



(21) 申请号 202323443957.7

A47J 45/06 (2006.01)

(22) 申请日 2023.12.18

(73) 专利权人 佛山市顺德区力进家电有限公司

地址 528300 广东省佛山市顺德区大良街
道办事处五沙社区居民委员会新翔路
8号

(72) 发明人 张振辉 冯宝能

(74) 专利代理机构 佛山科涵知识产权代理事务
所(普通合伙) 44818

专利代理师 孔凡亮

(51) Int.Cl.

A47J 27/00 (2006.01)

A47J 36/06 (2006.01)

A47J 36/24 (2006.01)

A47J 36/00 (2006.01)

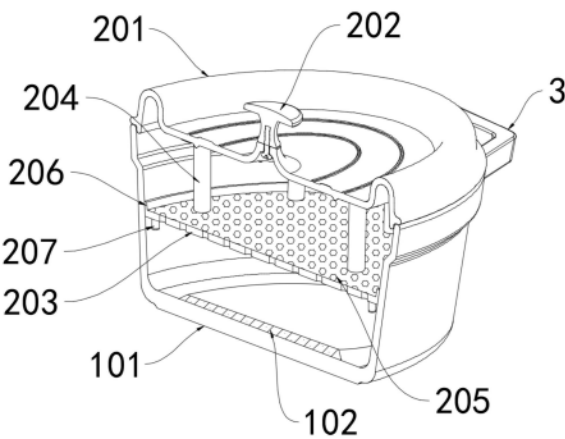
权利要求书1页 说明书3页 附图2页

(54) 实用新型名称

一种可固液分离的煮食锅

(57) 摘要

本实用新型涉及煮食锅技术领域,其公开了一种可固液分离的煮食锅,包括有电煮锅组件,还包括有锅盖组件、锅体防烫把手、电控面板、供电接口;电煮锅组件的上端设置有锅盖组件;电煮锅组件的两侧边缘均固定设置有锅体防烫把手。本实用新型通过食材放置板以及透气孔实现固液分离与透气的功能,并且通过连接柱与锅盖连接方式,使得手提锅盖把手即可将食物出锅取出,以解决现有电煮锅装置,因为其在蒸煮食物的过程中和食物取出时烫手且不能有效做到固液分离,造成食材与调料分离难度大、出盘易烫伤的问题。



1. 一种可固液分离的煮食锅,包括有电煮锅组件(1),其特征在于:还包括有锅盖组件(2)、锅体防烫把手(3)、电控面板(4)、供电接口(5);电煮锅组件(1)的上端设置有锅盖组件(2);电煮锅组件(1)的两侧边缘均固定设置有锅体防烫把手(3);电煮锅组件(1)包括有煮锅主体(101)、电加热板(102);煮锅主体(101)的内壁上端面设置有电加热板(102);煮锅主体(101)的内部口径由上至下方向逐渐缩小设置;锅盖组件(2)包括有锅盖(201)、锅盖把手(202)、食材放置板(203)、连接柱(204)、透气孔(205)、防滑密封围栏(206)、防烫硅胶垫柱(207);煮锅主体(101)的内部设置有食材放置板(203),且食材放置板(203)与煮锅主体(101)的内壁卡槽放置连接;煮锅主体(101)的上方设置有锅盖(201);锅盖(201)与食材放置板(203)之间设置有连接柱(204),且连接柱(204)的两端分别与食材放置板(203)的上端面、锅盖(201)的下端面过盈配合连接。

2. 根据权利要求1所述的一种可固液分离的煮食锅,其特征在于:食材放置板(203)的内部均匀分布设置有透气孔(205),且透气孔(205)竖直贯穿食材放置板(203)的内部设置。

3. 根据权利要求1所述的一种可固液分离的煮食锅,其特征在于:食材放置板(203)的外侧边缘的上端设置有防滑密封围栏(206),且防滑密封围栏(206)与食材放置板(203)一体成型设置,且防滑密封围栏(206)的对外倾斜倾角大于煮锅主体(101)内壁的倾角。

4. 根据权利要求1所述的一种可固液分离的煮食锅,其特征在于:锅盖(201)的圆心上端设置有锅盖把手(202),且锅盖把手(202)与锅盖(201)螺纹固定连接。

5. 根据权利要求1所述的一种可固液分离的煮食锅,其特征在于:食材放置板(203)的下端面四周均设置有防烫硅胶垫柱(207),且防烫硅胶垫柱(207)与食材放置板(203)固定连接。

一种可固液分离的煮食锅

技术领域

[0001] 本实用新型属于煮食锅技术领域,具体涉及一种可固液分离的煮食锅。

背景技术

[0002] 电煮锅是一种电热设备,其基本构造包括一个电热元件(通常为电热丝)以及一个金属或非金属的锅体。电热元件通电后产生热量,将锅体内的食物进行加热。电煮锅一般用于烹饪、烧水、煮饭等用途,然而,大多数常规的电煮锅并不具备固液分离功能。这意味着在烹饪过程中,如果锅内有固体物质(如食物残渣或颗粒),它们很可能会留在锅内,与液体一起继续加热。这可能会造成以下问题,固体残渣可能会贴在锅内,难以清洗。这给清洁工作带来了额外的困难,于无法实现固液分离,因此难以根据食物的熟度来控制烹饪过程。所以,为了解决上述问题,需要电煮锅装置被设计成具有固液分离功能来满足需求解决问题。

实用新型内容

[0003] 为了克服现有电煮锅装置,因为其在蒸煮食物的过程中和食物取出时烫手且不能有效做到固液分离,造成食材与调料分离难度大、出盘易烫伤的问题。

[0004] 本实用新型的技术方案为:一种可固液分离的煮食锅,包括有电煮锅组件,还包括有锅盖组件、锅体防烫把手、电控面板、供电接口;电煮锅组件的上端设置有锅盖组件;电煮锅组件的两侧边缘均固定设置有锅体防烫把手;作为优选,电煮锅组件包括有煮锅主体、电加热板;煮锅主体的内壁上端面设置有电加热板;煮锅主体的内部口径由上至下方向逐渐缩小设置;作为优选,锅盖组件包括有锅盖、锅盖把手、食材放置板、连接柱、透气孔、防滑密封围栏、防烫硅胶垫柱;煮锅主体的内部设置有食材放置板,且食材放置板与煮锅主体的内壁卡槽放置连接;煮锅主体的上方设置有锅盖;锅盖与食材放置板之间设置有连接柱,且连接柱的两端分别与食材放置板的上端面、锅盖的下端面过盈配合连接。

[0005] 优选的,通过食材放置板以及透气孔实现固液分离与透气的功能,并且通过连接柱与锅盖连接方式,使得手提锅盖把手即可将食物出锅取出,解决了现有电煮锅装置,因为其在蒸煮食物的过程中和食物取出时烫手且不能有效做到固液分离,造成食材与调料分离难度大、出盘易烫伤的问题。

[0006] 作为优选,食材放置板的内部均匀分布设置有透气孔,且透气孔竖直贯穿食材放置板的内部设置。

[0007] 作为优选,食材放置板的外侧边缘的上端设置有防滑密封围栏,且防滑密封围栏与食材放置板一体成型设置,且防滑密封围栏的对外倾斜倾角大于煮锅主体内壁的倾角,防滑密封围栏有效防止煮锅主体内部液体加热沸腾后飞溅入食材放置板的上端面堆积,并且有效防止食材放置板上端面液体汇集下漏分离,并且防止食物出锅后倾斜掉落问题发生。

[0008] 作为优选,锅盖的圆心上端设置有锅盖把手,且锅盖把手与锅盖螺纹固定连接,锅盖把手为隔热木质材料,进而有效保护使用者防止烫伤的问题发生。

[0009] 作为优选,食材放置板的下端面四周均设置有防烫硅胶垫柱,且防烫硅胶垫柱与食材放置板固定连接,防烫硅胶垫柱用来锅盖组件将食物出锅放置在桌面上时进行支撑与隔热,从而有效提高锅盖组件的放置稳定性和隔热安全性。

[0010] 本实用新型的有益效果:

[0011] 现有电煮锅装置,因为其在蒸煮食物的过程中和食物取出时烫手且不能有效做到固液分离,造成食材与调料分离难度大、出盘易烫伤的问题;先将食材放置在食材放置板的上端面,将调料等投入煮锅主体的内部,之后手握锅盖把手将锅盖以及连接柱、食材放置板作为整体放置在煮锅主体的内部固定,电加热板将汤汁加热,当汤汁液面浸没食材时进行电煮烹饪加工,当汤汁液面未接触食材时,电加热板加热水分生成大量蒸汽,使用蒸汽热量对食材进行高温蒸加工,本实用新型通过食材放置板以及透气孔实现固液分离与透气的功能,并且通过连接柱与锅盖连接方式,使得手提锅盖把手即可将食物出锅取出,极大提高了高温食物出锅的便携性与安全性,有效防止烫伤风险发生,解决了现有电煮锅装置,因为其在蒸煮食物的过程中和食物取出时烫手且不能有效做到固液分离,造成食材与调料分离难度大、出盘易烫伤的问题;

[0012] 通过防滑密封围栏的设置,防滑密封围栏有效防止煮锅主体内部液体加热沸腾后飞溅入食材放置板的上端面堆积,并且有效防止食材放置板上端面液体汇集下漏分离,并且防止食物出锅后倾斜掉落问题发生。

附图说明

[0013] 图1展现的为本实用新型的一种可固液分离的煮食锅的立体构造示意图;

[0014] 图2展现的为本实用新型的一种可固液分离的煮食锅的后方仰视立体构造示意图;

[0015] 图3展现的为本实用新型的一种可固液分离的煮食锅的整体剖视立体构造示意图;

[0016] 图4展现的为本实用新型的一种可固液分离的煮食锅的电煮锅组件立体构造示意图。

[0017] 附图中的标记为:1、电煮锅组件;2、锅盖组件;3、锅体防烫把手;4、电控面板;5、供电接口;101、煮锅主体;102、电加热板;201、锅盖;202、锅盖把手;203、食材放置板;204、连接柱;205、透气孔;206、防滑密封围栏;207、防烫硅胶垫柱。

具体实施方式

[0018] 下面结合附图和实施例对本实用新型进一步地进行说明。

[0019] 请参阅图1-4,本实用新型提供实施例:一种可固液分离的煮食锅,包括有电煮锅组件1,还包括有锅盖组件2、锅体防烫把手3、电控面板4、供电接口5;电煮锅组件1的上端设置有锅盖组件2;电煮锅组件1的两侧边缘均固定设置有锅体防烫把手3。

[0020] 请参阅图1-4,在本实施例中,电煮锅组件1包括有煮锅主体101、电加热板102;煮锅主体101的内壁上端面设置有电加热板102;煮锅主体101的内部口径由上至下方向逐渐缩小设置。

[0021] 请参阅图3,在本实施例中,锅盖组件2包括有锅盖201、锅盖把手202、食材放置板

203、连接柱204、透气孔205、防滑密封围栏206、防烫硅胶垫柱207；煮锅主体101的内部设置有食材放置板203，且食材放置板203与煮锅主体101的内壁卡槽放置连接；煮锅主体101的上方设置有锅盖201；锅盖201与食材放置板203之间设置有连接柱204，且连接柱204的两端分别与食材放置板203的上端面、锅盖201的下端面过盈配合连接。

[0022] 请参阅图3，在本实施例中，食材放置板203的内部均匀分布设置有透气孔205，且透气孔205竖直贯穿食材放置板203的内部设置，食材放置板203的外侧边缘的上端设置有防滑密封围栏206，且防滑密封围栏206与食材放置板203一体成型设置，且防滑密封围栏206的对外倾斜倾角大于煮锅主体101内壁的倾角，锅盖201的圆心上端设置有锅盖把手202，且锅盖把手202与锅盖201螺纹固定连接，食材放置板203的下端面四周均设置有防烫硅胶垫柱207，且防烫硅胶垫柱207与食材放置板203固定连接。

[0023] 在进行工作时，先将食材放置在食材放置板203的上端面，将调料等投入煮锅主体101的内部，之后手握锅盖把手202将锅盖201以及连接柱204、食材放置板203作为整体放置在煮锅主体101的内部固定，电加热板102将汤汁加热；

[0024] 接着，当汤汁液面浸没食材时进行电煮烹饪加工，当汤汁液面未接触食材时，电加热板102加热水分生成大量蒸汽，使用蒸汽热量对食材进行高温蒸加工，本实用新型通过食材放置板203以及透气孔205实现固液分离与透气的功能，并且通过连接柱204与锅盖201连接方式，使得手提锅盖把手202即可将食物出锅取出，极大提高了高温食物出锅的便携性与安全性，有效防止烫伤风险发生，解决了现有电煮锅装置，因为其在蒸煮食物的过程中和食物取出时烫手且不能有效做到固液分离，造成食材与调料分离难度大、出盘易烫伤的问题。

[0025] 通过上述步骤，通过食材放置板203以及透气孔205实现固液分离与透气的功能，并且通过连接柱204与锅盖201连接方式，使得手提锅盖把手202即可将食物出锅取出，避免了现有电煮锅装置，因为其在蒸煮食物的过程中和食物取出时烫手且不能有效做到固液分离，造成食材与调料分离难度大、出盘易烫伤的问题。

[0026] 上面结合附图对本实用新型的实施方式作了详细说明，但是本实用新型并不限于上述实施方式，在本领域技术人员所具备的知识范围内，还可以在不脱离本实用新型宗旨的前提下做出各种变化。

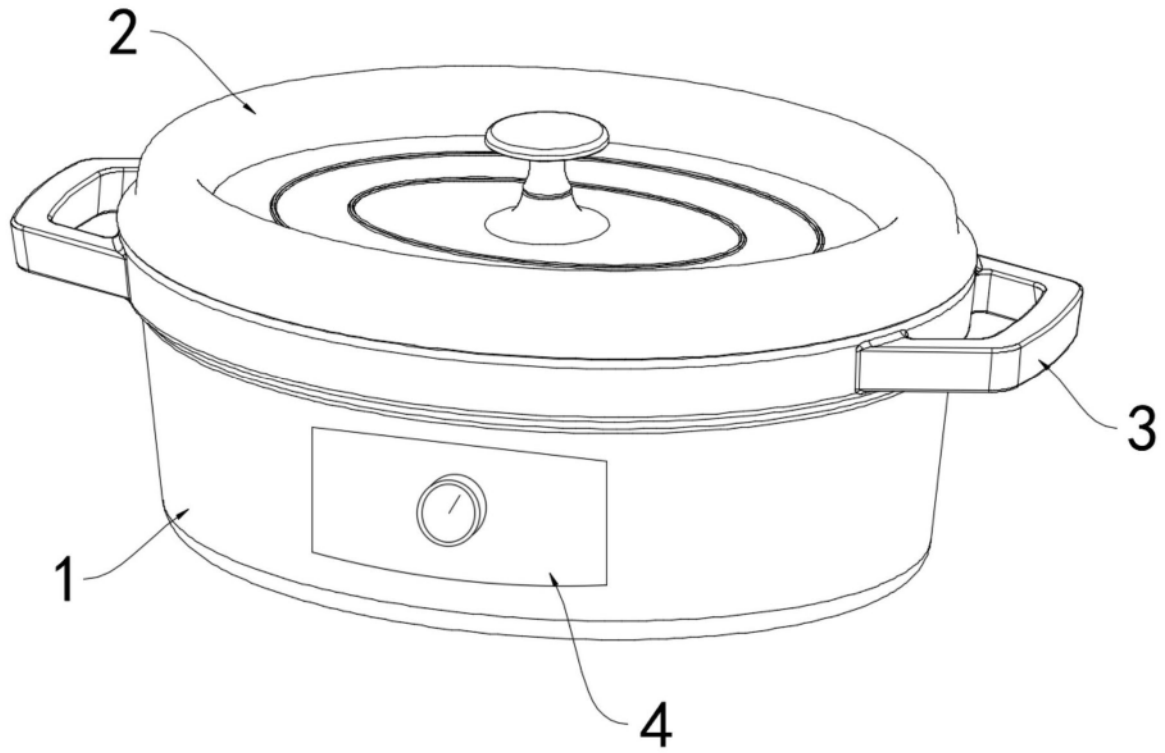


图1

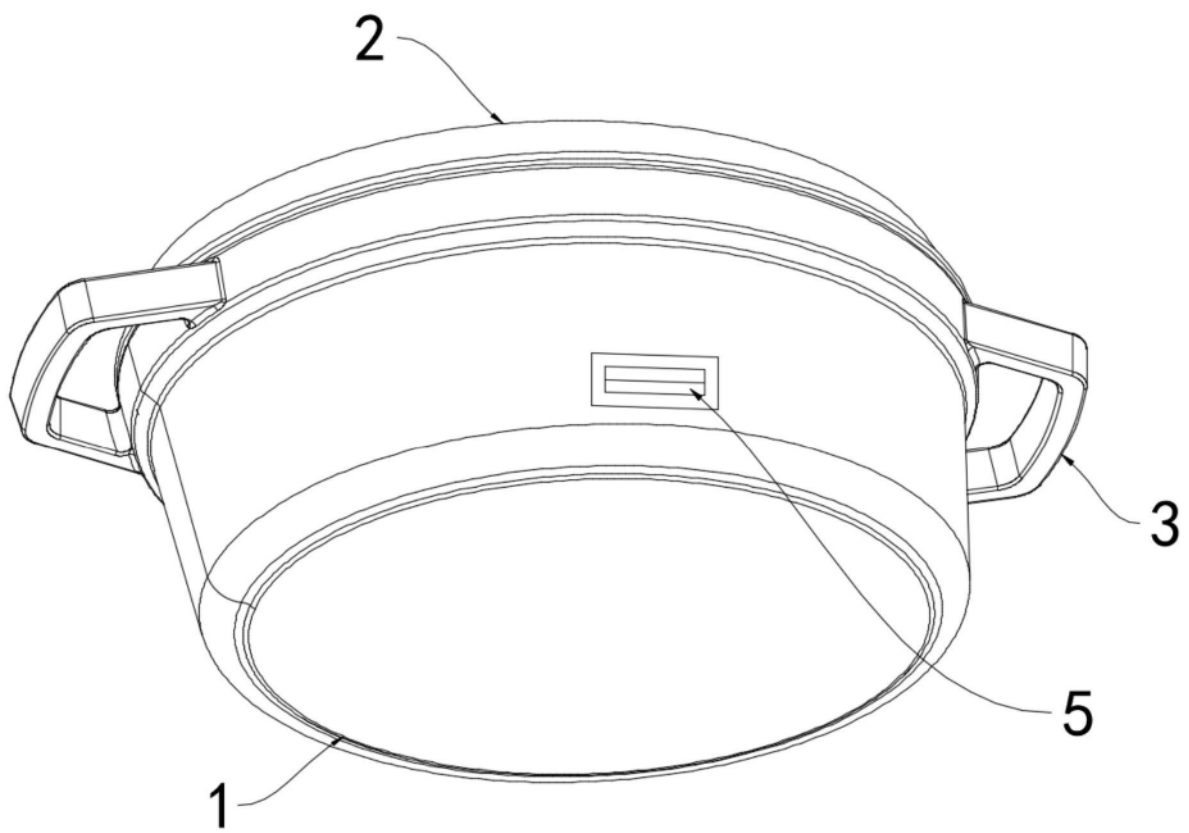


图2

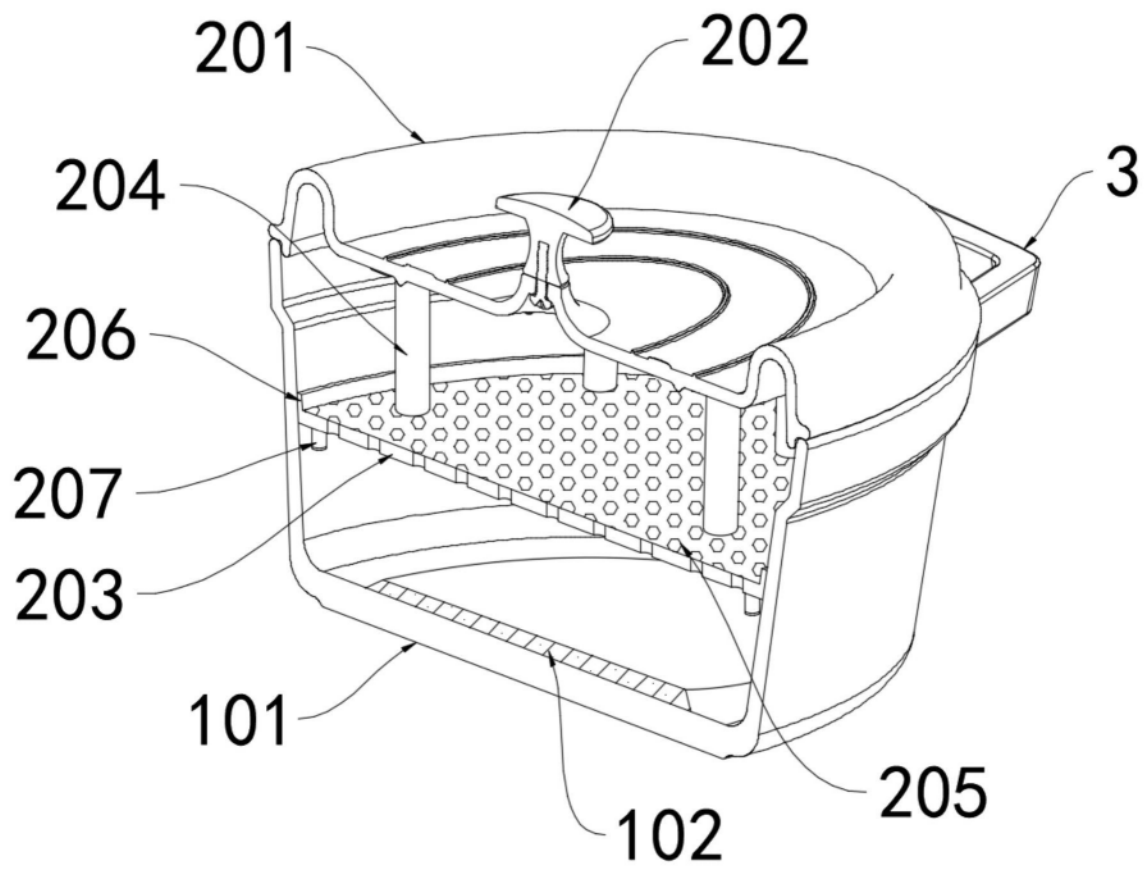


图3

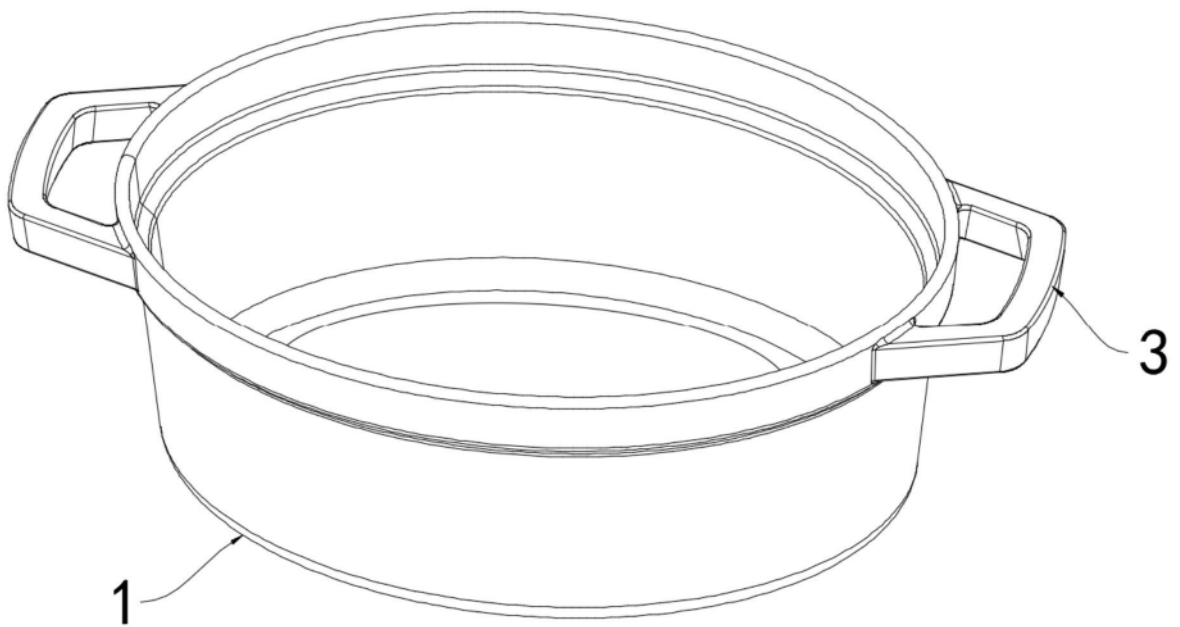


图4