



(12)实用新型专利

(10)授权公告号 CN 206964519 U

(45)授权公告日 2018.02.06

(21)申请号 201720151014.2

(22)申请日 2017.02.20

(73)专利权人 岭南师范学院

地址 524048 广东省湛江市赤坎区寸金路
29号

(72)发明人 李锐 吴诗敏

(74)专利代理机构 广州粤高专利商标代理有限
公司 44102

代理人 张月光 林伟斌

(51)Int.Cl.

A47J 27/00(2006.01)

A47J 36/34(2006.01)

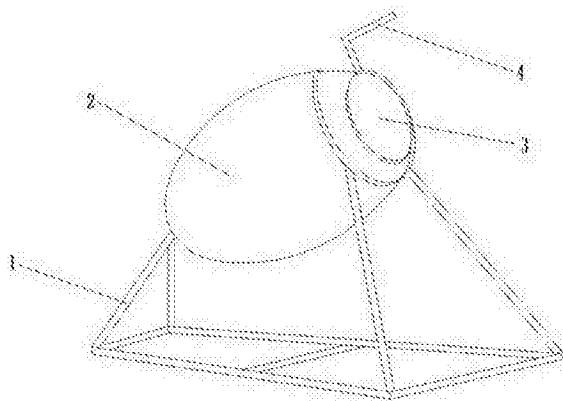
权利要求书1页 说明书2页 附图2页

(54)实用新型名称

一种手摇滚动式家用炒锅

(57)摘要

本实用新型涉及厨房厨具技术领域,更具体地涉及一种手摇滚动式家用炒锅。一种手摇滚动式家用炒锅,其中,包括支撑架和锅体,所述锅体转动设置在所述支撑架上,所述锅体一端设有锅口,所述锅口上设有盖子,所述盖子转动连接在锅体上,所述锅体在所述支撑架上倾斜设置,且所述锅体设有锅口的一端高于锅底一端,所述锅体设有锅口的一端上设有把手。本实用新型结构简单,使用方便,可以实现物料在锅内自动翻炒,无需人工使用锅铲翻炒,同时可以避免油污飞溅到厨师身上。



1. 一种手摇滚动式家用炒锅,其特征在于,包括支撑架(1)和锅体(2),所述锅体(2)转动设置在所述支撑架(1)上,所述锅体(2)一端设有锅口(3),所述锅口(3)上设有盖子,所述盖子转动连接在锅体(2)上,所述锅体(2)在所述支撑架(1)上倾斜设置,且所述锅体(2)设有锅口(3)的一端高于锅底一端,所述锅体(2)设有锅口(3)的一端上设有把手(4)。

2. 根据权利要求1所述的一种手摇滚动式家用炒锅,其特征在于,所述锅体(2)呈椭圆形或圆柱形。

3. 根据权利要求1所述的一种手摇滚动式家用炒锅,其特征在于,所述锅体(2)上穿过所述锅口(3)及锅底的中性线与所述支撑架(1)底面之间的夹角为 30° 到 60° 。

4. 根据权利要求3所述的一种手摇滚动式家用炒锅,其特征在于,所述锅体(2)上穿过所述锅口(3)及锅底的中性线与所述支撑架(1)底面之间的夹角为 45° 。

5. 根据权利要求1所述的一种手摇滚动式家用炒锅,其特征在于,所述锅体(2)的锅底外壁上设有锅底支撑轴(5),所述支撑架(1)上与所述锅体(2)的锅底对应的位置设有第一转动轴承,所述锅底支撑轴(5)插设在所述第一转动轴承中。

6. 根据权利要求1所述的一种手摇滚动式家用炒锅,其特征在于,所述支撑架(1)上与所述锅体(2)的锅口(3)对应的位置设有第二转动轴承,所述锅体(2)设有锅口(3)的一端穿设在所述第二转动轴承上。

7. 根据权利要求1所述的一种手摇滚动式家用炒锅,其特征在于,所述支撑架(1)的底面呈梯形,梯形的长底边与所述锅体(2)的锅口(3)在同一侧,梯形的短底边与所述锅体(2)的锅底在同一侧。

一种手摇滚动式家用炒锅

技术领域

[0001] 本实用新型涉及厨房厨具技术领域,更具体地涉及一种手摇滚动式家用炒锅。

背景技术

[0002] 俗话说,民以食为天,我们一日三餐吃的菜大多数都是厨师用锅铲在炒菜锅里翻炒出来的。目前我们使用的炒菜锅都不能达到自动翻炒的功能,同时现有的炒菜锅,都是广口外扩的,使得在炒菜时产生大量的油烟,影响厨师的身体健康,同时也使各种油污飞溅到厨师身上。

实用新型内容

[0003] 本实用新型为克服现有技术的不足,提供一种手摇滚动式家用炒锅。本实用新型结构简单,使用方便,可以实现物料在锅内自动翻炒,无需人工使用锅铲翻炒,同时可以避免油污飞溅到厨师身上。

[0004] 为解决上述技术问题,本实用新型采用的技术方案是:一种手摇滚动式家用炒锅,其中,包括支撑架和锅体,所述锅体转动设置在所述支撑架上,所述锅体一端设有锅口,所述锅口上设有盖子,所述盖子转动连接在锅体上,设计盖子可以避免油烟溢出,影响厨师的身体健康,同时也可以避免各种油污飞溅到厨师身上,所述锅体在所述支撑架上倾斜设置,且所述锅体设有锅口的一端高于锅底一端,所述锅体设有锅口的一端上设有把手。所述支撑架将锅体支撑起,置于炉灶上方,将要炒的菜肴原料放入到锅体内,摇动所述锅体上的把手使锅体旋转,使锅体内部菜肴均匀受热,这样菜肴在锅体内就会自动翻炒,当菜肴翻炒熟透即可出锅。

[0005] 进一步的,所述锅体呈椭圆形或圆柱形,优选为椭圆形,这样可以使得锅体内的菜肴受热更加均匀。

[0006] 进一步的,所述锅体上穿过所述锅口及锅底的中性线与所述支撑架底面之间的夹角为 30° 到 60° ,优选的,所述锅体上穿过所述锅口及锅底的中性线与所述支撑架底面之间的夹角为 45° 。

[0007] 进一步的,所述锅体的锅底外壁上设有锅底支撑轴,所述支撑架上与所述锅体的锅底对应的位置设有第一转动轴承,所述锅底支撑轴插设在所述第一转动轴承中,所述支撑架上与所述锅体的锅口对应的位置设有第二转动轴承,所述锅体设有锅口的一端穿设在所述第二转动轴承上。这样,只要摇动锅体上的把手,锅体即可在支撑架上转动。

[0008] 进一步的,所述支撑架的底面呈梯形,梯形的长底边与所述锅体的锅口在同一侧,梯形的短底边与所述锅体的锅底在同一侧。这样,在手持把手转动锅体时,整个支撑架会比较稳固,防止转动把手时用力平衡而导致锅体翻倒。

[0009] 本实用新型与现有技术相比,其有益效果是:

[0010] 本实用新型将锅体转动设置在支撑架上,且在锅体上设置把手和锅口盖子,这样摇动把手使锅体转动就可以实现菜肴在锅体内自动翻炒,无需人工使用锅铲翻炒,同时还

可以避免炒菜时产生的油烟溢出,影响厨师的身体健康,也可以避免各种油污飞溅到厨师身上。

附图说明

[0011] 图1是本实用新型的整体结构示意图。

[0012] 图2是本实用新型的主视图。

[0013] 图3是本实用新型的俯视图。

具体实施方式

[0014] 附图仅用于示例性说明,不能理解为对本专利的限制;为了更好说明本实施例,附图某些部件会有省略、放大或缩小,并不代表实际产品的尺寸;对于本领域技术人员来说,附图中某些公知结构及其说明可能省略是可以理解的。附图中描述位置关系仅用于示例性说明,不能理解为对本专利的限制。

[0015] 如图1到图3所示,一种手摇滚动式家用炒锅,其中,包括支撑架1和锅体2,所述锅体2转动设置在所述支撑架1上,所述锅体2一端设有锅口3,所述锅口3上设有盖子(图中未示出),所述盖子转动连接在锅体2上,设计盖子可以避免油烟溢出,影响厨师的身体健康,同时也可以避免各种油污飞溅到厨师身上,所述锅体2在所述支撑架1上倾斜设置,且所述锅体2设有锅口3的一端高于锅底一端,所述锅体2设有锅口3的一端上设有把手4。所述支撑架1将锅体2支撑起,置于炉灶上方,将要炒的菜肴原料放入到锅体2内,摇动所述锅体2上的把手4使锅体2旋转,使锅体2内部菜肴均匀受热,这样菜肴在锅体2内就会自动翻炒,当菜肴翻炒熟透即可出锅。

[0016] 如图1到图3所示,所述锅体2呈椭圆形,这样可以使得锅体2内的菜肴受热更加均匀。

[0017] 如图1到图3所示,所述锅体2上穿过所述锅口3及锅底的中性线与所述支撑架1底面之间的夹角为 45° 。

[0018] 如图1到图3所示,所述锅体2的锅底外壁上设有锅底支撑轴5,所述支撑架1上与所述锅体2的锅底对应的位置设有第一转动轴承,所述锅底支撑轴5插设在所述第一转动轴承中,所述支撑架1上与所述锅体2的锅口3对应的位置设有第二转动轴承,所述锅体2设有锅口3的一端穿设在所述第二转动轴承上。这样,只要摇动锅体2上的把手4,锅体2即可在支撑架1上转动。

[0019] 如图1到图3所示,所述支撑架1的底面呈梯形,梯形的长底边与所述锅体2的锅口3在同一侧,梯形的短底边与所述锅体2的锅底在同一侧。这样,在手持把手4转动锅体2时,整个支撑架1会比较稳固,防止转动把手4时用力平衡而导致锅体2翻倒。

[0020] 显然,本实用新型的上述实施例仅仅是为了清楚地说明本实用新型所作的举例,而并非是对本实用新型的实施方式的限定。对于所属领域的普通技术人员来说,在上述说明的基础上还可以做出其它不同形式的变化或变动。这里无需也无法对所有的实施方式予以穷举。凡在本实用新型的精神和原则之内所作的任何修改、等同替换和改进等,均应包含在本实用新型权利要求的保护范围之内。

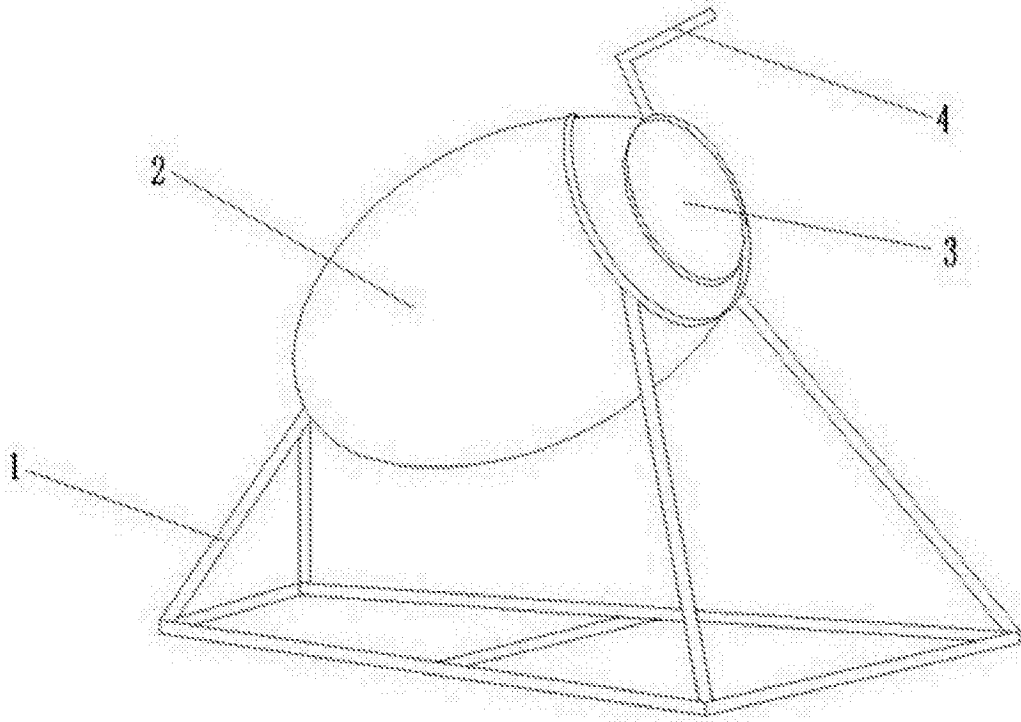


图 1

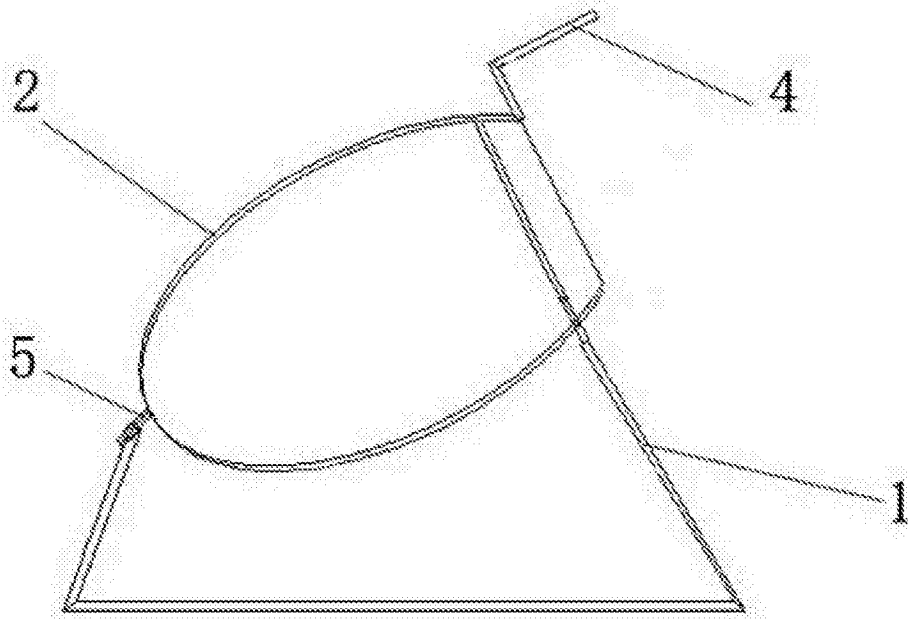


图 2

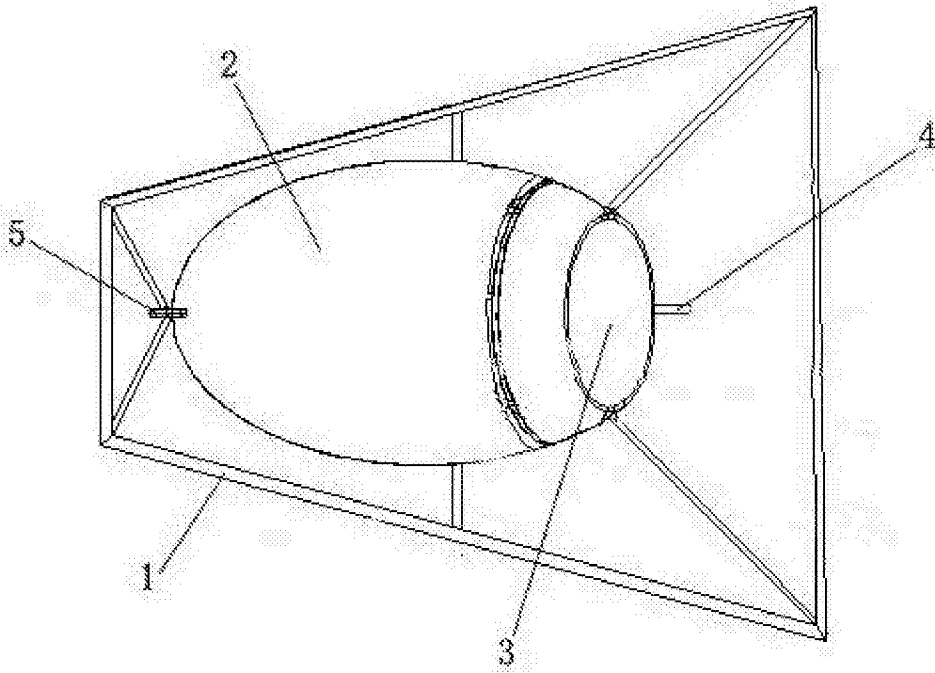


图 3