



(12) 实用新型专利

(10) 授权公告号 CN 201719035 U

(45) 授权公告日 2011. 01. 26

(21) 申请号 201020206893. 2

(22) 申请日 2010. 05. 28

(73) 专利权人 广东阳晨厨具有限公司

地址 528223 广东省佛山市南海区丹灶镇新安开发区

(72) 发明人 曾涛

(74) 专利代理机构 佛山市南海智维专利代理有限公司 44225

代理人 李宪宾

(51) Int. Cl.

A47J 27/00 (2006. 01)

A47J 37/00 (2006. 01)

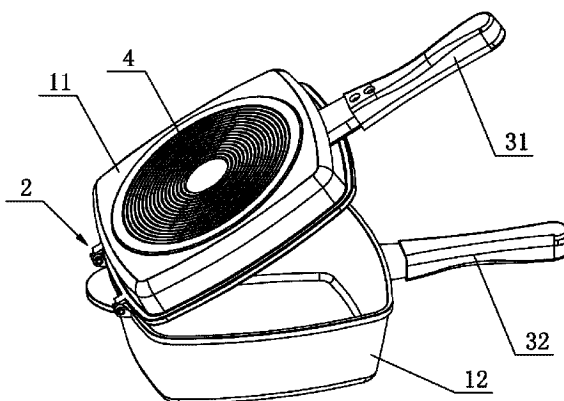
权利要求书 1 页 说明书 1 页 附图 1 页

(54) 实用新型名称

多用途烹饪锅具

(57) 摘要

本实用新型公开一种多用途烹饪锅具, 包括有上锅体比下锅体, 上锅体比下锅体高度小, 上锅体开口与下锅体开口对合, 两锅体对合处的一侧成可拆式铰接, 相对应的另一侧两锅体都分别设有手柄。在两锅底的迎火处都设置有环形延时槽。每只锅体的外表面除了迎火处外都覆盖有一层防粘层。采用上述技术方案后, 该锅具的小锅体可实现煎的煮食功能, 下锅体可实现炒、焖、炖等煮食功能, 实现一锅多用, 降低人们的煮食成本。



1. 多用途烹饪锅具,包括有上锅体和下锅体,其特征在于:上锅体比下锅体高度小,上锅体开口与下锅体开口对合,两锅体对合处的一侧成可拆式铰接,相对应的另一侧两锅体都分别设有手柄。

2. 根据权利要求1所述的多用途烹饪锅具,其特征在于:在两锅底的迎火处都设置有环形延时槽。

3. 根据权利要求1所述的多用途烹饪锅具,其特征在于:每只锅体的外表面除了迎火处外都覆盖有一层防粘层。

多用途烹饪锅具

技术领域：

[0001] 本实用新型涉及一种多用途烹饪锅具。

背景技术：

[0002] 传统的烹饪用锅具都是一种锅只能完成一种烹饪方式，用途单一，这就造成煮食需要配置大量的烹饪用锅具，增加人们的煮食成本。

发明内容：

[0003] 本实用新型的目的是为了克服上述现有技术的缺点，提供一种多用途烹饪锅具。

[0004] 为实现上述目的，本实用新型提供的技术方案为：多用途烹饪锅具，包括有上锅体比下锅体，上锅体比下锅体高度小，上锅体开口与下锅体开口对合，两锅体对合处的一侧成可拆式铰接，相对应的另一侧两锅体都分别设有手柄。

[0005] 在两锅底的迎火处都设置有环形延时槽。

[0006] 每只锅体的外表面除了迎火处外都覆盖有一层防粘层。

[0007] 采用上述技术方案后，该锅具的小锅体可实现煎的煮食功能，下锅体可实现炒、焖、炖等煮食功能，实现一锅多用，降低人们的煮食成本。

附图说明：

[0008] 图 1 是本实用新型多用途烹饪锅具的结构示意图；

[0009] 图 2 是本实用新型多用途烹饪锅具的打开状态的结构示意图。

具体实施方式：

[0010] 现结合附图详细阐述本实用新型：

[0011] 本实施例的多用途烹饪锅具包括有上锅体 11 比下锅体 12，上锅体 11 比下锅体 12 高度小，上锅体开口与下锅体开口对合，两锅体对合处的一侧成可拆式铰接 2，相对应的另一侧两锅体都分别设有手柄 31、32，高度小的上锅体 11 可实现煎的功能，高度相对较高的下锅体 12 可实现炒、焖、炖等功能，焖、炖时，上锅体 11 可作为下锅体 12 的锅盖来用。

[0012] 在两锅底的迎火处都设置有环形延时槽 4，环形延时槽 4 可延长受热空气散走的时间，以及增大锅底的受热面积，使炉灶产生的热量尽可能的被锅体吸收，提高吸热效率。

[0013] 每只锅体的外表面除了迎火处外都覆盖有一层防粘层，在清洗锅具时，由于该防粘层的存在，使粘于锅体外表面上的污迹更容易地被清洗掉。

[0014] 以上所述，仅为本实用新型较佳的具体实施方式，但本实用新型的保护范围并不局限于此，任何熟悉本技术领域的技术人员在本实用新型揭露的技术范围内，可轻易想到的变化或替换，都应涵盖在本实用新型的保护范围之内。

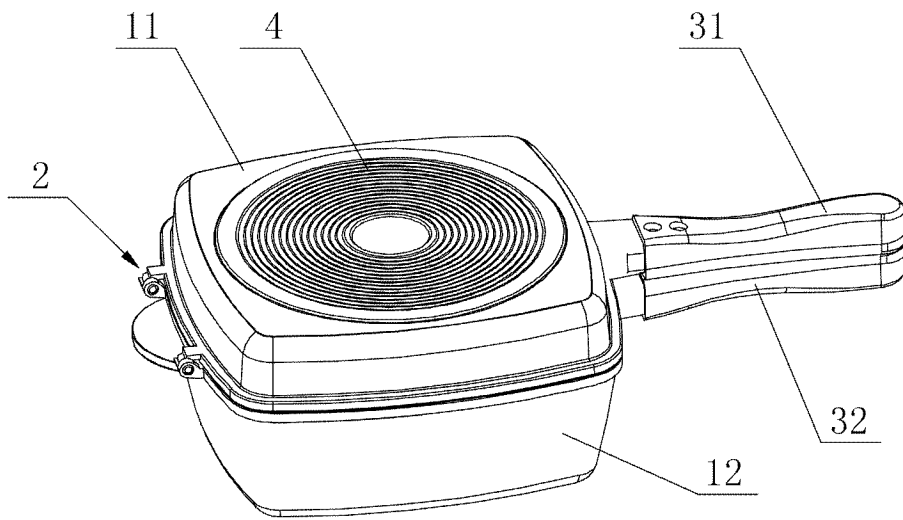


图 1

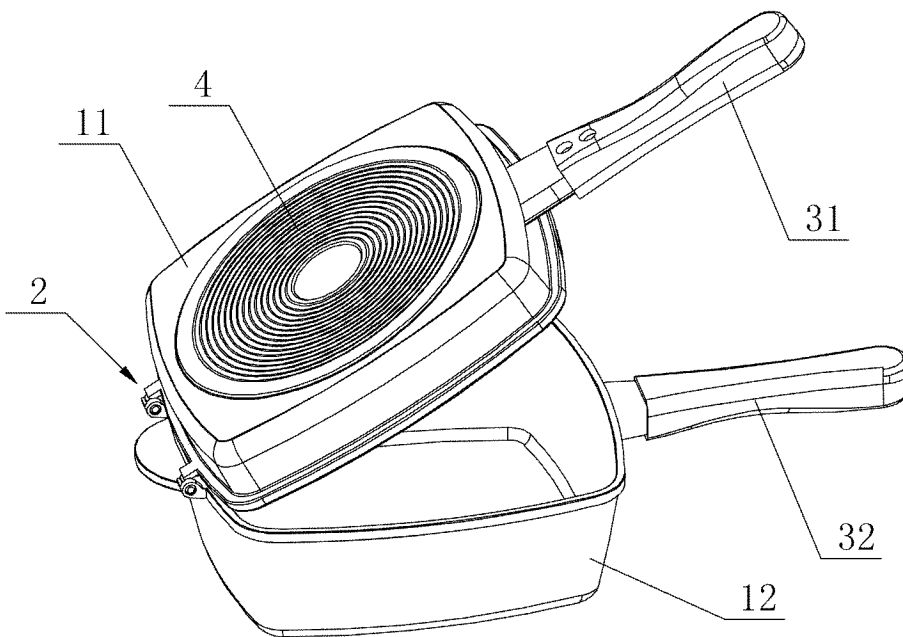


图 2