十分高温に加熱することができず、例えば、地鶏等に特有の焦げ目をうまく付けることができないという課題があった。

40

**【0005】**

本考案は、従来技術における前記課題を解決するためになされたものであり、上記のような構成の焼き板を短時間で十分高温に加熱することが可能な加熱調理用器具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】****【0006】**

前記目的を達成するため、本考案に係る加熱調理用器具の構成は、

(1) 全体を、正面側を開放した箱状とし、高さの中間部分に熱源を載置し、その上方

50

に焼き板を載置する態様の加熱調理用器具であって、

前記熱源は、ガスバーナであり、

前記焼き板は、全体を矩形状とした枠内に、上下二段に棚板が配置された構成となっており、かつ

前記上方の棚板が逆V字状に、前記下方の棚板がV字状にそれぞれ形成され、

前記上方の棚板と前記下方の棚板が、当該上下の棚板の一部がそれぞれ重なる態様で、それぞれ略等間隔で複数配置されていることを特徴とする。

【0007】

本考案の加熱調理用器具の上記(1)の構成によれば、熱源としてガスバーナが用いられているため、当該ガスバーナの炎によって焼き板(特に、上方の棚板)を短時間で十分高温に加熱することが可能となる。そして、これにより、地鶏等の被加熱調理食材の加熱調理を効率的に行うことが可能となり、また、地鶏等に特有の焦げ目をうまく付けることも可能となる。

10

【0008】

本考案の加熱調理用器具の上記(1)の構成においては、以下の(2)のような構成にすることが好ましい。

【0009】

(2)前記焼き板が、正面側から引出し方式で出し入れ可能に装着されている。

【0010】

上記(2)の好ましい構成によれば、焼き板を、加熱調理用器具に簡単に取り付け、かつ、加熱調理用器具から簡単に取り外すことが可能となる。その結果、焼き板の掃除等を簡単に行うことができる。

20

【考案の効果】

【0011】

本考案によれば、焼き板を短時間で十分高温に加熱することが可能な加熱調理用器具を提供することができる。その結果、地鶏等の被加熱調理食材の加熱調理を効率的に行うことが可能になるとともに、地鶏等に特有の焦げ目をうまく付けることも可能になる。

【図面の簡単な説明】

【0012】

【図1】本考案の一実施形態における加熱調理用器具の構成を示す斜視図である。

30

【図2】本考案の一実施形態における加熱調理用器具の構成を示す縦断面図(ガスバーナについては図示せず)である。

【図3】本考案の一実施形態における加熱調理用器具の構成を示す正面図(ガスバーナについては図示せず)である。

【図4】本考案の一実施形態における加熱調理用器具の構成を示す背面図である。

【図5】本考案の一実施形態における加熱調理用器具の構成を示す左側面図である。

【図6】本考案の一実施形態における加熱調理用器具の構成を示す平面図である。

【図7】本考案の一実施形態における加熱調理用器具の構成を示す底面図である。

【図8】図6のA-A線矢視断面図(ガスバーナについては図示せず)である。

【図9】本考案の一実施形態における加熱調理用器具の使用状態の一例を示す斜視図である。

40

【考案を実施するための形態】

【0013】

以下、好適な実施形態を用いて本考案をさらに具体的に説明する。但し、下記の実施形態は本考案を具現化した例に過ぎず、本考案はこれに限定されるものではない。

【0014】

[加熱調理用器具の構成]

まず、本考案の一実施形態における加熱調理用器具の構成について、図1~図8を参照しながら説明する。

【0015】

50

図 1 は本考案の一実施形態における加熱調理用器具の構成を示す斜視図、図 2 は当該加熱調理用器具の構成を示す縦断面図（ガスバーナについては図示せず）、図 3 は当該加熱調理用器具の構成を示す正面図（ガスバーナについては図示せず）、図 4 は当該加熱調理用器具の構成を示す背面図、図 5 は当該加熱調理用器具の構成を示す左側面図、図 6 は当該加熱調理用器具の構成を示す平面図、図 7 は当該加熱調理用器具の構成を示す底面図、図 8 は図 6 の A - A 線矢視断面図（ガスバーナについては図示せず）である。なお、右側面図は、左側面図と同一に表れる。

【 0 0 1 6 】

図 1 ~ 図 8 に示すように、本実施形態の加熱調理用器具 1 は、全体を、正面側を開放した箱状とし、高さの中間部分に熱源を載置し、その上方に焼き板 2 を載置する態様の加熱調理用器具である。

10

【 0 0 1 7 】

より詳細には、加熱調理用器具 1 は、正面側を開放した略直方体箱状の器具本体 3 を備えている。器具本体 3 の内部には、高さの中間部分に位置して、熱源を載置するための矩形状の載置板 4 が水平状態で固定されている。また、器具本体 2 の内部の左右両端には、載置板 4 の上方に位置して、焼き板 2 を載置するための L 型アングルからなる受け部材 5 a , 5 b がそれぞれ水平状態で固定されている。

【 0 0 1 8 】

熱源としては、ガスバーナ 6 が用いられている。

焼き板 2 は、全体を矩形状とした枠 7 内に、上下二段に柵板 8 a , 8 b が配置された構成となっている。上方の柵板 8 a は逆 V 字状に形成され、下方の柵板 8 b は V 字状に形成されている。そして、上方の柵板 8 a と下方の柵板 8 b は、当該上下の柵板 8 a , 8 b の一部がそれぞれ重なる態様で、それぞれ略等間隔で複数配置されている。

20

【 0 0 1 9 】

以上説明した本実施形態の加熱調理用器具 1 の構成によれば、熱源としてガスバーナ 6 が用いられているため、当該ガスバーナ 6 の炎によって焼き板 2（特に、上方の柵板 8 a）を短時間で十分高温に加熱することが可能となる。そして、これにより、地鶏等の被加熱調理食材の加熱調理を効率的に行うことが可能となる。また、高温になった上方の柵板 8 a からの放射熱によって、地鶏等に特有の焦げ目をうまく付けることも可能となる。

【 0 0 2 0 】

受け部材 5 a , 5 b は、正面側が開放されており、焼き板 2 は、正面側から引出し方式で出し入れ可能に装着されている。このため、焼き板 2 を器具本体 3 の正面側から挿入して、当該焼き板 2 を受け部材 5 a , 5 b 上に載置し、加熱調理用器具 1 を使用可能な状態とすることができる。また、焼き板 2 を器具本体 3 の正面側から引き出して、当該焼き板 2 の掃除等を行うこともできる。

30

このように、本実施形態の加熱調理用器具 1 は、焼き板 2 を、器具本体 3 に簡単に取り付け、かつ、器具本体 3 から簡単に取り外すことが可能な構成となっている。

【 0 0 2 1 】

図 1 ~ 図 3 , 図 6 , 図 8 に示すように、器具本体 2 の内部の左右両端には、受け部材 5 a , 5 b の上方に位置して、L 型アングルからなる第 2 受け部材 9 a , 9 b がそれぞれ水平状態で固定されている。この第 2 受け部材 9 a , 9 b は、例えば、角型焼き網（図示せず）を載置するために用いられる。

40

【 0 0 2 2 】

[ 加熱調理用器具の使用例 ]

次に、本考案の一実施形態における加熱調理用器具の使用例について、図 9 をも参照しながら説明する。

【 0 0 2 3 】

図 9 は本考案の一実施形態における加熱調理用器具の使用状態の一例を示す斜視図である。

【 0 0 2 4 】

50

まず、焼き板 2 を器具本体 3 の正面側から挿入して、当該焼き板 2 を受け部材 5 a , 5 b 上に載置する。これにより、加熱調理用器具 1 が使用可能な状態となる（図 1 , 図 3 , 図 6 の状態）。

【 0 0 2 5 】

次いで、図 1 の状態においてガスバーナ 6 を点火させ、当該ガスバーナ 6 の炎によって焼き板 2 を加熱する。そして、焼き板 2 の構成部材である上方の棚板 8 a が適度に加熱された時点で、図 9 に示すように、焼き板 2 の上に焼き網籠 1 0 を載せ、当該焼き網籠 1 0 の中で地鶏等を焼いていく。

このように、本実施形態においては、ガスバーナ 6 の炎によって焼き板 2 を加熱するようにしているので、焼き板 2（特に、上方の棚板 8 a）を短時間で十分高温に加熱することができる。そして、十分高温になった上方の棚板 8 a からの放射熱によって、地鶏等に特有の焦げ目をうまく付けることが可能となる。

このとき、地鶏等からしたたり落ちる油脂は、焼き板 2 の構成部材である下方の棚板 8 b で受けとめられ、ガスバーナ 6 を汚してしまうことはない。

【 0 0 2 6 】

地鶏等の被加熱調理食材の加熱調理が終わり、焼き板 2 の温度が下がったら、焼き板 2 を器具本体 3 の正面側から引き出して、焼き板 2 の掃除等を行い、次回の加熱調理に備える。

【 0 0 2 7 】

なお、本実施形態においては、地鶏等の食材を焼き網籠 1 0 の中に入れて加熱調理する場合を例に挙げて説明したが、第 2 受け部材 9 a , 9 b 上に角型焼き網を載置し、当該角型焼き網の上で食材を加熱調理してもよい。また、焼き板 2 の上に直接食材を載せて加熱調理してもよい。

【 符号の説明 】

【 0 0 2 8 】

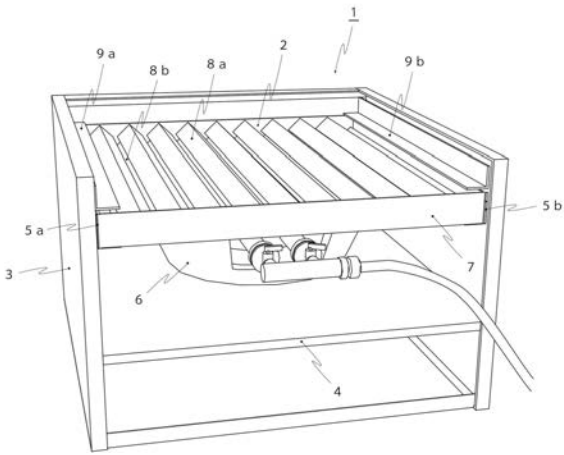
- 1 加熱調理用器具
- 2 焼き板
- 3 器具本体
- 4 載置板
- 5 a , 5 b 受け部材
- 6 ガスバーナ
- 7 枠
- 8 a 上方の棚板
- 8 b 下方の棚板

10

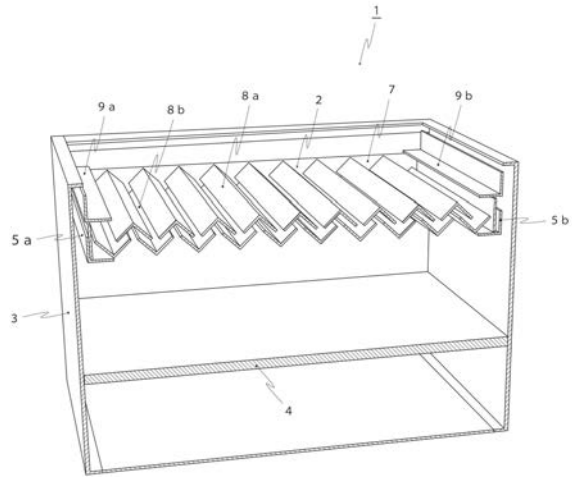
20

30

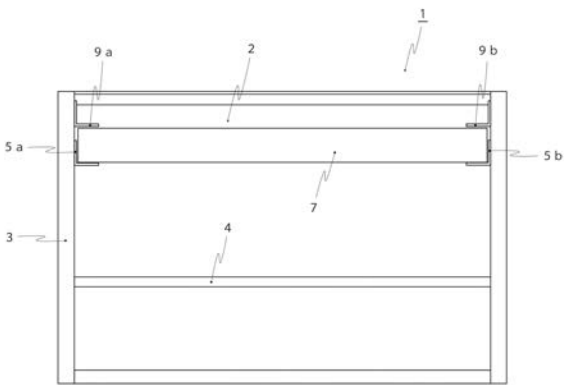
【 図 1 】



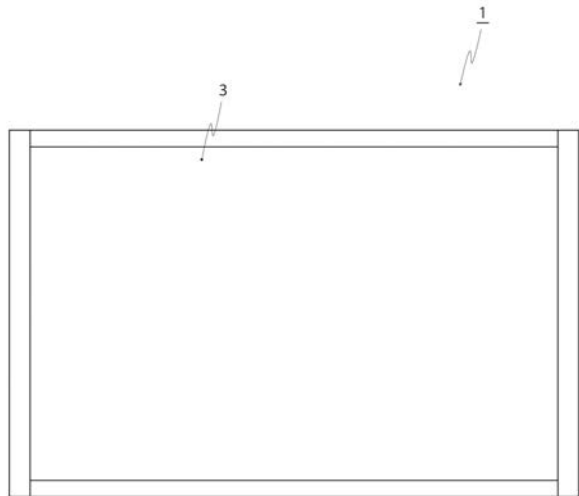
【 図 2 】



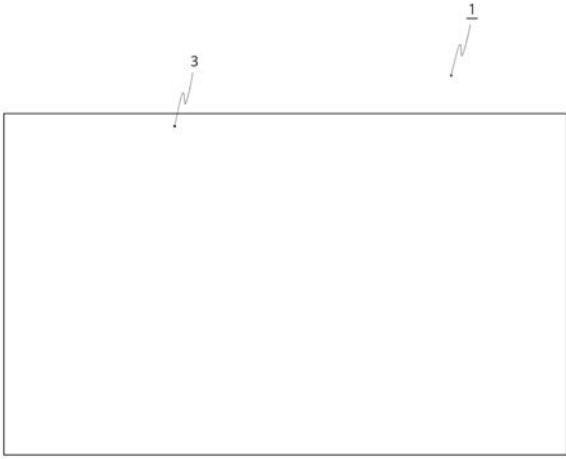
【 図 3 】



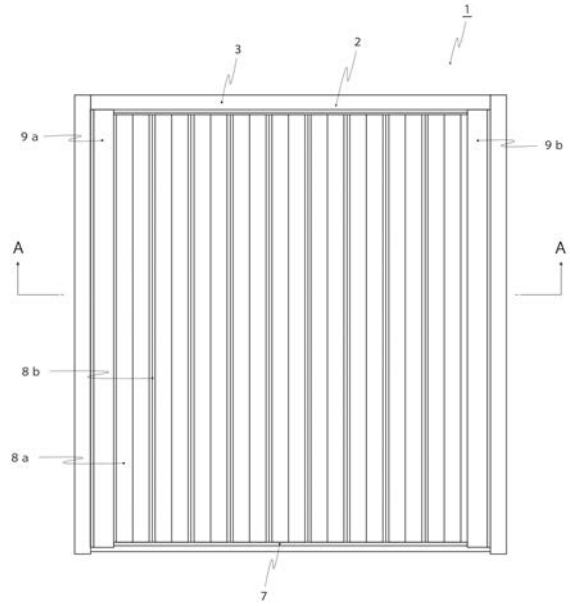
【 図 4 】



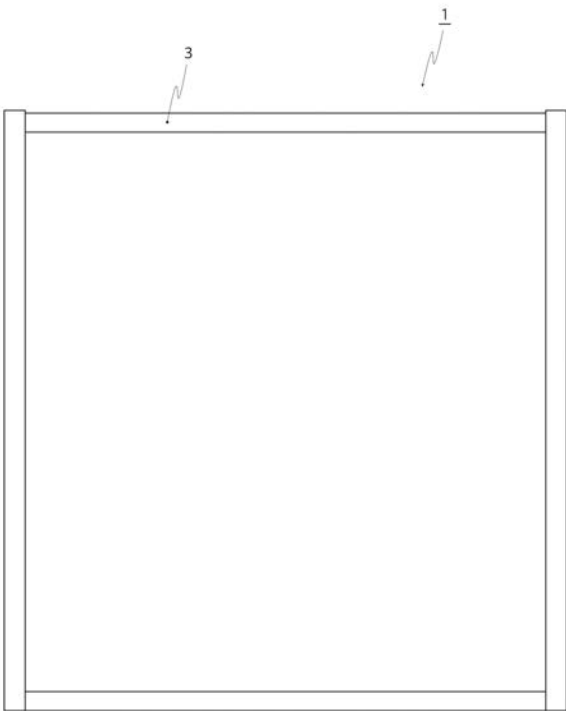
【 図 5 】



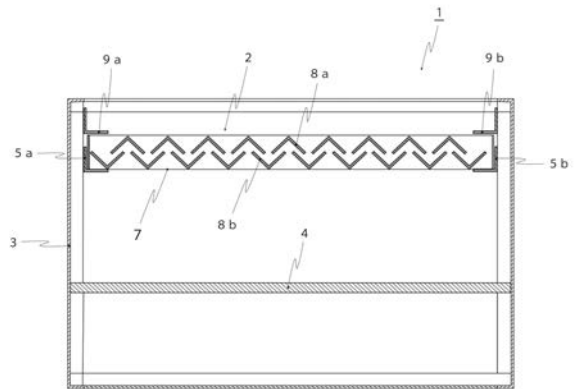
【 図 6 】



【 図 7 】



【 図 8 】



【 図 9 】

