

[12] 实用新型专利说明书

[21] ZL 专利号 97227700.5

[45]授权公告日 1999年5月12日

[11]授权公告号 CN 2317784Y

[22]申请日 97.9.26 [24]颁证日 99.3.4

[73]专利权人 吴玉兰

地址 台湾省 803 高雄县凤山市光复路二段 323 号

[72]设计人 吴玉兰

[21]申请号 97227700.5

[74]专利代理机构 天津三元专利事务所

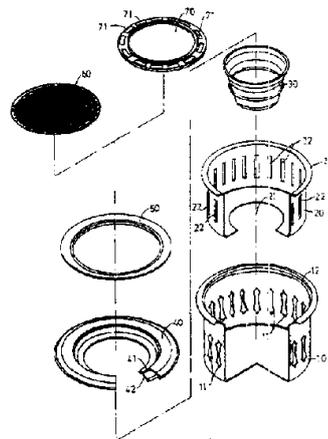
代理人 郑永康

权利要求书 1 页 说明书 3 页 附图页数 4 页

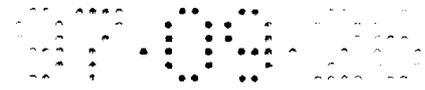
[54]实用新型名称 改良的烧烤装置

[57]摘要

一种改良的烧烤装置,其包括一外炉体、内炉体、内锅、盘座、置放盘、纲架及煎盘,外炉体上端为开放面,其侧壁上设有通气孔,上缘端面设有一环唇;内炉体上端为开放面,底部设一贯穿孔,并于其侧壁上设有若干通气孔,上缘周围设有凸缘,内锅可穿置于内炉体的贯穿孔;盘座可置放外炉体顶端的盘体,其中央设有一开口,利用热对流原理以炭火间接对食物加热,再使纲架、煎盘互换使用而达到烤、煎、煮等多种烹调功能。



ISSN 1008-4274



权 利 要 求 书

1、一种改良的烧烤装置，其特征在于，其包括一外炉体、内炉体、内锅、盘座、置放盘、纲架及煎盘，其中：外炉体为上端为开放面的炉体，并在其侧壁上设有若干通气孔，上缘端面设有一环唇；

内炉体，其上端为开放面，底部则设一贯穿孔，并于其侧壁上设有若干通气孔，上缘周围设有凸缘，该凸缘可跨置于外炉体的环唇上，而使内炉体的炉壁与外炉体的炉壁保持一间距，并可在内炉体内置放木碳；

内锅，为一锅具，可穿置于内炉体的贯穿孔；

盘座，可置放外炉体顶端的盘体，并于其中央设一开口，且该开口的面积略小于内锅的开放口，另于盘座的上端面设有一环槽，下端面设有热源导流板。

置放盘，可插固于盘座的环槽中，使盘面可置放食物；

纲架，由金属细杆制成，并恰可跨置于盘座的环槽上。

煎盘，由金属制成的盘体，在煎盘周缘设有若干通气槽孔，该煎盘恰可跨置于盘座的环槽上。

改良的烧烤装置

本实用新型涉及一种烧烤装置，尤指一种利用热对流原理以碳火间接对食物加热，并可做烤、煎、煮等多种烹调方式的改良的烧烤装置。

现有烧烤的方式一般是利用一纲架置于碳火上方，再将食物置于纲架上，用碳火直接对食物加热；然而，上述现有烧烤的方式因火候无法控制，而常发生将食物烧焦的情形，且当烧烤食物过程中所产生的油汤滴落在碳火上时，油汤接触碳火受高温作用而产生浓烟，不但影响空气质量，更有碍食物的美观与口感，又，烹调食物须按食物特性选择不同的调理方式，以烹调出较佳风味的口感，然而，目前市面上各式各样的炉具种类极为繁多，但其构造均仅针对单一烹饪食物的方式设计，而当欲选择不同烹调方式时，则需准备不同的炉具以供更换使用，不但在烹调使用上造成不便外，亦不符合经济原则。

本实用新型的目的在于改善现有技术存在的上述缺点，而提供一种利用热对流原理用碳火间接对食物加热，并可做烤、煎、煮等多种烹调方式的改良的烧烤装置。

本实用新型为达到其创作目的所运用的技术手段如下所述：

一种改良的烧烤装置，其包括一外炉体、内炉体、内锅、盘座、置放盘、纲架及煎盘，其中：外炉体为上端为开放面的炉体，并在其侧壁上设有若干通气孔，上缘端面设有一环唇；内炉体，其上端为开放面，底部则设一贯穿孔，并于其侧壁上设有若干通气孔，上缘周围设有凸缘，该凸缘可跨置于外炉体的环唇上，而使内炉体的炉壁与外炉体的炉壁保持一间距，并可在内炉体内置放木碳；内锅，为一锅具，可穿置于内炉体的贯穿孔；盘座，可置放外炉体顶端的盘体，并于其中央设一开口，且该开口的面积略小于内锅的开放口，另于盘座的上端面设有一环槽，下端面设有热源导流板，该热源导流板可将盘座下方的热能由中央的开口传导出；置放盘，可插固于盘座的环槽中，使盘面可置放食物；纲架，由金属细杆制成，并恰可跨置于盘座的环槽上，而供食物烧烤；煎盘，由金属制成的盘体，在煎盘周缘设有若干通气槽孔，该煎盘恰可跨置于盘座的环槽上，而煎盘可与纲架替换使用。

本实用新型较佳实施例结合附图详细说明如下：

图 1 是本实用新型较佳实施例的立体分解示意图。

图 2 是本实用新型较佳实施例以烤方式使用的示意图。

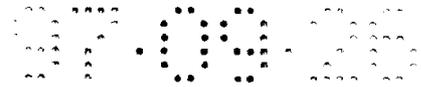


图 3 是本实用新型较佳实施例以煎方式使用的示意图。

图 4 是本实用新型较佳实施例以煮方式使用的示意图。

如图 1、2 所示，本实用新型较佳实施例是由一外炉体 10、内炉体 20、内锅 30、盘座 40、置放盘 50、纲架 60 及煎盘 70 构成，其中：外炉体 10，为上端呈开放面的炉体，并于其侧壁上设有若干通气孔 11，上缘端面设有一环唇 12。

内炉体 20 上端呈开放面，底部则设一贯穿孔 21，并于其侧壁上设有若干通气孔 22，上缘周围设有凸缘 23，该凸缘 23 可跨置于外炉体 10 的环唇 12 上，而使内炉体 20 的炉壁与外炉体 10 的炉壁保持一间距，并可在内炉体 20 内置放木碳以供燃烧。

内锅 30 为一锅具，可穿置于内炉体 20 的贯穿孔 21。

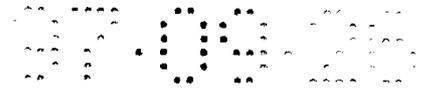
盘座 40，其可置放外炉体 10 顶端的盘体，并于其中央设成一开口，且该开口的面积略小于内锅 30 的开口，另于盘座 40 的上端面设有一环槽 41，下端面则设有热源导流板 42，该热源导流板 42 可将盘座 40 下方的热源由中央的开口导出。

置放盘 50，其可插固于盘座 40 的环槽 41 中，使该盘面可供置放食物。

纲架 60，其由金属细杆制成，并恰可跨置于盘座 40 的环槽 41 上，而供烧烤食物用。

煎盘 70，其是由金属制成的盘体，而在煎盘 70 周缘设有若干通气槽孔 71，该煎盘 70 恰可跨置于盘座 40 的环槽 41 上，而可供煎炒食物用；且，上述煎盘 70 可与纲架 60 替换使用。

当欲烧烤食物时（请参阅图 3），将内锅 30 添加适量水液，并将纲架 60 跨置于盘座 40 的环槽 41 上，再将木碳置于内炉体 20 中，而由外炉体 10 侧壁上的通气孔 11 及内炉体 20 侧壁上的通气孔 22 使空气自外而入，使木碳能够顺利燃烧，并利用热气上升的原理使木碳的热能向上传递，再借由热源导流板 42 将热能传导至盘座 40 中央的开口，使其形成热能最集中的烹调区，并使纲架 60 上的食物均匀接受热能，而获得较佳的烧烤效果，亦不会因火焰难以控制而产生烤焦的情形，且在烧烤过程中也就不会产生向下掉落的油脂、肉屑，而掉落于内锅 30 的水液中，因而不会产生浓烟，而避免影响用餐情趣及危害人体健康。内锅 30 中的水液会因木碳的加热而产生水蒸汽，当水蒸汽向上蒸发时可润湿烧烤中的食物，除可避免食物烤焦



外，亦增加食物滑润美味的口感，再因内炉体 20 的炉壁与外炉体 10 的炉壁之间留设有一间距，而使炉具加热时外炉体 10 不会产生足以烫伤皮肤的高温，进而使使用人员更加安全；另（请再参阅图 3），用煎盘 70 替换纲架 60 时，即可利用煎盘 70 烹调煎炒的食物，且借由煎盘 70 周缘设有若干通气槽孔 71，使炉外空气进入炉内后，再由通气槽孔 71 排出，达到空气对流的目的；又（请再参阅图 4），若欲炖煮汤汁时可利用内锅 30 盛装食物，并将内锅 30 用垫块垫高一适当高度，增加内锅 30 的受热面积，使木炭直接对内锅 30 锅壁加热，达到炖煮的目的。

从以上所述及附图所示的实施例可知，本实用新型是利用热对流原理用碳火间接对食物加热，且确可实现烤、煎、煮等多种烹调方式，并提高炉具的实用性、安全性及食物的美味口感，本实用新型所运用的技术手段及其构造确可达到其创作目的，具有新颖性、创造性、实用性，故符合实用新型专利要件。



说明书附图

