



(12)实用新型专利

(10)授权公告号 CN 210540949 U

(45)授权公告日 2020.05.19

(21)申请号 201920735906.6

(22)申请日 2019.05.20

(73)专利权人 九阳股份有限公司

地址 250117 山东省济南市槐荫区美里路
999号

(72)发明人 朱泽春 王旭亮

(51)Int.Cl.

A47J 36/28(2006.01)

A47J 27/04(2006.01)

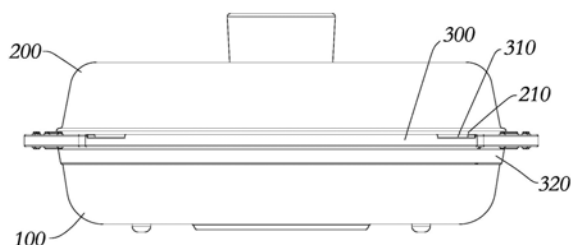
权利要求书1页 说明书6页 附图3页

(54)实用新型名称

方便排气的蒸鱼容器

(57)摘要

本实用新型公开了方便排气的蒸鱼容器,属于厨房家电领域,解决了现有技术中鱼盘本体开孔难度高,不易加工等问题,本实用新型的方便排气的蒸鱼容器,包括盘体、盘盖和密封件,所述盘体和所述盘盖配合形成蒸汽腔,所述密封件在所述盘体和所述盘盖的配合处提供密封,所述盘盖上具有供蒸汽通入所述蒸汽腔的蒸汽输入通道,所述密封件上设有用于向外排出蒸汽的排气通道。本实用新型将排气通道设置在密封件上,避免了盘盖打孔产生的加工问题,很好地保持了盘盖的完整性和美观性。



1. 方便排气的蒸鱼容器,其特征在于,包括盘体、盘盖和密封件,所述盘体和所述盘盖配合形成蒸汽腔,所述密封件在所述盘体和所述盘盖的配合处提供密封,所述盘盖上具有供蒸汽通入所述蒸汽腔的蒸汽输入通道,所述密封件上设有用于向外排出蒸汽的排气通道。
2. 如权利要求1所述方便排气的蒸鱼容器,其特征在于,所述密封件安装在所述盘体的周沿,所述盘盖的周沿盖合到所述密封件的上表面。
3. 如权利要求2所述方便排气的蒸鱼容器,其特征在于,所述密封件的上表面局部下凹或者断开,以形成所述排气通道。
4. 如权利要求2所述方便排气的蒸鱼容器,其特征在于,所述盘体包括底壁和环绕所述底壁外周的侧壁,所述底壁和所述侧壁围成用于盛放鱼体的容腔,所述侧壁上端向外延伸出翻边,所述密封件包裹在所述翻边上。
5. 如权利要求4所述方便排气的蒸鱼容器,其特征在于,所述盘盖的周沿具有径向向外延伸的径向凸檐和向下延伸的竖向凸檐,所述径向凸檐抵靠在所述密封件的上表面,所述竖向凸檐配合在所述盘体的侧壁内侧。
6. 如权利要求4所述方便排气的蒸鱼容器,其特征在于,所述密封件具有自所述盘体侧壁上端向下延伸的防护部。
7. 如权利要求4所述方便排气的蒸鱼容器,其特征在于,所述翻边上向外延伸出把手。
8. 如权利要求7所述方便排气的蒸鱼容器,其特征在于,所述密封件将所述把手包裹在内。
9. 如权利要求1至8之一所述方便排气的蒸鱼容器,其特征在于,所述盘体为玻璃盘体,所述盘盖为玻璃盘盖。
10. 如权利要求1至8之一所述方便排气的蒸鱼容器,其特征在于,所述密封件上同侧设置至少两个排气通道。

方便排气的蒸鱼容器

【技术领域】

[0001] 本实用新型涉及厨房家电领域,尤其涉及方便排气的蒸鱼容器。

【背景技术】

[0002] 在提倡健康饮食当今社会,更多人选择用清蒸方式来烹饪鱼类,蒸鱼不仅保留了鱼的营养成份,还保持了鱼本身所特有的鲜味,蒸出来的鱼也特别滑嫩爽口。现有的蒸鱼方式,鱼连同鱼盘一起放置在蒸锅中,利用蒸锅内的水加热产生的蒸汽将鱼蒸熟,在烹饪结束将鱼盘从锅内取出端上餐桌的过程中,热量会迅速散发,尤其是鱼体正面直接接触空气,水分散失更快,导致鱼体表面发干变硬,影响食用口感。

[0003] 申请号为201420405485.8的实用新型专利公开了一种鱼盘,包括盘体和玻璃盘盖,玻璃盘盖盖于盘体上,烹饪时,鱼和鱼盘一起进行蒸煮,蒸汽能量利用率低,而且玻璃盘盖上的漏水孔设计不仅加工难度高,还破坏了玻璃盘盖的完整性和美观性。

【实用新型内容】

[0004] 本实用新型所要解决的技术问题在于克服现有技术的不足而提出一种方便排气的蒸鱼容器,蒸汽通入蒸鱼容器中进行加热,提升烹饪效率,排气设计易于实现,不影响产品完整性和美观性。

[0005] 为解决上述技术问题,本实用新型采用如下技术方案:

[0006] 方便排气的蒸鱼容器,包括盘体、盘盖和密封件,所述盘体和所述盘盖配合形成蒸汽腔,所述密封件在所述盘体和所述盘盖的配合处提供密封,所述盘盖上具有供蒸汽通入所述蒸汽腔的蒸汽输入通道,所述密封件上设有用于向外排出蒸汽的排气通道。

[0007] 在上述方便排气的蒸鱼容器中,所述密封件安装在所述盘体的周沿,所述盘盖的周沿盖合到所述密封件的上表面。

[0008] 在上述方便排气的蒸鱼容器中,所述密封件的上表面局部下凹或者断开,以形成所述排气通道。

[0009] 在上述方便排气的蒸鱼容器中,所述盘体包括底壁和环绕所述底壁外周的侧壁,所述底壁和所述侧壁围成用于盛放鱼体的容腔,所述侧壁上端向外延伸出翻边,所述密封件包裹在所述翻边上。

[0010] 在上述方便排气的蒸鱼容器中,所述盘盖的周沿具有径向向外延伸的径向凸檐和向下延伸的竖向凸檐,所述径向凸檐抵靠在所述密封件的上表面,所述竖向凸檐配合在所述盘体的侧壁内侧。

[0011] 在上述方便排气的蒸鱼容器中,所述密封件具有自所述盘体侧壁上端向下延伸的防护部。

[0012] 在上述方便排气的蒸鱼容器中,所述翻边上向外延伸出把手。

[0013] 在上述方便排气的蒸鱼容器中,所述密封件将所述把手包裹在内。

[0014] 在上述方便排气的蒸鱼容器中,所述盘体为玻璃盘体,所述盘盖为玻璃盘盖。

[0015] 在上述方便排气的蒸鱼容器中,所述密封件上同侧设置至少两个排气通道。

[0016] 本实用新型的有益效果:

[0017] 本实用新型方便排气的蒸鱼容器,包括盘体、盘盖和密封件,所述盘体和所述盘盖配合形成蒸汽腔,所述密封件在所述盘体和所述盘盖的配合处提供密封,所述盘盖上具有供蒸汽通入所述蒸汽腔的蒸汽输入通道,所述密封件上设有用于向外排出蒸汽的排气通道。

[0018] 本实用新型提出的蒸鱼容器中,盘盖上具有供蒸汽通入蒸汽腔的蒸汽输入通道,也就是说,蒸鱼容器使用独立的蒸汽发生装置产生的蒸汽来加热,这与现有蒸鱼方式是有很大的不同的,独立的蒸汽发生装置可以方便地控制进入蒸鱼容器的蒸汽量以及蒸汽温度,针对不同鱼类的烹饪需求设定相应的烹饪程序,提高的蒸鱼效率和烹饪效果。

[0019] 设置排气通道的目的,一方面是为了防止蒸汽腔内蒸汽压力过高产生危险,另一方面,在排出多余的蒸汽同时有助于新的蒸汽源源不断地通入蒸汽腔内,实现蒸鱼容器内部的蒸汽循环,提升烹饪效率;在具体的实现方案上,本实用新型将排气通道设置在密封件上,避免了盘盖打孔产生的加工问题,很好地保持了盘盖的完整性和美观性。

[0020] 使用上述的蒸鱼容器,烹饪结束后,蒸鱼容器可直接摆上餐桌使用,由于盘盖盖合在盘体上,在停止蒸汽加热后,蒸鱼容器内仍保留着一定量蒸汽,打开盘盖食用时,鱼肉可保持烹饪结束时的滑嫩口感。

[0021] 进一步的方案中,所述密封件安装在所述盘体的周沿,所述盘盖的周沿盖合到所述密封件的上表面。密封件通常是硅胶或者橡胶材质,具有良好的弹性,盘盖盖合到盘体时能起到一定的缓冲作用,避免二者磕碰可能导致的损坏以及响声。

[0022] 进一步的方案中,所述密封件的上表面局部下凹或者断开,以形成所述排气通道。密封件一般通过模压成型,要加工出上述的排气通道十分方便,降低了工艺实现难度和成本。

[0023] 进一步的方案中,所述盘体包括底壁和环绕所述底壁外周的侧壁,所述底壁和所述侧壁围成用于盛放鱼体的容腔,所述侧壁上端向外延伸出翻边,所述密封件包裹在所述翻边上。形成容腔的盘体提供足够的盛放空间,减小使用局限性,既能用来蒸鱼,也能当做容器来盛放其它食物;设置有侧壁的盘体在取放和端持蒸鱼容器时更加方便,即使稍有倾斜,盘体内的食物也不会倒出。盘体侧壁上端的翻边,方便了密封件的安装,也为使用者提供了可靠的端持部位,方便取用或者移动蒸鱼容器,用于密封件包裹在翻边上,密封件材料的隔热特性起到防烫作用,用户端持翻边时手感更加舒适。

[0024] 进一步的方案中,所述盘盖的周沿具有径向向外延伸的径向凸檐和向下延伸的竖向凸檐,所述径向凸檐抵靠在所述密封件的上表面,所述竖向凸檐配合在所述盘体的侧壁内侧。上述技术方案中,径向凸檐抵靠在密封件的上表面,使盘盖平稳盖合到盘体上,二者配合处除了排气通道部位以外均实现密封配合;竖向凸檐配合在盘体的侧壁内侧,起到径向限位盘盖的作用,避免盘盖晃动而降低用户体验。

[0025] 进一步的方案中,所述密封件具有自所述盘体侧壁上端向下延伸的防护部。防护部的设置增加了密封件对盘体的隔热防护面积,尤其是在是用户端持翻边时,能够避免手指与盘体侧壁接触而烫伤。

[0026] 进一步的方案中,所述翻边上向外延伸出把手。把手的设置扩大了翻边的可端持

部位,用户端持盘体时更加平稳,从而减少烫伤风险;由于把手与翻边一体成型,避免了独立把手的安装问题,最大限度保证了盘体的成型质量和外观造型。

[0027] 进一步的方案中,所述密封件将所述把手包裹在内。把手上无需单独设计防烫结构,节省成本。

[0028] 进一步的方案中,所述盘体为玻璃盘体,所述盘盖为玻璃盘盖。使用玻璃盘体和玻璃盘盖,用户可以观察到整个蒸鱼过程以及鱼体的熟化程度,盘体和盘盖的清洁更加方便,增强使用体验。

[0029] 本实用新型的这些特点和优点将会在下方的具体实施方式、附图中详细的揭露。

【附图说明】

[0030] 下面结合附图对本实用新型做进一步的说明:

[0031] 图1为本实用新型实施例中蒸鱼容器的立体结构示意图;

[0032] 图2为本实用新型实施例中蒸气加热式烹饪器具的结构示意图;

[0033] 图3为本实用新型实施例中蒸鱼容器的分解示意图;

[0034] 图4为本实用新型实施例中蒸鱼容器的侧面示意图;

[0035] 图5为本实用新型实施例中蒸鱼容器的剖视图。

[0036] 附图标记:

[0037] 100盘体、110侧壁、120底壁、130翻边、140把手;

[0038] 200盘盖、210径向凸檐、220竖向凸檐、230蒸汽输入通道;

[0039] 300密封件、310排气通道、320防护部、330环形卡槽;

[0040] 400机体、410承载台、420机头;

[0041] 500进气接头;

[0042] 600提手。

【具体实施方式】

[0043] 本实用新型提出一种方便排气的蒸鱼容器,包括盘体、盘盖和密封件,所述盘体和所述盘盖配合形成蒸汽腔,所述密封件在所述盘体和所述盘盖的配合处提供密封,所述盘盖上具有供蒸汽通入所述蒸汽腔的蒸汽输入通道,所述密封件上设有用于向外排出蒸汽的排气通道。本实用新型将排气通道设置在密封件上,避免了盘盖打孔产生的加工问题,很好地保持了盘盖的完整性和美观性。

[0044] 下面结合本实用新型实施例的附图对本实用新型实施例的技术方案进行解释和说明,但下述实施例仅为本实用新型的优选实施例,并非全部。基于实施方式中的实施例,本领域技术人员在没有做出创造性劳动的前提下所获得其他实施例,都属于本实用新型的保护范围。

[0045] 在本实用新型的描述中,需要理解的是,术语“中心”、“纵向”、“横向”、“长度”、“宽度”、“厚度”、“上”、“下”、“前”、“后”、“左”、“右”、“竖直”、“水平”、“顶”、“底”“内”、“顺时针”、“逆时针”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。

[0046] 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,除非另有说明,“多个”的含义是两个或两个以上,除非另有明确的限定。

[0047] 在本实用新型中,除非另有明确的规定和限定,术语“安装”、“相连”、“连接”、“固定”等术语应做广义理解,例如,可以是固定连接,也可以是可拆卸连接,或一体地连接;可以是机械连接,也可以是电连接;可以是直接相连,也可以通过中间媒介间接相连,可以是两个元件内部的连通。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。

[0048] 在本实用新型中,除非另有明确的规定和限定,第一特征在第二特征之“上”或之“下”可以包括第一和第二特征直接接触,也可以包括第一和第二特征不是直接接触而是通过它们之间的另外的特征接触。而且,第一特征在第二特征“之上”、“上方”和“上面”包括第一特征在第二特征正上方和斜上方,或仅仅表示第一特征水平高度高于第二特征。第一特征在第二特征“之下”、“下方”和“下面”包括第一特征在第二特征正下方和斜下方,或仅仅表示第一特征水平高度小于第二特征。

[0049] 参照图1-5,本实用新型的一个实施例中,蒸鱼容器包括盘体100、盘盖200和密封件300,盘体100和盘盖200配合形成蒸汽腔,密封件300在盘体100和盘盖200的配合处提供密封,盘盖200上具有供蒸汽通入蒸汽腔的蒸汽输入通道230,密封件300上设有用于向外排出蒸汽的排气通道310。

[0050] 使用上述实施例的蒸鱼容器,在烹饪过程中,蒸汽由盘盖200上的蒸汽输入通道230进入蒸汽腔,实现鱼体的蒸汽加热,换热后的蒸汽经排气通道310排出,蒸汽腔内不会产生过高的蒸汽压力,而且在排出多余蒸汽同时有助于新的蒸汽源源不断地通入蒸汽腔内,实现蒸鱼容器内部的蒸汽循环,提升烹饪效率。由于排气通道310设置在密封件300上,避免了盘盖200打孔产生的加工问题,很好地保持了盘盖200的完整性和美观性。

[0051] 烹饪结束后,蒸鱼容器可直接摆上餐桌使用,由于盘盖200盖合在盘体100上,在停止蒸汽加热后,蒸鱼容器内仍保留着一定量蒸汽,打开盘盖200食用时,鱼肉可保持烹饪结束时的滑嫩口感。

[0052] 本实施例的蒸鱼容器使用独立的蒸汽发生装置产生的蒸汽来加热,这与现有蒸鱼方式是有很大不同的,独立的蒸汽发生装置可以方便地控制进入蒸鱼容器的蒸汽量以及蒸汽温度,针对不同鱼类的烹饪需求设定相应的烹饪程序,提高的蒸鱼效率和烹饪效果。示例性的:参照图2,配合上述蒸鱼容器使用的蒸气加热式烹饪器具,包括机体400,机体400上设有蒸汽发生器和连通蒸汽发生器的蒸汽输出通道(图中未示出),机体400下部设有承载台410,机体400上部设有机头420,承载台410和机头420之间形成容纳蒸鱼容器的开放空间,蒸鱼容器以盘盖200盖合盘体100的状态放置在承载台410上;蒸汽发生器可以是储水式锅炉或者即热式锅炉。在烹饪过程中,承载台410支承蒸鱼容器的盘体100,机头420压紧蒸鱼容器的盘盖200,蒸汽发生器产生的蒸汽经蒸汽输出通道、蒸汽输入通道230导入蒸鱼容器的烹饪腔内。通过蒸气加热式烹饪器具设定的烹饪程序/功能,可以方便地控制进入蒸鱼容器的蒸汽量以及蒸汽温度,针对不同鱼类的烹饪需求设定相应的烹饪程序,配合本实用新型上述实施例的蒸鱼容器,实现蒸汽对鱼体均匀加热,提高蒸鱼效率和烹饪效果。

[0053] 当然,上述蒸气加热式烹饪器具并不局限于搭配蒸鱼容器来使用,根据用户需求,厂家可以配套设计多种容器,例如用来煮粥煮饭的锅具、用于消毒餐具的消毒器皿等等,达到一机多用的目的。

[0054] 参照图3、5,本实施例所述的蒸汽输入通道230位于盘盖200的中部,蒸汽由盘盖200的中部位置进入蒸汽腔,再向蒸汽腔周围均匀扩散,保证蒸汽腔各处蒸汽量的一致性,利于蒸汽对鱼体的均匀加热。具体实现时,盘盖200的中部设置安装孔,盘盖200的外侧设有提手600,盘盖200的内侧设有进气接头500,提手600与进气接头500在安装孔处固定连接,并内外夹持盘盖200,使盘盖200、提手600和进气接头500三者固定连接,蒸汽输入通道230由提手600上表面贯通至进气接头500的下表面或者侧面。盘盖200上设置提手600,方便用户拿取盘盖200,起到防烫作用;提手600和进气接头500之间可采用螺纹结构连接,以便二者分拆清洗。

[0055] 参照图3-5,本实用新型的一个实施例中,密封件300安装在盘体100的周沿,盘盖200的周沿盖合到密封件300的上表面。密封件300通常是硅胶或者橡胶材质,具有良好的弹性,盘盖200盖合到盘体100时能起到一定的缓冲作用,避免二者磕碰可能导致的损坏以及响声。

[0056] 优选的,盘体100包括底壁120和环绕底壁120外周的侧壁110,底壁120和侧壁110围成用于盛放鱼体的容腔,侧壁110上端向外延伸出翻边130,密封件300包裹在翻边130上。形成容腔的盘体100提供足够的盛放空间,减小使用局限性,既能用来蒸鱼,也能当做容器来盛放其它食物;设置有侧壁110的盘体100在取放和端持蒸鱼容器时更加方便,即使稍有倾斜,盘体100内的食物也不会倒出。盘体100侧壁110上端的翻边130,方便了密封件300的安装,也为使用者提供了可靠的端持部位,方便取用或者移动蒸鱼容器,用于密封件300包裹在翻边130上,密封件300材料的隔热特性起到防烫作用,用户端持翻边130时手感更加舒适。示例性的:参照图5,上述实施例的密封件300为配合盘体100外形而设计成椭圆状的环形结构,在密封件300的内侧设有环形卡槽330,利用密封件300的弹性形变能力使盘体100上的翻边130紧密配合在环形卡槽330中,当然,用户可以将密封件300拆下清洗后再装回到翻边130上。

[0057] 参照图3、5,优选的,在上述的实施例中,盘盖200的周沿具有径向向外延伸的径向凸檐210和向下延伸的竖向凸檐220,径向凸檐210抵靠在密封件300的上表面,使盘盖200平稳盖合到盘体100上,二者配合处除了排气通道310部位以外均实现密封配合;竖向凸檐220配合在盘体100的侧壁110内侧,起到径向限位盘盖200的作用,避免盘盖200晃动而降低用户体验。需要说明的是:竖向凸檐220虽然配合在盘体100的侧壁110内侧,但竖向凸檐220与盘体100的侧壁110之间仍有一定的间隙,或者在对应排气通道310的位置,竖向凸檐220与盘体100的侧壁110之间留出一定间隙,以使蒸汽能够顺畅地进入排气通道310。

[0058] 参照图3、4,本实施例中,密封件300的上表面局部下凹,以形成内外贯穿密封件300的排气通道310,由于密封件300一般通过模压成型,要加工出上述的排气通道310十分方便,降低了工艺实现难度和成本。在其他的实现方式中,密封件的上表面局部断开也可形成排气通道。

[0059] 根据本实施例的方案,由于排气通道310由密封件300的上表面局部下凹形成,排气通道310的上部敞开,当盘盖200盖合到盘体100时,盘盖200上的径向凸檐210遮盖排气通

道310的敞开处,使蒸汽只能从排气通道310的外端口排出,实现侧向排气,减少蒸汽与机体400和使用者的接触几率。进一步的,根据实际需要,可以在密封件300上同侧设置两个、三个等多个排气通道310,当然,这些排气通道310分布在预定排气方向上,比如,当蒸鱼容器按使用要求放置到烹饪器具的机体400上时,这多个排气通道310均位于蒸鱼容器背离使用者的一侧。

[0060] 参照图3、5,基于上述实施例进一步优化的方案,翻边130上向外延伸出把手140,由于盘体100形状为椭圆形,通常是盘体100长度方向的两端设置把手140,把手140的设置扩大了翻边130的可端持部位,用户端持盘体100时更加平稳,从而减少烫伤风险;由于把手140与翻边130一体成型,避免了独立把手140的安装问题,最大限度保证了盘体100的成型质量和外观造型。更优选的:密封件300将把手140包裹在内,把手140上无需单独设计防烫结构,节省成本。其它的实施例中,把手上亦可单独设置防烫结构,比如在把手上安装塑胶套等。

[0061] 参照图4、5,为优化防烫效果,密封件300具有自盘体100侧壁110上端向下延伸的防护部320。防护部320的设置增加了密封件300对盘体100的隔热防护面积,尤其是在是用户端持翻边130时,能够避免手指与盘体100侧壁110接触而烫伤。需要说明的是:考虑到成本和外观性能,上述防护部320并不需要将盘体100侧壁110完全覆盖,通常覆盖到盘体侧壁110高度的1/4~1/2即可。

[0062] 在本实用新型的一个实施例中,盘体100为玻璃盘体,盘盖200为玻璃盘盖。使用玻璃盘体和玻璃盘盖,用户可以观察到整个蒸鱼过程以及鱼体的熟化程度,盘体100和盘盖200的清洁更加方便,增强使用体验。实际生产中,优选用高硼硅玻璃来制作,耐高温、高强度、高透光率是高硼硅玻璃的优势,由此制作的蒸鱼容器适用于蒸汽加热、微波加热等多种加热方式。

[0063] 在本实用新型的一个实施例中,密封件安装在盘盖的周沿,盘盖盖合到盘体时,盘体周沿与密封件的下表面相抵,密封件的下表面局部内凹或者断开,以形成用于向外排出蒸汽的排气通道。

[0064] 在本实用新型的一个实施例中,密封件包括盘盖密封件和盘体密封件,盘盖密封件安装在盘盖的周沿,盘体密封件安装在盘体的周沿,盘盖盖合到盘体时,盘盖密封件和盘体密封件彼此相抵。盘体密封件和盘盖密封件其中至少一个设有用于向外排出蒸汽的排气通道。

[0065] 以上所述,仅为本实用新型的具体实施方式,但本实用新型的保护范围并不局限于此,熟悉该本领域的技术人员应该明白本实用新型包括但不限于附图和上面具体实施方式中描述的内容。任何不偏离本实用新型的功能和结构原理的修改都将包括在权利要求书的范围中。

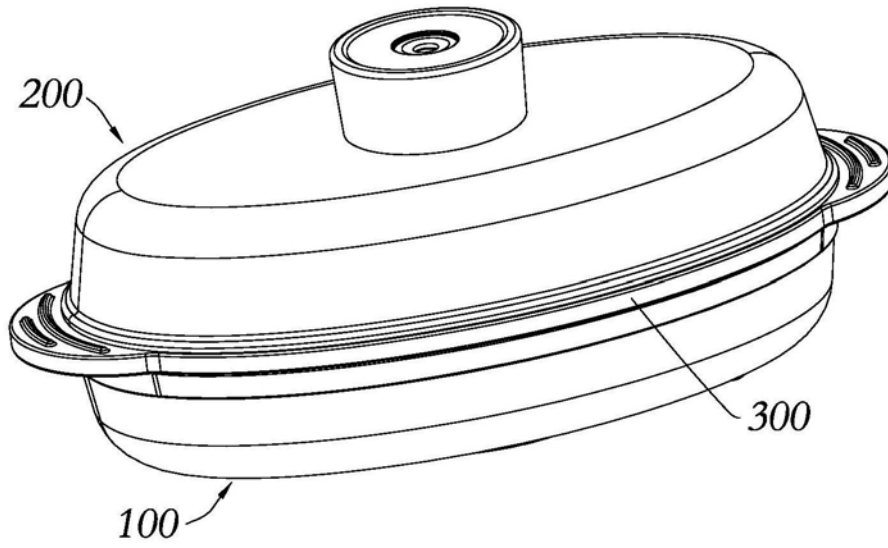


图1

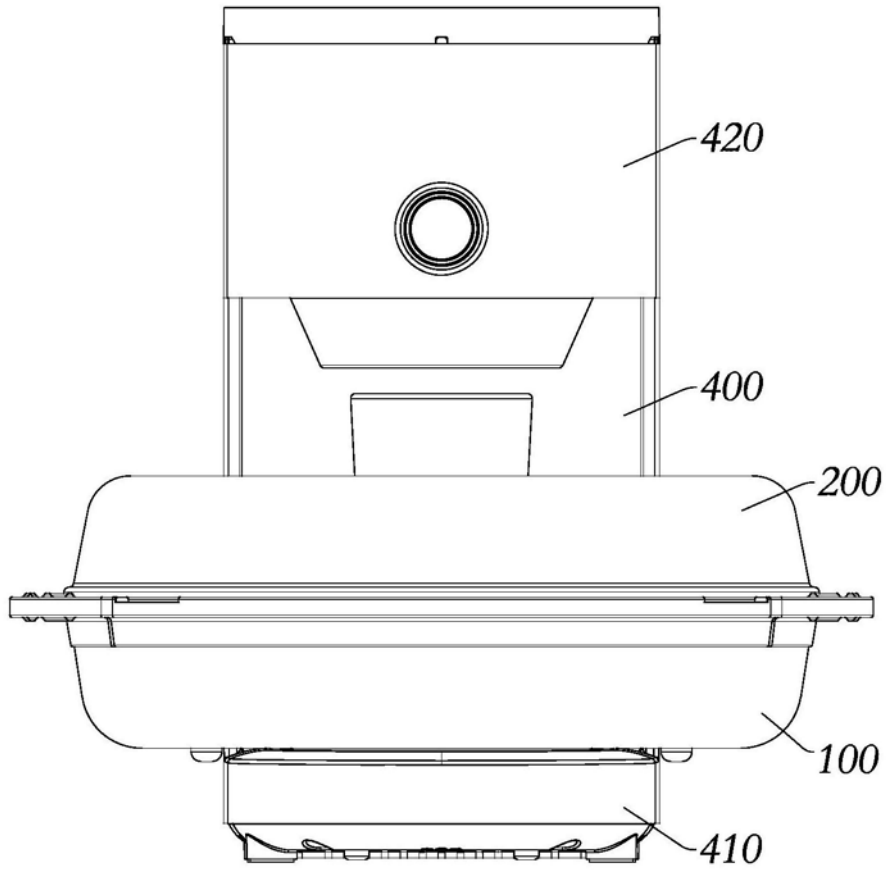


图2

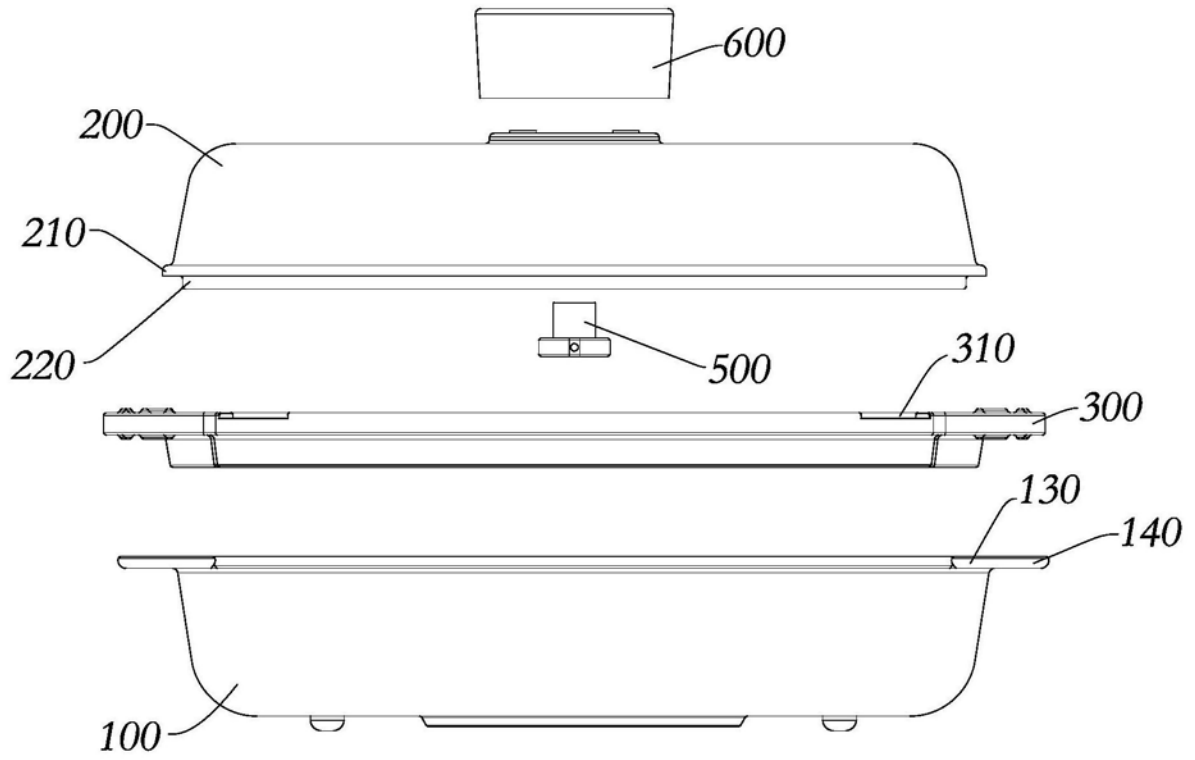


图3

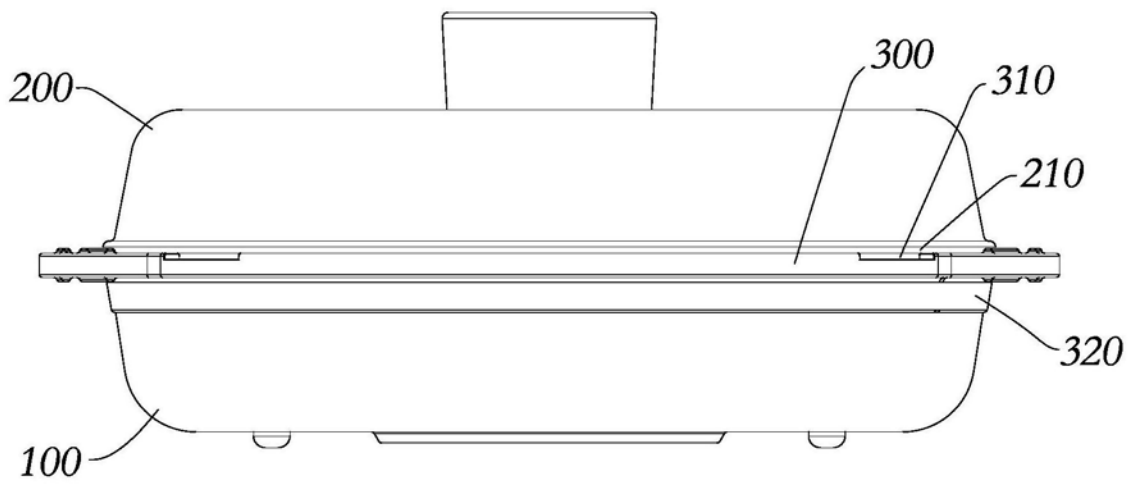


图4

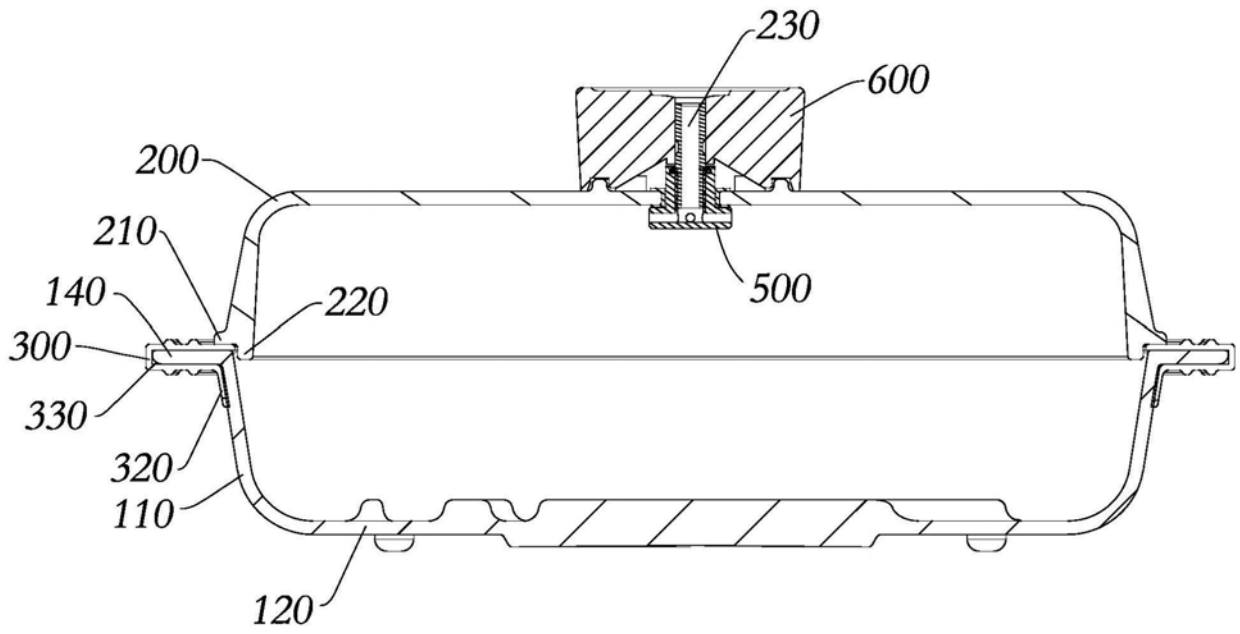


图5