



(12)实用新型专利

(10)授权公告号 CN 209629437 U

(45)授权公告日 2019.11.15

(21)申请号 201721609820.6

(22)申请日 2017.11.27

(73)专利权人 浙江苏泊尔家电制造有限公司
地址 310052 浙江省杭州市滨江区高新技术产业区滨安路501号

(72)发明人 吕华

(74)专利代理机构 北京市磐华律师事务所
11336
代理人 董巍 刘明霞

(51) Int. Cl.
A47J 27/04(2006.01)
A47J 27/00(2006.01)

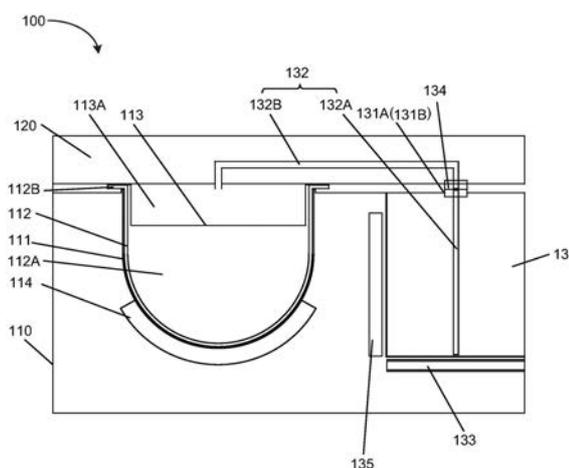
权利要求书2页 说明书7页 附图2页

(54)实用新型名称

烹饪器具

(57)摘要

本实用新型提供了一种烹饪器具。该烹饪器具包括煲体、盖体以及供水组件。煲体中设置有内锅和位于内锅上方的蒸笼。盖体可开合地设置在所述煲体上，盖体与煲体之间能够形成烹饪空间。供水组件包括水箱、导管和加热装置。水箱用于容纳工作流体。导管的一端与水箱连通，导管的另一端与蒸笼连通。加热装置用于加热工作流体，以产生促使工作流体朝向蒸笼流动的压力。该烹饪器具能够降低最终烹饪的可供实用的食材(例如米饭)中的糖分，使得食用更健康。此外，该烹饪器具通过简单的装置就可以将工作流体输送到蒸笼的内腔中。而且还可以利用对待烹饪的食材进行冲刷和/或浸泡之后的工作流体对食物进行进一步蒸制，降低了能耗。



1. 一种烹饪器具(100/200),其特征在于,所述烹饪器具(100/200)包括:
煲体(110),所述煲体(110)中设置有内锅(112)和位于所述内锅上方的蒸笼(113);
盖体(120),所述盖体(120)可开合地设置在所述煲体(110)上,所述盖体(120)与所述煲体(110)之间能够形成烹饪空间;以及
供水组件,所述供水组件包括:
水箱(131/231),所述水箱(131/231)用于容纳工作流体;
导管(132),所述导管(132)的一端与所述水箱(131/231)连通,所述导管(132)的另一端与所述蒸笼(113)连通;以及
加热装置(133/233),所述加热装置(133/233)用于加热所述工作流体,以产生促使所述工作流体朝向所述蒸笼(113)流动的压力。
2. 根据权利要求1所述的烹饪器具(100/200),其特征在于,所述水箱(131/231)设置在所述煲体(110)中。
3. 根据权利要求2所述的烹饪器具(100/200),其特征在于,所述导管(132)的一部分设置在所述盖体(120)中。
4. 根据权利要求3所述的烹饪器具(100/200),其特征在于,所述导管(132)包括:
第一导管(132A),所述第一导管(132A)设置在所述煲体(110)中并且与所述水箱(131/231)连通;以及
第二导管(132B),所述第二导管(132B)设置在所述盖体(120)中并且与所述蒸笼(113)连通;
其中,所述供水组件还包括分离器(134),所述分离器(134)设置在所述第一导管(132A)与所述第二导管(132B)之间,所述分离器(134)被构造为当所述盖体处于关闭位置时处于使所述第一导管(132A)与所述第二导管(132B)连通的连通状态,当所述盖体处于打开位置时处于使所述第一导管(132A)与所述第二导管(132B)断开连通的分离状态。
5. 根据权利要求2所述的烹饪器具(200),其特征在于,所述水箱(231)可拆卸地设置在所述煲体(110)中。
6. 根据权利要求1所述的烹饪器具(100),其特征在于,所述加热装置(133)被配置为用于加热位于所述水箱(131)中的工作流体,所述导管(132)的一部分从所述水箱(131)的顶部延伸至所述水箱(131)的底部。
7. 根据权利要求1所述的烹饪器具(200),其特征在于,所述加热装置(233)为双管电热管,所述水箱(231)具有出液口,所述双管电热管设置在所述出液口的下方,所述双管电热管包括:
水管,所述水管的一端与所述导管(132)连通,所述水管的另一端与所述水箱(231)连通;以及
发热管,所述发热管设置在所述水管外侧,所述发热管用于加热位于所述水管中的工作流体;并且
所述供水组件还包括第一单向阀(237),所述第一单向阀(237)设置在所述水管与所述水箱之间,并且被配置为允许所述工作流体从所述水箱流向所述水管。
8. 根据权利要求7所述的烹饪器具(200),其特征在于,
所述水箱(231)的底部设置有突出部(231D),所述出液口设置在所述突出部(231D)中,

所述出液口处设置有阀门(231C),所述阀门(231C)能够在关闭位置与打开位置之间移动;

所述供水组件还包括水箱分离插合件(239),所述水箱分离插合件(239)与所述水管连通,所述水箱分离插合件(239)包括:

凹部,所述凹部被构造为用于容纳所述突出部;以及

突起,所述突起设置在所述凹部中,并且被构造为用于将所述阀门从所述关闭位置移动至所述打开位置。

9.根据权利要求1所述的烹饪器具(100/200),其特征在于,所述供水组件还包括水量控制装置(135),所述水量控制装置(135)用于控制进入所述蒸笼(113)的工作流体的量。

10.根据权利要求1所述的烹饪器具,其特征在于,所述烹饪器具为电压力锅,所述导管的所述另一端处设置有第二单向阀,所述第二单向阀被构造为允许流体从所述导管流入所述蒸笼。

11.根据权利要求1所述的烹饪器具,其特征在于,所述导管的所述另一端位于所述蒸笼的上方。

烹饪器具

技术领域

[0001] 本实用新型涉及家用电器技术领域,具体地,本实用新型涉及一种烹饪器具。

背景技术

[0002] 目前的烹饪器具一般都采用将洗净的米和水一起放入内锅中进行烹饪的方式。但是由于米中含有大量的淀粉,而淀粉是葡萄糖分子聚合而成,其通过水解可变为麦芽糖,在内锅中的水蒸发之后,大量的糖分会留存于米粒中,从而使得蒸煮完成的米饭糖分很高。经医学证明,过多的糖分会影响人们(特别是糖尿病患者或肥胖者)的身体健康。

[0003] 因此,需要提供一种烹饪器具,以至少部分地解决上面提到的问题。

实用新型内容

[0004] 在实用新型内容部分中引入了一系列简化形式的概念,这将在具体实施方式部分中进一步详细说明。本实用新型的实用新型内容部分并不意味着要试图限定出所要求保护的技术方案的关键特征和必要技术特征,更不意味着试图确定所要求保护的技术方案的保护范围。

[0005] 为了至少部分地解决上述问题,本实用新型提供了一种烹饪器具。所述烹饪器具包括煲体、盖体以及供水组件。所述煲体中设置有内锅和位于所述内锅上方的蒸笼。所述盖体可开合地设置在所述煲体上,所述盖体与所述煲体之间能够形成烹饪空间。所述供水组件包括水箱、导管和加热装置。所述水箱用于容纳工作流体。所述导管的一端与所述水箱连通,所述导管的另一端与所述蒸笼连通。所述加热装置用于加热所述工作流体,以产生促使所述工作流体朝向所述蒸笼流动的压力。

[0006] 该烹饪器具能够通过供水组件将工作流体输送到蒸笼的内腔中,以冲刷和浸泡蒸笼的内腔中的待烹饪的食材。在此过程中,带走待烹饪的食材中的大量糖分和淀粉,以降低最终烹饪的可供实用的食材(例如米饭)中的糖分,使得食用更健康。

[0007] 而且,该烹饪器具通过第二加热装置加热工作流体,一方面可以产生促使工作流体流向蒸笼的内腔的压力,使得可以通过简单的装置就可以将工作流体输送到蒸笼的内腔中。另一方面,被第二加热装置加热的工作流体在对蒸笼的内腔中的待烹饪的食材进行冲刷和/或浸泡之后,还可以流入内锅的内腔中,用于对食物进行进一步蒸制,降低了能耗,而且无需复杂的排水结构来排出对待烹饪的食材进行冲刷和/或浸泡之后的工作流体。

[0008] 可选地,所述水箱设置在所述煲体中。

[0009] 可选地,所述导管的一部分设置在所述盖体中。

[0010] 可选地,所述导管包括第一导管以及第二导管。所述第一导管设置在所述煲体中并且与所述水箱连通。所述第二导管设置在所述盖体中并且与所述蒸笼连通。所述供水组件还包括分离器,所述分离器设置在所述第一导管与所述第二导管之间,所述分离器被构造为当盖体处于关闭位置时处于使所述第一导管与所述第二导管连通的连通状态,当盖体处于打开位置时处于使所述第一导管与所述第二导管断开连通的分离状态。

[0011] 可选地,所述水箱可拆卸地设置在所述煲体中。

[0012] 可选地,所述加热装置被配置为用于加热位于所述水箱中的工作流体,所述导管的一部分从所述水箱的顶部延伸至所述水箱的底部。

[0013] 可选地,所述加热装置为双管电热管。所述水箱具有出液口,所述双管电热管设置在所述出液口的下方。所述双管电热管包括水管和发热管。所述水管的一端与所述导管连通,所述水管的另一端与所述水箱连通。所述发热管设置在所述水管外侧,所述发热管用于加热位于所述水管中的工作流体。并且所述供水组件还包括第一单向阀,所述第一单向阀设置在所述水管与所述水箱之间,并且被配置为允许所述工作流体从所述水箱流向所述水管。

[0014] 可选地,所述水箱的底部设置有突出部,所述出液口设置在所述突出部中,所述出液口处设置有阀门,所述阀门能够在关闭位置与打开位置之间移动。所述供水组件还包括水箱分离插合件,所述水箱分离插合件与所述水管连通,所述水箱分离插合件包括凹部和设置在所述凹部中的突起。所述凹部被构造为用于容纳所述突出部。所述突起被构造为用于将所述阀门从所述关闭位置移动至所述打开位置。

[0015] 可选地,所述供水组件还包括水量控制装置,所述水量控制装置用于控制进入所述蒸笼的工作流体的量。

[0016] 可选地,所述烹饪器具为电压力锅,所述导管的所述另一端处设置有第二单向阀,所述第二单向阀被构造为允许流体从所述导管流入所述蒸笼。

[0017] 可选地,所述导管的所述另一端位于所述蒸笼的上方。

附图说明

[0018] 本实用新型实施方式的下列附图在此作为本实用新型的一部分用于理解本实用新型。附图中示出了本实用新型的实施方式及其描述,用来解释本实用新型的原理。在附图中,

[0019] 图1为根据本实用新型的第一实施方式的烹饪器具的示意图;以及

[0020] 图2为根据本实用新型的第二实施方式的烹饪器具的示意图。

具体实施方式

[0021] 在下文的描述中,给出了大量具体的细节以便提供对本实用新型更为彻底的理解。然而,对于本领域技术人员来说显而易见的是,本实用新型实施方式可以无需一个或多个这些细节而得以实施。在其他的例子中,为了避免与本实用新型实施方式发生混淆,对于本领域公知的一些技术特征未进行描述。

[0022] 为了彻底了解本实用新型实施方式,将在下列的描述中提出详细的结构。显然,本实用新型实施方式的施行并不限于本领域的技术人员所熟习的特殊细节。

[0023] 本实用新型提供一种烹饪器具,具体地本实用新型提供一种低糖烹饪器具。本实用新型所提及的烹饪器具可以是电饭煲、电压力锅或其他电加热器具,且根据本实用新型的烹饪器具除具有煮米饭的功能以外,还可以具有煮粥等各种功能。下面将结合图1和图2以电饭煲为例对本实用新型的不同实施方式的烹饪器具进行详细说明。

[0024] 第一实施方式

[0025] 图1中示出了根据本实用新型的第一实施方式的烹饪器具100的示意图。如图1所示,烹饪器具100主要包括煲体110、盖体120以及供水组件。下面将结合图1详细描述烹饪器具100的各个部件。

[0026] 图1中仅示意性地示出了烹饪器具100的煲体110的轮廓。实际上,烹饪器具100的煲体110可以具有任何合适的形状。例如,在本实用新型的一个实施方式中,煲体110可以基本上呈圆角长方体形状。在本实用新型的另一个实施方式中,煲体110可以呈大体圆筒形形状。

[0027] 煲体110中设置有大体圆筒形形状的内锅收纳部111。同样大体圆筒形形状的内锅112可以自由地放入内锅收纳部111或者从内锅收纳部111取出,以方便将内锅112从内锅收纳部111中取出而对内锅112进行清洗。当然,内锅收纳部111和内锅112的形状可以根据需要改变。内锅112可以具有顶部开口(未示出)和内腔112A。

[0028] 煲体110中还可以设置有蒸笼113。蒸笼113位于内锅112的上方。具体地,在本实施方式中,蒸笼113可以被支撑在内锅112的锅口壁112B的上表面上。蒸笼113具有内腔113A,蒸笼113的内腔113A可以位于内锅112的内腔112A中,以减小烹饪器具100沿竖直方向上的尺寸。当然,蒸笼113的内腔113A也可以高于内锅112的内腔112A。蒸笼113的内腔113A用于容纳待烹饪的食材(例如米)。内锅112的内腔112A可以用于容纳对待烹饪的食材进行冲刷之后的工作流体,这将在下文中详细描述。

[0029] 此外,煲体110中还可以设置有用于加热内锅112的第一加热装置114。在本实施方式中,第一加热装置114可以位于内锅112的底部。在本实用新型的其他实施方式中,第一加热装置114也可以位于内锅112的侧部周围。第一加热装置114可以是线圈盘,其采用电磁加热技术对内锅112进行加热。当然,第一加热装置114也可以是其他的加热装置,例如发热管等。

[0030] 盖体120可开合地设置在煲体110上。具体地,在本实施方式中,盖体120可以通过例如铰接的方式在最大打开位置和关闭位置之间可枢转地设置在煲体110的上方。其中,当盖体120处于关闭位置时,盖体120盖合在煲体110上,盖体120与煲体110(例如煲体110的内锅112和/或蒸笼113)之间可以形成烹饪空间。需要说明的是,下文中提到的盖体的“打开位置”是指盖体的非关闭位置。即盖体的“打开位置”可以是盖体的最大打开位置,也可以是盖体的最大打开位置与关闭位置之间的位置。

[0031] 供水组件的主要目的在于将工作流体(例如水)供应至蒸笼113的内腔113A,以冲刷和/或浸泡容纳在蒸笼113的内腔113A中的待烹饪的食材(例如米),从而带走待烹饪的食材中的糖分和淀粉等。具体地,供水组件主要包括水箱131、导管132以及第二加热装置133。

[0032] 水箱131可以为适合容纳和储存工作流体的任何密闭容器。水箱131可以设置有用于灌装工作流体的进液口131A和用于使工作流体在必要的情况下流出的出液口131B。在本实施方式中,进液口131A和出液口131B为同一口,其设置在水箱131的顶部。在本实用新型的其他实施方式中,进液口131A和出液口131B也可以是不同的口。

[0033] 水箱131可以设置在煲体110中,以便于搬运烹饪器具100。具体地,在本实施方式中,水箱131可以固定地设置在煲体110中。当然,在本实用新型的其他实施方式中,水箱131也可以设置在煲体110之外或者以任何合适的方式可拆卸地设置在煲体110中。

[0034] 导管132的一端与水箱131连通,另一端与蒸笼113的内腔113A连通,用于将水箱

131中的工作流体输送至蒸笼113的内腔113A,以冲刷和/或浸泡位于蒸笼113的内腔113A中的待烹饪的食材。需要说明的是,在本实用新型中,术语“连通”可以是直接连通,也可以是间接连通。

[0035] 可选地,导管132的另一端可以位于蒸笼113的内腔113A的上方。以此方式,即使蒸笼113的内腔113A中盛满待烹饪食材,来自导管132的工作流体也能够对所有的待烹饪食材进行冲刷和/或浸泡。当然,导管132的另一端也可以伸入蒸笼113的内腔113A任何合适的深度。

[0036] 此外,导管132的一部分可以设置在盖体120中,以节省空间,从而减小烹饪器具100的尺寸,特别是沿竖直方向的尺寸。

[0037] 具体地,在本实施方式中,导管132包括能够彼此连通的第一导管132A和第二导管132B。其中,第一导管132A设置在煲体110中,并且与水箱131连通。具体地,在本实施方式中,第一导管132A从水箱131的顶部的出液口131B插入水箱131内部并且延伸到水箱131的底部。第二导管132B设置在盖体120中。第二导管132B的一端与第一导管132A连通,另一端位于蒸笼113的内腔113A的上方并且与蒸笼113的内腔113A连通。

[0038] 如上所述地,盖体120可以通过例如铰接的方式在最大打开位置和关闭位置之间可枢转地设置在煲体110的上方。其中,当盖体120从关闭位置朝向最大打开位置枢转的过程中,位于盖体120中的第二导管132B也会随着盖体120一起枢转。在这种情况下,如果第二导管132B和第一导管132A仍然保持连通状态,容易使得来自水箱131的工作流体喷洒到使用者。因此,优选地,在第一导管132A与第二导管132B之间可以设置分离器134。分离器134能够在使第一导管132A与第二导管132B连通的连通状态和使第一导管132A与第二导管132B断开连通的分离状态之间切换。其中,当盖体120处于关闭位置时,分离器134切换到连通状态,此时第一导管132A与第二导管132B之间连通。当盖体120处于打开位置(即非关闭位置)时,分离器134切换到分离状态,此时第一导管132A与第二导管132B断开连通,工作流体不能从水箱131输送到蒸笼113的内腔113A。

[0039] 第二加热装置133可以用于加热工作流体。具体地,在本实施方式中,第二加热装置133可以是设置在水箱131底部外侧的任何合适的加热装置,例如线圈盘、电热管等。在本实用新型的其他实施方式中,第二加热装置133也可以是设置在水箱131外侧任何合适部位处(例如侧部)的加热装置或者第二加热装置133还可以是设置在水箱131中的任何合适的加热装置。

[0040] 一方面,第二加热装置133会将位于水箱131的工作流体加热到较高的温度(例如90°C)甚至沸腾。另一方面,在工作流体被加热的过程中,水箱131内会产生大量蒸汽,因此,水箱131内部的压力会不断升高。不断升高的压力会促使水箱131中的被加热的工作流体通过第一导管132A、分离器134、第二导管132B到达蒸笼113的内腔113A,以冲刷和浸泡位于蒸笼113的内腔113A中的待烹饪的食材,以带走待烹饪的食材中的糖分和淀粉等。

[0041] 可选地,供水组件还可以包括水量控制装置135,以根据实际情况(例如待烹饪的食材的量、品类以及使用者的喜好等)控制进入蒸笼113的内腔113A的工作流体的量。

[0042] 具体地,在本实用新型的一个实施方式中,水量控制装置135可以是设置在水箱131中或水箱131外侧的液位传感器。在本实用新型的另一个实施方式中,水量控制装置135可以是位于水箱131中的刻度。使用者在每次烹饪之前可以根据水箱131中的刻度灌装相应

量的工作流体。在本实用新型的又一个实施方式中,水量控制装置135还可以为设置在导管132中的流量计。在本实用新型的再一个实施方式中,水量控制装置135还可以根据功率与时间的关系控制进入蒸笼113的内腔113A中的工作流体的量。

[0043] 下面将结合图1详细描述烹饪器具100的操作以及烹饪过程。

[0044] 在烹饪器具100开始工作之前,使用者可以根据实际情况在水箱131中灌装预定量的工作流体。然后启动烹饪器具100的烹饪过程。此时,第二加热装置133会对位于水箱131中的工作流体进行加热。在此过程中,特别是工作流体被加热到90℃以上时,水箱131中会产生大量的蒸汽,使得水箱131内部的压力会不断升高。不断升高的压力会促使水箱131中的被加热的工作流体通过第一导管132A、分离器134、第二导管132B到达蒸笼113的内腔113A。被加热的工作流体直接喷洒在蒸笼113的内腔113A中的待烹饪的食材上,以冲刷和浸泡位于蒸笼113的内腔113A中的待烹饪的食材。冲刷和浸泡待烹饪的食材后的工作流体流入内锅112的内腔112A中。在此过程中,待烹饪的食材中的大量糖分和淀粉也会随着工作流体流入内锅112的内腔112A中。然后,第一加热装置114可以对内锅112进行加热,以加热内锅112的内腔112中流入的工作流体。在此过程中,内锅112的内腔112A中会产生大量的高温蒸汽,这部分高温蒸汽可以用来对位于内锅112上方的蒸笼113中的待烹饪的食材进行蒸制。

[0045] 需要说明的是,虽然在本实施方式中,导管132被示出为包括位于煲体110中的第一导管132A和位于盖体120中的第二导管132B,但是,在本实用新型的其他实施方式中,导管132也可以不设置在盖体120中。此外,导管132也可以为为一根导管。

[0046] 第二实施方式

[0047] 图2示出了根据本实用新型的第二实施方式的烹饪器具200的示意图。如图2所示,烹饪器具200与第一实施方式的烹饪器具100大体相同。不同的是,烹饪器具200的供水组件的水箱231通过水箱分离插件件239可拆卸地设置在煲体110中,并且烹饪器具200的加热装置233不同,工作流体在加热装置233中被加热而不是在水箱231中。为了简洁,这里对于与第一实施方式的烹饪器具100相同的部件不再进行描述。

[0048] 如图2所示,烹饪器具200的供水组件的加热装置233位于水箱231的出液口(未示出)的下方。加热装置233为双管加热管。具体地,双管加热管可以包括水管和位于水管外侧的发热管。

[0049] 水管的一端与导管132(具体地,在本实施方式中,与导管132的第一导管132A)连通,另一端与水箱231的出液口连通。例如,水管可以通过第三导管238与水箱231的出液口连通。工作流体可以通过第三导管238流入双管加热管的水管中,进而流入导管132中。即导管132可以通过双管加热管的水管以及第三导管238与水箱231连通。水管可以由导热率较高的材料(例如铝等)制成。水管与水箱231之间还可以设置有第一单向阀237。第一单向阀237被配置为允许工作流体从水箱231流入水管中,而阻止工作流体从水管回流到水箱231中。

[0050] 发热管用于对水管进行加热。水管可以埋设在发热管内部,也可以与发热管紧邻设置,以便于吸收发热管产生的热量,并将热量传递至水管中的工作流体。

[0051] 如图2所示,水箱231通过水箱分离插件件239可拆卸地设置在煲体110中。

[0052] 具体地,在本实施方式中,水箱231的底部设置有突出部231D。出液口位于突出部

231D中并且贯通突出部231D。水箱231的出液口处设置有阀门231C。阀门231C可以在关闭位置和打开位置之间移动。其中,当阀门231C处于关闭位置时,阀门231C堵塞出液口,使得水箱231中的工作流体不能够通过出液口流出。当阀门231C处于打开位置时,出液口至少部分打开,以使得工作流体能够通过出液口流出。

[0053] 水箱分离插合件239中设置有凹部和位于凹部中的突起。当水箱231被放置在水箱分离插合件239上时,凹部容纳水箱231底部的突出部231D,以支撑水箱231。而位于凹部中的突起则使得水箱231的出液口处的阀门231C向上移动至打开位置,水箱231中的工作流体可以通过水箱分离插合件239流到第三导管238,进而流入双管电热管的水管中。

[0054] 下面将结合图2详细描述烹饪器具200的操作以及烹饪过程。

[0055] 在烹饪器具200开始工作之前,使用者可以将水箱231从烹饪器具200的煲体110中取出,并且根据实际情况在水箱231中灌装预定量的工作流体。然后,使用者在水箱231的出液口处的阀门231C处于关闭位置的情况下将水箱231安装在水箱分离插合件215上。一旦水箱231安装至水箱分离插合件215,水箱分离插合件215中的突起会对阀门231C施加向上的力,使得阀门231C处于打开位置,水箱231的工作流体则可以通过第三导管238流入双管电热管的水管中。

[0056] 接下来启动烹饪器具200的烹饪过程。此时,第二加热装置233的发热管会对位于水管中的工作流体进行加热。在此过程中,特别是工作流体被加热到90℃以上时,水管中会产生大量的蒸汽,使得水管中的压力会不断升高。由于水管与水箱231之间存在第一单向阀237,使得水管中的工作流体不能够回流到水箱231中。因此,水管中的被加热的工作流在压力的作用下,只能通过第一导管132A、分离器134、第二导管132B到达蒸笼113的内腔113A。被加热的工作流体直接喷洒在蒸笼113的内腔113A中的待烹饪的食材上,以冲刷和浸泡位于蒸笼113的内腔113A中的待烹饪的食材。冲刷和浸泡待烹饪的食材后的工作流体流入内锅112的内腔112A中。在此过程中,待烹饪的食材中的大量糖分和淀粉也会随着工作流体流入内锅112的内腔112A中。此时,第一加热装置114可以对内锅112进行加热,以加热内锅112的内腔112中流入的工作流体。在此过程中,内锅112的内腔112A中会产生大量的高温蒸汽,这部分高温蒸汽可以用来对位于内锅112上方的蒸笼113中的待烹饪的食材进行蒸制。

[0057] 需要说明的是,当烹饪器具100和200为电压力锅时,导管132的与蒸笼113的内腔113A连通的一端处还可以设置有第二单向阀(未示出)。第二单向阀被构造为仅允许流体(例如气体)从导管132流入蒸笼113的内腔113A,而防止流体从蒸笼113的内腔113A流入导管132。电压力锅在烹饪的过程中,烹饪空间内通常需要存在较高的压力。第二单向阀可以防止电压力锅的烹饪空间的压力外泄。

[0058] 综上所述,本实用新型提供的烹饪器具能够通过供水组件将工作流体输送到蒸笼的内腔中,以冲刷和浸泡蒸笼的内腔中的待烹饪的食材。在此过程中,带走待烹饪的食材中的大量糖分和淀粉,以降低最终烹饪的可供实用的食材(例如米饭)中的糖分,使得食用更健康。

[0059] 而且,根据本实用新型的烹饪器具通过第二加热装置加热工作流体,一方面可以产生促使工作流体流向蒸笼的内腔的压力,使得可以通过简单的装置就可以将工作流体输送到蒸笼的内腔中。另一方面,被第二加热装置加热的工作流体在对蒸笼的内腔中的待烹饪的食材进行冲刷和/或浸泡之后,还可以流入内锅的内腔中,用于对食物进行进一步蒸

制,降低了能耗,而且无需复杂的排水结构来排出对待烹饪的食材进行冲刷和/或浸泡之后的工作流体。

[0060] 除非另有定义,本文中所使用的技术和科学术语与本实用新型的技术领域的技术人员通常理解的含义相同。本文中使用的术语只是为了描述具体的实施目的,不是旨在限制本实用新型。本文中出现的诸如“设置”等术语既可以表示一个部件直接附接至另一个部件,也可以表示一个部件通过中间件附接至另一个部件。本文中在一个实施方式中描述的特征可以单独地或与其它特征结合地应用于另一个实施方式,除非该特征在该另一个实施方式中不适用或是另有说明。

[0061] 本实用新型已经通过上述实施方式进行了说明,但应当理解的是,上述实施方式只是用于举例和说明的目的,而非意在将本实用新型限制于所描述的实施方式范围内。本领域技术人员可以理解的是,根据本实用新型的教导还可以做出更多种的变型和修改,这些变型和修改均落在本实用新型所要求保护的范围内。

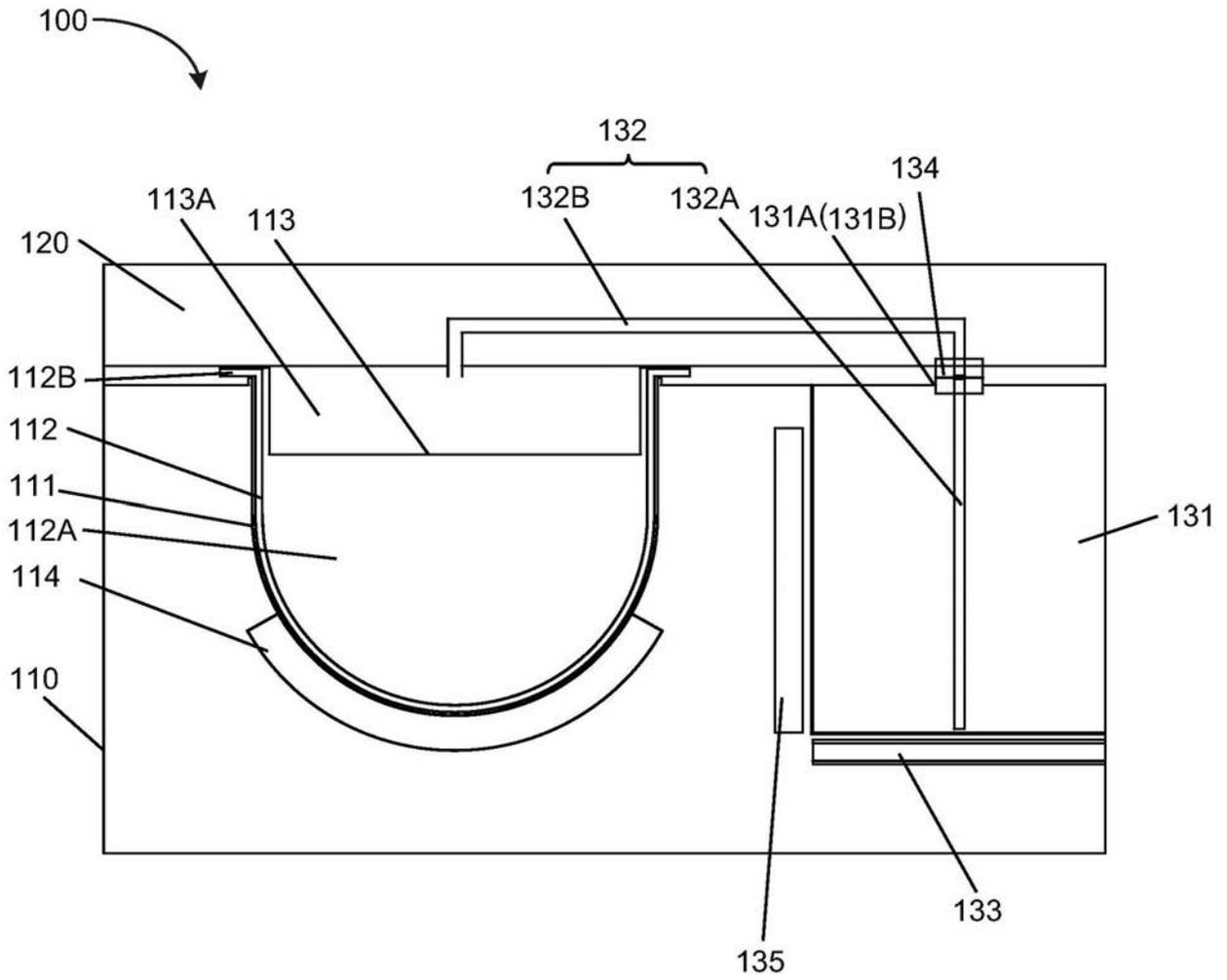


图1

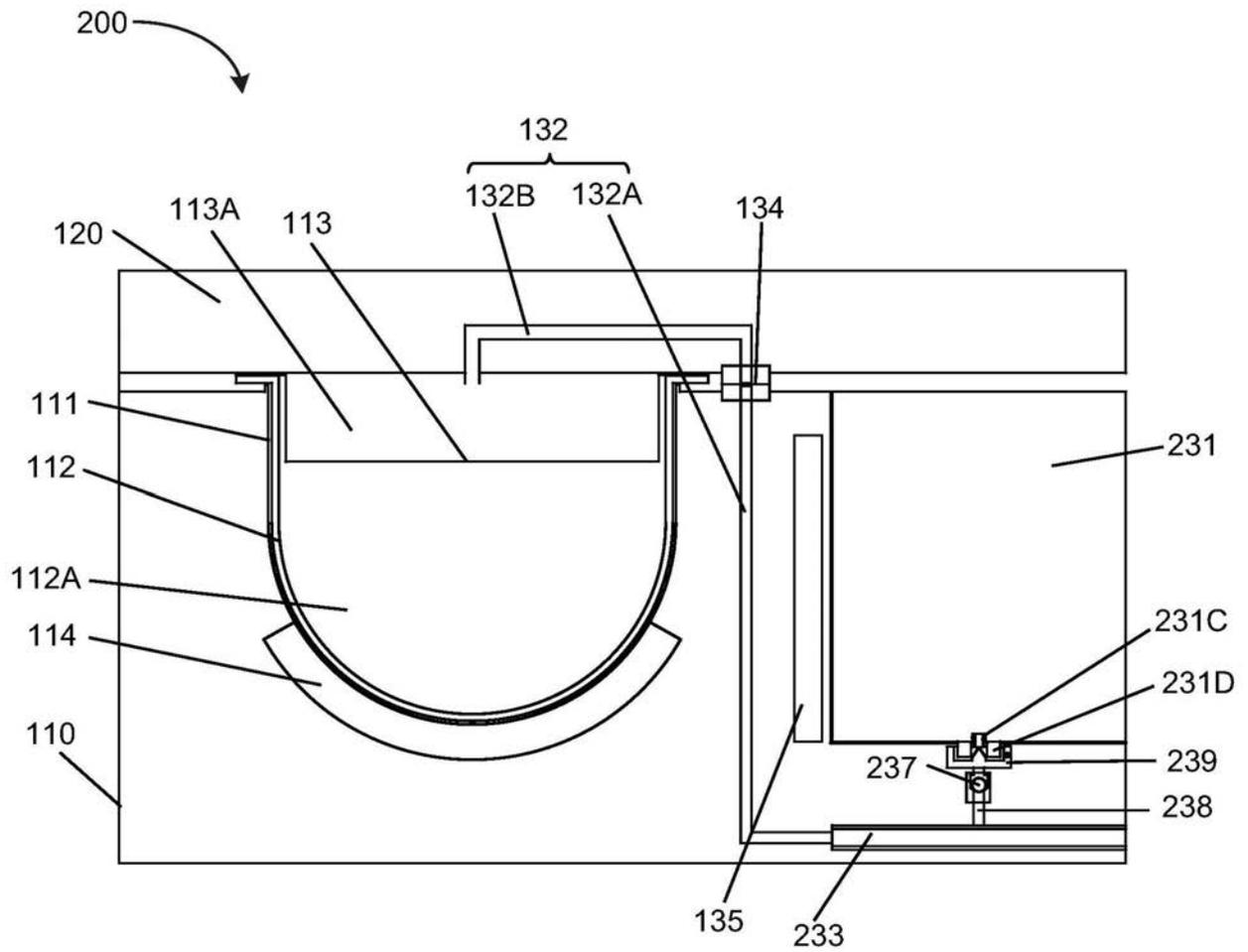


图2