



# (12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 108317553 A

(43)申请公布日 2018.07.24

(21)申请号 201810084578.8

(22)申请日 2018.01.29

(71)申请人 宁波欧琳厨具有限公司

地址 315104 浙江省宁波市鄞州区鄞州投资创业中心祥和东路128号

(72)发明人 徐剑光 董琦

(74)专利代理机构 宁波市鄞州盛飞专利代理事务所(普通合伙) 33243

代理人 毛凯

(51) Int. Cl.

F24C 7/00(2006.01)

F24C 15/18(2006.01)

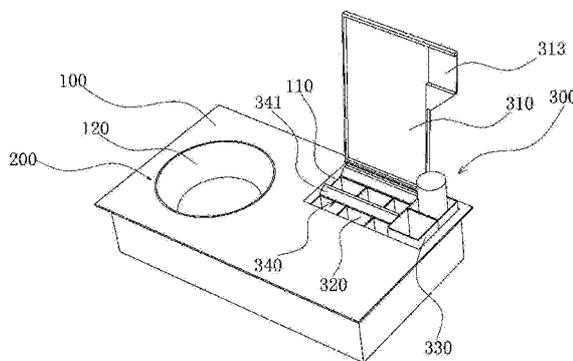
权利要求书1页 说明书4页 附图2页

## (54)发明名称

一种嵌入式灶具

## (57)摘要

本发明提供了一种嵌入式灶具,包括:灶体,一侧设置有燃烧区域,另一侧设置有调料区域,其中,燃烧区域与调料区域均集成嵌装于灶体上。本发明提供的一种嵌入式灶具,将燃烧区域和调料区域共同集成于灶体上,从而缩短燃烧区域与调料区域之间的相对距离,使得用户在烹饪时不必在燃烧区域与调料区域之间来回短距离移动,进而提高用户的烹饪体验,另外,将燃烧区域与调料区域均以嵌入式的方式安装于灶体上,使得灶具表面变得平整,便于用户进行擦拭与清洗处理。



1. 一种嵌入式灶具,其特征在于,包括:灶体,一侧设置有燃烧区域,另一侧设置有调料区域,其中,燃烧区域与调料区域均集成嵌装于灶体上。
2. 根据权利要求1所述的一种嵌入式灶具,其特征在于,燃烧区域与调料区域并排设置或者斜对角设置。
3. 根据权利要求1或2所述的一种嵌入式灶具,其特征在于,燃烧区域与调料区域之间采用联动结构。
4. 根据权利要求3所述的一种嵌入式灶具,其特征在于,在调料区域上活动连接有一块盖板,通过盖板的开启与关闭实现燃烧区域的开启与关闭。
5. 根据权利要求4所述的一种嵌入式灶具,其特征在于,盖板与灶体之间为翻转式连接,或者盖板与灶体之间为滑移式连接,其中,在盖板的一侧设置有一个凸起的把手。
6. 根据权利要求4所述的一种嵌入式灶具,其特征在于,燃烧区域包括用以存放颗粒调料的第一区域和用以存放流体调料的第二区域,且第一区域和第二区域设置于同一个凹腔内,其中,凹腔开设于灶体上,且盖板活动连接于第一区域。
7. 根据权利要求6所述的一种嵌入式灶具,其特征在于,第一区域与第二区域左右并排设置或者前后并排设置。
8. 根据权利要求6所述的一种嵌入式灶具,其特征在于,第一区域内设置有一个用以存放各种颗粒调料的网格状第一壳体,第二区域内设置有用以存放各种流体调料的网格状第二壳体,其中,第一壳体与第二壳体均呈开放式结构。
9. 根据权利要求8所述的一种嵌入式灶具,其特征在于,第一壳体与第二壳体之间存在高度差。
10. 根据权利要求1所述的一种嵌入式灶具,其特征在于,在燃烧区域内设置有一个下凹的用以放置锅具的腔体。

## 一种嵌入式灶具

### 技术领域

[0001] 本发明属于厨房家电技术领域,涉及一种灶具,特别是一种嵌入式灶具。

### 背景技术

[0002] 灶具是厨房中所必不可少的电器,用以烹饪食材,而食材的美味,不仅取决于食材本身的新鲜程度,而且也取决于调料的配比。在现有的厨房设施中,燃烧区域与调料区域是分离的,即是相互独立的,用户在烹饪时,需要短距离的在燃烧区域和调料区域之间移动,而这样的操作一方面会使得调料在进入锅具之前可能会发生洒落现象,即调料掉落于灶台上,污染灶台表面,用户难以清理;另一方面,短距离的移动,使得用户无法较好的享受烹饪的乐趣,甚至放弃烹饪。

[0003] 综上所述,需要设计一种无需短距离移动,避免调料发生散落现象,并且能提高用户烹饪乐趣的灶具。

### 发明内容

[0004] 本发明的目的是针对现有的技术存在上述问题,提出了一种无需短距离移动,避免调料发生散落现象,并且能提高用户烹饪乐趣的灶具。

[0005] 本发明的目的可通过下列技术方案来实现:一种嵌入式灶具,包括:灶体,一侧设置有燃烧区域,另一侧设置有调料区域,其中,燃烧区域与调料区域均集成嵌装于灶体上。

[0006] 在上述的一种嵌入式灶具中,燃烧区域与调料区域并排设置或者斜对角设置。

[0007] 在上述的一种嵌入式灶具中,燃烧区域与调料区域之间采用联动结构。

[0008] 在上述的一种嵌入式灶具中,在调料区域上活动连接有一块盖板,通过盖板的开启与关闭实现燃烧区域的开启与关闭。

[0009] 在上述的一种嵌入式灶具中,燃烧区域包括用以存放颗粒调料的第一区域和用以存放流体调料的第二区域,且第一区域和第二区域设置于同一个凹腔内,其中,凹腔开设于灶体上,且盖板活动连接于第一区域。

[0010] 在上述的一种嵌入式灶具中,第一区域与第二区域左右并排设置或者前后并排设置。

[0011] 在上述的一种嵌入式灶具中,第一区域内设置有一个用以存放各种颗粒调料的网格状第一壳体,第二区域内设置有用以存放各种流体调料的网格状第二壳体,其中,第一壳体与第二壳体均呈开放式结构。

[0012] 在上述的一种嵌入式灶具中,第一壳体与第二壳体之间存在高度差。

[0013] 在上述的一种嵌入式灶具中,第一壳体的高度低于第二壳体的高度,其中,通过盖板用以密封第一壳体。

[0014] 在上述的一种嵌入式灶具中,在盖板上设置有若干个同心圆尺寸和标准的长度测量尺寸。

[0015] 在上述的一种嵌入式灶具中,盖板的厚度和第一壳体与第二壳体之间的高度差相

当。

[0016] 在上述的一种嵌入式灶具中,盖板与灶体之间为翻转式连接,或者盖板与灶体之间为滑动式连接,其中,在盖板的一侧设置有一个凸起的把手。

[0017] 在上述的一种嵌入式灶具中,在第一壳体上还设置有用以检测第一壳体内颗粒调料含量的感应结构。

[0018] 在上述的一种嵌入式灶具中,感应结构包括若干根感应条,且每条感应条安装于每一排第一壳体网格的开口处。

[0019] 在上述的一种嵌入式灶具中,在燃烧区域内设置有一个下凹的用以放置锅具的腔体。

[0020] 与现有技术相比,本发明提供的一种嵌入式灶具,将燃烧区域和调料区域共同集成于灶体上,从而缩短燃烧区域与调料区域之间的相对距离,使得用户在烹饪时不必在燃烧区域与调料区域之间来回短距离移动,进而提高用户的烹饪体验,另外,将燃烧区域与调料区域均以嵌入式的方式安装于灶体上,使得灶具表面变得平整,便于用户进行擦拭与清洗处理。

## 附图说明

[0021] 图1是本发明一种嵌入式灶具在开启状态下的结构示意图。

[0022] 图2是本发明一种嵌入式灶具在关闭状态下的结构示意图。

[0023] 图中,100、灶体;110、凹腔;120、腔体;200、燃烧区域;300、调料区域;310、盖板;311、同心圆尺寸;312、长度测量尺寸;313、把手;320、第一壳体;330、第二壳体;340、感应结构;341、感应条。

## 具体实施方式

[0024] 以下是本发明的具体实施例并结合附图,对本发明的技术方案作进一步的描述,但本发明并不限于这些实施例。

[0025] 如图1和图2所示,本发明提供的一种嵌入式灶具,包括:灶体100,一侧设置有燃烧区域200,另一侧设置有调料区域300,其中,燃烧区域200与调料区域300均集成嵌装于灶体100上。

[0026] 本发明提供的一种嵌入式灶具,将燃烧区域200和调料区域300共同集成于灶体100上,从而缩短燃烧区域200与调料区域300之间的相对距离,使得用户在烹饪时不必在燃烧区域200与调料区域300之间来回短距离移动,进而提高用户的烹饪体验,另外,将燃烧区域200与调料区域300均以嵌入式的方式安装于灶体100上,使得灶具表面变得平整,便于用户进行擦拭与清洗处理。

[0027] 优选地,如图1和图2所示,燃烧区域200与调料区域300并排设置或者斜对角设置,一般优选为斜对角设置,这样方便用户将烹饪完后的食材进行装盘处理,由于燃烧区域200与调料区域300对角设置,这样在燃烧区域200与调料区域300之间形成一个空白区域(该区域较为平整,且平面区域较大),当食材装盘后,便于他人将其端走,而不妨碍烹饪者的操作。

[0028] 优选地,如图1和图2所示,燃烧区域200与调料区域300之间采用联动结构,即实现

燃烧区域200与调料区域300之间的同步性。进一步优选地,在调料区域300上活动连接有一块盖板310,当盖板310处于开启状态时,燃烧区域200才能进行操作(即燃烧区域200处于通电或者导通燃气的状态),当盖板310处于关闭状态时,燃烧区域200不能进行操作(即燃烧区域200处于断电或者阻断燃气的状态),将燃烧区域200和调料区域300之间设置成联动结构,且必须通过调料区域300中盖板310的开启才能实现燃烧区域200的操作,这样的结构设置提高了灶具使用的安全性,避免未成年人在不小心触碰的情况下开启燃烧区域200。

[0029] 优选地,如图1和图2所示,燃烧区域200包括用以存放颗粒调料的第一区域和用以存放流体调料的第二区域,且第一区域和第二区域设置于同一个凹腔110内,其中,凹腔110开设于灶体100上,且盖板310活动连接于第一区域。

[0030] 本实施例中将颗粒调料的第一区域与流体调料的第二区域集成嵌装于同一个凹腔110内,实现调料区域300的规整,提高整体厨房的卫生环境,并且将颗粒调料和流体调料放置于同一区域内,便于用户在烹饪时能够及时、方便的拿取,提高烹饪效率;另外,将盖板310连接于第一区域,还可以密封用以存放颗粒调料的第一区域,避免颗粒调料受潮,影响食用安全,并延长颗粒调料的使用寿命。

[0031] 优选地,如图1和图2所示,第一区域与第二区域左右并列设置或者前后并列设置,方便用户能够快速拿取所需调料,提高烹饪速率。进一步优选地,第一区域内设置有一个用以存放各种颗粒调料的网格状第一壳体320,第二区域内设置有用以存放各种瓶装调料(流体调料)的网格状第二壳体330,其中,第一壳体320与第二壳体330均呈开放式结构,便于用户能够快速拿取所需调料。

[0032] 进一步优选地,如图1和图2所示,第一壳体320与第二壳体330之间存在高度差,进一步优选地,第一壳体320的高度低于第二壳体330的高度,其中,通过盖板310用以密封第一壳体320,由于第一区域内存放的是颗粒调料,而且第一壳体320处于开放结构,使得颗粒调料容易受潮,而发生变质,造成调料的浪费,而通过盖板310将第一壳体320密封,使得空气中的水分子无法进入第一壳体320内,避免颗粒调料受潮,延长颗粒调料的使用期限,而第二壳体330内所存放的是瓶装调料(瓶中装载的调料为流体),其一,瓶装的高度一般较高(一般瓶装高度高于第一壳体320和第二壳体330的高度);第二,如果将流体调料直接倒入第二壳体330中,会发生漏液,或者清洗不方便等现象,所以流体调料需要通过调料瓶装载,而后通过第二壳体330进行规整,而且一般装有流体调料的调料瓶均具有盖子,所以在第二壳体330处未设置盖板310,保障瓶装调料的方便拿取,另外也方便清洗第二壳体330。

[0033] 本实施例中,在调料区域300设置盖板310,一方面作为燃烧区域200开启(通电、导通燃气)的开关,另一方面,盖板310用以密封第一壳体320,避免颗粒调料受潮,从而延长颗粒调料的使用寿命;第三方面,当盖板310合上以后,由于其表面的平整性,可将盖板310作为砧板使用,用以切菜或者备材。

[0034] 进一步优选地,如图1和图2所示,在盖板310上设置有若干个同心圆尺寸311和标准的长度测量尺寸312,当用户在盖板310上进行备菜或者切菜时,通过同心圆尺寸311和长度测量尺寸312,便于用户能够按照尺寸进行备菜或者切菜,使得食材被分割的更为均匀,外观更为靓丽,而且烹饪时更容易入味。

[0035] 进一步优选地,如图1和图2所示,盖板310的厚度和第一壳体320与第二壳体330之间的高度差相当,当盖板310合上时,盖板310表面与第二壳体330的端面处于同一水平面

上,从而美化调料盒的外观。

[0036] 进一步优选地,如图1和图2所示,盖板310与灶体100之间为翻转式连接,或者盖板310与灶体100之间为滑移式连接,其中,在盖板310的一侧设置有一个凸起的把手313,分别作为盖板310翻转时或者移动时的着手部,便于盖板310的开启,另外,盖板310与灶体100为滑移连接时,第二壳体330作为盖板310密封第一壳体320时的限位部,保证第一壳体320处于完全的密封状态,进一步避免颗粒调料发生受潮现象。

[0037] 优选地,如图1和图2所示,在第一壳体320上还设置有感应结构340,用以检测第一壳体320内颗粒调料的含量,使得用户能够实时监测颗粒调料的用量情况。进一步优选地,感应结构340包括若干根感应条341,且每条感应条341安装于每一排第一壳体320网格的开口处,用以对应检测该排网格内固体调料的含量,提醒用户及时添加,提高烹饪的可靠性。进一步优选地,用户可通过感应条341的颜色变化来了解每个网格中颗粒调料的含量,当感应条341的颜色为红色时,说明该种颗粒调料低于其设定数值,需要添加;当感应条341的颜色为绿色时,说明该种颗粒调料的含量较为充足。

[0038] 优选地,如图1和图2所示,为了提高烹饪的安全性,燃烧区域200的燃烧方式采用类似电磁炉的燃烧方式,这样用户在烹饪时,就不会产生明火,提高烹饪的安全性。

[0039] 进一步优选地,如图1和图2所示,在燃烧区域200内设置有一个下凹的腔体120,用以放置锅具,提高锅具使用的安全性,由于锅具在使用时,将其嵌装于该腔体120内,即使碰撞锅具的把手部位,其锅具的受热部位(烹饪部位)始终位于该凹形的腔体120内,而不会脱离该腔体120,因此提高了锅具使用的安全性。

[0040] 本文中所描述的具体实施例仅仅是对本发明精神作举例说明。本发明所属技术领域的技术人员可以对所描述的具体实施例做各种各样的修改或补充或采用类似的方式替代,但并不会偏离本发明的精神或者超越所附权利要求书所定义的范围。



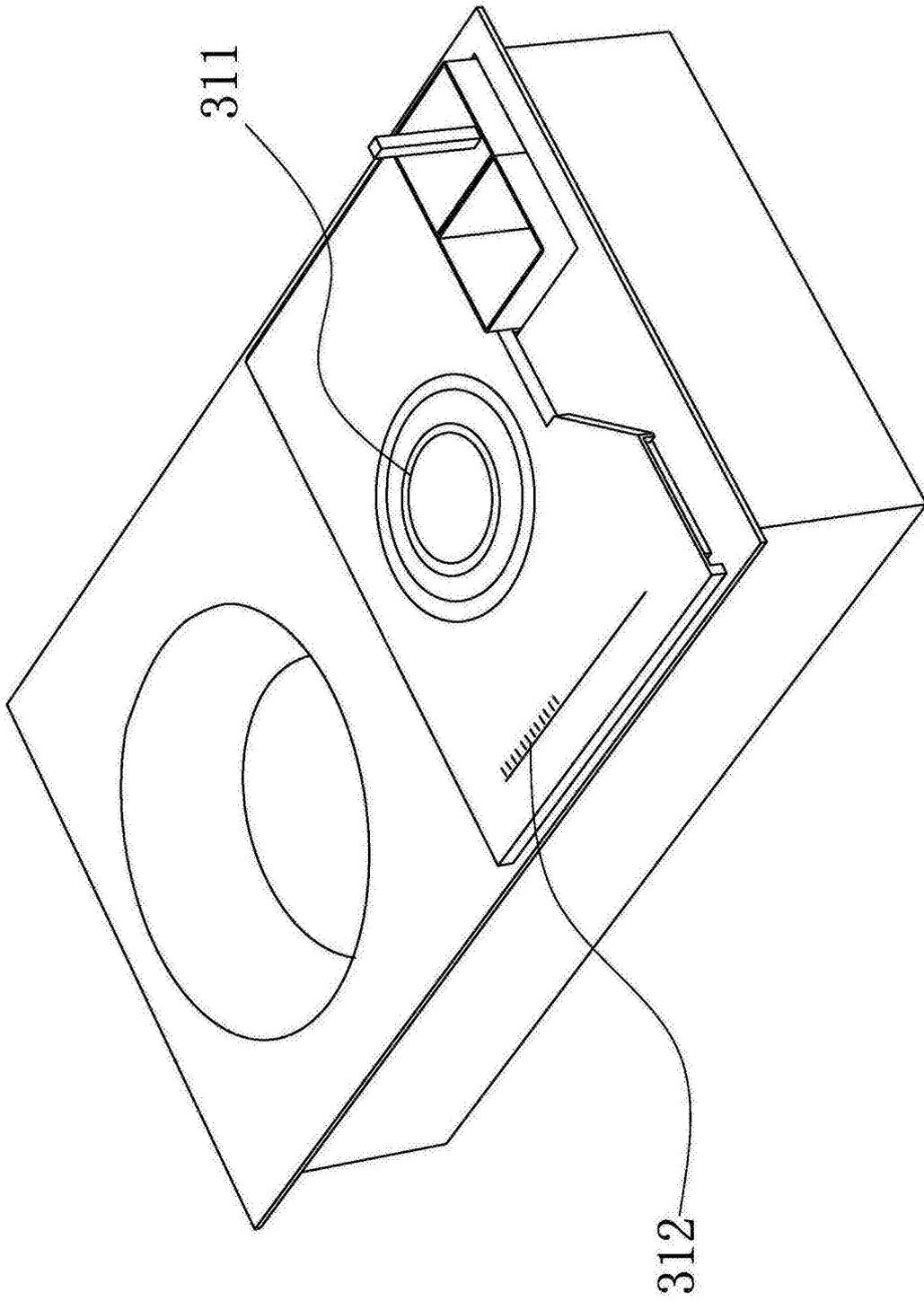


图2