(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 205612335 U
(45)授权公告日 2016.10.05

(21)申请号 201620139941.8

(22)申请日 2016.02.25

(73)专利权人 浙江中瑞厨具有限公司
地址 322300 浙江省金华市兰溪经济开发区康恩贝大道浙江中瑞厨具有限公司

(72)发明人 程康永 程康雄

(51)Int.Cl.
A47J 37/10(2006.01)

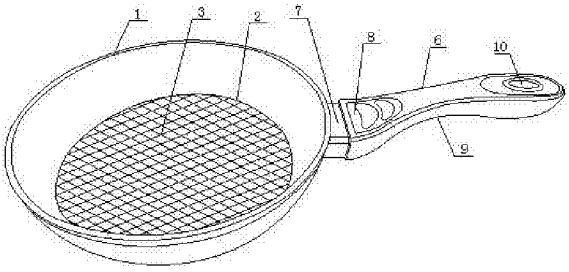
权利要求书1页 说明书1页 附图1页

(54)实用新型名称

一种均匀受热煎锅

(57)摘要

本实用新型公开了一种均匀受热煎锅，包括锅体、锅底、网格凸起、防水圈、加热点、手柄、金属套、金属垫片、内凹部、挂口，所述的锅体底面为锅底，锅底为平面，锅底上表面设有网格凸起，锅底下表面设有若干呈凹陷状的同心圆防水圈，锅底下表面上还设有若干加热点，锅体侧壁上通过金属套安装有手柄，手柄上表面镶嵌有金属垫片，手柄下表面设有内凹部，手柄端部开有挂口。所述的加热点高于锅底表面。本实用新型的有益条件在于：不粘锅糊锅，锅底受热均匀，手拿稳定，方便收集。



CN 205612335 U

1.一种均匀受热煎锅，包括锅体(1)、锅底(2)、网格凸起(3)、防水圈(4)、加热点(5)、手柄(6)、金属套(7)、金属垫片(8)、内凹部(9)、挂口(10)，其特征在于，所述的锅体(1)底面为锅底(2)，锅底(2)为平面，锅底(2)上表面设有网格凸起(3)，锅底(2)下表面设有若干呈凹陷状的同心圆防水圈(4)，锅底(2)下表面上还设有若干加热点(5)，锅体(1)侧壁上通过金属套(7)安装有手柄(6)，手柄(6)上表面镶嵌有金属垫片(8)，手柄(6)下表面设有内凹部(9)，手柄(6)端部开有挂口(10)。

2.根据权利要求1所述的一种均匀受热煎锅，其特征在于，所述的加热点(5)高于锅底(2)表面。

一种均匀受热煎锅

技术领域

[0001] 本实用新型涉及烹饪用品的技术领域，特别是一种均匀受热煎锅。

背景技术

[0002] 煎锅在人们煎制食物必不可少，现在市面上的煎锅品质繁多，各式各样，一般为平底，然而这种煎锅锅底平滑，容易发生粘锅糊锅的现象，而且锅底加热不均匀，使得煎制的食物生熟不均，有的地方已经糊掉，有的地方还没熟，无法随心所欲的烹饪，煎制的食物无法使用。

实用新型内容

[0003] 为解决上述问题，本实用新型的目的是提供一种不粘锅糊锅、锅底受热均匀、手拿稳定、方便收集的均匀受热煎锅。

[0004] 为实现上述目的，本实用新型的技术方案：

[0005] 一种均匀受热煎锅，包括锅体、锅底、网格凸起、防水圈、加热点、手柄、金属套、金属垫片、内凹部、挂口，所述的锅体底面为锅底，锅底为平面，锅底上表面设有网格凸起，锅底下表面设有若干呈凹陷状的同心圆防水圈，锅底下表面上还设有若干加热点，锅体侧壁上通过金属套安装有手柄，手柄上表面镶嵌有金属垫片，手柄下表面设有内凹部，手柄端部开有挂口。

[0006] 作为优选，所述的加热点高于锅底表面。

[0007] 本实用新型的有益条件在于：不粘锅糊锅，锅底受热均匀，手拿稳定，方便收集。

附图说明

[0008] 图1为本实用新型的结构示意图。

[0009] 图2为本实用新型锅底的结构示意图。

具体实施方式

[0010] 如图1、2所示，一种均匀受热煎锅，包括锅体1、锅底2、网格凸起3、防水圈4、加热点5、手柄6、金属套7、金属垫片8、内凹部9、挂口10，所述的锅体1底面为锅底2，锅底2为平面，锅底2上表面设有网格凸起3，锅底2下表面设有若干呈凹陷状的同心圆防水圈4，锅底2下表面上还设有若干加热点5，锅体1侧壁上通过金属套7安装有手柄6，手柄6上表面镶嵌有金属垫片8，手柄6下表面设有内凹部9，手柄6端部开有挂口10。所述的加热点5高于锅底2表面。本实用新型的手柄6通过金属套7连接，防止热量传递，影响手柄6的拿放，金属垫片8的设置增加收拿取的摩擦力，拿取稳定，内凹部9的设置，使得手拿舒适，通过挂口10将锅体1进行悬挂，锅底2的网格凸起3，使得煎制食物时不会粘锅糊锅，且煎制的食物下存在空气，煎制食物更加美味，防水圈4作用使得水不易渗进锅底2，不会影响烹饪，通过加热点5进行加热，使得加热均匀，且这种加热方式不会使锅底2变形。

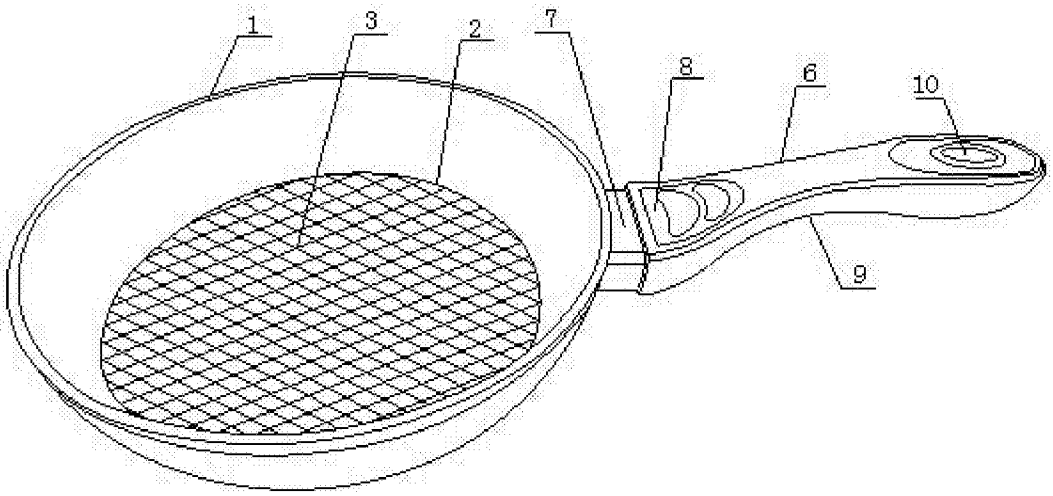


图1

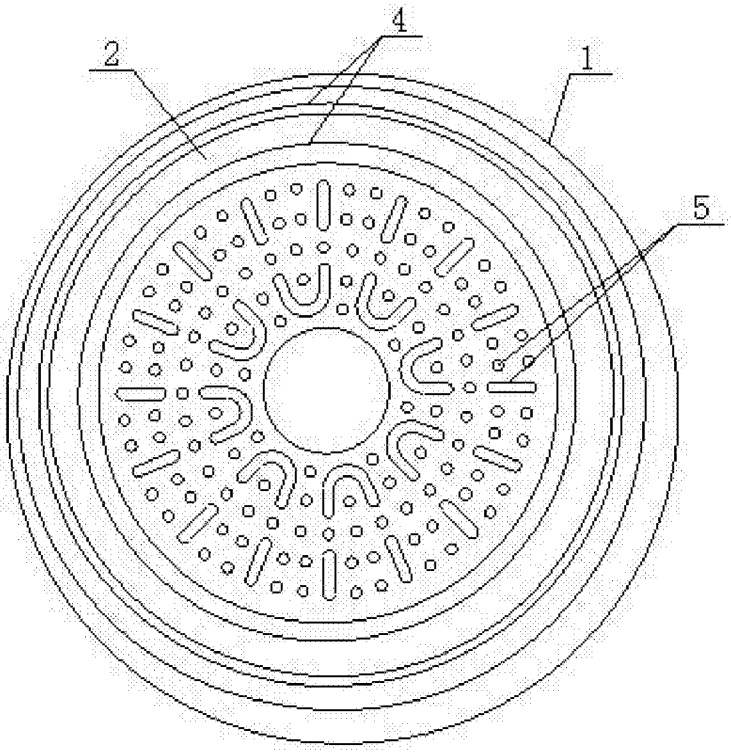


图2