

(43) 国際公開日
2009年2月12日 (12.02.2009)

PCT

(10) 国際公開番号
WO 2009/019959 A1(51) 国際特許分類:
F24C 1/00 (2006.01)

(21) 国際出願番号: PCT/JP2008/062798

(22) 国際出願日: 2008年7月16日 (16.07.2008)

(25) 国際出願の言語: 日本語

(26) 国際公開の言語: 日本語

(30) 優先権データ:

特願2007-206159 2007年8月8日 (08.08.2007) JP

特願2007-206161 2007年8月8日 (08.08.2007) JP

(71) 出願人(米国を除く全ての指定国について): シャープ株式会社 (SHARP KABUSHIKI KAISHA) [JP/JP]; 〒5458522 大阪府大阪市阿倍野区長池町2番2号 Osaka (JP).

(72) 発明者; および

(75) 発明者/出願人(米国についてのみ): 大橋 紀子 (OHASHI, Noriko). 中島 優子 (NAKAJIMA, Yuko).

(74) 代理人: 佐野 静夫 (SANO, Shizuo); 〒5400032 大阪府大阪市中央区天満橋京町2-6 天満橋八千代ビル別館 Osaka (JP).

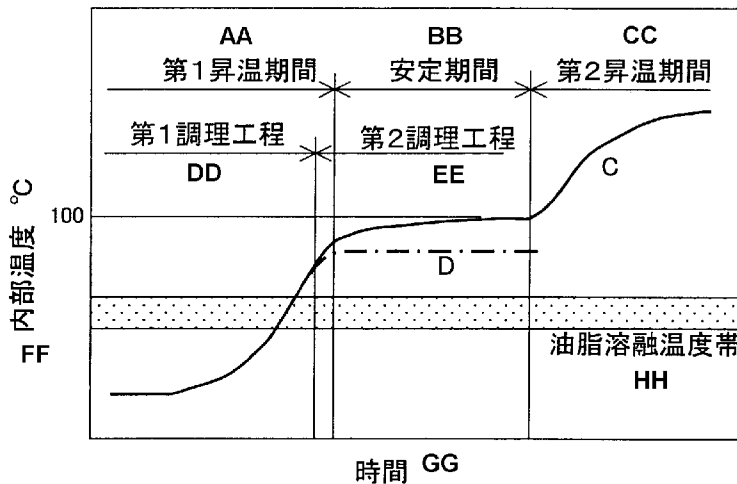
(81) 指定国(表示のない限り、全ての種類の国内保護が可能): AE, AG, AL, AM, AO, AT, AU, AZ, BA, BB, BG, BH, BR, BW, BY, BZ, CA, CH, CN, CO, CR, CU, CZ, DE, DK, DM, DO, DZ, EC, EE, EG, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, GT, HN, HR, HU, ID, IL, IN, IS, KE, KG, KM, KN, KP, KR, KZ, LA, LC, LK, LR, LS, LT, LU, LY, MA, MD, ME, MG, MK, MN, MW, MX, MY, MZ, NA, NG, NI, NO, NZ, OM, PG, PH, PL, PT, RO, RS, RU, SC, SD, SE, SG,

[続葉有]

(54) Title: VAPOR COOKER

(54) 発明の名称: 蒸気調理器

[図7]



AA FIRST TEMPERATURE RISE PERIOD
 BB STABLE PERIOD
 CC SECOND TEMPERATURE RISE PERIOD
 DD FIRST COOKING PROCESS
 EE SECOND COOKING PROCESS
 FF INNER TEMPERATURE °C
 GG TIME
 HH FAT MELTING TEMPERATURE ZONE

(57) Abstract: A vapor cooker (1) has a vapor generation heater (52) for generating vapor and also has a vapor heating heater (41) for raising the temperature of the vapor, generated by the vapor generation heater (52), to generate superheated vapor and circulating and heating vapor in a heating chamber (20). The vapor cooker (1) cooks an object (F) by using the vapor supplied into the heating chamber (20). The vapor cooker (1) has a first cooking process for cooking the object (F) by increasing electric power supplied to the vapor generation heater (52) to a level higher than electric power supplied to the vapor heating heater (41), and also has a second cooking process for cooking the object (F) by decreasing electric power supplied to the vapor generation heater (52) to a level lower than electric power supplied to the vapor heating heater (41). When the temperature of the object (F) is beyond a fat melting temperature zone and is lower than or equal to 100°C, the first cooking process is switched to the second cooking process.

(57) 要約: 蒸気を発生する蒸気発生ヒータ52と、蒸気発生ヒータ52で発生した蒸気を昇温して過熱蒸気を生成するとともに加熱室20内の蒸気を循環して加熱する蒸気加熱ヒータ41とを備え、加熱室20内に供給された蒸気を用いて被加熱物Fを調理する蒸気調理器1において、蒸気発生ヒータ52の供給電力を蒸気加熱ヒータ41の供給電力よりも大きくし

[続葉有]

WO 2009/019959 A1



SK, SL, SM, ST, SV, SY, TJ, TM, TN, TR, TT, TZ, UA,
UG, US, UZ, VC, VN, ZA, ZM, ZW.

CH, CY, CZ, DE, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HR, HU,
IE, IS, IT, LT, LU, LV, MC, MT, NL, NO, PL, PT, RO, SE,
SI, SK, TR), OAPI (BF, BJ, CF, CG, CI, CM, GA, GN, GQ,
GW, ML, MR, NE, SN, TD, TG).

(84) 指定国 (表示のない限り、全ての種類の広域保護が可
能): ARIPO (BW, GH, GM, KE, LS, MW, MZ, NA, SD,
SL, SZ, TZ, UG, ZM, ZW), ユーラシア (AM, AZ, BY,
KG, KZ, MD, RU, TJ, TM), ヨーロッパ (AT, BE, BG,

添付公開書類:
— 国際調査報告書

て被加熱物Fを調理する第1調理工程と、蒸気発生ヒータ52の供給電力を蒸気加熱ヒータ41の供給電力よりも小さくして被加熱物Fを調理する第2調理工程とを有し、被加熱物Fが油脂溶融温度帯を越えて100℃以下の時に第1調理工程から第2調理工程に切り替えた。