

(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 103405152 A

(43) 申请公布日 2013. 11. 27

(21) 申请号 201310367847. 9

(22) 申请日 2013. 08. 22

(66) 本国优先权数据

PCT/CN2013/081139 2013. 08. 09 CN

(71) 申请人 永康市汇天电器有限公司

地址 321300 浙江省金华市永康市城中工业
区兴达三路 18 号

(72) 发明人 胡晓存 徐宝宝

(51) Int. Cl.

A47J 29/00 (2006. 01)

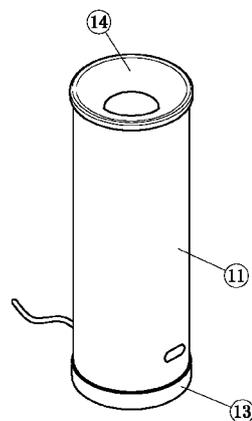
权利要求书1页 说明书3页 附图3页

(54) 发明名称

煮蛋器

(57) 摘要

本发明涉及一种煮蛋器, 目的在于提供一种便利的制作细长形食品的机器。该煮蛋器包括外壳, 为开口朝上的外壳; 内胆, 由导热材料制成, 所述内胆以大致直立的方向设于所述内筒内, 所述内胆具有用于接纳食材的开口朝上的腔体; 加热装置, 设于内胆上, 所述加热装置可产生足够的热量传递到内胆而煮熟其中的食材; 温控装置, 用以调控所述加热装置从而在烘焙过程中使内胆的温度处于预设的温度范围内; 环形上盖, 连接于外壳与内胆的顶部, 所述环形上盖的内缘与内胆内壁大致平齐, 所述环形上盖从外缘到内缘向下倾斜延伸而形成科恩达表面。本发明的有益效果是: 烹煮出的食品形态细长, 省去了烹饪的诸多繁琐, 还具备杯口不易残留蛋液的设计, 适宜推广应用。



1. 一种煮蛋器,其特征在于:包括:
外壳,为开口朝上的外壳;
内胆(20),由导热材料制成,所述内胆(20)以大致直立的方向设于所述内筒(12)内,所述内胆(20)具有用于接纳食材的开口朝上的腔体;
加热装置,设于内胆(20)上,所述加热装置可产生足够的热量传递到内胆(20)而煮熟其中的食材;
温控装置,用以调控所述加热装置从而在烘焙过程中使内胆(20)的温度处于预设的温度范围内;
环形上盖(14),连接于外壳与内胆(20)的顶部,所述环形上盖(14)的内缘与内胆(20)内壁大致平齐,所述环形上盖(14)从外缘到内缘向下倾斜延伸而形成科恩达表面(15)。
2. 根据权利要求1所述的煮蛋器,其特征在于:所述环形上盖(14)的内缘为圆形。
3. 根据权利要求1所述的煮蛋器,其特征在于:所述环形上盖(14)的内缘为多边形。
4. 根据权利要求1至3任一项所述的煮蛋器,其特征在于:所述科恩达表面(15)相对轴线对称地延伸。
5. 根据权利要求1至3任一项所述的煮蛋器,其特征在于:所述科恩达表面在轴线方向上至少延伸1厘米。
6. 根据权利要求1至3任一项所述的煮蛋器,其特征在于:所述外壳包括外筒(11)和内筒(12),所述外筒(11)和内筒(12)相互配合从而至少部分地限定了一隔热空间。
7. 根据权利要求6所述的煮蛋器,其特征在于:所述外壳底部连接有底座(13),所述外筒(11)和内筒(12)均与底座(13)、上盖(14)连接从而构成所述隔热空间。
8. 根据权利要求6所述的煮蛋器,其特征在于:所述环形上盖(14)的外缘与外筒(11)外壁平齐。
9. 根据权利要求6所述的煮蛋器,其特征在于:所述内筒(12)与内胆(20)之间设有隔热层。
10. 根据权利要求1至3任一项所述的煮蛋器,其特征在于:所述加热装置包括螺旋加热管(30),所述螺旋加热管(30)缠绕在内胆(20)的外壁上。

煮蛋器

技术领域

[0001] 本发明涉及一种食品烹调装置,尤其涉及一种煮蛋器。

背景技术

[0002] 目前人们有各式各样的炊具可供用于烹调食品,如盆、罐、平底锅等。通常要把待烹调食物放到烹调容器中,再把容器置于火炉、电磁炉等加热器具上烹调,整个烹调过程结束后,再从容器中取出食品,装入各种碗碟之中。通常来说这种烹调方法做出的食品会各式各样,而不会是某种特定的可定制的形状。

[0003] 如果有一款烹调器具能够将各种不同的食物做成可定制的特别形状,那么不管在餐馆还是家庭都会广受欢迎。现实的实例是,热狗、香肠等在许多国家都很受欢迎,而不单单因为其口味,同时也因为手持其细长形状更加方便,且不需要使用刀叉等餐具。毫无疑问,不需要烹调经验、烹调技巧,也不需要烹调过程中始终值守即可自动做出特定形状尺寸食品的这样一款机器将是多么吸引人。

[0004] 以下将带来这款机器,如此一款机器除了可以烹调一种食材之外,当然最好还可以烹调多种食材的混合,可表现的形式是液体、稠体或者固体,比如蛋液及可在蛋液中加入菜、肉等其他食材。由于蛋液可与多种食材混合为蛋浆便于定制成形,为应用中的一个主要食材,故命名为煮蛋器。

[0005] 承前述,在添加流质食材时,食材往往会在机器口部留有残余,造成浪费不说,如果做好的食品取出时沾上残余,是一件多么尴尬的事情。

发明内容

[0006] 本发明的目的在于提供一种可制作细长形食品的机器,以解决背景技术中存在的食品形状不可定制、烹调过程繁琐及口部留有残余的问题。

[0007] 为了实现上述目的,本发明的技术方案是:一种煮蛋器,包括:

外壳,为开口朝上的外壳;

内胆,由导热材料制成,所述内胆以大致直立的方向设于所述内筒内,所述内胆具有用于接纳食材的开口朝上的腔体;

加热装置,设于内胆上,所述加热装置可产生足够的热量传递到内胆而煮熟其中的食材;

温控装置,用以调控所述加热装置从而在烘焙过程中使内胆的温度处于预设的温度范围内;

环形上盖,连接于外壳与内胆的顶部,所述环形上盖的内缘与内胆内壁大致平齐,所述环形上盖从外缘到内缘向下倾斜延伸而形成科恩达表面。

[0008] 该技术方案的设计思想是:科恩达表面是被人熟知的表面类型,流体从靠近科恩达表面的流过时呈现出科恩达效应,流体倾向于紧靠表面流动,几乎是贴在表面上或抱住该表面流动,科恩达效应是一个已经被证明的卷吸方法,通过这种方法,流体可以被引导流

过科恩达表面,这样流质食材就很好地流入内胆,不会在上盖上有残留。该煮蛋器采用了垂直烘焙技术,蛋液等食材加进去之后,随着加热的过程,食材的底部会产生压力足够使成形的食品上升,并且柱状的食品至少部分地露出内胆,配合上竹签即可食用,还可以加入其他各种配料,充分发挥想象力,做成各种色香味兼具的小点。该煮蛋器的内胆可制成多种形状的断面,如圆形、多边形、心形等,这样烹煮出的食品形态可自由定制。此外,该煮蛋器还可以用于烘焙非液体组合物食材,如肉类、菜类等,需要指出的是,如用于烘焙肉菜类食材,由于无法达到与内胆内壁的紧密贴合,煮熟后的食材不能自动升起,需要倾倒或自行取出。

[0009] 作为优选,所述上盖的内缘为圆形。

[0010] 作为优选,所述上盖的内缘为多边形。该项旨在说明上盖的内缘可设计成多种形状,这样制作出来的食品也具备相应形状。

[0011] 作为优选,所述科恩达表面相对轴线对称地延伸。

[0012] 作为优选,所述科恩达表面在轴线方向上至少延伸 1 厘米。该项旨在使流质食材流入内胆更顺畅、不残留。

[0013] 作为优选,所述外壳包括外筒和内筒,所述外筒和内筒相互配合从而至少部分地限定了一隔热空间。

[0014] 作为优选,所述外壳底部连接有底座,所述外筒和内筒均与底座、上盖连接从而构成所述隔热空间。

[0015] 作为优选,所述环形上盖的外缘与外筒外壁平齐。

[0016] 作为优选,所述外壳与内胆之间设有隔热层。

[0017] 作为优选,所述加热装置包括螺旋加热管,所述螺旋加热管缠绕在内胆的外壁上。加热装置可以是螺旋管状,也可以是包覆于内胆外壁上的套管状,及其他可以高效地传热的结构配置。

[0018] 本发明煮蛋器的有益效果是:该煮蛋器烹煮出的食品形态细长,易食用,同时该煮蛋器的操作也很简单,省去了烹饪的诸多繁琐,流质食材可以很好地流入内胆,不会在上盖上有残留。

附图说明

[0019] 图 1 为本发明煮蛋器的结构示意图;

图 2 为图 1 的剖视图;

图 3 ~ 5 为煮蛋器烘焙过程的一种示意图。

[0020] 图中标号分别为:11. 外筒 12. 内筒 13. 底座 14. 上盖 15. 科恩达表面 20. 内胆 30. 螺旋加热管 40. 隔热棉 50. 温控元件。

具体实施方式

[0021] 下面通过实施例并结合附图对本发明的技术方案作进一步的具体描述。

[0022] 实施例:

一种煮蛋器,如图 1 至图 2 所示,包括开口朝上的外壳,所述外壳包括外筒 11 和内筒 12,所述外筒 11 和内筒 12 的底部均连接到底座 13,外筒 11 和内筒 12 的顶部均连接到一环形上盖 14,所述外筒 11、内筒 12 与底座 13、上盖 14 连接从而构成隔热空间。

[0023] 所述内筒 12 中装有导热材料制成的内胆 20, 所述内胆 20 以大致直立的方向设于所述内筒 12 中, 所述内胆 20 具有用于接纳食材的开口朝上的腔体, 所述内筒 12 与内胆 20 之间设有隔热棉 70, 所述上盖 14 的内缘与内胆 20 内壁平齐, 上盖 14 的外缘与外筒 11 外壁平齐, 所述上盖 14 从外缘到内缘向下倾斜延伸而形成科恩达表面, 所述上盖 14 的内缘为圆形, 所述科恩达表面相对轴线对称地延伸, 科恩达表面在轴线方向上至少延伸 1 厘米, 即图 2 中的距离 h。

[0024] 所述内胆 20 的外壁上缠绕有螺旋加热管 30, 螺旋加热管 30 可产生足够的热量传递到内胆而煮熟其中的食材。

[0025] 为了在烘焙过程中使内胆 20 的温度始终处于预设的温度范围内, 如 80 到 120 度, 在内胆 20 外壁上还装有温控元件 50, 该温控元件 50 可在内胆 20 温度达到 120 度时断开电源, 并可在内胆 20 温度下降到 80 度时接通电源。

[0026] 使用方法: 以煮蛋为例, 首先, 把煮蛋器置于平整面上, 接通电源, 预热稍许, 喷洒食用油入内胆 20, 后直接打一至二个鸡蛋入内胆 20, 如需要食用全熟的鸡蛋, 则等待 6 到 8 分钟, 一般情况下蛋卷会自动升起来, 参见图 3 ~ 5。当然在蛋液里可插根竹签以便取食。如没有升起来, 则可以将其倾倒出来, 或用筷子等夹出来。如需要食用半熟的鸡蛋, 则烘焙 4 到 5 分钟后, 直接倾倒或夹出来。

[0027] 上述所描述的具体实施例仅仅是对本发明的构思作优选举例说明。凡在本发明的精神和原则之内所做的任何修改或补充或等同替代, 均应包含在本发明权利要求的保护范围之内。

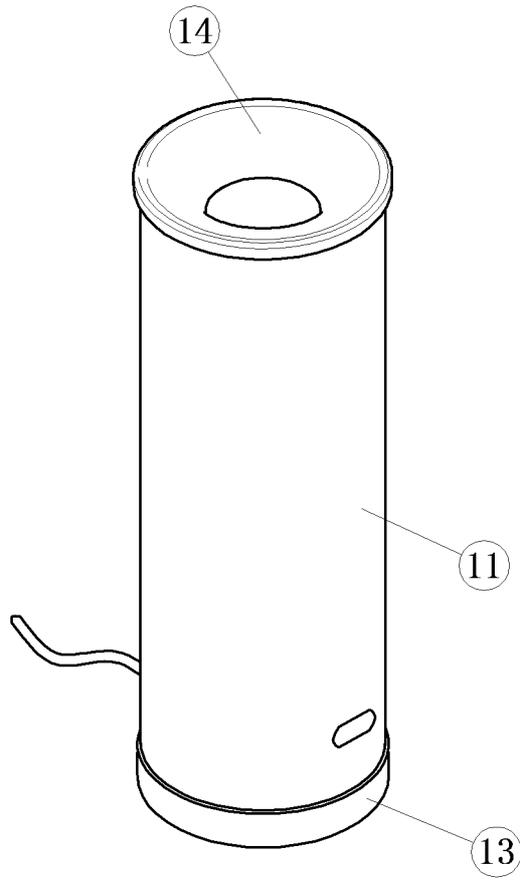


图 1

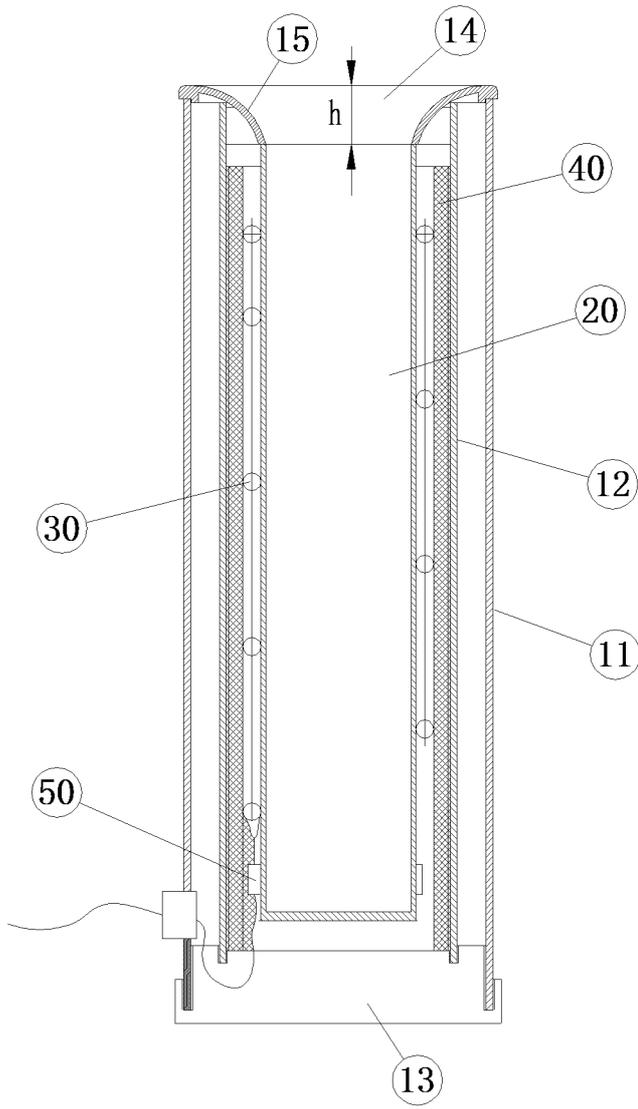


图 2

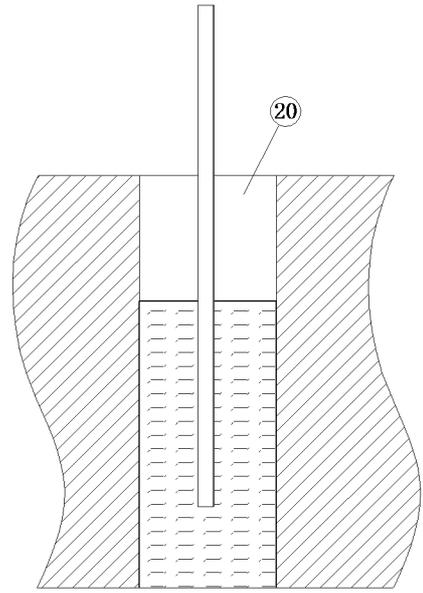


图 3

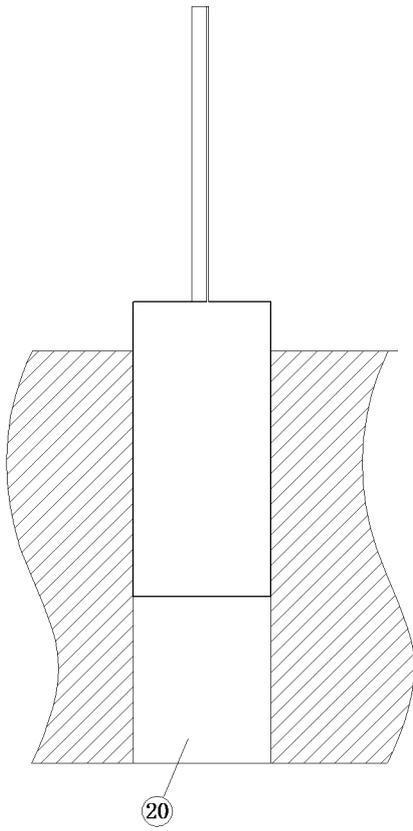


图 4

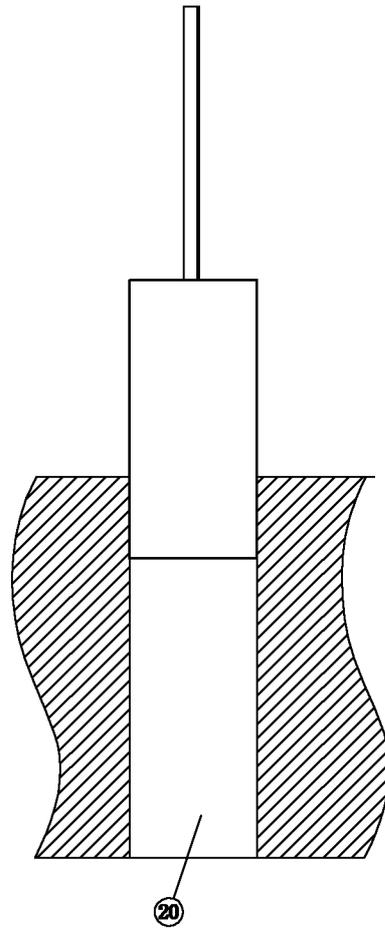


图 5