



## (12) 实用新型专利

(10) 授权公告号 CN 201870437 U

(45) 授权公告日 2011.06.22

(21) 申请号 201020614861.6

(22) 申请日 2010.11.10

(73) 专利权人 喜海锅业有限公司

地址 315600 浙江省宁波市宁海县科技工业  
园区科七路 15 号

(72) 发明人 胡维平

(74) 专利代理机构 宁波市鄞州甬致专利代理事  
务所 33228

代理人 代忠炯

(51) Int. Cl.

A47J 27/122(2006.01)

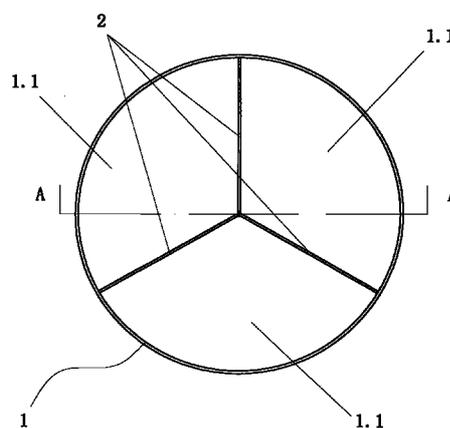
权利要求书 1 页 说明书 2 页 附图 1 页

(54) 实用新型名称

烹饪锅

(57) 摘要

本实用新型提供的烹饪锅,它包括锅体,所述的锅体为平底锅,所述的锅体的内部通过隔板分成多个相互独立的烹饪单元。将锅体的内部分成多个独立的烹饪单元后,在烹制食品时,对烹饪锅加热一次可以同时烹炒多种食品,不但可以减少烹制的次数,节约燃气等资源,速度快,还可以充分利用燃气燃烧的热量,资源的利用率较高,而平底锅也便于对食品进行煎炸等操作。



1. 一种烹饪锅,它包括锅体(1),其特征在于:所述的锅体(1)为平底锅体,所述的锅体(1)的内部通过隔板(2)分成多个相互独立的烹饪单元(1.1)。

2. 根据权利要求1所述的烹饪锅,其特征在于:所述的隔板(2)将锅体(1)的内部分成三个烹饪单元(1.1)。

3. 根据权利要求2所述的烹饪锅,其特征在于:所述的隔板(2)以锅体(1)的中心为起点将锅体(1)的内部等分成三个相等的烹饪单元(1.1)。

4. 根据权利要求1~3中任意一项所述的烹饪锅,其特征在于:所述的隔板(2)的上端面低于锅体(1)的上端口。

## 烹饪锅

### 技术领域

[0001] 本实用新型涉及一种餐厨设备技术领域,具体讲是一种烹饪锅。

### 背景技术

[0002] 在日常生活中,人们在炒菜的时候,每个菜都是单独烹炒的。以使用煤气灶为例,对烹饪锅进行加热一次只能烹制一种食品,如只能朝一个菜,不但较为麻烦,速度慢,而且当烹制的食品的量都很少的时候,就会明显的造成燃气的浪费,燃气燃烧的热量不能充分利用,资源利用率较低。

### 实用新型内容

[0003] 本实用新型所要解决的技术问题是,提供一种速度快、可减少烹饪次数、能够充分利用燃气等资源的烹饪锅。

[0004] 为解决上述技术问题,本实用新型提供的烹饪锅,它包括锅体,所述的锅体为平底锅,所述的锅体的内部通过隔板分成多个相互独立的烹饪单元。

[0005] 采用以上结构后,本实用新型烹饪锅与现有技术相比,具有以下优点:

[0006] 将锅体的内部分成多个独立的烹饪单元后,在烹制食品时,对烹饪锅加热一次可以同时烹炒多种食品,不但可以减少烹制的次数,节约燃气等资源,速度快,还可以充分利用燃气燃烧的热量,资源的利用率较高,而平底锅也便于对食品进行煎炸等操作。

[0007] 作为改进,所述的隔板将锅体的内部分成三个烹饪单元。锅体被分成三个烹饪单元后特别适合做早餐。

[0008] 作为进一步改进,所述的隔板以锅体的中心为起点将锅体的内部等分成三个相等的烹饪单元。这种结构更符合多数人的操作习惯。

[0009] 作为更进一步的改进,所述的隔板的上端面低于锅体的上端口。更便于操作,设计更为人性化。

### 附图说明

[0010] 图1为本实用新型的结构示意图;

[0011] 图2为图1中A-A方向的剖视图;

[0012] 其中,1、锅体;1.1、烹饪单元;2、隔板。

### 具体实施方式

[0013] 下面结合附图和具体实施方式对本实用新型作进一步详细的说明。

[0014] 如图1、图2所示,本实用新型烹饪锅,它包括锅体1,除此之外,本实用新型的烹饪锅还可以包括锅盖以及把手(图中未示出)。

[0015] 本实用新型中的锅体1为平底锅体,锅体1的内部通过隔板2分成多个相互独立的烹饪单元1.1。在本实施例中,隔板2将锅体1的内部分成三个烹饪单元1.1。最好是隔

板 2 以锅体 1 的中心为起点将锅体 1 的内部等分成三个相等的烹饪单元 1.1。

[0016] 为便于操作,隔板 2 的上端面低于锅体 1 的上端口。

[0017] 隔板 2 与锅体 1 的最好选用相同的材料。比如陶瓷、搪瓷、玻璃或者其他金属材料等等。

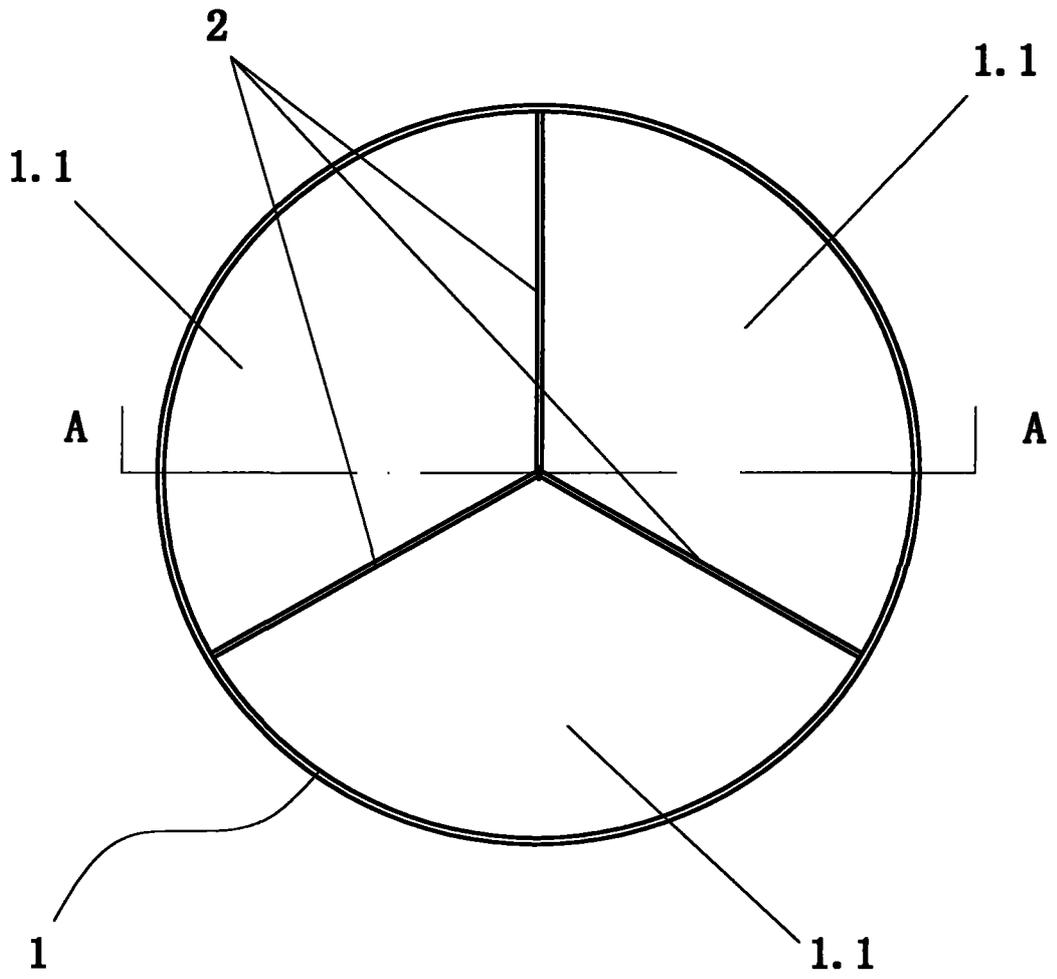


图 1

A—A

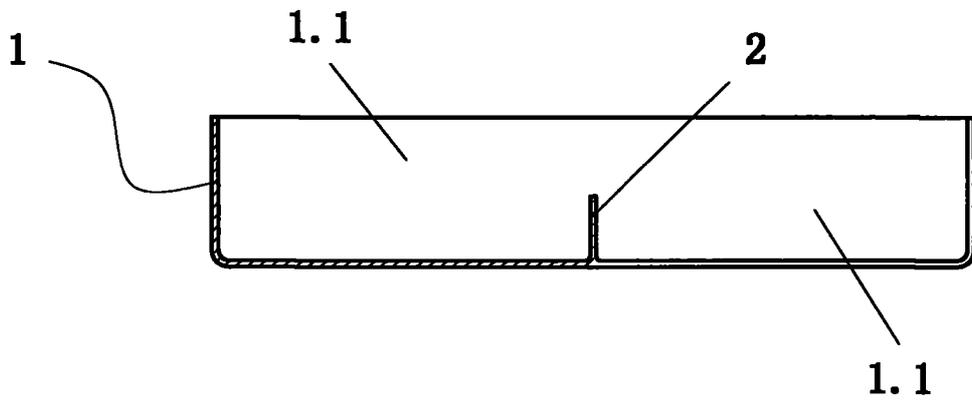


图 2