



(19)中華民國智慧財產局

(12)新型說明書公告本

(11)證書號數：TW M397705U1

(45)公告日：中華民國 100 (2011) 年 02 月 11 日

(21)申請案號：099217338

(22)申請日：中華民國 99 (2010) 年 09 月 07 日

(51)Int. Cl. : A21B5/00 (2006.01)

(71)申請人：林怡華(中華民國) (TW)

臺中市北區梅川西路 3 段 66 號

(72)創作人：林怡華 (TW)

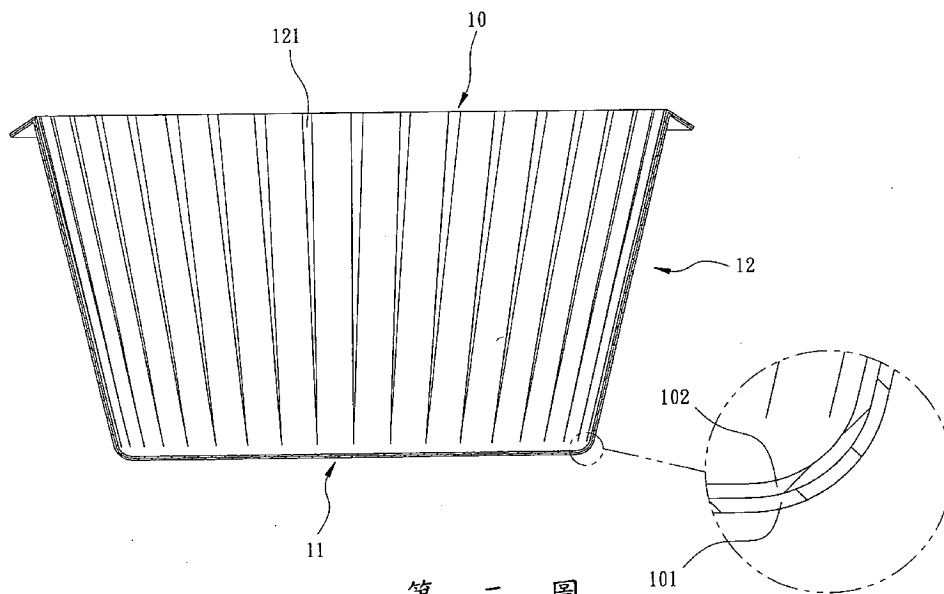
申請專利範圍項數：2 項 圖式數：4 共 12 頁

(54)名稱

烘烤容器

(57)摘要

一種烘烤容器，其主要係包含有一使用雙層紙材利用模具所形成之杯狀結構體，該杯狀結構體係包含有一般防油紙之外層以及一格拉辛紙所構成之內層；該杯狀結構體包含有一底面以及一由底面周緣向上向外延伸之筒壁，該筒壁上形成系列之皺摺，該等皺摺除可提升筒壁之結構強度外，更能用以結合杯狀結構體之外層與內層。



第 二 圖

10 . . . 杯狀結構體

101 . . . 外層

102 . . . 內層

11 . . . 底面

12 . . . 筒壁

121 . . . 皺摺

五、新型說明：

【新型所屬之技術領域】

本創作係有關於一種容器結構，尤指一種開口不會外擴變形且烘烤後不會滲油之紙製烘烤容器。

【先前技術】

烘烤之小西點一直以來都是相當受歡迎的點心之一，然而，其為烘烤前之原始材料都是黏稠的麵糊，因此，必須先倒入一容器中再放入烤箱加以烘烤成型。以烘烤小蛋糕為例，為求降低成本，其所使用之烘烤容器通常為紙製品，待消費者欲食用時再自行撥離。

請參閱如第三圖所示，其係為一習用之烘烤容器，其主要係利用一圓形之紙材，透過模具而形成一杯狀結構（50），而多餘的材料則於其周壁上形成系列之皺摺（51）。然而，這種型態之烘烤容器，其杯口容易於到入麵糊後即開始外擴變形，因此，在使用之前必須於其外部套上鋁杯，以限制其變形量，相當不方便。

有鑑於此，便有業者研發出如第四圖所示之烘烤容器。其主要結構特徵就是在容器（60）成型後，再於其開口端緣以專用機向外捲製一環形肋（61），加強其結構強度，避免於到入麵糊後容器口外擴變形。然而，這樣的烘烤容器因必須使用專用機且製程較為繁複，所以造價高，較不為一般烘烤業者所接受。

除上述缺失外，目前一般紙製之烘烤容器並存在有下述共同之缺點：

1、在降低成本的考量下，目前作為烘烤容器之紙材較薄，當倒入麵糊後，容器下緣會向外微凸，影響烘培後蛋糕之整體外型。

2、時下作為烘烤容器之紙材通常為防油紙，雖然，防油只有厚度薄且價格低之優點，然而經過高溫烘烤後，仍會有滲油的現象發生，影響容器外表上印刷圖案之美觀。

3、現有之紙製烘烤容器與蛋糕之黏附力不高，因此蛋糕烤好經冷卻收縮後，會與容器之內緣形成明顯之間隙，導致賣相不好。

緣是，本創作人乃針對上述紙製烘烤容器之諸多缺失，本著鍥而不捨的精神與精益求精之目的，積極不斷的加以研究改良，並經長期之努力與試驗，終於開發設計出本創作。

【新型內容】

本創作之主要目的，在於解決上述的問題而提供一種開口不會外擴變形且烘烤後不會滲油之紙製烘烤容器。

為達上述目的，本創作主要係包括一使用雙層紙材利用模具所形成之杯狀結構體，該杯狀結構體係包含有一般防油紙之外層以及一格拉辛紙所構成之內層；該杯狀結構體包含有一底面以及一由底面周緣向上向外延伸之筒壁，該筒壁上形成系列之皺摺，該等皺摺除可提升筒壁之結構強度外，更能用以結合

杯狀結構體之外層與內層。

藉由上述結構，本創作係採內、外層設計，可加強結構之強度，避免烘烤容器在倒入麵糊時外擴變形；本創作之外層為一般防油紙，而內層則為具吸油功效之格拉辛紙，因此，在烘焙的過程中，油脂不容易滲透到外層，可保有外層印刷圖案之美觀；內層之格拉辛紙之厚度極薄，除可於成型後緊緊貼附於外層之防油紙，對於烘烤容器之成本並不會造成太大的影響；當烘烤完成後，內層之格拉辛紙會黏附於蛋糕上，因此，蛋糕即使烘烤完成經冷卻收縮後，其與烘烤容器間所產生之間隙並不明顯，仍能保有較佳之賣相。

本創作之上述及其他目的與優點，不難從下述所選用實施例之詳細說明與附圖中，獲得深入了解。

當然，本創作在某些另件上，或另件之安排上容許有所不同，但所選用之實施例，則於本說明書中，予以詳細說明，並於附圖中展示其構造。

【實施方式】

本創作係有關於一種開口不會外擴變形且烘烤後不會滲油之紙製烘烤容器，請參閱如第一與第二圖所示，其主要係使用雙層紙材利用模具所形成之杯狀結構體（10），本創作之較佳實施例中，所選用之紙材係互相重疊再預先切割為圓形，但並不以此為限。待成型後，該杯狀結構體（10）之外層（101）為一般之防油紙，而其內層（102）則為具吸油功能

之格拉辛紙。該杯狀結構體（10）包含有一底面（11）以及一由底面（11）周緣向上向外延伸之筒壁（12），當形成筒壁（12）時多餘的材料則於筒壁（12）上形成系列之皺摺（121），該等皺摺（121）除可提升筒壁（12）之結構強度外，更能用以結合杯狀結構體（10）之外層（101）與內層（102），是以，本創作在製作的過程中不需使用任何黏著劑。

綜上所述，本創作除保有一般紙製烘烤容器輕薄之優點外，更具有下述之優點：

1、採內、外層設計，可加強結構之強度，避免烘烤容器在倒入麵糊時外擴變形。

2、本創作之外層為一般防油紙，而內層則為具吸油功效之格拉辛紙，因此，在烘培的過程中，油脂不容易滲透到外層，可保有外層印刷圖案之美觀。

3、內層之格拉辛紙之厚度極薄，除可於成型後緊緊貼附於外層之防油紙，對於烘烤容器之成本並不會造成太大的影響。

4、當烘烤完成後，內層之格拉辛紙會黏附於蛋糕上，因此，蛋糕即使烘烤完成並經冷卻收縮後，其與烘烤容器間所產生之間隙並不明顯，仍能保有較佳之賣相。

以上所述實施例之揭示係用以說明本創作，並非用以限制本創作，故舉凡數值之變更或等效元件之置換仍應隸屬本創作

新型專利說明書

(本說明書格式、順序，請勿任意更動，※記號部分請勿填寫)

※ 申請案號：99217338

※ 申請日：99.9.7

※IPC 分類：A21B 5/00 (2006.01)

一、新型名稱：(中文/英文)

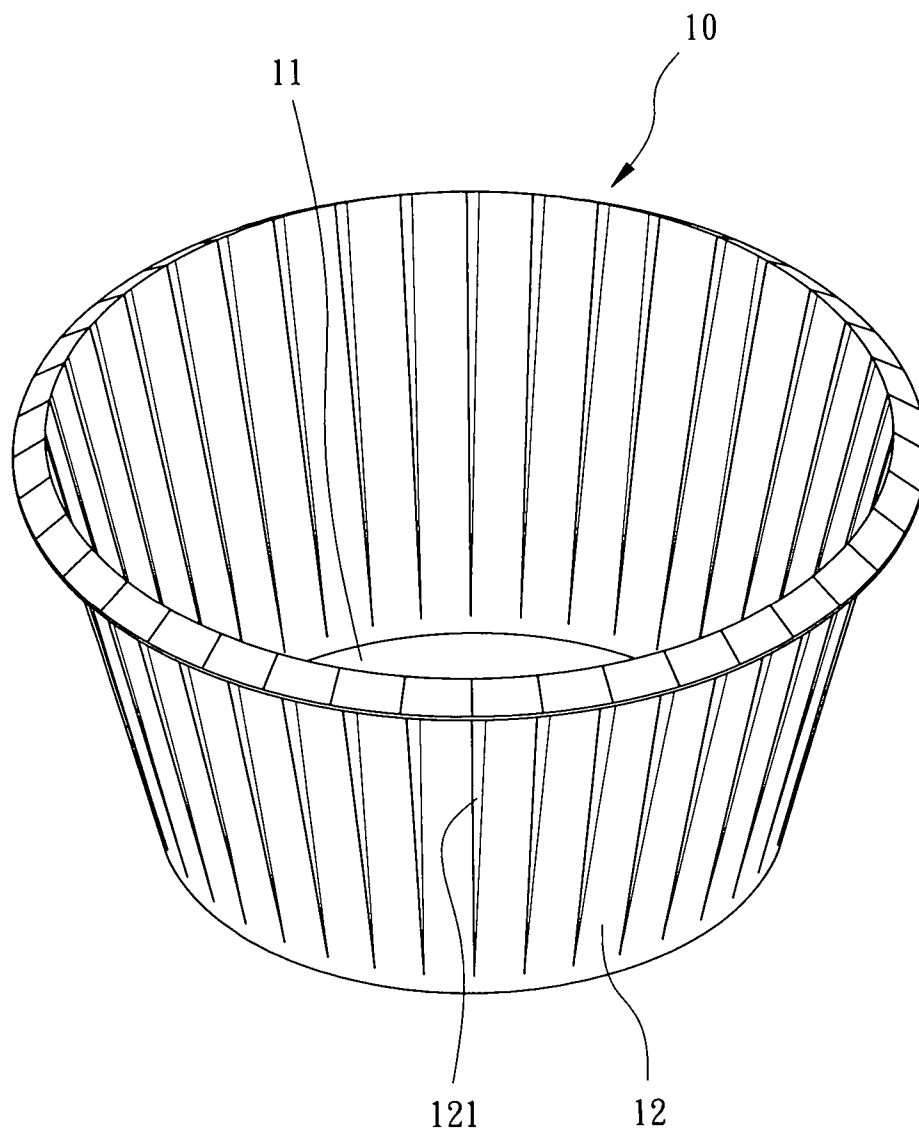
烘烤容器

二、中文新型摘要：

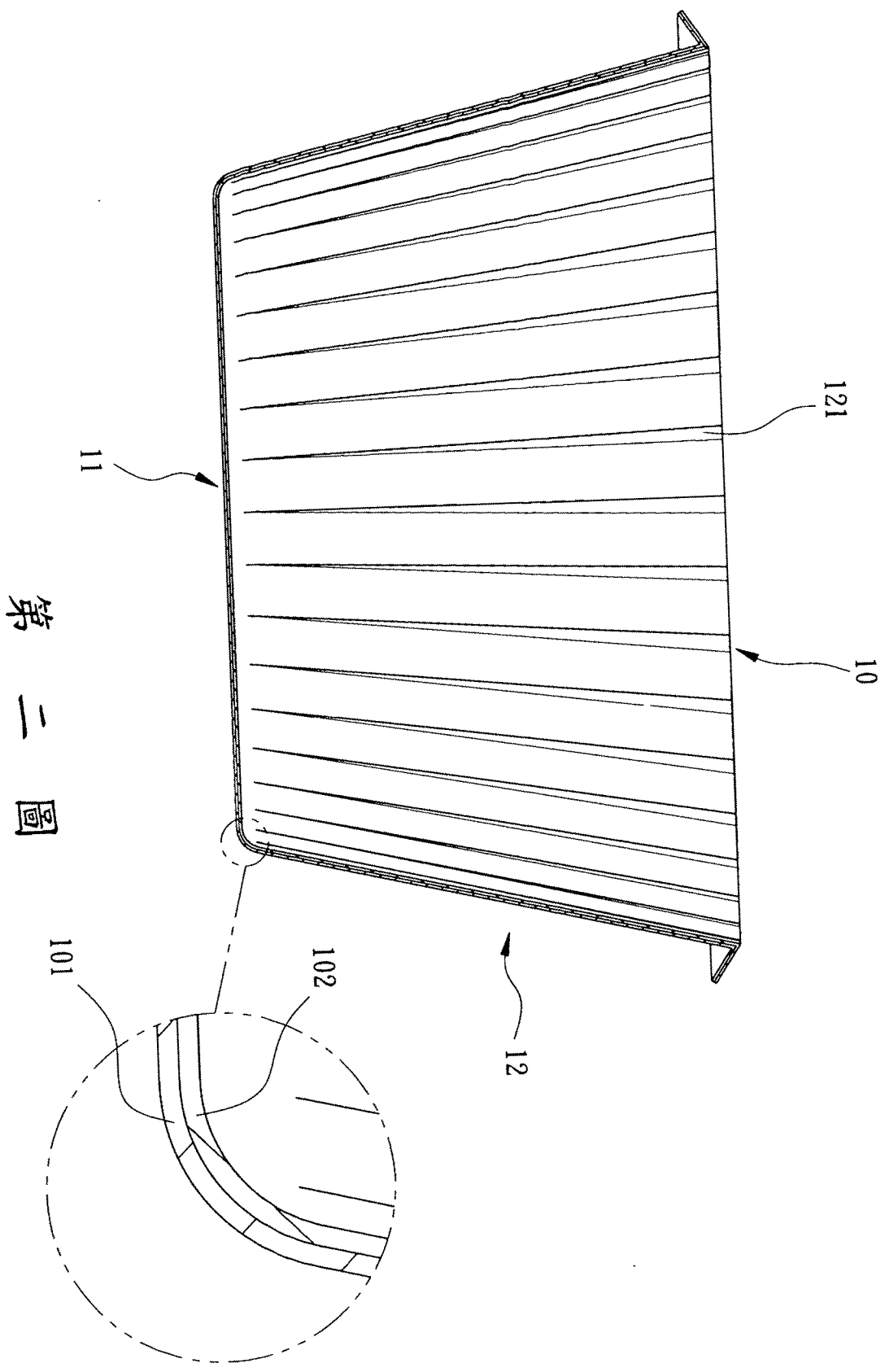
一種烘烤容器，其主要係包含有一使用雙層紙材利用模具所形成之杯狀結構體，該杯狀結構體係包含有一般防油紙之外層以及一格拉辛紙所構成之內層；該杯狀結構體包含有一底面以及一由底面周緣向上向外延伸之筒壁，該筒壁上形成系列之皺摺，該等皺摺除可提升筒壁之結構強度外，更能用以結合杯狀結構體之外層與內層。

三、英文新型摘要：

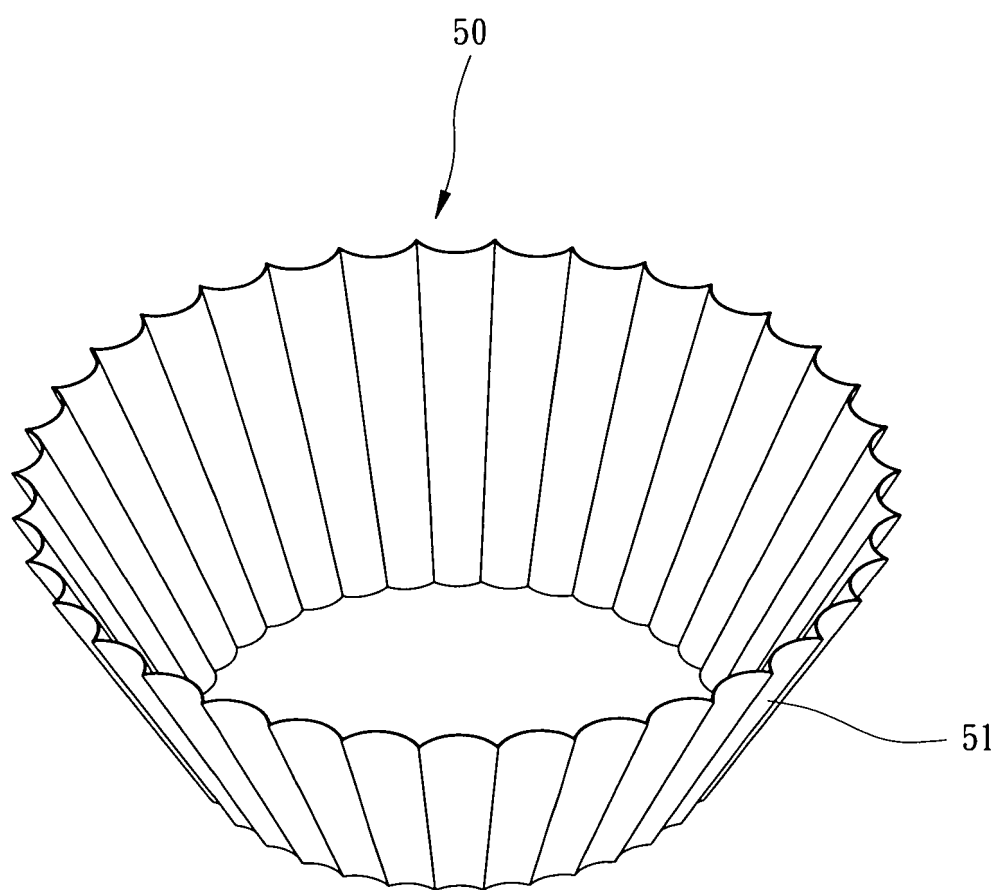
七、圖式：



第一圖

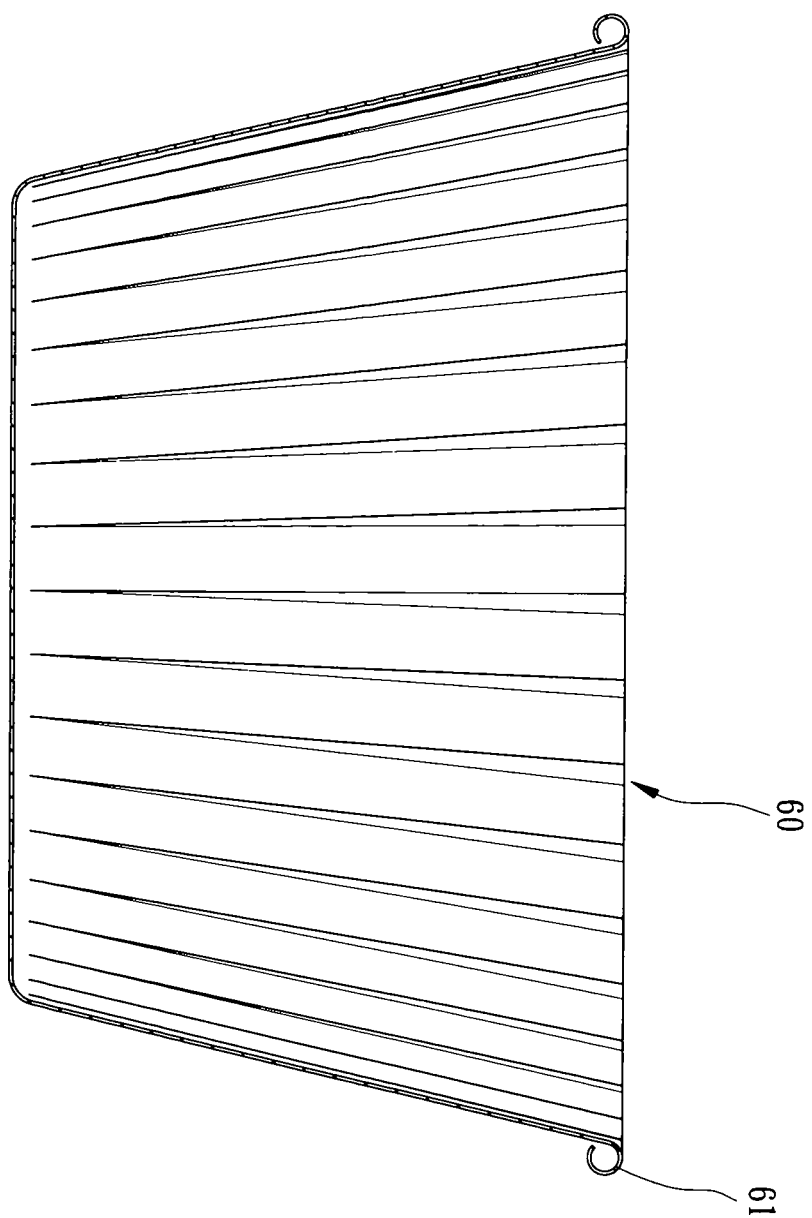


第二圖



第三圖

第四圖



四、指定代表圖：

(一)本案指定代表圖為：第（ 二 ）圖。

(二)本代表圖之元件符號簡單說明：

1 0 杯狀結構體

1 0 1 外層

1 0 2 內層

1 1 底面

1 2 筒壁

1 2 1 皺摺

之範疇。

由以上詳細說明，可使熟知本項技藝者明瞭本創作的確可達成前述目的，並且在同類製程或產品中均未見有類似之發表，實已符合專利法之規定，爰依法俱文提出專利申請。

【圖式簡單說明】

第一圖係本創作之立體外觀圖。

第二圖係本創作之剖視圖。

第三圖係習用烘烤容器之立體外觀圖。

第四圖係另一習用烘烤容器之剖視圖。

【主要元件符號說明】

1 0 杯狀結構體	1 0 1 外層
1 0 2 內層	1 1 底面
1 2 筒壁	1 2 1 皺摺
5 0 杯狀結構	5 1 皺摺
6 0 容器	6 1 環形肋

六、申請專利範圍：

1、一種烘烤容器，其主要係包含有一使用雙層紙材利用模具所形成之杯狀結構體，該杯狀結構體係包含有一般防油紙之外層以及一格拉辛紙所構成之內層；該杯狀結構體包含有一底面以及一由底面周緣向上向外延伸之筒壁，該筒壁上形成系列之皺摺，該等皺褶除可提升筒壁之結構強度外，更能用以結合杯狀結構體之外層與內層。

2、依據申請專利範圍第1項所述之烘烤容器，其中，該杯狀結構體係由互相重疊之圓形紙材，利用模具整形而成。