



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 103142135 A

(43) 申请公布日 2013.06.12

(21) 申请号 201310073884.9

(22) 申请日 2013.03.07

(71) 申请人 苏州达沃斯电子有限公司

地址 215000 江苏省苏州市工业园区环府路
99号4楼405室

(72) 发明人 樊杨杰

(51) Int. Cl.

A47J 27/10 (2006.01)

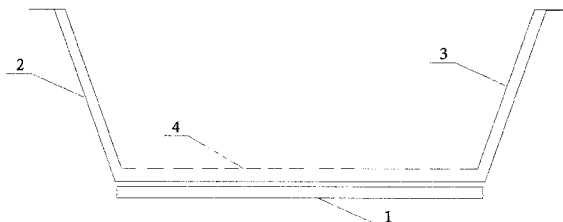
权利要求书1页 说明书2页 附图1页

(54) 发明名称

一种防粘锅的电火锅

(57) 摘要

本发明的目的是提出一种防粘锅的电火锅，可以避免食品被粘在锅底。本发明的防粘锅的电火锅包括底部设有发热盘的主锅体，关键在于所述主锅体的边缘架设有一个副锅体，所述副锅体的底部与主锅体之间存在至少0.5~1.5厘米的空隙；所述副锅体设有用于连通副锅体上下两侧的过水孔。在使用时，发热盘加热主锅体，使锅体内的水温上升，而食品都是放置在副锅体上，利用从过水孔流过来的热水进行加热。由于副锅体与主锅体之间存在空隙，因此副锅体的温度能够一直控制在100℃以下，不过因为过热而导致食品粘在副锅体上。



1. 一种防粘锅的电火锅,包括底部设有发热盘的主锅体,其特征在于所述主锅体的边缘架设有一个副锅体,所述副锅体的底部与主锅体之间存在至少0.5~1.5厘米的空隙;所述副锅体设有用于连通副锅体上下两侧的过水孔。

2. 根据权利要求1所述的防粘锅的电火锅,其特征在于所述过水孔均匀分布于副锅体的底面。

一种防粘锅的电火锅

技术领域

[0001] 本发明属于电子技术领域,特别涉及到一种防粘锅的电火锅。

背景技术

[0002] 电火锅具有使用方便、清洁的优点,已经基本取代了传统的烧炭火锅。电火锅在锅底处设置发热盘,利用发热盘对锅体进行加热。在使用过程中,当发热盘的功率较大时,就容易因过热而导致贴在锅底的食物被粘在锅底处,使食物无法食用,并使锅内的汤变味,而且后续的清洗也非常麻烦。

发明内容

[0003] 本发明的目的是提出一种防粘锅的电火锅,可以避免食物被粘在锅底。

[0004] 本发明的防粘锅的电火锅包括底部设有发热盘的主锅体,关键在于所述主锅体的边缘架设有一个副锅体,所述副锅体的底部与主锅体之间存在至少 0.5 ~ 1.5 厘米的空隙;所述副锅体设有用于连通副锅体上下两侧的过水孔。

[0005] 在使用时,发热盘加热主锅体,使锅体内的水温上升,而食物都是放置在副锅体上,利用从过水孔流过来的热水进行加热。由于副锅体与主锅体之间存在空隙,因此副锅体的温度能够一直控制在 100℃ 以下,不过因为过热而导致食物粘在副锅体上。

[0006] 进一步地,所述过水孔均匀分布于副锅体的底面,这样主锅体的底部水沸腾之后,会向上冒气泡,气泡透过后水孔,可以使贴在副锅体底面的食物翻腾,便于食物均匀加热,并能保证食物不会粘在副锅体上。

[0007] 本发明的防粘锅的电火锅通过设置副锅体,可以避免食物直接接触过热的主锅体,因此可以保证食物被粘在锅底,具有很好的实用性。

附图说明

[0008] 图 1 是本发明的防粘锅的电火锅的结构示意图。

具体实施方式

[0009] 下面对照附图,通过对实施实例的描述,对本发明的具体实施方式如所涉及的各种构件的形状、构造、各部分之间的相互位置及连接关系、各部分的作用及工作原理等作进一步的详细说明。

[0010] 实施例 1:

[0011] 如图 1 所示,本实施例的防粘锅的电火锅包括底部设有发热盘 1 的主锅体 2,关键在于所述主锅体 2 的边缘架设有一个副锅体 3,所述副锅体 3 的底部与主锅体 2 之间存在至少 0.5 ~ 1.5 厘米的空隙;所述副锅体 3 设有用于连通副锅体 3 上下两侧的过水孔 4。

[0012] 在使用时,发热盘 1 加热主锅体 2,使锅体内的水温上升,而食物都是放置在副锅体 3 上,利用从过水孔 4 流过来的热水进行加热。由于副锅体 3 与主锅体 2 之间存在空隙,

因此副锅体 3 的温度能够一直控制在 100℃ 以下, 不过因为过热而导致食品粘在副锅体 3 上。

[0013] 进一步地, 所述过水孔 4 均匀分布于副锅体 3 的底面, 这样主锅体 2 的底部水沸腾之后, 会向上冒气泡, 气泡透过的水孔 4, 可以使贴在副锅体 3 底面的食品翻腾, 便于食品均匀加热, 并能保证食品不会粘在副锅体 3 上。

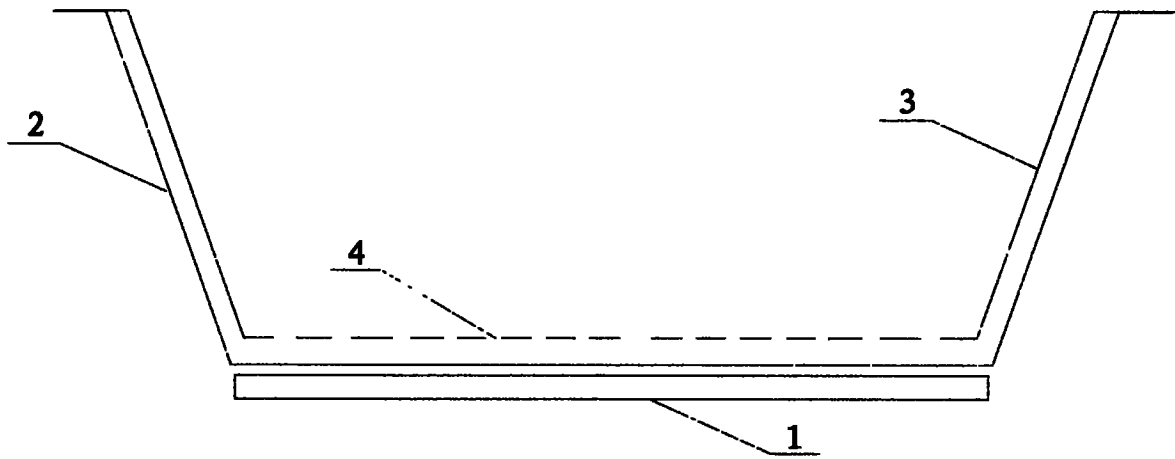


图 1