

[19] 中华人民共和国国家知识产权局

[51] Int. Cl.
A47J 37/01 (2006.01)



[12] 发明专利申请公布说明书

[21] 申请号 200710087045.7

[43] 公开日 2007 年 12 月 5 日

[11] 公开号 CN 101081146A

[22] 申请日 2007.3.15

[21] 申请号 200710087045.7

[30] 优先权

[32] 2006.3.16 [33] FR [31] 0602331

[71] 申请人 SEB 公司

地址 法国埃库利

[72] 发明人 弗兰克·维雷

弗朗索瓦兹·多维尔涅

[74] 专利代理机构 北京万慧达知识产权代理有限公司

代理人 葛强 秦开宗

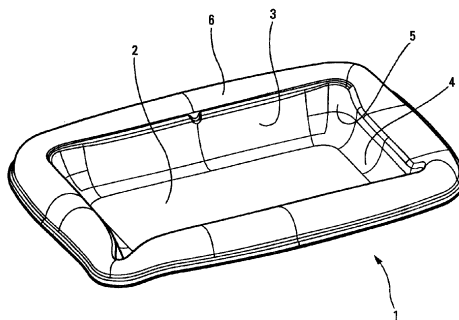
权利要求书 1 页 说明书 3 页 附图 1 页

[54] 发明名称

用于电烤架的盘子

[57] 摘要

本发明涉及一种在其内表面和外表面上均具有不粘涂层的用于电烤架的盘子(1)。



1. 一种用于电烤架的盘子(1)，其特征在于，所述盘子在其内表面和外表面上具有不粘涂层。

2. 根据权利要求1所述的盘子(1)，其特征在于，涂覆在所述内表面上的不粘涂层与涂覆在所述外表面上的涂层相同。

3. 根据权利要求1或2所述的盘子(1)，其特征在于，所述盘子的内表面和外表面上的可视颜色是浅灰色。

4. 根据权利要求3所述的盘子(1)，其特征在于，所述盘子的内表面上的所述可视颜色与其外表面上的可视颜色相同。

5. 根据权利要求3或4所述的盘子(1)，其特征在于，所述可视颜色具有的潘通指数为 8001C 或具有的劳尔色为 9006。

6. 根据权利要求1至5中的任意一项所述的盘子(1)，其特征在于，将盘子(1)的两个侧壁(3)连接起来的各边缘(5)均被修整为圆弧形。

7. 根据权利要求1至6中的任意一项所述的盘子(1)，其特征在于，将盘子(1)的侧壁(3)与其底面(2)连接起来的各边缘(4)均被修整为圆弧形。

8. 根据权利要求1至7中的任意一项所述的盘子(1)，其特征在于，它形成盛水盘。

9. 根据权利要求1至7中的任意一项所述的盘子(1)，其特征在于，它形成热反射体。

用于电烤架的盘子

技术领域

本发明涉及一种用于电烤架的盘子。

背景技术

通常，电烤架包括用于支承待烹饪食物的烹饪面、位于烹饪面中并用于烹饪食物的电加热装置、以及用于支承烹饪面和电加热装置、并用于盛水的盘子。取决于所涉及的烧烤，在这种盘子是由不能很好地耐受高温的材料制成的情况下，水用于对盘子的壁面形成热保护，和/或冷却从食物上滴落的烹饪汁液，并由此防止这种汁液在与处于高温状态下的接收面（通常为金属面）相接触时发生燃烧，接收部分或可以属于盘子自身，或可以属于悬浮在盘子中的热反射体。

存在的问题是，正确清洗电烤架的盘子（即，盛水盘和/或热反射体）常常是很困难的。

发明内容

本发明旨在提供一种易于清洗的盘子。

根据本发明，这种盘子在其内表面和外表面上均具有不粘涂层。

不粘涂层的存在使得该盘子极为易于清洗，不仅对于其内表面（在作为热反射体的情况下，会出现聚集的烹饪汁液；或者在作为还起到热反射体作用的水容器的情况下，会出现含油脂的废水；在作为盛水的盘子的情况下，会出现加热的水）如此，而且对于其外表面（在作为热反射体的情况下，会出现用于加热的水，因此在对盘子清洗的过程中，会存在容纳于盛水盘中的热水滴出的风险）也是如此。

附图说明

其它的具体特征和优点将出现在伴随具体实施方式进行说明的说明书

中，该说明书以非限定性示例的方式、并结合如下的附图进行描述：

图 1 示出了根据本发明所述的盘子的立体图。

具体实施方式

示于图 1 的盛水盘形成了小型电烤架的一部分，这种电烤架包括用于支承待烹饪食物的烹饪面、位于烹饪面中并用于烹饪食物的电加热装置、用于支承烹饪面和电加热装置的盘子 1、以及支承腿。由于烤架的紧凑特性，盘子 1 首先适合于盛水，以便热隔离开放置电烤架的支承物，并可在收集烹饪汁液的同时防止这些汁液发生燃烧。其次，它还起到热反射体的作用，以便将电加热装置朝盘子 1 发出的热辐射反射向烹饪面，并由此可热隔离开放置电烤架的支承物。

盘子 1 具有由底面 2 和侧壁 3（此处，为四个侧壁 3）所界定出的一定的容积。侧壁 3 通过大致水平的边缘 4 连接至底面 2，并且这些部分均沿大致竖直的边缘 5 成对连接在一起。此外，为了便于处理盘子 1，侧壁的自由端还延伸出外围唇缘 6，外围唇缘 6 以大致水平的方式朝向盘子 1 的外部伸展。在本实施方式中，为了便于清洗盘子 1，水平边缘 4 和竖直边缘 5 均被修整为圆弧形。

根据本发明，盘子 1 在其内表面和外表面上具有不粘（non-stick）涂层。

对于盘子 1 的两个表面，可以采用相同的不粘涂层。

此外，利用不粘涂层可防止盘子 1 生锈。

而且，利用具有浅灰色外观的涂层来涂覆盘子 1 的内表面和外表面可以减小烤架的尺寸。更确切地说，它可以降低用于支承盘子 1 的支承腿的高度，特别是在使用桌式烤架的情况下更是如此。实际上，内表面上的可视的浅灰色为其提供了高反射能力。结果，大多数通过辐射方式接收到的来自电加热装置的热能（由电热元件产生）被反射回烹饪面，仅有很少的热能被盘子 1 吸收。此外，位于外表面上的同样的可视的浅灰色为其提供了非常低的发射功率（power of emission），这意味着盘子 1 所吸收到的较少能量仅略微地通过热辐射被再次散发出去（向外散发，并因此朝向烤架的支承物）。优选地，上述可视的颜色所具有的潘通指数

(Pantone index) 可为 8001C, 或其具有的劳尔色 (RAL) 可为 9006。

本发明不仅限于以示例的方式于此给出的实施方式。因此, 该盘子并不一定必须要起到热反射体的作用, 而是可以仅用来盛放其上悬浮有热反射体的水。本发明还适用于不起到盛水盘的作用、而是仅悬浮于这种盘子上的热反射体。

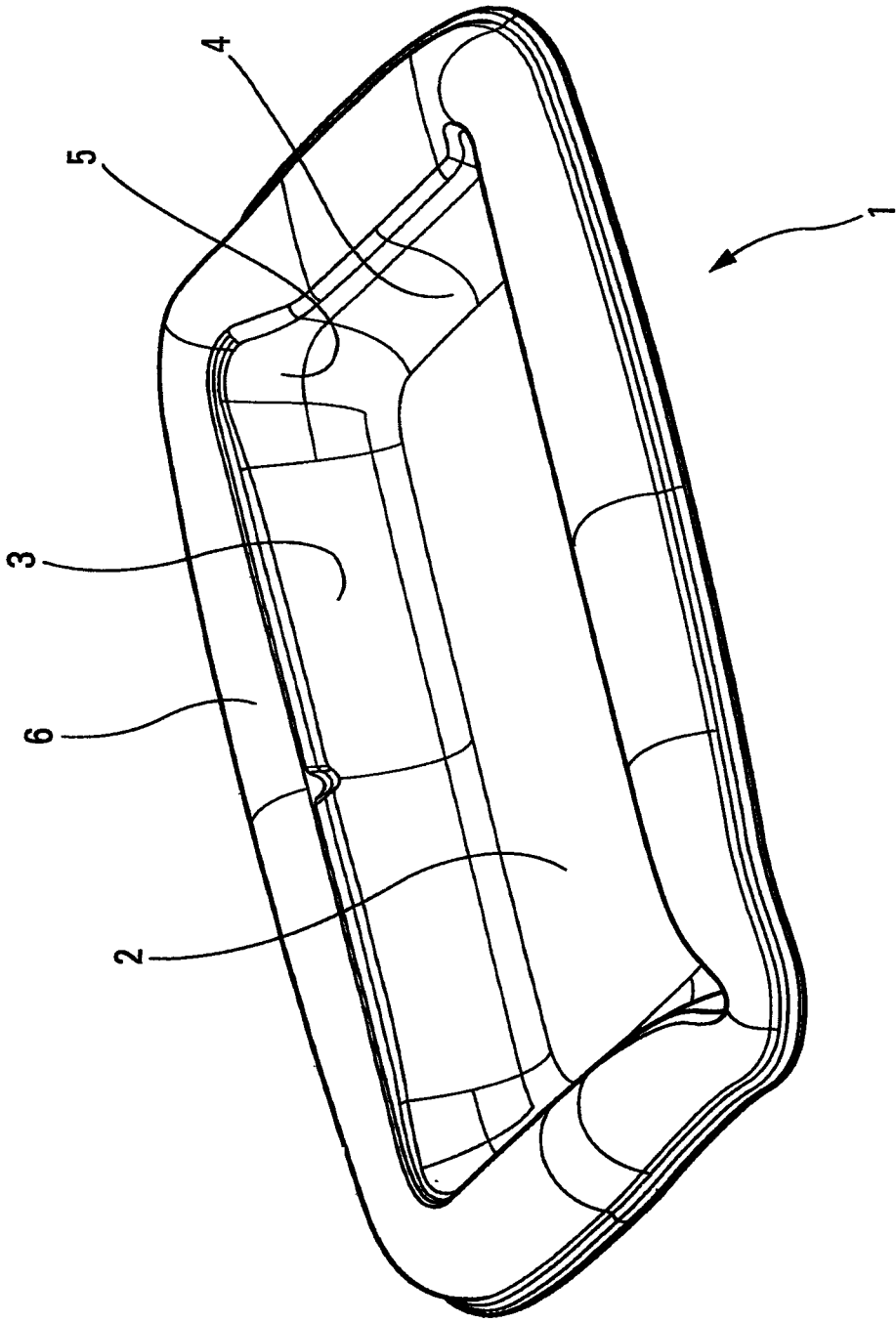


图 1