(19)中华人民共和国国家知识产权局

(12)实用新型专利

(10)授权公告号 CN 211609159 U
(45)授权公告日 2020.10.02

(21)申请号 202020101018.1

(22)申请日 2020.01.17

(73)专利权人 宁波远西厨具工贸有限公司
地址 315400 浙江省宁波市余姚市兰江街道三凤桥村高畈路12号

(72)发明人 熊袁锦

(74)专利代理机构 余姚德盛专利代理事务所(普通合伙) 33239
代理人 周积德

(51)Int.Cl.
A47J 27/00(2006.01)
A47J 36/02(2006.01)
A47J 36/04(2006.01)
A47J 36/34(2006.01)
A47J 45/08(2006.01)
B32B 9/00(2006.01)
B32B 9/04(2006.01)
B32B 15/04(2006.01)
B32B 15/18(2006.01)
B32B 33/00(2006.01)
B32B 1/02(2006.01)

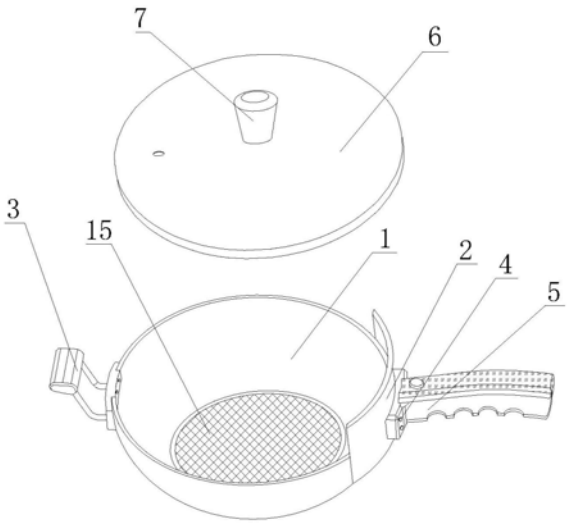
权利要求书1页 说明书4页 附图3页

(54)实用新型名称

一种高防护耐磨不粘锅

(57)摘要

本实用新型提供一种高防护耐磨不粘锅，包括不粘锅、挡板、固定板及把手，所述不粘锅左端设有挂耳，所述不粘锅右端外壁设有固定板，所述固定板与所述不粘锅之间设有挡板，所述固定板右端设有把手，所述不粘锅配设有锅盖，所述锅盖顶端中央设有提手，所述不粘锅底端外部设有内嵌槽，所述内嵌槽内设有若干螺孔一，所述内嵌槽外端设置卡环，所述卡环对应所述螺孔一处分别设有螺钉固定栓。本实用新型设计的不粘锅可避免食物直接与锅底产生接触，增强不粘锅的不沾食物的效果；可改变不粘锅的结构，使得不粘锅可以适用于不同的使用环境；利用挡板、防滑隔热垫及塑胶防护套可避免在烹饪过程中被油滴水滴或者锅体烫伤。



CN 211609159 U

1.一种高防护耐磨不粘锅，包括不粘锅(1)、挡板(2)、固定板(4)及把手(5)，其特征在于，所述不粘锅(1)左端设有挂耳(3)，所述不粘锅(1)右端外壁设有固定板(4)，所述固定板(4)与所述不粘锅(1)之间设有挡板(2)，所述固定板(4)右端设有把手(5)，所述不粘锅(1)配设有锅盖(6)，所述锅盖(6)顶端中央设有提手(7)；

其中，所述不粘锅(1)底端外部设有内嵌槽(11)，所述内嵌槽(11)内设有若干螺孔一(12)，所述内嵌槽(11)外端设置卡环(13)，所述卡环(13)对应所述螺孔一(12)处分别设有螺钉固定栓(14)；

其中，所述不粘锅(1)底端设有锅底(15)，所述锅底(15)内均匀设有若干凸起环(16)，所述凸起环(16)形成阵列规律排布设置，相邻两个凸起环(16)之间分别设有缺口(17)，所述各凸起环(16)围成沟槽(18)；

其中，所述固定板(4)前后两端面板上分别设有螺孔二(42)，所述螺孔二(42)内旋入螺钉(43)与所述不粘锅(1)右侧壁固定连接，所述固定板(4)前端中央设有卡块(41)。

2.根据权利要求1所述的一种高防护耐磨不粘锅，其特征在于，所述挡板(2)中央设有活动槽一(21)，所述活动槽一(21)与所述卡块(41)连接，所述挡板(2)正对所述螺孔二(42)处设有活动槽二(22)，所述螺钉(43)穿过所述活动槽二(22)与所述不粘锅(1)连接。

3.根据权利要求1所述的一种高防护耐磨不粘锅，其特征在于，所述挡板(2)的弧度与其正对所述不粘锅(1)弧面的弧度一致。

4.根据权利要求1所述的一种高防护耐磨不粘锅，其特征在于，所述把手(5)顶端设有防滑隔热垫(52)，所述把手(5)底端设有指槽(51)。

5.根据权利要求1所述的一种高防护耐磨不粘锅，其特征在于，所述不粘锅(1)外端材料设为底漆层(106)，所述底漆层(106)内侧设有不锈钢层(105)，所述不锈钢层(105)内侧设有陶瓷层(104)，所述陶瓷层(104)内侧设有喷砂主体层(103)，所述喷砂主体层(103)内侧设有PEEK涂层(102)，所述PEEK涂层(102)内侧设有特氟龙涂层(101)。

6.根据权利要求1所述的一种高防护耐磨不粘锅，其特征在于，所述锅盖(6)上设有排气孔。

7.根据权利要求1所述的一种高防护耐磨不粘锅，其特征在于，所述挂耳(3)上设有塑胶防烫护套。

一种高防护耐磨不粘锅

技术领域

[0001] 本实用新型涉及厨具设计技术领域，特别涉及一种高防护耐磨不粘锅。

背景技术

[0002] 不粘锅即烹饪不会粘锅底的锅，在锅底采用了不粘涂层，使得其锅底不服附着食物残渣。不粘锅避免了传统锅在烹饪过程中时常发生食物粘锅的现象。食物粘锅不仅破坏了食物外形，而且粘锅的食物容易发生焦糊，甚至产生有害物质，影响人体健康。此外也增加了炊具洗刷难度，给烹饪带来不便。而不粘锅极易清洗，轻轻一擦即干干净净。不粘锅可轻松煎、炒食物而不粘底，能最大限度地减少用油，厨房干净少油烟。它还可以帮助减少脂肪的摄入量，顺应了现代人追求低脂肪、低热量的消费潮流。现有的不粘锅是在锅的内表面多涂了一层聚四氟乙烯涂层，利用聚四氟乙烯优异的自润滑性以达到防止食物粘锅的特性，然而，聚四氟乙烯在250℃以上的高温下会发生分解，加上用户在清洗时不注意，拿粗糙坚硬的刷子对锅进行清洗，容易划伤不粘锅表面的涂层，导致锅体容易粘上食物。当不粘锅表面的涂层损坏时，不粘锅便失去了不粘的特性，用户只得重新购买造成了极大的浪费。且现有的不粘锅设计模式较为固定，不能满足于同的烹饪条件，使其使用范围具有较大的局限性，提高其耐磨性能，加强其使用安全性，提出一种高防护耐磨不粘锅。

实用新型内容

[0003] 本实用新型所要解决的问题是提供一种高防护耐磨不粘锅，以克服现有技术中不粘锅耐磨层易损坏，使用局限性较大，安全性能不佳的问题；以达到加强其耐磨性能，延长不粘锅的使用时间，改变不粘锅的结构，使其适应不同的使用条件的目的。

[0004] 本实用新型解决上述技术问题所采用的技术方案是：一种高防护耐磨不粘锅，包括不粘锅、挡板、固定板及把手，所述不粘锅左端设有挂耳，所述不粘锅右端外壁设有固定板，所述固定板与所述不粘锅之间设有挡板，所述固定板右端设有把手，所述不粘锅配设有锅盖，所述锅盖顶端中央设有提手。

[0005] 作为本实用新型的一种优选方案，其中：所述不粘锅底端外部设有内嵌槽，所述内嵌槽内设有若干螺孔一，所述内嵌槽外端设置卡环，所述卡环对应所述螺孔一处分别设有螺钉固定栓。

[0006] 作为本实用新型的一种优选方案，其中：所述不粘锅底端设有锅底，所述锅底内均匀设有若干凸起环，所述凸起环形成阵列规律排布设置，相邻两个凸起环之间分别设有缺口，所述各凸起环围成沟槽。

[0007] 作为本实用新型的一种优选方案，其中：所述固定板前后两端面板上分别设有螺孔二，所述螺孔二内旋入螺钉与所述不粘锅右侧壁固定连接，所述固定板前端中央设有卡块。

[0008] 进一步，所述挡板中央设有活动槽一，所述活动槽一与所述卡块连接，所述挡板正对所述螺孔二处设有活动槽二，所述螺钉穿过所述活动槽二与所述不粘锅连接。

[0009] 进一步，所述挡板的弧度与其正对所述不粘锅弧面的弧度一致。

[0010] 进一步，所述把手顶端设有防滑隔热垫，所述把手底端设有指槽。

[0011] 进一步，所述不粘锅外端材料设为底漆层，所述底漆层内侧设有不锈钢层，所述不锈钢层内侧设有陶瓷层，所述陶瓷层内侧设有喷砂主体层，所述喷砂主体层内侧设有PEEK涂层，所述PEEK涂层内侧设有特氟龙涂层。

[0012] 进一步，所述锅盖上设有排气孔。

[0013] 进一步，所述挂耳上设有塑胶防烫护套。

[0014] 与现有技术相比，本实用新型的技术方案具有如下优点：

[0015] 1、本实用新型所提供的一种高防护耐磨不粘锅，其在锅体底部设置凸起环、缺口及沟槽，使得锅底底部形成由凸起环支撑的独立小空间，使得食用油可充分流通于沟槽之中，多个凸起环可避免食物直接与锅底产生接触，增强不粘锅的不沾效果；且在锅壁表面设置的特氟龙涂层及PEEK(聚醚醚酮)涂层也能加强不粘锅的耐磨性能，延长不粘锅的使用时间。

[0016] 2、本技术方案中采用喷砂主体层、陶瓷层及不锈钢层作为锅体主要材料层，在保证不粘锅具有良好的耐磨性能的基础上，使得不粘锅具有良好的导热性能，加快食物烹饪速度，降低能源消耗。

[0017] 3、本技术方案在不粘锅底部设置内嵌槽及卡环，可使得不粘锅能够适应电磁炉或者煤气灶等不同烹饪条件，在内嵌槽未安装卡环时，内嵌槽高于锅底，不粘锅可用于电磁炉烹饪，电磁炉发热板直接与不粘锅锅底接触进行加热；当卡环安装于内嵌槽底端时，内嵌槽及其组件底端低于不粘锅底部，不粘锅锅底悬空，可将不粘锅连带卡环稳定安装于煤气灶上，避免烹饪过程中不粘锅的平面锅底与煤气灶搭配不稳定出现事故。

[0018] 4、本技术方案在把手及锅体之间设置挡板，且挡板未固定，烹饪过程中可在一定程度内调节挡板的高度，可有效为掌握把手的手掌遮挡油污，避免热油溅出烫伤手掌，设置防滑隔热垫及指槽便于拿取不粘锅，且避免把手导热烫伤手掌。

附图说明

[0019] 图1是本实用新型一种高防护耐磨不粘锅的整体结构示意图；

[0020] 图2是本实用新型一种高防护耐磨不粘锅的固定块及其组件的结构示意图；

[0021] 图3是本实用新型一种高防护耐磨不粘锅的锅底组装结构示意图；

[0022] 图4是本实用新型一种高防护耐磨不粘锅的锅底拆解结构示意图；

[0023] 图5为本实用新型一种高防护耐磨不粘锅的锅体内部材料排布结构示意图；

[0024] 图6为本实用新型一种高防护耐磨不粘锅的锅底表面放大结构示意图。

[0025] 其中：1为不粘锅、101为特氟龙涂层、102为PEEK涂层、103 为喷砂主体层、104为陶瓷层、105为不锈钢层、106为底漆层、11 为内嵌槽、12为螺孔一、13为卡环、14为螺钉固定柱、15为锅底、 16为凸起环、17为缺口、18为沟槽、2为挡板、21为活动槽一、22 为活动槽二、3为挂耳、4为固定板、41为卡块、42为螺孔二、43 为螺钉、5为把手、51为指槽、52为防滑隔热垫、6为锅盖、7为提手。

具体实施方式

[0026] 下面结合附图和实施例，对本实用新型的具体实施方式作进一步详细描述。以下实施例用于说明本实用新型，但不用来限制本实用新型的范围。

[0027] 参阅图1-6，本实用新型提供的一种高防护耐磨不粘锅，包括不粘锅1、挡板2、固定板4及把手5，不粘锅1左端设有挂耳3，不粘锅1 右端外壁设有固定板4，固定板4与不粘锅1之间设有挡板2，固定板4 右端设有把手5，不粘锅1配设有锅盖6，锅盖6顶端中央设有提手7，锅盖6可配合不粘锅1使用，保证不粘锅1内部的使用卫生。

[0028] 不粘锅1底端外部设有内嵌槽11，内嵌槽11内设有若干螺孔一12，内嵌槽11外端设置卡环13，卡环13对应螺孔一12处分别设有螺钉固定栓14，内嵌槽11设于不粘锅1底端外沿处，内嵌槽11不配合卡环13设置时，不粘锅11的底端平面低于内嵌槽11，此时不粘锅1可以在电磁炉上使用，电热板在发热线圈的作用下直接对不粘锅1底部加热烹饪锅内食物；当螺钉固定栓14及卡环13安装于内嵌槽11内时，内嵌槽11 及其组件底端伸出不粘锅1底面，不粘锅1锅底悬空，可将不粘锅1连带卡环13稳定安装于煤气灶上，避免烹饪过程中不粘锅1的平面锅底与煤气灶搭配不稳定出现事故，实现一锅多用，增加其适用范围。

[0029] 不粘锅1底端设有锅底15，锅底15内均匀设有若干凸起环16，凸起环16形成阵列规律排布设置，相邻两个凸起环16之间分别设有缺口 17，各凸起环16围成沟槽18，凸起环16由边沿向中心逐渐增高，使得凸起环16中心更加突出，锅底15底部形成由凸起环16支撑的独立小空间，使得食用油可由缺口17充分流通于沟槽18之中，多个凸起环16 可避免食物直接与锅底15产生接触，增强不粘锅1的不沾食物的效果。

[0030] 固定板4前后两端面板上分别设有螺孔二42，螺孔二42内旋入螺钉43与不粘锅1右侧壁固定连接，固定板4前端中央设有卡块41，螺孔 42内旋入螺钉43，建立把手5与不粘锅1之间的连接，以固定板4为支点，可拿起不粘锅1。

[0031] 挡板2中央设有活动槽一21，活动槽一21与卡块41连接，挡板2 正对螺孔二42处设有活动槽二22，螺钉43穿过活动槽二22与不粘锅1 连接，卡块51不与活动槽一21固定设置，活动槽一21可在卡块41上下移动，螺钉43穿过活动槽二22与不粘锅1连接，不与挡板2接触，可拉动挡板2上下移动，调节挡板2与把手5之间的位置关系，可有效为掌握把手5的手掌遮挡油污，避免热油溅出烫伤手掌。

[0032] 挡板2的弧度与其正对不粘锅1弧面的弧度一致，挡板2不与不粘锅1固定设置，挡板2与不粘锅1的弧度设置一致，挡板2设于不粘锅1 外端，故挡板2在此角度上的面积大于不粘锅1的面积，上下拉动挡板 2调节其高度，可更好地将不粘锅1内的油滴水滴挡在挡板2前端，在一定程度内避免其溅出烫伤手掌。

[0033] 把手5顶端设有防滑隔热垫52，把手5底端设有指槽51，设置防滑隔热垫52及指槽51便于拿取不粘锅，且避免把手5导热烫伤手掌。

[0034] 不粘锅1外端材料设为底漆层106，底漆层106内侧设有不锈钢层 105，不锈钢层105内侧设有陶瓷层104，陶瓷层104内侧设有喷砂主体层103，喷砂主体层103内侧设有PEEK涂层102，PEEK涂层102内侧设有特氟龙涂层101，特氟龙涂层101具有良好的不沾性能，也具有一定的耐磨功能，PEEK涂层(聚醚醚酮)102具有良好的耐磨性能，可增强不粘锅1的使用时间，喷砂主体层103、陶瓷层104及不锈钢层105 作为锅体主要材料层，在保证不粘锅1具有良好的耐磨性能的基础上，使得不粘锅1具有良好的导热性能，加快食物烹饪速度，降低

能源消耗。

[0035] 锅盖6上设有排气孔，用于使用锅盖时平衡不粘锅1内的气压，避免烹饪过程中气压不稳定出现安全事故。

[0036] 挂耳3上设有塑胶防烫护套，可在双向拿取不粘锅1时避免烫伤另一只手掌。

[0037] 本实用新型所提供的一种高防护耐磨不粘锅，其利用凸起环16、缺口17及沟槽18，可避免食物直接与锅底产生接触，增强不粘锅1的不沾效果；利用特氟龙涂层101及PEEK涂层102也能加强不粘锅的不沾及耐磨性能，延长不粘锅1的使用时间；利用喷砂主体层103、陶瓷层104及不锈钢层105作为锅体主要材料层，在保证不粘锅1具有良好的耐磨性能的基础上，使得不粘锅1具有良好的导热性能；利用卡环 13及内嵌槽11改变不粘锅1的结构，使得不粘锅1可以适用于不同的使用环境；利用挡板2、防滑隔热垫52及塑胶防护套可避免在烹饪过程中被油滴水滴或者锅体烫伤，对烹饪者起到保护作用。

[0038] 以上所述仅是本实用新型的优选实施方式，应当指出，对于本技术领域的普通技术人员来说，在不脱离本实用新型技术原理的前提下，还可以做出若干改进和润饰，这些改进和润饰也应视为本实用新型的保护范围。

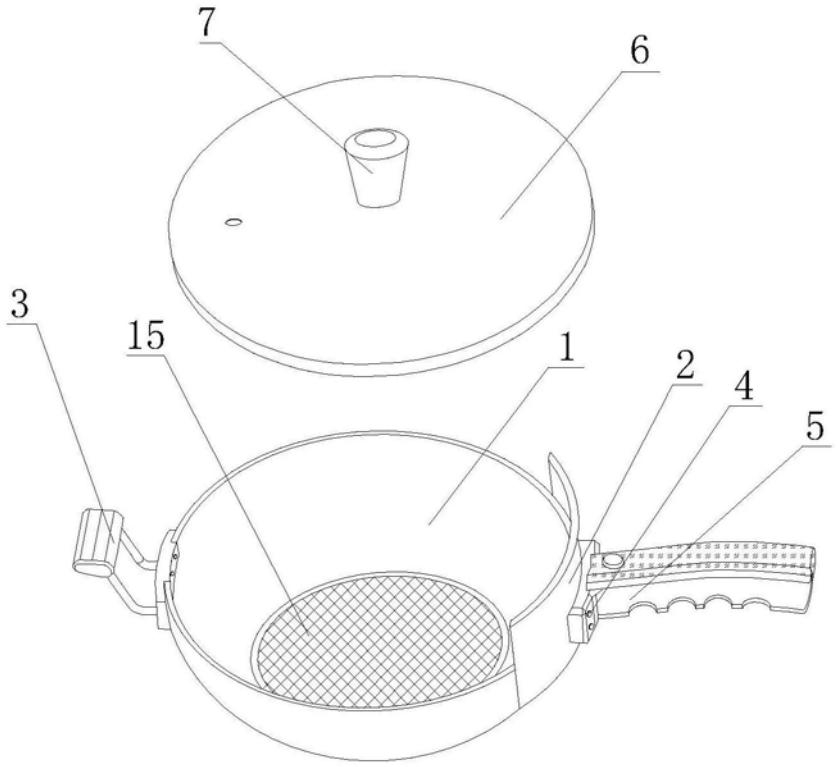


图1

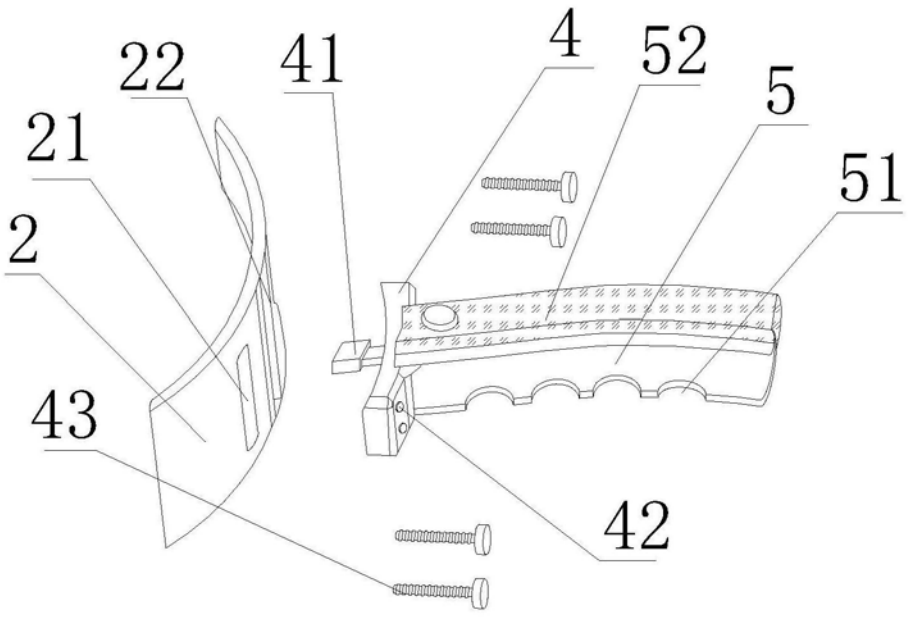


图2

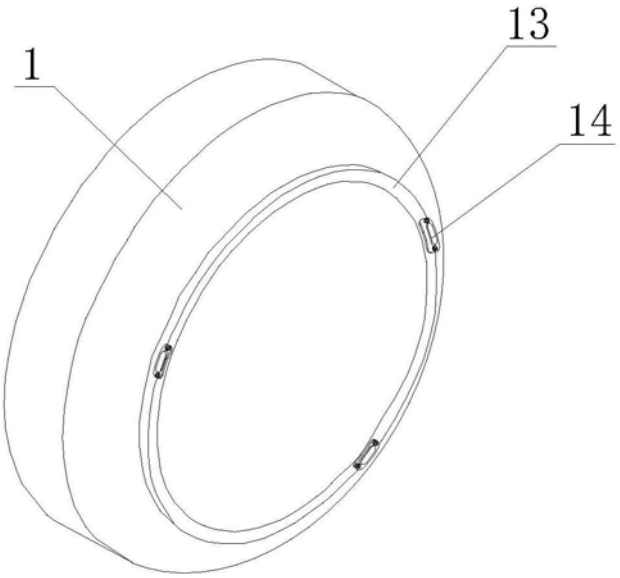


图3

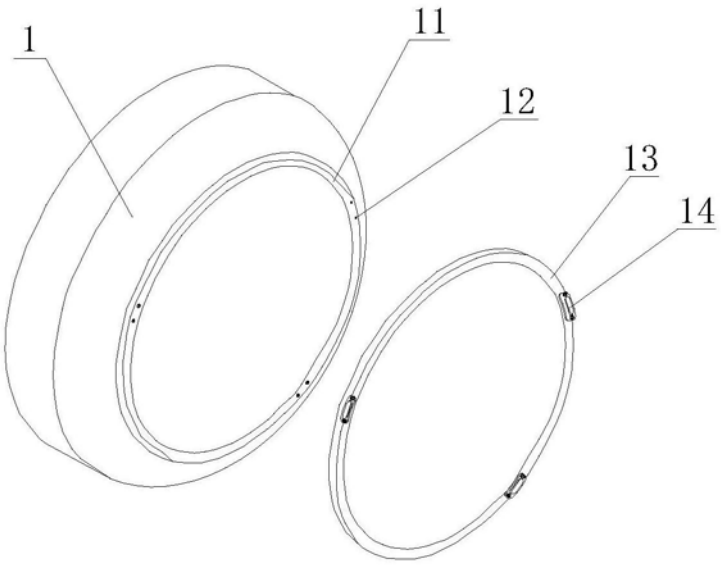


图4

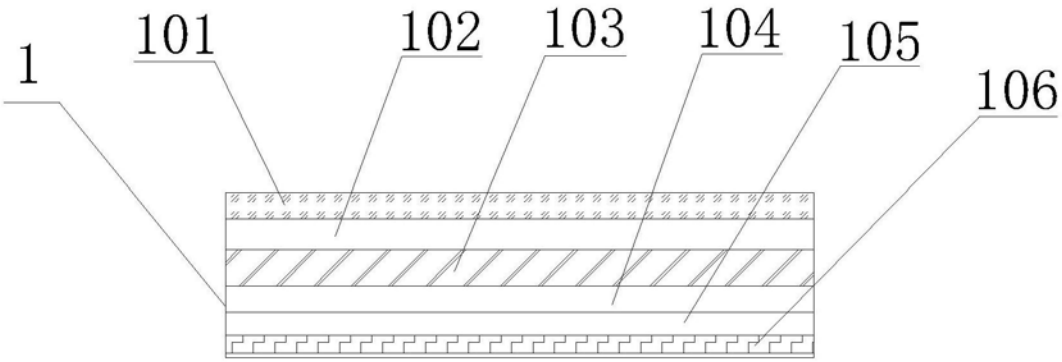


图5

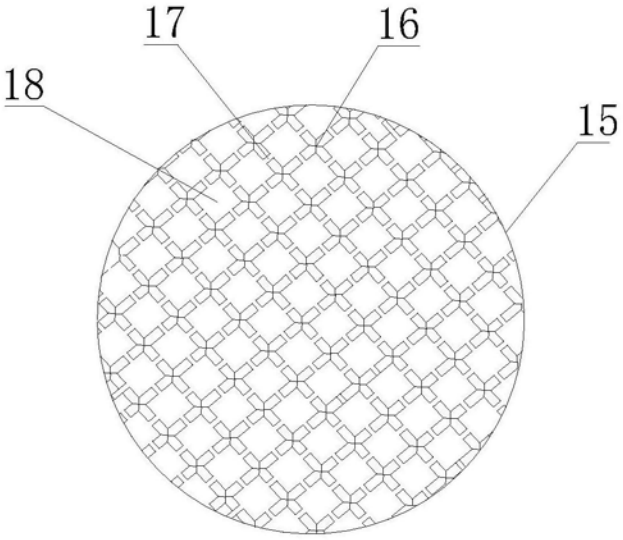


图6