



(12) 实用新型专利

(10) 授权公告号 CN 214230873 U

(45) 授权公告日 2021. 09. 21

(21) 申请号 202022733064.6

(22) 申请日 2020.11.23

(73) 专利权人 浙江绍兴苏泊尔生活电器有限公司

地址 312071 浙江省绍兴市袍江工业园区
世纪西街3号

(72) 发明人 袁勇 沈术平

(74) 专利代理机构 北京同立钧成知识产权代理有限公司 11205

代理人 文小莉 刘芳

(51) Int. Cl.

A47J 27/00 (2006.01)

A47J 27/04 (2006.01)

A47J 36/06 (2006.01)

A47J 36/00 (2006.01)

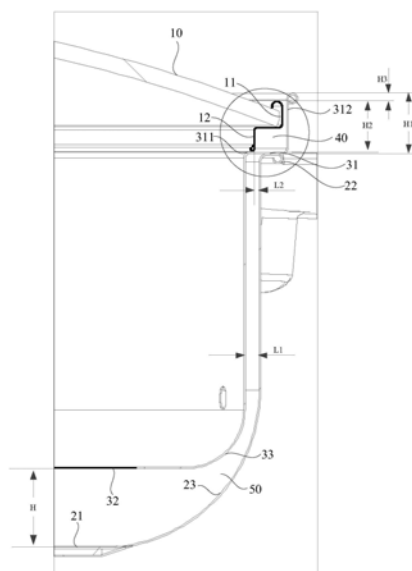
权利要求书2页 说明书9页 附图7页

(54) 实用新型名称

烹煮器具

(57) 摘要

本实用新型提供一种烹煮器具,包括:锅盖(10)和内锅(30),锅盖(10)上具有与锅盖(10)外沿相连的环形限位筋(12),内锅(30)的内侧壁具有向外凸起的环形凸台(31),当锅盖(10)盖设在内锅(30)上时,环形限位筋(12)的内径大于环形凸台(31)的内径(311)内径且小于锅盖的外沿(11)外径,锅盖的外沿(11)外径小于环形凸台的外沿(312)内径;还包括外锅,内锅可拆卸地放置于外锅内,当锅盖盖设在外锅上时,环形限位筋的外径小于外锅的锅沿的内径,且锅盖的外沿外径大于外锅的锅沿的内径。本实用新型提供的烹饪器具解决了现有中蒸汽容易从锅盖与内锅之间的间隙喷出而导致用户被烫伤的问题。



1. 一种烹煮器具,其特征在于,包括:锅盖(10)、内锅(30),所述锅盖(10)上具有与所述锅盖外沿(11)相连的环形限位筋(12),所述内锅(30)的内侧壁具有向外凸起的环形凸台(31),当所述锅盖(10)盖设在所述内锅(30)上时,所述环形限位筋(12)的内径大于所述环形凸台的内沿(311)内径且小于所述锅盖的外沿(11)外径,所述锅盖的外沿(11)外径小于所述环形凸台的外沿(312)内径;

还包括外锅(20),所述内锅(30)可拆卸地放置于所述外锅(20)内,当所述锅盖(10)盖设在所述外锅(20)上时,所述环形限位筋(12)的外径小于所述外锅的锅沿(22)的内径,且所述锅盖的外沿(11)外径大于所述外锅的锅沿(22)的内径。

2. 根据权利要求1所述的烹煮器具,其特征在于,所述环形凸台的外沿(312)高度为H1,所述锅盖的外沿(11)高度与所述环形限位筋(12)的高度之和为H2,所述 $H1 \geq H2$ 。

3. 根据权利要求2所述的烹煮器具,其特征在于,所述H1与所述H2之间的差值介于0mm-10mm。

4. 根据权利要求1-3任一所述的烹煮器具,其特征在于,所述内锅(30)在所述外锅(20)上可升降设置。

5. 根据权利要求4所述的烹煮器具,其特征在于,

所述内锅(30)在所述外锅(20)上处于第一状态时,所述内锅的外底面(32)与所述外锅的内底面(21)之间的距离为H,所述H大于0mm且小于等于30mm。

6. 根据权利要求5所述的烹煮器具,其特征在于,

所述内锅(30)在所述外锅(20)上处于第一状态时,所述环形凸台(31)位于所述外锅的锅沿(22)上,且所述外锅的内侧壁(23)与所述内锅的外侧壁(33)之间形成环形的空腔。

7. 根据权利要求1-3任一所述的烹煮器具,其特征在于,所述环形限位筋(12)的外径小于所述外锅(20)的内径。

8. 根据权利要求7所述的烹煮器具,其特征在于,所述外锅的内侧壁(23)与所述内锅的外侧壁(33)之间的距离为L1,所述环形限位筋(12)的外侧壁与所述外锅的内侧壁(23)之间的距离为L2,且所述L1大于所述L2。

9. 根据权利要求8所述的烹煮器具,其特征在于,所述L2大于0mm且小于等于10mm。

10. 根据权利要求1-3任一所述的烹煮器具,其特征在于,所述外锅的锅沿(22)外径小于所述环形凸台的外沿(312)内径。

11. 根据权利要求10所述的烹煮器具,其特征在于,所述外锅的锅沿(22)外径与所述环形凸台的外沿(312)外径之差大于0mm且小于等于5mm。

12. 根据权利要求1-3任一所述的烹煮器具,其特征在于,所述内锅(30)上对称设置两个第一手柄(34);

所述外锅(20)上对称设有两个第二手柄(24);

所述内锅(30)在所述外锅(20)上处于第一状态时,所述内锅(30)的所述第一手柄(34)或所述内锅(30)的所述环形凸台(31)位于所述外锅的锅沿(22)上。

13. 根据权利要求12所述的烹煮器具,其特征在于,每个所述第一手柄(34)上具有朝向所述内锅(30)的底端延伸的延伸块(341);

且所述内锅(30)在所述外锅(20)上处于第二状态时,所述延伸块(341)的一端抵在所述第二手柄(24)上或所述外锅的锅沿(22)上;

且所述内锅(30)在所述外锅(20)上处于所述第二状态时的高度大于所述内锅(30)在所述外锅(20)上处于所述第一状态时的高度。

14. 根据权利要求12所述的烹煮器具,其特征在于,每个所述第二手柄(24)上具有高度件;

且所述内锅(30)在所述外锅(20)上处于第二状态时,所述高度件的一端抵在所述第一手柄(34)上或抵在所述环形凸台(31)上。

烹煮器具

技术领域

[0001] 本实用新型涉及家用电器技术领域,尤其涉及一种烹煮器具。

背景技术

[0002] 电磁炉已成为一种广泛使用的加热电器,由于电磁炉无油烟、可移动、方便简洁等特点使得电磁炉及电磁炉锅具成为家庭吃火锅的必备品。

[0003] 目前,锅具一般包括锅体、蒸格和锅盖,使用时,蒸格放置在锅体上,将待加热的食物放置在蒸格上进行加热,锅盖盖设在蒸格上,其中,现有的蒸格以及锅具均配有用于握持的手柄,通过蒸格上的手柄有助于将蒸格放置在锅具上。

[0004] 然而,在使用过程中,蒸汽容易从锅盖与蒸格之间的间隙喷出,导致用户被烫伤。

实用新型内容

[0005] 本实用新型提供一种烹煮器具,有助于解决现有中蒸汽容易从锅盖与内锅之间的间隙喷出而导致用户被烫伤的问题。

[0006] 本实用新型实施例提供一种烹煮器具,包括:锅盖、内锅,所述锅盖上具有与所述锅盖外沿相连的环形限位筋,所述内锅的内侧壁具有向外凸起的环形凸台,当所述锅盖盖设在所述内锅上时,所述环形限位筋的内径大于所述环形凸台的内沿内径且小于所述锅盖的外沿外径,所述锅盖的外沿外径小于所述环形凸台的外沿内径。

[0007] 还包括外锅,所述内锅可拆卸地放置于所述外锅内,当所述锅盖盖设在所述外锅上时,所述环形限位筋的外径小于所述外锅的锅沿的内径,且所述锅盖的外沿外径大于所述外锅的锅沿的内径。

[0008] 本实施例提供的烹煮器具,通过包括锅盖、外锅以及内锅,所述锅盖上具有与所述锅盖外沿相连的环形限位筋,所述内锅的内侧壁具有向外凸起的环形凸台,当所述锅盖盖设在所述内锅上时,所述环形限位筋的内径大于所述环形凸台的内沿内径且小于所述锅盖的外沿外径,所述锅盖的外沿外径小于所述环形凸台的外沿内径。还包括外锅,且内锅可拆卸地放置于外锅内,当所述锅盖盖设在所述外锅上时,所述环形限位筋的外径小于所述外锅的锅沿的内径,且所述锅盖的外沿外径大于所述外锅的锅沿的内径。

[0009] 锅盖与内锅配合使用时,锅盖盖设在内锅上,通过设置环形限位筋的内径大于所述环形凸台的内沿内径,能够保证环形限位筋抵在环形凸台上的内沿上而不会滑落,而同时还设置环形限位筋的内径小于所述锅盖的外沿外径,能够保证锅盖外沿与环形凸台之间产生一定的高度差。

[0010] 这样在对外锅进行加热时,外锅内的水沸腾蒸发成水蒸气,水蒸气通过蒸汽孔可蒸熟内锅上的食物,同时烹饪产生的蒸馏水进入第一空腔并存留在第一空腔内,此时内锅与锅盖之间可以形成水密封的效果,避免了水蒸气从锅盖与内锅之间的间隙喷出,从而有利于减少安全风险。

[0011] 如上所述的烹煮器具,可选的,所述环形凸台的外沿高度为H1,所述锅盖的外沿高

度与所述环形限位筋的高度之和为H2,所述H1 $\geq$ 所述H2。

[0012] 通过设置H1 $\geq$ H2,这样在对外锅进行加热时,能够确保烹饪产生的蒸馏水不会撒到内锅外面,从而有利于保证蒸馏水能够回流至内锅内,避免蒸馏水从第一空腔中喷出而导致用户被烫伤的问题。

[0013] 如上所述的烹煮器具,可选的,所述H1与所述H2之间的差值介于0mm-10mm。

[0014] 如上所述的烹煮器具,可选的,所述内锅在所述外锅上可升降设置。

[0015] 如上所述的烹煮器具,可选的,所述内锅在所述外锅上处于第一状态时,所述内锅的外底面与所述外锅的内底面之间的距离为H,所述H大于0mm且小于等于30mm。

[0016] 通过设置内锅的外底面与所述外锅的内底面之间的距离大于0mm且小于等于30mm,这样当所述内锅在所述外锅上处于第一状态时,内锅内的食材与外锅的底表面之间存在一定距离,以确保内锅内的食材不会接触锅底,也就是说,外锅内部此时处于悬空状态,有利于避免出现外锅糊底的现象,另外,外锅内的水与内锅底部相接触,这样当水沸腾时,可以保证内锅内的食材翻滚的更加均匀,避免出现因局部翻滚厉害而导致出现水溅射的问题,从而保证了用户的安全。

[0017] 如上所述的烹煮器具,可选的,所述内锅在外锅上处于第一状态时,所述环形凸台位于外锅的锅沿上,且所述外锅的内侧壁与所述内锅的外侧壁之间形成环形的空腔。

[0018] 在对外锅进行加热时,外锅内的水沸腾蒸发成水蒸气,水蒸气通过外锅的锅沿与环形凸起背面之间的缝隙进入到空腔并存留在空腔内,此时外锅的内侧壁与所述内锅的外侧壁之间可以形成水密封的效果,同样可以避免水蒸气从锅盖与内锅之间的间隙喷出,从而有利于减少安全风险的问题。

[0019] 如上所述的烹煮器具,可选的,所述环形限位筋的外径小于所述外锅的内径。这样锅盖可以盖合在外锅或者内锅上,有利于提高装置的稳定性。

[0020] 如上所述的烹煮器具,可选的,所述外锅的内侧壁与所述内锅的外侧壁之间的距离为L1,所述环形限位筋的外侧壁与所述外锅的内侧壁之间的距离为L2,且所述L1大于所述L2。

[0021] 通过设置L1大于所述L2,这样环形限位筋位于外锅的内侧壁与内锅的外侧壁之间,当锅盖盖合在外锅上时,环形限位筋抵在凸台上,以确保锅盖盖合在外锅上时不会相互干扰,并且不会发生过大的位移,有利于控制锅盖与外锅之间水蒸气的外排量。

[0022] 如上所述的烹煮器具,可选的,所述L2大于0mm且小于等于10mm。

[0023] 如上所述的烹煮器具,可选的,所述外锅的锅沿外径小于所述环形凸起的外沿内径。

[0024] 通过设置外锅的锅沿外径小于所述环形凸起的外沿内径,能够确保内锅与外锅在配合使用时,内锅与外锅的锅沿之间不会互相干涉,并且不会发生过大的位移。

[0025] 如上所述的烹煮器具,可选的,所述外锅的锅沿外径与所述环形凸起的外沿外径之差大于0mm且小于等于5mm。

[0026] 如上所述的烹煮器具,可选的,所述内锅上对称设置两个第一手柄,

[0027] 所述外锅上对称设有两个第二手柄;

[0028] 所述内锅在所述外锅上处于第一状态时,所述内锅的所述第一手柄或所述内锅的所述环形凸台位于所述外锅的锅沿上。

[0029] 如上所述的烹煮器具,可选的,每个所述第一手柄上具有朝向所述内锅的底端延伸的延伸块;

[0030] 且所述内锅在所述外锅上处于第二状态时,所述延伸块的一端抵在所述第二手柄上或所述外锅的锅沿上。

[0031] 且所述内锅在所述外锅上处于第二状态时的高度大于所述内锅在所述外锅上处于第一状态时的高度。

[0032] 如上所述的烹煮器具,可选的,每个所述第二手柄上具有高度件;

[0033] 且所述内锅在所述外锅上处于第二状态时,所述高度件的一端抵在所述第一手柄上或抵在所述环形凸台上。

[0034] 这样通过设置第一手柄与第二手柄,有利于在使用时提升用户体验,并且第一手柄通过包括朝向所述内锅的底端延伸的延伸块,这样有助于将内锅放置在外锅上,其次,通过设置延伸块,这样当内锅在外锅上处于第二状态(即内锅在所述外锅上处于高位置)时,延伸块的底端抵在第二手柄上,进而起到支撑内锅的作用。

[0035] 本实用新型的构造以及它的其他实用新型目的及有益效果将会通过结合附图而对优选实施例的描述而更加明显易懂。

附图说明

[0036] 为了更清楚地说明本实用新型实施例或现有技术中的技术方案,下面将对实施例或现有技术描述中所需要使用的附图作简单地介绍,显而易见地,下面描述中的附图是本实用新型的一些实施例,对于本领域普通技术人员来讲,在不付出创造性劳动性的前提下,还可以根据这些附图获得附其他的图。

[0037] 图1是本实用新型实施例提供的锅盖的结构示意图;

[0038] 图2是本实用新型实施例提供的外锅的结构示意图;

[0039] 图3是本实用新型实施例提供的内锅的结构示意图;

[0040] 图4是本实用新型实施例提供的锅盖、内锅与外锅配合的结构示意图;

[0041] 图5是本实用新型实施例提供的锅盖、内锅与外锅配合的俯视图;

[0042] 图6是图5中沿A-A的剖面结构示意图;

[0043] 图7是图6中方框部分的放大结构示意图;

[0044] 图8是图7中圆圈部分的放大示意图;

[0045] 图9是本实用新型实施例提供的锅盖与外锅配合的结构示意图;

[0046] 图10是本实用新型实施例提供的锅盖与外锅配合的俯视图;

[0047] 图11是图10中沿B-B的剖面结构示意图;

[0048] 图12是图11中圆圈部分的放大示意图。

[0049] 附图标记说明:

[0050] 10-锅盖;

[0051] 11-外沿;

[0052] 12-环形限位筋;

[0053] 20-外锅;

[0054] 21-外锅的内底面;

- [0055] 22-锅沿;
- [0056] 23-外锅的内侧壁;
- [0057] 24-第二手柄;
- [0058] 30-内锅;
- [0059] 31-环形凸台;
- [0060] 311-环形凸台的内沿;
- [0061] 312-环形凸台的外沿;
- [0062] 32-内锅的外底面;
- [0063] 33-内锅的外侧壁;
- [0064] 34-第一手柄;
- [0065] 341-延伸块;
- [0066] 40-第一空腔;
- [0067] 50-第二空腔。

具体实施方式

[0068] 为使本实用新型实施例的目的、技术方案和优点更加清楚,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。

[0069] 图1是本实用新型实施例提供的锅盖的结构示意图,图2是本实用新型实施例提供的外锅的结构示意图,图3是本实用新型实施例提供的内锅的结构示意图,图4是本实用新型实施例提供的锅盖、内锅与外锅配合的结构示意图,图5是本实用新型实施例提供的锅盖、内锅与外锅配合的俯视图,图6是本实用新型实施例提供的锅盖、内锅与外锅配合的剖面图,图7是图6中方框部分的放大示意图,图8是图7中圆圈部分的放大示意图,图9是本实用新型实施例提供的锅盖与外锅配合的结构示意图,图10是本实用新型实施例提供的锅盖与外锅配合的俯视图,图11是图10中沿B-B的剖面结构示意图,图12是图11中圆圈部分的放大示意图。

[0070] 本实用新型提供一种烹饪器具的结构示意图,该烹饪器具可以为包括有锅盖10、内锅30和外锅20的外锅组件,还可以为包括有内锅30和外锅20的外锅组件,或者该烹煮器具还可以为内锅30,或者该烹煮器具还可以为汤锅或者蒸锅等外锅20,具有内锅30的外锅20是人们日常生活中常用的厨房用具,内锅30一般呈圆形,且具有若干个贯穿内锅30底部开设的蒸汽孔,使用时,规格相近的内锅30与外锅20配合。

[0071] 其中,本实施例中提供的外锅20可以用于煮火锅,还可以用于同时烹煮至少两种不同的食物,例如同时煮饺子、煮面条和煮馄饨等,其中,在对食材加热的过程中,在外锅20内放入水,再将内锅30水平放置在外锅20的锅口或者将内锅30嵌入外锅20内部,可在内锅30上放置待加热的食物,锅盖10盖设在内锅30上,通过对外锅20加热使外锅20内的水沸腾蒸发成水蒸气,水蒸气通过蒸汽孔可蒸熟内锅30上的食物,当内锅30内的食材煮熟后,内锅30往往从锅体内提起,并通过内锅30上的手柄支撑在外锅20上的手柄上,以实现内锅30在

锅体上升起的目的。

[0072] 然而,在对外锅20加热的过程中,外锅20内的水沸腾蒸发成水蒸气,其中,水蒸气通过蒸汽孔进入到内锅30内后,容易从锅盖10与内锅30之间的间隙喷出,导致用户被烫伤,产生安全风险的风险。

[0073] 为了解决上述技术问题,本实施例中,如图1至图3所示,烹煮器具可以包括锅盖10、外锅20以及内锅30,其中,锅盖10用于封盖外锅20或者内锅30,锅盖10上具有与锅盖外沿11相连的环形限位筋12,内锅30的内侧壁具有向外凸起的环形凸台31。

[0074] 其中,通过在内锅30的内侧壁设有向外凸起的环形凸台31,这样当内锅30在外锅20上处于第一状态时,外锅的锅沿22抵在环形凸台31处,同时,通过设置凸台为环形,可以很好的与外锅的锅沿22相匹配,进而有利于提高装置的稳定性。

[0075] 另外,通过在锅盖10上设置与锅盖外沿11相连的环形限位筋12,这样锅盖10与内锅30配合使用时,锅盖10盖设在内锅30上,环形限位筋12抵在环形凸台31上,这样环形凸台31、环形凸台的部分外沿312、环形限位筋12和锅盖外沿11之间可以形成第一空腔40,同时,通过设置限位筋为环形,同样能够很好的与锅盖10形状以及环形凸台31相匹配,进而有利于提高装置的稳定性。

[0076] 其中,本实施例中,环形限位筋12与锅盖外沿11之间可以为一体成型的硅胶件,这样通过设置成一体成型的硅胶件,一方面硅胶的材料耐高温,能够满足烹饪器具的使用要求,另外,硅胶的材质弹性好,能够保证限位筋的弹性,进而保证烹饪器具的使用寿命。

[0077] 需要说明的是,环形限位筋12的材料不局限于硅胶,还可以为其它材料,例如:橡胶材料,只要是具有一定的弹性即可。

[0078] 其中,本实施例中,如图4至图7所示,环形限位筋12的内径大于环形凸台的内沿311内径且小于锅盖的外沿11外径,锅盖的外沿11外径小于环形凸台的外沿312内径(具体如图6至图8所示),其中,本实施例中,环形凸台的内沿311内径可以为 $\phi 1$,环形限位筋12的内径可以为 $\phi 2$,锅盖的外沿11外径可以为 $\phi 5$,环形凸台的外沿312内径可以为 $\phi 6$,具体的,如图6所示, $\phi 2 > \phi 1$ 且 $\phi 2 < \phi 5$ 、 $\phi 5 < \phi 6$ 。

[0079] 这样锅盖10与内锅30配合使用时,锅盖10盖设在内锅30上,通过设置环形限位筋12的内径大于环形凸台的内沿311内径,能够保证环形限位筋12抵在环形凸台上的内沿311上而不会滑落,而同时还设置环形限位筋12的内径小于锅盖的外沿11外径,这样能够保证锅盖外沿11与环形凸台31之间产生一定的高度差。

[0080] 另外,继续如图7所示,锅盖的外沿11外径 $\phi 5$ 小于环形凸台的外沿312内径 $\phi 6$,通过设置锅盖的外沿11外径小于环形凸台的外沿312内径,可以保证锅盖的外沿11与环形凸台的外沿312之间具有一定大小的间隙,这样当锅盖10盖设在内锅30上时,环形凸台31、环形凸台的部分外沿312、环形限位筋12和锅盖外沿11之间能够形成第一空腔40,因此,在对外锅20进行加热时,外锅20内的水沸腾蒸发成水蒸气,水蒸气通过蒸汽孔可蒸熟内锅30上的食物,同时烹饪产生的蒸馏水进入第一空腔40并存留在第一空腔40内,此时内锅30与锅盖10之间可以形成水密封的效果,避免了水蒸气从锅盖10与内锅30之间的间隙喷出,从而有利于减少安全风险的风险。

[0081] 另外,本实施例中,还包括外锅20,其中,内锅30可拆卸地放置于外锅20内,这样锅盖10、内锅30以及外锅20配合使用时,锅盖10盖设在外锅20上,其中,如图6至图8所示,通过

设置环形限位筋12的外径小于外锅的锅沿22的内径,这样锅盖10可以盖合在外锅20或者内锅30上,有利于提高装置的稳定性。同时通过设置锅盖的外沿11外径大于或者等于外锅的锅沿22外径,有利于进一步确保锅盖10盖合在外锅20上。

[0082] 其中,本实施例中,对于锅盖的外沿11外径、环形凸台的外沿312内径以及环形限位筋12的内径的尺寸在本实施例中不做进一步限定,因为锅盖的外沿11外径、环形凸台的外沿312内径以及环形限位筋12的内径的尺寸可以根据不同型号的内锅30以及不同尺寸的锅盖10来具体设定,只要是通过自身的结构避免了水蒸气从锅盖10与内锅30之间的间隙喷出均属于本申请的保护范围。

[0083] 因此,本实施例提供的烹煮器具,通过包括锅盖10、外锅20以及内锅30,锅盖10上具有与锅盖外沿11相连的环形限位筋12,内锅30的内侧壁具有向外凸起的环形凸台31,当锅盖10盖设在内锅30上时,环形限位筋12的外径小于外锅的锅沿11的内径,且锅盖的外沿11外径大于外锅的锅沿的内径,锅盖的外沿11外径小于环形凸台的外沿311内径,还包括外锅20,且内锅30可拆卸地放置于外锅20内,当锅盖10盖设在外锅20上时,环形限位筋12的外径小于外锅的锅沿的内径,且锅盖的外沿11外径大于外锅的锅沿的内径

[0084] 锅盖10、内锅30与外锅20配合使用时,锅盖10盖设在内锅30上,通过设置环形限位筋12的内径大于环形凸台的内沿311内径,能够保证环形限位筋12抵在环形凸台的内沿311上而不会滑落,而同时还设置环形限位筋12的内径小于锅盖的外沿11外径,能够保证锅盖外沿11与环形凸台31之间产生一定的高度差。

[0085] 这样在对外锅20进行加热时,外锅20内的水沸腾蒸发成水蒸气,水蒸气通过蒸汽孔可蒸熟内锅30上的食物,同时烹饪产生的蒸馏水进入第一空腔40并存留在第一空腔40内,此时内锅30与锅盖10之间可以形成水密封的效果,避免了水蒸气从锅盖10与内锅30之间的间隙喷出,从而有利于减少安全风险的问题。

[0086] 为了进一步确保烹饪时蒸馏水不会从第一空腔40中喷出,如图7所示,环形凸台的外沿312高度可以设置为H1,锅盖的外沿11高度与环形限位筋12的高度之和可以设置为H2,且 $H1 \geq H2$ 。

[0087] 通过设置 $H1 \geq H2$,这样在对外锅20进行加热时,能够确保烹饪产生的蒸馏水不会撒到内锅30外面,从而有利于保证蒸馏水能够回流至内锅30内,避免蒸馏水从第一空腔40中喷出而导致用户被烫伤的问题。

[0088] 进一步的,为了保证蒸馏水能够回流至内锅30内,H1与H2之间的差值可以介于0mm-10mm,如图7所示,本实施例中,H1与H2之间的差值可以设置为H3,其中,H3可以介于0mm-10mm,其中,H3可以为3mm、5mm或者8mm等,或者,也可以根据实际需要设置H3为0mm-10mm之间的任意值。

[0089] 进一步的,内锅30在外锅20上可升降设置,其中,本实施例中,内锅30在外锅20上处于第二状态时,内锅30在外锅20上处于高位置;内锅30在外锅20上处于第一状态时,内锅30在外锅20上处于低位置,所以,内锅30在外锅20上处于第二状态时的高度大于内锅30在外锅20上处于第一状态时的高度。

[0090] 进一步的,如图7所示,当内锅30在外锅20上处于第一状态时,内锅的外底面32与外锅的内底面21之间的距离可以为H,其中,H可以大于0mm且小于等于30mm,其中,H可以为3mm、10mm或者20mm等,或者,也可以根据实际需要设置H为大于0mm且小于等于30mm之间的

任意值,本实施例中,具体以设置内锅的外底面32与外锅的内底面21之间的距离H为3mm-20mm为例进行说明。

[0091] 通过设置内锅的外底面32与外锅的内底面21之间的距离大于0mm且小于等于30mm,这样当内锅30在外锅20上处于第一状态时,内锅30内的食材与外锅20的底表面之间存在一定距离,以确保内锅30内的食材不会接触锅底,也就是说,外锅20内部此时处于悬空状态,有利于避免外锅20糊底的现象,另外,外锅20内的水与内锅30底部相接触,这样当水沸腾时,可以保证内锅30内的食材翻滚的更加均匀,避免出现因局部翻滚厉害而导致出现水溅射的问题,从而保证了用户的安全。

[0092] 另外,当设置内锅的外底面32与外锅的内底面21之间的距离大于0mm且小于等于30mm,这样内锅的外底面32与外锅的内底面21之间会存在一定的高度,当水沸腾之后可以避免溅射而烫伤用户的问题。

[0093] 进一步的,如图7所示,内锅30在外锅20上处于第一状态时,环形凸台31位于外锅的锅沿22上且外锅的内侧壁23与内锅的外侧壁33之间可以形成环形的第二空腔50。

[0094] 在对外锅20进行加热时,外锅20内的水沸腾蒸发成水蒸气,水蒸气通过外锅的锅沿22与环形凸台31背面之间的缝隙进入到第二空腔50并存留在第二空腔50内,此时外锅的内侧壁23与内锅的外侧壁33之间可以形成另一层水密封的效果,同样可以避免水蒸气从锅盖10与内锅30之间的间隙喷出,从而有利于减少安全风险。

[0095] 进一步的,如图7和图8所示,环形限位筋12的外径小于外锅20的内径,通过设置环形限位筋12的外径小于外锅20的内径,这样锅盖10可以盖合在外锅20或者内锅30上,有利于提高装置的稳定性。

[0096] 进一步的,如图7和图8所示,外锅的内侧壁23与内锅的外侧壁33之间的距离可以为 $2L_1$,环形限位筋12的外侧壁与外锅的内侧壁23之间的距离可以为 $2L_2$,且 L_1 大于 L_2 。

[0097] 通过设置 L_1 大于 L_2 ,这样环形限位筋12位于外锅的内侧壁23与内锅的外侧壁33之间,当锅盖10盖合在外锅20上时,环形限位筋12抵在凸台上,以确保锅盖10盖合在外锅20上时不会相互干扰,并且不会发生过大的位移,有利于控制锅盖10与外锅20之间水蒸气的外排量。

[0098] 进一步的, $2L_2$ 可以大于0mm且小于等于10mm,其中, L_2 可以介于0mm-5mm之间,其中, L_2 可以为1mm、3mm或者5mm等,或者,也可以根据实际需要设置 L_2 为0mm-5mm之间的任意值。

[0099] 进一步的,如图6至图8所示,外锅的锅沿22外径小于环形凸台的外沿312内径。

[0100] 通过设置外锅的锅沿22外径小于环形凸台的外沿312内径,能够确保内锅30与外锅20在配合使用时,内锅30与外锅的锅沿22之间不会互相干涉,并且不会发生过大的位移。

[0101] 另外,如图9至图12所示,当锅盖10与外锅20在配合使用时,通过设置锅盖的外沿11外径大于或者等于外锅的锅沿22外径,能够确保锅盖10盖合在外锅20上,有利于进一步提高装置的稳定性。

[0102] 进一步的,如图2和图3所示,内锅30上可以对称设置两个第一手柄34,每个第一手柄34上具有朝向内锅30的底端延伸的延伸块341,另外,外锅20上也可以对称设有两个第二手柄24,这样通过设置第一手柄34与第二手柄24,有利于在使用时提升用户体验,并且第一手柄34通过包括朝向内锅30的底端延伸的延伸块341,这样有助于将内锅30放置在外锅20

上,其次,通过设置延伸块341,这样当内锅30在外锅20上处于第二状态时,延伸块341的底端抵在第二手柄24上,进而起到支撑内锅30的作用。

[0103] 其中,本实施例中,内锅30上可以设有至少两个第一手柄34,外锅20上也可以设有两个至少第二手柄24,当第一手柄34和第二手柄24对位设置时,内锅30在外锅20上处于第二状态,延伸块341的一端抵在第二手柄24或外锅的锅沿22上,当第一手柄34和第二手柄24错位设置时,内锅30在外锅20上处于第一状态(具体如图7所示),内锅30的第一手柄34或内锅的环形凸台31位于外锅的锅沿22上,内锅30处于第二状态时在竖向上的高度高于内锅30处于第一状态时在竖向上的高度。

[0104] 具体的,本实施例中,内锅30在外锅20上处于第二状态时,内锅30的外底面与外锅20的内底面之间的距离为第一高度(未示出),内锅30在外锅20上处于第一状态时,内锅30的外底面与外锅20的内底面之间的距离为第二高度H,第一高度大于第二高度H。即当内锅30在外锅20上处于第二状态时,内锅30在外锅20上处于高位置,当内锅30在外锅20上处于第一状态时,承载组件10在锅具20上处于低位置。

[0105] 进一步的,本实施例中,每个第二手柄24上可以具有高度件(未示出),这样当内锅30在外锅20上处于第二状态时,高度件的一端可以抵在第一手柄34上或抵在所环形凸台31上。本实施例中,第一手柄34和第二手柄24的材料可以为电木,电木绝缘性和耐热性较好,所以使用过程中,第一手柄34和第二手柄24不易出现高温,用户易于握持第一手柄34和第二手柄24,当然,第一手柄34和第二手柄24的材料也可以为塑料或金属等。

[0106] 需要说明的是,外锅20上的第二手柄24的结构可以与第一手柄34的结构相同,即外锅20上的第二手柄24的结构可以参考该实施例中的第一手柄34的结构,或者,外锅20上的第二手柄24与第一手柄34的结构也可以不同,例如第一手柄34上可以不设置延伸块341,外锅20上的第二手柄24上具有延伸块341,这样通过在外锅20上设置延伸块341,当内锅30在外锅20上处于第二状态时,延伸块341的顶端抵在第一手柄34上,同样能够起到支撑内锅30的作用。

[0107] 需要说明的是,对于延伸块341以及第二手柄24的尺寸在本实施例中不做进一步限定,因为延伸块341以及第二手柄24的尺寸可以根据不同型号的外锅20或者内锅30来具体设定,只要是通过自身的结构来实现将内锅30放置在外锅20上并起到支撑内锅30的作用均属于本申请的保护范围。

[0108] 在本实用新型的描述中,需要理解的是,术语“中心”、“纵向”、“横向”、“长度”、“宽度”、“厚度”、“上”、“下”、“前”、“后”、“左”、“右”、“竖直”、“水平”、“顶”、“底”“内”、“外”等指示的方位或位置关系为基于附图所示的方位或位置关系,仅是为了便于描述本实用新型和简化描述,而不是指示或暗示所指的装置或元件必须具有特定的方位、以特定的方位构造和操作,因此不能理解为对本实用新型的限制。

[0109] 在本实用新型的描述中,需要理解的是,本文中使用的术语“包括”和“具有”以及他们的任何变形,意图在于覆盖不排他的包含,例如,包含了一系列步骤或单元的过程、方法、系统、产品或设备不必限于清楚地列出的那些步骤或单元,而是可包括没有清楚地列出的或对于这些过程、方法、产品或设备固有的其它步骤或单元。

[0110] 除非另有明确的规定和限定,术语“安装”、“相连”、“连接”、“固定”等应做广义理解,例如可以是固定连接,也可以是可拆卸连接,或成为一体;可以是直接相连,也可以通过

中间媒介间接相连,可以使两个元件内部的相连或两个元件的相互作用关系。对于本领域的普通技术人员而言,可以根据具体情况理解上述术语在本实用新型中的具体含义。此外,术语“第一”、“第二”等仅用于描述目的,而不能理解为指示或暗示相对重要性或者隐含指明所指示的技术特征的数量。

[0111] 最后应说明的是:以上各实施例仅用以说明本实用新型的技术方案,而非对其限制;尽管参照前述各实施例对本实用新型进行了详细的说明,本领域的普通技术人员应当理解:其依然可以对前述各实施例所记载的技术方案进行修改,或者对其中部分或者全部技术特征进行等同替换;而这些修改或者替换,并不使相应技术方案的本质脱离本实用新型各实施例技术方案的范围。

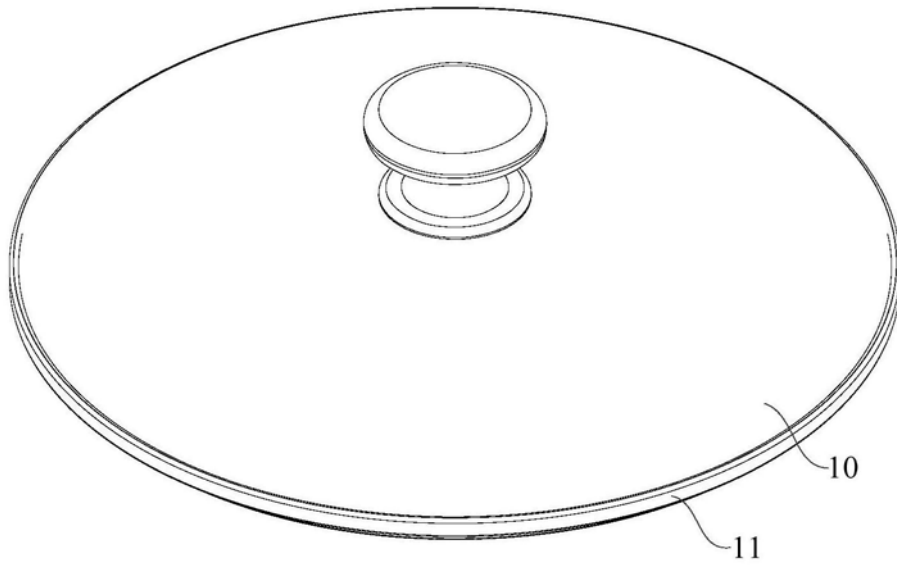


图1

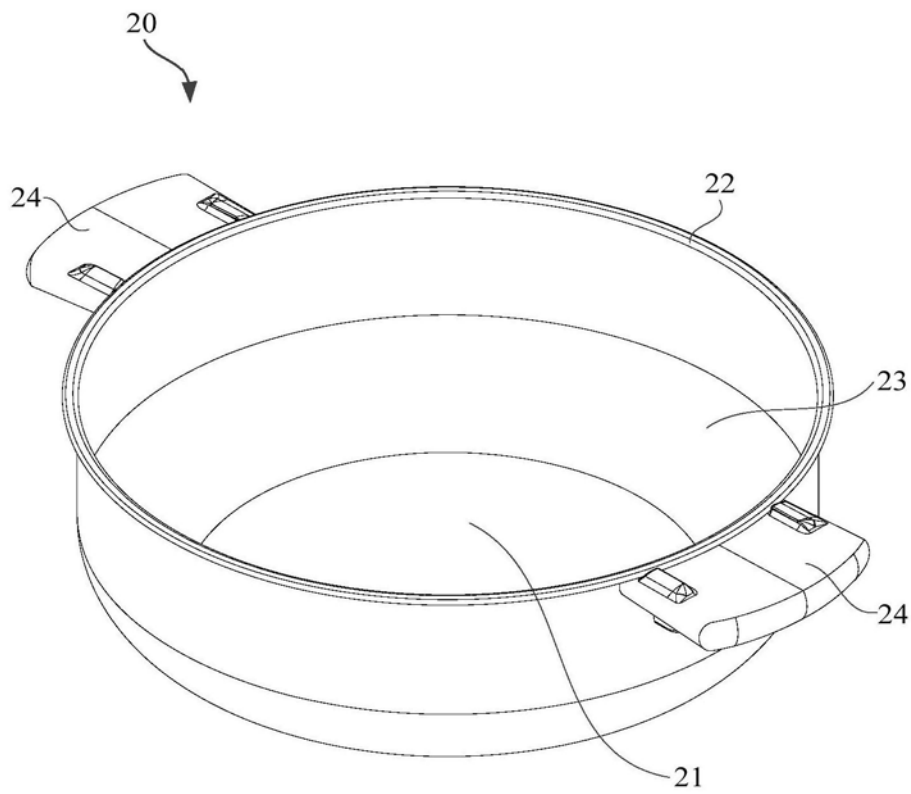


图2

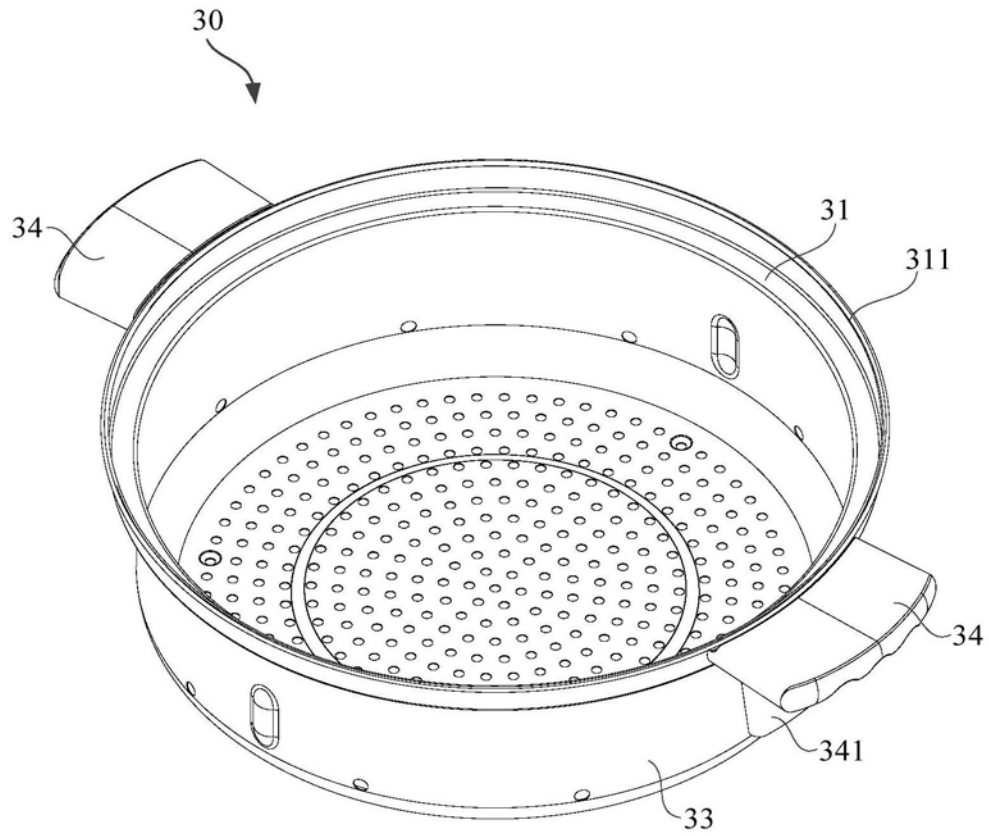


图3

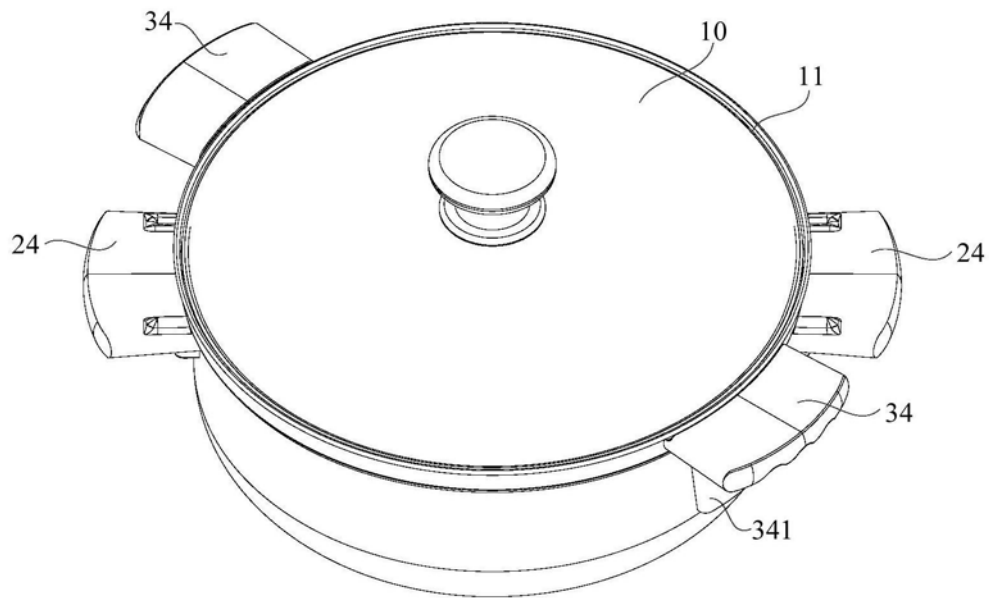


图4

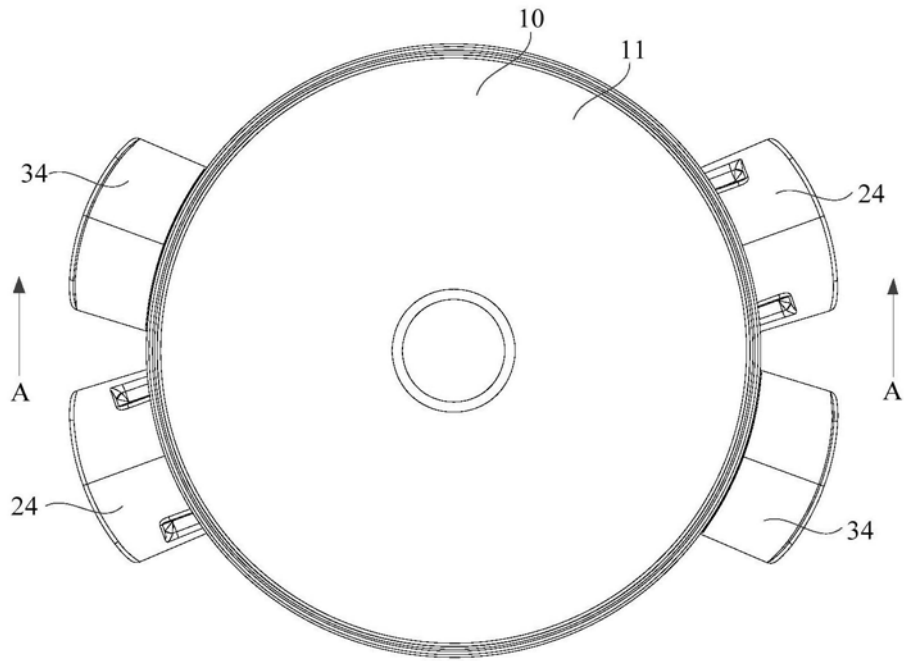


图5

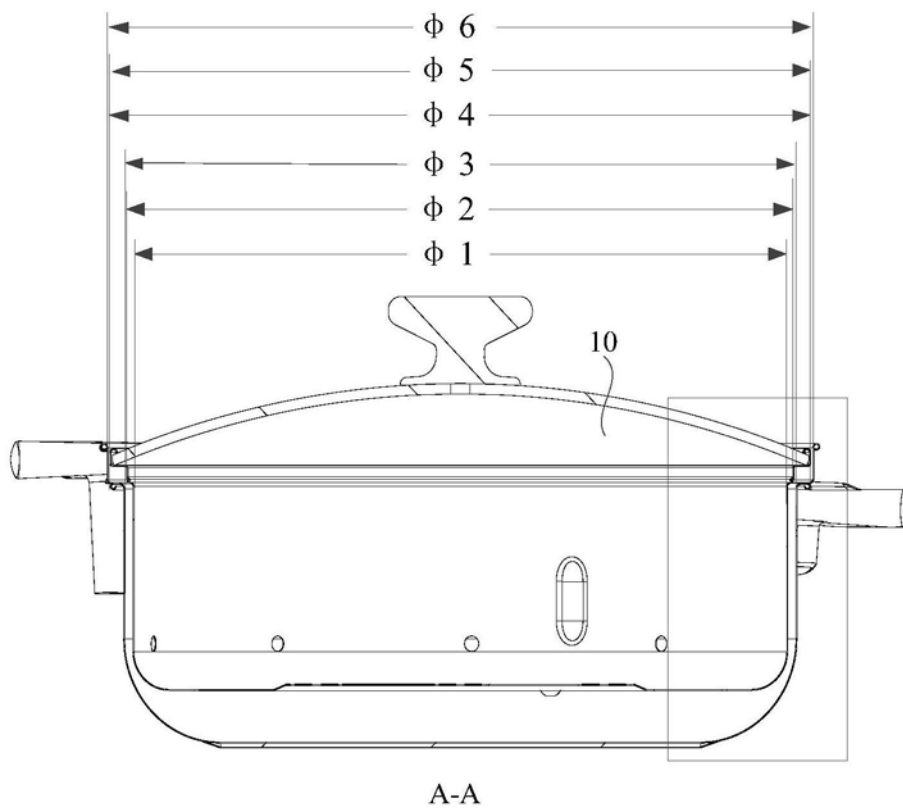


图6

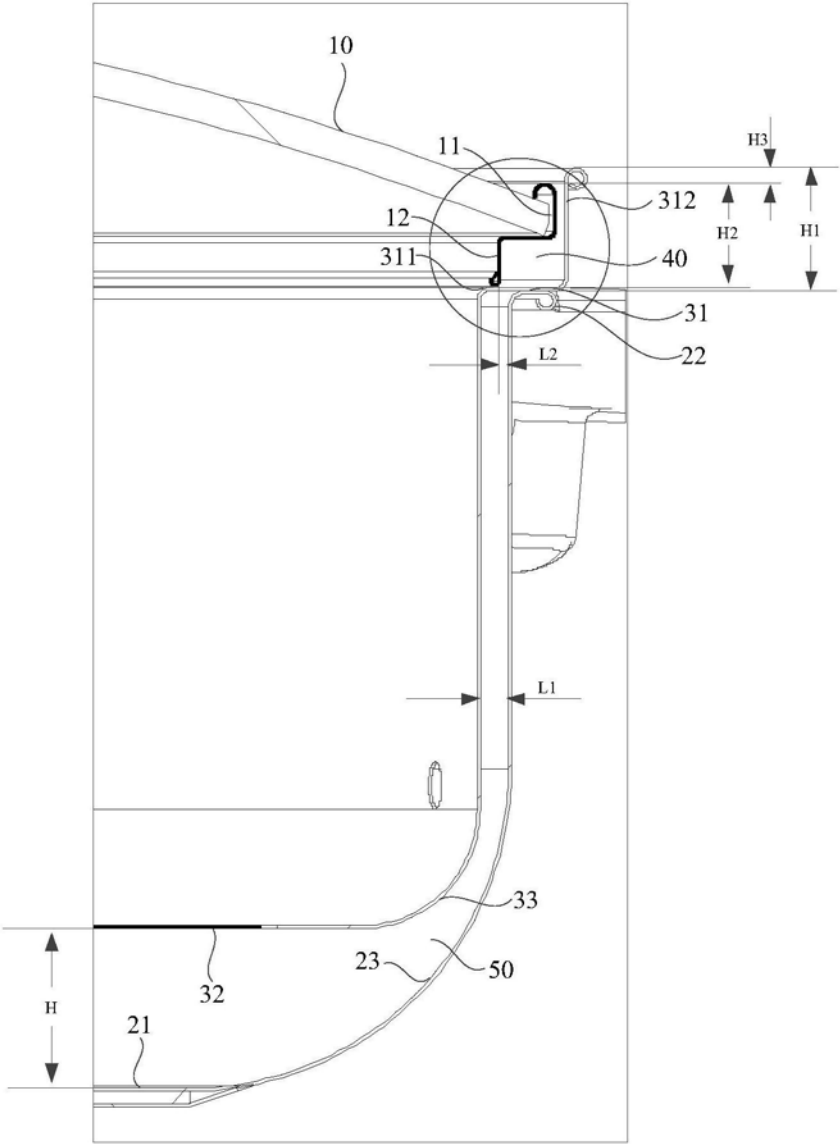


图7

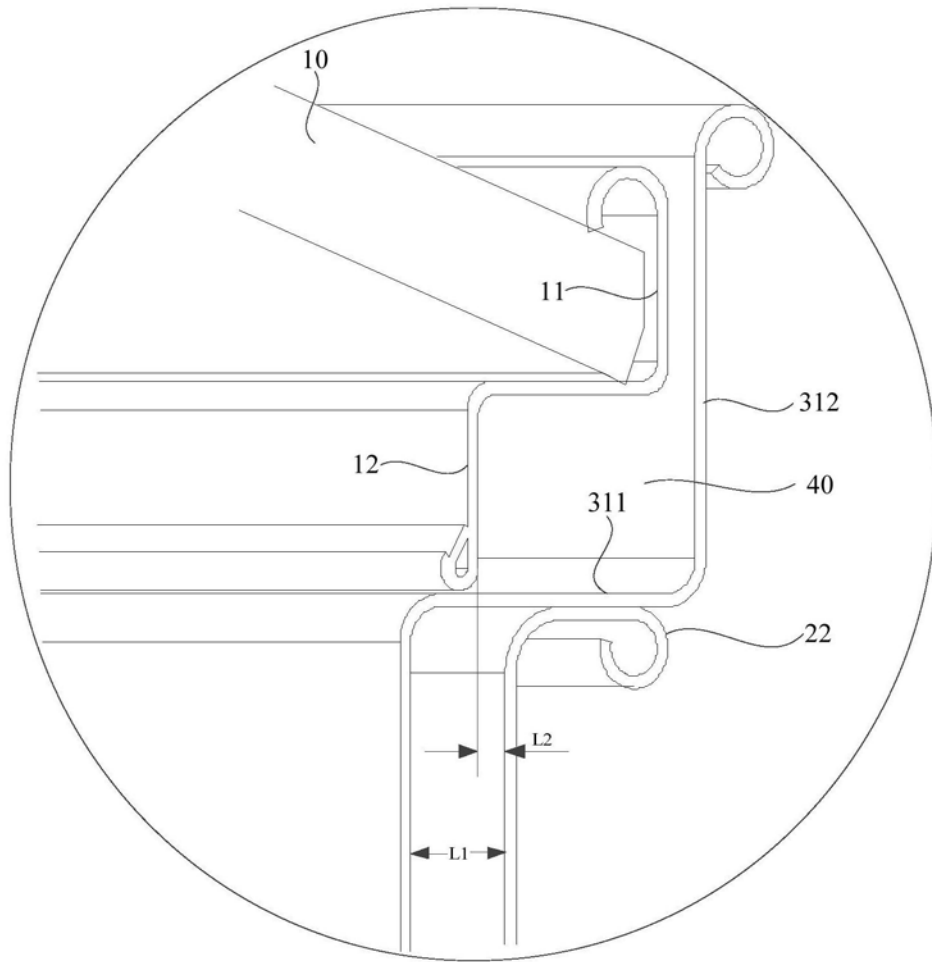


图8

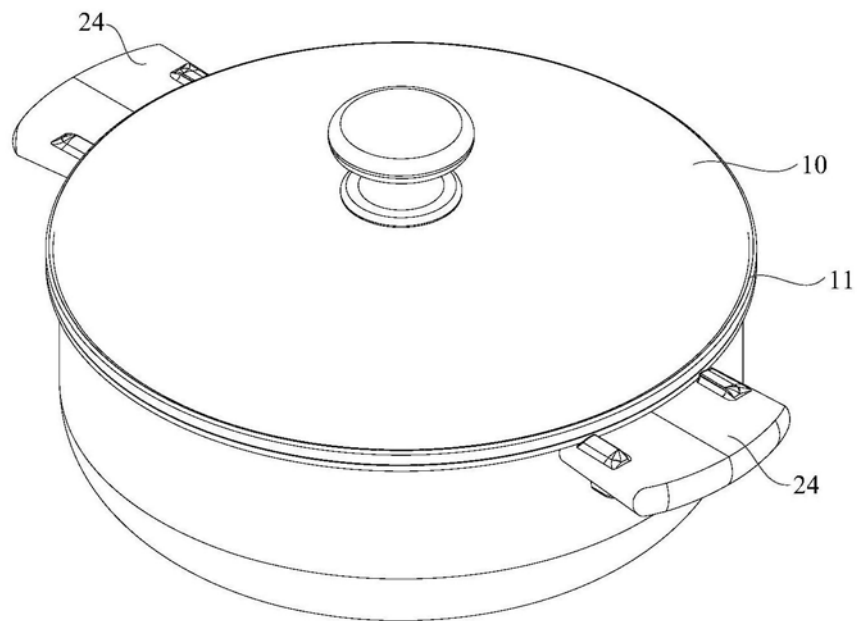


图9

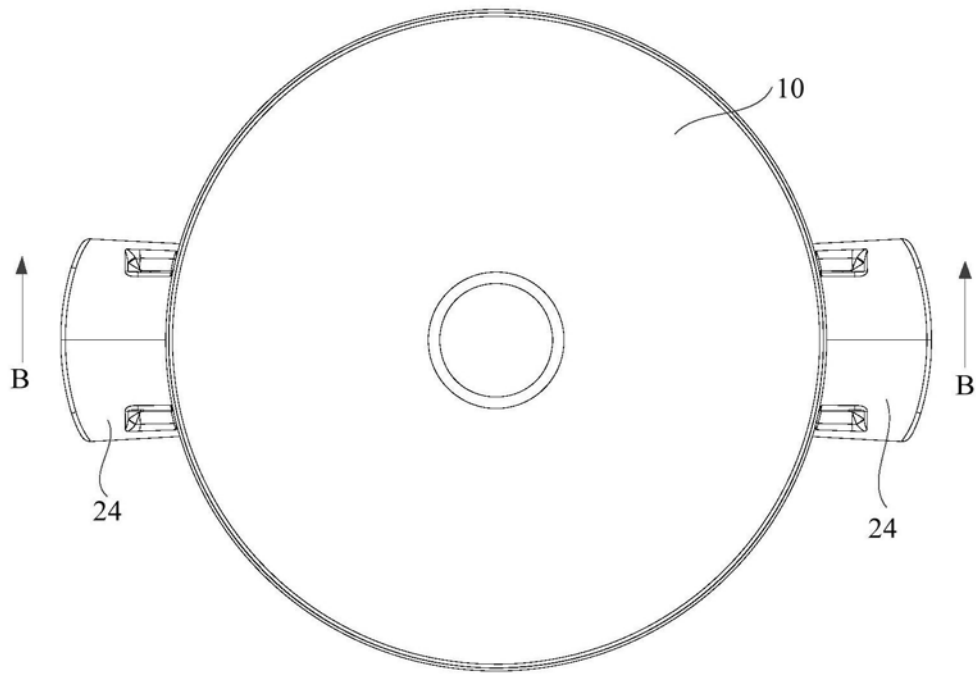
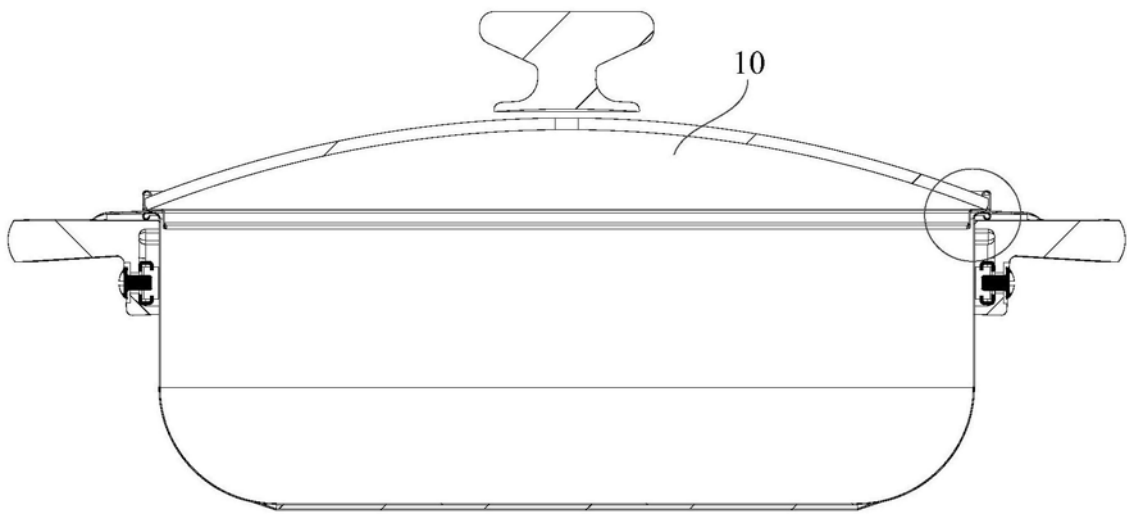


图10



B-B

图11

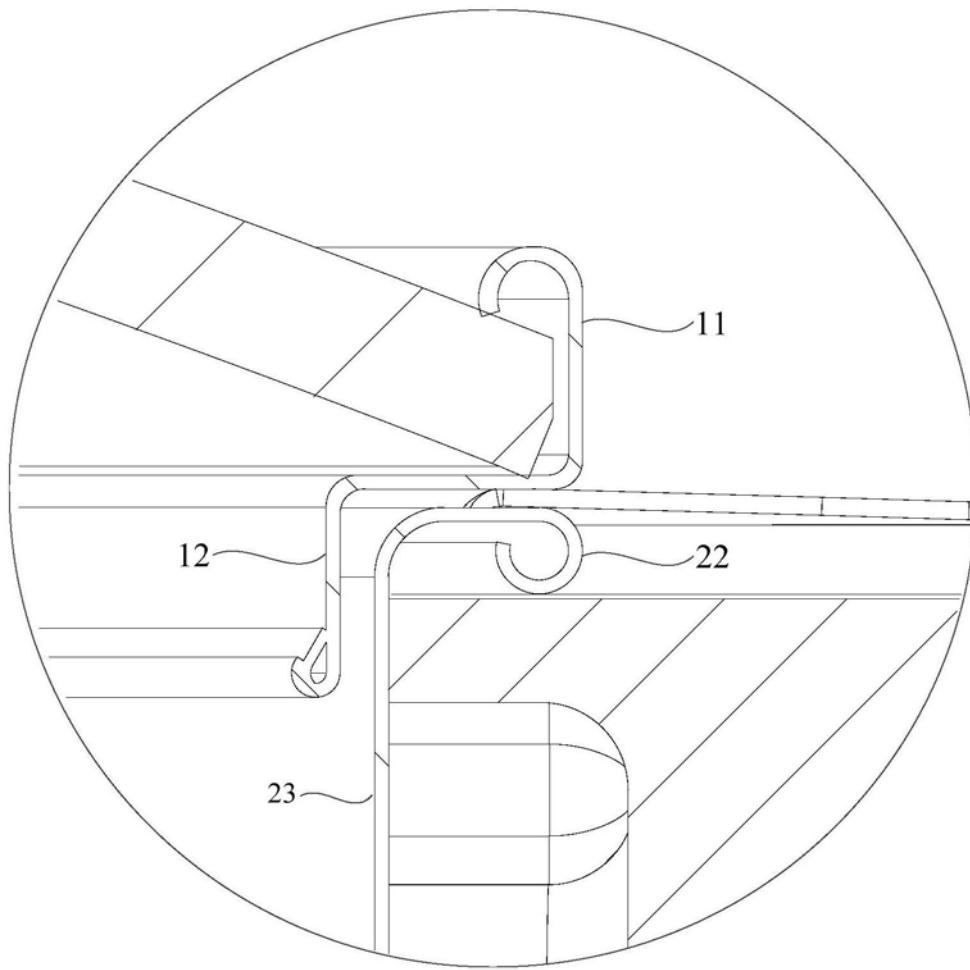


图12