



(19)中華民國智慧財產局

(12)新型說明書公告本

(11)證書號數：TW M514280 U

(45)公告日：中華民國 104 (2015) 年 12 月 21 日

---

(21)申請案號：104214627

(22)申請日：中華民國 104 (2015) 年 09 月 09 日

(51)Int. Cl. : *A47J27/04 (2006.01)*

(71)申請人：林進松(中華民國) (TW)

新北市三重區仁賢街 8 號 5 樓

(72)新型創作人：林進松 (TW)

(74)代理人：楊延壽

申請專利範圍項數：7 項 圖式數：9 共 21 頁

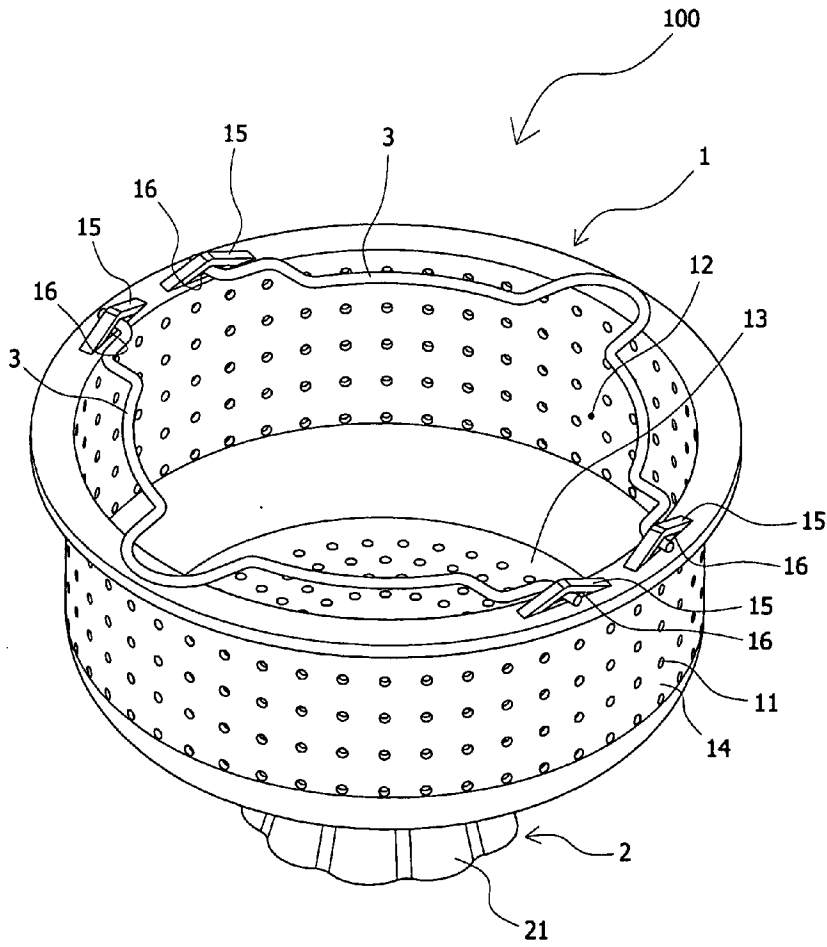
---

(54)名稱

蒸煮用容器架

(57)摘要

本新型在於提供一種能便於使用者進行蒸煮烹調，同時還能便於清潔收拾的蒸煮用容器架。其技術手段：為一種蒸煮用容器架，其特徵在於：所述蒸煮用容器架，其能配合鍋具應用，並包括有一容器本體、一架體、以及兩提把；所述容器本體，其具有數個通氣孔、及一能供容納待蒸物品的空間；所述架體，為設於該容器本體底側面，能供墊高該容器本體、使該容器本體底端遠離於該鍋具內底面用；所述提把，其相互間為呈相對狀設置，開口側兩端分別與該容器本體頂端邊緣樞接。



- 1 . . . 容器本體
- 11 . . . 通氣孔
- 12 . . . 空間
- 13 . . . 盆底
- 14 . . . 盆立壁
- 15 . . . 彎折片體
- 16 . . . 樞接孔
- 2 . . . 架體
- 21 . . . 中空殼體
- 3 . . . 提把
- 100 . . . 蒸煮用容器架

第 1 圖

## 新型摘要

※ 申請案號：104214627  
※ 申請日：104.9.09

※IPC 分類：A47J 27/04

【新型名稱】蒸煮用容器架

## 【中文】

本新型在於提供一種能便於使用者進行蒸煮烹調，同時還能便於清潔收拾的蒸煮用容器架。其技術手段：為一種蒸煮用容器架，其特徵在於：所述蒸煮用容器架，其能配合鍋具應用，並包括有一容器本體、一架體、以及兩提把；所述容器本體，其具有數個通氣孔、及一能供容納待蒸物品的空間；所述架體，為設於該容器本體底側面，能供墊高該容器本體、使該容器本體底端遠離於該鍋具內底面用；所述提把，其相互間為呈相對狀設置，開口側兩端分別與該容器本體頂端邊緣樞接。

## 【英文】

**【代表圖】**

**【本案指定代表圖】**：第（ 1 ）圖。

**【本代表圖之符號簡單說明】**：

- |     |        |
|-----|--------|
| 1   | 容器本體   |
| 11  | 通氣孔    |
| 12  | 空間     |
| 13  | 盆底     |
| 14  | 盆立壁    |
| 15  | 彎折片體   |
| 16  | 樞接孔    |
| 2   | 架體     |
| 21  | 中空殼體   |
| 3   | 提把     |
| 100 | 蒸煮用容器架 |

# 新型專利說明書

(本說明書格式、順序，請勿任意更動)

## 【新型名稱】蒸煮用容器架

### 【技術領域】

【0001】 本新型涉及一種蒸煮用容器架，尤指一種能在配合鍋具使用的蒸具結構。

### 【先前技術】

【0002】 現代人講究吃的好，不僅要美味、還要注重健康的攝取，在追求簡單、樂活的新料理美食概念；近年來輕食的健康概念風行，蔬菜除了可以少油料理，現在也有一種沒有任何添加物的蔬菜料理，就是通過蒸煮的方式，保有營養又兼顧方便和美味。

【0003】 而蒸煮的烹飪方式，因為不需要將食物浸泡在水中，或是經過油煎油炸，不僅可以保存食物的鮮味，更可以保留營養素，優於其他需要大量食用油的烹調法，這些優點都讓蒸煮料理漸漸的受到民眾的重視。

【0004】 蒸煮的方式，較能保流食物的養份，所以才能成為，新一代飲食健康人士，所矚目的焦點，在注重生活品質與健康生活的歐洲，蒸煮更是一個烹調的時尚新潮流，蒸煮用法相當簡單，可以輕易的料理出美味佳餚，不同於傳統炒、炸的繁瑣，只要將食物放在蒸煮器具裡面，利用內含的蒸汽就可以蒸熟食物。

【0005】 但是，目前蒸煮的方式上，存在一個問題，就是當使用者在蒸煮食品時，需要放入水、蒸盤，及墊高蒸盤用的物品，例如淺盤或碗，而食品位於蒸盤上，使用上較為麻煩，當蒸煮完畢後，食品的拿取、蒸盤的安置，整體清理上，都十分麻煩，且更要小心避免被燙傷。

【0006】 有鑑於此，如何提供一種應用簡單、拿取容易、放置上不麻煩，且容易清理，使用安全性更高的蒸煮用容器架。

### 【新型內容】

【0007】 本新型目的在於提供一種能便於使用者進行蒸煮烹調，同時還能便於清潔收拾的蒸煮用容器架。

【0008】 為解決上述問題及達到本新型的目的，本新型的技術手段，是這樣實現的，為一種蒸煮用容器架，其特徵在於：所述蒸煮用容器架(100)，其能配合鍋具(200)應用，並包括有一容器本體(1)、一架體(2)、以及兩提把(3)；所述容器本體(1)，其具有數個通氣孔(11)、及一能供容納待蒸物品的空間(12)；所述架體(2)，為設於該容器本體(1)底側面，能供墊高該容器本體(1)、使該容器本體(1)底端遠離於該鍋具(200)內底面用；所述提把(3)，其相互間為呈相對狀設置，開口側兩端分別與該容器本體(1)頂端邊緣樞接。

【0009】 更優選的是，所述容器本體(1)，其為呈盆狀設置，並更包括有一盆底(13)、及一沿著軸向環設於該盆底(13)邊緣處的盆立壁(14)；所述通氣孔(11)，其為均勻設置於該盆底(13)及該盆立壁(14)上。

【0010】 更優選的是，所述容器本體(1)，其與該提把(3)樞接的頂端邊緣處，更分別對應凸設有一彎折片體(15)，該彎折片體(15)與該容器本體(1)頂端邊緣間，更形成有能更供連接該提把(3)對應端用的樞接孔(16)。

【0011】 更優選的是，所述架體(2)，其是為一頂端與該容器本體(1)底端連接，呈倒錐狀設置的中空殼體(21)。

【0012】 更優選的是，本新型的另一實施型態中，所述架體(2)，其更包括有一可調整式連接件(22)、及一座體(23)，該可調整式連接件(22)的一端為與該容器本體(1)底端連接，而另一端為與該座體(23)連接，能供調整

該座體(23)與該容器本體(1)間距離用。

【0013】 更優選的是，本新型的另一實施型態中，所述可調整式連接件(22)，其是為一螺柱(221)；所述螺柱(221)，其與該容器本體(1)連接的一端處，更設有一第一螺接組(222)，該第一螺接組(222)更包括有一位於該容器本體(1)內側的第一螺帽(2221)、及一位於該容器本體(1)外側的第二螺帽(2222)。

【0014】 更優選的是，本新型的另一實施型態中，所述螺柱(221)，其與該座體(23)連接的一端處，更設有一第二螺接組(223)，該第二螺接組(223)更包括有一位於該座體(23)內側的第三螺帽(2231)、及一位於該座體(23)外側的第四螺帽(2232)。

【0015】 與現有技術相比，本新型的效果如下所示：

【0016】 第一點：本新型中，通過容器本體(1)、架體(2)及提把(3)的配合，形成一蒸煮用容器架(100)，能配合鍋具(200)應用，不用準備墊高容器本體(1)，也不用擔心取出容器本體(1)時，還要使用鍋墊，能直接放在桌上，使用上非常簡易，且容易清理，優於傳統蒸架，並且還更能便於蒸煮蜆精與滴雞精。

【0017】 第二點：本新型中，容器本體(1)，呈盆狀設置，能有效的確保待蒸物，不會滑出到容器本體(1)外，不會發生打翻的狀況，配合上架體(2)後，穩定性更高，更能安心、安全的進行擺放。

### 【圖式簡單說明】

#### 【0018】

第1圖：本新型的立體示意圖。

第2圖：本新型的分解示意圖。

第3圖：本新型配合鍋具應用時的立體實施示意圖。

第4圖：本新型配合鍋具應用時的剖面實施示意圖。

第5圖：本新型配合鍋具以另種方式蒸煮食品時的立體實施示意圖。

第6圖：本新型配合鍋具以另種方式蒸煮食品時的剖面實施示意圖。

第7圖：本新型自鍋具中取出時的立體實施示意圖。

第8圖：本新型配合另種架體時的立體示意圖。

第9圖：本新型配合另種架體時的分解示意圖。

### 【實施方式】

【0019】 以下依據圖面所示的實施例詳細說明如後：

【0020】 如第1圖和第7圖所示，圖中揭示出，為一種蒸煮用容器架，其特徵在於：所述蒸煮用容器架(100)，其能配合鍋具(200)應用，並包括有一容器本體(1)、一架體(2)、以及兩提把(3)；所述容器本體(1)，其具有數個通氣孔(11)、及一能供容納待蒸物品的空間(12)；所述架體(2)，為設於該容器本體(1)底側面，能供墊高該容器本體(1)、使該容器本體(1)底端遠離於該鍋具(200)內底面用；所述提把(3)，其相互間為呈相對狀設置，開口側兩端分別與該容器本體(1)頂端邊緣樞接。

【0021】 其中，以容器本體(1)、架體(2)及提把(3)，組成一蒸煮用容器架(100)，不但能配合鍋具(200)應用，更是減化了蒸煮的手續，應用上更為簡單，拿取更容易，在放置上的難度降低，且容易清理，使用安全性更高，讓消費者更願意使用。

【0022】 其次，本新型在使用上，如第3圖和第4圖所示一般，非常的簡單，首先將鍋具(200)放到爐具上後，再往鍋具(200)內加點水，之後再將待蒸物放到容器本體(1)內，利用提把(3)將本新型蒸煮用容器架(100)提起，即可將其放入鍋具(200)中，進行蒸煮，使用上非常簡單、快速，不用擔心會像傳統蒸架一樣，因放置歪斜或過於大力，而發生墊高物翻倒的問題，

能安心使用。

【0023】 再者，如第7圖所示一般，當蒸煮完之後，同樣利用提把(3)，即可將本新型蒸煮用容器架(100)快速地取出，而且不用像傳統蒸架一樣，需要準備鍋墊之類的物品，來安放蒸架，因為架體(2)的溫度，降低的比較快，所以能直接將本新型蒸煮用容器架(100)放在桌上。

【0024】 另一方面，如第5圖和第6圖所示一般，以蒸煮蜆精為例，再也不用準備碗，只要直接將蜆放到容器本體(1)內，再利用提把(3)將本新型蒸煮用容器架(100)提起，將其放入鍋具(200)中，再配合電鍋使用，當蒸煮完畢後的處理上也十分方便，容器本體(1)內的蜆，能快速地直接取出，以快速處理掉，而鍋具(200)內所殘留的物品，就是蜆精，能便於消費者使用，相較於傳統蒸煮蜆精的方式，更為方便。

【0025】 還有，應用本新型蒸煮用容器架(100)來做滴雞精，也是一樣地方便，而步驟與蒸煮蜆精一樣，只是容器本體(1)內放的是雞，配合電鍋使用蒸煮完畢後，處理上一樣方便，容器本體(1)內的雞，能快速地直接取出處理掉，而鍋具(200)內所殘留的就是雞精，相較於傳統滴雞精的方式，更能便於消費者使用。

【0026】 上述中，所述容器本體(1)，其為呈盆狀設置，並更包括有一盆底(13)、及一沿著軸向環設於該盆底(13)邊緣處的盆立壁(14)；所述通氣孔(11)，其為均勻設置於該盆底(13)及該盆立壁(14)上。

【0027】 其中，通過盆底(13)和盆立壁(14)的設置，能有效的保護與定位待蒸物，同時還便於清潔，更不容易發生變形，能長期使用。

【0028】 上述中，所述容器本體(1)，其與該提把(3)樞接的頂端邊緣處，更分別對應凸設有一彎折片體(15)，該彎折片體(15)與該容器本體(1)頂端邊緣間，更形成有能更供連接該提把(3)對應端用的樞接孔(16)。

【0029】 其中，通過彎折片體(15)的設置，形成樞接孔(16)，能便於提把(3)安裝，並提供一穩固的定位，讓使用者能安全、安心的提起本新型，更能便於生產，降低成本。

【0030】 上述中，所述架體(2)，其是為一頂端與該容器本體(1)底端連接，呈倒錐狀設置的中空殼體(21)。

【0031】 其中，通過此種中空殼體(21)的設置方式，除了能有效墊高容器本體(1)之外，還能提供更穩固的支撐，讓本新型更不容易翻倒。

【0032】 如第8圖和第9圖所示，圖中揭示出，為本新型的另一種實施型態，所述架體(2)，其更包括有一可調整式連接件(22)、及一座體(23)，該可調整式連接件(22)的一端為與該容器本體(1)底端連接，而另一端為與該座體(23)連接，能供調整該座體(23)與該容器本體(1)間距離用。

【0033】 其中，通過不同架體(2)的應用，讓本新型的應用範圍更加地廣泛，此實施型態中，為以可調整式連接件(22)和座體(23)的配合，在不影響本新型穩定性的狀態下，讓容器本體(1)的墊高高度，變為可調，如此一來，便不用擔心會有鍋具(200)過高或過低，而無法使用本新型的問題發生，提高本新型的實用性。

【0034】 上述中，所述可調整式連接件(22)，其是為一螺柱(221)；所述螺柱(221)，其與該容器本體(1)連接的一端處，更設有一第一螺接組(222)，該第一螺接組(222)更包括有一位於該容器本體(1)內側的第一螺帽(2221)、及一位於該容器本體(1)外側的第二螺帽(2222)。

【0035】 其中，通過螺柱(221)與第一螺接組(222)的配合，讓容器本體(1)的墊高高度，變得能快速調整，讓使用者能通過第三螺帽(2231)及第四螺帽(2232)，容器本體(1)與調整座體(23)間的距離，提供一定範圍的調整裕度，讓本新型能便於配合不同的鍋具(200)來應用。

【0036】 上述中，所述螺柱(221)，其與該座體(23)連接的一端處，更設有一第二螺接組(223)，該第二螺接組(223)更包括有一位於該座體(23)內側的第三螺帽(2231)、及一位於該座體(23)外側的第四螺帽(2232)。

【0037】 其中，通過第二螺接組(223)的應用，讓使用者能通過第三螺帽(2231)及第四螺帽(2232)，來進一步容器本體(1)與調整座體(23)間的距離，提供更大範圍的調整裕度，以便於應用。

【0038】 以上依據圖式所示的實施例詳細說明本新型的構造、特徵及作用效果；惟以上所述僅為本新型之較佳實施例，但本新型不以圖面所示限定實施範圍，因此舉凡與本新型意旨相符的修飾性變化，只要在均等效果的範圍內都應涵屬於本新型專利範圍內。

#### 【符號說明】

##### 【0039】

1	容器本體
11	通氣孔
12	空間
13	盆底
14	盆立壁
15	彎折片體
16	樞接孔
2	架體
21	中空殼體
22	可調整式連接件
221	螺柱
222	第一螺接組

- 2221 第一螺帽
- 2222 第二螺帽
- 223 第二螺接組
- 2231 第三螺帽
- 2232 第四螺帽
- 23 座體
- 3 提把
- 100 蒸煮用容器架
- 200 鍋具

## 申請專利範圍

1、一種蒸煮用容器架，其特徵在於：

所述蒸煮用容器架(100)，其能配合鍋具(200)應用，並包括有一容器本體(1)、一架體(2)、以及兩提把(3)；

所述容器本體(1)，其具有數個通氣孔(11)、及一能供容納待蒸物品的空間(12)；

所述架體(2)，為設於該容器本體(1)底側面，能供墊高該容器本體(1)、使該容器本體(1)底端遠離於該鍋具(200)內底面用；

所述提把(3)，其相互間為呈相對狀設置，開口側兩端分別與該容器本體(1)頂端邊緣樞接。

2、如請求項 1 所述的蒸煮用容器架，其中：所述容器本體(1)，其為呈盆狀設置，並更包括有一盆底(13)、及一沿著軸向環設於該盆底(13)邊緣處的盆立壁(14)；

所述通氣孔(11)，其為均勻設置於該盆底(13)及該盆立壁(14)上。

3、如請求項 2 所述的蒸煮用容器架，其中：所述容器本體(1)，其與該提把(3)樞接的頂端邊緣處，更分別對應凸設有一彎折片體(15)，該彎折片體(15)與該容器本體(1)頂端邊緣間，更形成有能更供連接該提把(3)對應端用的樞接孔(16)。

4、如請求項 3 所述的蒸煮用容器架，其中：所述架體(2)，其是為一頂端與該容器本體(1)底端連接，呈倒錐狀設置的中空殼體(21)。

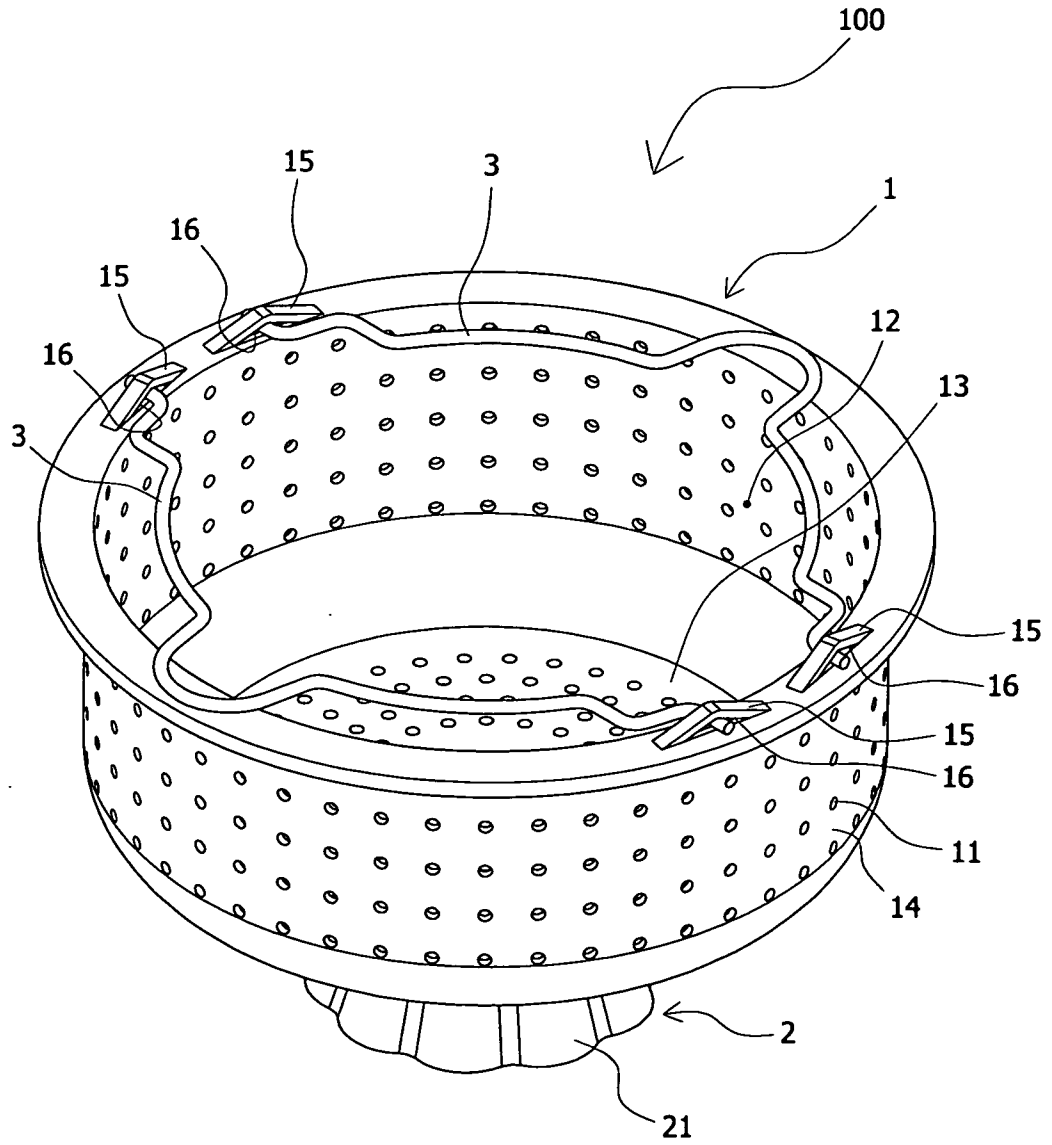
5、如請求項 3 所述的蒸煮用容器架，其中：所述架體(2)，其更包括有一可調整式連接件(22)、及一座體(23)，該可調整式連接件(22)的一端為與該容器本體(1)底端連接，而另一端為與該座體(23)連接，能供調整該座體(23)與該容器本體(1)間距離用。

6、如請求項 5 所述的蒸煮用容器架，其中：所述可調整式連接件(22)，其是為一螺柱(221)；

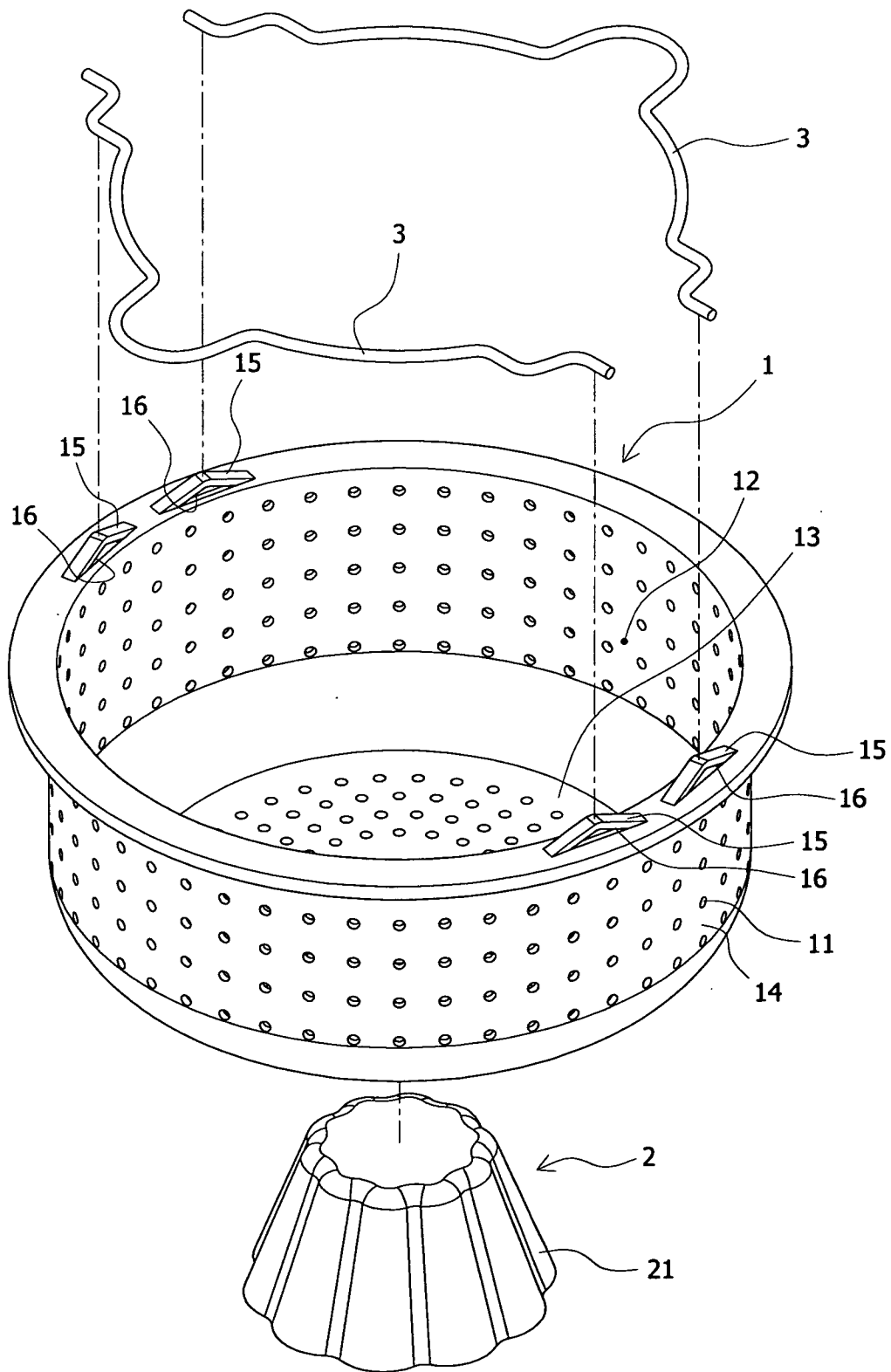
所述螺柱(221)，其與該容器本體(1)連接的一端處，更設有一第一螺接組(222)，該第一螺接組(222)更包括有一位於該容器本體(1)內側的第一螺帽(2221)、及一位於該容器本體(1)外側的第二螺帽(2222)。

7、如請求項 6 所述的蒸煮用容器架，其中：所述螺柱(221)，其與該座體(23)連接的一端處，更設有一第二螺接組(223)，該第二螺接組(223)更包括有一位於該座體(23)內側的第三螺帽(2231)、及一位於該座體(23)外側的第四螺帽(2232)。

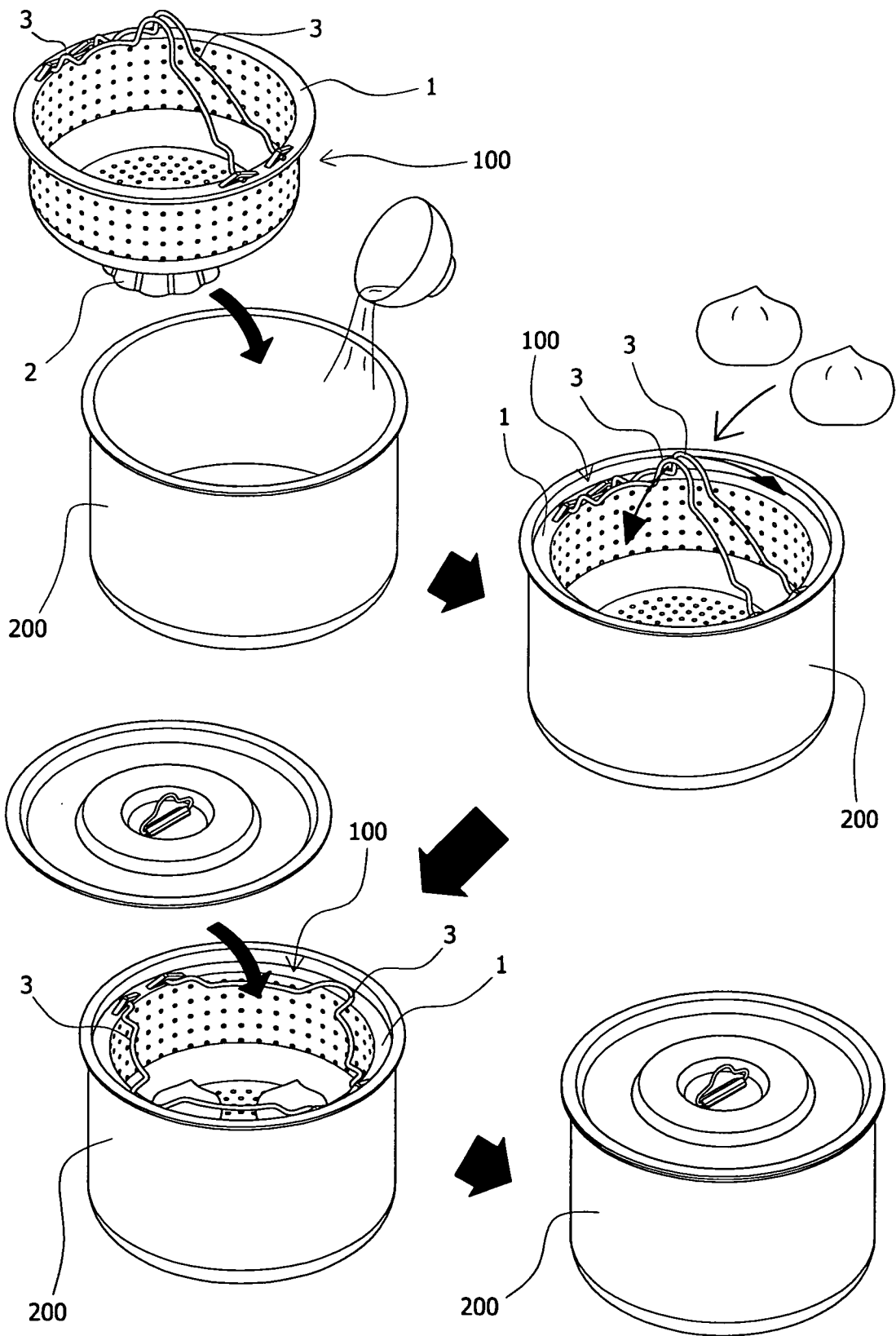
圖式



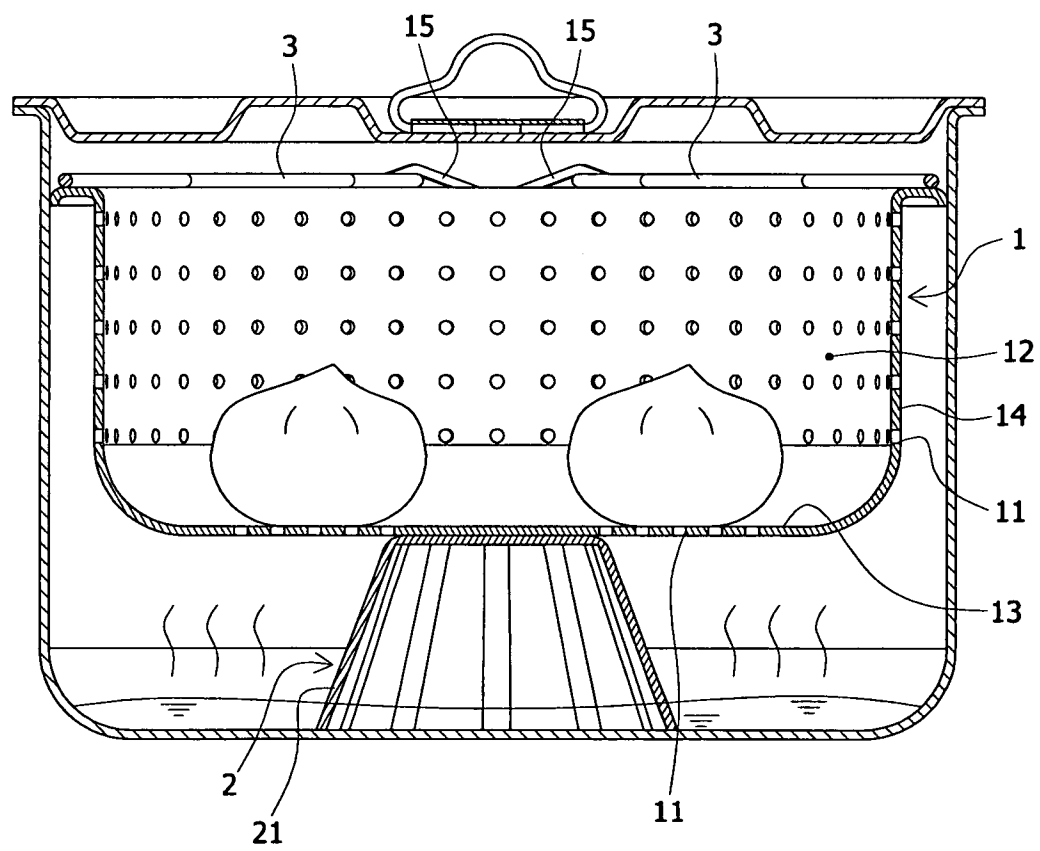
第 1 圖



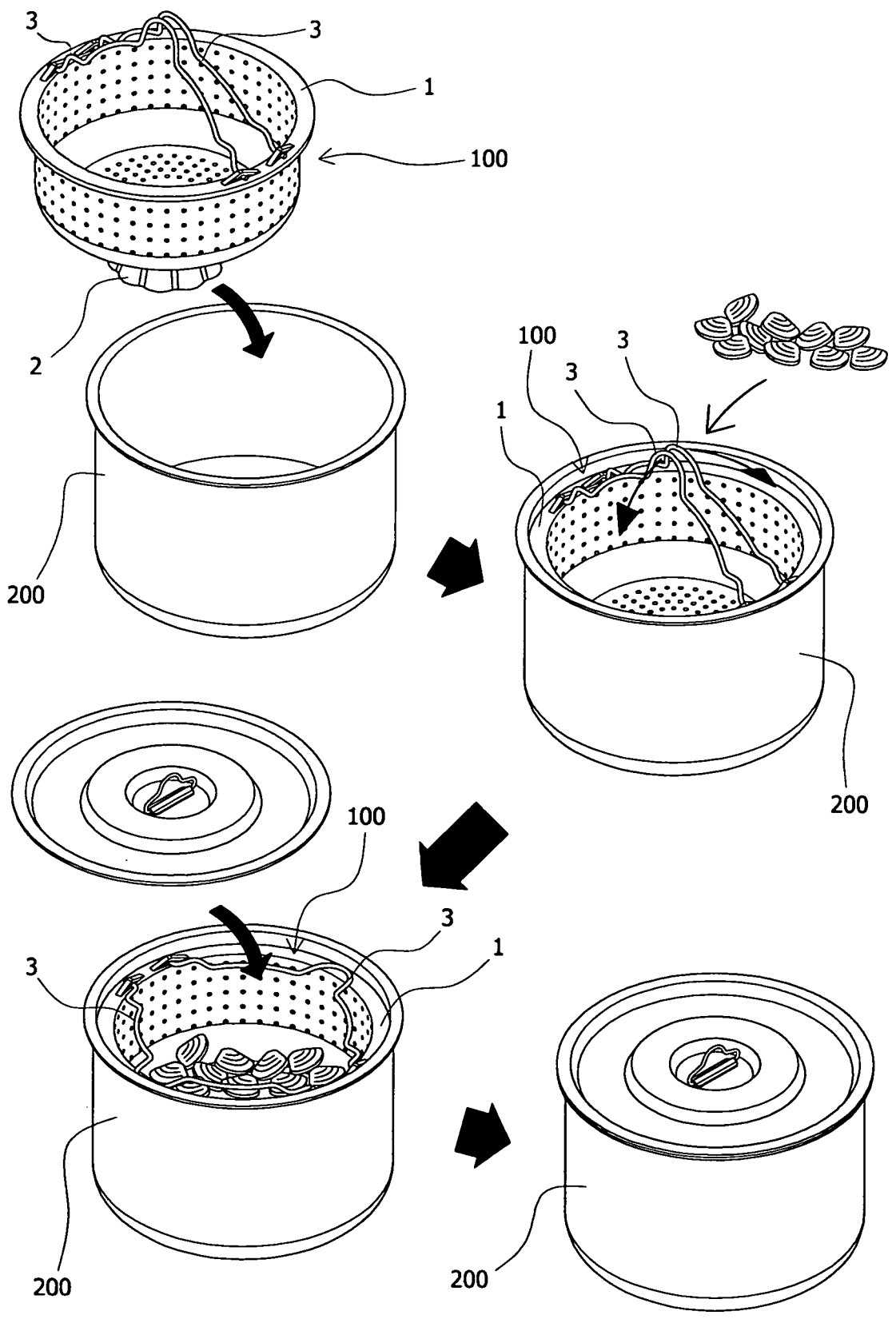
第 2 圖



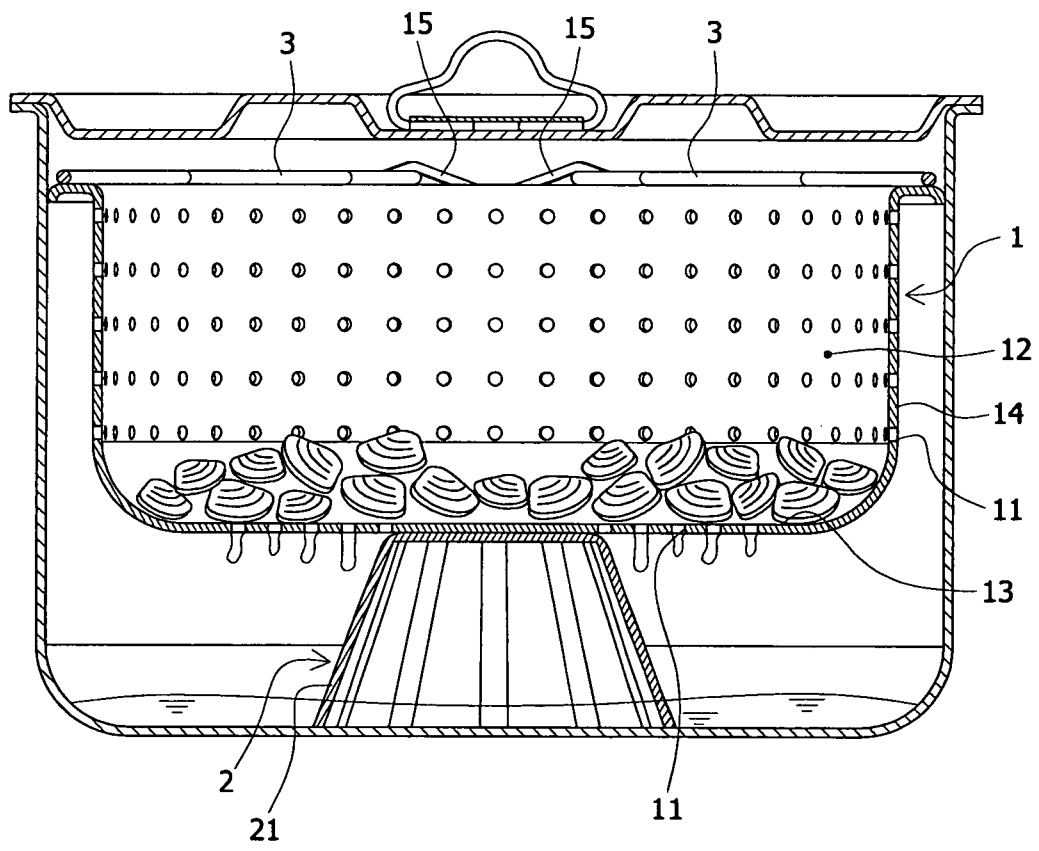
第 3 圖



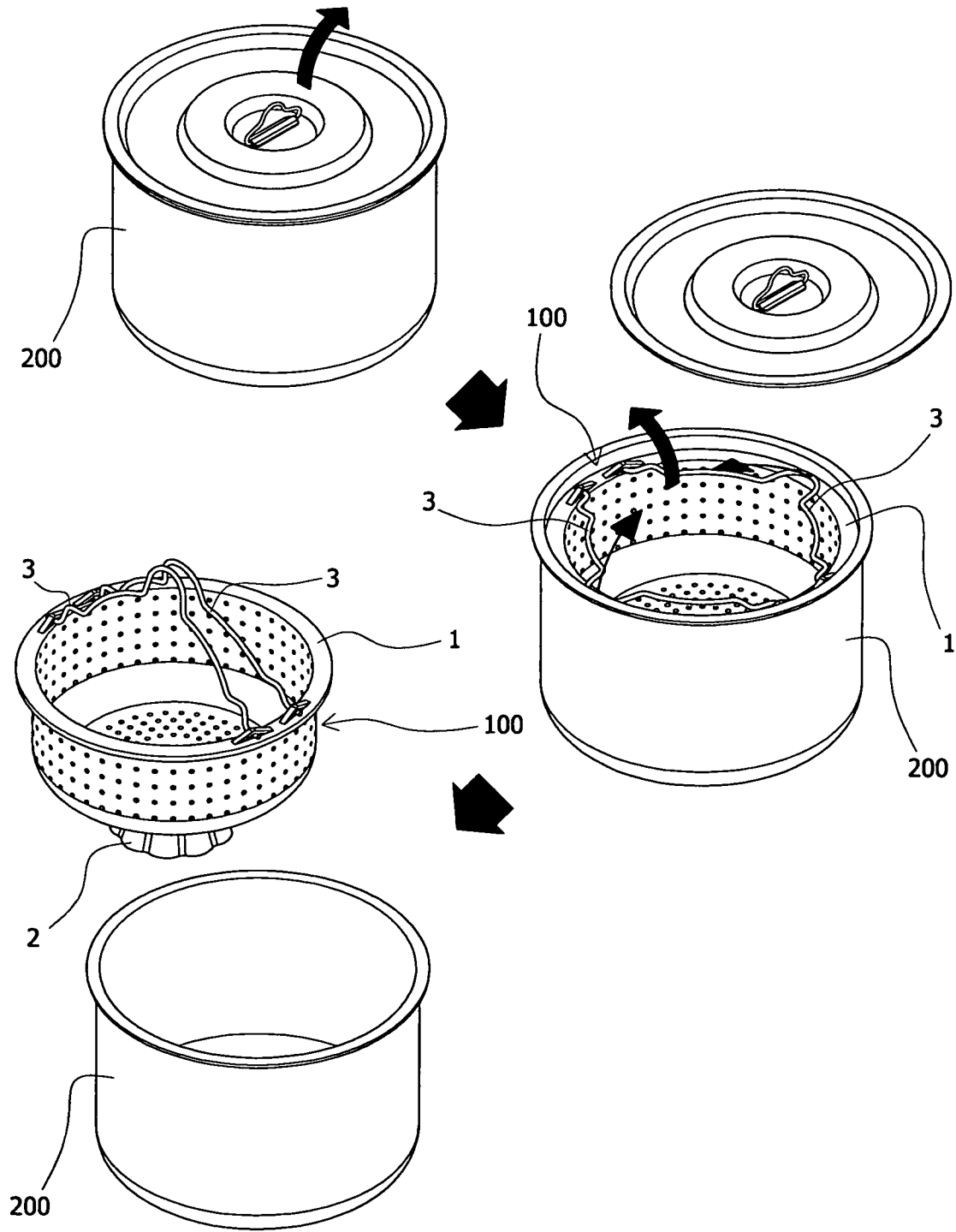
第 4 圖



第 5 圖

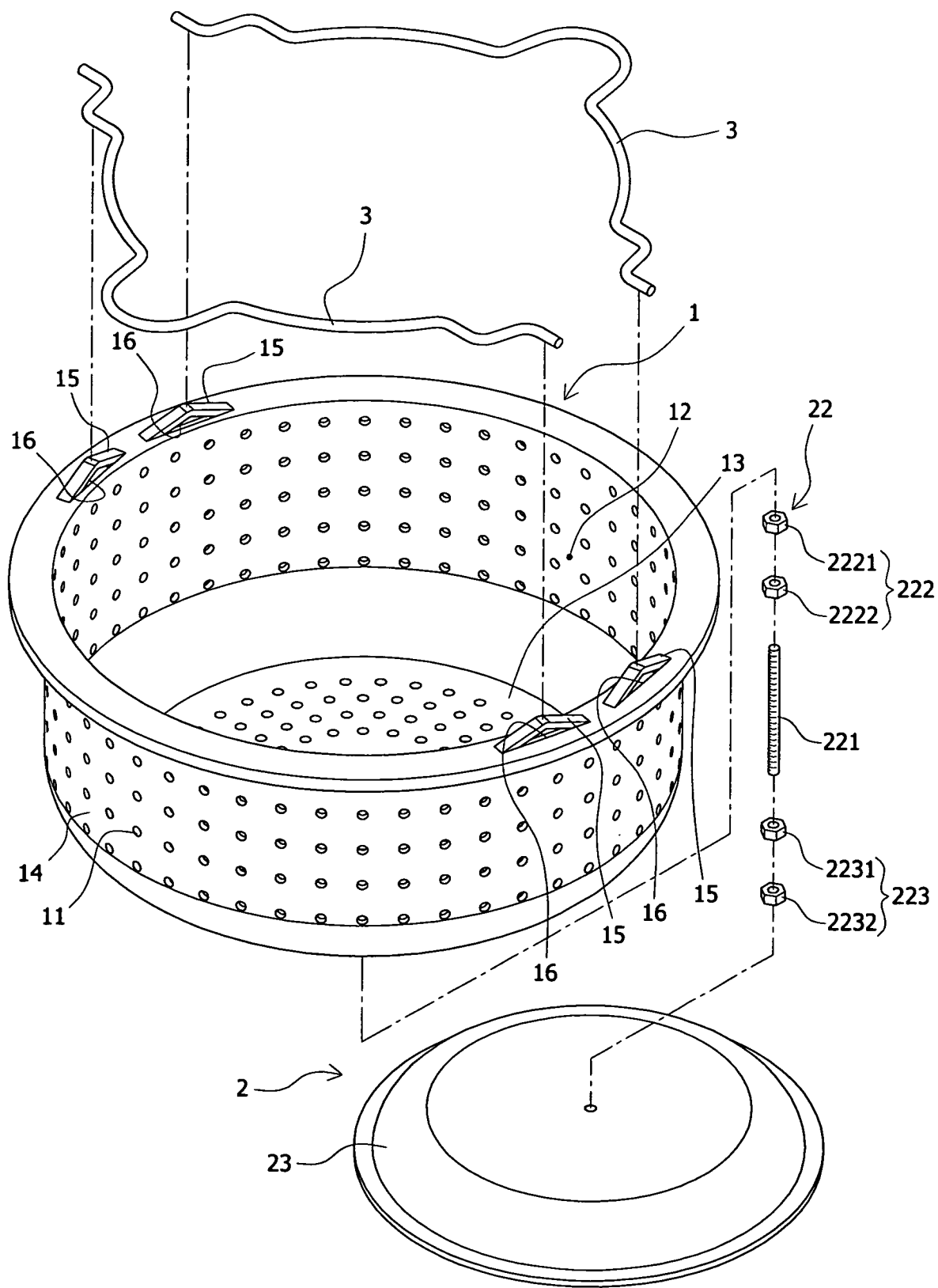


第 6 圖



第 7 圖





第 9 圖