



# (12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 102429572 A

(43) 申请公布日 2012. 05. 02

(21) 申请号 201110426646. 2

(22) 申请日 2011. 12. 19

(71) 申请人 张月婵

地址 516000 广东省惠州市惠城区龙西街  
10号401室

(72) 发明人 张月婵

(74) 专利代理机构 东莞市中正知识产权事务所  
44231

代理人 张汉青

(51) Int. Cl.

A47J 27/00 (2006. 01)

A47J 36/36 (2006. 01)

A47J 27/08 (2006. 01)

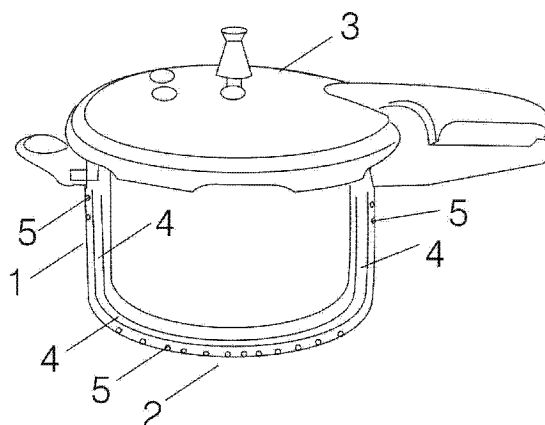
权利要求书 1 页 说明书 1 页 附图 1 页

(54) 发明名称

节能锅

(57) 摘要

本发明涉及一种节能锅, 包括锅身、锅底、锅盖, 所述锅身与锅底为两层结构, 中间夹层为聚热体, 所述锅身上部外层与锅底外层设有若干通孔。所述聚热体为复合金属。本发明锅身与锅底都具有聚热体, 更节能。



1. 一种节能锅,包括锅身、锅底、锅盖,其特征在于:所述锅身与锅底为两层结构,中间夹层为聚热体,所述锅身上部外层与锅底外层设有若干通孔。
2. 根据权利要求 1 所述的节能锅,其特征在于:所述聚热体为复合金属。

## 节能锅

### 技术领域

[0001] 本发明涉及锅,具体地说是一种节能锅。

### 背景技术

[0002] 锅可分为铁锅、陶瓷锅、高压锅。高压锅又叫压力锅,分为普通铝合金压力锅、不锈钢压力锅、电压力锅。用它可以将被蒸煮的食物加热到100℃以上,它以独特的高温高压功能,大大缩短了做饭的时间,节约了能源。现有一种免火再煮锅,其内锅底部带有独特材料制成的聚热钢圈,加热时能迅速吸热聚能,离开火源后,聚热钢圈能缓慢均匀的散热,使锅内一定时间能持续保持沸腾状态,达到如同在炉火上继续烹饪的功效。其不足是:聚热钢圈只安装在锅底部,效果欠佳。

### 发明内容

[0003] 所要解决的技术问题:本发明针对现有技术不足,提供了锅身与锅底都具有聚热体的节能锅。

[0004] 技术方案:一种节能锅,包括锅身、锅底、锅盖,其特征在于:所述锅身与锅底为两层结构,中间夹层为聚热体,所述锅身上部外层与锅底外层设有若干通孔。

[0005] 所述聚热体为复合金属。

[0006] 本发明效果是:本发明锅身与锅底都具有聚热体,更节能。用蒸、煮、炖、煲等方式做饭时,仅需将水烧沸后数分钟内即可关闭炉火;节省50-70%以上的燃气。煲汤、煮饭、炖肉所需时间约等同烧开水的时间,难煮的食物在水烧开后1-3分钟即可熄火,熄火后无需专人看管,节省50-70%以上的时间。本发明全包围对锅内食物进行立体加热,加工后的食物原汁原味、鲜嫩可口,不走失食物的营养成分。

### 附图说明

[0007] 图1是本发明实施例1结构示意图。

[0008] 图2是本发明实施例2结构示意图。

### 具体实施方式

[0009] 实施例1:见图1,本实施例是高压锅,包括锅身1、锅底2、锅盖3,所述锅身1与锅底2为两层结构,中间夹层为聚热体4,所述锅身1上部外层与锅底2外层设有若干通孔5。所述聚热体4为复合金属。通孔作用是可以使火苗从锅底沿到锅身上部,使整个聚热体加热。

[0010] 实施例2:见图2,本实施例是陶瓷锅,其它与实施例1相同。

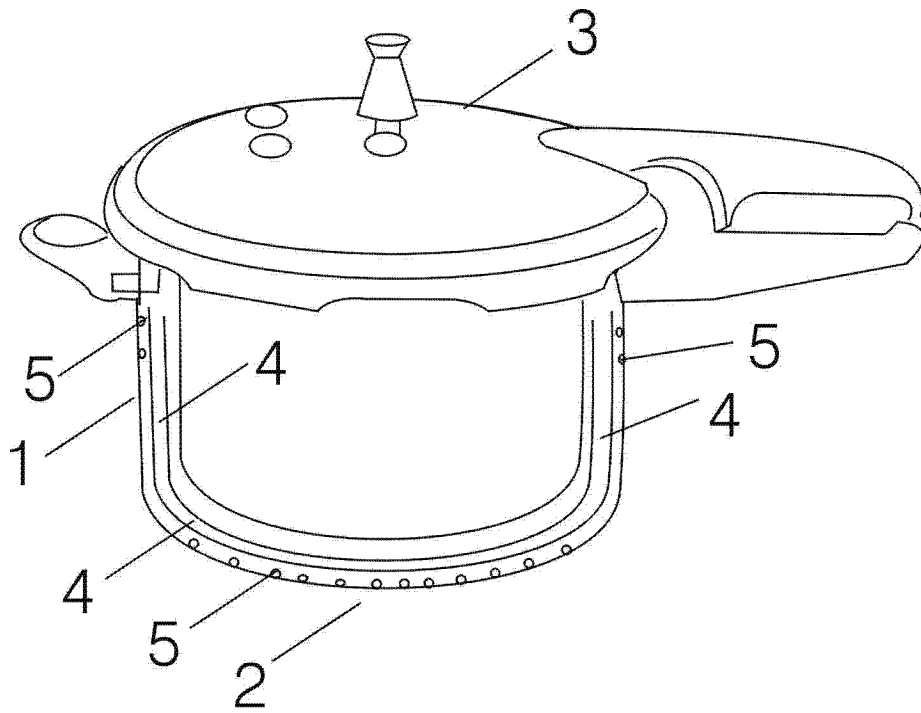


图 1

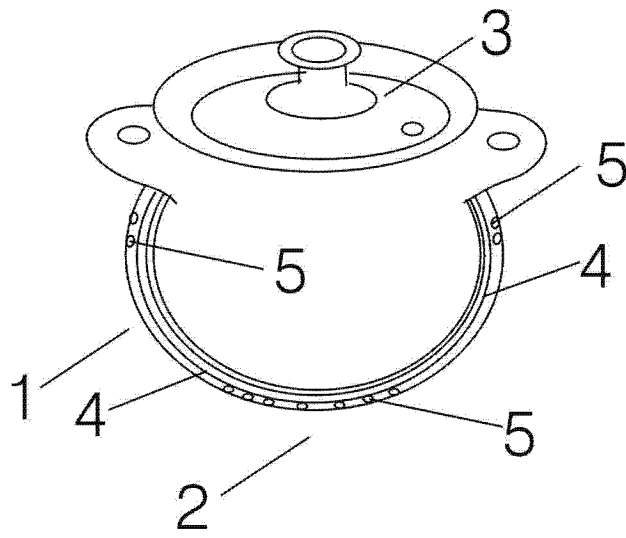


图 2