



(12) 实用新型专利

(10) 授权公告号 CN 215383118 U

(45) 授权公告日 2022.01.04

(21) 申请号 202120838359.1

(22) 申请日 2021.04.22

(73) 专利权人 九阳股份有限公司

地址 250117 山东省济南市槐荫区美里路
999号

(72) 发明人 朱泽春 韩阳 简威 章君广

(51) Int. Cl.

A47J 27/00 (2006.01)

A47J 45/08 (2006.01)

A47J 36/00 (2006.01)

A47J 36/24 (2006.01)

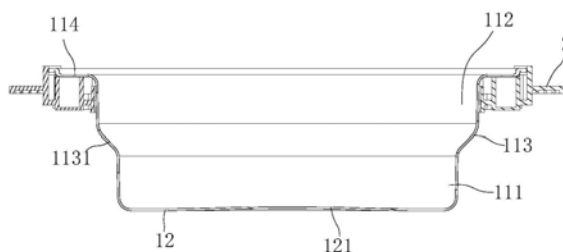
权利要求书1页 说明书9页 附图6页

(54) 实用新型名称

一种煮食用锅具及烹饪器具

(57) 摘要

本实用新型公开了一种煮食用锅具及烹饪器具，锅具包括侧壁以及底壁，侧壁和底壁合围形成食物容纳腔，侧壁包括加热部、盛捞部，以及过渡部，盛捞部设置于加热部的上方，盛捞部的内径大于加热部的内径，过渡部设置于加热部和盛捞部之间，过渡部具有过渡曲面。锅具为上大下小的结构，增大了锅具的容量，满足更多人份的食用需求，使锅具能够应用在小型化烹饪器具中。加热部的内径较小，食物更加聚集，热量集中，食物受热均匀，加热效率高，当食物煮熟时，上浮至盛捞部，而盛捞部口径较大，便于用户盛捞。此外，过渡曲面能够对食材的下落进行导向，引导食材沿过渡曲面滑至锅具的底部，避免食物溅起较多的汤汁，提高用户体验。



1. 一种煮食用锅具,包括侧壁以及与所述侧壁相连的底壁,所述侧壁和所述底壁合围形成食物容纳腔,其特征在于,

所述侧壁包括加热部、盛捞部,以及过渡部,所述盛捞部设置于所述加热部的上方,所述盛捞部的内径大于所述加热部的内径,所述过渡部设置于所述加热部和所述盛捞部之间,且所述过渡部朝向所述食物容纳腔的一侧具有便于食材由所述盛捞部滑向所述加热部的过渡曲面。

2. 根据权利要求1所述的煮食用锅具,其特征在于,

所述过渡曲面为圆弧面,且所述圆弧面的圆心位于所述食物容纳腔内。

3. 根据权利要求1所述的煮食用锅具,其特征在于,

所述锅具还包括设置于所述盛捞部的开口沿的把手。

4. 根据权利要求3所述的煮食用锅具,其特征在于,

所述盛捞部的开口沿具有外翻边,所述把手固定于所述外翻边,且所述外翻边在水平方向的投影覆盖所述把手的部分区域。

5. 根据权利要求4所述的煮食用锅具,其特征在于,

所述把手的上端面设置有朝上凸出的隔热挡筋,所述隔热挡筋将所述把手的上端面分隔为靠近所述锅具的固定区,以及远离所述锅具的握持区,所述外翻边位于所述固定区上方且抵靠于所述隔热挡筋。

6. 根据权利要求4所述的煮食用锅具,其特征在于,

所述外翻边的上端面设置有与锅盖配合以限制锅盖沿所述锅具的径向移动的限位凸起。

7. 根据权利要求1所述的煮食用锅具,其特征在于,

所述底壁的中央区域向上隆起以形成隆起部。

8. 一种烹饪器具,包括具有烹饪腔的锅体、设置于所述烹饪腔下方的发热盘,其特征在于,

所述烹饪器具还包括如权利要求1-7任意一项所述的煮食用锅具;

所述煮食用锅具可取放地置于所述烹饪腔,所述底壁的外径小于或等于所述发热盘的外径,所述煮食用锅具置于所述烹饪腔的状态下,所述底壁抵靠于所述发热盘。

9. 根据权利要求8所述的烹饪器具,其特征在于,

所述烹饪器具还包括反射罩,所述发热盘设置于所述反射罩内,所述反射罩具有朝上的开口,所述加热部的外径小于所述开口的内径,所述盛捞部的外径大于所述开口的内径,且所述过渡部与所述开口之间具有散热间隙。

10. 根据权利要求8所述的烹饪器具,其特征在于,

所述发热盘包括回流部,所述回流部开设有回流口,所述底壁的中央区域向上隆起以形成隆起部,所述隆起部朝向所述发热盘的投影与所述回流部重合。

一种煮食用锅具及烹饪器具

技术领域

[0001] 本实用新型属于厨房用具技术领域,具体涉及一种煮食用锅具及烹饪器具。

背景技术

[0002] 随着社会的发展,小型化的烹饪器具因其具有小巧轻便,方便操作等优点,而越来越受到消费者的青睐。由于受整机尺寸的限制,导致烹饪器具内用于盛放食物的内胆的容量也较小,盛放的食物有限,在烹煮食物时,例如用户使用烹饪器具煮食火锅时,内胆的容量仅能够满足一人食,无法满足多人的使用要求,使用体验较差。

[0003] 由于烹饪器具的烹饪腔空间有限,因此若增加内胆的直径,则势必使得烹饪器具整机的尺寸增大,导致占用空间较大,且重量较重,不方便用户使用。此外,现有的烹饪器具为了保证内胆底壁能够完全受热,通常都将发热盘的尺寸设置的尽可能大,因此当内胆的直径增大时,发热盘的尺寸也相应地增大,更加导致了烹饪器具的体型增大,与小型化的设计理念相违背。

[0004] 若增加内胆的高度,则造成内胆的食物容置腔过深,不方便用户捞取食物,此外,若内胆的高度高于锅体的上表面,则还会影响到锅盖的盖合效果。

[0005] 此外,在使用内胆煮食火锅时,用户向内胆中放入食材时,食材竖直落入内胆中,容易溅起较多的汤汁,使汤汁飞溅至桌面或者用户手部,影响桌面清洁以及用户体验。

实用新型内容

[0006] 本实用新型提供了一种煮食用锅具及烹饪器具,以解决上述技术问题中的至少一个。

[0007] 本实用新型所采用的技术方案为:

[0008] 一种煮食用锅具,包括侧壁以及与所述侧壁相连的底壁,所述侧壁和所述底壁合围形成食物容纳腔,所述侧壁包括加热部、盛捞部,以及过渡部,所述盛捞部设置于所述加热部的上方,所述盛捞部的内径大于所述加热部的内径,所述过渡部设置于所述加热部和所述盛捞部之间,且所述过渡部朝向所述食物容纳腔的一侧具有便于食材由所述盛捞部滑向所述加热部的过渡曲面。

[0009] 所述过渡曲面为圆弧面,且所述圆弧面的圆心位于所述食物容纳腔内。

[0010] 所述锅具还包括设置于所述盛捞部的开口沿的把手。

[0011] 所述盛捞部的开口沿具有外翻边,所述把手固定于所述外翻边,且所述外翻边在水平方向的投影覆盖所述把手的部分区域。

[0012] 所述把手的上端面设置有朝上凸出的隔热挡筋,所述隔热挡筋将所述把手的上端面分隔为靠近所述锅具的固定区,以及远离所述锅具的握持区,所述外翻边位于所述固定区上方且抵靠于所述隔热挡筋。

[0013] 所述外翻边的上端面设置有与锅盖配合以限制锅盖沿所述锅具的径向移动的限位凸起。

[0014] 所述底壁的中央区域向上隆起以形成隆起部。

[0015] 本实用新型还公开了一种烹饪器具,包括具有烹饪腔的锅体、设置于所述烹饪腔下方的发热盘,所述烹饪器具还包括上述的煮食用锅具;所述煮食用锅具可取放地置于所述烹饪腔,所述底壁的外径小于或等于所述发热盘的外径,所述煮食用锅具置于所述烹饪腔的状态下,所述底壁抵靠于所述发热盘。

[0016] 所述烹饪器具还包括反射罩,所述发热盘设置于所述反射罩内,所述反射罩具有朝上的开口,所述加热部的外径小于所述开口的内径,所述盛捞部的外径大于所述开口的内径,且所述过渡部与所述开口之间具有散热间隙。

[0017] 所述发热盘包括回流部,所述回流部开设有回流口,所述底壁的中央区域向上隆起以形成隆起部,所述隆起部在水平方向的投影与所述回流部重合。

[0018] 由于采用了上述技术方案,本实用新型所取得的有益效果为:

[0019] 1.所述盛捞部的内径大于所述加热部的内径,使得本实用新型的所述锅具为上大下小的结构,因此在保持烹饪器具整机原有体积的前提下,合理地利用了烹饪器具内部的空间,增大了所述锅具的容量,满足更多人份的食用需求,使所述锅具能够应用在小型化烹饪器具中,在保证整机小型化的前提下,提高了所述锅具的容量,愉悦了使用体验。同时所述加热部的内径较小,还能够对烹饪器具内的各个零部件进行避让,使所述锅具能够顺利放入烹饪器具内或从烹饪器具内取出,避免发生干涉。不仅如此,所述加热部的内径较小,食物更加聚集,热量集中,食物受热均匀,加热效率高,当食物煮熟时,上浮至所述盛捞部,而所述盛捞部口径较大,便于用户盛捞。

[0020] 此外,在使用所述锅具烹煮火锅时,所述过渡曲面能够对食材的下落进行导向,引导食材沿所述过渡曲面滑至所述锅具的底部,避免食物溅起较多的汤汁,提高用户体验。

[0021] 2.作为本实用新型的一种优选实施方式,所述过渡曲面为圆弧面,且所述圆弧面的圆心位于所述食物容纳腔内,使得所述过渡曲面朝向所述锅具的外侧凸出,增大了所述盛捞部的内侧和所述过渡曲面之间的夹角,进而使食物沿所述过渡曲面的下滑更加平缓,避免食物滞留在所述盛捞部和所述过渡部之间。

[0022] 3.作为本实用新型的一种优选实施方式,所述锅具还包括设置于所述盛捞部的开口沿的把手。所述盛捞部的开口沿具有外翻边,所述把手固定于所述外翻边,且所述外翻边在水平方向的投影覆盖所述把手的部分区域。由于所述外翻边的温度较低,因此所述把手固定于所述外翻边,能够使所述把手保持交底的温度,方便用户握持。此外,所述外翻边在水平方向的投影覆盖所述把手的部分区域,减小了是锅具整体的外径,使所述锅具更加小巧轻便,便于放置,使用方便。

[0023] 4.作为本实用新型的一种优选实施方式,所述把手的上端面设置有朝上凸出的隔热挡筋,所述隔热挡筋将所述把手的上端面分隔为靠近所述锅具的固定区,以及远离所述锅具的握持区,所述外翻边位于所述固定区上方且抵靠于所述隔热挡筋。所述隔热挡筋将所述外翻边和所述握持区分隔开,在用户端取所述锅具时,对手进行阻挡,使用户的手始终与温度较低的所述握持区接触,进而保持较好的触感。

[0024] 5.本实用新型还公开了一种烹饪器具,包括具有烹饪腔的锅体、设置于所述烹饪腔下方的发热盘,所述烹饪器具还包括上述的煮食用锅具;所述煮食用锅具可取放地置于所述烹饪腔,所述底壁的外径小于或等于所述发热盘的外径,所述煮食用锅具置于所述烹

饪腔的状态下,所述底壁抵靠于所述发热盘。本实用新型中所述发热盘设置于所述烹饪腔下方,相较于将发热结构设置于烹饪腔上方的烹饪器具而言,所述发热盘下置,为所述烹饪器具具备多种烹饪功能提供了可能性,当向所述烹饪腔内置入不同类型的用于盛放食物的器皿(如炸篮、烤盘、用于实现炖煮的内胆等)时,烹饪器具可以实现不同的烹饪功能,从而实现了功能的集成,满足了多样化的需求,愉悦了用户体验。

附图说明

[0025] 此处所说明的附图用来提供对本实用新型的进一步理解,构成本实用新型的一部分,本实用新型的示意性实施例及其说明用于解释本申请,并不构成对本实用新型的不当限定。在附图中:

[0026] 图1为本实用新型一种实施方式下的所述煮食用锅具的结构示意图;

[0027] 图2为图1中所述煮食用锅具的剖视图;

[0028] 图3为本实用新型一种实施方式下的所述把手的结构示意图;

[0029] 图4为图3中所述把手的另一侧的结构示意图;

[0030] 图5为本实用新型一种实施方式下的所述烹饪器具的剖视图,其中所述锅具置于所述烹饪腔内;

[0031] 图6为图5中A区域的放大视图;

[0032] 图7为本实用新型另一种实施方式下的所述烹饪器具的剖视图,其中所述空炸组件置于所述烹饪腔内;

[0033] 图8为本实用新型一种实施方式下的所述发热盘的结构示意图。

[0034] 其中:

[0035] 1锅具;11侧壁;111加热部;112盛捞部;113过渡部;1131过渡曲面;114外翻边;1141螺钉孔;1142限位凸起;12底壁;121隆起部;

[0036] 2把手;21固定区;211螺钉柱;22握持区;23隔热挡筋;24第一隔热凸筋;25第二隔热凸筋;26第三隔热凸筋;27固定部;28握持部;

[0037] 3锅体;31烹饪腔;32间隙;

[0038] 4发热盘;

[0039] 5锅盖;51可视部;

[0040] 6检测单元;61触发装置;62感应装置;

[0041] 7空炸组件;71接油盆;72置物件;73挡油件;

[0042] 8离心风扇;

[0043] 9反射罩;91散热间隙。

具体实施方式

[0044] 为了更清楚的阐释本申请的整体构思,下面结合说明书附图以示例的方式进行详细说明。

[0045] 在下面的描述中阐述了很多具体细节以便于充分理解本实用新型,但是,本实用新型还可以采用其他不同于在此描述的方式来实施,因此,本实用新型的保护范围并不受下面公开的具体实施例的限制。

[0046] 另外,在本实用新型的描述中,需要理解的是,术语“顶”、“底”、“内”、“外”、“径向”等指示的方位或位置关系为基于附图所示的方位或位置关系,仅是为了便于描述本实用新型和简化描述,而不是指示或暗示所指的装置或元件必须具有特定的方位、以特定的方位构造和操作,因此不能理解为对本发明的限制。

[0047] 在本实用新型中,除非另有明确的规定和限定,术语“安装”、“相连”、“连接”、“固定”等术语应做广义理解,例如,可以是固定连接,也可以是可拆卸连接,或成一体;可以是机械连接,也可以是电连接,还可以是通信;可以是直接相连,也可以通过中间媒介间接相连,可以是两个元件内部的连通或两个元件的相互作用关系。对于本领域的普通技术人员而言,可以根据具体情况理解上述术语在本发明中的具体含义。

[0048] 在本实用新型中,除非另有明确的规定和限定,第一特征在第二特征“上”或“下”可以是第一和第二特征直接接触,或第一和第二特征通过中间媒介间接接触。在本说明书的描述中,参考术语“实施方式”、“实施例”、“一种实施例”、“示例”或“具体示例”等的描述意指结合该实施例或示例描述的具体特征、结构、材料或者特点包含于本实用新型的至少一个实施例或示例中。在本说明书中,对上述术语的示意性表述不必针对的是相同的实施例或示例。而且,描述的具体特征、结构、材料或者特点可以在任一个或多个实施例或示例中以合适的方式结合。

[0049] 如图1-4所示,一种煮食用锅具1,包括侧壁11以及与所述侧壁11相连的底壁12,所述侧壁11和所述底壁12合围形成食物容纳腔,所述侧壁11包括加热部111、盛捞部112,以及过渡部113,所述盛捞部112设置于所述加热部111的上方,所述盛捞部112的内径大于所述加热部111的内径,所述过渡部113设置于所述加热部111和所述盛捞部112之间,且所述过渡部113朝向所述食物容纳腔的一侧具有便于食材由所述盛捞部112滑向所述加热部111的过渡曲面1131。

[0050] 需要说明的是,本实用新型对于所述锅具1的使用方式不做具体限定,即所述锅具1可以单独使用,例如,将所述锅具1置于电磁炉、燃气炉等加热装置上进行加热,也可以将所述锅具1作为烹饪器具的内胆,与所述烹饪器具配合使用,例如,将所述锅具1置于所述烹饪器具的烹饪腔中,利用所述烹饪器具的加热单元对所述锅具1进行加热。

[0051] 作为优选,所述盛捞部112、所述过渡部113和所述加热部111一体成型,以省去后续装配的过程,且能够避免由于装配误差的存在,导致连接处出现缝隙,影响所述锅具1的良品率。

[0052] 通常情况下,烹饪器具的烹饪腔下部设置有加热单元等部件,空间较小,而烹饪器具的锅体开口处空间较大,所述盛捞部112的内径大于所述加热部111的内径,使得本实用新型的所述锅具1为上大下小的结构,因此在不改变烹饪器具整机的外形尺寸的前提下,合理地利用了烹饪器具内部的空间,有效地增大了所述锅具1的容量,使所述锅具1能够满足更多人份的食用需求。同时,所述加热部111的内径较小,能够对烹饪器具内部的各个零部件进行避让,使所述锅具1能够顺利放入烹饪器具内或从烹饪器具内取出,避免发生干涉。因此将所述锅具1应用在体积较小的烹饪器具中,能够有效增大烹饪器具的食物容量,解决容量过小的问题。

[0053] 不仅如此,所述加热部111的内径较小,食物聚集在所述锅具1底部,热量集中,食物受热均匀,加热效率高,当食物煮熟时,上浮至所述盛捞部112,而所述盛捞部112的口径

较大,便于用户盛捞。

[0054] 此外,在使用所述锅具1烹煮火锅时,所述过渡曲面1131能够对食材的下落进行导向,引导食材沿所述过渡曲面1131滑至所述锅具1的底部,避免食物溅起较多的汤汁,提高用户体验。

[0055] 作为本实用新型的一种优选实施方式,如图1-2所示,所述过渡曲面1131为圆弧面,且所述圆弧面的圆心位于所述食物容纳腔内。

[0056] 所述过渡曲面1131朝向所述锅具1的外侧凸出,增大了所述盛捞部112的内侧和所述过渡曲面1131之间的夹角,进而使食物沿所述过渡曲面1131的下滑更加平缓,避免食物滞留在所述盛捞部112和所述过渡部113之间,影响食物的加热效果。

[0057] 当然,所述过渡曲面1131也可以为其他形状,如斜面、不规则曲面等,在此不做具体限定,只要能够对食物形成导向,使食物沿所述过渡曲面1131下滑至所述加热部111即可。

[0058] 作为本实用新型的一种优选实施方式,如图1-4所示,所述锅具1还包括设置于所述盛捞部112的开口沿的把手2。

[0059] 烹饪结束后,所述锅具1的温度较高,用户端取不方便,通过设置所述把手2,使用户能够通过所述把手2将所述锅具1端起,而无需与所述锅具1直接接触,愉悦了使用体验。

[0060] 作为优选,所述把手2是由导热性能较差的材料制成的结构,如木材等,以降低所述锅具1和所述把手2之间的热传递,使所述把手2保持较低的温度,方便用户握持。

[0061] 进一步地,如图1-2所示,所述盛捞部112的开口沿具有外翻边114,所述把手2固定于所述外翻边114,且所述外翻边114在水平方向的投影覆盖所述把手2的部分区域。

[0062] 所述锅具1内盛放有食物时,所述侧壁11的一部分和所述底壁12始终浸泡在食物的汤汁中,而所述外翻边114相对较干燥清洁,因此将所述把手2固定于所述外翻边114,能够使连接件处于干燥清洁的环境中,避免发生锈蚀。此外,所述外翻边114在水平方向的投影覆盖所述把手2的部分区域,减小了所述锅具1整体的径向尺寸,使所述锅具1整体更加小巧轻便,有利于小型化,使其能够方便地置入烹饪器具中。

[0063] 本实施方式对于所述把手2和所述外翻边114的连接方式不做限定,作为优选,如图1、图3所示,所述外翻边114设置有螺钉孔1141,所述把手2设置有螺钉柱211,采用螺钉和螺母将所述螺钉孔1141和所述螺钉柱211紧固连接。

[0064] 当然,所述把手2和所述外翻边114也可以采用焊接、胶接等连接方式,在此不做具体限定。

[0065] 作为本实施方式的一种优选实施例,如图3所示,所述把手2的上端面设置有朝上凸出的隔热挡筋23,所述隔热挡筋23将所述把手2的上端面分隔为靠近所述锅具1的固定区21,以及远离所述锅具1的握持区22,所述外翻边114位于所述固定区21上方且抵靠于所述隔热挡筋23。

[0066] 所述隔热挡筋23将所述把手2的上端面分隔为所述固定区21和所述握持区22,所述固定区21位于所述外翻边114下方且与所述外翻边114固连。当用户握持所述把手2时,由于所述外翻边114的温度较高,所述隔热挡筋23对用户的手部进行阻挡,避免用户的手部触碰到所述外翻边114,并且所述隔热挡筋23还对所述外翻边114的热量进行阻隔,防止所述外翻边114将热量传递至所述握持区22。

[0067] 此外,所述隔热挡筋23还对所述把手2的安装起到定位作用,在装配所述把手2时,所述外翻边114抵靠于所述隔热挡筋23,可对所述把手2进行粗定位,降低装配难度,提高装配效率。

[0068] 作为优选,如图3所示,所述隔热挡筋23朝向所述外翻边114的一侧为弧面,且所述弧面的弧度与所述外翻边114的形状相适配,以提高所述把手2和所述锅具1的贴合度,增强二者之间连接的稳定性。

[0069] 进一步地,如图3-4所示,所述把手2包括与所述盛捞部112固连的固定部27以及位于所述固定部27外侧的握持部28,所述固定部27朝向所述握持部28的一侧具有第一隔热凸筋24,所述握持部28的下端面具有第二隔热凸筋25,所述固定部27朝向所述锅具1的一侧具有第三隔热凸筋26。

[0070] 用户在握持所述握持部28时,所述第一隔热凸筋24对手部形成阻挡,使手部无法触碰到所述固定部27的内壁面,进而使用户的手始终握持于所述握持部28,从而使用户获得适宜的触感,愉悦了使用体验。此外,由于所述第一隔热凸筋24为凸出结构,因此与空气具有较大的接触面积,使得所述第一隔热凸筋24的散热速度较快,所述第一隔热凸筋24始终保持着较低的温度。

[0071] 所述第二隔热凸筋25能够减小手部与所述握持部28下侧的接触面积,减小手部的受热面积,且相应的刺激手部的毛细血管范围较小,从而降低手部对温度感知的敏感度,方便用户端取所述锅具1。

[0072] 所述第三隔热凸筋26的设置,一方面对所述把手2进行支撑,增加了所述把手2和所述锅具1的侧壁的贴合度,使连接更加稳固,另一方面,减小了所述把手2和所述锅具1之间的接触面积,从而减少了热量的传递,使所述把手2保持较低的温度。

[0073] 作为本实施方式的一种优选实施例,如图5-6所示,所述外翻边114的上端面设置有与锅盖5配合以限制锅盖5沿所述锅具1的径向移动的限位凸起1142。

[0074] 所述限位凸起1142对锅盖起到限位作用,使锅盖5稳定地盖合在所述锅具1上方,当锅盖5沿所述锅具1的径向移动时,所述限位凸起1142对所述锅盖5形成止挡限位,防止锅盖5偏移。

[0075] 此外,将所述锅具1置于烹饪器具的烹饪腔内时,锅盖5盖合于所述锅具1的外翻边,对于烹饪器具来说,相较于锅盖5直接盖合在锅体外沿的情况而言,空炸模式下,热气流上升时,与锅盖5的内侧接触,并沿锅盖5上升,缩短了气流的路径,降低了热损失。并且,热气流不会与锅体接触,避免了锅体(如锅体的开口处)的温度升高,造成用户的使用不便。

[0076] 作为本实用新型的一种优选实施方式,如图2所示,所述底壁12的中央区域向上隆起以形成隆起部121。

[0077] 所述隆起部121的设置,提高了所述底壁12的强度,进而保持所述锅具1与加热单元的良好接触,避免所述底壁12在高温下发生形变,使得其与加热单元的接触面积减小,热传递效果下降。

[0078] 如图5-8所示,本实用新型还公开了一种烹饪器具,包括具有烹饪腔31的锅体3、设置于所述烹饪腔31下方的发热盘4,所述烹饪器具还包括上述的煮食用锅具1;所述煮食用锅具1可取放地置于所述烹饪腔31,所述底壁12的外径小于或等于所述发热盘4的外径,所述煮食用锅具1置于所述烹饪腔31的状态下,所述底壁12抵靠于所述发热盘4。

[0079] 若所述发热盘4的上表面的外径小于所述底壁12的外径,则所述底壁12的部分区域未与所述发热盘4接触,热量较低,所述锅具1内的食物受热不均匀。因此所述底壁12的外径小于或等于所述发热盘4的外径,保证了所述底壁12能够完全受热,提高了热传递效果,保证食物的加热效果。

[0080] 作为优选,所述底壁12的外径与所述发热盘4的外径相等,使所述底壁12和所述发热盘4的有效接触面积最大化,使所述锅具1能够尽可能地利用所述发热盘4产生的热量,提高热量的利用率。

[0081] 本实用新型中所述发热盘4设置于所述烹饪腔31下方,相较于将发热结构设置于烹饪腔上方的烹饪器具而言,所述发热盘4下置,为所述烹饪器具具备多种烹饪功能提供了可能性,当向所述烹饪腔31内置入不同种类的用于盛放食物的器皿(如炸篮、烤盘、用于实现炖煮的内胆等)时,烹饪器具可以实现不同的烹饪功能,从而实现了功能的集成,满足了多样化的需求,愉悦了用户体验。

[0082] 此外,在空炸模式中,由于热空气较轻而冷空气较重,热空气受热上浮对食物进行加热,与食物热交换后温度降低,从而下沉,因此下置式加热的方式能够顺应冷热气流的流动特性,降低用于带动气流流动的离心风扇的功耗,既节约了能源,又提高了空炸模式下的加热效率。

[0083] 需要说明的是,本实用新型对于所述烹饪器具的类型不做具体限定,其可以为以下实施方式中的一种:

[0084] 实施方式一:在本实施方式中,所述烹饪器具为电热锅,通过将所述锅具1置入所述电热锅内部,采用所述发热盘4和所述锅具1接触的加热方式,对所述锅具1内的食物进行烹煮加热。

[0085] 实施方式二:作为一种优选实施方式,所述烹饪器具为具有多种烹饪模式的多功能烹饪器具,例如,当用户将所述锅具1置于所述烹饪腔31内时,所述烹饪器具以烹煮模式运行,所述发热盘4与所述锅具1的底壁接触,对食物进行加热,进行烹煮、火锅以及蒸制等烹饪;当用户将空炸组件置于所述烹饪腔31内时,所述烹饪器具以空炸模式运行,可进行烤制或者煎炸等烹饪。

[0086] 作为优选,如图7所示,所述烹饪器具还包括空炸组件7,以及设置于所述发热盘4下方的离心风扇8,当用户将所述空炸组件7置于所述烹饪腔31内时,所述烹饪器具以空炸模式运行,所述离心风扇8转动,吹动气流在所述烹饪腔31内形成热风循环,对食物进行加热。

[0087] 在一种具体实施例中,如图7所示,所述空炸组件7包括接油盆71、置于所述接油盆71内的置物件72,以及设置于所述接油盆71内且用于支撑所述置物件72的挡油件73,所述接油盆71和所述置物件72均开设有进风口和回风口,以方便热气流上涌进入所述置物件72中,对食物进行加热,并回流至所述离心风扇8处。

[0088] 所述置物件72可以为图7所示的炸篮,也可以为烤盘等,在此不做具体限定。

[0089] 作为本实施方式的一种优选实施例,如图5-6所示,所述烹饪器具还包括反射罩9,所述发热盘4设置于所述反射罩9内,所述反射罩9具有朝上的开口,所述加热部111的外径小于所述开口的内径,所述盛捞部112的外径大于所述开口的内径,且所述过渡部113与所述开口之间具有散热间隙91。

[0090] 所述加热部111外径小于所述反射罩9的开口,使所述底壁12能够顺利放置在所述发热盘4上,而所述盛捞部112位于所述反射罩9的上方,且其内径较大,因此合理地利用了所述锅体3内的空间,在保持所述烹饪器具整机的尺寸不变的前提下,增大了所述锅具1的容积,使所述锅具1能够满足更多人份的使用需求,提高了用户体验。

[0091] 所述散热间隙91的存在,一方面避免了所述锅具1的所述侧壁11与所述反射罩9开口沿发生干涉,方便所述锅具1的取放,另一方面提高了所述锅体1内部的散热,空气可通过所述散热间隙91从所述反射罩内进出,避免由于温度升高导致所述反射罩9内形成高压,提高了所述烹饪器具的安全性。

[0092] 作为本实施方式的一种优选实施例,如图5、图8所示,所述发热盘4包括回流部41,所述回流部41开设有回流口411,所述底壁12的中央区域向上隆起以形成隆起部121,所述隆起部121朝向所述发热盘4的投影与所述回流部41重合。

[0093] 所述回流口411的设置,使得所述发热盘4既能够与所述锅具1进行接触加热,也能够允许循环气流通过所述发热盘4,以在所述烹饪腔31内实现气流循环,进行热气流循环加热,实现了一个发热源满足多种烹饪模式,进一步为所述烹饪器具实现多功能烹饪提供了可能性,且采用一个发热源,简化了所述烹饪器具内部的结构,减轻了整机的重量。

[0094] 所述隆起部121提高了所述锅具1的所述底壁12的结构强度,避免了所述底壁12在高温下变形,影响其与所述发热盘4的传热效果,此外,所述隆起部121朝向所述发热盘4的投影与所述回流部41重合,由于所述回流口411的设置,使得所述回流部41的温度较低,因此所述隆起部121与所述回流部41未接触,对所述发热盘4整体的加热效率影响较小。所述底壁12与所述发热盘4的上表面除所述回流部41之外的区域贴合,在提高所述底壁12强度的基础上,使所述发热盘4和所述底壁12之间保持较高的热传递效率,提高了所述烹饪器具在烹煮模式下的加热效率。

[0095] 作为本实用新型的一种优选实施方式,如图5-6所示,所述烹饪器具还包括能够盖合所述烹饪腔31的锅盖5,所述锅具1具有外翻边114以及设置于所述外翻边114的把手2,所述锅盖5置于所述锅具的外翻边114,且所述把手2与所述锅体3的开口沿具有间隙32,以防止热量传递至所述锅体3的开口沿,使所述锅体3表面的温度升高,影响用户使用。

[0096] 作为优选,如图5所示,所述锅盖具有可视部51,所述可视部51是由透明材质制成的结构,如玻璃等,以方便用户观察所述烹饪腔31内的烹饪状态,提高用户体验。

[0097] 进一步地,如图6所示,所述烹饪器具还包括用于检测所述烹饪腔31内的烹饪组件类型的检测单元6,所述检测单元6包括设置于所述把手2的触发装置61,以及设置于所述锅体3的感应装置62。

[0098] 而作为优选,所述间隙32为3mm-5mm,以在使热量能够通过所述间隙32散失的基础上,使所述触发装置61位于所述感应装置62的感应范围内,以使所述触发装置61和所述感应装置62能够有效地配合,完成检测。

[0099] 本实用新型中未述及的地方采用或借鉴已有技术即可实现。

[0100] 本说明书中的各个实施例均采用递进的方式描述,各个实施例之间相同相似的部分互相参见即可,每个实施例重点说明的都是与其他实施例的不同之处。

[0101] 以上所述仅为本实用新型的实施例而已,并不用于限制本实用新型。对于本领域技术人员来说,本实用新型可以有各种更改和变化。凡在本实用新型的精神和原理之内所

作的任何修改、等同替换、改进等,均应包含在本实用新型的权利要求范围之内。

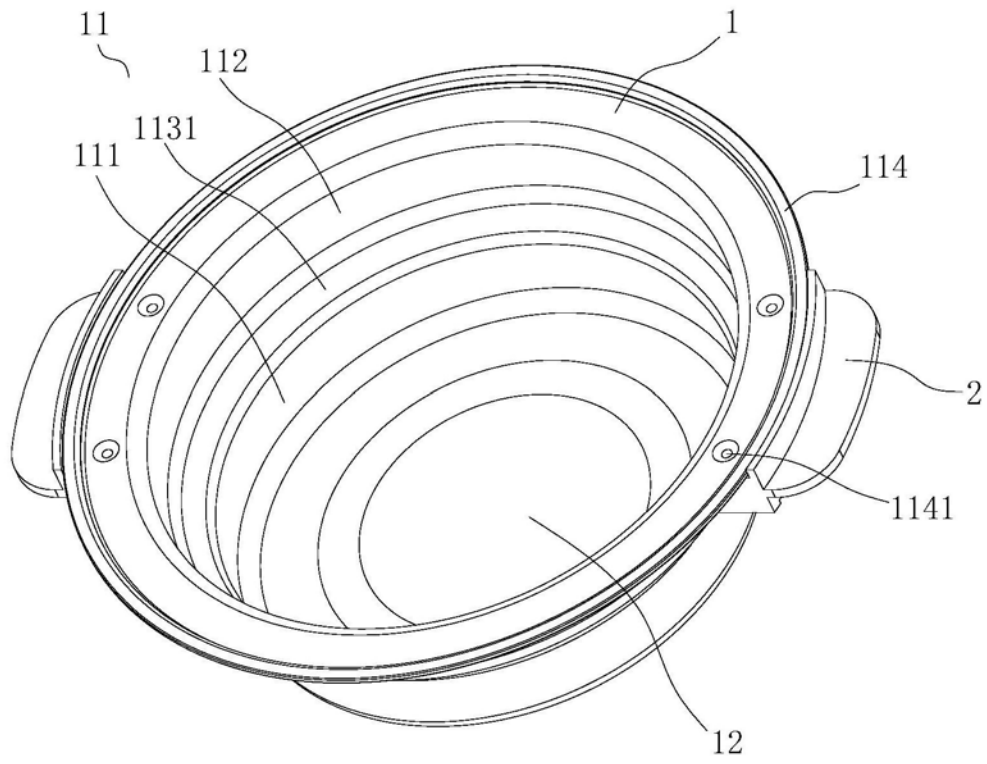


图1

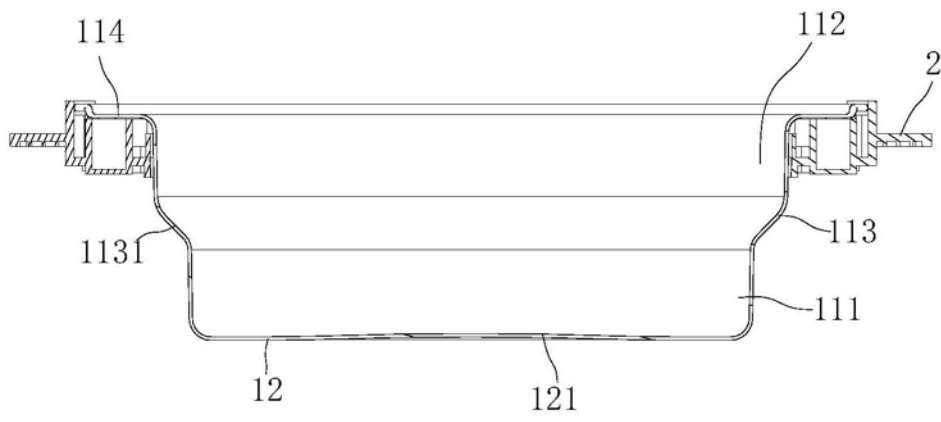


图2

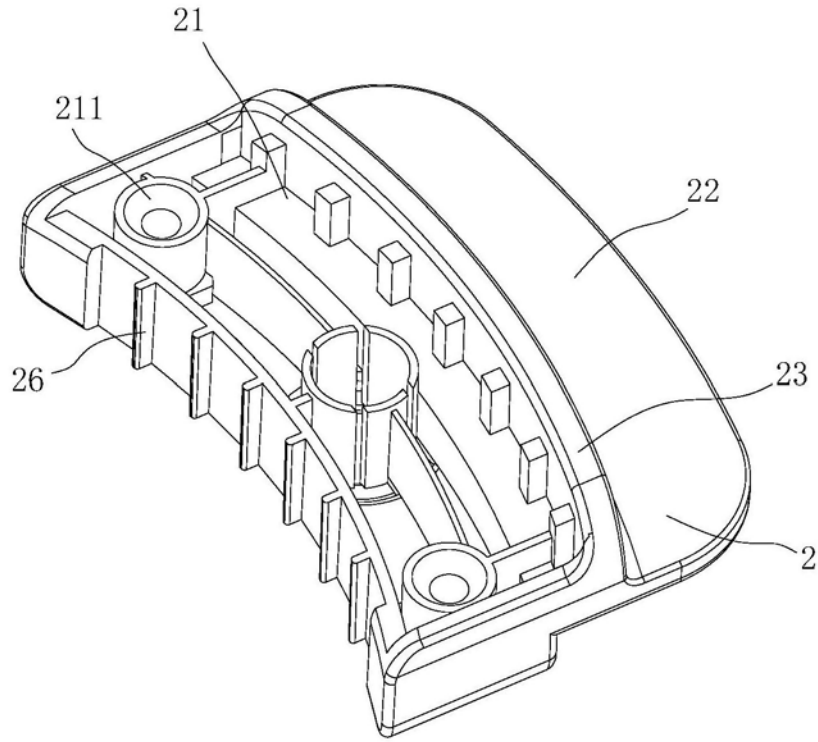


图3

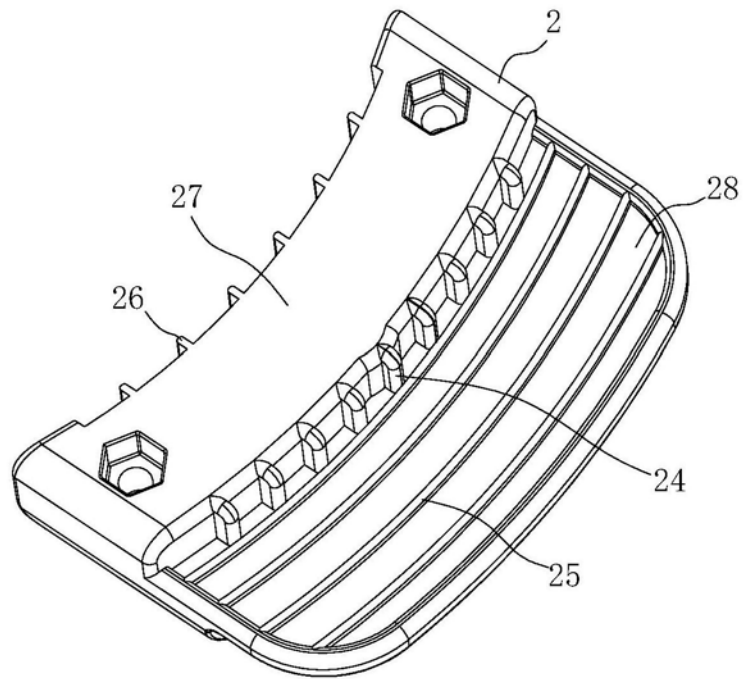


图4

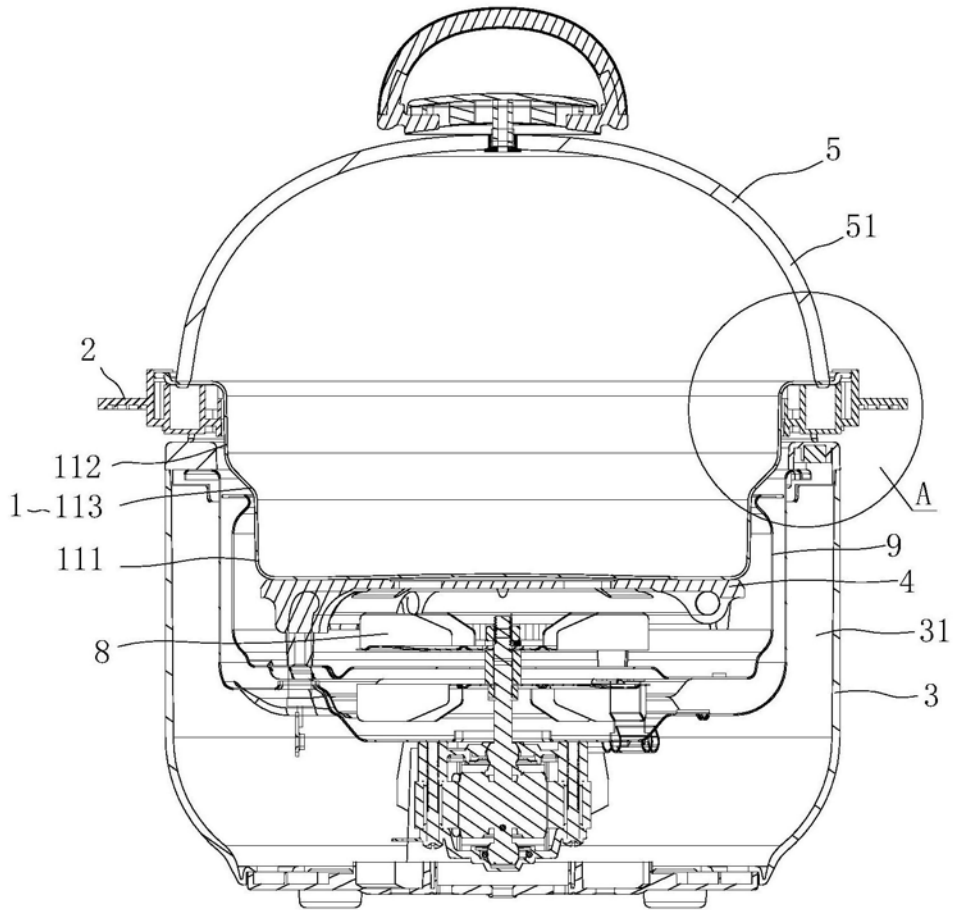


图5

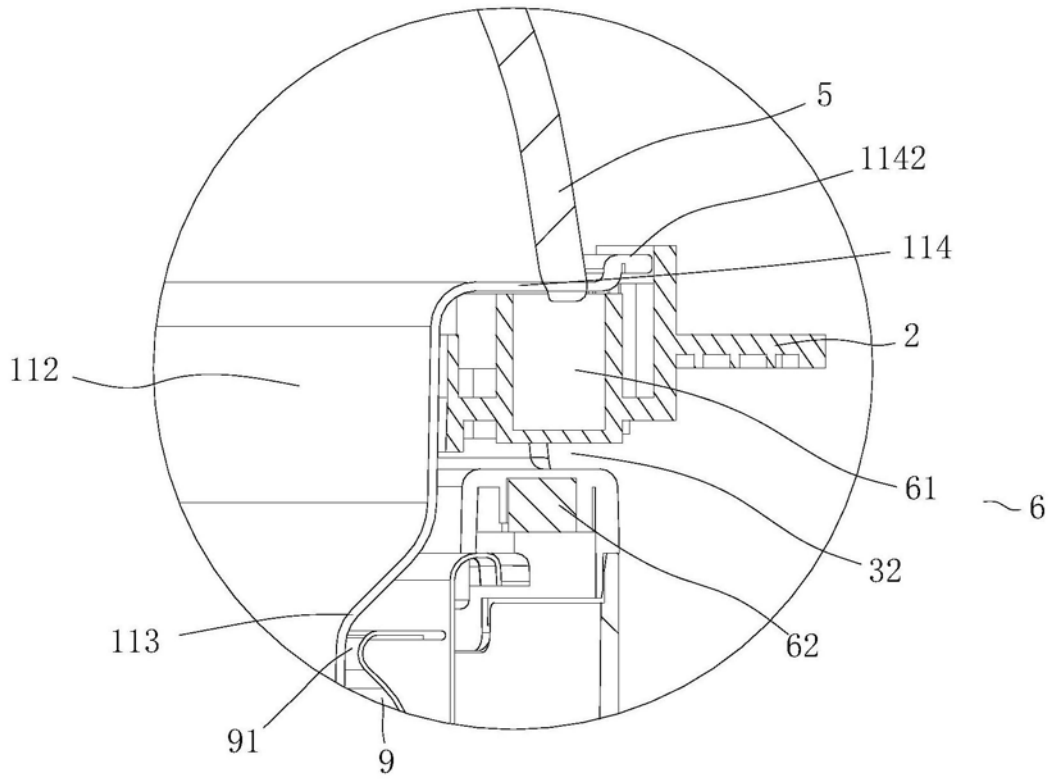


图6

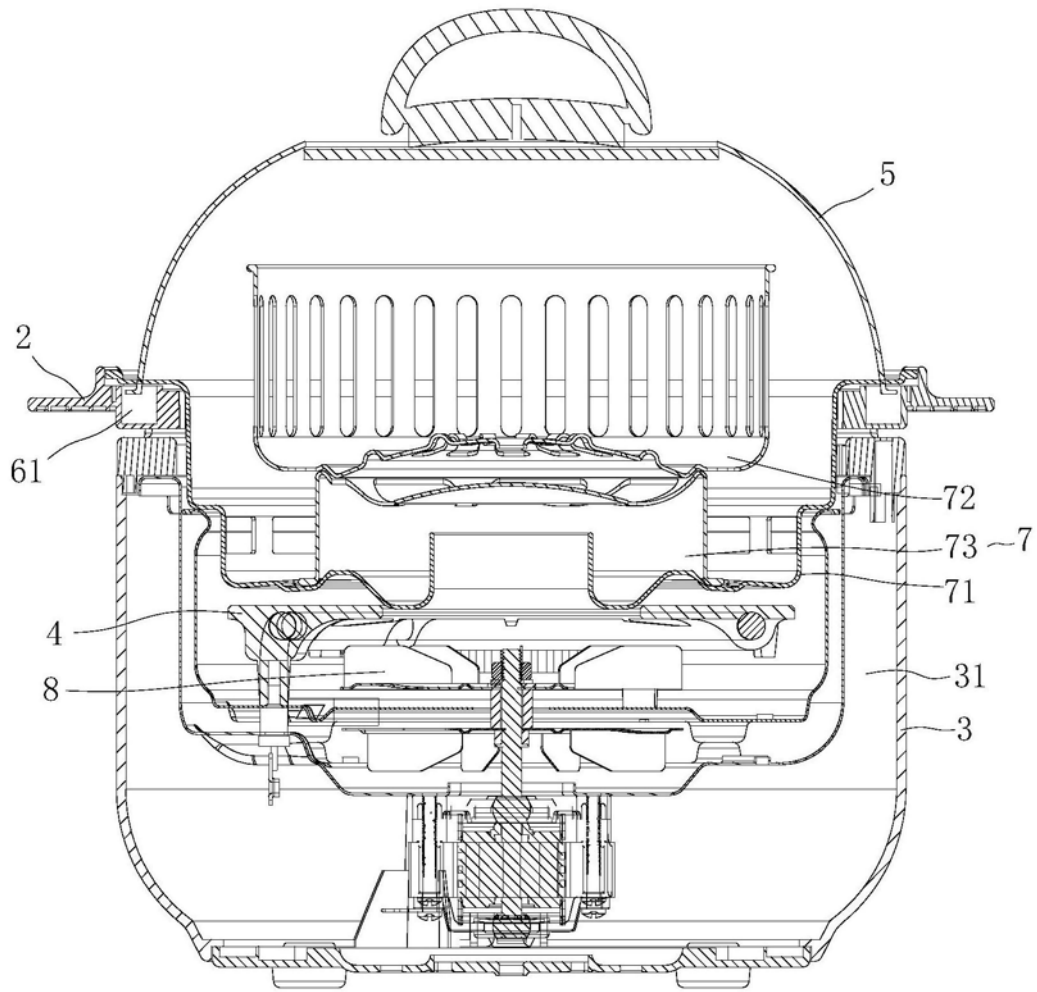


图7

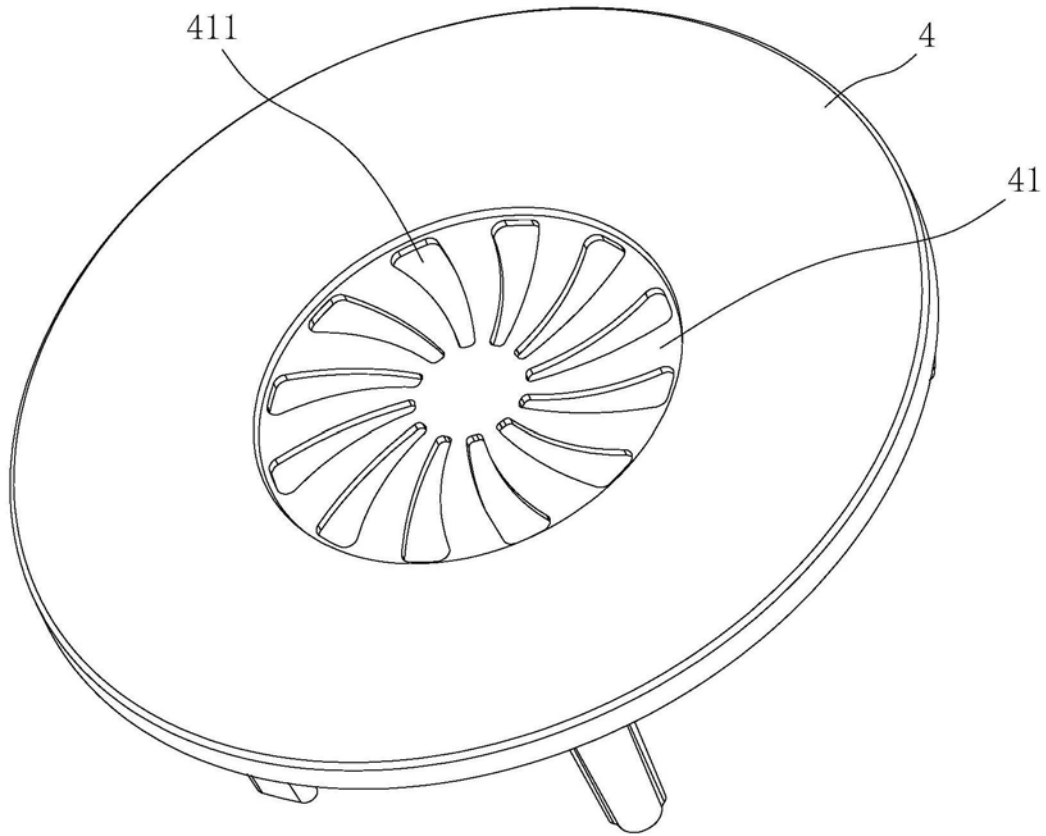


图8