



[12] 发明专利申请公开说明书

[21] 申请号 95105429.5

[43]公开日 1997 年 1 月 15 日

[11] 公开号 CN 1140048A

[22]申请日 95.5.11

[30]优先权

[32]95.3.30 [33]JP[31]074226 / 95

[71]申请人 日本酸素株式会社

地址 日本东京都

[72]发明人 新井义典 伊藤精一 松田州央

[74]专利代理机构 中国专利代理(香港)有限公司

代理人 程天正 叶恺东

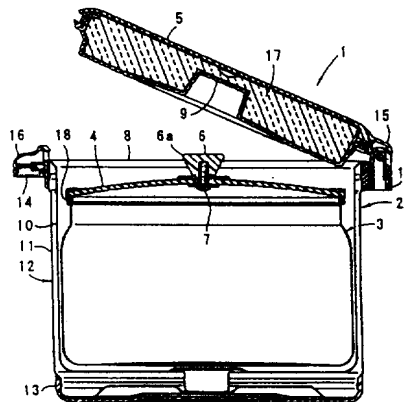
权利要求书 1 页 说明书 5 页 附图页数 2 页

[54]发明名称 隔热烹调锅

[57]摘要

本发明提供的这种将加热后的食物进行保温从而完成烹调的隔热烹调锅，当装在内锅上的内盖还很热的时候就能容易地取出来。

它具有隔热的外容器 2、装在外容器 2 内的内锅 3、盖在内锅 3 上的内盖 4、和在把盖着内盖的内锅 3 装入的状态下将外容器 2 的开口 8 封闭的隔热的外盖 5；在内盖 4 上设有把手 6，并配置成使把手 6 的至少上端部 6a 在把盖着内盖的内锅 3 装入外容器 2 的状态下比外容器 2 的开口 8 还向上方突出。



权 利 要 求 书

1. 一种隔热烹调锅, 它具有隔热的外容器、能取放自如地装在这外容器内的内锅、盖在内锅上的内盖、和在将盖着内盖的内锅装进的状态下将上述外容器的开口封闭的隔热的外盖, 其特征在于, 上述内盖上设有把手, 并配置成使该把手的至少上端部在把盖着内盖的内锅装进外容器的状态下比上述外容器的开口还向上方突出。

2. 如权利要求 1 所述的隔热烹调锅, 其特征在于, 隔热的外容器的隔热层是真空夹层壁结构的真空隔热层。

3. 如权利要求 1 所述的隔热烹调锅, 其特征在于, 隔热的外容器的隔热层是含有隔热材料的隔热层。

说明书

隔热烹调锅

本发明涉及一种隔热烹调锅，它适用于将经过加热处理后的半成品的食物进行保温使之成为烹调成品的烹调方法，特别是涉及那种即使当盖在内锅上的内盖还很热时也能容易地将其取出的隔热烹调锅。

一般，食物的加热烹调加工是用电加热或明火加热进行的，但是这样的烹调方法容易因过热而发生煮得太烂或烧糊等现象，而且也浪费较多能量。能解决这一问题的烹调方法，熟知的有先将要烹调的生的蔬菜或谷物放在热水或沸腾的汤汁中浸泡，然后再将成为已加热的半成品的食物进行长时间保温，由此使其变成烹调成品。

这种隔热烹调锅如图2所示。

图2所示的隔热烹调锅30基本上具有隔热的外容器2、能取放自如地装在该外容器2内的内锅3、盖在该内锅3上的内盖31、在装入内锅3的状态下将外容器2的开口封闭的隔热的外盖32。该内盖31上装有把手33。

如果将该隔热烹调锅30的内锅3取出，放入烹调原料，盖上内盖31或不盖内盖，由外部热源从底部和/或侧面进行加热，加热到烹调温度，在盖着内盖31的状态下立即放进外容器2内，盖上外盖32，这样，由于防止了热量向外容器2外放散，因而没有外部热源也可以进行烹调。

在现有的这种隔热烹调锅中，在烹调过程中有时要观察里面的食物，或者在烹调完成时，要打开外盖 32，要用手抓住设在内盖 31 上的把手 33 将内锅 3 的内盖 31 取下，但由于该把手 33 在外容器 2 的内部，因而已被加热到高温，而且周围还充满了高温热气以便进行保温，因此不能马上把手插进去抓把手 33。

本发明就是为了解决这问题而作出的，其目的是提供一种隔热烹调锅，它是既能保持其保温性能又能将外盖 32 打开并立即而且安全地把内盖 31 从处于已加热到高温环境下的内锅 3 上取下的。

为了达到上述目的而作出的本发明的隔热烹调锅具有隔热的外容器、能取放自如地装在这外容器内的内锅、盖在内锅上的内盖、和在把盖着内盖的内锅装进的状态下将上述外容器的开口封闭的隔热的外盖；在上述内盖上设有把手，并配置成使该把手的至少上端部在把盖着内盖的内锅装进外容器的状态下比上述外容器的开口还向上方突出。该把手最好是合成树脂制品。

该隔热的外容器的隔热层最好是真空夹层壁结构的真空隔热层或者是含有隔热材料的隔热层。

由于把手的至少上端部在把盖着内盖的内锅装进外容器的状态下比上述外容器的开口还向上方突出，因而当打开外盖时，不需要把手插进高温环境内就可以抓住把手。又由于将该把手设置成比外容器的开口还向上方突出，因而打开外盖就能使它接触到外面的冷空气而快速冷却，故能立即用手去触摸它。

图 1 是表示本发明的隔热烹调锅的一个实施例的截面图。

图 2 是现有的隔热烹调锅的一个例子的截面图。

图 1 是表示本发明的隔热烹调锅的一个最佳实施例。在下面的

说明中,凡是与用图 2 已说明过的现有例的结构元件相同的都标上同样标号并省略对它的说明。

图 1 中,该隔热烹调锅 1 具有有真空夹层壁结构的真空隔热层的隔热的外容器 2、能取放自如地装在该外容器 2 内的内锅 3、盖在该内锅 3 上的内盖 4、在装进盖着内盖的内锅 3 的状态下将外容器 2 的开口 8 封闭的隔热的外盖 5。

盖在内锅 3 上的内盖 4 是耐热的合成树脂制的,外侧形成凸出的略呈球面的形状,其周缘部能与内锅 3 的开口的边缘部接合地盖着,此外,由从内盖 4 的里侧插通的螺丝 7 将合成树脂制的把手 6 安装并固定在内盖 4 的中央部。

在把盖着内盖的内锅 3 相当深地装到外容器 2 内一定位置的状态下,由内盖 4 的球面状凸出的高度和把手 6 本身的高度使这把手 6 配置成它的上端部 6a 比外容器 2 的开口 8 还向上方突出。

此外,在外盖 5 的对应的内侧部分形成至少能容纳把手 6 的上端部 6a 的凹部 9,以便在上述的状态下,盖上外盖 5 时把手 6 不至于与外盖 5 的内侧相接触。

如果将这个隔热烹调锅 1 的内锅 3 取出后放入烹调原料,盖上内盖 4 或者不盖内盖地由炉子等外部热源对其底部加热,将里面的食物加热到烹调温度,在盖上内盖 4 的状态下立即放进外容器 2 内,再盖上外盖 5,由于可以防止热量从外容器 2 向外发散,因而可以继续进行无外部热源的煮炖烹调。

当在隔热的烹调过程中或结束时为了进行观察或取出内锅 3 的食物而要打开内盖 4 时,由于把手的上端部 6a 比外容器的开口 8 还向上方突出,因而把手 6 接触外面的冷空气而迅速冷却,而且手不用

放在外容器 2 内的高温环境中就可以马上而且安全地抓住把手 6。

这个实施例的外容器 2 由真空隔热容器 12 和装在其底部的由合成树脂等形成的底部构件 13 构成, 真空隔热容器作成真空夹层壁结构, 它是将由不锈钢等金属做成的有底筒状的内筒 10 和直径比它稍大的外筒 11 的各自口缘部接合成一体, 而且将内外筒 10、11 之间的空气从底部排气孔排出并将排气孔封闭而形成真空隔热空间层的。此外, 在真空隔热容器 12 的开口 8 的外缘部装有由合成树脂等形成的外容器把手 14。

在外容器把手 14 的一部分上设有铰链机构 15, 外盖 5 可以自由开合地安装在它的上面。在与铰链机构 15 相对的一侧的外容器把手 14 上设有止动机构 16, 用来当外盖 5 闭合时将其锁住, 当要把外盖 5 打开时, 通过向下按压即可以将锁紧解除。

外盖 5 的内部充填着发泡聚苯乙烯等隔热材料 17。

内锅 3 是用作烹调锅的有底筒状的平底锅, 开口附近的口径被做成比本体筒部的直径小, 在口缘部外侧还形成用作抓手的凸缘, 以便向外容器 2 中放进和取出。

在上述实施例中内盖 4 形成向外侧凸起的球面状, 但内盖 4 不一定局限于这种形状, 只要把手 6 的至少其上端部 6a 是比外容器 2 的开口 8 还向上方突出的就可以。

此外, 隔热的外容器 2 在上述实施例中是把它做成有真空夹层壁结构的真空隔热层来说明的, 但隔热层不一定限于真空隔热层, 当然也可以是在内外筒 10、11 之间的间隙部里充填发泡聚氨基甲酸乙酯隔热材料等所形成的含有隔热材料的隔热层。

在本发明的隔热烹调锅中, 由于设在内盖上的把手的至少其上

端部被配设成在把盖着内盖的内锅装进外容器的状态下比上述外容器的开口还向上方突出，因而在开盖时能安全而迅速地抓住把手以便将内盖向外取出。由此，可以将内锅深深地装在外容器内，从而使热效率更加提高，并能缩短烹调时间。

说明书附图

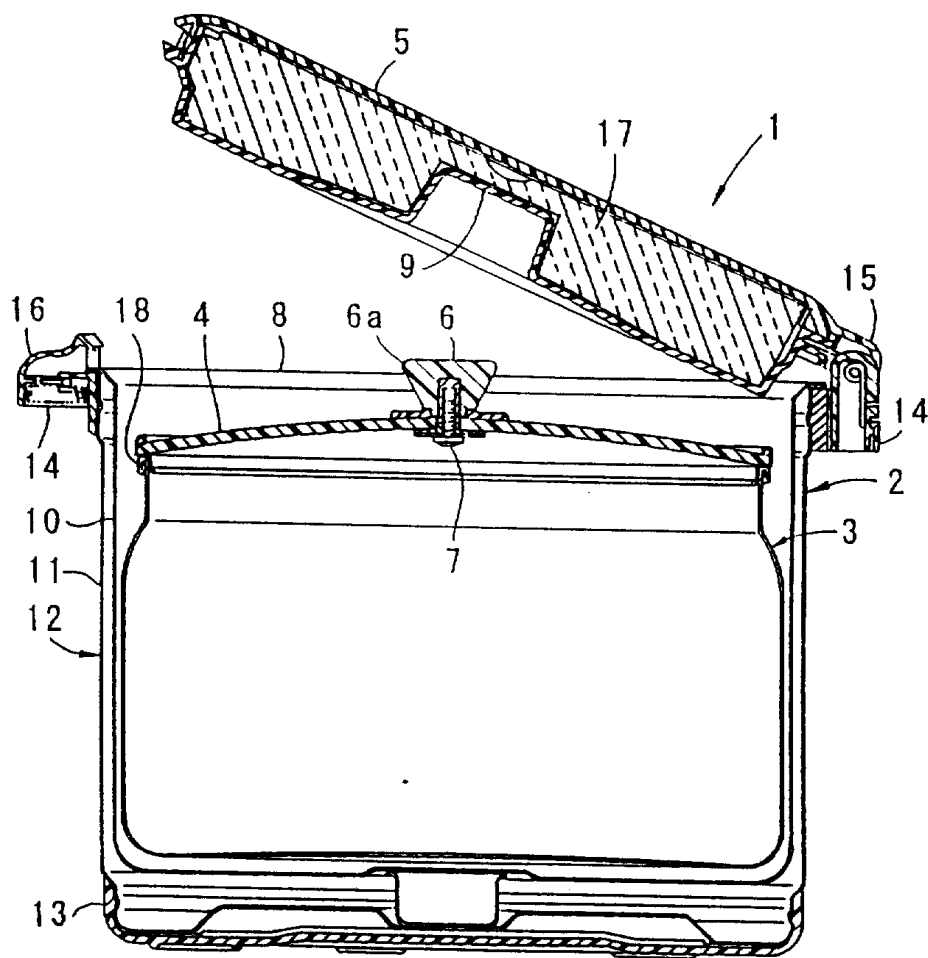


图 1

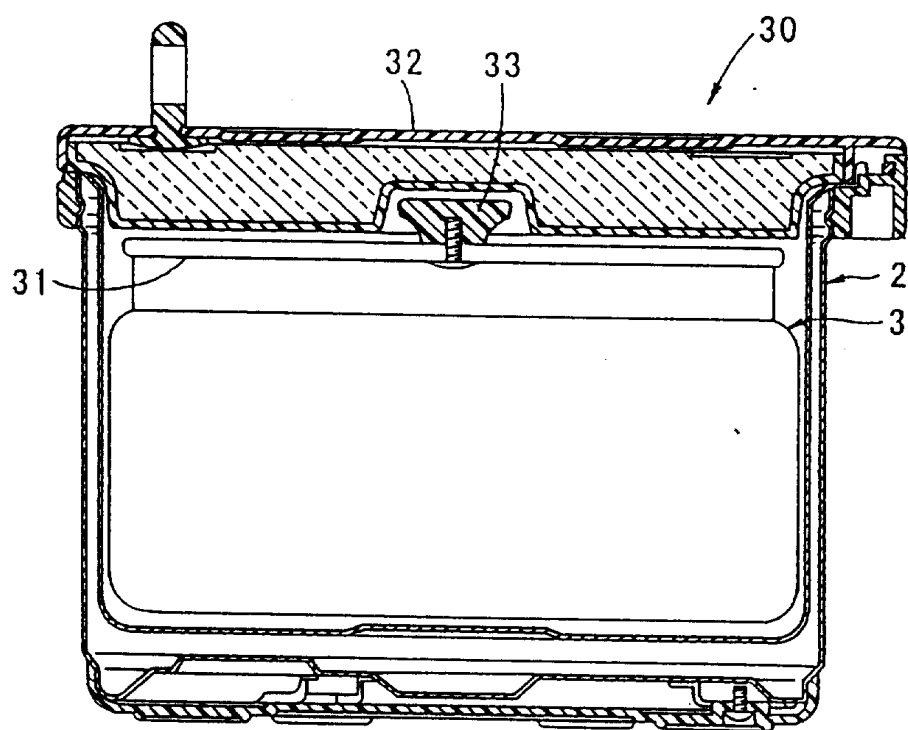


图 2