



(12) 实用新型专利

(10) 授权公告号 CN 201759336 U

(45) 授权公告日 2011. 03. 16

(21) 申请号 201020257726. 0

(22) 申请日 2010. 07. 14

(73) 专利权人 蔡华明

地址 215103 江苏省苏州市吴中开发区横泾
街道上新西路 55 号

(72) 发明人 蔡华明

(51) Int. Cl.

A47J 27/00 (2006. 01)

(ESM) 同样的发明创造已同日申请发明专利

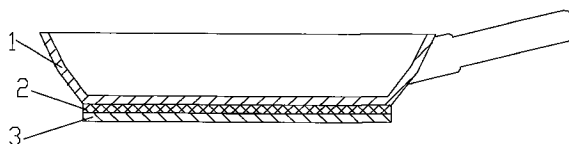
权利要求书 1 页 说明书 2 页 附图 1 页

(54) 实用新型名称

一种锅具

(57) 摘要

本实用新型涉及一种锅具,包含本体;所述本体是由铁制成的;所述本体的底部依次设置有钛层、不锈钢;所述钛层、不锈钢通过高频焊接固定于本体的底部;本实用新型的锅具,是在价格低廉但热膨胀系数高的铁制烧锅或煎锅等厨房用具本体的下部高频焊接热膨胀系数低的钛层和不锈钢,通过热膨胀系数低的钛层抑制铁制厨房用具本体的热膨胀,可防止铁制厨房用具本体的变形,从而达到了提供比原有铝制或不锈钢制的烧锅或煎锅价格更为低廉的铁制厨房用具效果。



1. 一种锅具,其特征在于:包含本体;所述本体是由铁制成的;所述本体的底部下依次设置有钛层、不锈钢。
2. 根据权利要求1所述的锅具,其特征在于:所述钛层、不锈钢通过高频焊接固定于本体的底部。

一种锅具

技术领域

[0001] 本实用新型涉及一种厨房用的锅具,尤其是一种做汤用的或将切成薄片的食物放在锅底上摊薄饼或煎鸡蛋用的锅具,属于家庭厨房用品技术领域。

背景技术

[0002] 在日常生活中,铁的材料成本低廉,但它的热膨胀系数非常高,因而在使用铁制的烧锅或者煎锅时,平坦的锅底由于高热度造成的严重膨胀而产生扭曲,因此实际上不适合生产铁制厨房用具,而只生产材料费用高昂且热膨胀系数低的铝制或不锈钢制烧锅或煎锅等厨房用具。

实用新型内容

[0003] 本实用新型目的是为了克服现有技术的不足而提供一种做汤用的或将切成薄片的食物放在锅底上摊薄饼或煎鸡蛋用的锅具。

[0004] 为达到上述目的,本实用新型采用的技术方案是:一种锅具,包含本体;所述本体是由铁制成的;所述本体的底部依次设置有钛层、不锈钢。

[0005] 优选的,所述钛层、不锈钢通过高频焊接固定于本体的底部。

[0006] 由于上述技术方案的运用,本实用新型与现有技术相比具有下列优点:

[0007] 本实用新型的锅具,是在价格低廉但热膨胀系数高的铁制烧锅或煎锅等厨房用具本体的下部高频焊接热膨胀系数低的钛层和不锈钢,通过热膨胀系数低的钛层抑制铁制厨房用具的本体和不锈钢的热膨胀,可防止铁制厨房用具本体的变形,从而达到了提供比原有铝制或不锈钢制的烧锅或煎锅价格更为低廉的铁制厨房用具效果。

附图说明

[0008] 下面结合附图对本实用新型技术方案作进一步说明:

[0009] 附图 1 是本实用新型的锅具的剖视图;

[0010] 其中:1、本体;2、钛层;3、不锈钢。

具体实施方式

[0011] 下面结合附图及具体实施例对本实用新型作进一步的详细说明。

[0012] 如附图 1 所示为本实用新型所述的一种锅具,包含本体 1;所述本体 1 是由铁制成的;所述本体 1 的底部依次设置有钛层 2、不锈钢 3;所述钛层 2、不锈钢 3 通过高频焊接固定于本体 1 的底部。

[0013] 由于上述技术方案的运用,本实用新型与现有技术相比具有下列优点:

[0014] 本实用新型的锅具,是在价格低廉但热膨胀系数高的铁制烧锅或煎锅等厨房用具本体的下部高频焊接热膨胀系数低的钛层和不锈钢,通过热膨胀系数低的钛层抑制铁制厨房用具的本体和不锈钢的热膨胀,可防止铁制厨房用具本体的变形,从而达到了提供比原

有铝制或不锈钢制的烧锅或煎锅价格更为低廉的铁制厨房用具效果。

[0015] 以上仅是本实用新型的具体应用范例,对本实用新型的保护范围不构成任何限制。凡采用等同变换或者等效替换而形成的技术方案,或任何对本实用新型中所述平板的移动方式,均落在本实用新型权利保护范围之内。

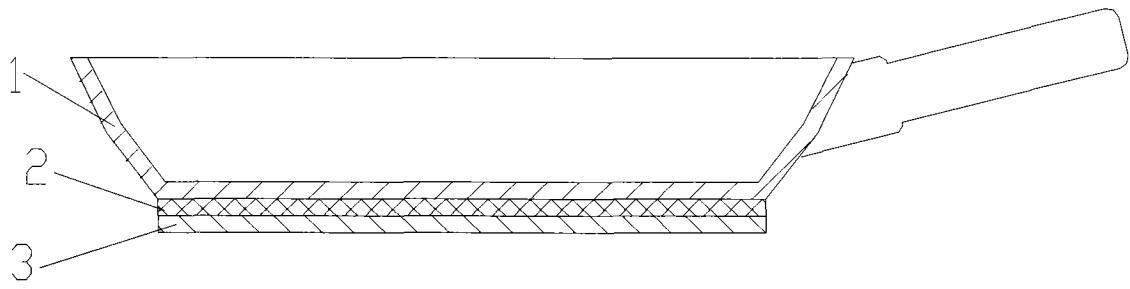


图 1