(19)中华人民共和国国家知识产权局

(12)实用新型专利

(10)授权公告号 CN 202112863 U
(45)授权公告日 2012.01.18

(21)申请号 201120184541.6

(22)申请日 2011.06.02

(73)专利权人 高山
地址 401120 重庆市渝北区龙湖西苑金辉苑嘉辉阁1单元402

(72)发明人 高山

(74)专利代理机构 重庆市前沿专利事务所 50211
代理人 方洪

(51)Int.Cl.
A47J 27/00(2006.01)
A47J 36/00(2006.01)

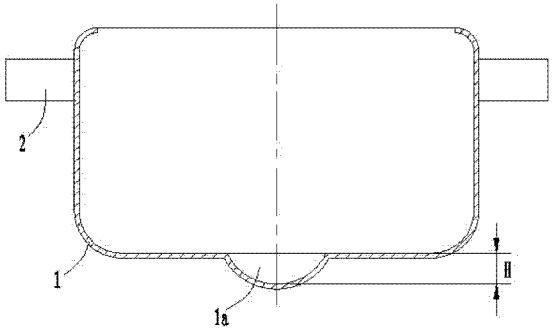
权利要求书 1 页 说明书 2 页 附图 2 页

(54)实用新型名称

汤锅

(57)摘要

本实用新型公开了一种汤锅，包括锅体(1)和把手(2)，所述锅体(1)的底部向下凹陷，形成圆弧形的凹槽(1a)。本实用新型通过在锅体的底部设置凹槽，能够用汤勺将锅内的汤肴全部盛出，有效避免了直接倾倒造成的浪费及清洁问题，具有构思新颖、结构简单、实施容易、使用方便等特点。



CN 202112863 U

1. 一种汤锅，包括锅体（1）和把手（2），其特征在于：所述锅体（1）的底部向下凹陷，形成圆弧形的凹槽（1a）。

2. 根据权利要求 1 所述的汤锅，其特征在于：在所述锅体（1）的底部设有三个凹槽（1a），这三个凹槽（1a）在圆周上均匀分布，并且三个凹槽（1a）所在圆周的圆心位于锅体（1）的轴心线上。

3. 根据权利要求 1 或 2 所述的汤锅，其特征在于：所述凹槽（1a）最深处的深度为 2-8mm。

4. 根据权利要求 1 所述的汤锅，其特征在于：所述锅体（1）由不锈钢制成，壁厚为 0.1-0.3mm。

汤锅

技术领域

[0001] 本实用新型属于厨房用具技术领域，具体地说，特别涉及一种汤锅。

背景技术

[0002] 汤锅是人们烹制汤肴的常用炊具，一般由锅体和把手构成。在烹制好汤肴后，一般需要双手握住把手，将汤锅端离灶台，然后倒入汤碗中。由于才烹制好的汤肴温度较高，热量传递到锅体及把手上，会导致把手的温度也高，即使用抹布包裹后再握把手，也容易造成烫手。为了避免手被烫伤，也可以用汤勺将汤锅内的汤肴盛出来，但由于汤锅通常为平底结构，而汤勺的勺子为圆弧形，用汤勺难以将锅内的汤完全盛装出来，锅内剩余的汤只有冷却后直接倾倒，这样容易造成汤料乱溅到灶台或地上，一方面造成了浪费，另一方面会后续的清洁增添了不必要的麻烦。

实用新型内容

[0003] 本实用新型所要解决的技术问题在于提供一种能够用勺子将汤肴完全盛装出来的汤锅。

[0004] 本实用新型的技术方案如下：一种汤锅，包括锅体（1）和把手（2），其关键在于：所述锅体（1）的底部向下凹陷，形成圆弧形的凹槽（1a）。

[0005] 采用以上技术方案，在锅体的底部设置凹槽，该凹槽的形状大小与汤勺的勺子相适应，这样汤锅烹制好汤肴后，直接用汤勺盛装出来，当汤锅内只有少量汤肴时，这些汤肴沉积在汤锅的凹槽内，可通过汤勺全部盛出，有效避免了直接倾倒造成的浪费及清洁问题。

[0006] 为了保持锅体的稳定性，防止摆放时发生歪斜，在所述锅体（1）的底部设有三个凹槽（1a），这三个凹槽（1a）在圆周上均匀分布，并且三个凹槽（1a）所在圆周的圆心位于锅体（1）的轴心线上。

[0007] 为了适应不同大小的汤勺，所述凹槽（1a）最深处的深度为 2-8mm。

[0008] 所述锅体（1）由不锈钢制成，壁厚为 0.1-0.3mm，这样汤锅加工制作容易、结构稳固、经久耐用。

[0009] 有益效果：本实用新型通过在锅体的底部设置凹槽，能够用汤勺将锅内的汤肴全部盛出，有效避免了直接倾倒造成的浪费及清洁问题，具有构思新颖、结构简单、实施容易、使用方便等特点。

附图说明

[0010] 图 1 为本实用新型的结构示意图。

[0011] 图 2 为图 1 的俯视图。

具体实施方式

[0012] 下面结合附图和实施例对本实用新型作进一步说明：

[0013] 如图 1、图 2 所示，本实用新型具有锅体 1 和把手 2，其中锅体 1 由不锈钢制成，壁厚为 0.1-0.3mm。在锅体 1 上部的两侧对称设置有把手 2，该把手 2 也由把手制成，把手 2 与锅体 1 相固定。所述锅体 1 的底部向下凹陷，形成三个圆弧形的凹槽 1a，凹槽 1a 最深处的深度 H 为 2-8mm。所述三个凹槽 1a 在圆周上均匀分布，并且三个凹槽 1a 所在圆周的圆心位于锅体 1 的轴心线上。

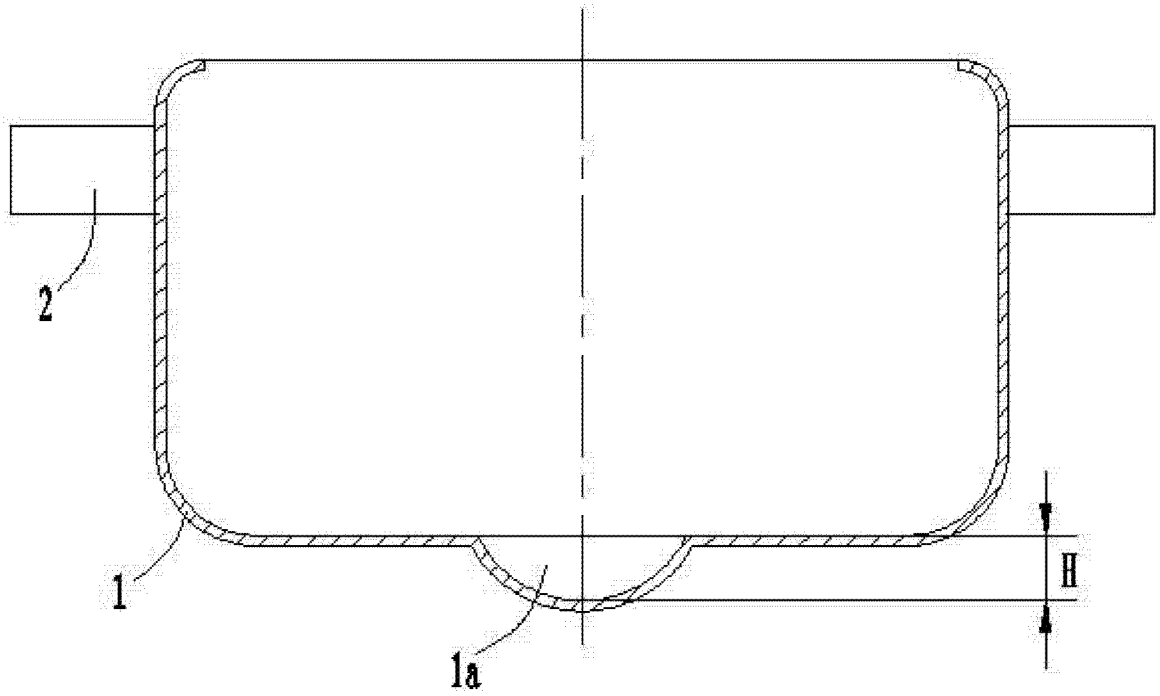


图 1

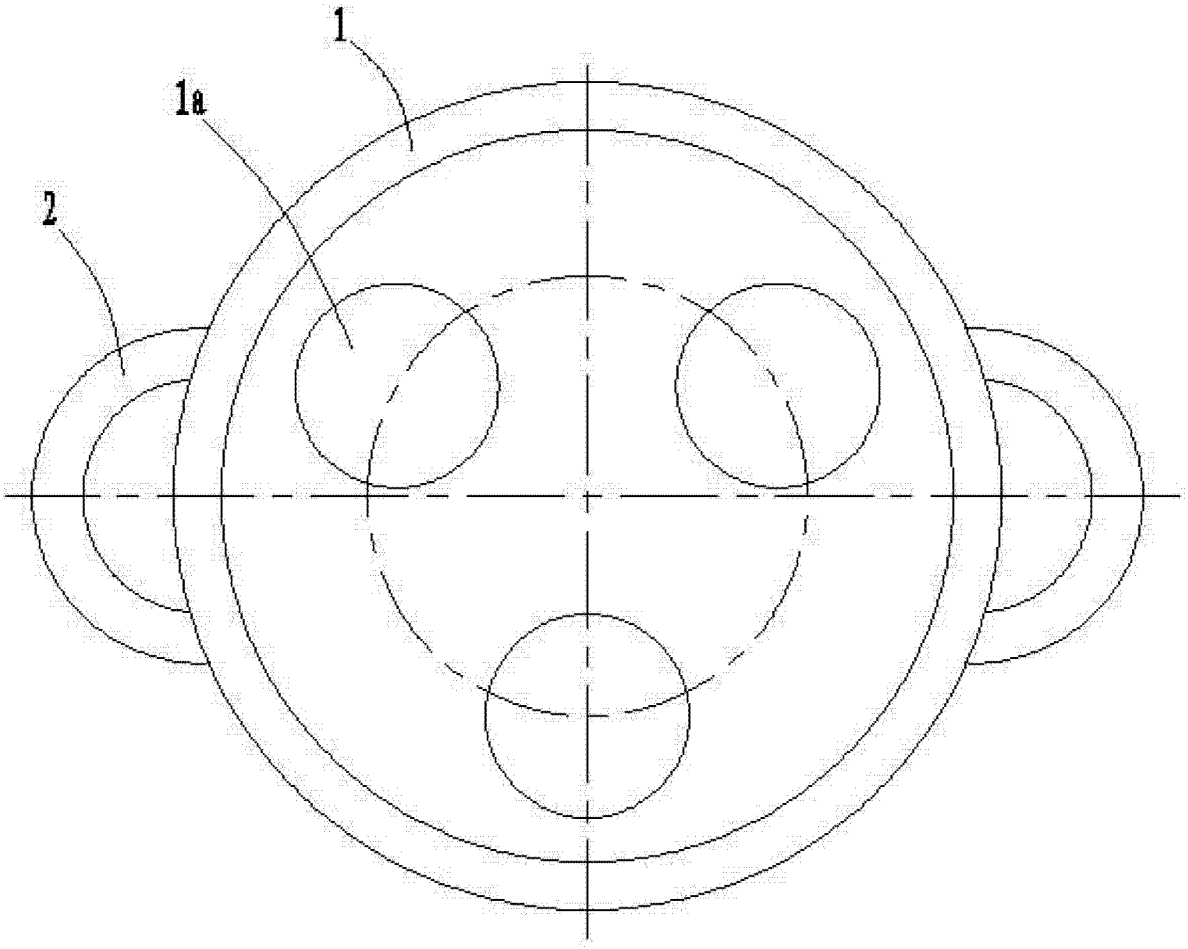


图 2