



(12) 实用新型专利

(10) 授权公告号 CN 211883404 U

(45) 授权公告日 2020.11.10

(21) 申请号 202020088025.2

(22) 申请日 2020.01.16

(73) 专利权人 深圳市北鼎科技有限公司

地址 518055 广东省深圳市南山区桃源街
道学苑大道1001号南山智园A7栋8楼

(72) 发明人 张默晗 钟鹏睿 钟文金 潘传玺
张国华

(74) 专利代理机构 深圳市中知专利商标代理有
限公司 44101

代理人 孙皓 林虹

(51) Int.Cl.

A47J 27/56 (2006.01)

A47J 36/38 (2006.01)

A47J 36/06 (2006.01)

(ESM) 同样的发明创造已同日申请发明专利

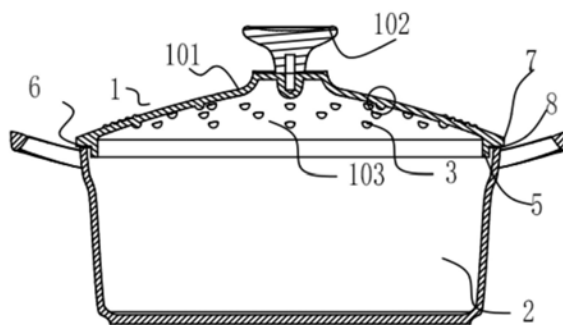
权利要求书1页 说明书3页 附图4页

(54) 实用新型名称

锅具的锁水防溢结构

(57) 摘要

本实用新型公开了一种锅具的锁水防溢结构,要解决的技术问题是提供一种内部结构简单、清洁方便、实用美观、使用体验良好且具有锁水和防溢功能的锅具的锁水防溢结构。为解决上述技术问题,本实用新型采用以下技术方案:一种锅具的锁水防溢结构,包括锅盖和锅体,所述锅盖的圆周朝下的第一端面与锅体上开口的第二端面之间设有防溢凸台。本实用新型与现有技术相比,在锅盖和锅体之间设置防溢凸台形成了泄气缝隙,这样就能够较好地解决锅内食物烹饪过程中产生溢出的问题。本实用新型结构简单,操作方便,具有安全、实用、可靠、成本低等优点。



1. 一种锅具的锁水防溢结构,包括锅盖(1)和锅体(2),其特征是:所述锅盖(1)的圆周朝下的第一端面(7)与锅体(2)上开口的第二端面(8)之间设有防溢凸台。

2. 根据权利要求1所述的锅具的锁水防溢结构,其特征是:所述防溢凸台是设在第一端面(7)上的第一凸台(6)。

3. 根据权利要求1所述的锅具的锁水防溢结构,其特征是:所述防溢凸台是设在第二端面(8)上的第二凸台(10)。

4. 根据权利要求2或3所述的锅具的锁水防溢结构,其特征是:所述锅盖(1)由抓手(102)和盖体(101)组成,所述盖体(101)为圆弧形,所述盖体(101)的底部圆周向下设有环形垂缘(5),所述盖体(101)的内表面(103)为上拱的弧形结构,内表面(103)上均匀分布有凝水珠(3)。

5. 根据权利要求4所述的锅具的锁水防溢结构,其特征是:所述凝水珠(3)为向下凸出弧面的半球形状。

6. 根据权利要求5所述的锅具的锁水防溢结构,其特征是:所述凝水珠(3)的半球形直径为5~10mm。

7. 根据权利要求6所述的锅具的锁水防溢结构,其特征是:所述锅体(2)为一端开口一端封闭的圆筒形,所述锅体(2)的上开口圆周的外表面上对称设有一对手柄(9)。

8. 根据权利要求2所述的锅具的锁水防溢结构,其特征是:所述第一凸台(6)的厚度为0.5~1.5mm。

9. 根据权利要求3所述的锅具的锁水防溢结构,其特征是:所述第二凸台(10)的厚度为0.5~1.5mm。

锅具的锁水防溢结构

技术领域

[0001] 本实用新型涉及一种锅具的锁水防溢结构。

背景技术

[0002] 目前市场上的锅具,由于锅盖与锅体之间没有设置泄气孔和锁水结构,随着烹饪过程中锅体被加热后,在被锅盖密闭的锅体内由于加热产生的大量蒸汽没法排泄,使锅体内的气压增大而发生喷射水汽、产生溢出的现象,当这种情况发生时,不仅在锅体内煮制的食物的汤汁因喷射外溢散失而减少,造成煮制的食物和汤汁的损失,使食物失去应有的营养成分,而且也使采用这种锅具煮制的食物不能烹饪出应有的美味和良好的口感。另一方面,由于烹饪过程中产生水汽喷射和外溢,使放置该锅具、炉灶的台面受到污染,增加了许多清理台面时间和成本,给用户带来极为难受的使用体验。由于这些缺陷的存在,给用户的使用带来极大的不便。因此,急需一种具有锁水功能和防溢功能的锅具面市。

实用新型内容

[0003] 本实用新型要解决的技术问题是提供一种内部结构简单、清洁方便、实用美观、使用体验良好且具有锁水和防溢功能的锅具的锁水防溢结构。

[0004] 为解决上述技术问题,本实用新型采用以下技术方案:一种锅具的锁水防溢结构,包括锅盖和锅体,所述锅盖的圆周朝下的第一端面与锅体上开口的第二端面之间设有防溢凸台。

[0005] 本实用新型所述防溢凸台是设在第一端面上的第一凸台。

[0006] 本实用新型所述防溢凸台是设在第二端面上的第二凸台。

[0007] 本实用新型所述锅盖由抓手和盖体组成,所述盖体为圆弧形,所述盖体的底部圆周向下设有环形垂缘,所述盖体的内表面为上拱的弧形结构,内表面上均匀分布有凝水珠。

[0008] 本实用新型所述凝水珠为向下凸出弧面的半球形状。

[0009] 本实用新型所述凝水珠的半球形直径为5~10mm。

[0010] 本实用新型所述锅体为一端开口一端封闭的圆筒形,所述锅体的上开口圆周的外表面上对称设有一对手柄。

[0011] 本实用新型所述第一凸台的厚度为0.5~1.5mm。

[0012] 本实用新型所述第二凸台的厚度为0.5~1.5mm。

[0013] 本实用新型与现有技术相比,在锅盖和锅体之间设置防溢凸台,当锅盖端面与锅体上开口部的端面盖合接触时,锅盖向下的端面与锅体朝上的开口端面之间因为防溢凸台的支持产生的缝隙形成了泄气缝隙,这样就能够较好地解决锅内食物烹饪过程中产生溢出的问题。同时,在锅具的盖体内表面上均匀设置有凝水珠,这种凝水珠在锅具煮制烹饪食物时,能够将锅体中产生的大量蒸汽凝聚成水珠,滴落回锅体中,水珠不会顺着锅内的弧面流向锅盖的圆周边缘,能够较好地保持锅中的水分,改善烹饪的食物的口感。本实用新型结构简单,操作方便,具有安全、实用、可靠、成本低等优点。

附图说明

- [0014] 图1为本实用新型的锅具主视图；
[0015] 图2为本实用新型的锅盖与锅体盖合在一起时的剖视图；
[0016] 图3为本实用新型的锅盖仰视图；
[0017] 图4为图3中A处的局部放大图。
[0018] 图5为本实用新型的凝水珠的局部剖视图；
[0019] 图6为本实用新型的锅具立体示意图；
[0020] 图7为本实用新型第二实施例锅盖与锅体盖合在一起时的剖视图；
[0021] 图8为本实用新型的盖体内表面示意图。

具体实施方式

[0022] 下面结合附图对本实用新型作进一步详细的说明：如图2和图7所示，本实用新型的锅具的锁水防溢结构包括锅盖1和锅体2，锅盖1的圆周朝下的第一端面7与锅体2上开口的第二端面8之间设有防溢凸台。其中，防溢凸台是设在第一端面7上的第一凸台6或者是设在第二端面8上的第二凸台10。在锅盖1与锅体2盖合在一起时，锅盖1圆周朝下的第一端面7与锅体2上开口的第二端面8之间因防溢凸台的支撑而形成可以溢出蒸汽的环状缝隙。设置防溢凸台目的是为了使锅体2的上开口与锅盖之间有一个泄放蒸汽的出口，减少锅体2内的压力，起到防止锅体2内的食物汤汁溢出锅外的作用。

[0023] 本实用新型的锅盖1由抓手102和盖体101组成，盖体101为圆弧形，盖体101的底部圆周向下设有环形垂缘5，用于围挡锅体2内产生的大量蒸汽而凝聚在锅盖内的水滴，同时也是一道阻断蒸汽外溢的屏障。盖体101的内表面103为上拱的弧形结构4，将盖体101设计成上拱的圆弧形式为了增加锅具的容积和蒸汽的容量。同时，内表面103上均匀分布有凝水珠3，凝水珠3为向下凸出弧面的半球形状，凝水珠3的半球形直径为5~10mm，优选为5mm，高度为2.5mm。

[0024] 本实用新型的锅体2为一端开口一端封闭的圆筒形，锅体2的上开口圆周的外表面上对称设有一对手柄9。

[0025] 本实用新型的实施例一中，第一凸台6为矩形，厚度为0.5~1.5mm、长3~15mm、宽3~15mm。优选为厚度0.8mm、长7mm、宽7mm。这个厚度、长、宽的尺寸可根据锅和火力的大小的不同进行相应调整。

[0026] 本实用新型的实施例二中，第二凸台10的厚度为0.5~1.5mm，长3~15mm、宽3~15mm，优选为厚度0.8mm、长7mm、宽7mm。

[0027] 本实用新型的防溢凸台也可以采用独立设置的可拆卸凸台，需要使用时放置于第一端面和第二端面之间，不需要时则可以取下，使锅盖和锅体之间保持密闭。

[0028] 本实用新型的锅具采用铸铁制成，铸铁锅还具有在使用中补充人体缺乏的铁元素的作用。另外，铸铁锅还具有发热均匀，锅盖重量大，配合锅具的锁水防溢结构具有特殊的效果。

[0029] 本实用新型的工作原理是：

[0030] 当使用锅具之前，先将需要煮的食物放在锅体2内，加入适量的水，然后将锅体2放在电磁炉或燃气灶上，盖好锅盖1，在电磁炉上设置需要的烹饪功能，然后按“开始”键，电磁

炉开始加热烹饪,或将燃气灶打开适当的火力,锅具进入燃气灶的烹饪过程。在加热过程中锅体中的部分液体产生汽化,当加热到锅具内的液体快达到100度左右时,锅体2内的温度使液体汽化达到较大的程度,这时,由于锅体2已经被锅盖1盖住,部分蒸汽上升到锅盖1的圆弧形内表面103上时,由于上拱圆弧形的内表面上布满了凝水珠3,当蒸汽碰到凝水珠3后,由于锅盖1上的温度和凝水珠3上的温度相比锅体2的温度低,蒸汽被凝水珠3冷凝成水滴,重新滴落到锅体2内,而部分蒸汽则通过锅盖1圆周朝下的第一端面7与锅体2上开口的第二端面8之间因防溢凸台的支撑而形成可以溢出蒸汽的环状缝隙泄漏出去,这样就达到了这种具有锁水和防溢功能的锅具即能够锁水,又能够起到防溢作用的目的。而这种锅具的锁水防溢结构还能够提高烹饪食物的口感,减少锅具内的汤汁散失,达到锁水和防溢的良好效果。经试验,若是焖饭的话,还能使所焖的饭水分均匀可口。

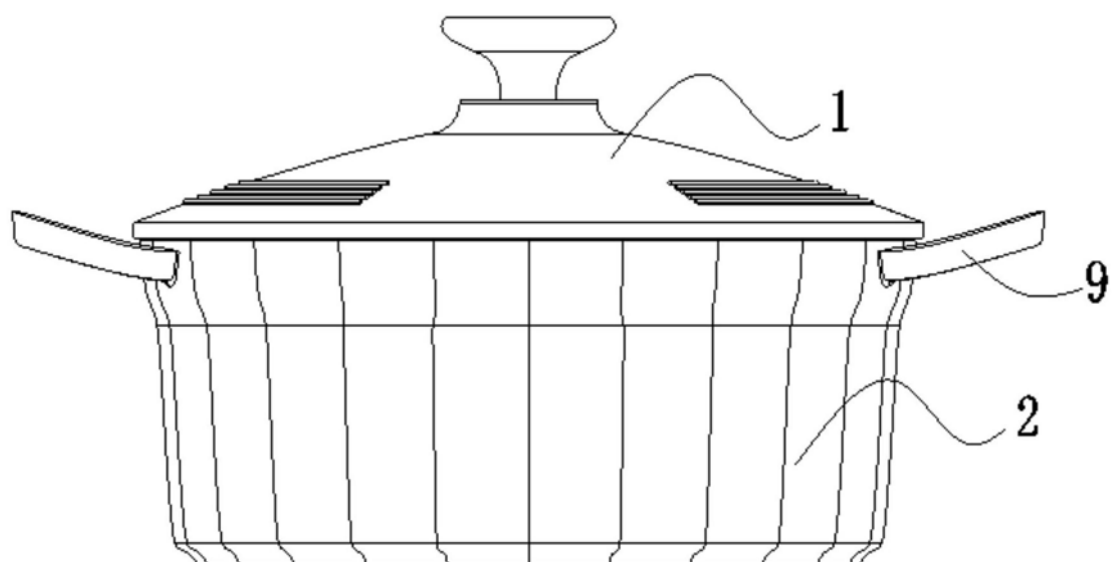


图1

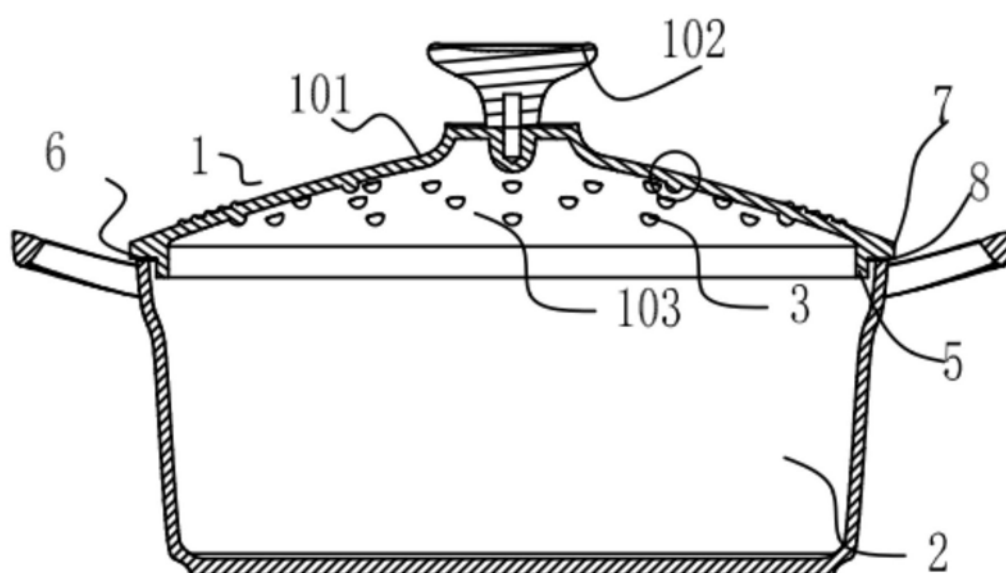


图2

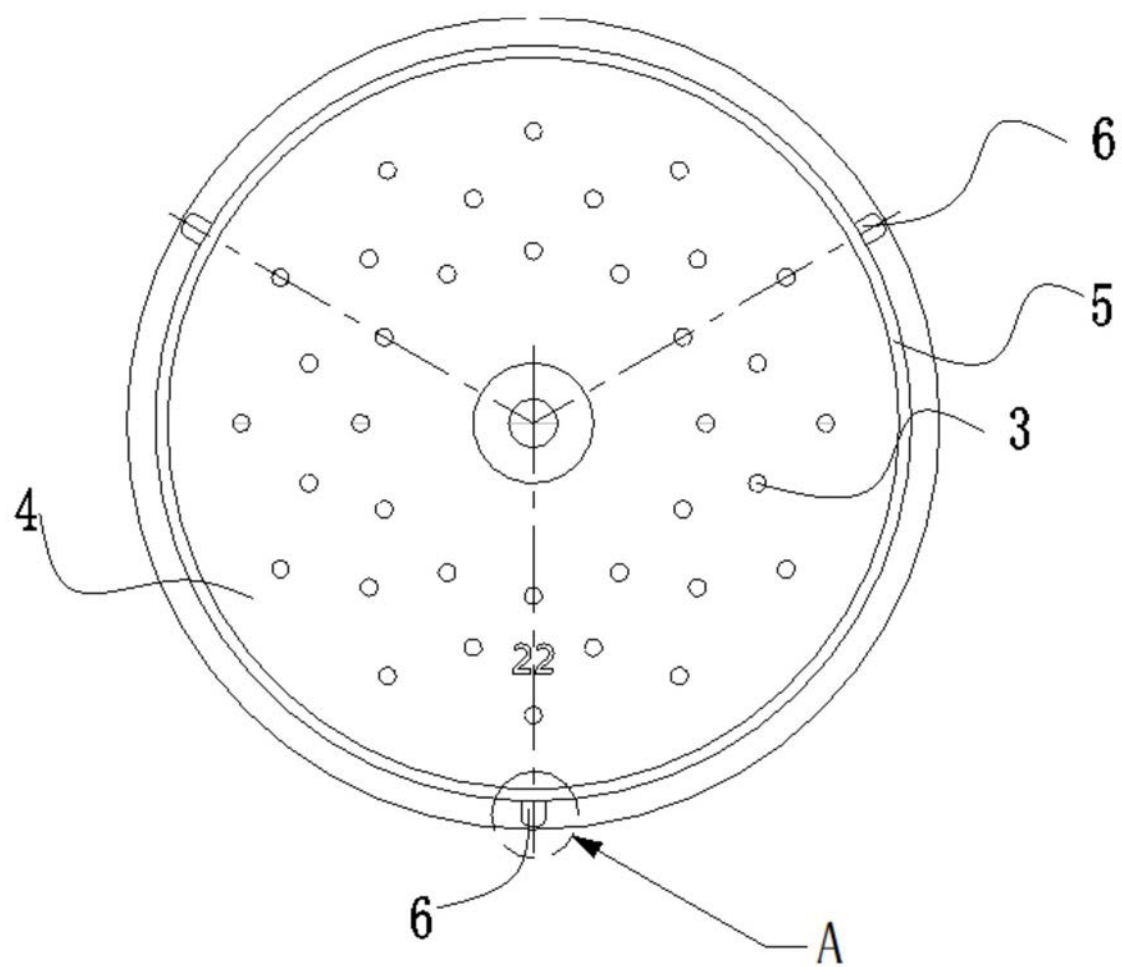


图3

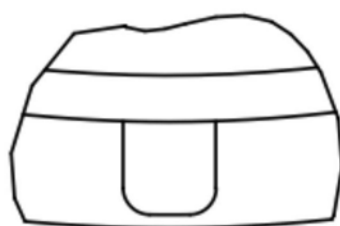


图4



图5

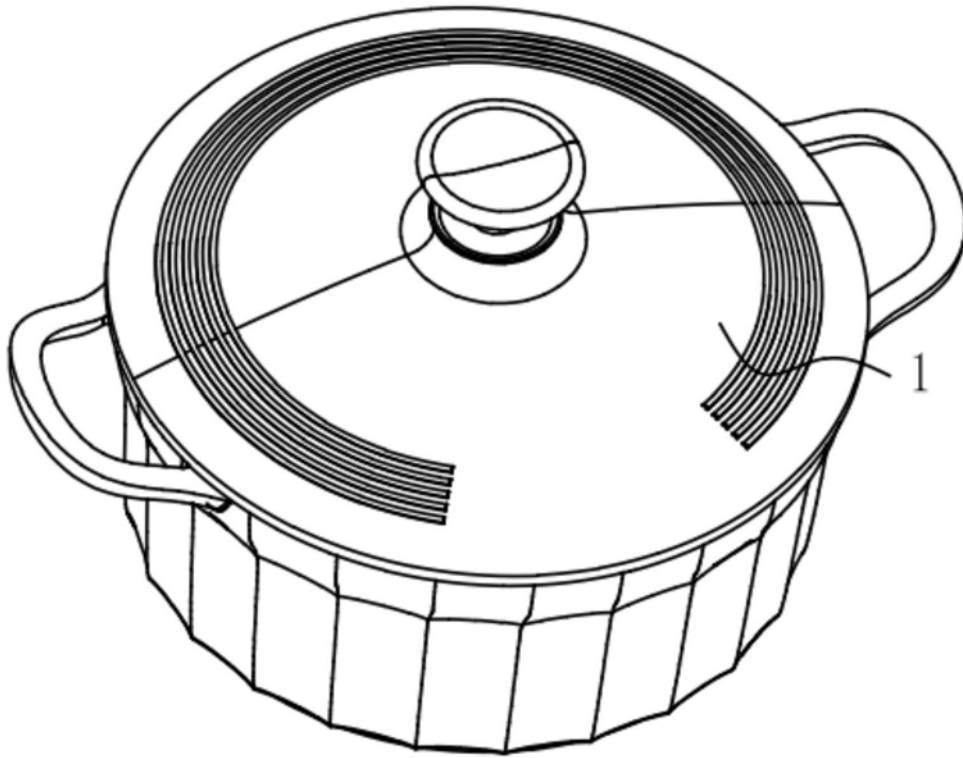


图6

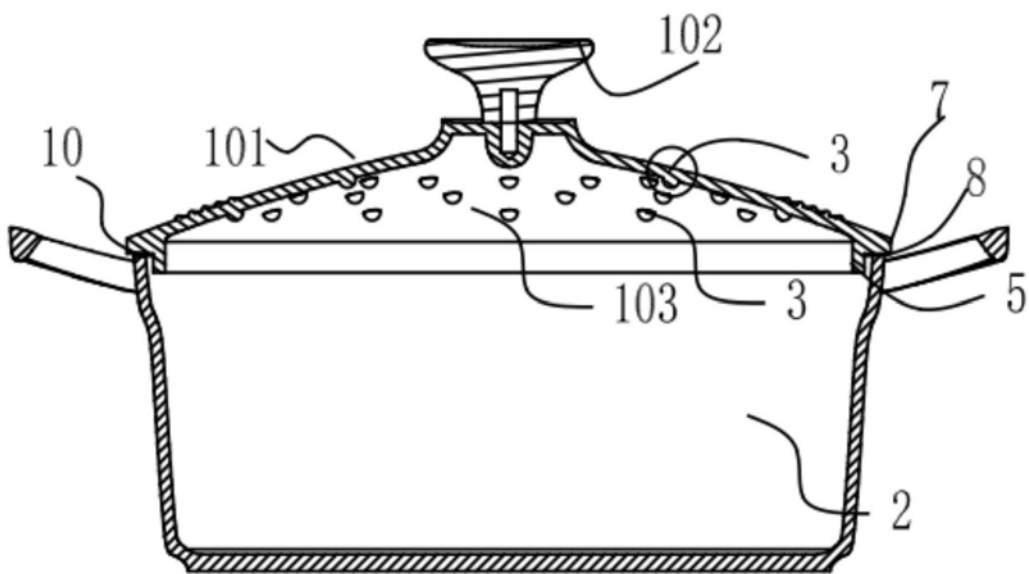


图7

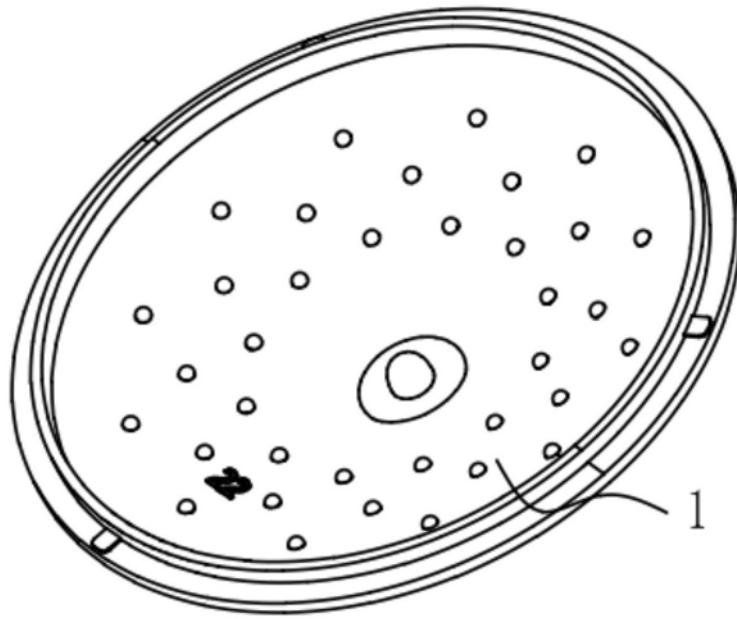


图8