



(12) 实用新型专利

(10) 授权公告号 CN 212972729 U

(45) 授权公告日 2021. 04. 16

(21) 申请号 202020985601.3

A47J 27/022 (2006.01)

(22) 申请日 2020.06.03

(73) 专利权人 广东三A不锈钢制品集团有限公司

地址 527400 广东省云浮市新兴县新城镇
兴业路3号

(72) 发明人 陈木辉

(74) 专利代理机构 深圳茂达智联知识产权代理
事务所(普通合伙) 44394

代理人 夏龙

(51) Int. Cl.

A47J 36/02 (2006.01)

A47J 36/04 (2006.01)

A47J 36/06 (2006.01)

A47J 27/56 (2006.01)

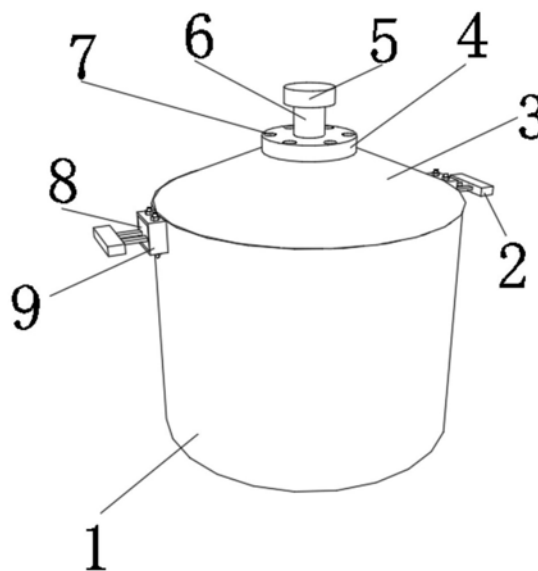
权利要求书1页 说明书4页 附图3页

(54) 实用新型名称

一种防粘型不锈钢锅

(57) 摘要

本实用新型提供一种防粘型不锈钢锅,属于厨具设备技术领域,该防粘型不锈钢锅包括锅体,所述锅体顶部外壁设置有锅盖,锅体外壁分别设置有两个把手,锅体底部设置有锅底,锅底顶部设置有陶瓷涂层,陶瓷涂层底部外壁设置有第一铝合金层,第一铝合金层底部外壁设置有铝金属层,铝金属层底部外壁设置有第二铝合金层,第二铝合金层底部外壁设置有不锈层;本实用新型通过设置由陶瓷涂层、铝合金层、铝金属层和不锈层制成的锅底,陶瓷涂层可以有效防止食物粘锅,铝合金层具有很好的韧性,利用其韧性可以对铝金属层进行保护,同时让整个锅底更加不容易变形,铝金属层可以有效的吸收和放出热量,让锅底的热传导性更好。



1. 一种防粘型不锈钢锅,其特征在于:包括锅体(1),所述锅体(1)顶部外壁设置有锅盖(3),锅体(1)外壁分别设置有两个把手(2),锅体(1)底部设置有锅底(10),锅底(10)顶部设置有陶瓷涂层(13),陶瓷涂层(13)底部外壁设置有第一铝合金层(14),第一铝合金层(14)底部外壁设置有铝金属层(15),铝金属层(15)底部外壁设置有第二铝合金层(16),第二铝合金层(16)底部外壁设置有不锈钢外层(17)。

2. 根据权利要求1所述的一种防粘型不锈钢锅,其特征在于:所述锅底(10)底部外壁设置有圆环凹槽(11),锅底(10)顶部外壁设置有圆环凸起(19)。

3. 根据权利要求2所述的一种防粘型不锈钢锅,其特征在于:所述锅体(1)外壁分别焊接有两个固定槽(9),两个固定槽(9)内壁分别设置有两块气凝胶块(8),气凝胶块(8)外壁开有两个通孔,两个通孔内壁分别设置有两根固定杆(18),固定杆(18)和气凝胶块(8)分别通过螺栓固定于固定槽(9)的内壁上,把手(2)设置于两根固定杆(18)的外壁上。

4. 根据权利要求3所述的一种防粘型不锈钢锅,其特征在于:所述锅盖(3)的顶部外壁设置有通槽,通槽内壁设置有转轴二(12),转轴二(12)内壁设置有转轴一(6),转轴一(6)外壁设置有转盘(4),转盘(4)顶部外壁设置有三个以上的透气孔(7),锅盖(3)的顶部外壁分别设置有三个以上的透气孔(7),转轴一(6)顶部外壁设置有锅盖提柄(5)。

5. 根据权利要求4所述的一种防粘型不锈钢锅,其特征在于:所述锅盖(3)由G型玻璃制成。

6. 根据权利要求3所述的一种防粘型不锈钢锅,其特征在于:所述锅体(1)由不锈钢材料制成。

7. 根据权利要求4所述的一种防粘型不锈钢锅,其特征在于:所述锅盖提柄(5)和把手(2)的材质为隔热硅胶。

一种防粘型不锈钢锅

技术领域

[0001] 本实用新型属于厨具设备技术领域,具体涉及一种防粘型不锈钢锅。

背景技术

[0002] 目前,不锈钢制品已经在厨具行业等领域得到普遍应用,在使用现有不锈钢锅加工食物时,由于产生高热的锅底较薄,当较大的食物紧贴锅底时,极易使该处由于散热不好高温聚集使食物烧焦,会出现粘锅或烧糊的现象,同时也易使电磁炉由于温度过高而损坏,现在市场上销售和生活中使用的高锅都是平底设计,这种平底高锅在使用中存在受热面积小,加热的火焰容易溢出锅底,造成传热效率低能源浪费。但随着人们生活水平的不断提高,追求高效节能的不锈钢高锅成为主流方向。

[0003] 经过检索发现,在授权公告号为CN208160542U的中国专利中公开了一种防粘的不锈钢锅,包括不锈钢锅身和可视化玻璃锅盖;所述不锈钢锅身的直径为20cm,所述不锈钢锅身的底部设有加厚复合层,所述加厚复合层位于不锈钢锅内的一面设有由多个圆凹槽组成的鱼鳞纹理,所述不锈钢锅身的侧面设有加厚不锈钢手柄。

[0004] 但是上述技术方案由于未在锅底设置相应的防粘层,因此还存在锅底依然存在容易沾黏食物,导致清洗不方便的问题。

实用新型内容

[0005] 本实用新型的目的在于提供一种防粘型不锈钢锅,旨在解决现有技术中的锅底依然存在容易沾黏食物,导致清洗不方便的问题。

[0006] 为实现上述目的,本实用新型提供如下技术方案:包括锅体,所述锅体顶部外壁设置有锅盖,锅体外壁分别设置有两个把手,锅体底部设置有锅底,锅底顶部设置有陶瓷涂层,陶瓷涂层底部外壁设置有第一铝合金层,第一铝合金层底部外壁设置有铝金属层,铝金属层底部外壁设置有第二铝合金层,第二铝合金层底部外壁设置有不锈层外层。

[0007] 为了提高烹饪效率,作为本实用新型一种优选的,所述锅底底部外壁设置有圆环凹槽,锅底顶部外壁设置有圆环凸起。

[0008] 为了避免把手烫手,作为本实用新型一种优选的,所述锅体外壁分别焊接有两个固定槽,两个固定槽内壁分别设置有两块气凝胶块,气凝胶块外壁开有两个通孔,两个通孔内壁分别设置有两根固定杆,固定杆和气凝胶块分别通过螺栓固定于固定槽的内壁上,把手设置于两根固定杆的外壁上。

[0009] 为了不需要时常掀起锅盖来散出锅体内部的蒸汽来避免食物溢出锅体,作为本实用新型一种优选的,所述锅盖的顶部外壁设置有通槽,通槽内壁设置有转轴二,转轴二内壁设置有转轴一,转轴一外壁设置有转盘,转盘顶部外壁设置有三个以上的透气孔,锅盖的顶部外壁分别设置有三个以上的透气孔,转轴一顶部外壁设置有锅盖提柄。

[0010] 为了避免出现糊锅现象,作为本实用新型一种优选的,所述锅盖由G型玻璃制成。

[0011] 为了提高锅体的使用寿命,作为本实用新型一种优选的,所述锅体由不锈钢材料

制成。

[0012] 为了减少因为手滑在移动不锈钢锅时掉落的风险,作为本实用新型一种优选的,所述锅盖提柄和把手的材质为隔热硅胶。

[0013] 与现有技术相比,本实用新型的有益效果是:

[0014] 1、通过设置由陶瓷涂层、铝合金层、铝金属层和不锈钢外层制成的锅底,陶瓷涂层可以有效防止食物粘锅,铝合金层具有很好的韧性,利用其韧性可以对铝金属层进行保护,同时让整个锅底更加不容易变形,铝金属层可以有效的吸收和放出热量,让锅底的热传导性更好,提高了热能的使用效率,不锈钢外层可以保护锅底让锅底不容易生锈。

[0015] 2、通过设置气凝胶块和固定在气凝胶块上的把手,利用气凝胶块绝热的特点,可以让锅体外壁的热量不会传导到固定在气凝胶块内部的把手上,保证把手在锅体蒸煮食物时一直保持常温,从而不会烫伤用户的手,也避免了因为把手过热导致用户不慎让锅体掉落造成烫伤的风险发生。

[0016] 3、通过设置带有透气孔的转盘和顶部设有透气孔的锅盖,可以通过转动锅盖提柄带动转盘转动,通过转动可以让转盘上的透气孔与锅盖上的透气孔在对应与不对应之间变动,从而让用户可以通过旋转锅盖提柄来调整锅盖的透气效果,提高了不锈钢锅在煮饭时散出蒸汽的灵活性,不需要时常掀起锅盖来散出锅体内部的蒸汽来避免食物溢出锅体。

[0017] 4、通过在锅底底部设置圆环凹槽和在锅底顶部设置圆环凸起,锅底底部的圆环凹槽可以有效增加锅底的受热面积,从而可以在有限的热源面积下提高锅底的热能利用率,锅底顶部的圆环凸起可以有效的增加锅底顶部的食物的受热面积,从而可以加快食物的烹饪速度,提高了烹饪效率。

附图说明

[0018] 附图用来提供对本实用新型的进一步理解,并且构成说明书的一部分,与本实用新型的实施例一起用于解释本实用新型,并不构成对本实用新型的限制。在附图中:

[0019] 图1为本实用新型的主视结构示意图;

[0020] 图2为本实用新型中的底视结构示意图;

[0021] 图3为本实用新型中的锅盖结构示意图;

[0022] 图4为本实用新型中的锅底金属层结构示意图;

[0023] 图5为本实用新型中的锅体内部结构示意图;

[0024] 图中:1-锅体;2-把手;3-锅盖;4-转盘;5-锅盖提柄;6-转轴一;7-透气孔;8-气凝胶块;9-固定槽;10-锅底;11-圆环凹槽;12-转轴二;13-陶瓷涂层;14-第一铝合金层;15-铝金属层;16-第二铝合金层;17-不锈钢外层;18-固定杆;19-圆环凸起。

具体实施方式

[0025] 下面将结合本实用新型实施例中的附图,对本实用新型实施例中的技术方案进行清楚、完整地描述,显然,所描述的实施例仅仅是本实用新型一部分实施例,而不是全部的实施例。基于本实用新型中的实施例,本领域普通技术人员在没有做出创造性劳动前提下所获得的所有其他实施例,都属于本实用新型保护的范围。

[0026] 请参阅图1-5,本实用新型提供以下技术方案:包括锅体1,所述锅体1顶部外壁设

置有锅盖3,锅体1外壁分别设置有两个把手2,锅体1底部设置有锅底10,锅底10顶部设置有陶瓷涂层13,陶瓷涂层13底部外壁设置有第一铝合金层14,第一铝合金层14底部外壁设置有铝金属层15,铝金属层15底部外壁设置有第二铝合金层16,第二铝合金层16底部外壁设置有不锈钢外层17。

[0027] 在本实用新型的具体实施例中,陶瓷涂层13可以有效防止食物粘锅,第一铝合金层14和第二铝合金层16具有很好的韧性,可以有效保护铝金属层15,让整个锅底10更加不容易变形,铝金属层15 可以有效的吸收和放出热量,从而让锅底10的热传导性更好,提高了热能的使用率,最外层的不锈钢外层17可以有效保护锅底10,让锅底10不容易生锈,提高了锅体10的使用寿命。

[0028] 具体的,所述锅底10底部外壁设置有圆环凹槽11,锅底10顶部外壁设置有圆环凸起19。

[0029] 本实施例中:锅底10底部的圆环凹槽11可以有效增加锅底10 的受热面积,从而可以在有限的热源面积下提高锅底10的热能利用率,锅底10顶部的圆环凸起19可以有效的增加锅底10顶部的食物的受热面积,从而可以加快食物的烹饪速度,提高了烹饪效率。

[0030] 具体的,所述锅体1外壁分别焊接有两个固定槽9,两个固定槽 9内壁分别设置有两块气凝胶块8,气凝胶块8外壁开有两个通孔,两个通孔内壁分别设置有两根固定杆18,固定杆18和气凝胶块8分别通过螺栓固定于固定槽9的内壁上,把手2设置于两根固定杆18 的外壁上。

[0031] 本实施例中:气凝胶块8具有很好的绝热效果,利用气凝胶块8 绝热的特点,可以让锅体1外壁的热量不会传导到固定在气凝胶块8 内部的固定杆18上,保证把手2在锅体1蒸煮食物时一直保持常温,让用户在用手通过把手2将煮好饭后的锅体1端起时不会感觉烫手,从而提高了不锈钢锅的使用舒适度。

[0032] 具体的,所述锅盖3的顶部外壁设置有通槽,通槽内壁设置有转轴二12,转轴二12内壁设置有转轴一6,转轴一6外壁设置有转盘 4,转盘4顶部外壁设置有三个以上的透气孔7,锅盖3的顶部外壁分别设置有三个以上的透气孔7,转轴一6顶部外壁设置有锅盖提柄 5。

[0033] 本实施例中:当锅体1内部正在煮食物时,可以通过转动锅盖提柄5带动转轴一6旋转,转轴一6带动转盘4旋转,随着转盘4的旋转,转盘4上的透气孔7会移动到与锅盖3顶部外壁的透气孔7对应的位置,此时锅盖3的透气效果达到最大化,随着转盘4的旋转,转盘4上的透气孔7会移动到与锅盖3顶部外壁的透气孔7完全不对应的位置,从而让锅盖3的透气效果到达最小,从而让用户可以通过旋转锅盖提柄5来调整锅盖3的透气效果,从而提高了不锈钢锅在煮饭时散出蒸汽的灵活性,不需要时常掀起锅盖来散出锅体内部的蒸汽来避免食物溢出锅体1。

[0034] 具体的,所述锅盖3由G型玻璃制成。

[0035] 本实施例中:玻璃制成的顶盖可以让用户清楚地看到锅内食物的情况,避免出现糊锅现象。

[0036] 具体的,所述锅体1由不锈钢材料制成。

[0037] 本实施例中:不锈钢材料制成的锅体1不容易生锈,可以有效提高锅体1的使用寿命。

[0038] 具体的,所述锅盖提柄5和把手2的材质为隔热硅胶。

[0039] 本实施例中:隔热硅胶具有防滑隔热的效果,可以避免用户的手部被烫伤,也减少了因为手滑在移动不锈钢锅时掉落的风险。

[0040] 本实用新型的工作原理及使用流程:陶瓷涂层13可以有效防止食物粘锅,第一铝合金层14和第二铝合金层16具有很好的韧性,可以有效保护铝金属层15,让整个锅底10更加不容易变形,铝金属层 15可以有效的吸收和放出热量,从而让锅底10的热传导性更好,提高了热能的使用率,最外层的不锈钢外层17可以有效保护锅底10,让锅底10不容易生锈,提高了锅体10的使用寿命,锅底10底部的圆环凹槽11可以有效增加锅底10的受热面积,从而可以在有限的热源面积下提高锅底10的热能利用率,锅底10顶部的圆环凸起19可以有效的增加锅底10顶部的食物的受热面积,从而可以加快食物的烹饪速度,提高了烹饪效率,气凝胶块8具有很好的绝热效果,利用气凝胶块8绝热的特点,可以让锅体1外壁的热量不会传导到固定在气凝胶块8内部的固定杆18上,保证把手2在锅体1蒸煮食物时一直保持常温,让用户在用手通过把手2将煮好饭后的锅体1端起时不会感觉烫手,从而提高了不锈钢锅的使用舒适度,当锅体1内部正在煮食物时,可以通过转动锅盖提柄5带动转轴一6旋转,转轴一6带动转盘4旋转,随着转盘4的旋转,转盘4上的透气孔7会移动到与锅盖3顶部外壁的透气孔7对应的位置,此时锅盖3的透气效果达到最大化,随着转盘4的旋转,转盘4上的透气孔7会移动到与锅盖3 顶部外壁的透气孔7完全不对应的位置,从而让锅盖3的透气效果到达最小,从而让用户可以通过旋转锅盖提柄5来调整锅盖3的透气效果,从而提高了不锈钢锅在煮饭时散出蒸汽的灵活性,不需要时常掀起锅盖来散出锅体内部的蒸汽来避免食物溢出锅体1,玻璃制成的顶盖可以让用户清楚地看到锅内食物的情况,避免出现糊锅现象,不锈钢材料制成的锅体1不容易生锈,可以有效提高锅体1的使用寿命,隔热硅胶具有防滑隔热的效果,可以避免用户的手部被烫伤,也减少了因为手滑在移动不锈钢锅时掉落的风险。

[0041] 最后应说明的是:以上所述仅为本实用新型的优选实施例而已,并不用于限制本实用新型,尽管参照前述实施例对本实用新型进行了详细的说明,对于本领域的技术人员来说,其依然可以对前述各实施例所记载的技术方案进行修改,或者对其中部分技术特征进行等同替换。凡在本实用新型的精神和原则之内,所作的任何修改、等同替换、改进等,均应包含在本实用新型的保护范围之内。

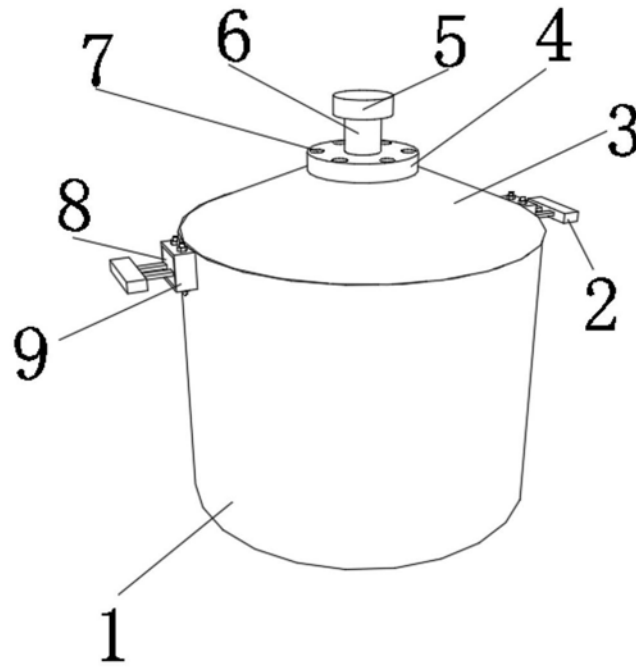


图1

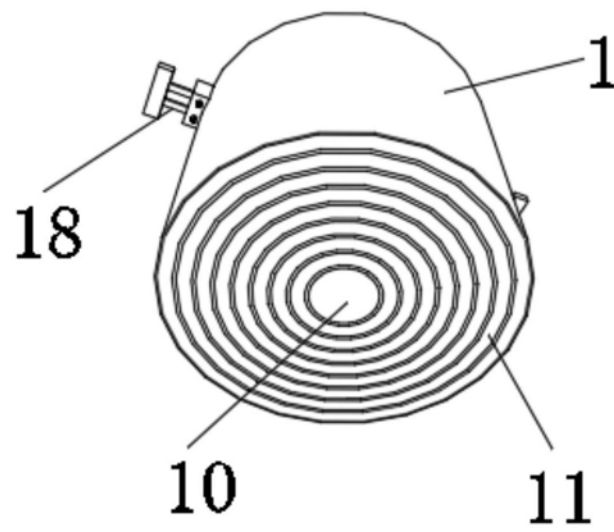


图2

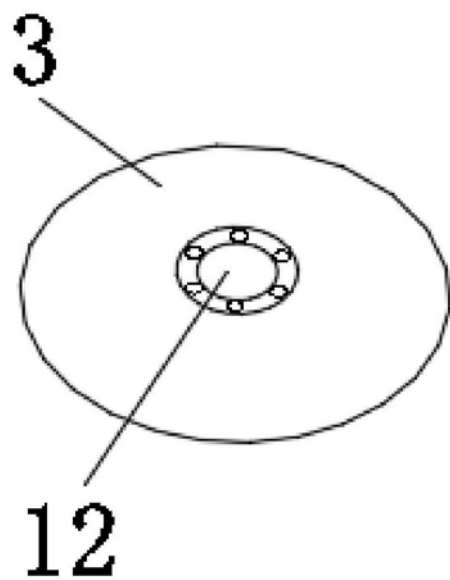


图3

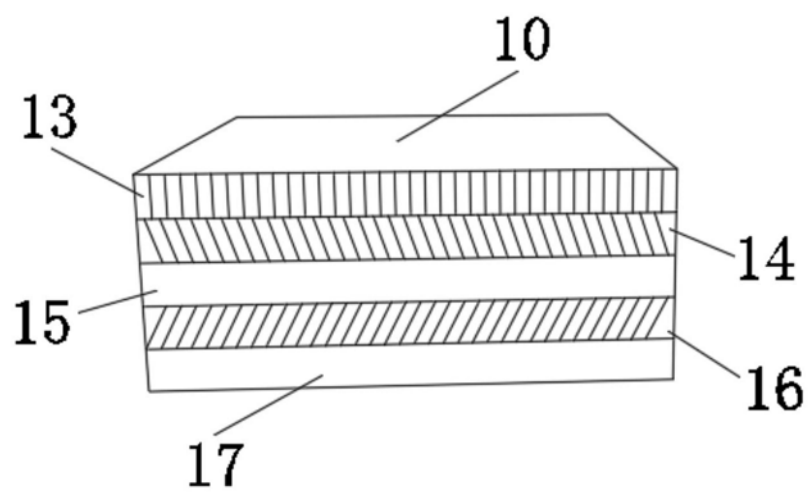


图4

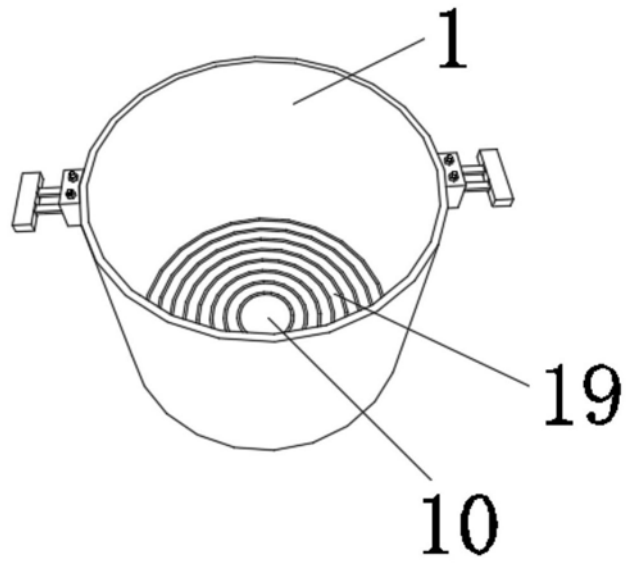


图5