



(12)实用新型专利

(10)授权公告号 CN 207544898 U

(45)授权公告日 2018.06.29

(21)申请号 201720471359.6

(22)申请日 2017.04.28

(73)专利权人 杜禹

地址 518129 广东省深圳市龙岗区坂田光
雅园1巷1号507

(72)发明人 杜禹

(74)专利代理机构 深圳中一联合知识产权代理
有限公司 44414

代理人 张全文

(51) Int. Cl.

A47J 27/082(2006.01)

A47J 27/08(2006.01)

A47J 27/092(2006.01)

A47J 36/00(2006.01)

(ESM)同样的发明创造已同日申请发明专利

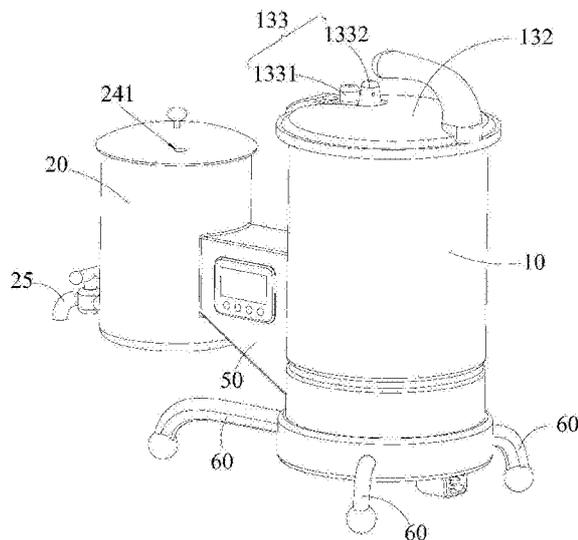
权利要求书1页 说明书6页 附图3页

(54)实用新型名称

烹饪装置

(57)摘要

本实用新型适用于厨房电器技术领域,提供了一种烹饪装置,包括具有蒸煮空间的压力锅和具有容汤空间的汤锅,压力锅包括设有蒸煮空间的锅体组件、悬置于锅体组件内且用于承载食物的筛板,筛板将蒸煮空间分割为位于筛板上方的上容腔和位于筛板下方的下容腔,筛板上设有供水由上容腔泄漏至下容腔且将食物保留至上容腔的筛孔;烹饪装置还包括用于连通容汤空间和下容腔的排水管以及设置于排水管上的可控水阀。本实用新型提供的烹饪装置在将食物烹煮之后,只需将可控水阀打开,即可将食物和水分离,然后再将可控水阀关闭,即可对食物进行烹蒸工作,无需手动将食物捞出便可进行后续工作,程序简单,效率高。



1. 一种烹饪装置,包括具有蒸煮空间的压力锅和具有容汤空间的汤锅,其特征在于,所述压力锅包括锅体组件、悬置于所述蒸煮空间且用于承载食物的筛板,所述蒸煮空间设于所述锅体组件,所述筛板将所述蒸煮空间分割为位置关系依次上下布置的上容腔和下容腔,所述筛板上设有供水由所述上容腔泄漏至所述下容腔且将食物保留于所述上容腔的筛孔;所述烹饪装置还包括用于连通所述容汤空间和所述下容腔且用于供水由所述下容腔流至所述容汤空间的排水管以及设置于所述排水管上并用于控制所述排水管导通或截止的可控水阀。

2. 如权利要求1所述的烹饪装置,其特征在于,所述压力锅的侧壁设有与所述下容腔连通并用于供水由所述下容腔流出的出水口,所述汤锅的侧壁设有与所述容汤空间连通并用于供水流入所述容汤空间的进水口,所述排水管的两端分别与所述出水口和所述进水口对接,所述出水口的水平位略低于所述筛板。

3. 如权利要求1所述的烹饪装置,其特征在于,所述锅体组件包括具有第一容腔的锅体、盖设于所述锅体上并且与所述第一容腔合围形成所述蒸煮空间的锅盖以及设置于所述锅盖上且用于调节所述蒸煮空间内气压的泄压阀。

4. 如权利要求3所述的烹饪装置,其特征在于,所述泄压阀包括用于调节所述蒸煮空间内气压高低的电磁蒸汽阀,所述电磁蒸汽阀上设有开口大小可调节以控制排气速率的排气通孔。

5. 如权利要求4所述的烹饪装置,其特征在于,所述泄压阀还包括用于限制所述蒸煮空间内最高气压的机械蒸汽阀。

6. 如权利要求3所述的烹饪装置,其特征在于,所述压力锅还包括固定于所述锅盖面向所述锅体一侧的密封盖板,所述密封盖板的边缘在所述锅盖盖设于所述锅体上后夹持于所述锅盖和所述锅体之间,所述密封盖板上设有供气体通过以使气体从所述泄压阀排出的通气孔。

7. 如权利要求1所述的烹饪装置,其特征在于,所述汤锅包括具有第二容腔的汤锅本体以及盖设于所述汤锅本体并且与所述第二容腔形成所述容汤空间的汤锅盖,所述汤锅盖上设有与外部空间连通的透气孔。

8. 如权利要求1-7任意一项所述的烹饪装置,其特征在于,所述锅体组件内壁设有沿其径向方向向内凸起设置并且用于支撑所述筛板的凸环,所述筛板的边缘抵持于所述凸环的上侧。

9. 如权利要求1-7任意一项所述的烹饪装置,其特征在于,所述烹饪装置包括设置于所述汤锅并用于控制所述容汤空间内的水流出的排水阀。

10. 如权利要求1-7任意一项所述的烹饪装置,其特征在于,所述烹饪装置还包括设置于所述压力锅底部的加热装置。

烹饪装置

技术领域

[0001] 本实用新型属于厨房电器技术领域,尤其涉及一种烹饪装置。

背景技术

[0002] 随着生活质量的不断提高,人们对衣食住行的观念也在不断地进步,在饮食方面,为将食物烹饪的香甜可口,食物的烹饪方法也是多种多样,现有的烹饪方法里,有一种方法是对食物先煮后蒸,这样做熟的食物更加美味。例如,在民间,有一种做米饭的方法,首先将米用水煮半分熟,再将米捞起沥干,之后上锅蒸熟,这样做出来的米饭的特点是饭粒干爽饱满清香,同时有副产品,米汤,供人们就餐的时候饮用。

[0003] 但是这种先煮后蒸的烹饪方法目前是在将食物煮完之后,需要手动操作,将食物捞出,然后再放到其他锅里去蒸,程序十分繁琐,效率低,通常让人望而却步。

实用新型内容

[0004] 本实用新型的目的在于提供一种烹饪装置,旨在解决现有技术中在采用先煮后蒸对食物进行烹饪时,需要手动将食物捞出,然后进行烹蒸工作,导致程序繁琐,效率低的技术问题。

[0005] 本实用新型是这样实现的,一种烹饪装置,包括具有蒸煮空间的压力锅和具有容汤空间的汤锅,所述压力锅包括锅体组件、悬置于所述蒸煮空间且用于承载食物的筛板,所述蒸煮空间设于所述锅体组件,所述筛板将所述蒸煮空间分割为位置关系依次上下布置的上容腔和下容腔,所述筛板上设有供水由所述上容腔泄漏至所述下容腔且将食物保留于所述上容腔的筛孔;所述烹饪装置还包括用于连通所述容汤空间和所述下容腔且用于供水由所述下容腔流至所述容汤空间的排水管以及设置于所述排水管上并用于控制所述排水管导通或截止的可控水阀。

[0006] 进一步地,所述压力锅的侧壁设有与所述下容腔连通并用于供水由所述下容腔流出的出水口,所述汤锅的侧壁设有与所述容汤空间连通并用于供水流入所述容汤空间的进水口,所述排水管的两端分别与所述出水口和所述进水口对接,所述出水口的水平位略低于所述筛板。

[0007] 进一步地,所述锅体组件包括具有第一容腔的锅体、盖设于所述锅体上并且与所述第一容腔合围形成所述蒸煮空间的锅盖以及设置于所述锅盖上且用于调节所述蒸煮空间内气压的泄压阀。

[0008] 进一步地,所述泄压阀包括用于调节所述蒸煮空间内气压高低的电磁蒸汽阀,所述电磁蒸汽阀上设有开口大小可调节以控制排气速率的排气通孔。

[0009] 进一步地,所述泄压阀还包括用于限制所述蒸煮空间内最高气压的机械蒸汽阀。

[0010] 进一步地,所述压力锅还包括固定于所述锅盖面向所述锅体一侧的密封盖板,所述密封盖板的边缘在所述锅盖盖设于所述锅体上后夹持于所述锅盖和所述锅体之间,所述密封盖板上设有供气体通过以使气体从所述泄压阀排出的通气孔。

[0011] 进一步地,所述汤锅包括具有第二容腔的汤锅本体以及盖设于所述汤锅本体并且与所述第二容腔形成所述容汤空间的汤锅盖,所述汤锅盖上设有与外部空间连通的透气孔。

[0012] 进一步地,所述锅体组件内壁设有沿其径向方向向内凸起设置并且用于支撑所述筛板的凸环,所述筛板的边缘抵持于所述凸环的上侧。

[0013] 进一步地,所述烹饪装置包括设置于所述汤锅并用于控制所述容汤空间内的水流出的排水阀。

[0014] 进一步地,所述烹饪装置还包括设置于所述压力锅底部的加热装置。

[0015] 本实用新型相对于现有技术的技术效果是:本实用新型提供的烹饪装置可以完成对食物先煮后蒸的烹饪方法,具体步骤如下:首先将食物放置在筛板上,然后向压力锅内加水,使得水漫过食物,接着对该食物进行烹煮,一定时间后将可控水阀打开,由于压力锅在烹煮的过程中会产生大量的蒸汽,使得压力锅内的气压较高,高压蒸汽会将压力锅内的水下压,水通过排水管进入汤锅内,待压力锅内的水量下压至筛板以下时,食物会被筛板承托在上方,而此时水位于筛板的下方,从而使得食物和水分离,接下来关闭可控水阀,继续加热压力锅,残留的水可以继续对食物烹煮,直至将食物蒸熟。由此可见,本实用新型提供的烹饪装置在将食物烹煮之后,只需将可控水阀打开,即可将食物和水分离,然后再将可控水阀关闭,即可对食物进行烹蒸工作,无需手动将食物捞出便可进行后续工作,程序简单,效率高。

附图说明

[0016] 为了更清楚地说明本实用新型实施例的技术方案,下面将对本实用新型实施例或现有技术描述中所需要使用的附图作简单地介绍,显而易见地,下面所描述的附图仅仅是本实用新型的一些实施例,对于本领域普通技术人员来讲,在不付出创造性劳动的前提下,还可以根据这些附图获得其他的附图。

[0017] 图1是本实用新型实施例提供提供的烹饪装置的立体图;

[0018] 图2是本实用新型实施例提供提供的烹饪装置的分解图;

[0019] 图3是本实用新型实施例提供提供的烹饪装置的剖视图。

[0020] 附图标记说明:

10	压力锅	20	汤锅
11	蒸煮空间	21	容汤空间
111	上容腔	22	进水口
112	下容腔	23	汤锅本体
13	锅体组件	231	第二容腔

[0022]	131	锅体	24	汤锅盖
	1311	第一容腔	241	透气孔
	1312	凸环	25	排水阀
	132	锅盖	30	排水管
	133	泄压阀	40	可控水阀
	1331	电磁蒸汽阀	50	连接筒
	1332	机械蒸汽阀	51	容置空间
	14	筛板	60	支撑脚
	141	筛孔	70	加热装置
	15	出水口	80	控制面板
	16	密封盖板		
	161	通气孔		

具体实施方式

[0023] 下面详细描述本实用新型的实施例,所述实施例的示例在附图中示出,其中自始至终相同或类似的标号表示相同或类似的元件或具有相同或类似功能的元件。下面通过参考附图描述的实施例是示例性的,旨在用于解释本实用新型,而不能理解为对本实用新型的限制。

[0024] 在本实用新型的描述中,需要说明的是,当元件被称为“固定于”或“设置于”另一个元件,它可以直接在另一个元件上或者间接在该另一个元件上。当一个元件被称为是“连接于”另一个元件,它可以是直接连接到另一个元件或间接连接至该另一个元件上。

[0025] 需要理解的是,术语“长度”、“宽度”、“上”、“下”、“前”、“后”、“左”、“右”、“竖直”、“水平”、“顶”、“底”“内”、“外”等指示的方位或位置关系为基于附图所示的方位或位置关系,仅是为了便于描述本实用新型和简化描述,而不是指示或暗示所指的装置或元件必须具有特定的方位、以特定的方位构造和操作,因此不能理解为对本实用新型的限制。

[0026] 此外,术语“第一”、“第二”仅用于描述目的,而不能理解为指示或暗示相对重要性或者隐含指明所指示的技术特征的数量。由此,限定有“第一”、“第二”的特征可以明示或者隐含地包括一个或者更多个该特征。在本实用新型的描述中,“多个”的含义是两个或两个以上,除非另有明确具体的限定。

[0027] 对于本领域的普通技术人员而言,可以根据具体情况理解上述术语在本实用新型中的具体含义。

[0028] 为了使本实用新型的目的、技术方案及优点更加清楚明白,以下结合附图及实施

例,对本实用新型进行进一步详细说明。

[0029] 请参见图1至图3,本实用新型实施例提供的烹饪装置包括具有蒸煮空间 11 的压力锅10和具有容汤空间21的汤锅20,所述压力锅10包括锅体组件13、悬置于所述蒸煮空间11且用于承载食物的筛板14,所述蒸煮空间11设于所述锅体组件13,所述筛板14将所述蒸煮空间11分割为位置关系依次上下布置的上容腔111和下容腔112,所述筛板14上设有供水由所述上容腔111泄漏至所述下容腔112且将食物保留于所述上容腔111的筛孔141;所述烹饪装置还包括用于连通所述容汤空间21和所述下容腔112且用于供水由所述下容腔112 流至所述容汤空间21的排水管30以及设置于所述排水管30上并用于控制所述排水管30导通或截止的可控水阀40。

[0030] 请参见图1至图3,本实用新型实施例提供的烹饪装置可以完成对食物先煮后蒸的烹饪方法,具体步骤如下:首先将食物放置在筛板14上,然后向压力锅10内加水,使得水漫过食物,接着对该食物进行烹煮,一定时间后将可控水阀40打开,由于压力锅10在烹煮的过程中会产生大量的蒸汽,使得压力锅10 内的气压较高,高压蒸汽会将压力锅10内的水下压,位于上容腔111的水会通过筛孔141进入下容腔112,而位于下容腔112的水会通过排水管30进入汤锅 20内,待压力锅10内的水量被下压至筛板14以下时,食物会被筛板14承托在上方,而此时水位于筛板14的下方,从而使得食物和水分离,接下来关闭可控水阀40,继续加热压力锅10,残留的水可以继续对食物烹蒸,直至将食物蒸熟。由此可见,本实用新型提供的烹饪装置在将食物烹煮之后,只需将可控水阀40打开,即可将食物和水分离,然后再将可控水阀40关闭,即可对食物进行烹蒸工作,无需手动将食物捞出便可进行后续工作,程序简单,效率高。本实用新型中所述的食物可以是任意适合先煮后蒸烹饪方法的食物,优选地,所述食物为大米,可以理解地,当食物为大米时,流入汤锅20的水应当是大米米汤,在将米饭蒸熟之后,人们可以在压力锅10内拾取米饭,汤锅20内取米汤饮用。另外,本实用新型提供的烹饪装置可以自带加热装置70,也可以将外部加热装置放置于压力锅10的底部对压力锅10进行加热。优选地,所述烹饪装置还包括设置于所述压力锅10底部的加热装置70。

[0031] 请参见图3,进一步地,所述压力锅10的侧壁设有与所述下容腔112连通并用于供水由所述下容腔112流出的出水口15,所述汤锅20的侧壁设有与所述容汤空间21连通并用于供水流入所述容汤空间21的进水口22,所述排水管 30的两端分别与所述出水口15和所述进水口22对接,所述出水口15的水平位略低于所述筛板14,也即所述出水口15位于所述下容腔112靠近所述筛板 14的一侧。在高压蒸汽将压力锅10内的水下压并通过排水管30进入汤锅20 的过程中,为了避免高压蒸汽将压力锅10内的水全部压至汤锅20内而导致后续压力锅10内没有水对食物进行烹蒸,本实用新型实施例将出水口15的水平位设置的略低于所述筛板14,使得出水口15距离压力锅10底部具有一定高度,当压力锅10内水的水平面被下压的低于出水口15时,此时,蒸汽会通过排水管30排出至汤锅20内,压力锅10内的剩余水沉积在压力锅10的底部,无法再通过排水管30进入汤锅20。因此,在看到汤锅20内有气泡冒出时,即表示压力锅10内的水已被压至筛板14的下方,此时,便可以关闭可控水阀40,继续对食物进行烹蒸。可以理解地,本实用新型实施例中的可控水阀40,可以是机械控制阀,也可以是电子控制阀,当采用电子控制阀时,可以通过计算时间来控制该可控水阀40的开和关,例如,在将食物烹蒸一定时间后,自动控制该可控水阀40打开,待打开特定时间后,预计水位位于筛板14下方后,自动将该可控水阀40关闭,然后继续对食物进行烹蒸。

[0032] 请参见图1至图3,进一步地,所述锅体组件13包括具有第一容腔1311的锅体131、盖设于所述锅体131上并且与所述第一容腔1311形成所述蒸煮空间11的锅盖132以及设置于所述锅盖132上且用于调节所述蒸煮空间11内气压的泄压阀133。该泄压阀133的作用是使得压力锅10内始终保持一定的高压,这样可以加快食物的烹饪。

[0033] 请参见图1至图3,进一步地,所述泄压阀133包括用于调节所述蒸煮空间11内气压高低的电磁蒸汽阀1331,所述电磁蒸汽阀1331上设有开口大小可调节以控制排气速率的排气通孔(未图示)。本实施中,通过控制电磁蒸汽阀1331排气通孔的开关来精准的控制蒸煮空间11内的气压,这样,针对不同的食物可以采用不同的压力去烹蒸,有利于将食物做的更加美味,另外,也可以通过控制电磁蒸汽阀1331的排气速率,即控制排气通孔的开口大小,将其排气速率瞬间增大,使得蒸煮空间11内的气压瞬间减小,如此反复,这样蒸出的食物会较为蓬松,口感较好。

[0034] 请参见图1至图3,进一步地,所述泄压阀133还包括用于限制所述蒸煮空间11内最高气压的机械蒸汽阀1332。本实施例中,机械蒸汽阀1332用于限定蒸煮空间11内最高的气体压力,当锅内压力超过该最高气压值时,为保证安全,机械蒸汽阀1332打开,对蒸煮空间11泄压,当锅内压力小于该最大气压值时,机械蒸汽阀1332关闭,此时,可以控制电磁蒸汽阀1331的排气口的开关来精准的控制蒸煮空间11内的气压,另外,如果电磁蒸汽阀1331发生故障,例如,堵塞,机械蒸汽阀1332可以备用限制锅内压力,以保证锅内压力始终处于安全值。

[0035] 请参见图2至图3,进一步地,所述压力锅10还包括固定于所述锅盖132面向所述锅体131一侧的密封盖板16,所述密封盖板16的边缘在所述锅盖132盖设于所述锅体131上后夹持于所述锅盖132和所述锅体131之间,所述密封盖板16上设有供气体通过以使气体从所述泄压阀133排出的通气孔161。本实用新型实施例通过设置密封盖板16可以防止锅盖132与锅体131的抵持处漏气,从而可以维持压力锅10内的高压,另外密封盖板16上设置有通气孔161,气体可以先通过通气孔161,然后经过泄压阀133排出。

[0036] 请参见图1,进一步地,所述汤锅20包括具有第二容腔231的汤锅本体23以及盖设于所述汤锅本体23并且与所述第二容腔231形成所述容汤空间21的汤锅盖24,所述汤锅盖24上设有与外部空间连通的透气孔241。在将可控水阀40打开后,压力锅10内的水由排水管30进入汤锅20后,汤锅20内的空气可以由透气孔241排出,并且使得汤锅20内的气压始终等于外界大气压,即低压状态,这样可以降低水进入汤锅20的阻力,而且,通过设置较小的透气孔241来保持汤锅20内部与外部连通,有利于对汤锅20内的汤水进行保温。

[0037] 请参见图3,进一步地,所述锅体组件13内壁设有沿其径向方向向内凸起设置并且用于支撑所述筛板14的凸环1312,所述筛板14的边缘抵持于所述凸环1312的上侧。基于此结构,筛板14可以放置在凸环1312上以对食物进行承托,该承托结构相对简单,制造成本低。

[0038] 请参见图1至图3,进一步地,所述烹饪装置还包括两端分别与所述压力锅10以及所述汤锅20连接以将所述压力锅10以及所述汤锅20连为一体的连接筒50,所述连接筒50的内筒壁、所述压力锅10的外壁以及所述汤锅20的外壁合围形成容置空间51,所述排水管30与所述可控水阀40容置于所述容置空间51内。本实用新型实施例通过将排水管30和可控水阀40容置在容置空间51内,使得人们从外部看不到排水管30以及可控水阀40等影响烹饪

装置外观的结构,从而使得烹饪装置更加美观。优选地,所述连接筒50外壁还设置有控制面板80,人们可以通过控制面板80将煮饭的信息输入烹饪装置,控制烹饪装置的启动或者关闭,当然也可以输入其他相关烹饪信息。

[0039] 请参见图1至图3,进一步地,所述烹饪装置包括设置于所述汤锅20并用于控制所述容汤空间21内的水流出的排水阀25。在将食物蒸熟之后,人们可以打开排水阀25,将汤锅20内的汤水。例如大米米汤导出饮用,方便快捷。

[0040] 请参见图1至图3,进一步地,所述烹饪装置还包括设置于所述压力锅10底部的支撑脚60。支撑脚60能够让烹饪装置在烹饪的过程中,重心稳定,保证安全。

[0041] 以上所述仅为本实用新型的较佳实施例而已,并不用以限制本实用新型,凡在本实用新型的精神和原则之内所作的任何修改、等同替换和改进等,均应包含在本实用新型的保护范围之内。

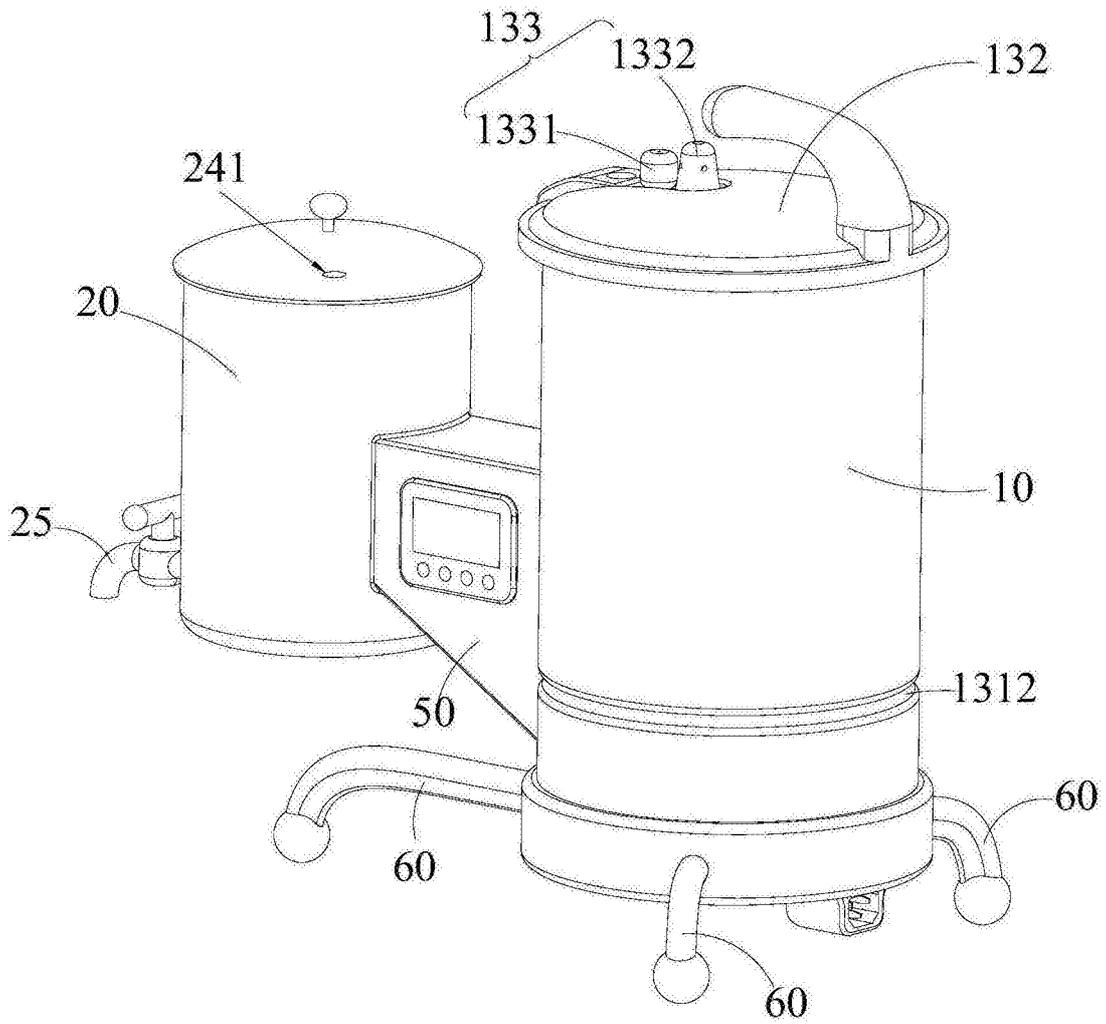


图1

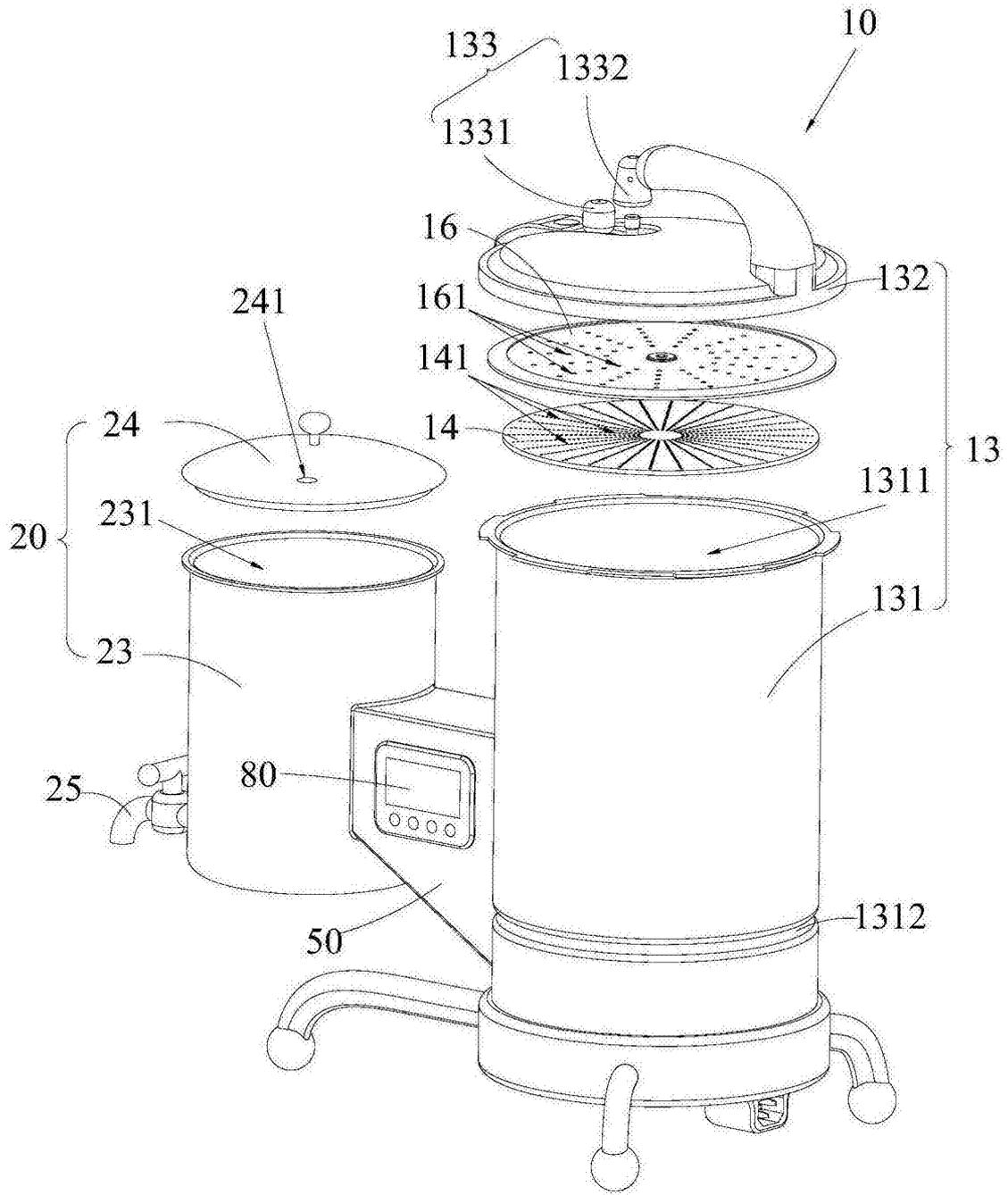


图2

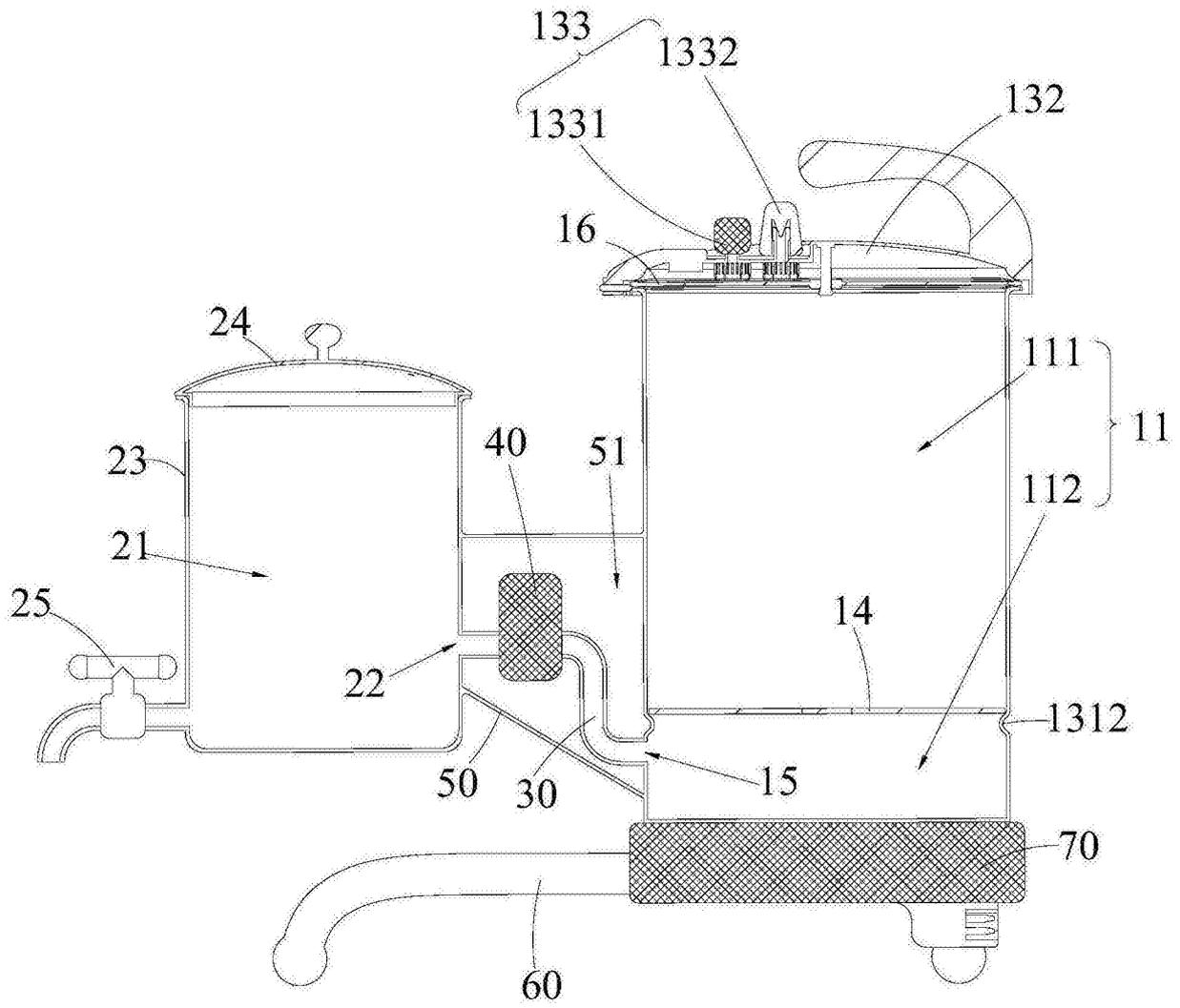


图3