



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 105212681 A

(43) 申请公布日 2016. 01. 06

(21) 申请号 201510623174. 8

(22) 申请日 2015. 09. 25

(71) 申请人 梁裕

地址 524400 广东省廉江市塘山路西八横巷
30号

(72) 发明人 梁裕

(74) 专利代理机构 中山市铭洋专利商标事务所
(普通合伙) 44286

代理人 邹常友

(51) Int. Cl.

A47J 27/00(2006. 01)

A47J 27/04(2006. 01)

A47J 36/20(2006. 01)

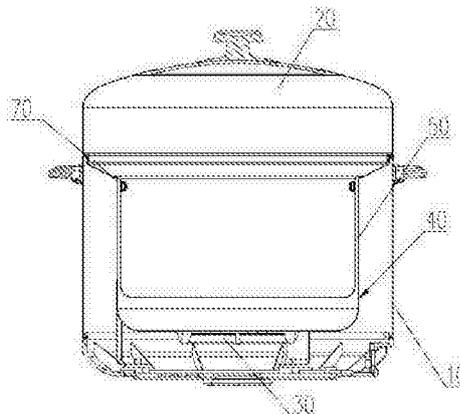
权利要求书1页 说明书3页 附图5页

(54) 发明名称

一种智能蒸饭锅

(57) 摘要

本发明为一种智能蒸饭锅,包括有锅体外壳和锅盖,在所述的锅体外壳内设有智能控制模块、电路模块和发热装置;在所述的锅体外壳内设有外锅,所述的发热装置作用于所述的外锅上;在所述的外锅上方设有内锅,在所述的内锅底部设有多个通孔;所述内锅锅底与外锅锅底之间间隔有一定的距离且该距离满足在煮饭时盛装在内锅内的米仍能被盛装在外锅中的水浸泡,在本实施例中,内锅锅底与外锅锅底之间的距离低于外锅高度的三分之一。本发明具有蒸、煮功能,而且在煮饭后还可以将富含营养的米汤存留下来,丰富我们的营养摄入,结构合理,操作方便。



1. 一种智能蒸饭锅,其特征在於,包括有锅体外壳和锅盖,在所述的锅体外壳内设有智能控制模块、电路模块和发热装置;在所述的锅体外壳内设有外锅,所述的发热装置作用于所述的外锅上;在所述的外锅上方设有内锅,在所述的内锅底部设有多个通孔;所述内锅锅底与外锅锅底之间间隔有一定的距离且该距离满足在煮饭时盛装在内锅内的大米仍能被盛装在外锅中的水浸泡。

2. 根据权利要求 1 所述的一种智能蒸饭锅,其特征在於,所述内锅锅底与外锅锅底之间的距离低于外锅高度的三分之一。

3. 根据权利要求 1 所述的一种智能蒸饭锅,其特征在於,所述外锅的剖面为漏斗形,其包括有上端圆形的宽口台阶部分和承接在宽口台阶部分下方圆形的锅胆部分;所述内锅的锅沿承放在外锅的宽口台阶部分。

4. 根据权利要求 1 所述的一种智能蒸饭锅,其特征在於,所述的发热装置安装在外锅锅底外侧并直接作用在外锅锅底上。

5. 根据权利要求 1 所述的一种智能蒸饭锅,其特征在於,在所述内锅上部内侧设有两个相对应的提手,所述的提手为陶瓷提手或硅胶提手。

6. 根据权利要求 1 所述的一种智能蒸饭锅,其特征在於,在所述内锅的侧壁上设有水位刻度线。

一种智能蒸饭锅

[0001] 【技术领域】

本发明涉及厨房电器。

[0002] 【背景技术】

我们知道,目前市面上生产大米的厂家为了使大米看起来更加光泽,对大米进行精胚化,既是对大米进行精细化加工,使大米的营养严重流失,大米中蕴含的营养成分只剩下到煮饭时浸泡大米的米汤中,但是在煮饭时,由于米汤被加热蒸发,只有很小的一部分渗入到大米中被大米吸收,其余的营养均由于蒸发白白流失,如果我们能在煮饭时,保留下米汤,就能通过食用米汤来吸收存留在米汤中的营养成分。

[0003] 另外,虽然目前市面上的电饭煲都配备有蒸笼(如图6所示),来对一些食物进行蒸煮,一种情况是在煮饭的同时放入蒸笼来进行蒸煮,另一种情况是纯粹在锅中加水后放入蒸笼来进行蒸煮,但是蒸笼受热不够均匀,所需蒸煮的时间就比较长,特别是在第一种情况下,往往米饭已经煮好,但是蒸笼中的食物还没有完全蒸熟。

[0004] 针对上述情况,我们提供了一个解决方案。

【发明内容】

本发明的目的是在于克服现有技术的不足,提供了具有蒸、煮功能的智能蒸饭锅,而且其在煮饭后还可以将富含营养的米汤存留下来,丰富我们的营养摄入,结构合理,操作方便。

[0005] 为了解决上述存在的技术问题,本发明采用下述技术方案:

一种智能蒸饭锅,包括有锅体外壳和锅盖,在所述的锅体外壳内设有智能控制模块、电路模块和发热装置;在所述的锅体外壳内设有外锅,所述的发热装置作用于所述的外锅上;在所述的外锅上方设有内锅,在所述的内锅底部设有多个通孔;所述内锅锅底与外锅锅底之间间隔有一定的距离且该距离满足在煮饭时盛装在内锅内的大米仍能被盛装在外锅中的水浸泡。

[0006] 在对上述一种智能蒸饭锅的改进方案中,所述内锅锅底与外锅锅底之间的距离低于外锅高度的三分之一。

[0007] 在对上述一种智能蒸饭锅的改进方案中,所述外锅的剖面为漏斗形,其包括有上端圆形的宽口台阶部分和承接在宽口台阶部分下方圆形的锅胆部分;所述内锅的锅沿承放在外锅的宽口台阶部分。

[0008] 在对上述一种智能蒸饭锅的改进方案中,所述的发热装置安装在外锅锅底外侧并直接作用在外锅锅底上。

[0009] 在对上述一种智能蒸饭锅的改进方案中,在所述内锅上部内侧设有两个相对应的提手,所述的提手为陶瓷提手或硅胶提手。

[0010] 在对上述一种智能蒸饭锅的改进方案中,在所述内锅的侧壁上设有水位刻度线。

[0011] 与现有技术相比,本发明的有益效果是:本发明具有蒸、煮功能,而且在煮饭后还可以将富含营养的米汤存留下来,丰富我们的营养摄入,结构合理,操作方便。

[0012] 下面结合附图与具体实施方式对本发明作进一步的详细描述:

【附图说明】

- 图 1 为本发明实施例的立体图；
图 2 为本发明实施例的爆炸图；
图 3 为本发明实施例的剖视图；
图 4 为本发明实施例的立体图(无锅盖和锅体外壳状态)；
图 5 为本发明实施例的剖视图(无锅盖和锅体外壳状态)；
图 6 为传统电饭煲的蒸笼。

【0013】 【具体实施方式】

本发明为一种智能蒸饭锅,如图 1 至 5 所示,包括有锅体外壳 10 和锅盖 20,在所述的锅体外壳 10 内设有智能控制模块、电路模块和发热装置 30;在所述的外锅 40 上方设有内锅 50,在所述的内锅 50 底部设有多个通孔 60;所述内锅 50 锅底与外锅 40 锅底之间间隔有一定的距离且该距离满足在煮饭时盛装在内锅 50 内的大米仍能被盛装在外锅 40 中的水浸泡,在本实施例中,内锅 50 锅底与外锅 40 锅底之间的距离低于外锅 40 高度的三分之一。

[0014] 本发明在使用时,将淘好的米放入到内锅 40 内,加入适量的水到外锅 40 中,在将内锅 50 置于外锅 40 上方,盖上锅盖 20,接通电源,设定好煮饭时间,本蒸饭锅就开始工作,由于用来浸泡大米的米汤随着发热装置 30 的工作,不断沸腾,逐渐被大米吸收和蒸发,开始渐渐减少,当预设的时间归零后,发热装置 30 停止加热,内锅 50 中的大米已经煮熟成为米饭,而在外锅 40 中还存留有米汤并没有蒸发掉,这样,富含大米营养的米汤就存留下来供我们食用。另外,当我们需要蒸食物时,可以在外锅 40 中加水,在内锅 50 中放入需要蒸的食物即可,另外,我们还可以用蒸盘盛着食物放入到内锅 50 中蒸。

[0015] 由上可见,本发明具有蒸、煮功能,而且在煮饭后还可以将富含营养的米汤存留下来,丰富我们的营养摄入,结构合理,操作方便。

[0016] 为了加强蒸、煮的效果,在本发明的实施例中,如图 2、3、4、5 所示,所述外锅 40 的剖面为漏斗形,其包括有上端圆形的宽口台阶部分 41 和承接在宽口台阶部分 41 下方圆形的锅胆部分 42;所述内锅 50 的锅沿承放在外锅 40 的宽口台阶部分,这样内锅 50 就完全置于外锅 40 中,在工作时,外锅 40 中的水沸腾所生产的蒸汽不仅透过内锅 50 锅底的通孔 60 进入到内锅 50 中,还向上扩散到外锅 40 的宽口台阶部分 41,使得蒸汽完全将内锅 50 包围,全方位弧形环绕对内锅 50 的食物进行加热,加热得更加彻底和均匀,与传统直接作用在锅胆底部的加热方式不同,传统的加热方式仅仅作用在食物底部,从下到上逐层加热,一方面杜绝了传统煮饭方式会产生夹生的效果,另一方面也杜绝了传统蒸食物的时候,下层的食物已经加热或熟透,上层的食物还是冷的或者是生的,而且加热更快,时间更短,效率更高,节约了电力资源。

[0017] 此外,为了进一步加快加热效率,在本发明的实施例中,如图 3、5 所示,所述的发热装置 30 安装在外锅 40 锅底外侧并直接作用在外锅 40 锅底上。

[0018] 在如图 2、3、4、5 所示的实施例中,在所述内锅 50 上部内侧设有两个相对应的提手 70,所述的提手 70 为陶瓷提手或硅胶提手,这样就方便在加热前将内锅 50 放入到外锅 40 内,也方便在加热后取出内锅 50,陶瓷或硅胶材质提手的防烫设计显得人性化。

[0019] 由于盛装大米的内锅 50 离盛装米汤的外锅有一定的距离,那么我们煮饭时添加

的水势必比我们传统煮饭用的水多,因此,为了供用户更好地使用,实施例中,在所述内锅 50 的侧壁上设有水位刻度线,以供用户参考。

[0020] 尽管参照上面实施例详细说明了本发明,但是通过本公开对于本领域技术人员显而易见的是,而在不脱离所述的权利要求限定的本发明的原理及精神范围的情况下,可对本发明做出各种变化或修改。因此,本公开实施例的详细描述仅用来解释,而不是用来限制本发明,而是由权利要求的内容限定保护的范围。

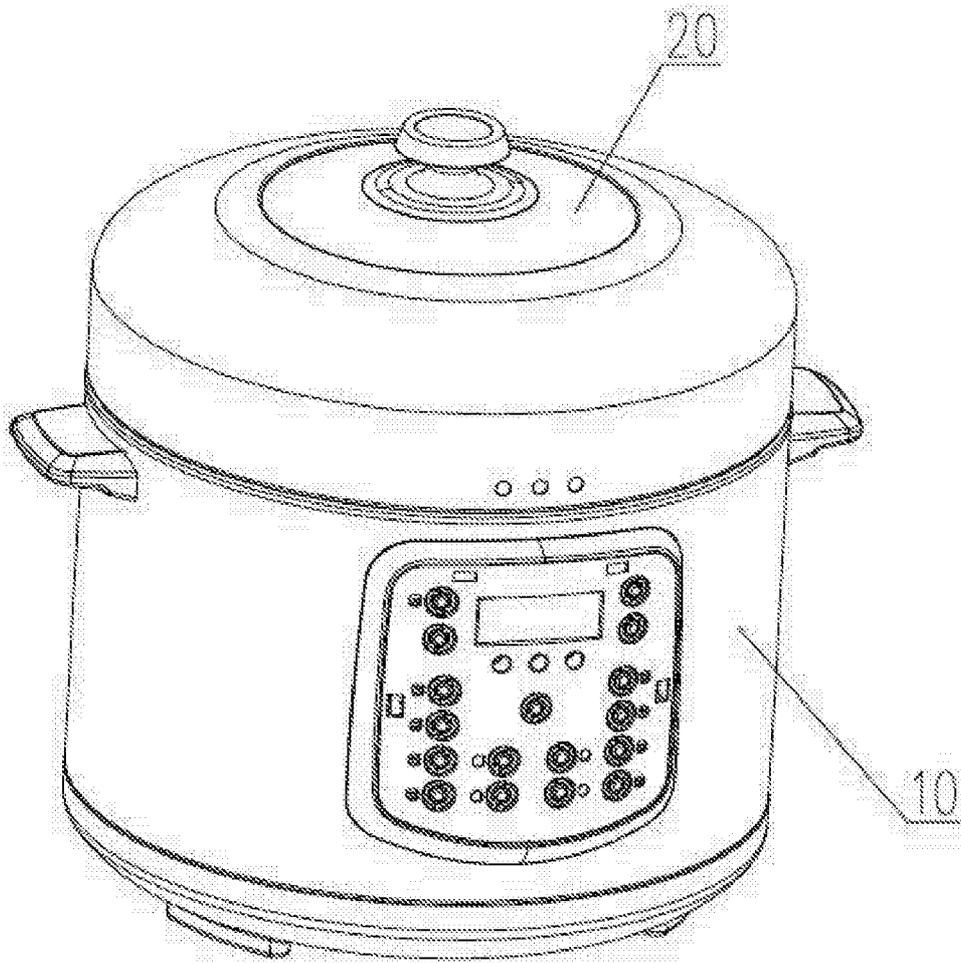


图 1

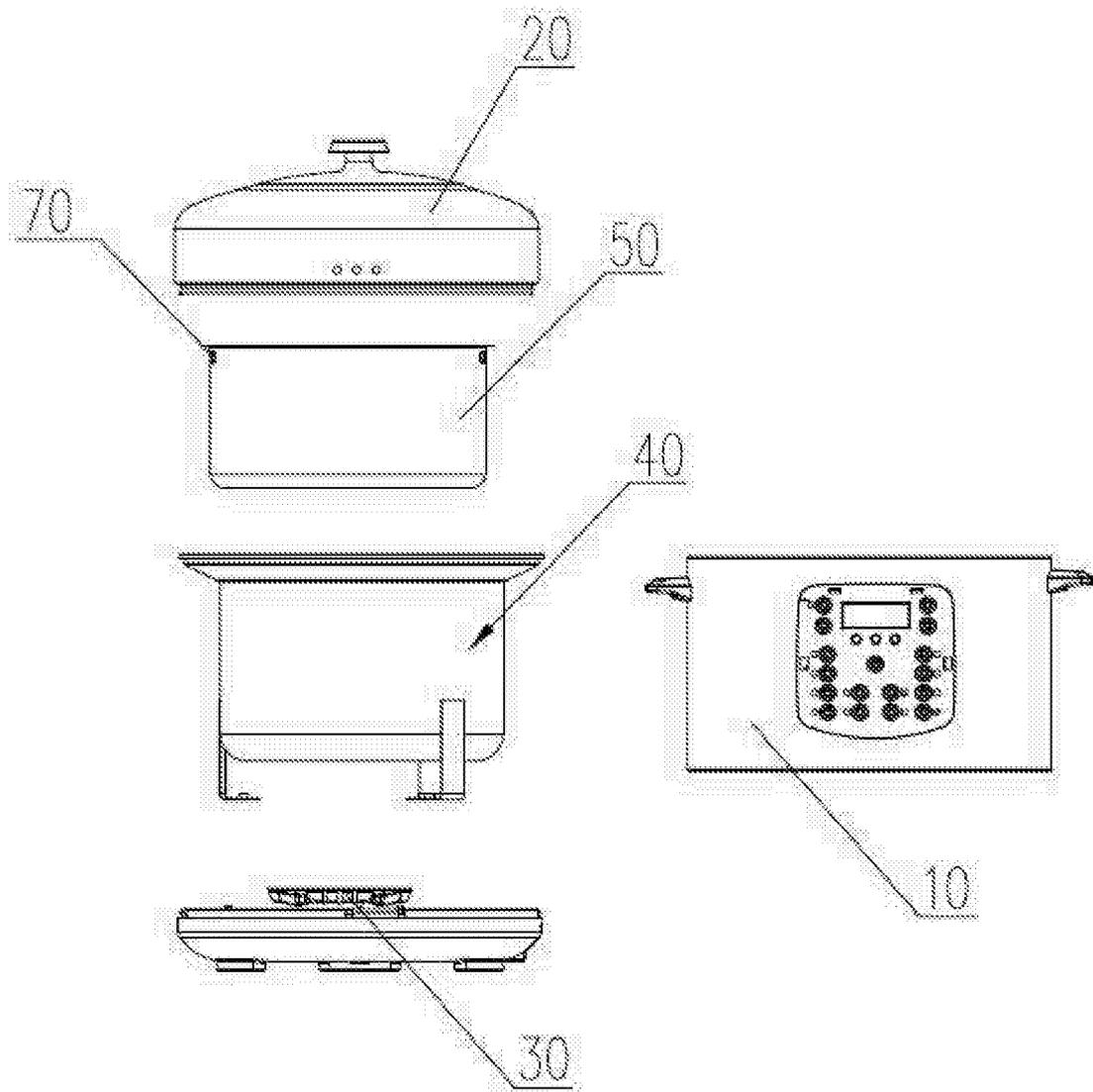


图 2

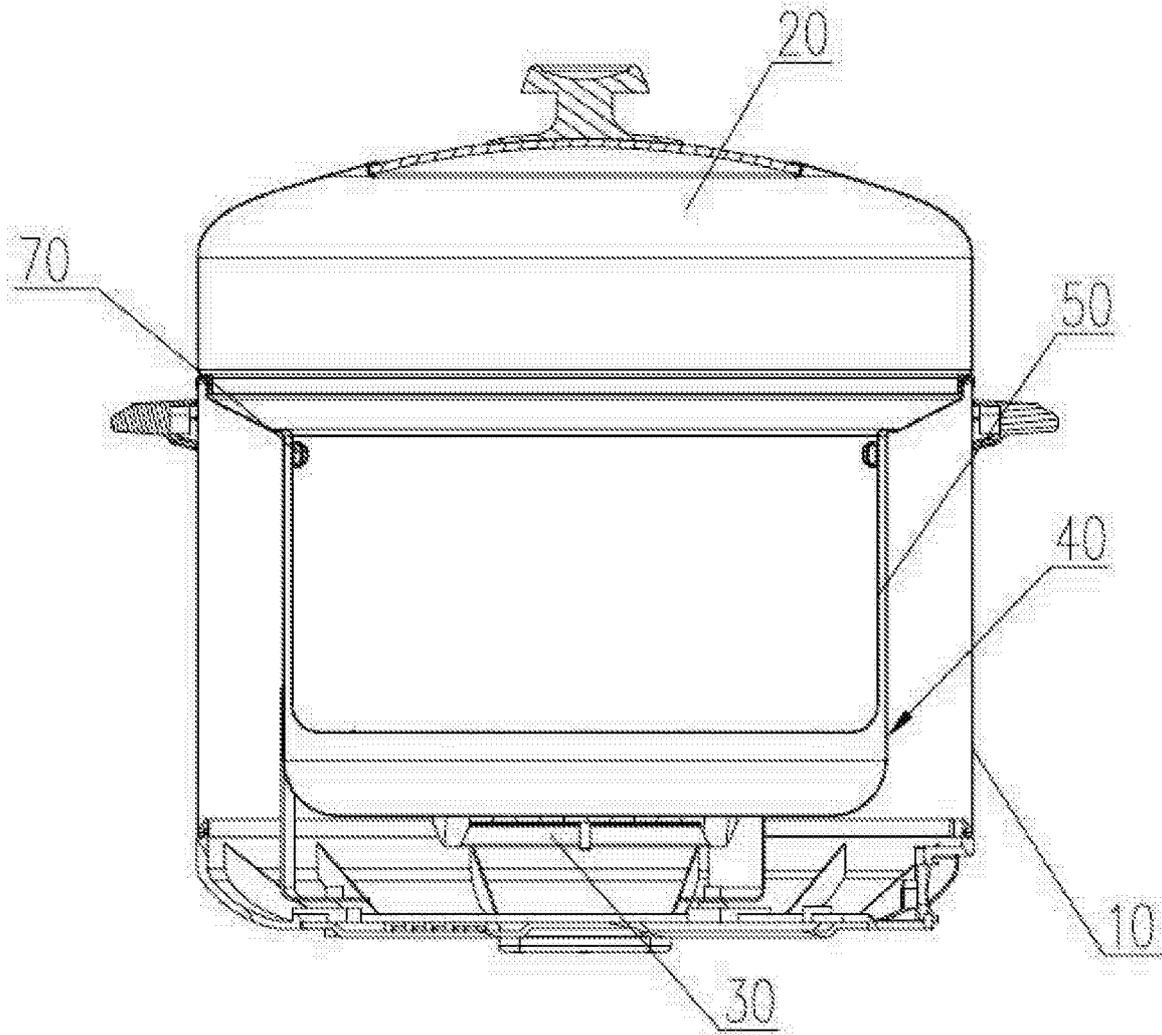


图 3

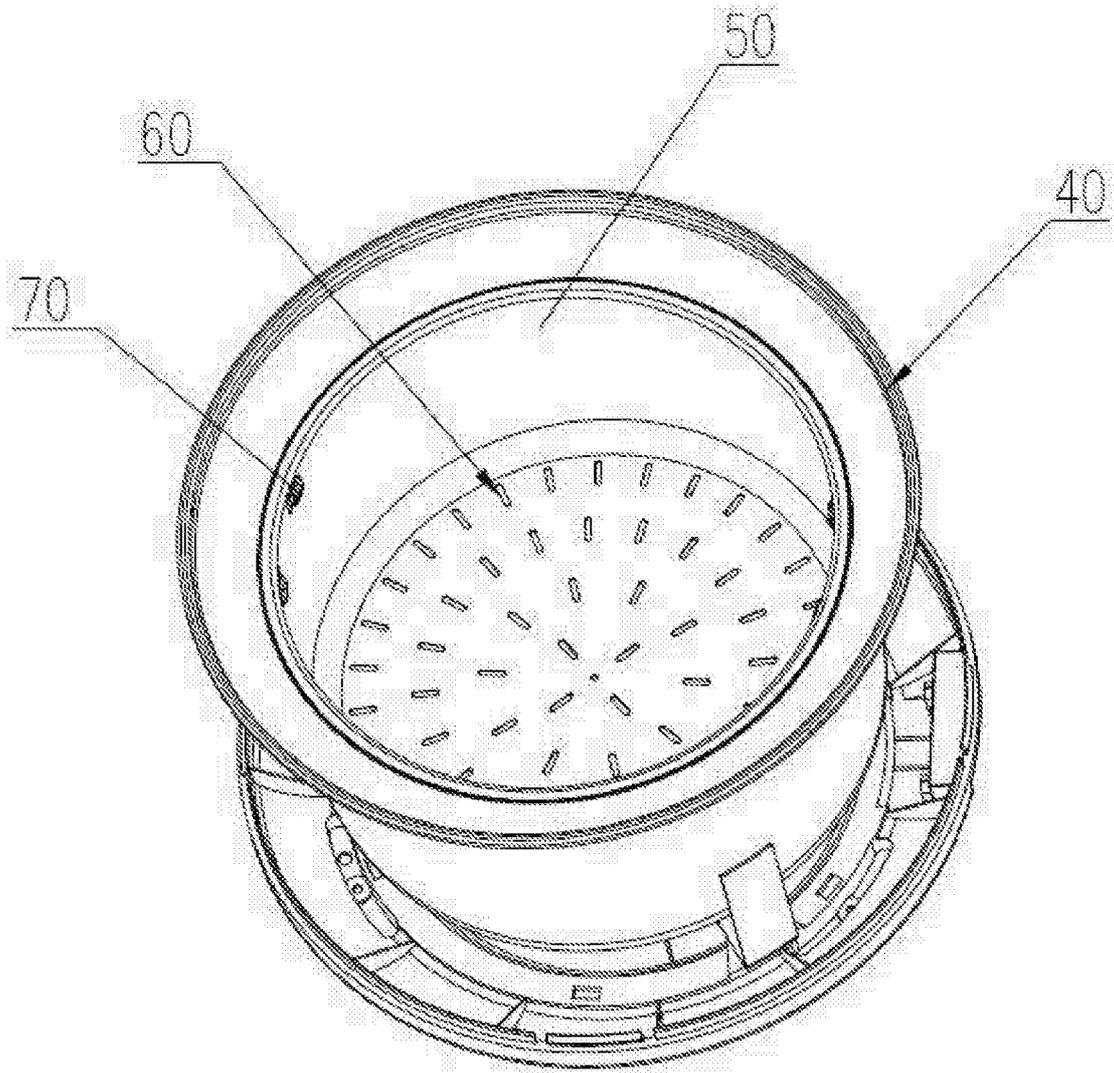


图 4

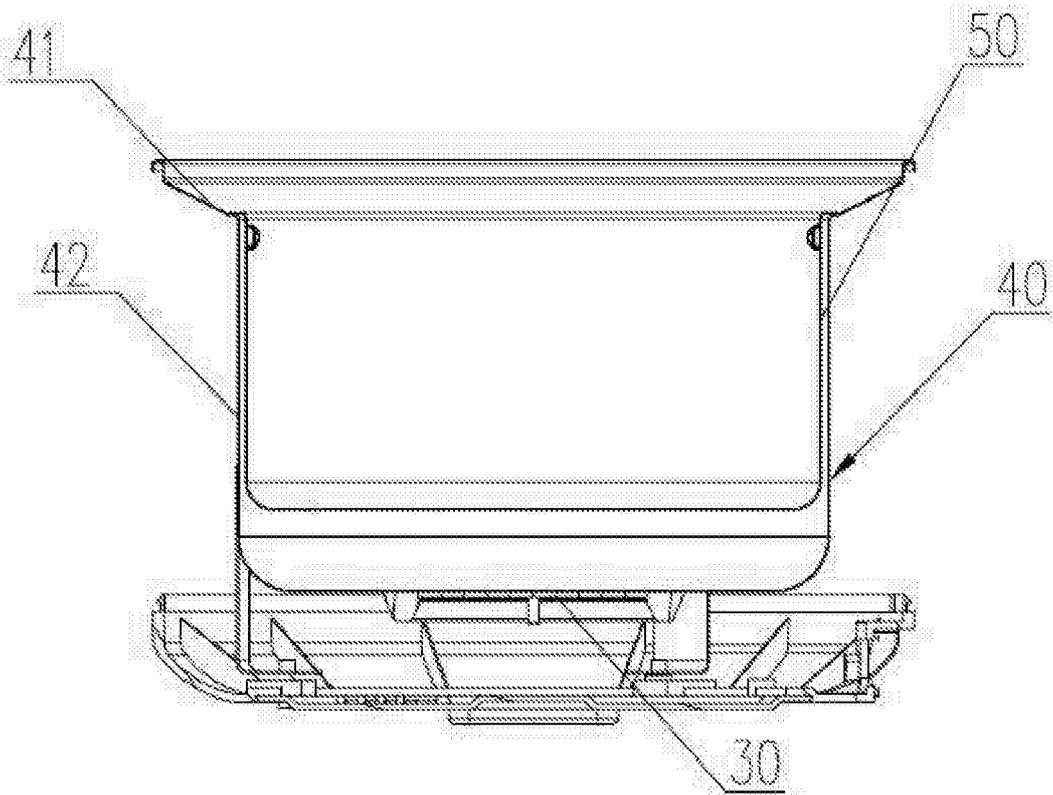


图 5

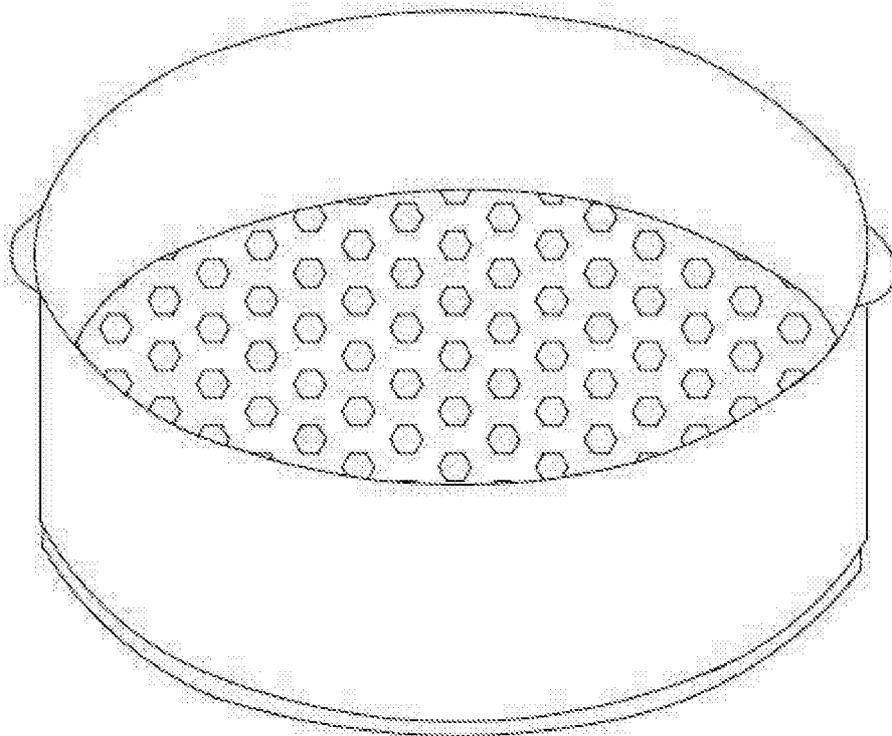


图 6