



(12) 实用新型专利

(10) 授权公告号 CN 203074277 U

(45) 授权公告日 2013.07.24

(21) 申请号 201320096522.7

(22) 申请日 2013.03.03

(73) 专利权人 马铜山

地址 241000 安徽省芜湖市赭山西路健美小区 10-1-202

(72) 发明人 马铜山

(51) Int. Cl.

A47J 27/00(2006.01)

A47J 36/00(2006.01)

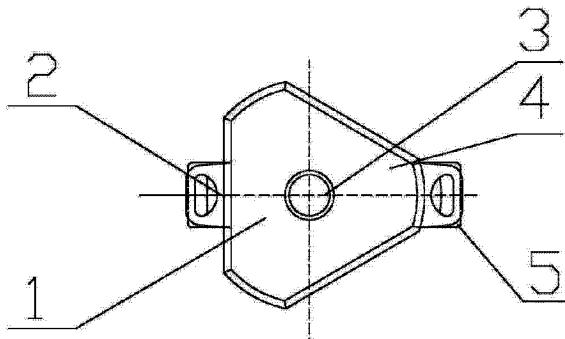
权利要求书1页 说明书2页 附图1页

(54) 实用新型名称

一种特型锅

(57) 摘要

一种特型锅涉及厨房用具技术领域。一种特型锅，包括锅体、耳柄、盖钮、锅盖、隔热片，其特征在于：锅体为全等三角柱体，三个角为圆弧角，耳柄为两个，一个位于锅体侧壁的一条边上，另一个位于锅体的一个圆弧角上；隔热片位于两个耳柄的下方；锅盖为向上凸的圆弧三角盖；盖钮位于锅盖的几何中心。锅的空间利用率高；一种特型锅用汤量少，节省加热时间，节约能源；收汤快，汤汁浓，入味好；隔热片具有防灶火直接燃烧耳柄，延长耳柄的使用寿命。



1. 一种特型锅，包括锅体、耳柄、盖钮、锅盖、隔热片，其特征在于：锅体为全等圆弧三角柱体，三个角为圆弧角，耳柄为两个，一个位于锅体侧壁的一条边上，另一个位于锅体的一个圆弧角上；隔热片位于两个耳柄的下方；锅盖为向上凸的圆弧三角盖；盖钮位于锅盖的几何中心。

一种特型锅

技术领域

[0001] 一种特型锅涉及厨房用具技术领域。

背景技术

[0002] 扒肘子是人们喜爱的美味佳肴。要扒肘子讲究皮烂肉酥,品相上讲究上色,烹饪扒肘子需要多道工序,首先加入佐料,然后加水至将肘子全部淹没,再需要较长时间的煮制,如:中国专利申请:一种扒肘子罐头的制作方法,200610015548.9 记录了扒肘的制作工艺,要微火煨制至少 6 小时,再收汤(即将汤大大浓缩至粘稠,才可挂色和入味)。

[0003] 现有技术存在的困难是,没有专用的锅烹制扒肘子,因为通常所用锅都是圆柱形的,而肘子的投影是近似圆弧三角形,因此,普通锅的空间利用率低,要想使汤汁将肘子完全淹没,汤就变得较淡,煮制时间长,入味慢;煮制收汤时,耗时长,能耗高。如果汤多了,色难于挂上,也难于入味。

发明内容

[0004] 针对现有技术存在的缺陷,本实用新型采用如下技术方案:

[0005] 1、一种特型锅,包括锅体 1、耳柄 2、盖钮 3、锅盖 4、隔热片 5,其特征在于:锅体 1 为全等圆弧三角柱体,三个角为圆弧角,耳柄 2 为两个,一个位于锅体侧壁的一条边上,另一个位于锅体 1 的一个圆弧角上;隔热片 5 位于两个耳柄 2 的下方;锅盖 4 为向上凸的圆弧三角盖;盖钮 3 位于锅盖 4 的几何中心。

[0006] 有益效果

[0007] 一种特型锅与现有技术相比,一种特型锅的优点在于:

[0008] 1、锅的空间利用率高;

[0009] 2、一种特型锅用汤量少,节省加热时间,节约能源;

[0010] 3、收汤快,汤汁浓,入味好;

[0011] 4、隔热片 5 具有防灶火直接燃烧耳柄,延长耳柄的使用寿命。

附图说明

[0012] 图 1:一种特型锅主视图;

[0013] 图 2:一种特型锅俯视图;

[0014] 图中:1 锅体、2 耳柄、3 盖钮、4 锅盖、5 隔热片。

具体实施方式

[0015] 实施例

[0016] 1、一种特型锅,包括锅体 1、耳柄 2、盖钮 3、锅盖 4、隔热片 5,其特征在于:锅体 1 为全等圆弧三角柱体,三个角为圆弧角,耳柄 2 为两个,一个位于锅体侧壁的一条边上,另一个位于锅体 1 的一个圆弧角上;隔热片 5 位于两个耳柄 2 的下方;锅盖 4 为向上凸的圆弧三

角盖；盖钮 3 位于锅盖 4 的几何中心。

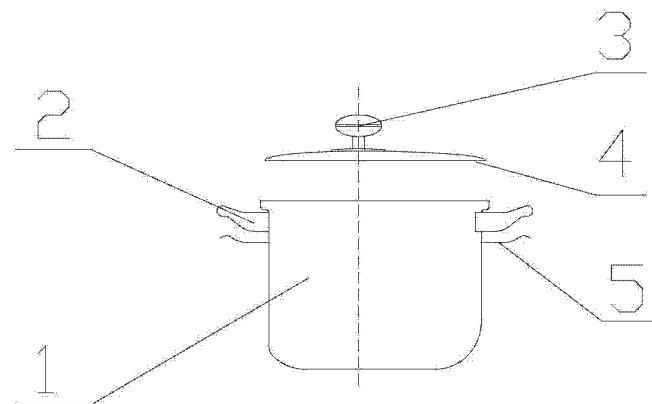


图 1

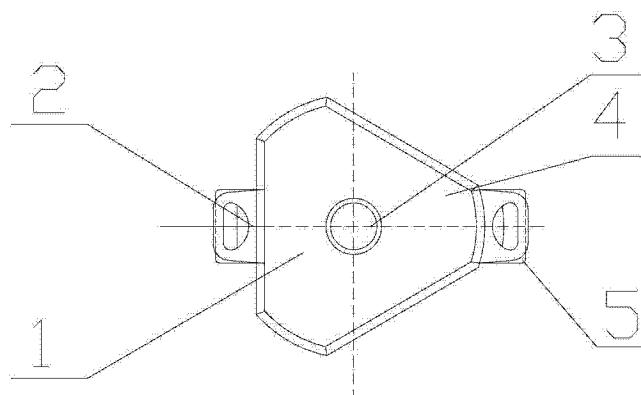


图 2