



(12) 实用新型专利

(10) 授权公告号 CN 203828741 U

(45) 授权公告日 2014. 09. 17

(21) 申请号 201420219749. 0

(22) 申请日 2014. 04. 30

(73) 专利权人 上海冠华不锈钢制品股份有限公司

地址 202172 上海市崇明县新村乡新洲村

(72) 发明人 黄勇 张枫

(74) 专利代理机构 上海光华专利事务所 31219
代理人 郭玲

(51) Int. Cl.

A47J 36/20 (2006. 01)

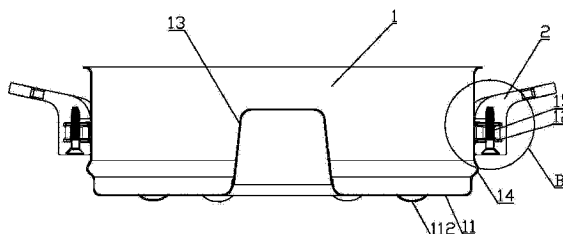
权利要求书1页 说明书4页 附图3页

(54) 实用新型名称

蒸格

(57) 摘要

本实用新型提供一种蒸格,包括蒸格本体与设于侧壁两个耳柄,所述蒸格的底部开设有多个第二透气孔,该蒸格底部的中心处固定设有一呈圆台形、且向上延伸的蒸汽管,所述蒸汽管的上表面开设有多个与第二透气孔相连通的第一透气孔,保证了蒸汽能迅速流动到蒸格的上部,使得传热更均匀,缩短烹饪时间;所述蒸格本体的侧壁上固定有两个对称分布的连接脚,所述连接脚包括衬板和凸缘,所述衬板包括固定部和弹性卡接部,所述固定部与蒸格本体固定连接,所述凸缘和耳柄通过一螺丝固定连接,所述弹性卡接部呈V型,所述耳柄中设有一收容所述连接脚的容腔,所述连接脚塞入容腔中后,弹性卡接部与容腔为紧配合,保证了耳柄和蒸格本体连接的牢固性。



1. 一种蒸格,包括蒸格本体(1)、以及设于所述蒸格本体(1)侧壁的两个对称分布的耳柄(2),其特征在于:所述蒸格本体(1)的底部为蒸格底部(11),所述蒸格底部(11)开设有多第二透气孔(111),该蒸格底部(11)的中心处固定设有一呈圆台形、且向上延伸的蒸汽管(13),所述蒸汽管(13)的上表面开设有多与第二透气孔(111)相连通的第一透气孔(131);所述蒸格本体(1)的侧壁上固定有两个对称分布的连接脚(12),所述连接脚(12)包括衬板(121)和设在衬板两侧中间处的凸缘(122),所述衬板(121)包括固定部(1211)和设在固定部(1211)两端的弹性卡接部(1212),所述固定部(1211)与蒸格本体(1)固定连接,所述凸缘(122)和耳柄(2)通过一螺丝(15)固定连接,所述弹性卡接部(1212)呈V形,所述耳柄(2)中设有一收容所述连接脚(12)的容腔(21),所述连接脚(12)塞入容腔(21)中后,弹性卡接部(1212)与容腔(21)为紧配合。

2. 根据权利要求1所述的蒸格,其特征在于:所述蒸汽管(13)的侧壁下边缘与所述蒸格底部(11)为点焊连接。

3. 根据权利要求1所述的蒸格,其特征在于:所述多个第一透气孔(131)的圆心均匀排列、且位于多个同心圆上。

4. 根据权利要求1所述的蒸格,其特征在于:所述多个第二透气孔(111)的圆心均匀排列、且位于多个同心圆上。

5. 根据权利要求1所述的蒸格,其特征在于:所述蒸格底部(11)还设有多个凸压孔(112),所述凸压孔(112)的直径大于第二透气孔(111)的直径。

6. 根据权利要求5所述的蒸格,其特征在于:所述凸压孔(112)的圆心均匀分布于同一圆周上,且凸压孔(112)有六个。

7. 根据权利要求1所述的蒸格,其特征在于:所述蒸格本体(1)的侧壁设有一向外凸起的支撑台阶(14),该支撑台阶(14)位于耳柄(2)的下方。

蒸格

技术领域

[0001] 本实用新型涉及一种厨房用具,特别是涉及一种蒸格。

背景技术

[0002] 健康饮食已经成为人们的饮食追求,传统的炒菜和烧菜,油锅的温度较高,通常在150-200摄氏度以上,蔬菜在这种高温下,会流失大量水分和维生素等营养物质,而且油温如果过高还会产生致癌物质。蒸菜,是一种将原料装于器皿中,以蒸气加热,使调好味的原料成熟或酥烂入味的烹调方法。“蒸”是采取蒸气加热的方法,将食物蒸熟,由于食物不直接与水接触,食物的营养价值均保存于食物中,不易遭受破坏,保持了食物的原汁原味,口感好。蒸荤菜可使肉质细嫩,爽滑可口,不干硬,不燥结,保持好的口感;蒸素菜,可使色泽新鲜、脆嫩清香。“蒸”是烹调用油最少的一种烹饪方法,对于一些含油脂,如肉类等食材,会随着蒸气的温润把过剩的油脂释放出来,减少油腻,如吃惯了油腻食物的人们,改变一下饮食习惯,改吃蒸的菜,不但可以品尝到鲜嫩的美味,还能更多的摄取食物营养,且易被人体消化和吸收。所以,蒸菜的特点是保持了菜肴的原形、原汁、原味,比起炒、炸、煎等烹饪方法,蒸出来的菜肴所含油脂少,且能在很大程度上保存菜的各种营养素,更符合健康饮食的要求。传统的蒸格底部通常是平的,在蒸食物时,锅盖上的水滴会滴下来、落在蒸格内并堆积在底部,使得食物被浸泡,影响食物的口感。随后,市场上出现了一种蒸格,底部带有多个透气孔,使得水能从其中流出,不会浸泡到食物,但是在蒸食物的量比较多时,蒸汽无法迅速到食物的上层,容易造成食物受热不均匀,部分先熟的情形,既影响口感又浪费能源。

[0003] 中国实用新型专利说明书 CN202537233U 公开了一种蒸格,包括上层部分和下层部分,所述上层部分、下层部分共同围成蒸格内腔,所述上层部分和下层部分之间还通过台阶过渡连接,所述下层部分的底部平面设有多个气孔,所述台阶上裹有密封件。所述下层部分的侧壁上也设有多个气孔,所述下层部分与台阶通过连接平面连接,所述连接平面上也设有多个气孔。但是该蒸格工艺复杂,成本较高,且使用该蒸格蒸食物时,食物的侧面和底面先受热,无形中延长烹饪时间,同时影响食物口感;另外,该蒸格的手柄与上层部分连接部牢固,特别是在长期使用后手柄容易出现松动现象,影响蒸格的正常使用。

实用新型内容

[0004] 鉴于以上所述现有技术的缺点,本实用新型要解决的技术问题在于提供一种耳柄连接可靠、且更节省烹饪食物时间的蒸格。

[0005] 为实现上述目的,本实用新型提供一种蒸格,包括蒸格本体、以及设于所述蒸格本体侧壁的两个对称分布的耳柄,所述蒸格本体的底部为蒸格底部,所述蒸格底部开设有多个第二透气孔,该蒸格底部的中心处固定设有一呈圆台形、且向上延伸的蒸汽管,所述蒸汽管的上表面开设有多个与第二透气孔相连通的第一透气孔;所述蒸格本体的侧壁上固定有两个对称分布的连接脚,所述连接脚包括衬板和设在衬板两侧中间处的凸缘,所述衬板包括固定部和设在固定部两端的弹性卡接部,所述固定部与蒸格本体固定连接,所述凸缘和

耳柄通过一螺丝固定连接,所述弹性卡接部呈V形,所述耳柄中设有一收容所述连接脚的容腔,所述连接脚塞入容腔中后,弹性卡接部与容腔为紧配合。

[0006] 进一步地,所述蒸汽管的侧壁下边缘与所述蒸格底部为点焊连接。

[0007] 优选地,所述多个第一透气孔的圆心均匀排列、且位于多个同心圆上。

[0008] 优选地,所述多个第二透气孔的圆心均匀排列、且位于多个同心圆上。

[0009] 进一步地,所述蒸格底部还设有多个凸压孔,所述凸压孔的直径大于第二透气孔的直径。

[0010] 优选地,所述凸压孔的圆心均匀分布于同一圆周上,且凸压孔有六个。

[0011] 进一步地,所述蒸格本体的侧壁设有一向外凸起的支撑台阶,该支撑台阶位于耳柄的下方。

[0012] 如上所述,本实用新型涉及的蒸格,具有以下有益效果:该蒸格设计新颖,成本较低,工艺简单,并且在蒸食物时极大地缩短了烹饪时间;该蒸格的本体和耳柄之间采用造型独特的连接脚连接,使得耳柄长期使用后不会再出现松动的现象。

附图说明

[0013] 图1为本实用新型中蒸格的主视图。

[0014] 图2为图1的仰视图。

[0015] 图3为本实用新型中连接脚的主视图。

[0016] 图4为图3的左视图。

[0017] 图5为图4的俯视图。

[0018] 图6为本实用新型中耳柄的剖视图。

[0019] 图7为图6的俯视图。

[0020] 图8为图6的左视图。

[0021] 图9为图8的A-A向剖视图。

[0022] 图10为连接脚与耳柄的装配图。

[0023] 图11为图1的B圈放大图。

[0024] 元件标号说明

[0025] 1 蒸格本体 11 蒸格底部

[0026] 111 第二透气孔 112 凸压孔

[0027] 12 连接脚 121 衬板

[0028] 1211 固定部 1212 弹性卡接部

[0029] 122 凸缘 13 蒸汽管

[0030] 131 第一透气孔 14 支撑台阶

[0031] 15 螺丝 2 耳柄

[0032] 21 容腔

具体实施方式

[0033] 以下由特定的具体实施例说明本实用新型的实施方式,熟悉此技术的人士可由本说明书所揭露的内容轻易地了解本实用新型的其他优点及功效。

[0034] 须知,本说明书所附图式所绘示的结构、比例、大小等,均仅用以配合说明书所揭示的内容,以供熟悉此技术的人士了解与阅读,并非用以限定本实用新型可实施的限定条件,故不具技术上的实质意义,任何结构的修饰、比例关系的改变或大小的调整,在不影响本实用新型所能产生的功效及所能达成的目的下,均应仍落在本实用新型所揭示的技术内容得能涵盖的范围内。同时,本说明书中所引用的如“上”、“下”、“左”、“右”、“中间”等的用语,亦仅为便于叙述的明了,而非用以限定本实用新型可实施的范围,其相对关系的改变或调整,在无实质变更技术内容下,当亦视为本实用新型可实施的范畴。

[0035] 本实用新型提供一种蒸格,见图1及图2,包括蒸格本体1、以及设于所述蒸格本体1侧壁的两个对称分布的耳柄2,所述蒸格本体1的底部为蒸格底部11,所述蒸格底部11开设有多个第二透气孔111。该蒸格底部11的中心处固定设有一呈圆台形、且向上延伸的蒸汽管13,所述蒸汽管13的侧壁下边缘与所述蒸格底部11为点焊连接,所述蒸汽管13的上表面开设有多个与第二透气孔111相连通的第一透气孔131,使得位于该蒸格底部11下方的水蒸气能迅速通过第二透气孔111集中到蒸汽管13内,然后从第一透气孔131喷出,逐步扩散到蒸格本体1的上半部分,使得食物受热更均匀,以提高热能利用率,减少烹饪时间。另外,当蒸格底部11因放置过多的食物而堵塞了位于蒸汽管13四周的第二透气孔111时,蒸汽也能通过第一透气孔131迅速流动到蒸格的上半部分,从而缩短了蒸食物的时间。优选地,所述多个第一透气孔131与多个第二透气孔111的圆心都均匀排列、且各自位于多个同心圆上。

[0036] 进一步地,所述蒸格本体1的侧壁上固定有两个对称分布的连接脚12,见图1、图3至图11,所述连接脚12包括衬板121和设在衬板121两侧中间处的凸缘122,所述衬板121包括固定部1211和设在固定部1211两端的弹性卡接部1212,所述固定部1211与蒸格本体1通过螺丝、铆钉等紧固件固定连接,当然,所述固定部1211也可以和蒸格本体1通过焊接固定,所述凸缘122和耳柄2通过一螺丝15固定连接,所述弹性卡接部1212呈V形,所述耳柄2中设有一收容所述连接脚12的容腔21,所述连接脚12塞入容腔21中后,弹性卡接部1212与容腔21为紧配合。上述蒸格本体1与耳柄2的连接结构中,弹性卡接部1212具有一定的弹性,其在自身的弹性力作用下始终紧贴容腔21的外壁,使得长期使用后连接脚12与耳柄2之间一直为无缝隙贴合,从而保证了耳柄2和连接脚12之间的连接强度,最终保证了蒸格本体1和耳柄2之间连接的牢固性,杜绝耳柄2出现松动现象。

[0037] 进一步地,如图1和图2所示,所述蒸格底部11还设有多个凸压孔112,所述凸压孔112的直径大于第二透气孔111的直径,优选地,所述凸压孔112的圆心均匀分布于同一圆周上,且凸压孔112有六个,食物熟了后,可以直接将蒸格放置于桌面,不会烫坏桌面。另外,当蒸格底部11积水时,积水能从凸压孔112中流出,不会浸泡到食物。

[0038] 进一步地,见图1,所述蒸格本体1的侧壁设有一向外凸起的支撑台阶14,该支撑台阶14位于耳柄2的下方,将蒸格配合锅具蒸食物时,该支撑台阶14能搁置在锅的上端相适配的地方,使得蒸格不会滑落到锅内。

[0039] 综上所述,本实用新型有效克服了现有技术中的种种缺点而具高度产业利用价值。

[0040] 上述实施例仅例示性说明本实用新型的原理及其功效,而非用于限制本实用新型。任何熟悉此技术的人士皆可在不违背本实用新型的精神及范畴下,对上述实施例进行

修饰或改变。因此,举凡所属技术领域中具有通常知识者在未脱离本实用新型所揭示的精神与技术思想下所完成的一切等效修饰或改变,仍应由本实用新型的权利要求所涵盖。

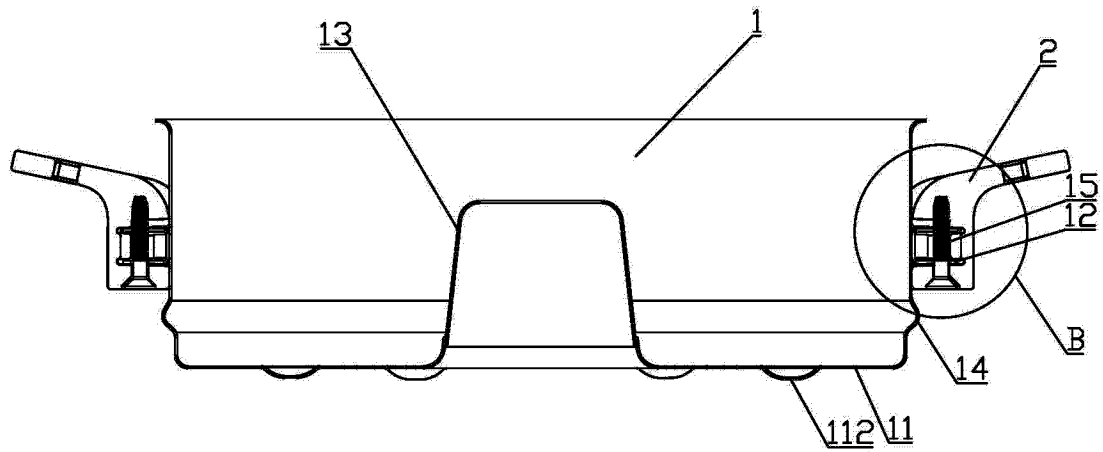


图 1

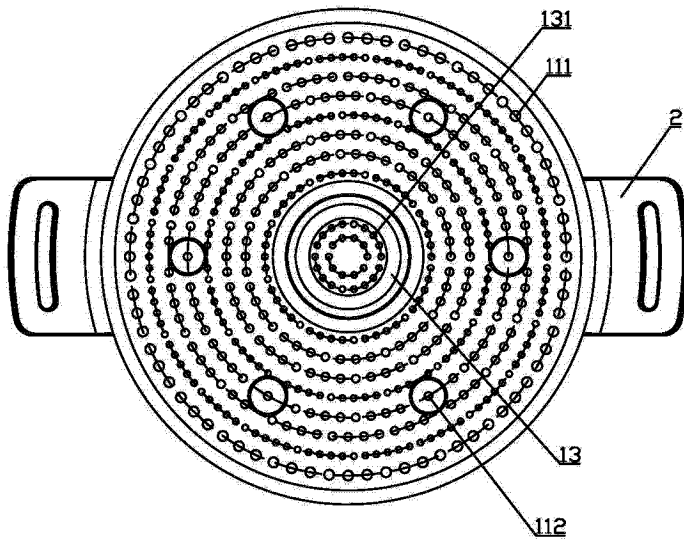


图 2

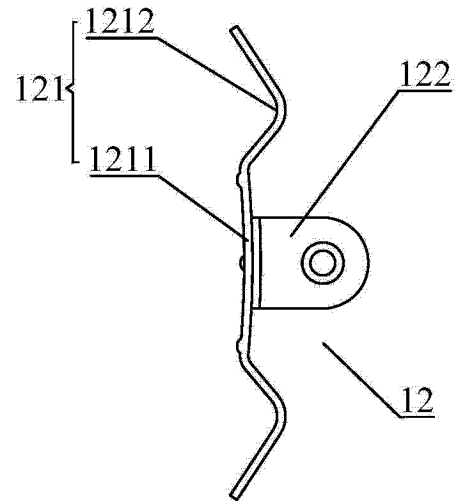


图 3

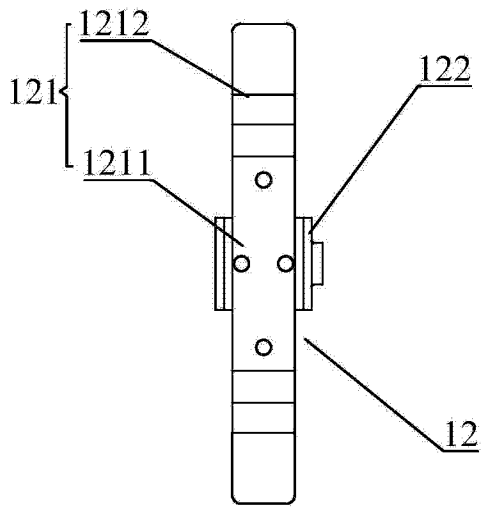


图 4

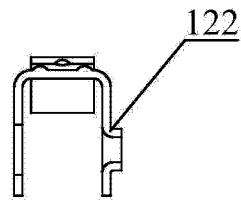


图 5

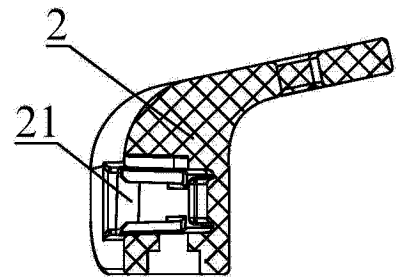


图 6

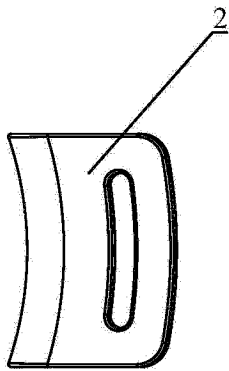


图 7

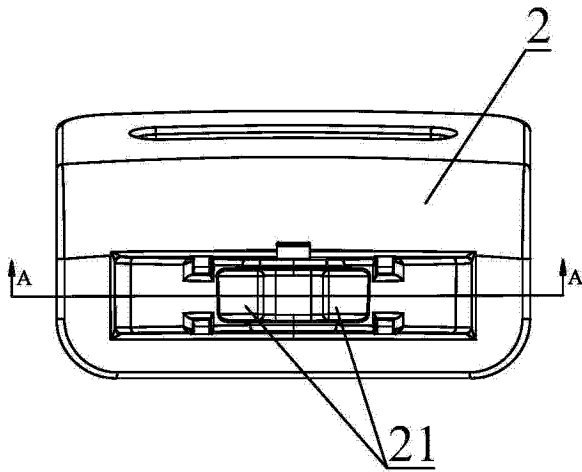


图 8

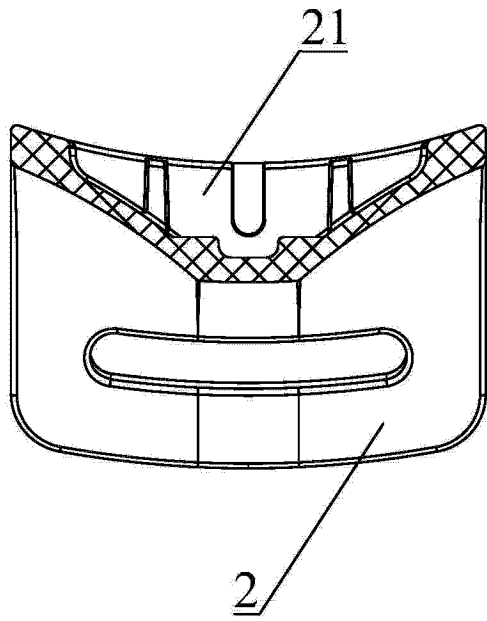


图 9

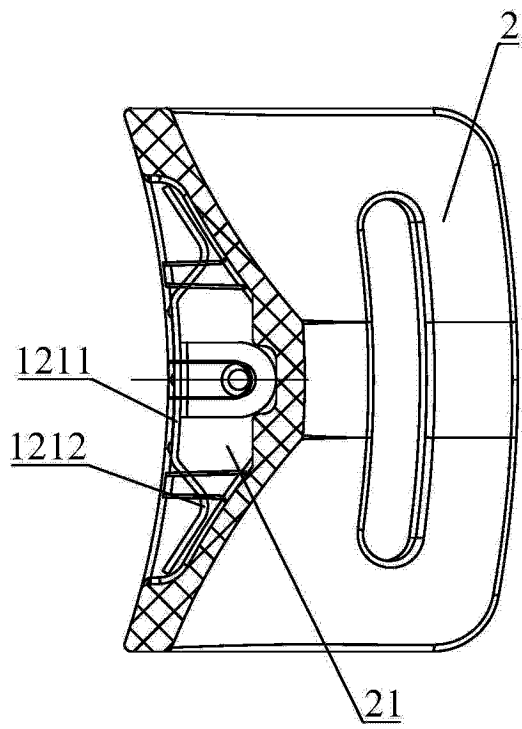


图 10

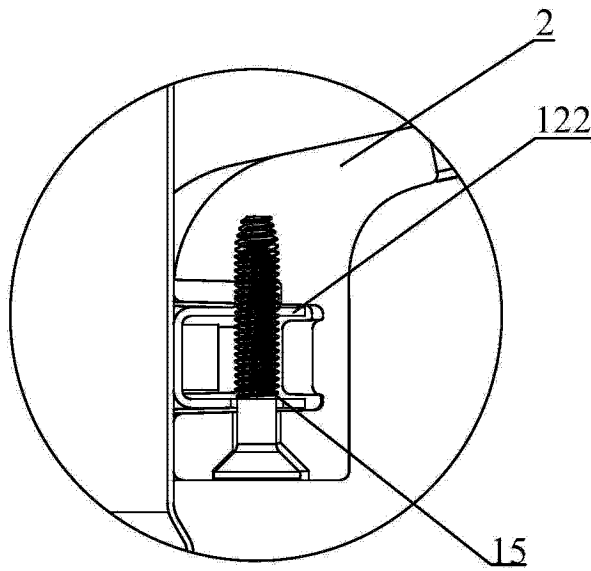


图 11