



(12)发明专利

(10)授权公告号 CN 104739229 B

(45)授权公告日 2017.03.29

(21)申请号 201310734656.1

(22)申请日 2013.12.27

(65)同一申请的已公布的文献号

申请公布号 CN 104739229 A

(43)申请公布日 2015.07.01

(73)专利权人 高展辉

地址 528000 广东省佛山市禅城区唐园路5号202室

(72)发明人 高展辉

(51)Int.Cl.

A47J 27/04(2006.01)

A47J 36/00(2006.01)

A47J 36/06(2006.01)

审查员 王婷玉

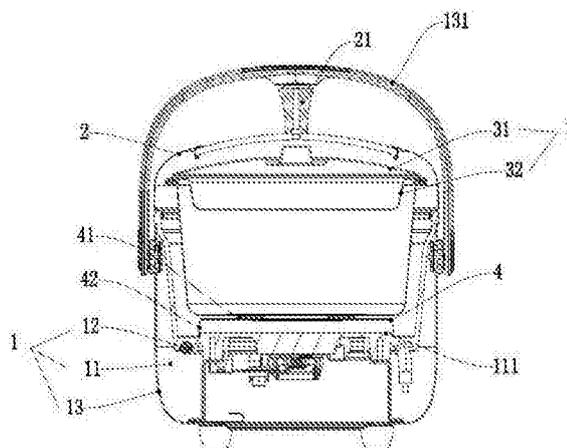
权利要求书1页 说明书3页 附图1页

(54)发明名称

一种蒸汽锅

(57)摘要

一种蒸汽锅,包括外锅、锅盖和内锅,所述外锅包括储水的锅体、环形发热管 and 外壳;所述蒸汽锅还包括隔水罩;所述锅体底部设置有凸台,所述凸台与锅底形成的环槽下方设置有所述发热管,使用时,所述隔水罩通过罩盖于所述凸台定位在所述锅体底部。本发明提供一种局部加热,在很短时间内产生大量的水蒸汽,热效率高的蒸汽锅,而且使用方便,水分不容易烧干,安全性能高。



1. 一种蒸汽锅,包括外锅、锅盖和内锅,所述内锅放置于所述外锅内,所述锅盖遮盖于所述外锅的顶部;其特征在于:还包括隔水罩;

所述外锅包括储水的锅体和发热管;所述锅体底部设置有凸台,所述凸台与锅体底部形成的环槽下方设置有所述发热管,所述隔水罩为倒扣的碗型,罩盖于所述凸台,定位在所述锅体底部;

所述锅盖中部设置有盖珠,所述盖珠由软质材料制成,所述外锅设置有把手,所述把手两端接在所述外锅两侧,使用时,所述把手压住所述盖珠上部;

所述内锅还设置有内锅盖。

2. 根据权利要求1所述的蒸汽锅,其特征在于:所述盖珠的材料为硅胶。

3. 根据权利要求1所述的蒸汽锅,其特征在于:所述凸台和所述隔水罩为圆台型结构,所述凸台的高度低于所述隔水罩。

4. 根据权利要求1所述的蒸汽锅,其特征在于:所述隔水罩上表面还设置有凸部。

5. 根据权利要求1或4所述的蒸汽锅,其特征在于:所述内锅底部设置环状槽,与所述隔水罩的凸部配合。

6. 根据权利要求1所述的蒸汽锅,其特征在于:所述隔水罩侧壁对称设置有2个出水孔。

7. 根据权利要求1所述的蒸汽锅,其特征在于:所述内锅还设置有浅蒸盆,所述浅蒸盆边缘外翻扣在所述内锅上沿。

8. 根据权利要求7所述的蒸汽锅,其特征在于:所述浅蒸盆外翻边缘上部设置有气孔。

一种蒸汽锅

技术领域

[0001] 本发明涉及一种家用电器,尤其涉及一种蒸汽锅。

背景技术

[0002] 市场上的蒸汽锅通常结构是:平底、环状发热管和普通蒸架,水放在锅体内,发热管将水加热至沸点,产生蒸汽。此款蒸汽锅使用时,由于水的对流原理,锅体内全部水分加热到沸点时才开始产生水蒸汽进行食品加热,由于水的热容很大,全部水分吸收热量所需时间较长,耗能大;而且由于水分的外表面敞开面积较大,整个敞开面都可以同时产生蒸汽,容易把水分烧干,安全性不高。

发明内容

[0003] 本发明的目的在于提出一种局部区域加热,在很短时间内产生大量的水蒸汽,热效率高的蒸汽锅,而且使用方便,水分不容易烧干,安全性能高。

[0004] 为达此目的,本发明采用以下技术方案:

[0005] 一种蒸汽锅,包括外锅、锅盖和内锅,所述内锅放置于所述外锅内,所述锅盖遮盖于所述外锅的顶部;还包括隔水罩;

[0006] 所述外锅包括储水的锅体和发热管;所述锅体底部设置有凸台,所述凸台与锅底形成的环槽下方设置有所述发热管,所述隔水罩为倒扣的碗型,罩盖于所述凸台,定位在所述锅体底部。

[0007] 所述锅盖中部设置有盖珠,所述盖珠由软质材料制成,所述外壳设置有把手,所述把手两端接在所述外壳两侧,使用时,所述把手压住所述盖珠上部。

[0008] 所述盖珠的材料为硅胶。

[0009] 所述凸台和所述隔水罩为圆台型结构,所述凸台的高度低于所述隔水罩。

[0010] 所述隔水罩上表面还设置有凸部。

[0011] 所述内锅底部设置环状槽,与所述隔水罩的凸部配合。

[0012] 所述隔水罩侧壁对称设置有2个出水孔。

[0013] 所述内锅还设置有内锅盖。

[0014] 所述内锅还设置有浅蒸盆,所述浅蒸盆边缘外翻扣在所述内锅上沿。

[0015] 所述浅蒸盆外翻边缘上部设置有气孔。

[0016] 本发明对环槽处的水迅速加热,在很短时间内产生大量水蒸汽,同时水分不容易被烧干,是一种热效率高、安全性能好的蒸汽锅。

附图说明

[0017] 图1是本发明的一个实施例的示意图 ;

[0018] 其中:1为外锅;2为锅盖;3为内锅;4为隔水罩,11为锅体,12为环形发热管,13为外壳,111为凸台,131为把手,21为盖珠,31为内锅盖,32为浅蒸盆,41为凸部,42为出水孔。

具体实施方式

[0019] 下面结合附图并通过具体实施方式来进一步说明本发明的技术方案。

[0020] 如图1,一种蒸汽锅,包括外锅1、锅盖2和内锅3;所述内锅3放置于所述外锅1内,所述锅盖2遮盖于所述外锅1的顶部;

[0021] 所述蒸汽锅还包括隔水罩4;

[0022] 所述外锅1包括储水的锅体11、和发热管12 ;

[0023] 所述锅体11底部设置有凸台111,所述凸台111与外锅1的内侧壁之间形成的环槽下方设置有发热管12,所述隔水罩4为倒扣的碗型,罩盖于所述凸台111,定位在所述锅体11底部。

[0024] 使用本发明的蒸汽锅,把隔水罩4罩盖于凸台111,使其定位在锅体11底部与锅体11的内侧壁之间形成一个环槽,环槽下方设置有相应的环形发热管12,因此,环槽为局部的加热区域。向锅体11内倒水,水分分别位于环槽与隔水罩4内,分成两个部分。发热管12加热时,环槽内的水会优先被加热,局部水受热,优先沸腾产生水蒸汽,并经过内锅1的外侧壁向上,进入到内锅1内,实现快速沸腾形成水蒸汽的目的,提高热效率。而且,因为内锅1内的食物需要水蒸汽,所以在内锅1的外侧壁的环槽内产生蒸汽,使蒸汽的运行路径短,进入内锅1内能带来更多热量,加快食品蒸熟的速度。

[0025] 更优的,所述锅盖2中部设置有盖珠21,所述盖珠21由软质材料制成,所述外锅1设置有把手131,所述把手131两端接在所述外锅1两侧,使用时,所述把手131压住所述盖珠21上部。

[0026] 所述盖珠21的材料为硅胶。

[0027] 使用时,拉起安装在外壳13的把手131压住盖珠21,压住锅盖2,使锅盖2与锅体11闭合,防止蒸汽大量外泄。盖珠21由软质材料制成,具有一定的压缩弹性,防止锅内蒸汽压力过高,可提高蒸汽锅的安全使用性。

[0028] 所述凸台111和所述隔水罩4为圆台型结构,所述凸台111的高度低于所述隔水罩4。

[0029] 隔水罩4与凸台111为圆台型结构,为内锅3提供一个平稳放置的平面,隔水罩4的高度比凸台111高,因此在隔水罩4罩住凸台111时会形成一个内部空间,使用时,内部空间会存有水分。

[0030] 所述隔水罩4上表面还设置有凸部41。

[0031] 凸部41可以顶起内锅3,使内锅底部有水,避免与隔水罩4直接接触,避免局部加热过快。

[0032] 所述内锅3底部设置环状槽,与所述隔水罩4的凸部41配合。

[0033] 隔水罩4凸部41与内锅3内的环状槽配合,可以定位内锅3避免蒸煮时发生位移。

[0034] 所述隔水罩4侧壁对称设置有2个出水孔42。

[0035] 隔水罩4对称设置有2个出水孔42,限制锅内水的对流,当外部的沸水形成蒸汽而减少时,隔水罩4内部的水分会经出水孔42流出及时补水。

[0036] 所述内锅3还设置有内锅盖31。

[0037] 内锅盖31在进行隔水炖方式烹饪时盖在内锅上,避免水汽进入内锅3,影响炖品的

烹饪。同时,当内锅3取出使用时可以保持食物清洁卫生避免外物进入。

[0038] 所述内锅3还设置有浅蒸盆32,所述浅蒸盆32边缘外翻扣在所述内锅3上沿。

[0039] 在内锅3上沿放置浅蒸盆32,可以充分利用锅内空间,在同一时间可以蒸煮不同的食物,提高蒸煮效率。

[0040] 所述浅蒸盆32外翻边缘上部设置有气孔。

[0041] 在浅蒸盆32上部的气孔保证了浅蒸盆32扣在内锅3上的时候蒸汽依然可以进入内锅3,但浅蒸盆32中食物的汤汁不会滴入内锅3的食物上。

[0042] 以上结合具体实施例描述了本发明的技术原理。这些描述只是为了解释本发明的原理,而不能以任何方式解释为对本发明保护范围的限制。基于此处的解释,本领域的技术人员不需要付出创造性的劳动即可联想到本发明的其它具体实施方式,这些方式都将落入本发明的保护范围之内。

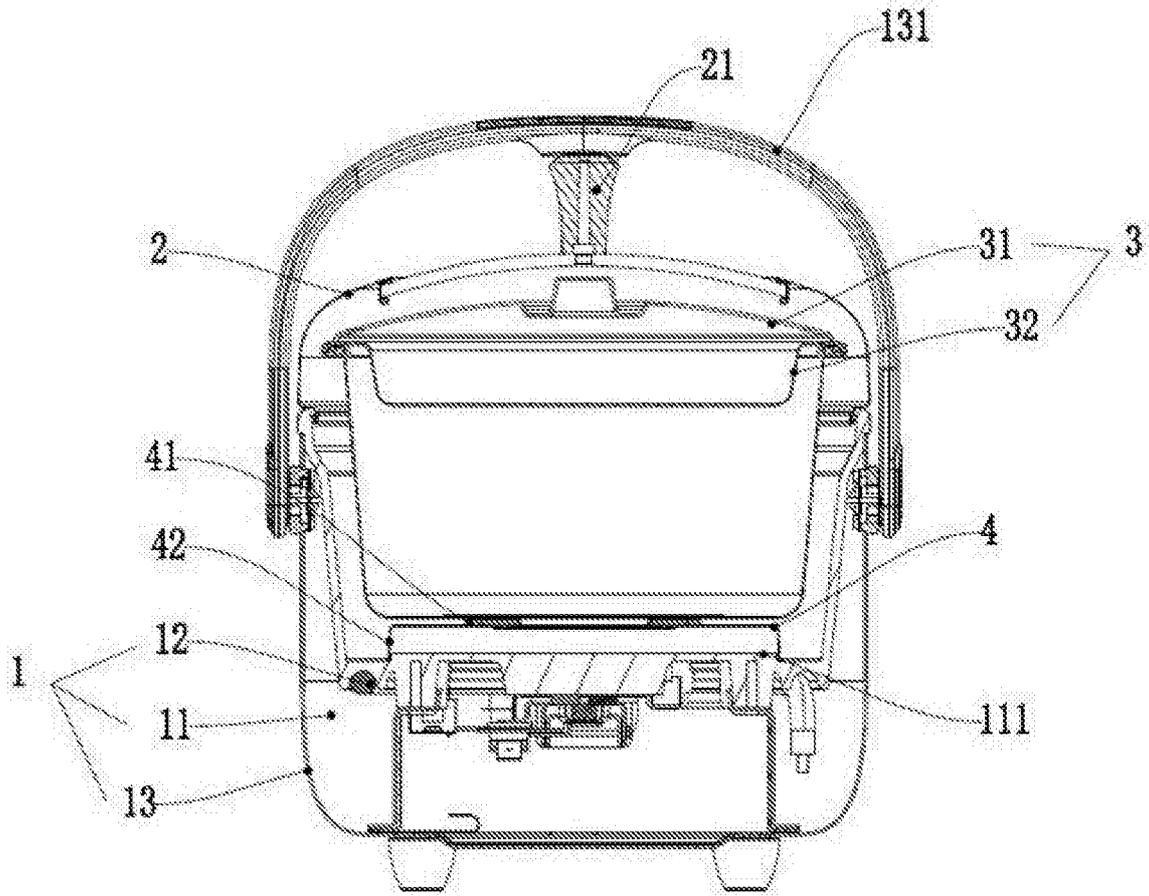


图1