[19] 中华人民共和国国家知识产权局

[51] Int. Cl.
A47J 27/00 (2006.01)

[12] 实用新型专利说明书

专利号 ZL 200720173674.7

[45] 授权公告日 2008 年 10 月 15 日

[11] 授权公告号 CN 201131622Y

[22] 申请日 2007.10.18

[21] 申请号 200720173674.7

[73] 专利权人 杨孟洋

地址 100029 北京市朝阳区惠新东街 10 号

[72] 发明人 杨孟洋

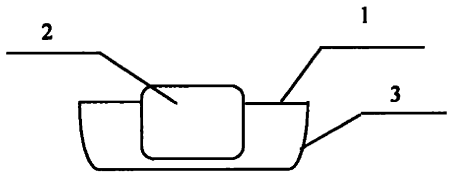
权利要求书 1 页 说明书 3 页 附图 1 页

[54] 实用新型名称

节能火锅

[57] 摘要

本实用新型公开了一种能减少无效热量损失，同时也可以起到过滤调味品，促使食物集中、方便食用的节能火锅，属于锅类炊具领域。 技术方案包括锅体(3)，其特征在于，在该锅体(3)中设有一个带盖的内胆(2)；与锅体(3)相配合的有一个环形锅盖(1)，该锅盖(1)上设有与内胆(2)相配合的孔，内胆(2)嵌在该孔中。 与现行技术相比，本实用新型具有节约能源、方便食用和涮出的肉口感好等优点。



1、一种节能火锅，包括：锅体（3），其特征在于，在该锅体（3）中设有一个带盖的附件：内胆（2）。

2．根据权利要求 1 所述的节能火锅，其特征在于，与锅体（3）相配合的有一个环形锅盖（1），该锅盖（1）上设有与内胆（2）相配合的孔，内胆（2）嵌在该孔中。

3．根据权利要求 2 所述的节能火锅，其特征在于，内胆（2）置放在锅体（3）内时，内胆的高度应该等于、或略高于盖在锅体（3）上的环形锅盖（1）的上缘，内胆（2）和环形锅盖（1）之间的配合应该较为紧密。

4．根据权利要求 1 或 2 所述的节能火锅，其特征在于，内胆（2）的下部和/或底部设有孔。

5．根据权利要求 1 或 2 所述的节能火锅，其特征在于，锅体（3）下部带有热源。

6．根据权利要求 1 或 2 所述的节能火锅，其特征在于，内胆（2）的形状为圆台形，或鼓形，或柱形，或塔形，或可乐瓶形。

7．根据权利要求 1 或 2 所述的节能火锅，其特征在于，与锅体（3）相配合的有一个普通锅盖（6）。

节能火锅

技术领域

本实用新型涉及一种能减少无效热量损失，同时也可以起到过滤调味品，促使食物集中、方便食用的节能火锅，属于锅类炊具领域。

背景技术

以燃气、电、酒精等为能源的锅类炊具有使用方便，节能，安全等优点，深受人们喜爱，是一种广泛使用的炊具。但在现有技术中，这类炊具除笼屉以外，没有其他附件。这使得这类炊具的适用范围受到了限制，使用效果也大打折扣。以电热锅为例，以电热作为热源的电热锅作为火锅使用时，由于蒸发面积很大，存在着加热时间过长，涮出的肉发老变柴，达不到传统火锅的水准的问题，电热锅的优越性没有得到充分发挥；如采用加大功率的方法，除了使用成本和制造成本高等问题以外，也存在着一定的不安全因素。

发明内容

本实用新型的目的是要提供一种节能火锅，它可以通过减少蒸发面积来降低无效耗能，保证大部分热量都被集中有效利用，加快涮肉速度，也提高了涮肉质量。如果采用较大功率（2 千瓦左右）的热源，涮肉质量可以达到、甚至超过传统火锅的涮肉质量，同时能够避免汤料中的调味品黏附在肉上，食用起来极为方便。

为了达到本实用新型的目的所采取的技术方案包括：锅体 3，其特征在于，在该锅体 3 的中设有一个带盖的内胆 2。

上述的节能火锅中，与锅体 3 相配合的有一个环形锅盖 1，该锅盖 1 上设有与内胆 2 相配合的孔，内胆 2 嵌在该孔中。

上述的节能火锅中，内胆 2 放置在锅体 3 内时，内胆 2 的高度应该等于、或略高于盖在锅体 3 上的环形锅盖 1 的上缘，内胆 2 和环形锅盖 1 之间的配合应该较为紧密，避免蒸汽通过两者之间的缝隙大量泻出。

上述的节能火锅中，内胆 2 的下部和/或底部设有孔。

上述的节能火锅中，锅体 3 下部带有热源。

上述的节能火锅中，内胆 2 的形状为圆台形，或鼓形，或柱形，或塔形，或可乐瓶形，或其他各种艺术形状。

上述的节能火锅中，与锅体 3 相配合的有一个普通锅盖 6。

本实用新型具有节约能源、方便食用和涮出的肉口感好等优点。

附图说明

图 1 为本实用新型节能火锅的一种结构示意图；

图 2 为本实用新型节能火锅的另一种结构示意图；

图 3 为本实用新型节能火锅带有孔的内胆的结构示意图；

图 4 为本实用新型节能火锅环形锅盖的结构示意图；

图 5 为本实用新型节能火锅带有热源的结构示意图。

具体实施方案

下面结合附图对本实用新型的具体结构进行描述。

如图 1 所示，1 为环形锅盖，2 为内胆，3 为锅体。内胆 2 包括胆盖 4 和胆体两个部分，内胆底部和侧面靠近底部一般要做成多孔状以提高热效率和增加使用方式，同时兼有过滤调味品的作用，如图 3 所示；内胆可以制成圆台形、鼓形、柱形、塔形，可乐瓶形等其他各种艺术形状，图 3 仅

仅是本实用新型的一个实施例。

在图 1 所示的实施例中，各种调味品加在内胆 2 与锅体 3 的内壁之间，盖上环形锅盖 1，拿掉内胆盖 4，在内胆里面涮肉。

如图 2 所示，这是本实用新型的另一种实施例。将调味品加在内胆 2 的里面，盖上内胆盖 4，在内胆与锅体 3 的之间涮肉。

本节能火锅的内胆及环形锅盖的设置，大量减少了无效蒸发，解决了小功率热源（一般在 1500 瓦以下）涮肉时功率不足的问题。

如图 1 所示，与内胆 2 和锅体 3 相配合的环形锅盖 1 抑制了环形液面部分的无效蒸发，减少了热量损失，在内胆 2 里面涮肉；如图 2 所示，此实施例非常类似传统火锅，内胆盖上盖子后，减少了内胆所占据的部分液面蒸发而造成的热量损失。

本节能火锅的锅体 3 下部可以带有热源 8 。热源可以多样化，如电热体、酒精炉或燃气炉。

如图 4 所示为本节能火锅的环形锅盖的俯视图，5 为设在环形锅盖上的提手。

如图 5 所示，本节能火锅的锅体 3 应该、或可以配上普通锅盖 6，以增加用途。7 为锅盖提手。

最后所应说明的是，以上实施例仅用以说明本实用新型的技术方案而非限制，尽管参照较佳实施例对本实用新型进行了详细说明，本领域的普通技术人员应当理解，可以对本实用新型的技术方案进行修改、拆分、合并或者等同替换，而不脱离本实用新型技术方案的精神和范围，例如使用各种减少蒸发的结构或附件来减少热量损失，其均应涵盖在本实用新型的权利要求范围当中。

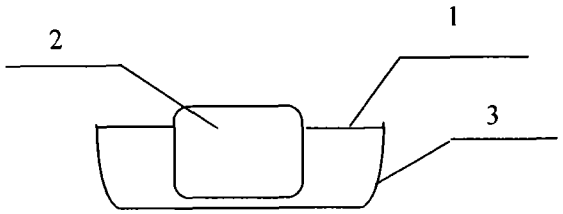


图 1

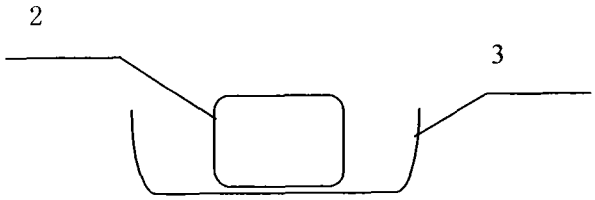


图 2，

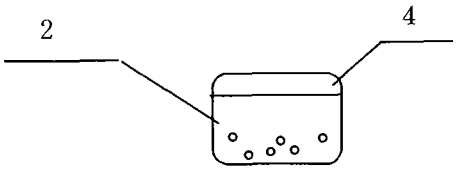


图 3

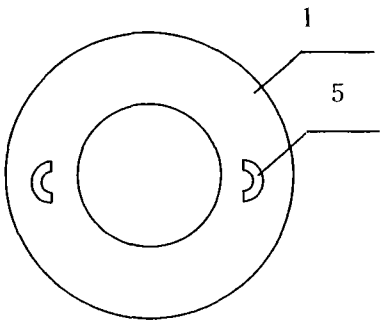


图 4

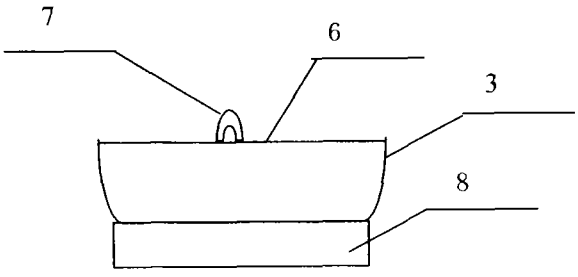


图 5