



(12) 实用新型专利

(10) 授权公告号 CN 204764962 U

(45) 授权公告日 2015. 11. 18

(21) 申请号 201520380324. 2

(22) 申请日 2015. 06. 05

(73) 专利权人 王景灏

地址 250014 山东省济南市历下区文化东路
20 号 2 号楼 2 单元 502 号

(72) 发明人 王景灏

(74) 专利代理机构 济南泉城专利商标事务所
37218

代理人 李桂存

(51) Int. Cl.

A47J 27/00(2006. 01)

A47J 36/00(2006. 01)

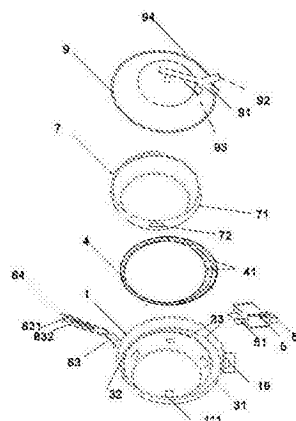
权利要求书1页 说明书3页 附图3页

(54) 实用新型名称

一种多用炒锅

(57) 摘要

本实用新型涉及一种多用炒锅,包括炒锅本体和手柄,锅盖,手柄连接炒锅本体,锅盖盖在炒锅本体上,炒锅本体的锅底设有多重同心圆纹,炒锅本体内壁还设有分搁层,炒锅本体的后端连接有手柄,手柄包括连接柄和把手套,锅盖材质为钢化玻璃,锅盖上设有把手,锅盖盖沿处设有内凹槽,其卡在炒锅本体的锅口设有的凸边上固定;上述技术方案通过炒锅主体,内锅体的配接使得使用多样化,分隔层的设置使得放置食物方便,锅盖的开口处的设置,便于锅盖搁置平稳;整个设计时尚新颖,安全可靠,使用方便,还可拆卸和组合,便于清洗,节省了时间,节约空间,适合不同菜肴的各种烹调方式。



1. 一种多用炒锅,包括炒锅本体和手柄,锅盖,所述手柄连接炒锅本体,所述锅盖盖在炒锅本体上,其特征在于:所述炒锅本体的锅底设有多重同心圆纹,所述炒锅本体内壁还设有分搁层,所述分搁层呈弧形形状,其分为前端分隔层和后端分隔层,所述前端分隔层的上表面设有沿弧状体设置的凹槽,凹槽连接在过滤网架,所述过滤网架的整体形状与前端分隔层相同,过滤网架的底面设有与弧形形状的凹槽相对应位置的插条,其插入到凹槽内形成分隔层与过滤网架的连接,所述炒锅本体的内壁设有四个凹口,其分别设在炒锅本体内壁的四个面上,所述凹口内插入凸块,凸块连接内锅体,所述内锅体的外壁设有与凸块相对应位置的四个插槽,其分别插在凸块上;所述炒锅本体的后端连接手柄,所述手柄包括连接块和把手套,连接块通过铆钉固定在炒锅本体的后端,把手套上设有握纹和挂孔,其插入至连接柄上固定,所述炒锅本体的前端还设有锅耳,其材质为胶木;所述锅盖材质为钢化玻璃,锅盖上设有把手,把手设有开口处,所述开口处分叉,开口处底面的一端连接支撑杆,支撑杆接触锅盖上表面,所述锅盖的盖口处设有内凹槽,其卡在炒锅本体的锅口设有的凸边上固定。

2. 如权利要求 1 所述的一种多用炒锅,其特征在于:所述炒锅本体的材质为陶瓷,炒锅本体设有围绕其内壁排列的多排内凹的圆点。

3. 如权利要求 1 所述的一种多用炒锅,其特征在于:所述前端分隔层的面积大于后端分隔层的面积。

4. 如权利要求 1 所述的一种多用炒锅,其特征在于:所述凸块两端都设有插块,其分别是第一插块和第二插块,所述第一插块插入到相对应位置的炒锅本体的凹口内形成固定连接,所述第二插块插入到相对应位置的内锅体的插槽内形成固定连接。

5. 如权利要求 1 所述的一种多用炒锅,其特征在于:所述握纹呈横向设置。

一种多用炒锅

技术领域

[0001] 本实用新型涉及炒锅，特别涉及一种多用炒锅。

背景技术

[0002] 炒锅是用来烹制各种菜肴的锅子，其集于炒，煮，煎等多种烹饪方式于一体，是家庭最常用的烹制工具，通常炒锅上会配有一个手柄，其用来方便在烹制的过程中进行翻炒或端取。虽然，现有市场上的炒锅种类很多，其大多数十分重视炒锅的材质选择，比如钢，铁等材质，这样使得炒锅的导热性好，食物烹制时容易煮熟。但是，市场上的炒锅对锅体导热性重视的同时，人们对于锅体本身的作用重视很少，特别是在烹调方式上很缺乏考虑。因为炒锅主要是用来烹制食物，如果用来蒸炖食物，或分开炒制时根据不同热度的食物，需要分开放置食物，或煎制放置食物时，需另备工具，这样一方面浪费时间，另一方面如果一同炒制食物，而且会使不同熟度的食物烹制有先有后，影响了食物的口感，进一步地，分开在另一容器放置，使得拿取不方便而且不卫生。

实用新型内容

[0003] 为了解决现有技术中锅体不能进行多种烹制且不易分开炒制的问题，本实用新型提供了一种通过炒锅主体与内锅体的结合，实现炒锅的使用多样化，使用方便，还可拆卸和组合，便于清洗的多用炒锅。

[0004] 本实用新型为了解决现有技术的问题，提供了一种多用炒锅，包括炒锅本体和手柄，锅盖，所述手柄连接炒锅本体，所述锅盖盖在炒锅本体上，所述炒锅本体的锅底设有多重同心圆纹，所述炒锅本体内壁还设有分搁层，所述分搁层呈弧形形状，其分为前端分隔层和后端分隔层，所述前端分隔层的上表面设有沿弧状体设置的凹槽，凹槽连接在过滤网架，所述过滤网架的整体形状与前端分隔层相同，过滤网架的底面设有与弧形形状的凹槽相对应位置的插条，其插入到凹槽内形成分隔层与过滤网架的连接，所述炒锅本体的内壁设有四个凹口，其分别设在炒锅本体内壁的四个面上，所述凹口内插入凸块，凸块连接内锅体，所述内锅体的外壁设有与凸块相对应位置的四个插槽，其分别插在凸块上；所述炒锅本体的后端连接手柄，所述手柄包括连接块和把手套，连接块通过铆钉固定在炒锅本体的后端，把手套上设有握纹和挂孔，其插入至连接柄上固定，所述炒锅本体的前端还设有锅耳，其材质为胶木；所述锅盖材质为钢化玻璃，锅盖上设有把手，把手设有开口处，所述开口处分叉，开口处底面的一端连接支撑杆，支撑杆接触锅盖上表面，所述锅盖的盖口处设有内凹槽，其卡在炒锅本体的锅口设置的凸边上固定。

[0005] 以下为本实用新型的附属技术方案。

[0006] 优选的，所述炒锅本体的材质为陶瓷，炒锅本体设有围绕其内壁排列的多排内凹的圆点。

[0007] 优选的，所述前端分隔层的面积大于后端分隔层的面积。

[0008] 优选的，所述凸块两端都设有插块，其分别是第一插块和第二插块，所述第一插块

插入到相对应位置的炒锅本体的凹口内形成固定连接,所述第二插块插入到相对应位置的内锅体的插槽内形成固定连接。

[0009] 优选的,所述握纹呈横向设置。

[0010] 本实用新型的有益技术效果:一种炒锅,通过炒锅本体与内锅体结合设置,使得增加了多种烹制方式,提高了锅体使用的多样性;锅体内的分搁层的设置能有效地放置不同加热度的食物,便于分开和混合炒制;过滤网架的设置,增加煎和炸食物的滤油功能,使得食物不油腻;手柄有效防止导热,提高了隔热和防烫效果,手感舒适;锅盖开口处的设置,便于锅盖搁置平稳,还便于滤水;整个设计时尚新颖,安全可靠,使用方便,可以拆卸和组合,便于清洗,节省了时间,节约空间,适合不同菜肴的各种烹调方式。

附图说明

[0011] 图 1 是本实用新型实施例炒锅的分解结构示意图。

[0012] 图 2 是本实用新型实施例炒锅另一结构。

[0013] 图 3 是本实用新型实施例炒锅侧面结构示意图。

[0014] 图 4 是本实用新型实施例炒锅主体主视结构示意图。

[0015] 图 5 是本实用新型实施例炒锅主体俯视结构示意图。

[0016] 图 6 是本实用新型实施例凸块的连接结构示意图。

[0017] 图中:炒锅本体 1,锅体内壁 11,凹口 111,锅体外壁 12,锅口 13,凸边 14,锅底 15,圆纹 16,炒锅本体前端 17,炒锅本体后端 18,锅耳 19,分搁层 3,前端分隔层 31,后端分隔层 32,凹槽 33,过滤网架 4,插条 41,凸块 5,第一插块 51,第二插块 52,内锅体 7,内锅体外壁 71,插槽 72,手柄 8,连接块 83,挂孔 831,握纹 832,把手套 84,锅盖 9,把手 91,开口处 92,支撑杆 93,内凹槽 94,铆钉 10。

具体实施方式

[0018] 下面结合附图对本实用新型做进一步说明。

[0019] 如图 1 至图 5 所示,本实施例的一种多用炒锅,包括炒锅本体 1 和手柄 8,锅盖 9,手柄 8 连接炒锅本体 1,所述锅盖 9 盖在炒锅本体 1 上,所述炒锅本体 1 的锅底 15 设有多重同心圆纹 16,这样设置,其多重加热设计,节约了火源,导热更加迅速,更加节能。所述炒锅本体 1 的材质为陶瓷,这样设置,使得锅体表面不易吃油,而且更加细密,用油量少,使得食物烹制实现低脂化,食用也很健康。所述炒锅本体 1 内壁设有多排内凹圆点(图中未示),这样设置,使得炒锅加热时能形成微气垫,使得食物不易焦糊。所述炒锅本体 1 内部还设有分搁层 3,所述分搁层 3 呈弧形形状,其分为前端分搁层 31 和后端分搁层 32,所述前端分隔层 31 的面积大于后端分隔层 32 的面积,这样设置,便于把烹制的食物放在前端分搁层滤油。所述前端分搁层 31 的上表面设有凹槽 33,凹槽 33 连接在过滤网架 4,所述过滤网架 4 的整体形状与前端分隔层 31 的弧形形状相同,过滤网架 4 的底面设有弧形形状的插条 41,其插入到凹槽 33 内形成连接,这样设置,便于过滤网架与前端分搁层连接,可以通过过滤网架过滤食物煎制时所产生的多余的油。所述炒锅本体 1 的内壁设有四个凹口 111,四个凹口 111 内分别插入凸块 5,凸块 5 连接内锅体 4,所述内锅体外壁 71 设有与凸块 5 相对应位置的插槽 73,其插在凸块 5 上,这样设置,便于内锅体连接在炒锅本体内部。所述炒锅本体

的后端 18 连接有手柄 8, 所述手柄 8 包括连接块 83 和把手套 84, 连接块 83 通过铆钉 10 固定于炒锅本体 1, 这样设置, 使得手柄连接安全牢固, 受力性强且不易脱落, 使用更安心。所述把手套 84 上设有握纹 832 和挂孔 831, 其插入至连接块上固定, 这样设置, 防滑动防热。所述握纹 832 呈横向设置, 这样设置, 使得手柄设计更加人性化, 符合人体工学手柄, 带有握姿提示, 握感舒适, 防热防烫防滑, 使用更为方便, 手柄后面的挂孔使得悬挂方便, 节约空间。所述炒锅本体前端 17 还设有锅耳 19, 其材质为胶木, 这样设置, 使得炒完菜, 端锅时轻松省心, 胶木的握感舒适, 防烫防滑; 所述锅盖 9 材质为钢化玻璃, 锅盖 9 上设有把手 91, 把手设有开口处 92, 开口处 93 分叉, 所述开口处 93 底面一端连接支撑杆 93, 支撑杆 93 接触锅盖 9 上表面(如图 2), 这样设置, 使得锅盖可以直立, 盖沿不会接触到台面, 盖子立起后水蒸汽流入到内凹槽内不会弄脏台面, 卫生整洁, 锅盖完全密封设计, 与锅沿紧密结合, 易锁住烹制食物的营养。使得蒸制时更可视化。所述锅盖 9 的盖口处设有内凹槽 94, 其卡在炒锅本体 1 的锅口 13 设有的凸边 14 上固定, 这样设置, 便于蒸出水份, 煲烫或煮烂食物, 使得炒锅本体密封。

[0020] 如图 6 所示, 所述凸块 5 设有插块, 包括第一插块 51 和第二插块 52, 所述第一插块 51 卡入在相对应位置的凹口 111 上形成凸块与炒锅本体的固定连接, 所述第二插块 52 插入插槽 72 内形成凸块与内锅体的固定连接, 这样设置, 便于内锅体与炒锅主体内壁连接牢固。

[0021] 在具体使用过程中, 需要进行食物烹制时, 用户把炒锅本体放置在炉具上, 选用木质或塑料的铲具, 在炒制多个食物混合的菜肴时, 可分清主次, 可以先把份量少的易熟的食物先进行烹制, 待到一定熟度时, 把这些食物放置在前端分搁层上, 可保持其温度, 然后进行主要的食物进行烹制, 待到一定熟度时进行把前端分隔层上放置的食物混合烹制, 十分方便。在烹制过程中, 使用者可运用手柄进行翻炒等, 当需要蒸制食物时, 可把凸块插入相应的凹槽内, 并通过与凹槽卡紧, 然后把内锅体放置在凸块上, 通过其凹槽固定, 因为内锅体比炒锅本体的高度要低, 由此炒锅本体与内锅体的底面之间形成了空隙, 在空隙处放入水, 加热便于煮制。当需要煎制食物时, 把过滤网架放置在前端分隔层上, 通过凹槽和相对应位置的凸条固定连接, 然后把煎熟的食物放在过滤网架上过滤油。

[0022] 进一步地, 当全部使用完炒锅后, 可拆下内锅体, 过滤网架与炒锅本体之间的连接, 然后用户用水冲洗下各部分, 在清洗过程中, 如遇上不易清洗时, 可加入清洁精用海绵或软布进行清洗, 并抹干, 在内锅体, 过滤网架与炒锅本体内都可抹上一层薄薄的食油可作为保养, 最后把内锅体, 过滤网架与炒锅本体都悬挂起来放置, 操作十分简单。

[0023] 本实用新型的一种炒锅, 通过炒锅本体与内锅体结合设置, 使得增加了多种烹制方式, 提高了锅体使用的多样性; 锅体内的分搁层的设置能有效地放置不同加热度的食物, 便于分开和混合炒制; 过滤网架的设置, 增加煎和炸食物的滤油功能, 使得食物不油腻; 手柄有效防止导热, 提高了隔热和防烫效果, 手感舒适, 锅盖开口处的设置, 便于锅盖搁置平稳, 还便于滤水; 整个设计时尚新颖, 安全可靠, 使用方便, 可以拆卸和组合, 便于清洗, 节省了时间, 节约空间, 适合不同菜肴的各种烹调方式。需要指出的是, 上述较佳实施例仅为说明本实用新型的技术构思及特点, 其目的在于让熟悉此项技术的人士能够了解本实用新型的内容并据以实施, 并不能以此限制本实用新型的保护范围。凡根据本实用新型的精神实质所作的等效变化或修饰, 都应涵盖在本实用新型的保护范围之内。

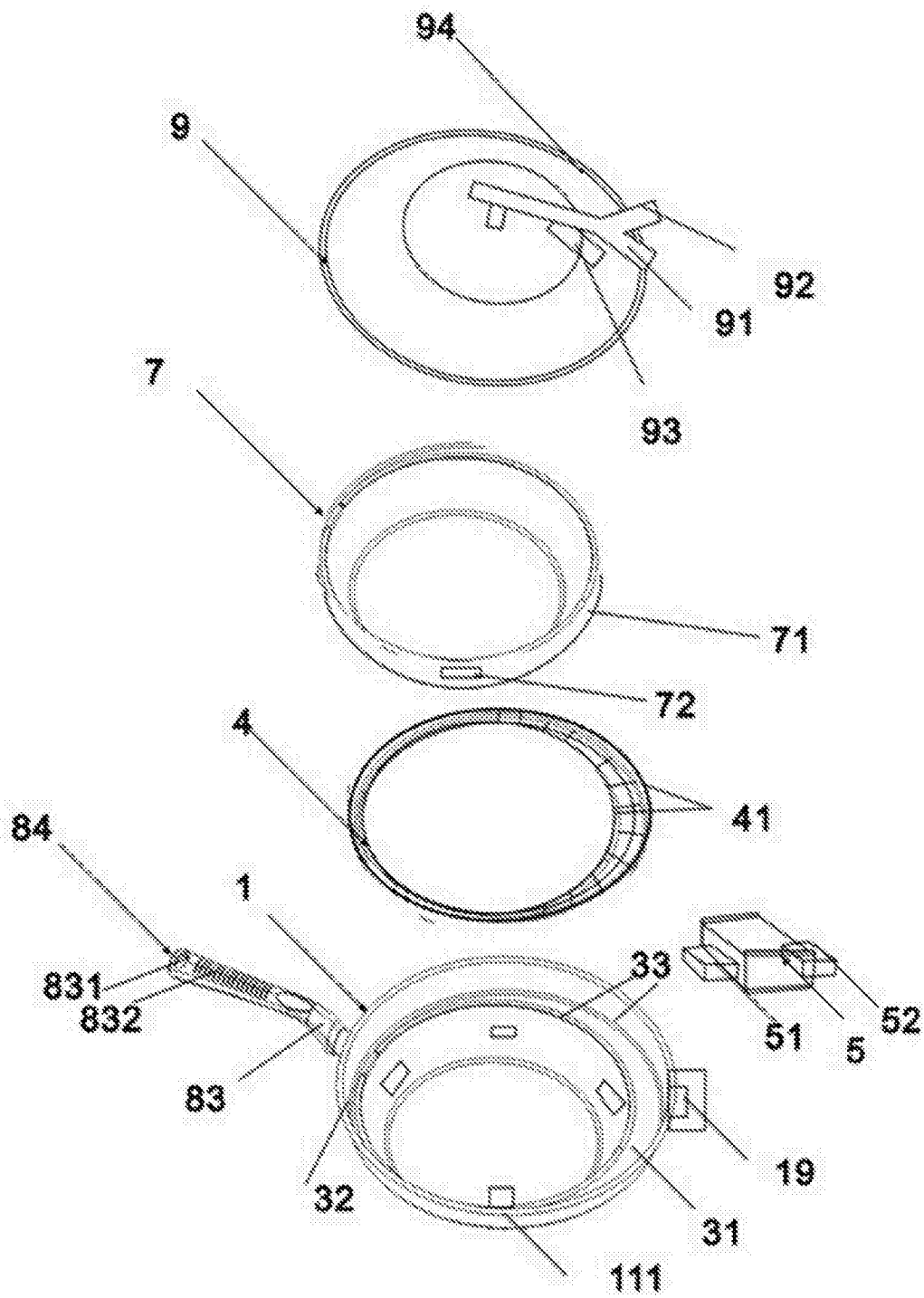


图 1

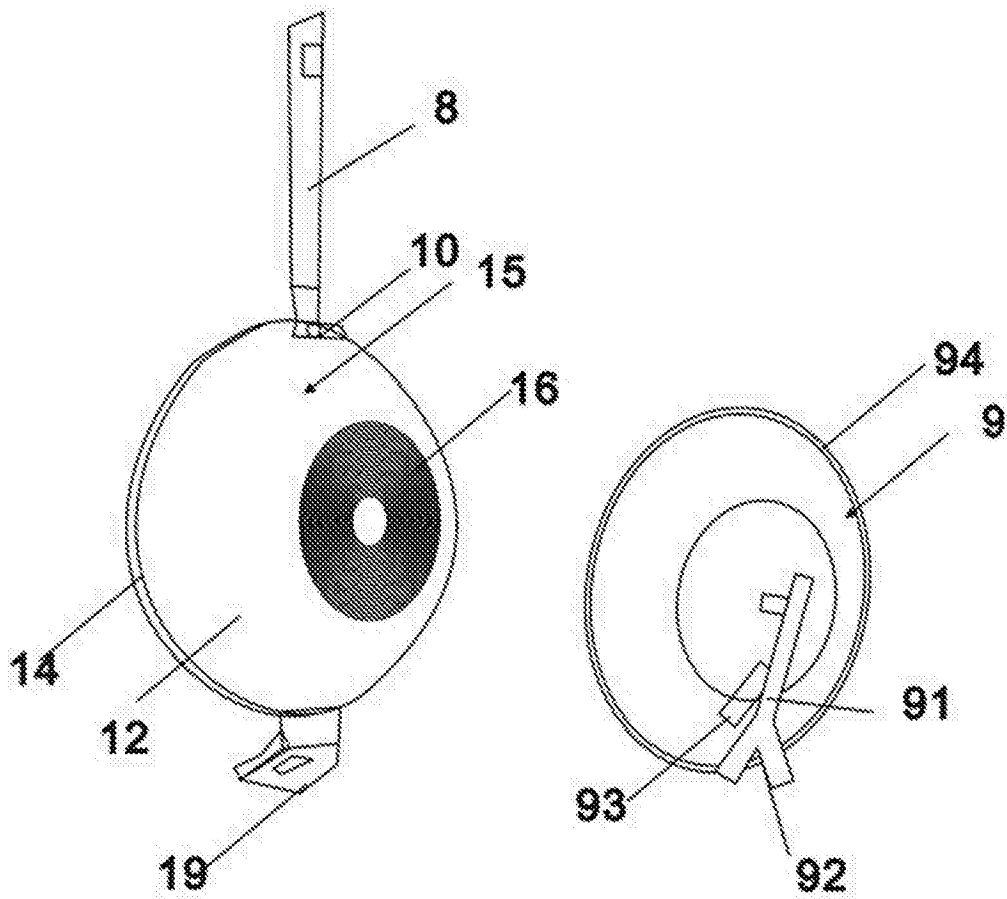


图 2

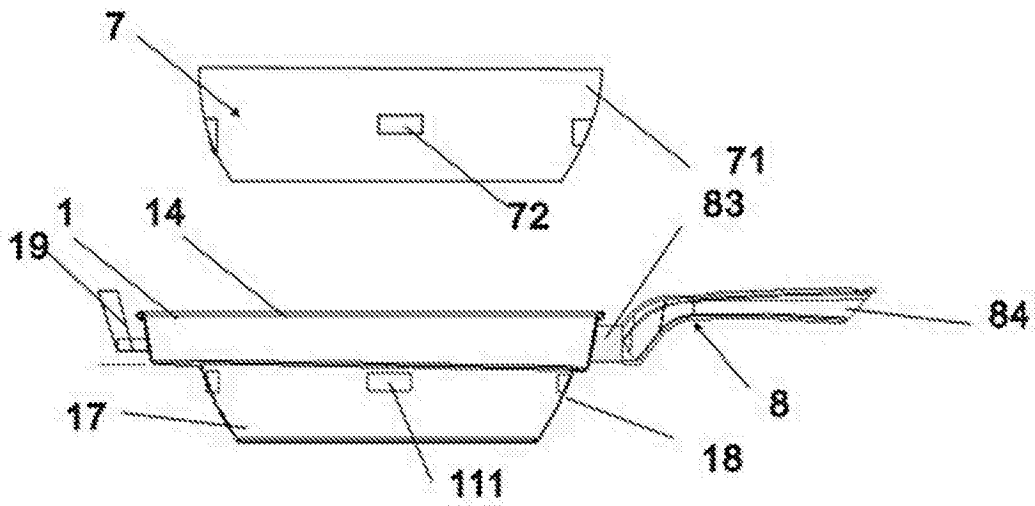


图 3

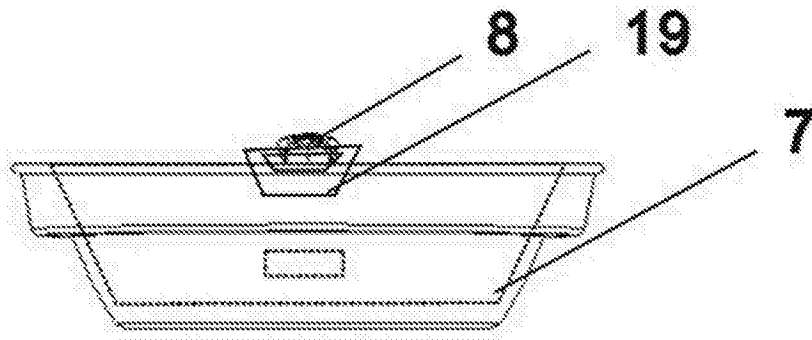


图 4

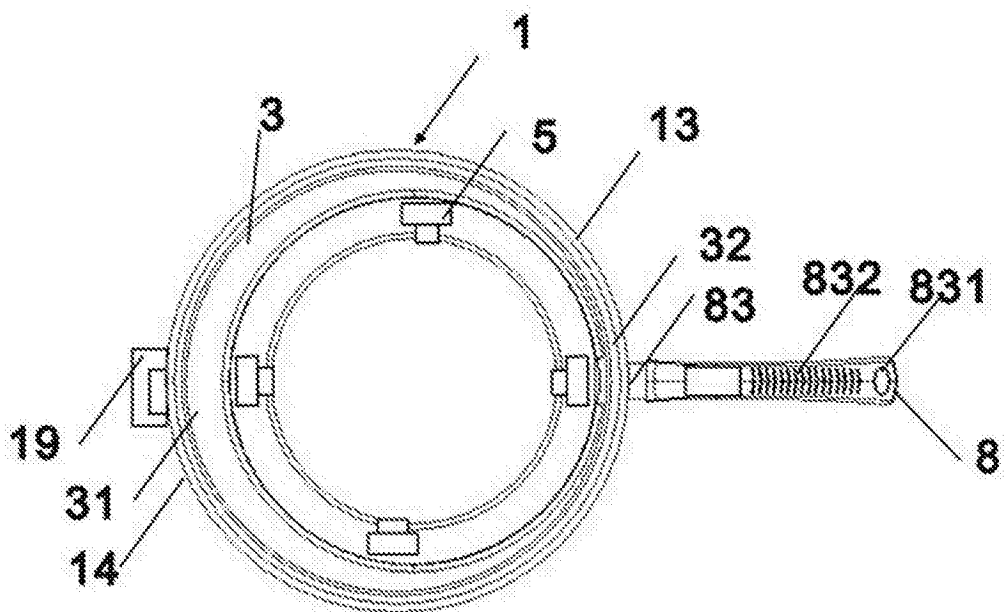


图 5

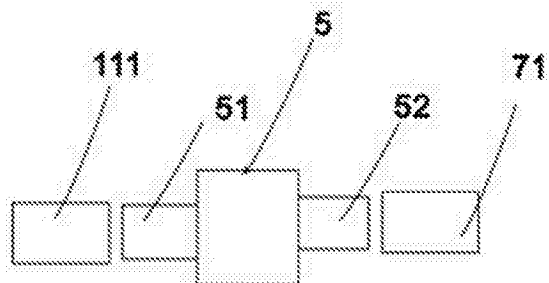


图 6