



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 111728474 A

(43) 申请公布日 2020.10.02

(21) 申请号 202010804796.1

(22) 申请日 2020.08.12

(71) 申请人 周光耀

地址 529000 广东省江门市开平市三埠街
道办事处长沙东郊南区10号504房

(72) 发明人 周光耀

(74) 专利代理机构 江门市博盈知识产权代理事
务所(普通合伙) 44577

代理人 何办君

(51) Int.Cl.

A47J 27/00 (2006.01)

A47J 36/02 (2006.01)

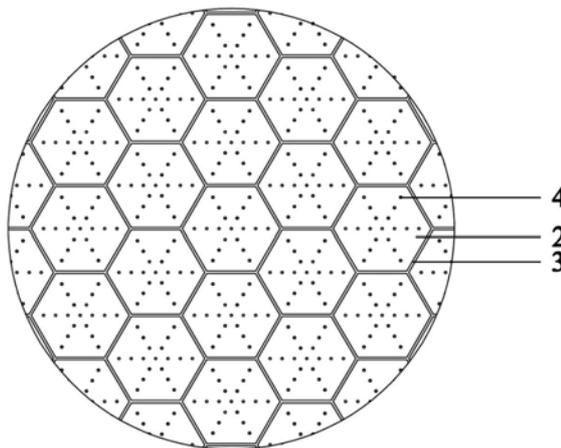
权利要求书1页 说明书3页 附图2页

(54) 发明名称

一种不粘锅

(57) 摘要

本发明公开了一种不粘锅,包括锅本体,所述锅本体底部的内表面均布设有若干第一凹陷区,所述第一凹陷区之间形成若干凸条,所述第一凹陷区的底部均布设有若干第一凸起,所述第一凹陷区的表面设有内不粘层。本发明凸条可防止油流动,保证第一凹陷区内有一定的油量,多余的油会流动到相邻的第一凹陷区,使油能均匀分散在不粘锅的底部,保证煎炸的食物外形和风味,内不粘层可防止出现粘锅和烧糊,凸条可防止内不粘层被锅铲划伤,第一凸起使第一凹陷区的油分布均匀,同时减少食物与锅本体内表面的接触面积,减少粘锅和烧糊。



1. 一种不粘锅,其特征在于:包括锅本体,所述锅本体底部的内表面均布设有若干第一凹陷区,所述第一凹陷区之间形成若干凸条,所述第一凹陷区的底部均布设有若干第一凸起,所述第一凹陷区的表面设有内不粘层。
2. 根据权利要求1所述的不粘锅,其特征在于:所述锅本体上部的内表面设有呈环状均匀排布的若干第一凹槽,所述锅本体上部的内表面设有呈环状均匀排布的若干第二凸起。
3. 根据权利要求1所述的不粘锅,其特征在于:所述第一凹陷区的深度为0.1mm~0.3mm,所述第一凸起的高度为0.1mm~0.3mm。
4. 根据权利要求1所述的不粘锅,其特征在于:所述凸条的宽度为0.3mm~0.7mm。
5. 根据权利要求1所述的不粘锅,其特征在于:所述锅本体底部的外表面均布设有若干第二凹陷区,所述第二凹陷区的表面设有外不粘层。
6. 根据权利要求1所述的不粘锅,其特征在于:所述锅本体上部的外表面设有呈环状均匀排布的若干第二凹槽。
7. 根据权利要求1所述的不粘锅,其特征在于:所述第一凹陷区为正六棱柱形。
8. 根据权利要求1所述的不粘锅,其特征在于:所述第一凸起为半圆球形。
9. 根据权利要求1所述的不粘锅,其特征在于:所述内不粘层为水性氟涂层。
10. 根据权利要求1所述的不粘锅,其特征在于:所述内不粘层的厚度为100 μ m~200 μ m。

一种不粘锅

技术领域

[0001] 本发明涉及锅具技术领域,具体涉及一种不粘锅。

背景技术

[0002] 不粘锅是人们通常用来煎炸食物的锅具,但是现有的不粘锅煎炸食物的时候,由于不粘锅的底部制作时不能达到完全平整或底部加热使用后变形,油难以均匀分散在不粘锅的底部,导致煎炸出来的食物的外形和风味不理想,并且出现粘锅和烧糊的现象,烧糊的食物会产生有害的物质,影响人们的身体健康,同时不粘锅的内表面一般都涂覆一层不粘层,以减少油污的附着力,便于用户清洗,由于不粘层的硬度低,不粘锅底部内表面没有对不粘层的保护结构,使用时不粘层易被划伤,甚至脱落,影响不粘锅的外观。因此,为了避免现有技术中存在的缺点,有必要对现有技术做出改进。

发明内容

[0003] 本发明的目的在于克服现有技术中的缺点与不足,提供一种防止烧糊、使用方便的不粘锅。

[0004] 本发明是通过以下的技术方案实现的:

[0005] 一种不粘锅,包括锅本体,所述锅本体底部的内表面均布设有若干第一凹陷区,所述第一凹陷区之间形成若干凸条,所述第一凹陷区的底部均布设有若干第一凸起,所述第一凹陷区的表面设有内不粘层。

[0006] 进一步,所述锅本体上部的内表面设有呈环状均匀排布的若干第一凹槽,所述锅本体上部的内表面设有呈环状均匀排布的若干第二凸起。

[0007] 进一步,所述第一凹陷区的深度为0.1mm~0.3mm,所述第一凸起的高度为0.1mm~0.3mm。

[0008] 进一步,所述凸条的宽度为0.3mm~0.7mm。

[0009] 进一步,所述锅本体底部的外表面均布设有若干第二凹陷区,所述第二凹陷区的表面设有外不粘层。

[0010] 进一步,所述锅本体上部的外表面设有呈环状均匀排布的若干第二凹槽。

[0011] 进一步,所述第一凹陷区为正六棱柱形。

[0012] 进一步,所述第一凸起为半圆球形。

[0013] 进一步,所述内不粘层为水性氟涂层。

[0014] 进一步,所述内不粘层的厚度为100 μ m~200 μ m。

[0015] 相对于现有技术,本发明通过锅本体底部的内表面均布设有若干第一凹陷区,第一凹陷区之间形成若干凸条,凸条可防止油流动,保证第一凹陷区内有一定的油量,多余的油会流动到相邻的第一凹陷区,使油能均匀分散在不粘锅的底部,保证煎炸的食物外形和风味,通过第一凹陷区的底部均布设有若干第一凸起,第一凹陷区的表面设有内不粘层,内不粘层可防止出现粘锅和烧糊,凸条可防止内不粘层被锅铲划伤,第一凸起使第一凹陷

区的油分布均匀,同时减少食物与锅本体内表面的接触面积,减少粘锅和烧糊。

附图说明

[0016] 为了更清楚地说明本发明实施例或现有技术中的技术方案,下面将对实施例或现有技术描述中所需要使用的附图作简单地介绍,显而易见地,下面描述中的附图仅仅是本发明的一些实施例,对于本领域普通技术人员来讲,在不付出创造性劳动性的前提下,还可以根据这些附图获得其他的附图。

[0017] 图1为本发明不粘锅的俯视图;

[0018] 图2为本发明不粘锅的前视图;

[0019] 图3为图1的A部放大图;

[0020] 图4为图1的B部放大图。

[0021] 图中:1-锅本体;2-第一凹陷区;3-凸条;4-第一凸起;5-第一凹槽;6-第二凸起;7-第二凹陷区;8-第二凹槽。

具体实施方式

[0022] 下面将结合本发明实施例中的附图,对本发明实施例中的技术方案进行清楚、完整地描述,显然,所描述的实施例仅是本发明一部分实施例,而不是全部的实施例。基于本发明中的实施例,本领域普通技术人员在没有做出创造性劳动前提下所获得的所有其他实施例,都属于本发明保护的范围。

[0023] 如图1至图4所示本发明的一种不粘锅,包括锅本体1,锅本体1底部的内表面均布设有若干第一凹陷区2,第一凹陷区2之间形成若干凸条3,第一凹陷区2的底部均布设有若干第一凸起4,第一凹陷区2的表面设有内不粘层。通过锅本体1底部的内表面均布设有若干第一凹陷区2,第一凹陷区2之间形成若干凸条3,凸条3可防止油流动,保证第一凹陷区2内有一定的油量,多余的油会流动到相邻的第一凹陷区2,使油能均匀分散在不粘锅的底部,保证煎炸的食物外形和风味,通过第一凹陷区2的底部均布设有若干第一凸起4,第一凹陷区2的表面设有内不粘层,内不粘层可防止出现粘锅和烧糊,凸条3可防止内不粘层被锅铲划伤,第一凸起4使第一凹陷区2的油分布均匀,同时减少食物与锅本体内表面的接触面积,减少粘锅和烧糊。

[0024] 锅本体1上部的内表面设有呈环状均匀排布的若干第一凹槽5,锅本体1上部的内表面设有呈环状均匀排布的若干第二凸起6,通过设置第一凹槽5及第二凸起6来防止煎炸食物时,挪动的食物上的油往上流动。

[0025] 第一凹陷区2的深度为0.1mm~0.3mm,第一凸起4的高度为0.1mm~0.3mm,作为一种具体的实施方式,第一凹陷区2的深度为0.2mm,第一凸起4的高度为0.2mm。

[0026] 凸条3的宽度为0.3mm~0.7mm,作为一种具体的实施方式,凸条3的宽度为0.5mm。

[0027] 锅本体1底部的外表面均布设有若干第二凹陷区7,第二凹陷区7的表面设有外不粘层,方便对锅本体1底部的清洗。

[0028] 锅本体1上部的外表面设有呈环状均匀排布的若干第二凹槽8。

[0029] 作为一种具体的实施方式,第一凹陷区1为正六棱柱形,正六棱柱的底面边长为4mm。

[0030] 作为一种具体的实施方式,第一凸起4为半圆球形,半圆球形的直径为0.3mm。

[0031] 内不粘层为水性氟涂层。

[0032] 内不粘层的厚度为100 μm ~200 μm ,作为一种具体的实施方式,内不粘层的厚度为150 μm 。

[0033] 以上所述仅为本发明的较佳实施例而已,并不用以限制本发明,凡在本发明的精神和原则之内,所作的任何修改、等同替换、改进等,均应包含在本发明的保护范围之内。

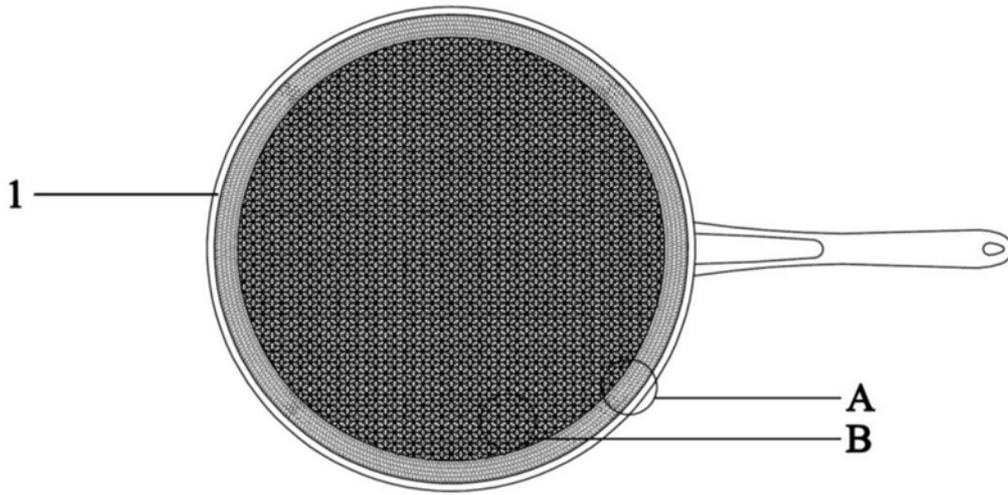


图1

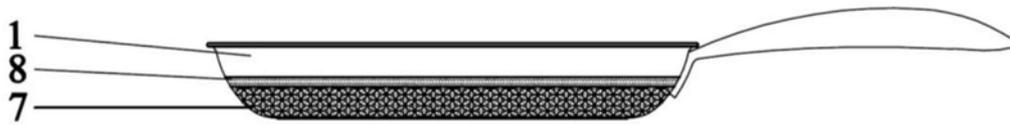


图2

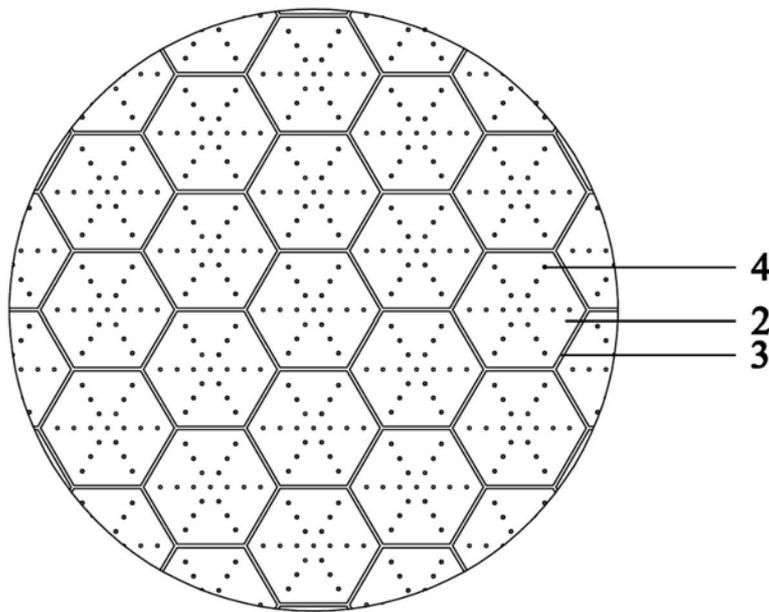


图3

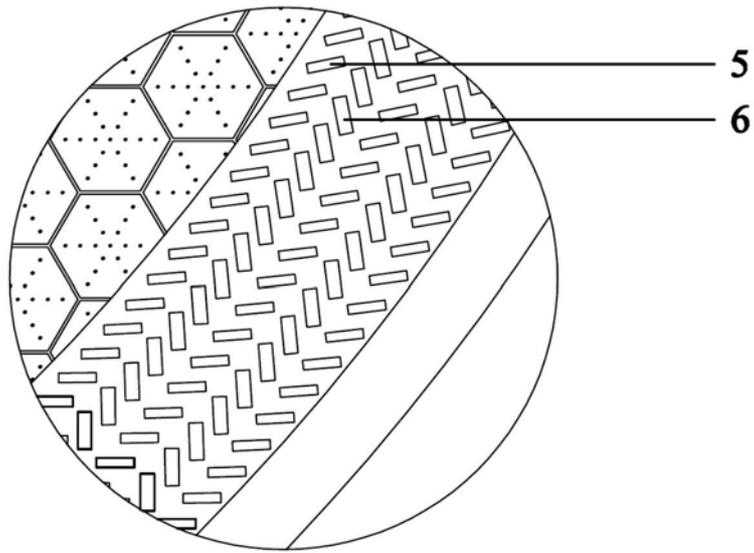


图4