



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 110584500 A

(43)申请公布日 2019.12.20

(21)申请号 201910842307.9

(22)申请日 2019.09.06

(71)申请人 火星人厨具股份有限公司

地址 314400 浙江省嘉兴市海宁市尖山新区新城路366号

(72)发明人 吴双 张建明 周岗扬 吴贤焘  
林常盛 胡浩 杨文杰

(74)专利代理机构 杭州永航联科专利代理有限公司 33304

代理人 江程鹏

(51)Int.Cl.

A47J 37/06(2006.01)

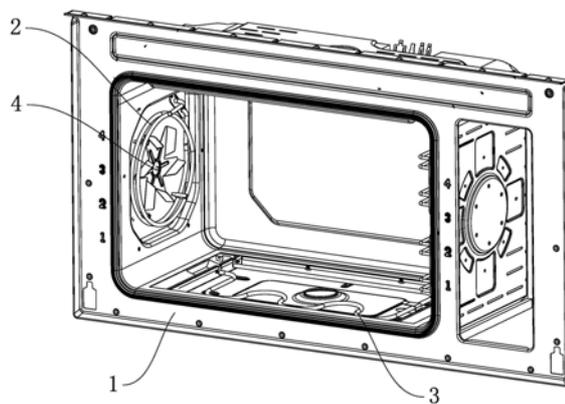
权利要求书1页 说明书3页 附图1页

(54)发明名称

一种用于烤箱中砂锅炖煮方式及其烤箱

(57)摘要

本发明提供了一种用于烤箱中砂锅炖煮方式及其烤箱,属于烤箱技术领域。一种用于烤箱中砂锅炖煮方式,包括以下步骤:S1、将砂锅放置到烤箱中,启动所有电器元件,对其进行加热,在加热至150℃后,开始保持该温度持续加热13-30min,模拟燃气灶的大火加热状态,砂锅内能容置1.5-3.5L食材;电器元件包括加热管一、加热管二件以及循环风扇,加热管一功率大于加热管二功率;S2、关闭加热管二件,保持加热管一以及循环风机的启动,持续对砂锅加热26-60min,保持砂锅内汤汁处于沸腾状态;S3、关闭加热管一,同时加热管二件持续加热,循环风机间断性启动,对烧锅内的食物进行保温炖煮,模拟燃气灶小火保温阶段。本发明具有烤箱蒸煮效果好的优点。



1. 一种用于烤箱中砂锅炖煮方式,其特征在于,包括以下步骤:

S1、将砂锅放置到烤箱中,启动所有电器元件,对其进行加热,在加热至150℃后,开始保持该温度持续加热13-30min,模拟燃气灶的大火加热状态,砂锅内能容置1.5-3.5L食材;电器元件包括加热管一、加热管二件以及循环风扇,加热管一功率大于加热管二功率;

S2、关闭加热管二件,保持加热管一以及循环风扇的启动,持续对砂锅加热26-60min,保持砂锅内汤汁处于沸腾状态;

S3、关闭加热管一,同时加热管二件持续加热,循环风扇间断性启动,对烧锅内的食物进行保温炖煮,模拟燃气灶小火保温阶段。

2. 根据权利要求1所述的用于烤箱中砂锅炖煮方式,其特征在于,步骤S1中,所述的加热管二件功率为900-1000w,加热管一为1700w-1900w。

3. 根据权利要求1所述的用于烤箱中砂锅炖煮方式,其特征在于,所述的加热管二件为底部发热管,加热管一为侧部发热管,所述的加热管二件能够对砂锅底部进行加热,所述的加热管一能从砂锅侧部进行加热。

4. 根据权利要求1所述的用于烤箱中砂锅炖煮方式,其特征在于,步骤S1中,在加热过程中,通过设置在烤箱内的温度探针对烤箱中心位置进行检测。

5. 根据权利要求1所述的用于烤箱中砂锅炖煮方式,其特征在于,所述的步骤S2中,通过循环风扇降低内胆的加热速率。

6. 根据权利要求1所述的用于烤箱中砂锅炖煮方式,其特征在于,所述的在炖煮过程中,烤箱内胆为密封空间,同时,需要全程保持砂锅有盖上砂锅盖。

7. 根据权利要求1所述的用于烤箱中砂锅炖煮方式,其特征在于,所述的循环风扇启动后能够带动烤箱内气流流动,使内部温度保持平衡。

8. 一种用于砂锅炖煮的烤箱,其特征在于,包括内胆,内胆内设置有加热管一、加热管二件以及循环风扇。

## 一种用于烤箱中砂锅炖煮方式及其烤箱

### 技术领域

[0001] 本发明属于烤箱技术领域,特别是一种用于烤箱中砂锅炖煮方式及其烤箱。

### 背景技术

[0002] 电烤箱是利用电热元件所发出的辐射热来烘烤食品的电热器具,利用它我们可以制作烤鸡、烤鸭、烘烤面包、糕点等。根据烘烤食品的不同需要,电烤箱的温度一般可在50-250℃范围内调节。

[0003] 但是,烤箱的作用是用于烤,功能上比较单一,家里如果需要炖煮食物,那么需要通过燃气灶进行炖煮,或者是专门的炖煮设备,对此,设计出一种利用烤箱进行炖煮的方法,解决以上问题,以及设计出一种可烤可炖煮的烤箱。

### 发明内容

[0004] 本发明的目的是针对现有的技术存在第一问题,提出了一种用于烤箱中砂锅炖煮方式,解决了烤箱蒸煮效果差的问题。

[0005] 本发明的目的可通过下列技术方案来实现:

[0006] 一种用于烤箱中砂锅炖煮方式,其特征在于,包括以下步骤:

[0007] S1、将砂锅放置到烤箱中,启动所有电器元件,对其进行加热,在加热至150℃后,开始保持该温度持续加热13-30min,模拟燃气灶的大火加热状态,砂锅内能容置1.5-3.5L食材;电器元件包括加热管一、加热管二件以及循环风扇,加热管一功率大于加热管二功率;

[0008] S2、关闭加热管二件,保持加热管一以及循环风机的启动,持续对砂锅加热26-60min,保持砂锅内汤汁处于沸腾状态;

[0009] S3、关闭加热管一,同时加热管二件持续加热,循环风机间断性启动,对烧锅内的食物进行保温炖煮,模拟燃气灶小火保温阶段。

[0010] 在上述用于烤箱中砂锅炖煮方式中,步骤S1中,所述的加热管二件功率为900-1000w,加热管一为1700w-1900w。

[0011] 在上述用于烤箱中砂锅炖煮方式中,加热管二件为底部发热管,加热管一为侧部发热管,所述的加热管二件能够对砂锅底部进行加热,所述的加热管一能从砂锅侧部进行加热。

[0012] 在上述用于烤箱中砂锅炖煮方式中,步骤S1中,在加热过程中,通过设置在烤箱内的温度探针对烤箱中心位置进行检测。

[0013] 在上述用于烤箱中砂锅炖煮方式中,步骤S2中,通过循环风机降低内胆的加热速率。

[0014] 在上述用于烤箱中砂锅炖煮方式中,在炖煮过程中,烤箱内胆为密封空间,同时,需要全程保持砂锅有盖上砂锅盖。

[0015] 在上述用于烤箱中砂锅炖煮方式中,所述的循环风机启动后能够带动烤箱内气流

流动,使内部温度保持平衡。

[0016] 本发明的目的是针对现有的技术存在第二问题,提出了一种用于砂锅炖煮的烤箱,解决了烤箱难以炖煮食物的问题。

[0017] 一种用于砂锅炖煮的烤箱,其特征在于,包括内胆,内胆内设置有加热管一、加热管二件以及循环风扇。

[0018] 与现有技术相比,本发明具有以下优点:

[0019] 本发明中的烤箱设置有“砂锅炖煮”模式,该模式的炖煮是在烤箱内胆中完成,烤箱内胆为密封空间,这样相当于在一个密封空间内对另外一个密封容器进行加热,使得砂锅为全方位同时进行加热,使得内部食材加热而言受热更加均匀,同时由于砂锅的保温特性,使得内部食材会始终处于一种相对平衡的温差范围内,保证了食材的口感,避免食材由于温度的突变导致的营养流失,且由于空间的密封性及砂锅盖的使用,使得水分始终在砂锅内循环,减少了水分的流失。

## 附图说明

[0020] 图1是本发明中烤箱拆除部分零件后的示意图。

[0021] 图中,1、内胆;2、加热管一;3、加热管二;4、循环风扇。

## 具体实施方式

[0022] 以下是本发明的具体实施例并结合附图,对本发明的技术方案作进一步的描述,但本发明并不限于这些实施例。

[0023] 一种用于烤箱中砂锅炖煮方式,包括以下步骤:

[0024] S1、将砂锅放置到烤箱中,启动所有电器元件,对其进行加热,在加热至150℃后,开始保持该温度持续加热13-30min,本发明中,持续加热30min,模拟燃气灶的大火加热状态,砂锅内能容置1.5-3.5L食材;本发明中,砂锅内容置食材3.5L,电器元件包括加热管一、加热管二件以及循环风扇,加热管一功率大于加热管二功率;

[0025] 在加热至150℃后,启动30min的倒计时,该阶段以最大加热速率使砂锅内的汤汁达到沸腾状态,同时能够使汤汁在最短时间内达到沸腾状态,并保持一段时间。

[0026] S2、关闭加热管二件,保持加热管一以及循环风扇的启动,持续对砂锅加热26-60min,保持砂锅内汤汁处于沸腾状态;在步骤S1的30min后,程序关闭加热管二,保持加热管一及左侧循环风扇的工作,降低内胆内的加热速率,由于砂锅及内胆内部本身的热量吸收,使得砂锅内的温度会低于实际设定的150摄氏度温度,保证汤汁会处于一种轻微沸腾的状态;该阶段用于模拟燃气灶的中火加热状态,持续的轻微沸腾可使砂锅内的食物在不破坏食材营养成分及不流失大量汤汁的情况下,加热食物,使食物炖熟,该阶段会持续加热60分钟。

[0027] S3、关闭加热管一,同时加热管二件持续加热,循环风扇间断性启动,对烧锅内的食物进行保温炖煮,模拟燃气灶小火保温阶段。在启动90分钟后,程序关闭加热管一,重新启动加热管二及保持左侧循环风扇的工作,进一步降低内胆的加热速率,使砂锅内部处于一种保温的状态,直至工作到设定的最大时间,该阶段为模拟燃气小火保温阶段。

[0028] 本发明中,利用循环风机以及加热管一、加热管二,模拟燃气灶火焰燃烧过程,但

是其加热范围更加均匀合理,效率更高。

[0029] 具体地,步骤S1中,所述的加热管二件功率为900-1000w,加热管一为1700w-1900w。本发明中,加热管二件功率为1000w,加热管一为1800w。

[0030] 具体地,加热管二件为底部发热管,加热管一为侧部发热管,所述的加热管二件能够对砂锅底部进行加热,所述的加热管一能从砂锅侧部进行加热。

[0031] 具体地,步骤S1中,在加热过程中,通过设置在烤箱内的温度探针对烤箱中心位置进行检测。

[0032] 具体地,步骤S2中,通过循环风扇降低内胆的加热速率。

[0033] 具体地,在炖煮过程中,烤箱内胆为密封空间,同时,需要全程保持砂锅有盖上砂锅盖。

[0034] 具体地,所述的循环风扇启动后能够带动烤箱内气流流动,使内部温度保持平衡。

[0035] 本发明中的烤箱设置有“砂锅炖煮”模式,该模式的炖煮是在烤箱内胆中完成,烤箱内胆为密封空间,这样相当于在一个密封空间内对另外一个密封容器进行加热,使得砂锅为全方位同时进行加热,使得内部食材加热而言受热更加均匀,同时由于砂锅的保温特性,使得内部食材会始终处于一种相对平衡的温差范围内,保证了食材的口感,避免食材由于温度的突变导致的营养流失,且由于空间的密封性及砂锅盖的使用,使得水分始终在砂锅内循环,减少了水分的流失。

[0036] 本发明的目的是针对现有的技术存在第二问题,提出了一种用于砂锅炖煮的烤箱,解决了烤箱难以炖煮食物的问题。

[0037] 如图1所示,一种用于砂锅炖煮的烤箱,包括内胆1,内胆1上设置有加热管一2、加热管二3件以及循环风扇4。本烤箱能够更好的进行炖煮以及烤的工作。加热管一2、循环风扇4安装在内胆1侧壁上,加热管二3安装在内胆1底部。

[0038] 以上部件均为通用标准件或本技术领域人员知晓的部件,其结构和原理都为本技术人员均可通过技术手册得知或通过常规实验方法获知。

[0039] 本文中所描述的具体实施例仅仅是对本发明精神作举例说明。本发明所属技术领域的技术人员可以对所描述的具体实施例做各种各样的修改或补充或采用类似的方式替代,但并不会偏离本发明的精神或者超越所附权利要求书所定义的范围。

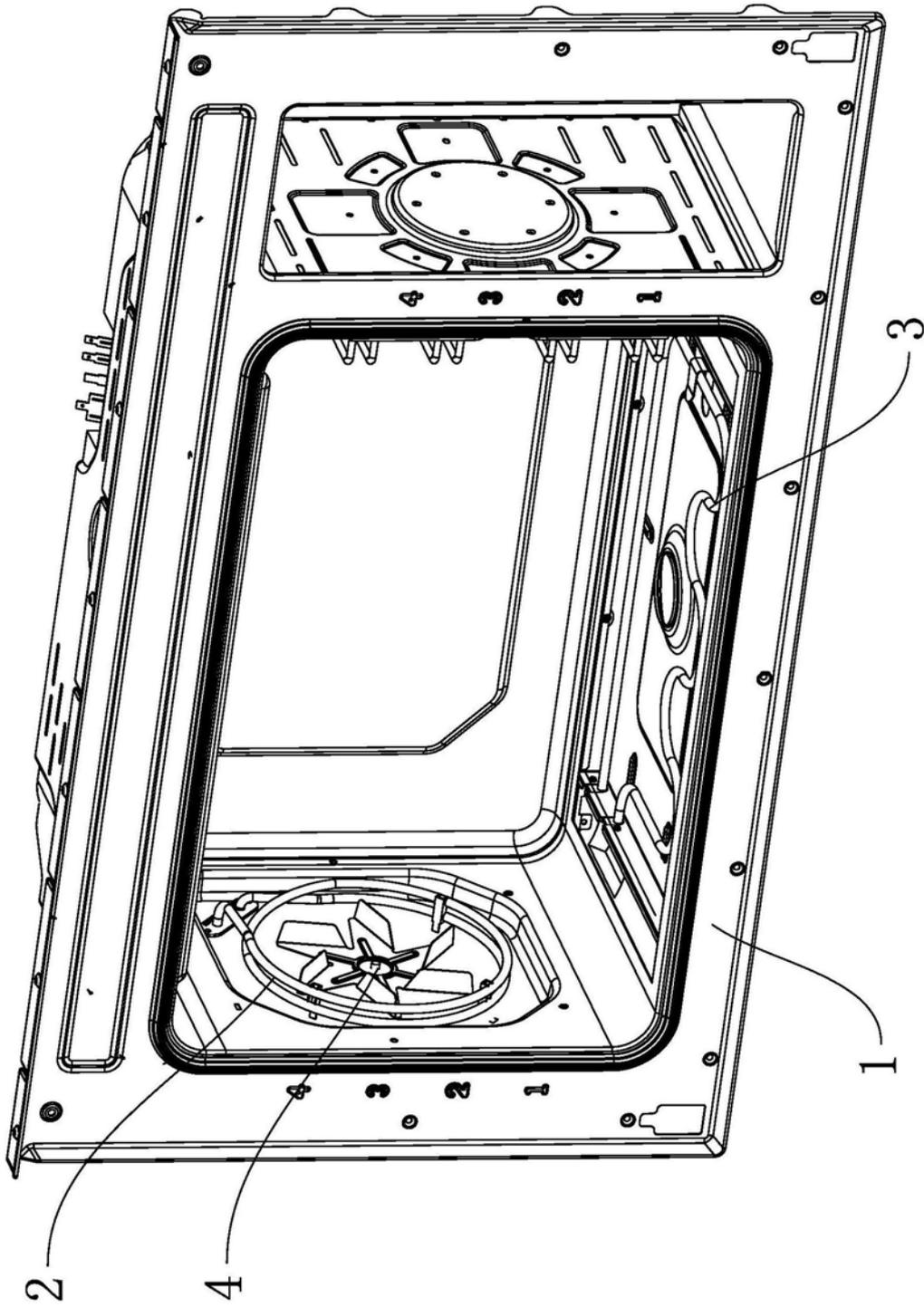


图1