



# (12) 实用新型专利

(10) 授权公告号 CN 203314733 U

(45) 授权公告日 2013. 12. 04

(21) 申请号 201320349674. 3

(22) 申请日 2013. 06. 18

(73) 专利权人 生生国际(香港)有限公司  
地址 中国香港九龙湾常悦道 9 号企业广场  
一期三座 1601-02 室

(72) 发明人 谢肇琦

(74) 专利代理机构 北京科龙寰宇知识产权代理  
有限责任公司 11139  
代理人 孙皓晨 李林

(51) Int. Cl.  
A47J 27/05(2006. 01)  
A47J 36/04(2006. 01)  
A47J 36/18(2006. 01)  
A47J 36/00(2006. 01)

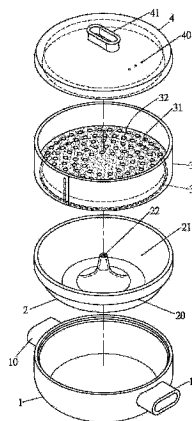
权利要求书1页 说明书3页 附图6页

## (54) 实用新型名称

蒸锅

## (57) 摘要

本实用新型提供一种蒸锅,主要设有一底锅、一蒸钵、一蒸笼及一盖体所组成,该蒸钵设于该底锅内,该蒸钵的外壁面上凸设有挡缘,该挡缘靠持于该底锅的顶缘上,该蒸钵设有内凹的容室,该容室内由底部向上凸设有呈喇叭状的出气口,该蒸笼设于该底锅或该蒸钵上,该蒸笼由木材所制成,该蒸笼的底部设有凸缘,于蒸笼内嵌设有一由红土所制成的承板,该承板上设有数个透气孔,该盖体盖设于该底锅与蒸钵及蒸笼相互迭置后的上方,如此,将食材摆置于蒸钵或蒸笼内蒸煮,可锁住食材的原汁原味,使汤汁不流失,可保持食材的鲜甜与营养精华。



1. 一种蒸锅,其特征在于,包括有:

一底锅,该底锅由耐火土所制成,该底锅的外壁面上设有握柄;

一蒸钵,置于该底锅上,该蒸钵由半瓷材质所制成,该蒸钵的外壁面上凸设有挡缘,该蒸钵设有一内凹的容室,该容室的中间由底部向上凸设有呈喇叭状的出气口;

一蒸笼,置于该底锅或该蒸钵上,该蒸笼由木材所制成,该蒸笼的底部设有一凸缘,在蒸笼内嵌设有一由红土所制成的承板,该承板上设有数个透气孔;

一盖体,盖设于该底锅或该蒸钵或该蒸笼上,该盖体由耐火土所制成,该盖体的顶面设有数个排气孔,该盖体的顶面中间设有一提耳。

## 蒸锅

### 技术领域

[0001] 本实用新型涉及一种蒸锅,特别指一种凭借于底锅上置有蒸钵或蒸笼,将食材直接摆置于蒸钵或蒸笼上,并盖上盖体,可锁住食材的原汁原味,使汤汁不流失,可保持食材的鲜甜与营养精华。

### 背景技术

[0002] 华人的传统饮食习惯,大多喜欢食用如小笼包、汤包或烧卖等面点类的点心,而料理的方式将食材置于锅具内蒸煮,凭借加热时所产生的蒸汽将食材煮熟,而一般的锅具由一底锅及一盖体所组成,而锅具主要用来炖煮食材,而锅具若要用来蒸煮食材时,须于底锅内置入具有透气孔的隔板,将水倒入底锅内,再摆上隔板,将食材摆置于隔板上,凭借将底锅的水加热产生水蒸汽,水蒸汽向上经由隔板的透气孔将摆置于隔板上的食材予以加热、煮熟,然,现有的锅具在使用时,其食材摆放于隔板上蒸煮的过程中,食材所渗出的汤汁会从隔板上的透气孔流到底锅内,汤汁易流失,无法将食材的原汁原味留住,食材的鲜甜与营养精华也容易流失。

[0003] 另,在蒸煮食材时,也可将食材置于蒸笼内,再将蒸笼置于底锅上再盖上盖体,凭借底锅加热时所产生的蒸汽进入蒸笼内将食材煮熟,而一般传统的蒸笼由竹木所制成,然而,现有的竹制蒸笼在使用时,会在蒸笼底部的承板上铺设一层蒸笼布或蒸笼纸,再将食材一一摆放于承板上的蒸笼布或蒸笼纸上,而当将蒸煮好的食材欲取出食用时,由于食材的底部贴置于蒸笼布或蒸笼纸上,使热气较不易从食材的底部排出而产生水气,易使食材粘附于蒸笼布或蒸笼纸上,在拿取食材时容易造成食材底部的破损,使食材内鲜美的汤汁流失。

### 发明内容

[0004] 本实用新型在提供一种可有效解决现有锅具在蒸煮食材的使用上所存在的缺失。

[0005] 本实用新型的主要目的,提供一种可锁住食材的原汁原味,使汤汁不流失,可保持食材的鲜甜与营养精华,且具有极佳的导热效果,可节省蒸煮时间,达到节能减碳功效的蒸锅。

[0006] 本实用新型的蒸锅,包括有:

[0007] 一底锅,该底锅由耐火土所制成,该底锅的外壁面上设有握柄;

[0008] 一蒸钵,置于该底锅上,该蒸钵由半瓷材质所制成,该蒸钵的外壁面上凸设有挡缘,该蒸钵设有一内凹的容室,该容室的中间由底部向上凸设有呈喇叭状的出气口;

[0009] 一蒸笼,置于该底锅或该蒸钵上,该蒸笼由木材所制成,该蒸笼的底部设有一凸缘,于蒸笼内嵌设有一由红土所制成的承板,该承板上设有数个透气孔;

[0010] 一盖体,盖设于该底锅或该蒸钵或该蒸笼上,该盖体由耐火土所制成,该盖体的顶面设有数个排气孔,该盖体的顶面中间设有一提耳。

[0011] 本实用新型的蒸锅,其中,该蒸钵设为圆盘状,该蒸钵的出气口的顶缘与该蒸钵的

顶缘齐平。

[0012] 本实用新型的蒸锅,其优点如下:

[0013] 1. 本实用新型以蒸钵来承放材进行蒸煮,可锁住食材的原汁原味,使汤汁不流失,可保持食材的鲜甜与营养精华。

[0014] 2. 本实用新型以蒸笼来承放食材进行蒸煮,具有极佳的导热效果,可节省蒸煮时间,可达到节能减碳的功效,并可避免蒸熟的食材底部吸附粘贴于蒸笼的承板上,使拿取食材时不会造成食材底部的破损。

[0015] 3. 本实用新型可以底锅来炖煮食材,导热快,可节省蒸煮时间,极具节能减碳的功效。

[0016] 4. 本实用新型可自行搭配蒸钵或蒸锅来使用,也可相互迭置使用,在使用上非常方便。

### 附图说明

[0017] 图 1 所示是本实用新型实施例的立体分解图;

[0018] 图 2 所示是本实用新型实施例的立体组合图;

[0019] 图 3 所示是本实用新型实施例的组合剖视图(同时使用蒸笼与蒸钵蒸煮食材的使用示意图);

[0020] 图 4 所示是本实用新型实施例使用蒸钵蒸煮食材的使用示意图;

[0021] 图 5 所示是本实用新型实施例使用蒸笼蒸煮食材的使用示意图;

[0022] 图 6 所示是本实用新型实施例使用底锅炖煮食材的使用示意图。

[0023] 附图标记说明:1 底锅;10 握柄;2 蒸钵;20 挡缘;21 容室;22 出气口;3 蒸笼;30 凸缘;31 承板;32 透气孔;4 盖体;40 排气孔;41 提耳;5 食材。

### 具体实施方式

[0024] 有关本实用新型为达上述的使用目的与功效,所采用的技术手段,兹举出较佳可行的实施例,并配合图式所示,详述如下:

[0025] 本实用新型的实施例,请参阅图 1~图 3 所示,主要设有一底锅 1,该底锅 1 由耐火土(fire proof ceramic)所制成,该底锅 1 的外壁面上相对各设有一握柄 10;一蒸钵 2,置于该底锅 1 上,该蒸钵 2 设为圆盘状,该蒸钵 2 由半瓷(stoneware)材质所制成,该蒸钵 2 的外壁面上凸设有挡缘 20,该蒸钵 2 设有一内凹的容室 21,该容室 21 的中间由底部向上凸设有呈喇叭状的出气口 22,该出气口 22 的顶缘与该蒸钵 2 的顶缘齐平;一蒸笼 3,置于该底锅 1 或该蒸钵 2 上,该蒸笼 3 由木材(如柳杉木)所制成,该蒸笼 3 的底部设有一凸缘 30,于蒸笼 3 内嵌设有一由红土所制成的承板 31,该承板 31 上设有数个透气孔 32;一盖体 4,盖设于该底锅 1 或该蒸钵 2 或该蒸笼 3 上,该盖体 4 由耐火土(fire proof ceramic)所制成,该盖体 4 的顶面设有数个排气孔 40,该盖体 4 的顶面中间设有一提耳 41,如此,即为一蒸锅的结构。

[0026] 本实用新型当欲同时使用蒸钵 2 与蒸笼 3 蒸煮食材时,请参阅第一~三图所示,先于底锅 1 内注入水,将欲蒸煮的食材 5 直接摆放于蒸钵 2 的容室 21 内及蒸笼 3 的承板 31 上,再将该蒸钵 2 放置于底锅 1 上,凭借该蒸钵 2 的挡缘 20 靠持于底锅 1 的顶缘上,使蒸钵

2 得以稳固的置于底锅 1 上,再将蒸笼 3 迭置于蒸钵 2 上,使蒸笼 3 的底缘贴靠于蒸钵 2 的顶缘,而蒸笼 3 底面的凸缘 30 则抵靠于蒸钵 2 的容室 21 内壁面,使蒸笼 3 得以稳固迭置于蒸钵 2 上,再将盖体 4 盖设于蒸笼 3 上,即可同时蒸煮蒸钵 2 与蒸笼 3 内的食材 5;本实用新型将食材 5 置于蒸钵 2 及蒸笼 3 上,运用底锅 1 内的水沸腾汽化加热,所产生的蒸汽利用蒸钵 2 的导热作用对食材 5 进行加热,蒸汽并沿着蒸钵 2 喇叭状的出气口 22 上升将的导引至蒸钵 2 与蒸笼 3 之间,使蒸汽布满于蒸钵 2 与蒸笼 3 之间并形成循环状态,进而使食材 5 吸热再变性成熟,而部分的蒸汽并由蒸笼 3 底面的承板 31 上的各个透气孔 32 向上窜升,并凭借蒸笼 3 内的承板 31 由红土所制成,具有良好的导热效果,可使食材 5 均匀受热,并缩短蒸煮的时间,可达到最佳的节能减碳功效,如此,以本实用新型该蒸锅的蒸煮方式,可锁住食材 5 的原汁原味。

[0027] 本实用新型的蒸锅可仅使用蒸钵 2 来承放食材 5 进行蒸煮,如图 4 所示,将蒸钵 2 放置于底锅 1 上,再盖上盖体 4,即可进行蒸煮的动作,而食材 5 在蒸煮时所流出的汤汁可保留在蒸钵 2 内,不会流失,可保持食材的鲜甜与营养精华;又,本实用新型该蒸钵 2 也可直接做为盘子摆放于桌上使用。

[0028] 本实用新型的蒸锅也可仅使用蒸笼 3 来承放食材 5 进行蒸煮,如图 5 所示,将蒸笼 3 放置于底锅 1 上,再盖上盖体 4,即可进行蒸煮的动作,本实用新型的蒸笼 3 内无须于承板 31 上铺设蒸笼布或蒸笼纸,可节省铺设蒸笼布或蒸笼纸的费用;又,蒸笼 3 内的承板 31 由红土所制成,具有吸水透气的特性,可吸取食材 5 底部因热气所产生的水气,防止食材 5 底部蓄积水气,可避免蒸熟的食材 5 的底部吸附粘贴于蒸笼 3 的承板 31 上而造成食材 5 底部破损,可保持食材 5 的完整外观,并可避免食材 5 内的鲜美汤汁流失。

[0029] 本实用新型的蒸锅当不使用蒸钵 2 与蒸笼 3 时,可将蒸钵 2 与蒸笼 3 自底锅 1 上取下,将食材 5 直接摆放于底锅 1 内,再盖上盖体 4,可用来炖、煮食材使用(如图 6 所示),本实用新型可依使用者所须自行搭配蒸钵 2 或蒸笼 3 来使用,在使用上非常方便。

[0030] 以上说明对本实用新型而言只是说明性的,而非限制性的,本领域普通技术人员理解,在不脱离权利要求所限定的精神和范围的情况下,可作出许多修改、变化或等效,但都将落入本实用新型的保护范围之内。

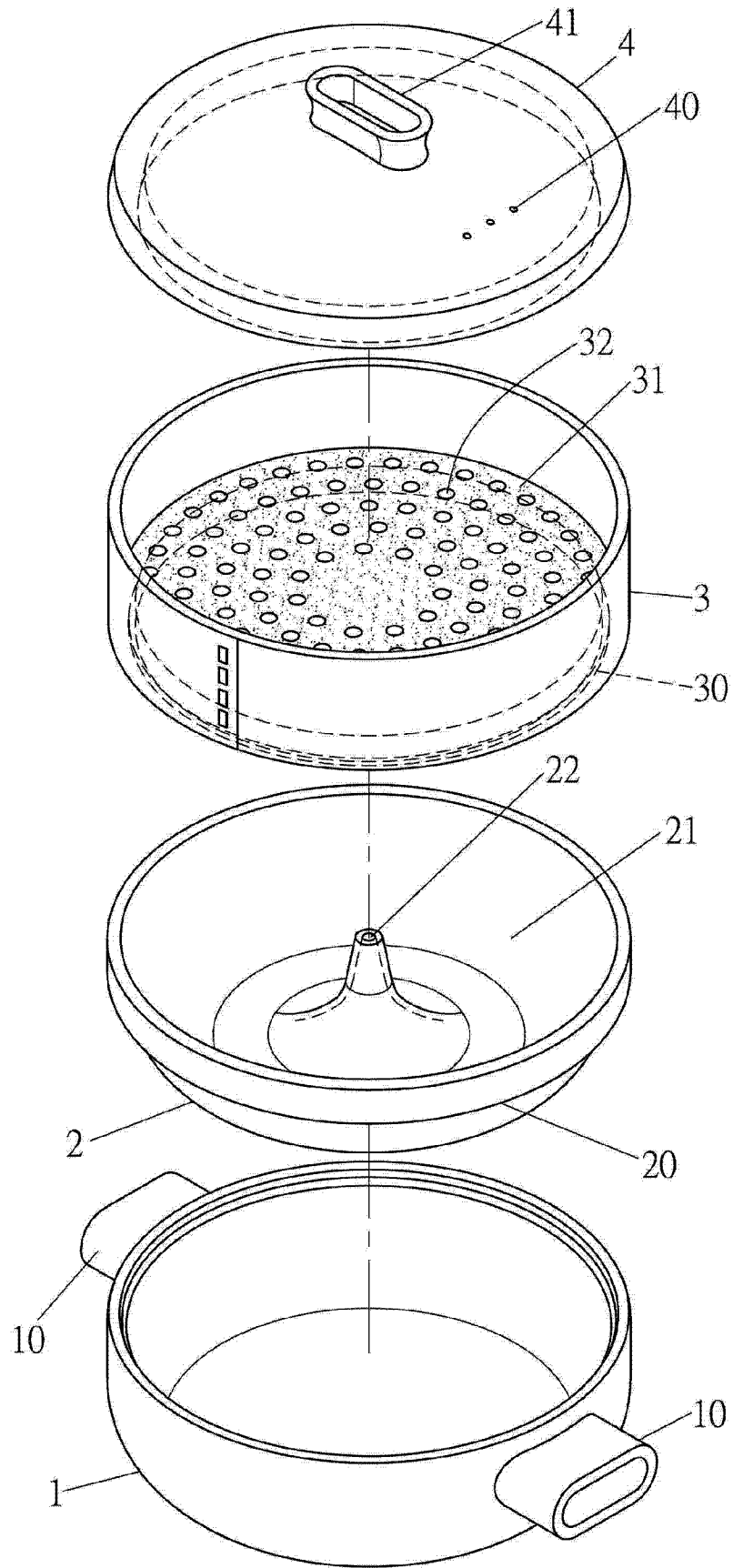


图 1

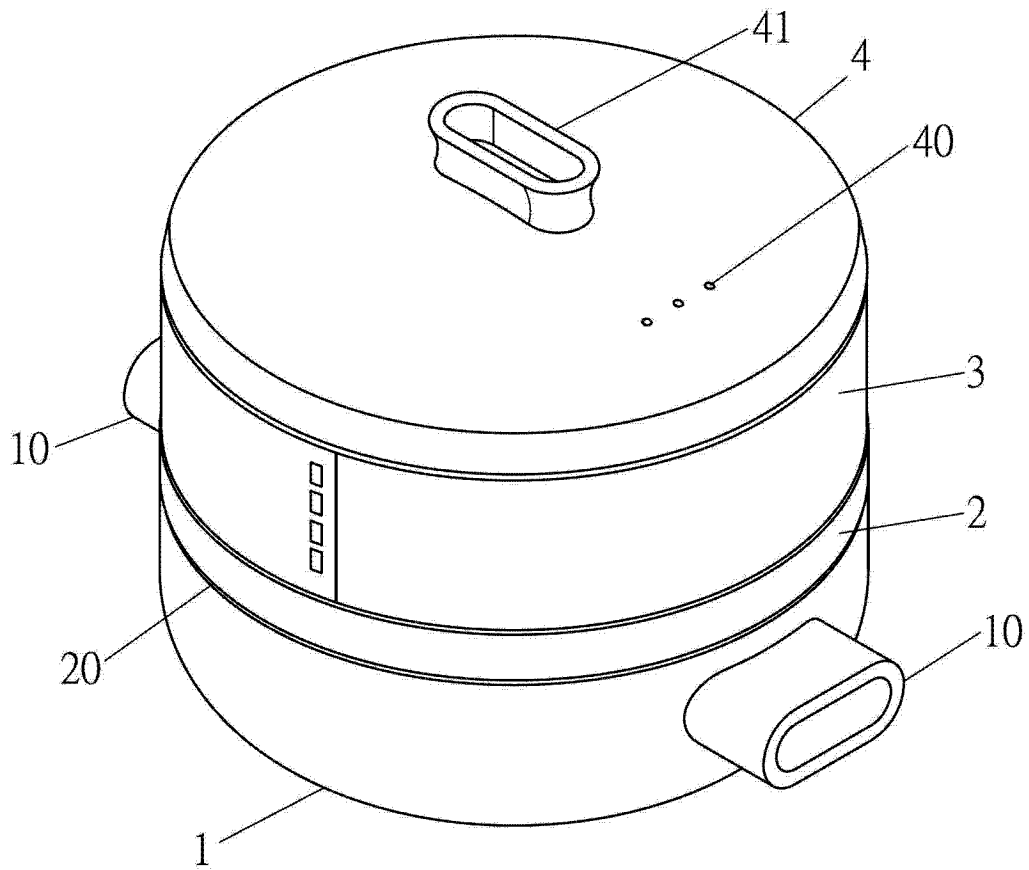


图 2

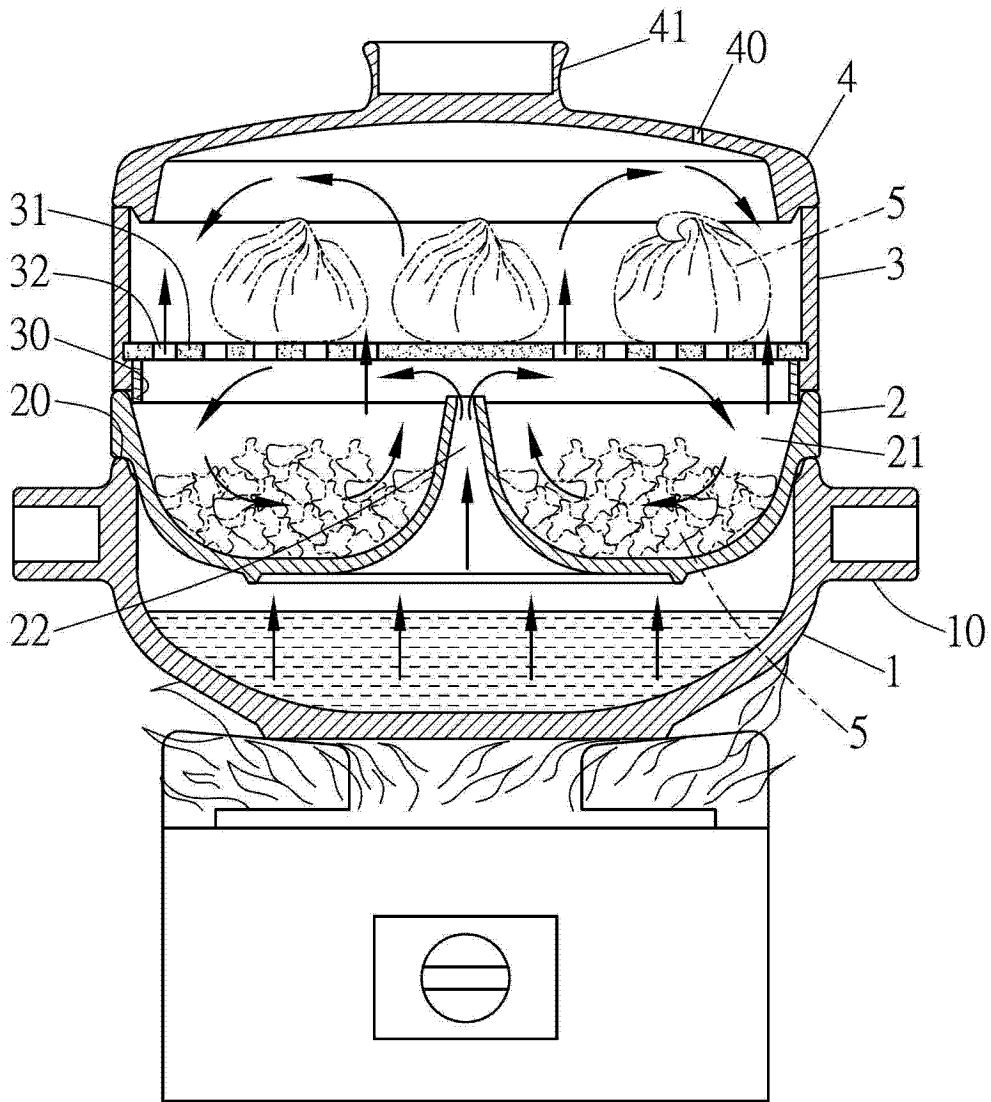


图 3



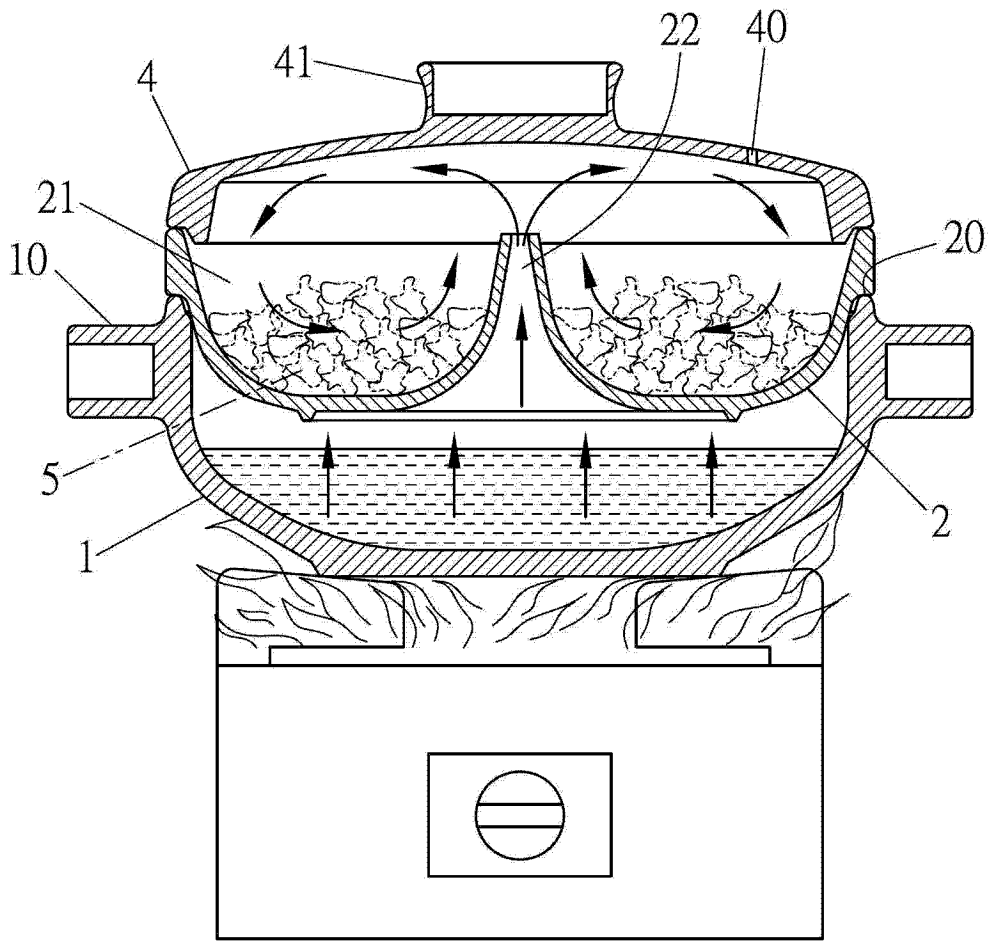


图 4

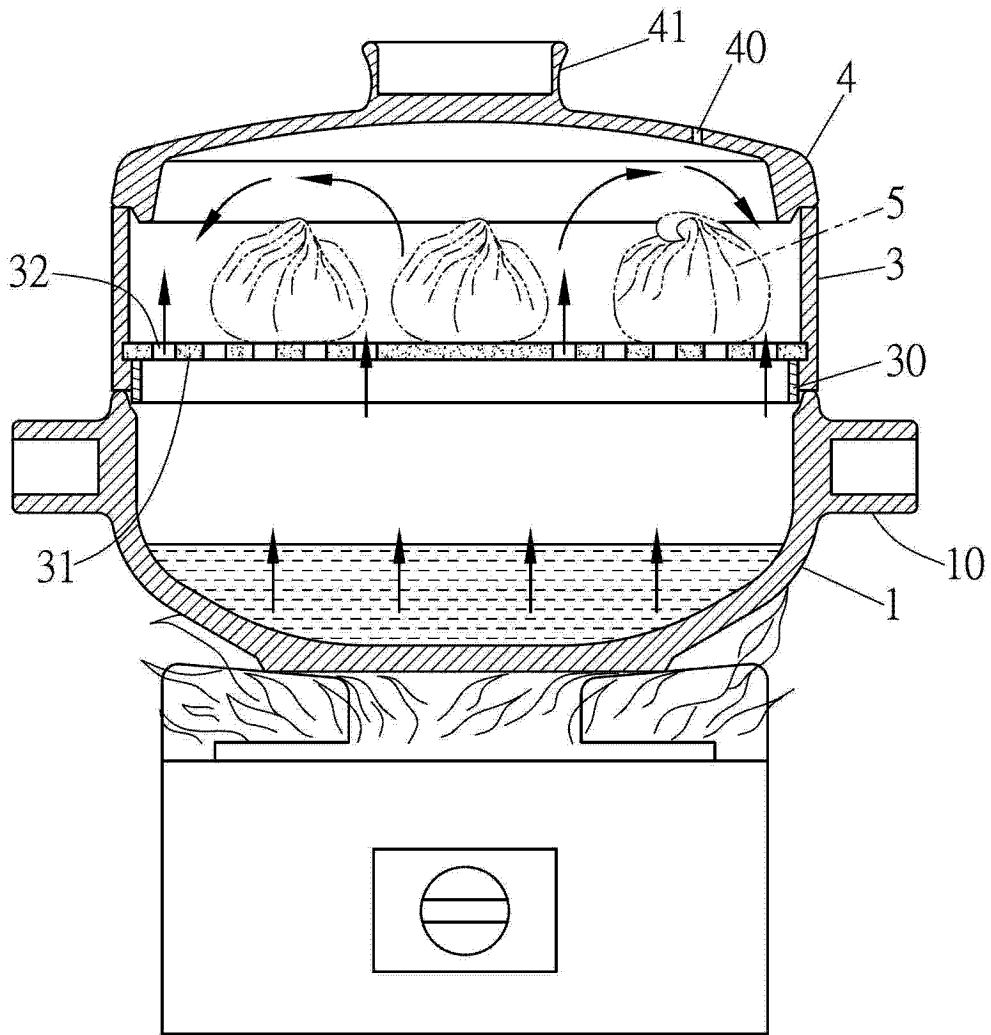


图 5

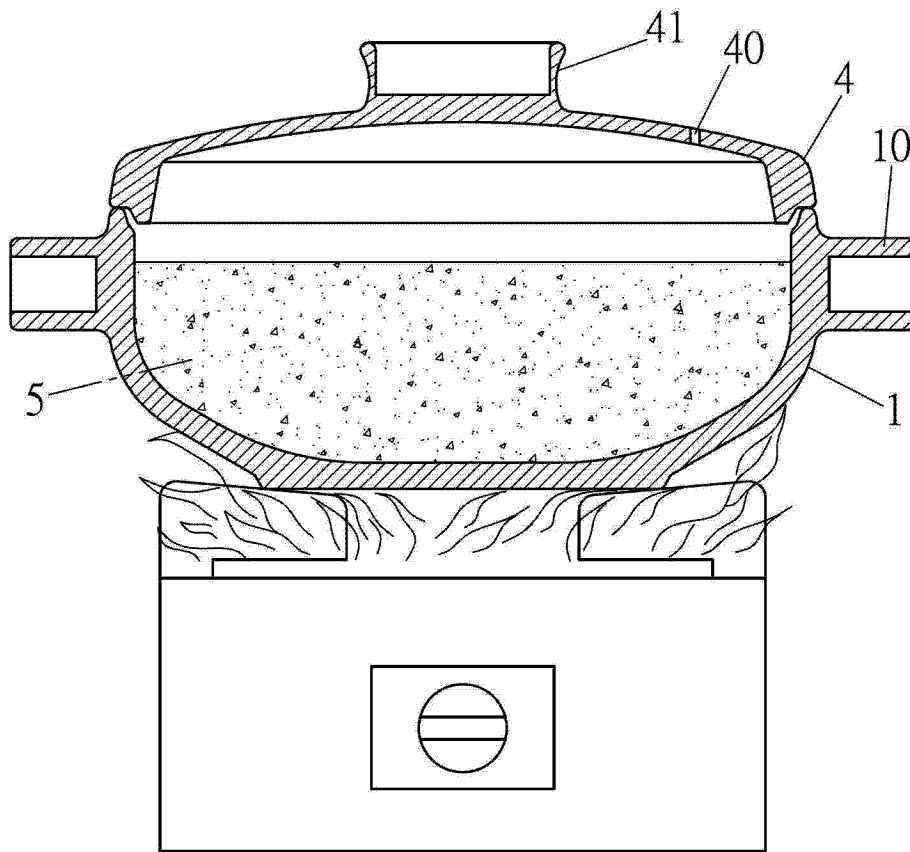


图 6