



## (12)实用新型专利

(10)授权公告号 CN 209346741 U

(45)授权公告日 2019.09.06

(21)申请号 201821961510.5

(22)申请日 2018.11.26

(73)专利权人 佛山酷釜电器科技有限公司

地址 528000 广东省佛山市顺德区容桂华  
口居委会华口聚龙工业区昌宝东路之  
2-1首层之二

(72)发明人 程晓 梁福林 李祥雄

(74)专利代理机构 广州三环专利商标代理有限  
公司 44202

代理人 朱本利

(51)Int.Cl.

A47J 37/06(2006.01)

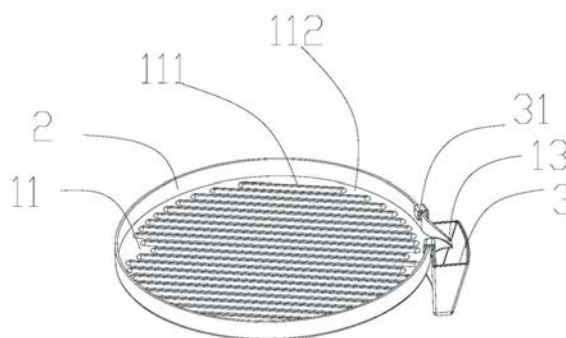
权利要求书1页 说明书4页 附图1页

(54)实用新型名称

一种烹饪用具

(57)摘要

本实用新型提供了一种烹饪用具,其包括烤盘,烤盘包括:用于搁置食物的底板以及从底板的外缘向上延伸的侧壁;底板包括上表面和下表面,底板的上表面设有若干条凸条,若干条凸条在底板的上表面排布;相邻的凸条之间的凹槽为导油槽,每一条凸条与侧壁之间,均设有至少一个缺口;侧壁设有出油口,出油口的下端为底板的上表面。本实用新型提供的烹饪用具用于烧烤食物和煎饼等,其结构简单、加工方便,烧烤时可减少油的残留、烧烤出的食物口感好,煎饼时温度适宜、使用方便、煎饼效果好。



1. 一种烹饪用具,其特征在于,所述烹饪用具包括烤盘,所述烤盘包括用于搁置食物的底板以及从所述底板的外缘向上延伸的侧壁;

所述底板包括上表面和下表面,所述底板的上表面设有若干条凸条,若干条所述凸条在所述底板的上表面排布;相邻的所述凸条之间的凹槽为导油槽,每一条所述凸条与所述侧壁之间,均设有至少一个缺口;

所述侧壁设有出油口,所述出油口的下端为所述底板的上表面。

2. 如权利要求1所述的烹饪用具,其特征在于,若干条所述凸条的高度一致。

3. 如权利要求2所述的烹饪用具,其特征在于,所述底板的下表面,对应每一条所述凸条处,设有凹条。

4. 如权利要求3所述的烹饪用具,其特征在于,若干条所述凸条均为直条状,若干条所述凸条平行设置。

5. 如权利要求4所述的烹饪用具,其特征在于,所述出油口位于所述凸条的延长线方向上。

6. 如权利要求5所述的烹饪用具,其特征在于,所述底板进一步包括凸台,所述凸台连接于所述底板的外缘、并位于所述出油口处。

7. 如权利要求6所述的烹饪用具,其特征在于,所述凸台低于或平齐于所述底板的上表面。

8. 如权利要求7所述的烹饪用具,其特征在于,所述凸台与所述底板一体成型,所述凸台的两侧与所述底板外缘之间均设有弧形过渡,所述侧壁沿着所述弧形过渡延伸。

9. 如权利要求6所述的烹饪用具,其特征在于,进一步包括接油杯,所述接油杯包括2个挂耳,所述接油杯挂在所述烤盘的侧壁上,所述接油杯的杯口低于所述凸台。

10. 如权利要求9所述的烹饪用具,其特征在于,2个所述挂耳设置于所述接油杯的一侧,2个所述挂耳的间距与所述凸台的宽度相适应。

## 一种烹饪用具

### 技术领域

[0001] 本实用新型涉及一种烹饪用具。

### 背景技术

[0002] 随着人们生活水平的提高,食物的烹饪方式也越来越多样。越来越多的人喜欢将食物烧烤后食用。人们烧烤食物时,通常将肉、牛排、鸡块、鱼等食物放在烤盘上,在电动烧烤炉上进行烧烤。

[0003] 食物在烧烤时,都会有油脂逐渐溢出,而油脂溢出后落入烤盘上。烤盘上的油脂如不及时排出,则会对食物起到煎炸的效果,既影响了烧烤质量,又会导致食用者摄入大量脂肪油、影响身体健康。同时,现有的烧烤用具中,为了避免油脂从烤盘周围流出而烫伤人或者流向烤炉而影响卫生,通常设有从烤盘边缘向上凸起形成的烤盘侧壁,烤盘侧壁的设置进一步阻止了油脂从烤盘排出。

[0004] 中国专利201120420632.5公开了一种烤盘,包括烤盘面和多个支撑脚,多个支撑脚固定连接在烤盘面的外底面,烤盘面近边缘处设置有回油孔,靠近回油孔的支撑脚的长度短于远离回油孔的支撑脚的长度,烤盘面边缘向上凸起形成挡油壁,挡油壁呈阶梯状。该方案通过支撑脚的设置,使得烤盘形成高低两端,油脂从高向低流,并流向回油孔。

[0005] 其缺点在于,烤盘高低的不同,使得烤盘温度难以控制,其次,回油孔通过低端的回油孔流出,出于卫生和安全方面考虑,烤盘下方需要有接油装置接住排出的油,接油装置连接于烤盘下方,烤盘下方又有发热装置,这使得接油装置的材料要求较高,且使用不方便。

[0006] 中国专利201420055205.5公开了一种排油烤盘,包括加热管,排油烤盘盘面中部低四周高且盘面成弧形过渡,排油烤盘中部设有一个排油孔。其一定程度上能排出油脂,但是其结构具有一定的条件限制,烤盘占用空间大,不能广泛适用。

[0007] 因此,如何提供一种方便使用,并且烧烤时容易排出油脂的烤盘成为业界需要解决的问题。

### 发明内容

[0008] 针对现有技术的缺点,本实用新型的目的是提供一种烹饪用具,其油残留少、烹饪的食物口感好。

[0009] 为了实现上述目的,本实用新型提供了一种烹饪用具,烹饪用具包括烤盘,烤盘包括:用于搁置食物的底板以及从底板的外缘向上延伸的侧壁;

[0010] 底板包括上表面和下表面,底板的上表面设有若干条凸条,若干条凸条在底板的上表面排布;相邻的凸条之间的凹槽为导油槽,每一条凸条与侧壁之间,均设有至少一个缺口;

[0011] 侧壁设有出油口,出油口的下端为底板的上表面。

[0012] 本实用新型通过在烤盘的底板上设置若干凸条,不仅可以增大烤肉面积,还可使

烤肉过程中流下的油流入导油槽,并流至出油口,及时排出烤肉过程中流出的油,而不会使油留在底板上、从而导致油对烤肉进行煎炸、达不到烤肉的效果。本实用新型中的烤盘与电炉独立分离设置,烤盘的底板下表面向上放置时,通过侧壁的支撑,使得底盘与电炉之间形成一定的高度,使得烤盘底板受热的温度偏低,从而适合于煎饼类的烹饪。

[0013] 本实用新型提供的烹饪用具用于烧烤食物和煎饼等,其结构简单、加工方便,烧烤时可减少油的残留、烧烤出的食物口感好,煎饼时温度适宜、使用方便、煎饼效果好。

[0014] 根据本实用新型另一具体实施方式,若干条凸条的高度一致。

[0015] 根据本实用新型另一具体实施方式,底板的下表面,对应每一条凸条处,设有凹条。

[0016] 根据本实用新型另一具体实施方式,若干条凸条均为直条状,若干条凸条平行设置。

[0017] 根据本实用新型另一具体实施方式,出油口位于凸条的延长线方向上。

[0018] 根据本实用新型另一具体实施方式,底板进一步包括凸台,凸台连接于底板的外缘、并位于出油口处。

[0019] 根据本实用新型另一具体实施方式,凸台低于或平齐于底板的上表面。

[0020] 根据本实用新型另一具体实施方式,凸台与底板一体成型,凸台的两侧与底板外缘之间均设有弧形过渡,侧壁沿着弧形过渡延伸。

[0021] 根据本实用新型另一具体实施方式,进一步包括接油杯,接油杯包括2个挂耳,接油杯挂在烤盘的侧壁上,接油杯的杯口低于凸台。

[0022] 根据本实用新型另一具体实施方式,2个挂耳设置于接油杯的一侧,2个挂耳的间距与凸台的宽度相适应。

[0023] 本发明中,烤盘的底板为圆形结构,其直径为255—265mm,凸条的高度为3—4mm,侧壁高度为15—25mm。

[0024] 与现有技术相比,本实用新型具备如下有益效果:

[0025] 1、本实用新型通过在烤盘上设置若干凸条,使得若干凸条与侧壁之间形成导油槽,食物在凸条上烧烤时,流下的油脂在导流槽之间具有流动空间,使得油脂流向出油口。

[0026] 2、本实用新型中,若干凸条的设置,同时可增加烤肉面积,提高烤肉效率。

[0027] 3、本实用新型中的底板下表面为与上边面凸条对应的凹条,使得烤盘底板厚度均匀,食物受热均匀,同时,增加了底板的受热面积。

[0028] 4、本实用新型中,烤盘底板上凸条和凹条的设置,可增加烤盘的强度,使烤盘不易变形。

[0029] 5、本实用新型通过设置出油口,使得逐渐溢出的油能迅速的从烤盘里流出来,不会使油越积越多,影响食物的口感,也不用拿起锅来倒油。

[0030] 6、本实用新型通过在出油口处设置凸台,并在烤盘侧壁设置接油杯,无论烤盘在电炉上转到什么角度,均可接油。

[0031] 7、本实用新型提供的烤盘,底板的上表面向上放置时(即正放),用于烧烤食物,底板的下表面向上放置时(即反放),用于煎饼类烹饪,烹饪功能多,并且反放用于煎饼时,烤盘受热温度低,煎饼效果好。

[0032] 8、本实用新型中的接油杯可取挂式安装在烤盘侧壁上,取挂方便、可即时清洗。

[0033] 下面结合附图对本实用新型作进一步的详细说明。

#### 附图说明

[0034] 图1是实施例1的烹饪用具的结构示意图；

[0035] 图2是实施例1的烤盘底板的下表面示意图。

#### 具体实施方式

[0036] 实施例1

[0037] 本实施例提供了一种烹饪用具,如图1-2所示,其包括烤盘,烤盘包括:用于搁置食物的底板(图中未示)以及从底板(图中未示)的外缘向上延伸的侧壁2。

[0038] 底板(图中未示)包括上表面11和下表面12,底板(图中未示)的上表面11设有若干条凸条111,若干条凸条111在底板(图中未示)的上表面11排布;相邻的凸条111之间的凹槽为导油槽(图中未示),每一条凸条111与侧壁2之间,均设有至少一个缺口112。每一条凸条111与侧壁2之间,均设有至少一个缺口112,使得若干凸条111之间的导油槽(图中未示)联通,方便油脂流向同一出油口(图中未示),以便油脂由一处排出。

[0039] 侧壁2设有出油口(图中未示),出油口(图中未示)的下端为底板(图中未示)的上表面11,使得底板(图中未示)上的油可直接经出油口(图中未示)流出。出油口(图中未示)的上端可为敞开式开口,也可为闭合式横架结构。为加工和使用方便,本实施例的出油口(图中未示)的上端为敞开式开口。

[0040] 本实施例通过在烤盘的底板(图中未示)上设置若干凸条111,不仅可以增大烤肉面积,还可使烤肉过程中流下的油流入导油槽(图中未示),并流至出油口(图中未示),及时排出烤肉过程中流出的油,而不会使油留在底板(图中未示)上、从而导致油对烤肉进行煎炸、达不到烤肉的效果。本实施例中的烤盘与电炉独立分离设置,烤盘的底板下表面12向上放置时,通过侧壁2的支撑,使得底盘与电炉(图中未示)之间形成一定的高度,使得烤盘底板受热的温度偏低,从而适合于煎饼类的烹饪。

[0041] 若干条凸条111的高度一致。

[0042] 底板(图中未示)的下表面12,对应每一条凸条111处,设有凹条121,使得烤盘底板(图中未示)厚度均匀,食物受热均匀,同时,增加了底板(图中未示)的受热面积。

[0043] 若干条凸条111均为直条状,若干条凸条111平行设置。为加工方便和减少死角、以方便清洗,本实施例的若干凸条111的两端与烤盘侧壁2之间均设有缺口112,使得油脂经导油槽(图中未示)后,再从缺口112处流至出油口(图中未示)。

[0044] 为减少油脂流向出油口(图中未示)的路线长度,以便快速排油,出油口(图中未示)位于凸条111的延长线方向上。

[0045] 底板(图中未示)进一步包括凸台13,凸台13连接于底板(图中未示)的外缘、并位于出油口(图中未示)处。使得油脂经凸台13排出,避免油脂在出油口(图中未示)处排出时、沿着底板(图中未示)的下表面12流动、而影响烤盘的清洁度。

[0046] 凸台13低于或平齐于底板(图中未示)的上表面11,便于油的流动和排出。

[0047] 凸台13与底板(图中未示)一体成型,凸台13的两侧与底板(图中未示)外缘之间均设有弧形过渡,侧壁2沿着弧形过渡延伸,该设置不仅使得烤盘边缘圆滑、不至有凸起和尖

角,同时为油的流出提供一个很好的引流通道,也避免了油从凸台13的两侧流出。

[0048] 本实施例中的烹饪用具进一步包括接油杯3,接油杯3包括2个挂耳31,接油杯3挂在烤盘的侧壁2上,接油杯3的杯口低于凸台13。使得从凸台13处流出的油顺利流入接油杯3内。

[0049] 2个挂耳31设置于接油杯3的一侧,2个挂耳31的间距与凸台13的宽度相适应。接油杯3可取挂式安装在烤盘侧壁2上,取挂方便、可即时清洗。

[0050] 本实施例,通过在出油口(图中未示)处设置凸台13,并在烤盘侧壁2设置接油杯3,无论烤盘在电炉上转到什么角度,均可接油。

[0051] 本实施例的烤盘与电炉独立分离设置,烤盘的底板下表面向上放置时,通过侧壁2的支撑,使得底盘与电炉之间形成一定的高度,使得烤盘底板受热的温度偏低,从而适合于煎饼类的烹饪。

[0052] 本实施例中的烤盘的底板为圆形结构,其直径为260mm,凸条的高度为3.45mm,侧壁高度为16mm。

[0053] 本实施例提供的烹饪用具用于烧烤食物和煎饼等,其结构简单、加工方便,烧烤时可减少油的残留、烧烤出的食物口感好,煎饼时温度适宜、使用方便、煎饼效果好。

[0054] 实施例2

[0055] 本实施例提供一种烹饪用具,其与实施例1的区别在于,若干凸条为弯曲状,每一条凸条与侧壁之间,均设有至少一个缺口,以便导油槽联通,便于油脂流向同一出油口。

[0056] 为了减少凸条与侧边间的死角,方便清洗,每一凸条与侧壁之间均不连接,设为缺口。

[0057] 实施例3

[0058] 本实施例提供一种烹饪用具,其与实施例1的区别在于,若干凸条为凸块,凸块数目为3块以上,若干凸块之间设有导油槽,每一凸块与侧壁之间设有缺口。

[0059] 虽然本实用新型以较佳实施例揭露如上,但并非用以限定本实用新型实施的范围。任何本领域的普通技术人员,在不脱离本实用新型的发明范围内,当可作些许的改进,即凡是依照本实用新型所做的同等改进,应为本实用新型的范围所涵盖。

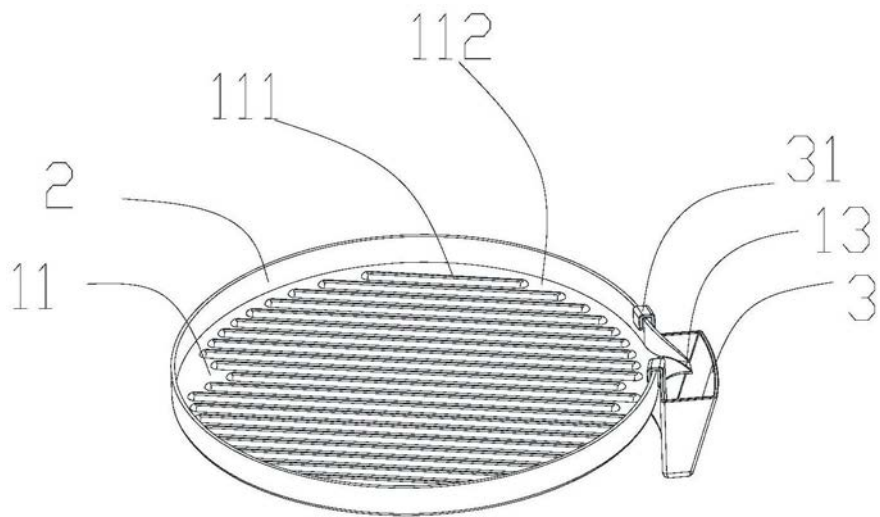


图1

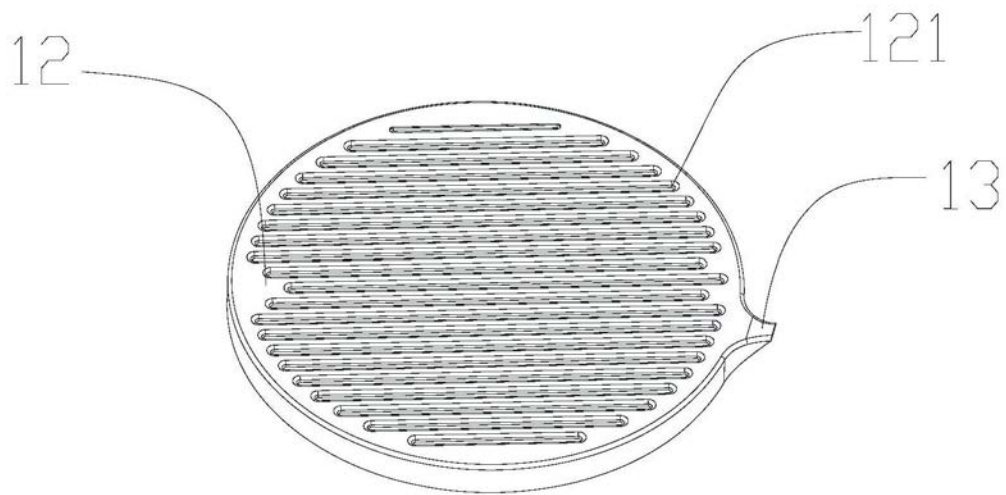


图2