



(12) 实用新型专利

(10) 授权公告号 CN 204245905 U

(45) 授权公告日 2015. 04. 08

(21) 申请号 201420775918. 9

(22) 申请日 2014. 12. 11

(73) 专利权人 广东小熊电器有限公司

地址 528322 广东省佛山市顺德区勒流街道  
富裕村委会福安集约工业区 5-2-1 号  
地

(72) 发明人 陈勇

(74) 专利代理机构 广州市红荔专利代理有限公司 44214

代理人 张文

(51) Int. Cl.

A47J 27/00(2006. 01)

A47J 27/56(2006. 01)

A47J 36/06(2006. 01)

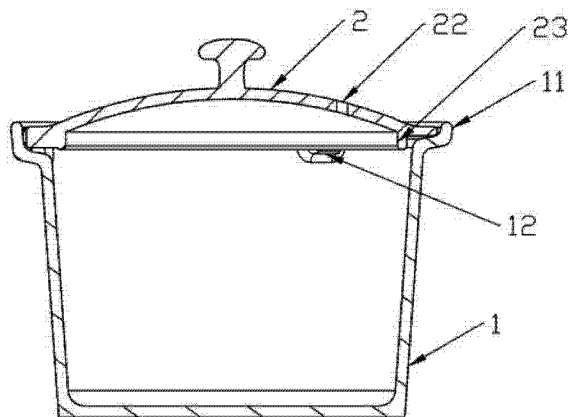
权利要求书1页 说明书2页 附图2页

(54) 实用新型名称

一种防溢水砂锅

(57) 摘要

本实用新型涉及一种防溢水砂锅,包括锅体和锅盖。所述锅体的顶部凸沿与锅盖相互耦合;所述锅体顶部凸沿处设置有凹槽,在锅盖底部的边沿处设置有与凹槽一一对应的凸块,所述的凹槽与凸块相互匹配。用户需要快速加热时,让凸块与凹槽耦合,此时锅盖与锅体完全贴合,减少热量散发。当需要长时间熬制食物时,让凸块与凹槽位置相互错开,此时锅盖与锅体之间形成一道缝隙,可防止汤汁或粥水溢出。本实用新型的优点在于可以防止烹饪过程中汤水溢出、保温性能强等优点。



1. 一种防溢水砂锅,包括锅体和锅盖,其特征在于所述锅体的顶部凸沿与锅盖相互耦合;所述锅体顶部凸沿处设置有凹槽,在锅盖底部的边沿处设置有与凹槽一一对应的凸块,所述的凹槽与凸块相互匹配。

2. 根据权利要求1所述的防溢水砂锅,其特征在于所述的锅体顶部凸沿处的凹槽数量为三个。

3. 根据权利要求1所述的防溢水砂锅,其特征在于所述的锅体上设置有排气孔。

4. 根据权利要求1或2或3所述的防溢水砂锅,其特征在于所述的凹槽由锅体的顶部凸沿上方延伸至锅体内壁。

5. 根据权利要求4所述的防溢水砂锅,其特征在于所述的锅盖底部设置有与锅体内壁相匹配的环形凸延。

6. 根据权利要求5所述的防溢水砂锅,其特征在于所述的环形凸延与凸块相连接,环形凸延的高度大于凸块的高度。

7. 根据权利要求4所述的防溢水砂锅,其特征在于所述的锅体上设置有可拆卸的加热机构,锅体的底部与加热机构的加热盘相互贴合。

## 一种防溢水砂锅

### 技术领域

[0001] 本实用新型涉及家用烹饪器具,具体是一种防溢水砂锅。

### 背景技术

[0002] 随着技术的发展和消费水平的提高,加热均匀、保温性能好、具有养生保健的砂锅越来越受到消费者的喜爱。现在的砂锅主要通过电加热的方式进行烹饪,并通过微电脑进行控制,以达到烹饪出消费者喜爱的菜肴和汤粥。

[0003] 目前电加热的砂锅包括电饭煲、电炖盅和多功能的电砂锅。由于我国烹饪技术和烹饪习惯,在使用砂锅煮粥时需要将粥水进行一段时间的熬制,方可得到香飘四溢、粘稠可口的粥。在熬粥的过程中需要用猛火将其煮熟,再用文火进行熬制,由于熬制过程中,粥水越来越粘稠,产生大量的泡沫,一旦没掀开锅盖或关小火,粘稠的粥水就会沿着锅盖边沿大量溢出。

[0004] 目前,陶瓷锅防溢结构是在锅身的顶部台阶处开几处透气孔,降低烹饪时锅内的气压使得气泡快速破裂,避免粥水溢出。这样结构只适用于低功率条件的烹饪器具,且需要精准的程序控制才能达到防溢的目的。并且在快速加热过程中透气孔会碰出大量蒸汽,散发大量热量到外界,使得热能浪费,也降低了本身的保温性能。

[0005] 综上所述:目前急需一种可以防止烹饪过程中汤水溢出、保温性能好的砂锅。

### 实用新型内容

[0006] 本实用新型解决的技术问题是提供一种防止汤水和粥水溢出、可加强保温效果的砂锅。

[0007] 为解决上述技术问题,本实用新型采用的技术方案是:一种防溢水砂锅,包括锅体和锅盖。所述锅体的顶部凸沿与锅盖相互耦合;所述锅体顶部凸沿处设置有凹槽,在锅盖底部的边沿处设置有与凹槽一一对应的凸块,所述的凹槽与凸块相互匹配。用户需要快速加热时,让凸块与凹槽耦合,此时锅盖与锅体完全贴合,减少热量散发。当需要长时间熬制食物时,让凸块与凹槽位置相互错开,此时锅盖与锅体之间形成一道缝隙,可防止汤汁或粥水溢出。

[0008] 所述的锅体顶部凸沿处的凹槽数量为三个。当凸块与凹槽位置相互错开时,锅盖与锅体不相互贴合。

[0009] 为了在锅盖与锅体完全贴合进行烹饪时,适度降低锅体内的压强,所述的锅体上设置有排气孔。

[0010] 所述的凹槽由锅体的顶部凸沿上方延伸至锅体内壁,在锅盖边沿处凝结的水滴可以沿着凹槽回流到锅体内。

[0011] 为了进一步提高锅盖与锅体完全贴合时的保温性能,所述的锅盖底部设置有与锅体内壁相匹配的环形凸延。

[0012] 具体地说,所述的环形凸延与凸块相连接,环形凸延的高度大于凸块的高度。

[0013] 所述的锅体上设置有可拆卸的加热机构,锅体的底部与加热机构的加热盘相互贴合。锅体的底部可以制成较为平整的结构,以便与加热盘相互贴合。

[0014] 本实用新型的优点在于可以防止烹饪过程中汤水溢出、保温性能强等优点。

### 附图说明

[0015] 图 1 是本实用新型实施例一的结构示意图;

[0016] 图 2 是本实用新型实施例一锅体结构示意图;

[0017] 图 3 是本实用新型实施例一锅盖结构示意图;

[0018] 图 4 是本实用新型实施例一的使用状态图。

### 具体实施方式

[0019] 实施例一:如图 1、2、3 所示,包括锅体 1 和锅盖 2。所述锅体 1 的顶部凸沿 11 与锅盖 2 相互耦合;所述锅体 1 顶部凸沿 11 处设置有凹槽 12,在锅盖 2 底部的边沿处设置有与凹槽 12 一一对应的凸块 21,所述的凹槽 12 与凸块 21 相互匹配。如图 1、4 所示,用户需要快速加热时,让凸块 21 与凹槽 12 耦合,此时锅盖 2 与锅体 1 完全贴合,减少热量散发。当需要长时间熬制食物时,让凸块 21 与凹槽 12 位置相互错开,此时锅盖 2 与锅体 1 之间形成一道缝隙 3,可防止汤汁或粥水溢出。

[0020] 如图 2 所示,所述的锅体 1 顶部凸沿 11 处的凹槽 12 数量为三个。当凸块 21 与凹槽 12 位置相互错开时,锅盖 2 与锅体 1 不相互贴合。

[0021] 如图 3 所示,为了在锅盖 2 与锅体 1 完全贴合进行烹饪时,适度降低锅体 1 内的压强,所述的锅体 1 上设置有排气孔 22。

[0022] 如图 2 所示,所述的凹槽 12 由锅体 1 的顶部凸沿 11 上方延伸至锅体 1 内壁 14,在锅盖 2 边沿处凝结的水滴可以沿着凹槽 12 回流到锅体 1 内。

[0023] 如图 1 所示,为了进一步提高锅盖 2 与锅体 1 完全贴合时的保温性能,所述的锅盖 2 底部设置有与锅体 1 内壁 14 相匹配的环形凸延 23。

[0024] 如图 1、3、4 所示,所述的环形凸延 23 与凸块 21 相连接,环形凸延 23 的高度大于凸块 21 的高度。

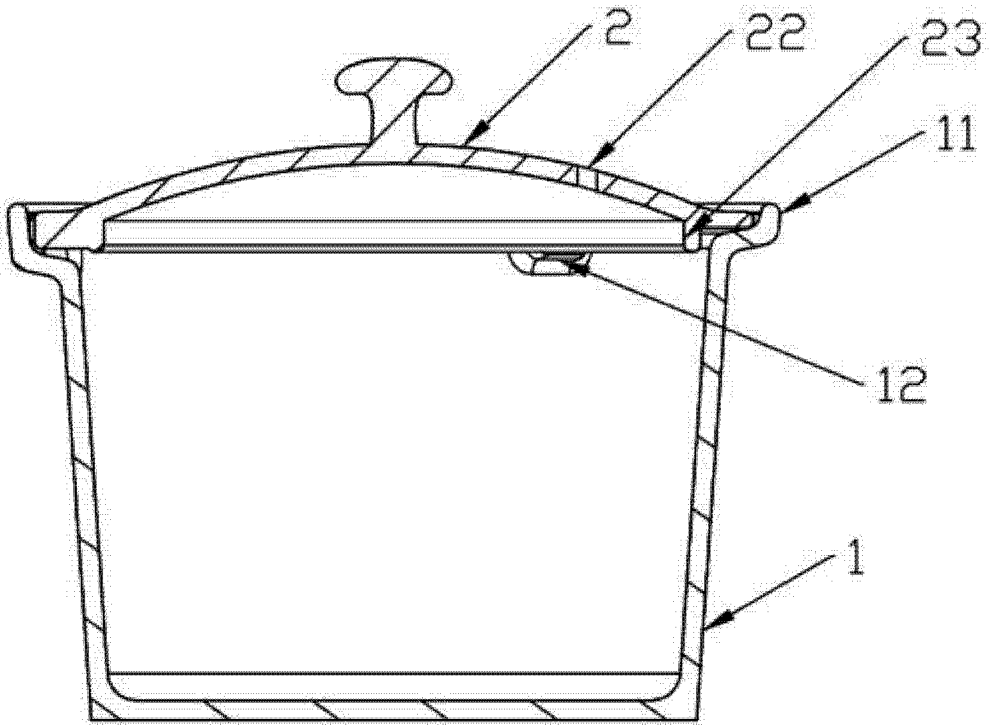


图 1

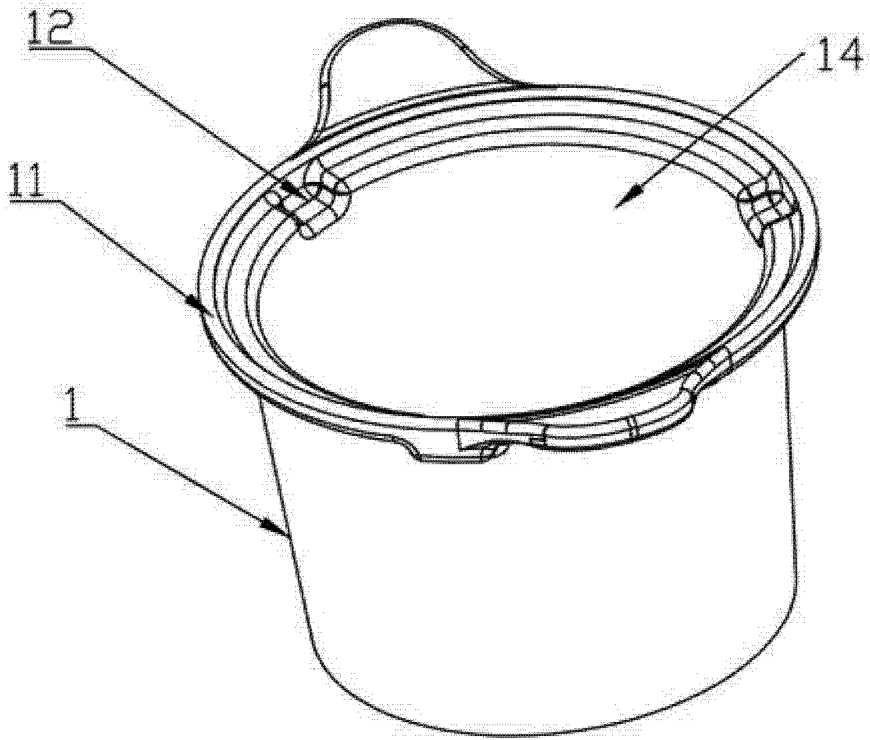


图 2

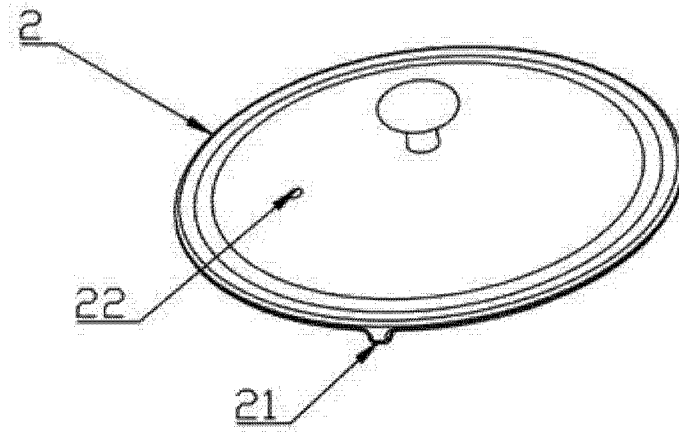


图 3

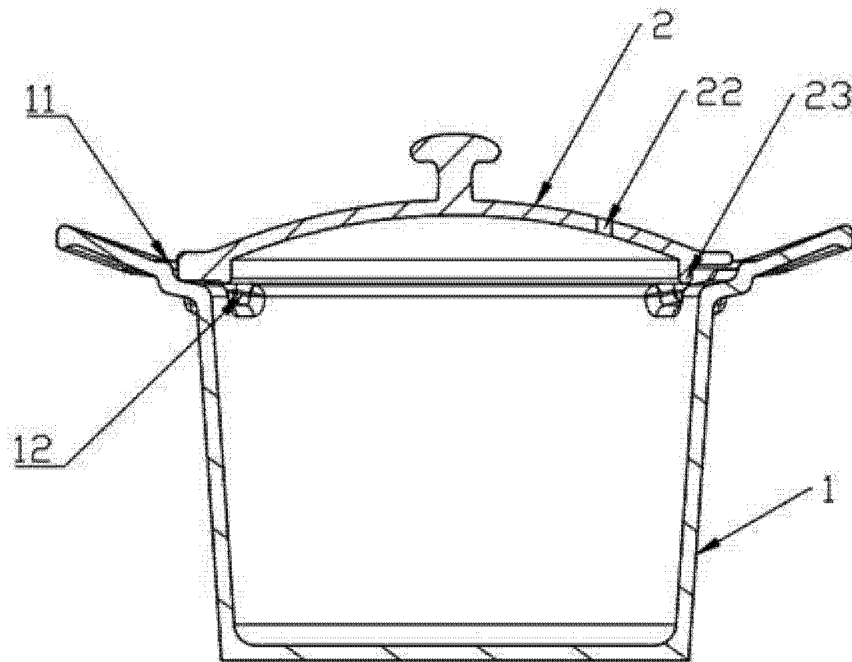


图 4