



(12) 实用新型专利

(10) 授权公告号 CN 203709799 U

(45) 授权公告日 2014. 07. 16

(21) 申请号 201420074330. 0

(22) 申请日 2014. 02. 20

(73) 专利权人 张林钦

地址 353603 福建省政和县铁山镇张屯村大
林源上村 43 号

(72) 发明人 张林钦

(51) Int. Cl.

A47J 27/00 (2006. 01)

A47J 37/06 (2006. 01)

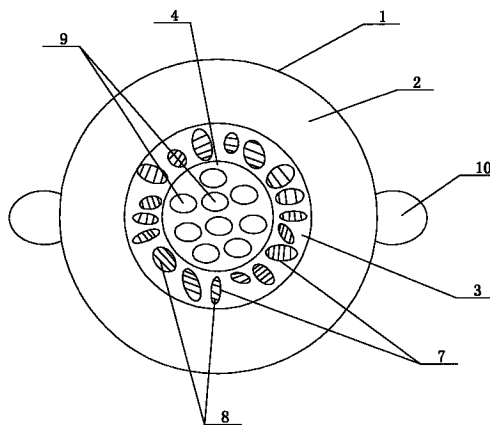
权利要求书1页 说明书2页 附图2页

(54) 实用新型名称

一种新型两用锅

(57) 摘要

一种新型两用锅,它涉及餐饮行业技术领域,锅体(1)的两端对称设有手柄(10),锅体(1)内设有锅槽(2),锅体(1)的中心设有梯形中空凸台(3),梯形中空凸台(3)的外壁设有数个防滑凸起(7),防滑凸起(7)上设有数个防滑凹槽(8),烧烤盖(4)设置在梯形中空凸台(3)的上方,烧烤盖(4)的上表面设有数个防滑凸台(9),锅体(1)的底部设有平面锅沿(5),锅体(1)底部的中心设有可拆卸的烤食凹槽(6)。它结构简单,操作方便,节能、环保,它将火锅与烧烤集为一体,避免了传统技术中的一些弊端,提高了用餐的舒适度。



1. 一种新型两用锅,其特征在于它包含锅体(1)、锅槽(2)、梯形中空凸台(3)、烧烤盖(4)、平面锅沿(5)、烤食凹槽(6)、防滑凸起(7)、防滑凹槽(8)、防滑凸台(9)、手柄(10);锅体(1)的两端对称设有手柄(10),锅体(1)内设有锅槽(2),锅体(1)的中心设有梯形中空凸台(3),梯形中空凸台(3)的外壁设有数个防滑凸起(7),防滑凸起(7)上设有数个防滑凹槽(8),烧烤盖(4)设置在梯形中空凸台(3)的上方,烧烤盖(4)的上表面设有数个防滑凸台(9),锅体(1)的底部设有平面锅沿(5),锅体(1)底部的中心设有可拆卸的烤食凹槽(6)。

2. 根据权利要求1所述的一种新型两用锅,其特征在于所述的锅体(1)为铜质锅体。

一种新型两用锅

技术领域：

[0001] 本实用新型涉及餐饮行业技术领域，具体涉及一种新型两用锅。

背景技术：

[0002] 火锅作为民间流行的美食，流行于全国各地。我国的火锅花色纷呈，百锅千味。金属或陶瓷制成锅、炉合一的一种食具。炉置炭火，使锅汤常沸以熟菜肴，随煮随吃。亦指用火锅煮的菜肴。

[0003] 现如今很多烧烤店里将烧烤和火锅作为一个套餐，但是必须是两个锅体，这样占用面积大，且桌子一端的人无法方便的夹取桌子另一端的菜肴，食用时显得很不方便。

[0004] 烧烤时需要用专门的加热碳，且需要定时更换来保持烧烤板的热度，火锅则需要另外用电磁炉或煤气加热，这样两方的能源使用量较多，造成了资源的浪费。

[0005] 一般人家在家中自制火锅时都会配备一套电烤炉，这样既可烧烤又可以刷火锅，但是在食用过程中需要不断更换火锅和电烤炉的位置，降低了就餐的舒适度。

实用新型内容：

[0006] 本实用新型的目的是提供一种新型两用锅，它结构简单，操作方便，节能、环保，它将火锅与烧烤集为一体，避免了传统技术中的一些弊端，提高了用餐的舒适度。

[0007] 为了解决背景技术所存在的问题，本实用新型是采用以下技术方案：它包含锅体 1、锅槽 2、梯形中空凸台 3、烧烤盖 4、平面锅沿 5、烤食凹槽 6、防滑凸起 7、防滑凹槽 8、防滑凸台 9、手柄 10；锅体 1 的两端对称设有手柄 10，锅体 1 内设有锅槽 2，锅体 1 的中心设有梯形中空凸台 3，梯形中空凸台 3 的外壁设有数个防滑凸起 7，防滑凸起 7 上设有数个防滑凹槽 8，烧烤盖 4 设置在梯形中空凸台 3 的上方，烧烤盖 4 的上表面设有数个防滑凸台 9，锅体 1 的底部设有平面锅沿 5，锅体 1 底部的中心设有可拆卸的烤食凹槽 6。

[0008] 所述的锅体 1 为铜质锅体，便于传热。

[0009] 所述的防滑凸起 7 可以避免烧烤盖 4 上的食物下滑到锅槽 2 内。

[0010] 本实用新型操作时，将锅体 1 放在煤气灶上，通过烤食凹槽 6 加热，或放在电磁炉上，通过平面锅沿 5 传热，在锅槽 2 内加汤涮火锅，在烧烤盖 4 上烧烤食物，由于烤食凹槽 6 可以拆卸，便于调节，因此锅槽 2 内汤不会漫过烧烤盖 4。

[0011] 本实用新型具有以下有益效果：它结构简单，操作方便，节能、环保，它将火锅与烧烤集为一体，避免了传统技术中的一些弊端，提高了用餐的舒适度。

附图说明：

[0012] 图 1 是本实用新型结构示意图；

[0013] 图 2 是本实用新型的底部结构示意图；

[0014] 图 3 是本实用新型的立体图。

具体实施方式：

[0015] 参看图 1 至图 3, 本具体实施方式采用以下技术方案: 它包含锅体 1、锅槽 2、梯形中空凸台 3、烧烤盖 4、平面锅沿 5、烤食凹槽 6、防滑凸起 7、防滑凹槽 8、防滑凸台 9、手柄 10; 锅体 1 的两端对称设有手柄 10, 锅体 1 内设有锅槽 2, 锅体 1 的中心设有梯形中空凸台 3, 梯形中空凸台 3 的外壁设有数个防滑凸起 7, 防滑凸起 7 上设有数个防滑凹槽 8, 烧烤盖 4 设置在梯形中空凸台 3 的上方, 烧烤盖 4 的上表面设有数个防滑凸台 9, 锅体 1 的底部设有平面锅沿 5, 锅体 1 底部的中心设有可拆卸的烤食凹槽 6。

[0016] 所述的锅体 1 为铜质锅体, 便于传热。

[0017] 所述的防滑凸起 7 可以避免烧烤盖 4 上的食物下滑到锅槽 2 内。

[0018] 本具体实施方式操作时, 将锅体 1 放在煤气灶上, 通过烤食凹槽 6 加热, 或放在电磁炉上, 通过平面锅沿 5 传热, 在锅槽 2 内加汤涮火锅, 在烧烤盖 4 上烧烤食物, 由于烤食凹槽 6 可以拆卸, 便于调节, 因此锅槽 2 内汤不会漫过烧烤盖 4。

[0019] 本具体实施方式具有以下有益效果: 它结构简单, 操作方便, 节能、环保, 它将火锅与烧烤集为一体, 避免了传统技术中的一些弊端, 提高了用餐的舒适度。

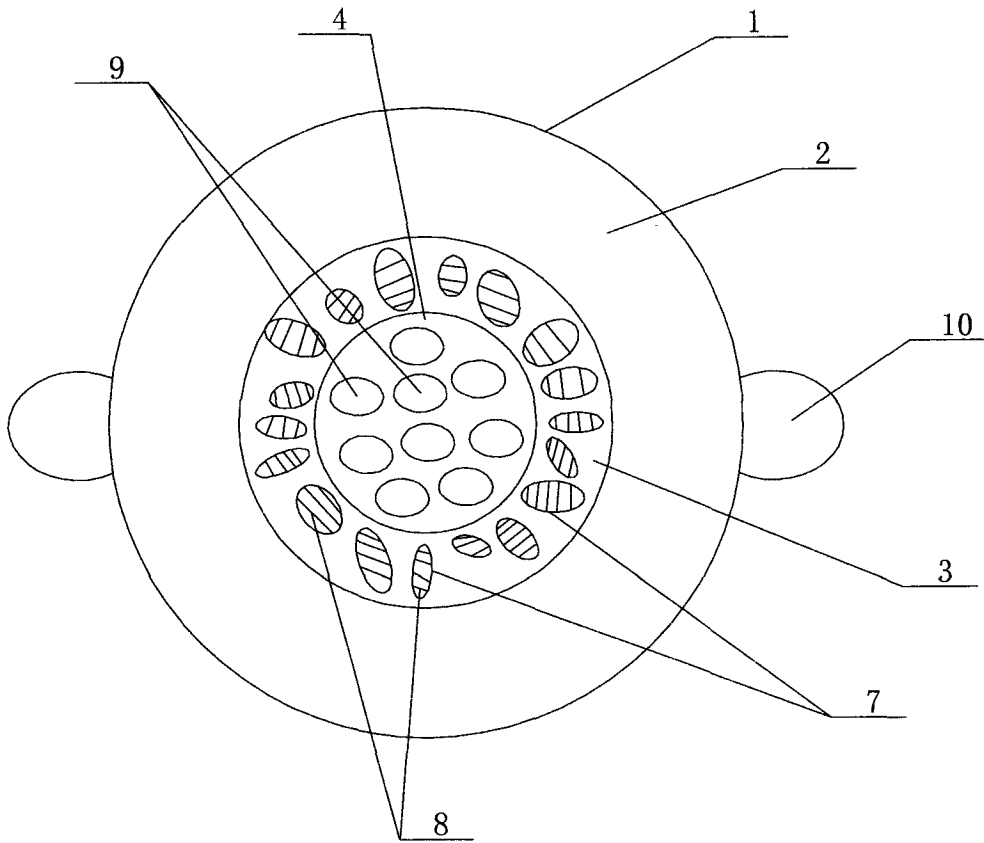


图 1

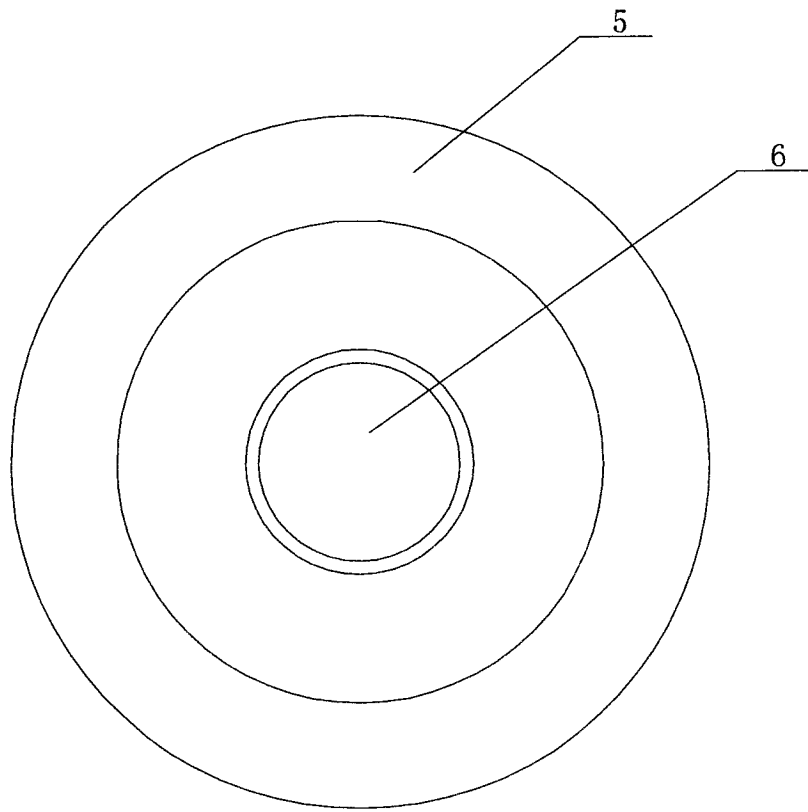


图 2

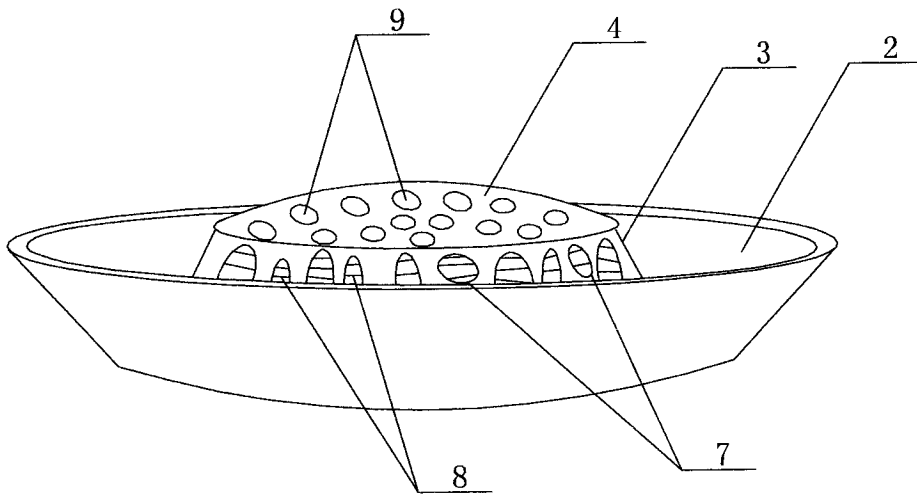


图 3