



(12) 实用新型专利

(10) 授权公告号 CN 217488274 U

(45) 授权公告日 2022. 09. 27

(21) 申请号 202221070706.1

(22) 申请日 2022.05.06

(73) 专利权人 美国纽维福家用电器有限公司
地址 美国伊利诺伊州弗农山邦克大道560号

(72) 发明人 文重植 蕤宾 曾庆平 向雪雯

(74) 专利代理机构 广东法仁律师事务所 44870
专利代理师 杜玮 田小川

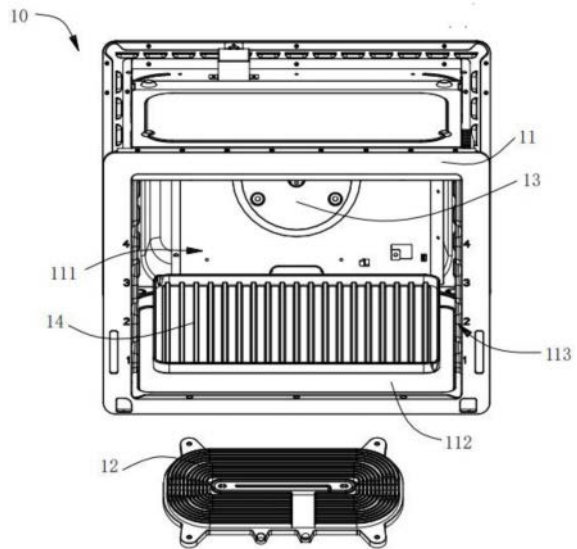
(51) Int. Cl.
A47J 27/04 (2006.01)
A47J 37/06 (2006.01)
A47J 36/00 (2006.01)

权利要求书1页 说明书7页 附图3页

(54) 实用新型名称
蒸汽烤箱

(57) 摘要

本实用新型提供一蒸汽烤箱,其中所述蒸汽烤箱包括一箱体和一加热线圈,其中所述箱体形成具有用以容置食材的一蒸烤腔,其中所述蒸烤腔的底部为一加热烤板,其中所述加热线圈被设置于所述蒸烤腔的所述加热烤板之下,所述加热线圈在通电的状态下使所述加热烤板的温度上升,以使所述蒸烤腔能够具有一加热面,从而以面加热的方式提高所述蒸汽烤箱的烹饪效率,和保证被容置于所述蒸烤腔的食材的受热均匀程度,并且所述加热线圈经所述底部面板与所述蒸烤腔隔离,如此以避免所述加热线圈与被容置于所述蒸烤腔的食材接触,从而避免所述加热线圈因烹饪食材而沾染油污,保证所述蒸汽烤箱的卫生,并方便用户对所述蒸汽烤箱的清洗和维护。



1. 蒸汽烤箱,其特征在于,包括:

一箱体,其中所述箱体形成具有用以容置食材的一蒸烤腔,其中所述蒸烤腔的底部为一加热烤板,所述蒸汽烤箱以所述加热烤板的温度上升的方式形成对食材的烹饪;

一加热线圈,其中所述加热线圈被设置于所述蒸烤腔的所述加热烤板之下,其中所述加热线圈在通电的状态下使所述加热烤板的温度上升,进而传递热量于被容置于所述加热烤板上的食材和所述蒸烤腔;以及

一蒸汽发生装置,所述蒸汽发生装置被设置于所述蒸烤腔,以使所述蒸汽发生装置产生的蒸汽能够于所述蒸烤腔流动。

2. 根据权利要求1所述的蒸汽烤箱,其中所述加热线圈在通电的状态下产生一交变磁场,该交变磁场的磁力线穿过所述加热烤板而使得所述加热烤板的温度上升。

3. 根据权利要求2所述的蒸汽烤箱,其中所述加热烤板为一铁磁材料面板。

4. 根据权利要求1所述的蒸汽烤箱,其中所述加热线圈在通电的状态下发热,以传递热能至所述加热烤板而使得所述加热烤板的温度上升。

5. 根据权利要求4所述的蒸汽烤箱,其中所述加热烤板为一微晶面板。

6. 根据权利要求3或5所述的蒸汽烤箱,其中所述蒸汽烤箱包括一烤架盘,其中所述烤架盘用以盛放食材,并能够被放置于所述加热烤板。

7. 根据权利要求6所述的蒸汽烤箱,其中所述箱体的一侧被设置有连通所述蒸烤腔的一放置口。

8. 根据权利要求7所述的蒸汽烤箱,其中所述蒸汽发生装置被设置于所述蒸烤腔的与所述放置口相对的一侧。

9. 根据权利要求6所述的蒸汽烤箱,其中所述烤架盘被采用铁磁材料制成。

10. 根据权利要求8所述的蒸汽烤箱,其中所述箱体包括一箱门,所述箱门被安装于所述放置口,用以开启和封闭所述放置口。

蒸汽烤箱

技术领域

[0001] 本实用新型涉及烹饪器具领域,尤其涉及一种蒸汽烤箱。

背景技术

[0002] 随着如今物质生活水平的不断提高,人们早已不再满足于简单的温饱问题,而是越来越追求更加丰富多样的食材,以及更加精致、高品质的烹饪方式,食物作为人类生活质量的最直接体现,其口感和营养的好坏除了做工和烹饪技巧以外,还关键地受到烹饪器具的影响,因此在人们对食物的高质量追求下,各类新式的烹饪器具在市面上诞生。其中蒸汽烤箱利用发热管产生热能和蒸汽发生器产生蒸汽的方式提高烤箱内的空气温度,从而加热被置于烤箱内的食物,以达到烹饪目的,这种烹饪方式既可以保持食物的水分从而保证食物的口感,又可以避免食物的营养流失从而保证食物的质量,除此之外还能够保持食物的外观等,因此,蒸汽烤箱越来越受到用户的关注和喜爱,具有广阔的市场前景。

[0003] 现有的蒸汽烤箱采用发热管产生热能,其中发热管被设置于烤箱顶部且位于烤箱内,以利用发热管的发热烘烤食物,在现有的蒸汽烤箱中,发热管一般为沿烤箱顶部以水平状态盘弯的单条发热管,因而在加热过程中,烤箱内的热量难以均匀分布,导致被置于烤箱内的食物受热不均,从而容易导致食物熟度不一致,影响整体烹饪效果。

[0004] 针对于此,市面上也出现了将多条发热管盘布于烤箱顶部以提高加热过程中的热量分别均匀程度,这种做法一定程度上改善了烤箱内热量不均的问题,但却相应的提高了蒸汽烤箱的内部结构的复杂程度,维护极为不便。并且,由于发热管的发热效率较低,对应使得现有的蒸汽烤箱的烹饪时间难以被降低,食物在经过长时间的烹饪过后,其表面在长时间的高温作用下水分流失严重,导致经烹饪后的食物失水严重,食物变得干硬而影响口感。

[0005] 此外,由于发热管被设置于烤箱内,在烹饪工作后,发热管不可避免地会沾染到各种油污,在长时间的使用下,发热管由于沾染污垢而容易滋生细菌,进而影响食物的卫生,用户为保障蒸汽烤箱的卫生,则需经常清洗发热管,而大多数蒸汽烤箱为保证使用安全和结构稳定性,一般将发热管固定地安装,导致发热管难以清洗,清洗维护工作十分不便。

[0006] 也就是说,现有的蒸汽烤箱在工作过程中,其内部的热量分布不均,导致食物受热不均,同时现有的蒸汽烤箱发热效率较低,导致食物需经过长时间的烹饪后才能达到期望的熟度,影响食物的烹饪效果,并且由于现有的蒸汽烤箱其发热元件被直接设置于其内部,导致其发热元件极易沾染油污而滋生细菌,用户进行相应的清洗维护需耗费大量的时间和精力,使用不便。

实用新型内容

[0007] 本实用新型的一个目的在于提供一蒸汽烤箱,其中所述蒸汽烤箱利用电磁感应加热原理或利用电流热效应将电能转化为热能的方式加热食材,以提高对食材的加热效率,从而有利于缩短相应的烹饪时间,保证烹饪效果。

[0008] 本实用新型的一个目的在于提供一蒸汽烤箱,其中所述蒸汽烤箱对食材的烹饪时间因其加热效率的提高而缩短,避免食材经长时间烹饪后水分过分流失而造成的干硬,保证食材的口感。

[0009] 本实用新型的一个目的在于提供一蒸汽烤箱,其中所述蒸汽烤箱的加热元件能够形成一加热面,以提高食材的受热均匀程度,保证烹饪效果。

[0010] 本实用新型的一个目的在于提供一蒸汽烤箱,其中所述蒸汽烤箱的加热元件被隐藏式地设置,从而避免因烹饪食材而导致加热元件沾染油污,保证所述蒸汽烤箱的卫生的同时,方便用户对所述蒸汽烤箱的清洗和维护,给予用户良好的使用体验。

[0011] 本实用新型的一个目的在于提供一蒸汽烤箱,其中所述蒸汽烤箱能够实现煎、烤等多种烹饪方式,以提供丰富的烹饪方法满足用户的使用需求。

[0012] 本实用新型的一个目的在于提供一蒸汽烤箱,其中所述蒸汽烤箱包括一箱体,其中所述箱体形成具有用以容置食材的一蒸烤腔,在烹饪过程中,所述蒸烤腔内部温度上升以使容置于所述蒸烤腔内的食材受热而被烹饪。

[0013] 本实用新型的一个目的在于提供一蒸汽烤箱,其中所述蒸烤腔的底部为一加热烤板,所述蒸汽烤箱以所述加热烤板的温度上升的方式形成对食材的烹饪,从而提高食材的受热均匀程度,保证烹饪效果。

[0014] 本实用新型的一个目的在于提供一蒸汽烤箱,其中所述蒸汽烤箱包括一加热线圈,其中所述加热线圈被设置于所述蒸烤腔的加热烤板之下,以使得所述加热线圈被隐藏式地设置,从而避免被油污污染,保证所述蒸汽烤箱的卫生,并方便用户对所述蒸汽烤箱的清洗和维护。

[0015] 本实用新型的一个目的在于提供一蒸汽烤箱,所述加热线圈在通电的状态下使所述加热烤板的温度上升,进而传递热量于被容置于其上的食材和所述蒸烤腔,以使容置于所述蒸烤腔的食材受热而被烹饪。

[0016] 本实用新型的一个目的在于提供一蒸汽烤箱,其中所述蒸汽烤箱以所述加热烤板温度上升而传递热量的方式加热食材,从而以面加热的形式提高食材的受热均匀程度,保证烹饪效果。

[0017] 本实用新型的一个目的在于提供一蒸汽烤箱,其中所述加热线圈在通电的状态下发热,以传递热能至所述加热烤板,其中所述加热烤板的温度受热而上升,进而传递热量于被容置于其上的食材和所述蒸烤腔,以使容置于所述蒸烤腔的食材受热而被烹饪。

[0018] 本实用新型的一个目的在于提供一蒸汽烤箱,其中当食材被容置于所述蒸烤腔时,食材的受热源位于其下方,因而使得所述蒸汽烤箱能够实现煎煮食材的烹饪方式,丰富了所述蒸汽烤箱的烹饪方法,提高所述蒸汽烤箱的实用性。

[0019] 本实用新型的一个目的在于提供一蒸汽烤箱,其中所述蒸汽烤箱包括一烤架盘,其中所述烤架盘用以盛放食材,并能够被放置于所述加热烤板,以在所述加热烤板的温度上升时,受热而形成对食材的烹饪,以使得所述蒸汽烤箱能够实现煎煮食材的烹饪方式,丰富了所述蒸汽烤箱的烹饪方法。

[0020] 本实用新型的一个目的在于提供一蒸汽烤箱,其中所述蒸汽烤箱包括一蒸汽发生装置,所述蒸汽发生装置被设置于所述蒸烤腔,以使所述蒸汽发生装置产生的蒸汽能够于所述蒸烤腔流动,对应形成对被容置于所述蒸烤腔的食材的烹饪,并有利于提高所述蒸烤

腔的湿度,以在食材在被煮熟的过程中保证所述蒸烤腔的湿度水平,从而锁住食材的水分,避免食材的水分过度流失而产生干硬,如此以保证食材的口感。

[0021] 本实用新型的一个目的在于提供一蒸汽烤箱,其中所述箱体的一侧被设置有连通所述蒸烤腔的一放置口,使用户能够经所述放置口将食材放置入所述蒸烤腔和将食材于所述蒸烤腔取出。

[0022] 本实用新型的一个目的在于提供一蒸汽烤箱,其中所述蒸汽发生装置被设置于所述蒸烤腔的与所述放置口相对的一侧,以在烹饪过程中,所述蒸烤腔能够形成循环的热气流。

[0023] 根据本实用新型的一个方面,本实用新型提供一蒸汽烤箱,其中所述蒸汽烤箱包括:

[0024] 一箱体,其中所述箱体形成具有用以容置食材的一蒸烤腔,其中所述蒸烤腔的底部为一加热烤板,所述蒸汽烤箱以所述加热烤板的温度上升的方式形成对食材的烹饪;

[0025] 一加热线圈,其中所述加热线圈被设置于所述蒸烤腔的加热烤板之下,其中所述加热线圈在通电的状态下使所述加热烤板的温度上升,进而传递热量于被容置于所述加热烤板上的食材和所述蒸烤腔;以及

[0026] 一蒸汽发生装置,所述蒸汽发生装置被设置于所述蒸烤腔,以使所述蒸汽发生装置产生的蒸汽能够于所述蒸烤腔流动。

[0027] 在本实用新型的一实施例中,其中所述加热线圈在通电的状态下产生一交变磁场,该交变磁场的磁力线穿过所述加热烤板而使得所述加热烤板的温度上升。

[0028] 在本实用新型的一实施例中,其中所述加热烤板为一铁磁材料面板。

[0029] 在本实用新型的一实施例中,其中所述加热线圈在通电的状态下发热,以传递热能至所述加热烤板而使得所述加热烤板的温度上升。

[0030] 在本实用新型的一实施例中,其中所述加热烤板为一微晶面板。

[0031] 在本实用新型的一实施例中,其中所述蒸汽烤箱包括一烤架盘,其中所述烤架盘用以盛放食材,并能够被放置于所述加热烤板。

[0032] 在本实用新型的一实施例中,其中所述箱体的一侧被设置有连通所述蒸烤腔的一放置口。

[0033] 在本实用新型的一实施例中,其中所述蒸汽发生装置被设置于所述蒸烤腔的与所述放置口相对的一侧。

[0034] 在本实用新型的一实施例中,其中所述烤架盘被采用铁磁材料制成。

[0035] 在本实用新型的一实施例中,其中所述箱体包括一箱门,所述箱门被安装于所述放置口,用以开启和封闭所述放置口。

[0036] 通过对随后的描述和附图的理解,本实用新型进一步的目的是和优势将得以充分体现。

附图说明

[0037] 图1为依本实用新型的一实施例的一蒸汽烤箱的立体结构示意图。

[0038] 图2为依本实用新型的上述实施例的所述蒸汽烤箱的拆解结构示意图。

[0039] 图3为依本实用新型的上述实施例的所述蒸汽烤箱的仰视结构示意图。

具体实施方式

[0040] 以下描述用于揭露本实用新型以使本领域技术人员能够实现本实用新型。以下描述中的优选实施例只作为举例，本领域技术人员可以想到其他显而易见的变型。在以下描述中界定的本实用新型的基本原理可以应用于其他实施方案、形变方案、改进方案、等同方案以及没有背离本实用新型的精神和范围的其他技术方案。

[0041] 本领域技术人员应理解的是，在本实用新型的揭露中，术语“竖向”、“横向”、“上”、“下”、“前”、“后”、“左”、“右”、“竖直”、“水平”、“顶”、“底”“内”、“外”等指示的方位或位置关系是基于附图所示的方位或位置关系，其仅是为了便于描述本实用新型和简化描述，而不是指示或暗示所指的装置或元件必须具有特定的方位、以特定的方位构造和操作，因此上述术语不能理解为对本实用新型的限制。

[0042] 可以理解的是，术语“一”应理解为“至少一”或“一个或多个”，即在一个实施例中，一个元件的数量可以为一个，而在另外的实施例中，该元件的数量可以为多个，术语“一”不能理解为对数量的限制。

[0043] 在本实用新型的描述中，需要说明的是，除非另有明确的规定和限定，术语“安装”、“相连”、“连接”应做广义理解，例如，可以是固定连接，也可以是可拆卸连接，或一体地连接；可以是机械连接，也可以是电连接或可以相互通讯；可以是直接相连，也可以通过中间媒介间接相连，可以是两个元件内部的连通或两个元件的相互作用关系。对于本领域的普通技术人员而言，可以根据具体情况理解上述术语在本实用新型中的具体含义。

[0044] 参考本实用新型的说明书附图之图1至图3，依本实用新型的一实施例的一蒸汽烤箱10被示意，其中所述蒸汽烤箱10包括一箱体11和一加热线圈12，其中所述箱体11形成具有用以容置食材的一蒸烤腔111，其中所述蒸烤腔的底部为一加热烤板112，所述蒸汽烤箱10以所述加热烤板112的温度上升的方式形成对食材的烹饪，具体地，所述加热线圈12被设置于所述蒸烤腔111的加热烤板112之下并在通电的状态下使所述加热烤板112的温度上升，进而传递热量于被容置于所述加热烤板112上的食材和所述蒸烤腔111，以使容置于所述蒸烤腔111的食材受热而被烹饪。

[0045] 特别地，其中所述蒸汽烤箱10以所述加热线圈12于所述加热烤板112之下使所述加热烤板112的温度上升而传递热能，以使所述蒸烤腔111能够具有一加热面，从而以面加热的方式提高所述蒸汽烤箱10的烹饪效率，和保证被容置于所述蒸烤腔111的食材的受热均匀程度，保证所述蒸汽烤箱10的烹饪效果。

[0046] 特别值得一提的是，其中所述加热烤板112于所述蒸烤腔111中形成加热面，从而当所述蒸汽烤箱10工作时，所述蒸烤腔111内的温度由于受热面广而能够稳定上升，如此以保证被容置于所述蒸烤腔111的食材能够受热均匀地被烹饪，以保证所述蒸汽烤箱10的烹饪效果。

[0047] 因此，特别地是，所述蒸汽烤箱10由于特殊的加热方式，即由所述加热烤板112于所述蒸烤腔111中形成加热面的方式，所述蒸汽烤箱10的烹饪效率能够基于广阔的受热面而被提升，即所述蒸烤腔111内的温度能够被迅速提升而使得被容置于其的食材能够迅速受热，从而提高所述蒸汽烤箱10的烹饪效率，其中在本实用新型的这一实施例中，在所述加热线圈12被上电后开始工作之后，所述蒸烤腔111的温度能够在5分钟内达到1000°F(约538°C)，如此以使得所述蒸汽烤箱10具有高效的烹饪效率。

[0048] 值得一提的是,其中所述加热线圈12被设置于所述加热烤板112之下,因而经所述加热烤板112与所述蒸烤腔111隔离,如此以避免所述加热线圈12与被容置于所述蒸烤腔111的食材接触,从而避免所述加热线圈12因烹饪食材而沾染油污,对应避免所述加热线圈12沾染油污而滋生细菌,保证所述蒸汽烤箱10的卫生的同时,由于所述加热线圈12被所述加热烤板112隔离,用户无须对所述加热线圈12进行直接清洗,方便用户对所述蒸汽烤箱10的清洗和维护,给予用户良好的使用体验。

[0049] 并且可以理解的是,当烹饪过后,用户对所述蒸汽烤箱10的清洗大多集中于易受油污污染的所述蒸烤腔111的底部和顶部,其中由于所述加热线圈12被设置于所述加热烤板112之下,简化了所述蒸烤腔111内部的结构,使得所述蒸烤腔111的底部和顶部无须被设置其他附件而能够被设置为光滑的表面,从而有利于用户的擦拭和清洗,并且基于光滑的表面而减少污垢的积蓄,方便用户对所述蒸汽烤箱10的清洗和维护。

[0050] 特别地,其中所述加热线圈12被设置于所述加热烤板112之下而被隐藏式地设置于所述蒸汽烤箱10,有利于提高所述蒸汽烤箱10的结构稳定性,同时由于所述加热线圈12被隐藏式地设置,避免所述加热线圈12受灰尘等污染,保证所述加热线圈12的工作性能,有利于保证所述蒸汽烤箱10的工作稳定性和保障所述蒸汽烤箱10的使用寿命。

[0051] 此外,还值得一提的是,其中由于所述加热线圈12被设置于所述加热烤板112之下,所述蒸汽烤箱10的烹饪方式为以所述加热烤板112的温度上升而烹饪食材,当食材被容置于所述蒸烤腔111时,可以理解的是,相应的食材为以被放置于所述加热烤板112之上的方式被容置于所述蒸烤腔111,对应使得在烹饪过程中,食材的受热源位于其下方,即为所述加热烤板112,因而使得所述蒸汽烤箱10能够实现煎煮食材的烹饪方式,丰富了所述蒸汽烤箱10的烹饪方法,提高所述蒸汽烤箱10的实用性,满足用户对烹饪设备的多功能需求。

[0052] 特别地,其中所述蒸汽烤箱10包括一烤架盘14,其中所述烤架盘14用以盛放食材,并能够被放置于所述加热烤板112,以在所述加热烤板112的温度上升时,所述烤架盘14受热而温度上升,进而形成对被盛放于所述烤架盘14的食材的烹饪,以使得所述蒸汽烤箱10能够实现煎煮食材的烹饪方式,丰富了所述蒸汽烤箱10的烹饪方法。

[0053] 值得一提的是,其中所述烤架盘14可移动地被放置于所述加热烤板112,以在用户经所述烤架盘14放置食材烹饪后,可以于所述蒸烤腔111取出所述烤架盘14进行清洗,进一步方便用户对所述蒸汽烤箱10的清洗和维护,给予用户良好的使用体验。

[0054] 进一步地,其中所述蒸汽烤箱10包括一蒸汽发生装置13,所述蒸汽发生装置13被设置于所述蒸烤腔111,以使所述蒸汽发生装置13产生的蒸汽能够于所述蒸烤腔111流动,对应形成对被容置于所述蒸烤腔111的食材的烹饪,并有利于提高所述蒸烤腔111的湿度,以在食材在被煮熟的过程中保证所述蒸烤腔111的湿度水平,从而有利于锁住食材的水分,避免食材的水分过度流失而产生干硬,如此以保证食材的口感。

[0055] 特别地,其中所述蒸汽发生装置13产生的蒸汽于所述蒸烤腔111的流动在保证所述蒸烤腔111的湿度水平的同时,进一步有利于平衡所述蒸烤腔111的温度均衡程度,从而提高食材于所述蒸烤腔111的受热均匀程度,保证所述蒸汽烤箱10的烹饪效果。

[0056] 值得一提的是,其中所述蒸汽发生装置还能够进一步包括一风机,以基于所述风机对空气的驱动,对应使得所述蒸汽发生装置产生的蒸汽得以被所述风机驱动而于所述蒸烤腔快速流动,使得所述蒸烤腔具有均匀的蒸汽气流,从而保证所述蒸烤腔的湿度均匀性,

并进一步保证食材于所述蒸烤腔11的受热均匀程度,保证所述蒸汽烤箱10保证对食材的烹饪效果。

[0057] 特别地,其中所述蒸汽发生装置13可以被实施为直接设置于所述蒸烤腔111内,以在被供电的状态下,所述蒸汽发生装置13产生的蒸汽直接在所述蒸烤腔111内循环地流动,其中所述蒸汽发生装置13也可以被实施为被设置于所述蒸烤腔111外,并通过空气循环管路连通于所述蒸烤腔111,以使得所述蒸汽发生装置13产生的蒸汽在所述蒸烤腔111流动。

[0058] 值得一提的是,其中由于所述加热线圈12被设置于所述加热烤板112之下,所述加热线圈12与所述蒸烤腔111隔离,因而使得所述加热线圈12避免接触到所述蒸汽发生装置13产生的蒸汽,避免了现有的烤箱其加热管因高温而直接接触到蒸汽而产生的炸裂等风险,保证了所述蒸汽烤箱10的使用安全性。

[0059] 进一步地,其中所述箱体11的一侧被设置有连通所述蒸烤腔111的一放置口113,使用户能够经所述放置口113将食材放置入所述蒸烤腔111和将食材于所述蒸烤腔113取出。

[0060] 特别地,在本实用新型的这一实施例中,其中所述蒸汽发生装置13被设置于所述蒸烤腔111的与所述放置口113相对的一侧,以在烹饪过程中,使所述蒸烤腔111内能够形成循环的热气流,提高所述蒸汽烤箱10的烹饪效率和保证所述蒸汽烤箱10的烹饪效果。

[0061] 优选地,在本实用新型的这一实施例中,其中所述蒸汽烤箱10利用电磁感应加热原理加热食材,以提高对食材的加热效率,从而有利于缩短相应的烹饪时间,保证烹饪效果,其中所述蒸汽烤箱10对食材的烹饪时间因其加热效率的提高而缩短,避免食材经长时间烹饪后水分过分流失而造成的干硬,保证食材的口感。

[0062] 具体地,其中所述加热线圈12被设置在通电的状态下产生一交变磁场,该交变磁场的磁力线穿过所述加热烤板112,从而使得所述加热烤板112产生涡流,以产生热能,如此以使所述加热烤板112的温度上升,进而使得所述蒸烤腔111内部温度上升以使容置于所述蒸烤腔111内的食材受热而被烹饪。

[0063] 特别地,在本实用新型的这一实施例中,其中所述加热烤板112为一铁磁材料面板,以在所述加热线圈12在通电的状态下产生高频的该交变磁场,该交变磁场的磁力线经过具有导磁性所述加热烤板112产生大量密集涡流,使所述加热烤板112的温度上升,能源效率高,提高所述蒸汽烤箱10的加热效率,保证所述蒸汽烤箱10对食材的烹饪效果和保证经所述蒸汽烤箱10烹饪后的食材的口感。

[0064] 优选地,在本实用新型的这一实施例中,其中所述烤架盘14被采用铁磁材料制成,从而在所述烤架盘14被放置于所述加热烤板112时,所述加热线圈12在通电的状态下产生高频的该交变磁场的磁力线能够经过具有导磁性所述烤架盘14产生大量密集涡流,以使得所述烤架盘14能够发热,进一步提高所述蒸汽烤箱10的能源效率,以提升受煎烤食材的口感。

[0065] 值得一提的是,在本实用新型的另一优选实施方式中,所述蒸汽烤箱10利用电流热效应将电能转化为热能的方式加热食材,其同样提高了对食材的加热效率,缩短相应的烹饪时间,避免食材经长时间烹饪后水分过分流失而造成的干硬,达到保证烹饪效果和保证食材的口味的有益效果。

[0066] 具体地,在这一优选实施方式中,其中所述加热线圈12在通电的状态下发热,以传

递热能至所述加热烤板112,其中所述加热烤板112的温度受热而上升,进而传递热量于被容置于其上的食材和所述蒸烤腔111,以使容置于所述蒸烤腔111的食材受热而被烹饪。

[0067] 特别地,在这一优选实施方式中,其中所述加热烤板112为一微晶面板,以提高所述加热烤板112温度上升的效率,对应提高所述蒸汽烤箱10的加热效率,并且利于对所述加热烤板112的擦拭和清洗,方便用户对所述蒸汽烤箱10的清洗和维护,提高所述蒸汽烤箱10的实用性。

[0068] 值得一提的是,在这一优选实施方式中,其中所述烤架盘14也允许被采用铁磁材料制成,从而提高所述烤架盘14与所述加热烤板112之间的热量传导效率,使所述烤架盘14的温度能够受热而快速上升,以提高所述蒸汽烤箱10的能源效率。

[0069] 可以理解的是,其中所述箱体11还包括一箱门,所述箱门被安装于所述放置口113,用以开启和封闭所述放置口113,以在用户使用所述蒸汽烤箱10的过程中,通过开启所述箱门而将食材放入所述蒸烤腔111,并通过关闭所述箱门封闭所述放置口113以形成对所述蒸烤腔111的密封,以使所述蒸汽烤箱10得以进行相应的烹饪工作,并在烹饪工作结束后,用户通过开启箱门而将被容置于所述蒸烤腔111的食材取出。

[0070] 也就是说,其中所述蒸汽烤箱10其加热效率高,并且以面加热的独特方式升温,以使所述蒸烤腔111的内部温度均匀,保证对食材的烹饪效率和烹饪效果,同时基于独特的升温方式,所述蒸汽烤箱10具有丰富的烹饪方式,满足用户对烹饪设备多功能的需求,并且所述蒸汽烤箱10在烹饪过程中还能够维持其蒸烤腔111的湿度,以避免食材的水分过分流失,进一步保证食材口感,且在烹饪完成后利于用户进行清洗和维护,如此以提供一方便用户使用且满足用户烹饪需求的蒸汽烤箱。

[0071] 本领域的技术人员应理解,上述描述及附图中所示的本实用新型的实施例只作为举例而并不限制本实用新型。本实用新型的目的已经完整并有效地实现。本实用新型的功能及结构原理已在实施例中展示和说明,在没有背离所述原理下,本实用新型的实施方式可以有任意变形或修改。

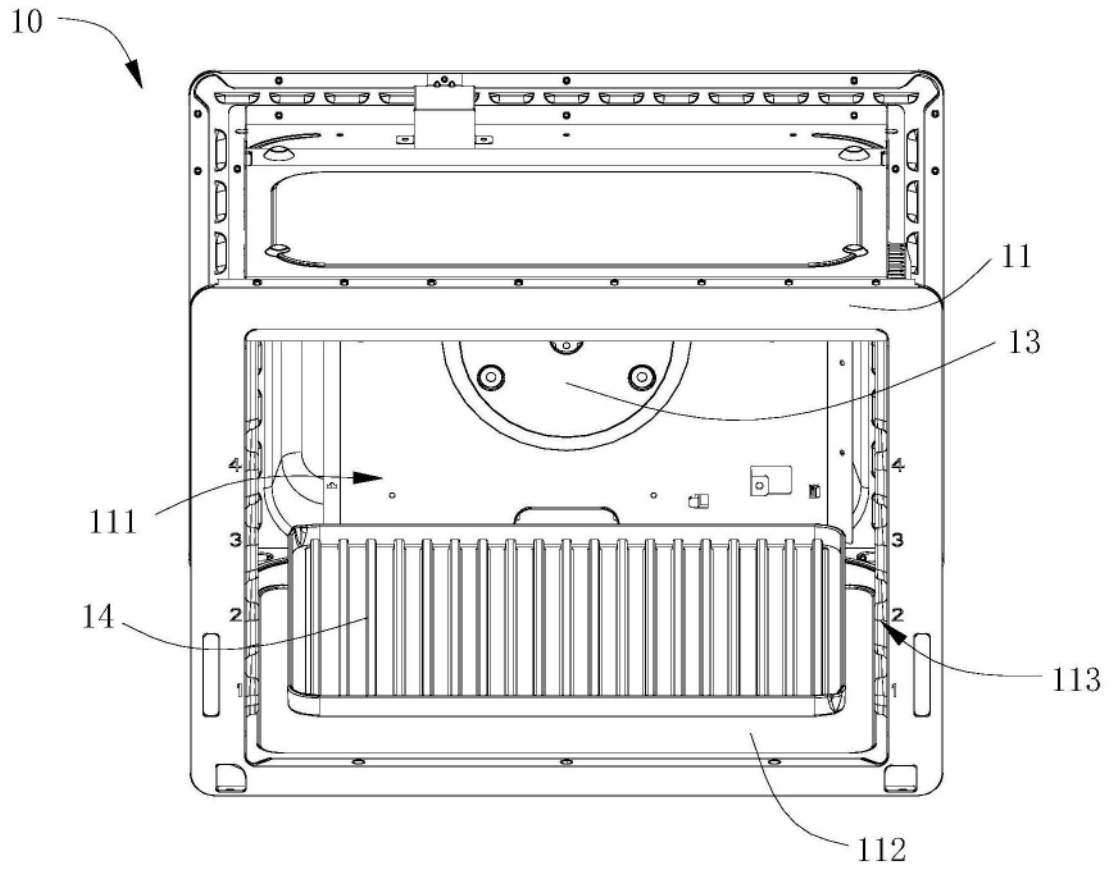


图1

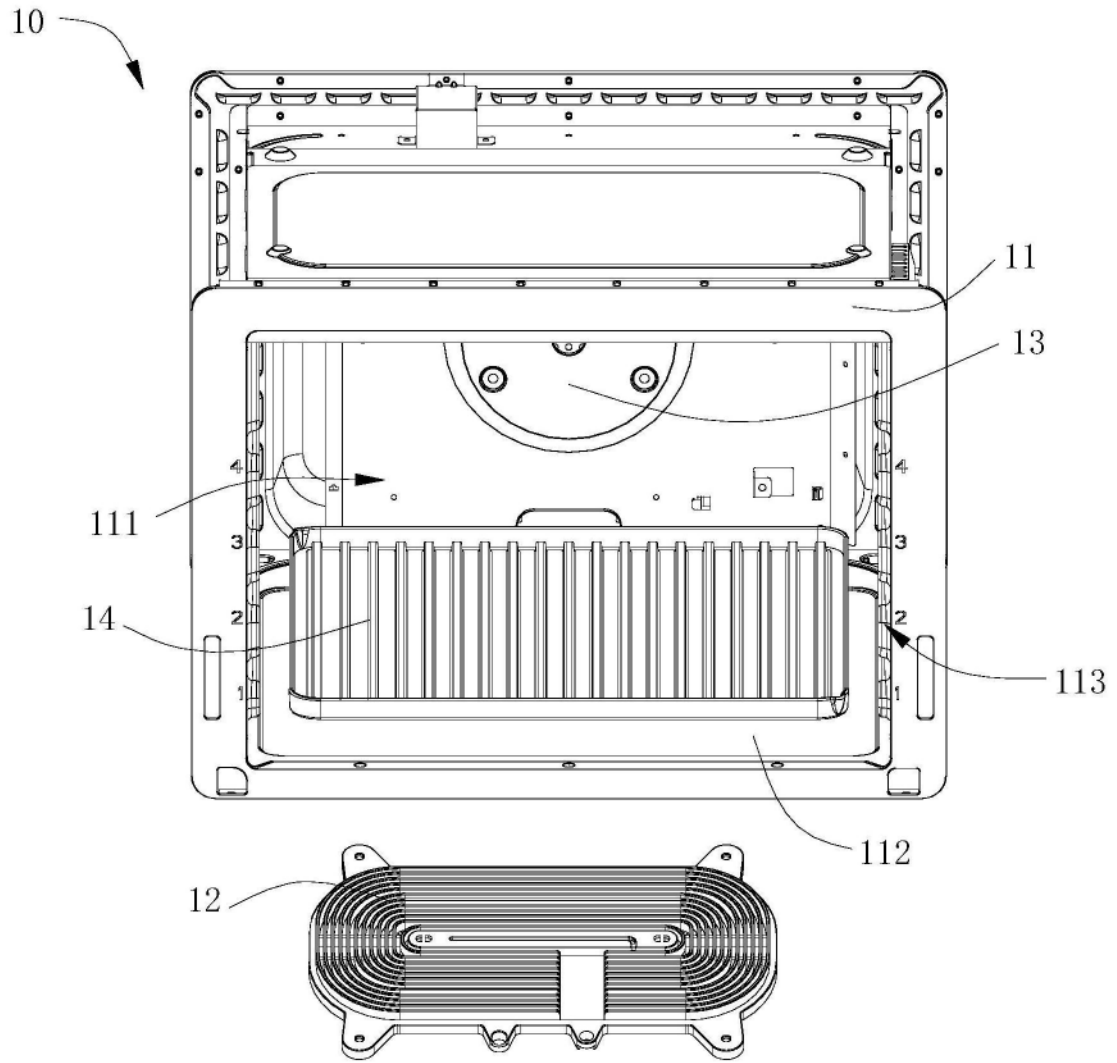


图2

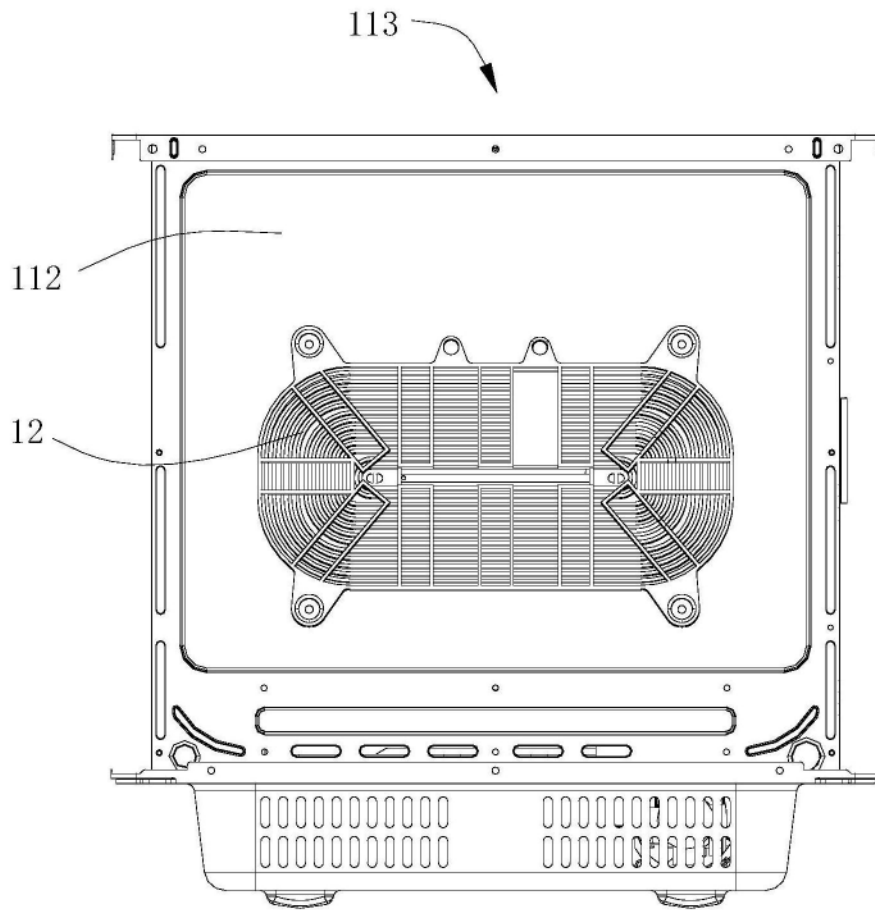


图3