



(12) 实用新型专利

(10) 授权公告号 CN 201977528 U

(45) 授权公告日 2011. 09. 21

(21) 申请号 201020692700. 9

(22) 申请日 2010. 12. 31

(73) 专利权人 中国科学院金属研究所

地址 110016 辽宁省沈阳市沈河区文化路
72 号

(72) 发明人 龙康 王胜刚 胡志明 林加平

(74) 专利代理机构 沈阳科苑专利商标代理有限
公司 21002

代理人 张志伟

(51) Int. Cl.

A47J 27/00(2006. 01)

A47J 36/32(2006. 01)

(ESM) 同样的发明创造已同日申请发明专利

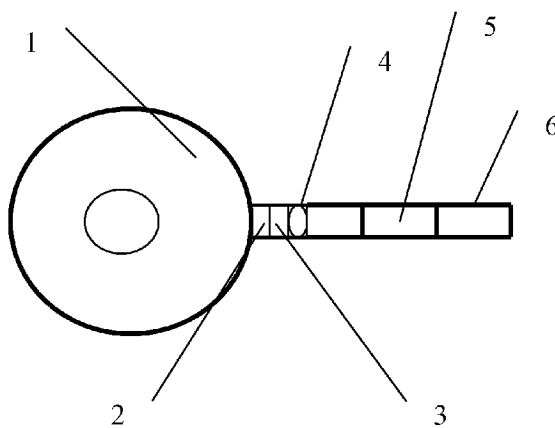
权利要求书 1 页 说明书 2 页 附图 1 页

(54) 实用新型名称

温度呼叫炒锅

(57) 摘要

本实用新型涉及炒锅领域,具体为一种温度呼叫炒锅,解决现有技术中存在的炒锅温度难于掌握等问题。该炒锅的锅把上变色示温片,变温片分别为 100℃ 变色示温片、150℃ 变色示温片和 180℃ 变色示温片,还设有 180℃ 微型温度开关,180℃ 变色示温片装于 180℃ 微型温度开关上,180℃ 微型温度开关连至蜂鸣器所在的电路。当温度达到 180℃ 时蜂鸣器呼叫十秒钟,本实用新型可以控制炒菜的温度,可以按要求炒出味美的炒菜。并且,在此温度烹饪还可以绝对没有油烟,维生素损失也很少。



1. 一种温度呼叫炒锅,其特征在于:该炒锅的锅把上设置变色示温片。
2. 按照权利要求1所述的温度呼叫炒锅,其特征在于:变色示温片分别为100℃变色示温片、150℃变色示温片和180℃变色示温片。
3. 按照权利要求2所述的温度呼叫炒锅,其特征在于:还设有180℃微型温度开关,180℃变色示温片装于180℃微型温度开关上,180℃微型温度开关连至蜂鸣器所在的电路。

温度呼叫炒锅

技术领域

[0001] 本实用新型涉及炒锅领域,具体为一种温度呼叫炒锅。

[0002] 背景技术

[0003] 任何一本中国菜谱上面,在每一种菜的制作方法上都注明“几成热”烹饪最好。厨师们所说的炒菜几成热,翻译成现代语言就是多少℃。具体如下:厨师们把食用油沸腾温度叫做十成热。不同的油沸点不完全一样,各种油沸点大致在 230℃~250℃左右。一成热就是大约 23~25℃,二成热就是大约 46~50℃,三成热大约就是 69~75℃,四成热大约就是 92~100℃,五成热大约就是 115~120℃,六成热大约就是 140~150℃,七成热大约就是 160~175℃,八成热大约就是 184~200℃,九成热大约就是 207℃~225℃,十成热大约就是 230~250℃。作为普通消费者,可能也记不了这么详细。

[0004] 但是因为大部分家常菜的原料都是由“肉”和“青菜”构成,有些炒锅干烧时不知道锅的温度,对炒菜的温度还有些要求,一般情况下,烧水时 100℃、青菜 150℃、炒肉 180℃,就可以了。目前,炒锅都没有温度显示和提醒功能,温度难于掌握。

[0005] 实用新型内容

[0006] 本实用新型的目的在于提供一种温度呼叫炒锅,解决现有技术中存在的炒锅温度难于掌握等问题。

[0007] 本实用新型的技术方案是:

[0008] 一种温度呼叫炒锅,该炒锅的锅把上设置变色示温片。

[0009] 所述的温度呼叫炒锅,变色示温片分别为 100℃变色示温片、150℃变色示温片和 180℃变色示温片。

[0010] 所述的温度呼叫炒锅,还设有 180℃微型温度开关,180℃变色示温片装于 180℃微型温度开关上,180℃微型温度开关连至蜂鸣器所在的电路。

[0011] 本实用新型的有益效果是:

[0012] 本实用新型在炒锅的锅把位置安装 100℃变色示温片、150℃变色示温片、180℃微型温度开关(上边粘 180℃变色示温片)、电池盒和蜂鸣器,这样就可以控制炒菜的温度,可以按要求炒出味美的炒菜。并且,在此温度烹饪还可以绝对没有油烟,维生素损失也很少。

附图说明

[0013] 图 1 为本实用新型的结构示意图。

[0014] 图中,1、炒锅;2、100℃变色示温片;3、150℃变色示温片;4、180℃微型温度开关(上边粘 180℃变色示温片);5、电池盒和蜂鸣器;6、锅把。

具体实施方式

[0015] 如图 1 所示,本实用新型温度呼叫炒锅主要包括:炒锅 1、100℃变色示温片 2、150℃变色示温片 3、180℃微型温度开关(上边粘 180℃变色示温片)4、电池盒和蜂鸣器 5 和锅把 6 等,在锅把 6 上依次设置 100℃变色示温片 2、150℃变色示温片 3、180℃微型温

度开关（上边粘 180℃变色示温片）4、电池盒和蜂鸣器 5，100℃变色示温片 2 靠近炒锅 1。180℃微型温度开关连至电池盒和蜂鸣器 5 所在的电路，当温度达到 180℃时，180℃微型温度开关闭合，将电池盒和蜂鸣器 5 所在的电路导通，蜂鸣器发出声音提醒。本实用新型中，锅把与炒锅采用相同材质。

[0016] 炒菜时，厨师看到 100℃变色示温片变成粉色，炒锅温度为 100℃；厨师看到 150℃变色示温片变成黄色，就可以炒菜；厨师听到蜂鸣器响，就可以炒肉。所以，只要记住：炒肉 180℃、青菜 150℃就可以了。这样一来，虽然并没有严格在最佳温度烹饪，但是也很接近最佳温度了，味道会明显比较好。并且在此温度烹饪还可以绝对没有油烟，维生素损失也很少。这也对于节能减排低碳生活起到很大的作用，对家庭也减少燃气消耗。

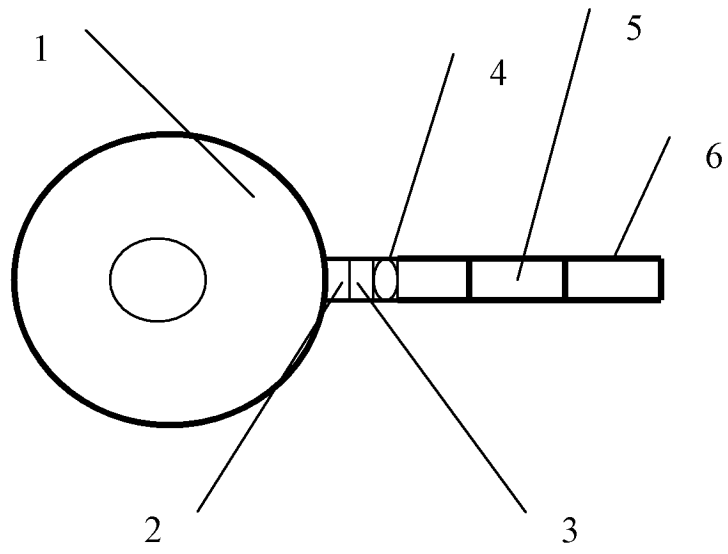


图 1