(19)中华人民共和国国家知识产权局

(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 106037494 A
(43)申请公布日 2016.10.26

(21)申请号 201610495816.5

(22)申请日 2016.06.30

(71)申请人 苏州鑫利不锈钢制品有限公司
地址 215100 江苏省苏州市相城区阳澄湖镇新泾村

(72)发明人 刘云泉

(74)专利代理机构 苏州广正知识产权代理有限公司 32234
代理人 徐萍

(51)Int.Cl.
A47J 36/02(2006.01)
B32B 15/01(2006.01)

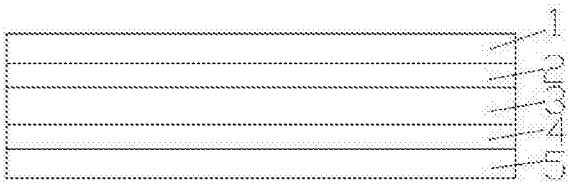
权利要求书1页 说明书2页 附图1页

(54)发明名称

一种五层复合不锈钢锅

(57)摘要

本发明揭示了一种五层复合不锈钢锅，包括第一复合层、第二复合层、第三复合层、第四复合层以及第五复合层，所述第一复合层、第二复合层、第三复合层、第四复合层以及第五复合层由内而外依次高温烧压贴合在一起。本发明采用高温烧压在一起，受热均匀，承载压力大，负荷均匀，外观大气。



CN 106037494 A

1.一种五层复合不锈钢锅，包括第一复合层、第二复合层、第三复合层、第四复合层以及第五复合层，其特征在于：所述第一复合层、第二复合层、第三复合层、第四复合层以及第五复合层由内而外依次高温烧压贴合在一起。

2.根据权利要求1所述的五层复合不锈钢锅，其特征在于：所述第一复合层为不锈钢层。

3.根据权利要求1所述的五层复合不锈钢锅，其特征在于：所述第二复合层为铝板层。

4.根据权利要求1所述的五层复合不锈钢锅，其特征在于：所述第三复合层为不锈钢层。

5.根据权利要求1所述的五层复合不锈钢锅，其特征在于：所述第四复合层为铝板层。

6.根据权利要求1所述的五层复合不锈钢锅，其特征在于：所述第五复合层为不锈铁层。

一种五层复合不锈钢锅

技术领域

[0001] 本发明涉及一种五层复合不锈钢锅。

背景技术

[0002] 我国的饮食习惯截然不同于世界各地，尤其是大火快炒更是各帮名菜中不可缺少的一种烧制手法，故而只要是有国人的地方，炒菜锅可说是不可缺少的一项厨房用具。

[0003] 使用普通不锈钢锅制作食物时，当较大的食物紧贴锅底时，极易使该处受热不均匀，并由于散热不好高温聚集使食物烧焦，同时不锈钢锅也容易被损坏，承载压力小，使用效果欠佳。

发明内容

[0004] 本发明的目的在于提供一种采用高温烧压在一起，受热均匀，承载压力大，负荷均匀，外观大气的五层复合不锈钢锅。

[0005] 本发明的技术方案是，一种五层复合不锈钢锅，包括第一复合层、第二复合层、第三复合层、第四复合层以及第五复合层，所述第一复合层、第二复合层、第三复合层、第四复合层以及第五复合层由内而外依次高温烧压贴合在一起。

[0006] 在本发明一个较佳实施例中，所述第一复合层为不锈钢层。

[0007] 在本发明一个较佳实施例中，所述第二复合层为铝板层。

[0008] 在本发明一个较佳实施例中，所述第三复合层为不锈钢层。

[0009] 在本发明一个较佳实施例中，所述第四复合层为铝板层。

[0010] 在本发明一个较佳实施例中，所述第五复合层为不锈铁层。

[0011] 本发明所述为一种五层复合不锈钢锅，本发明采用高温烧压在一起，受热均匀，承载压力大，负荷均匀，外观大气。

附图说明

[0012] 图1为本发明一种五层复合不锈钢锅一较佳实施例中的剖视图。

具体实施方式

[0013] 下面对本发明的较佳实施例进行详细阐述，以使本发明的优点和特征能更易于被本领域技术人员理解，从而对本发明的保护范围做出更为清楚明确的界定。

[0014] 本发明所述为一种五层复合不锈钢锅，如图1所示，包括第一复合层1、第二复合层2、第三复合层3、第四复合层4以及第五复合层5，所述第一复合层1、第二复合层2、第三复合层3、第四复合层4以及第五复合层5由内而外依次高温烧压贴合在一起。

[0015] 所述第一复合层1为不锈钢层。

[0016] 所述第二复合层2为铝板层。

[0017] 所述第三复合层3为不锈钢层。

[0018] 所述第四复合层4为铝板层。

[0019] 所述第五复合层5为不锈铁层。

[0020] 本发明所述为一种五层复合不锈钢锅，本发明采用高温烧压在一起，受热均匀，承载压力大，负荷均匀，外观大气。

[0021] 以上所述仅为本发明的具体实施方式，但本发明的保护范围并不局限于此，任何熟悉本领域的技术人员在本发明所揭露的技术范围内，可不经过创造性劳动想到的变化或替换，都应涵盖在本发明的保护范围之内。因此，本发明的保护范围应该以权利要求书所限定的保护范围为准。

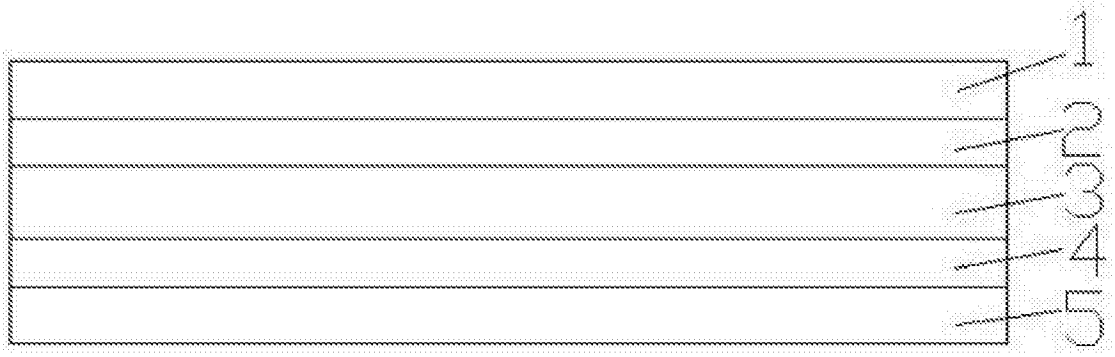


图1