



(12) 发明专利

(10) 授权公告号 CN 103690036 B

(45) 授权公告日 2015. 09. 30

(21) 申请号 201410001055. 4

KR 20100091066 A, 2010. 08. 18, 全文 .

(22) 申请日 2014. 01. 03

审查员 王婷玉

(73) 专利权人 魏玉芳

地址 350200 福建省福州市长乐市培青路
72 号

(72) 发明人 魏玉芳

(51) Int. Cl.

A47J 27/04(2006. 01)

(56) 对比文件

CN 102727074 A, 2012. 10. 17, 全文 .

CN 103222806 A, 2013. 07. 31, 全文 .

CN 203619314 U, 2014. 06. 04, 权利要求
1-6.

JP 2002119423 A, 2002. 04. 23, 全文 .

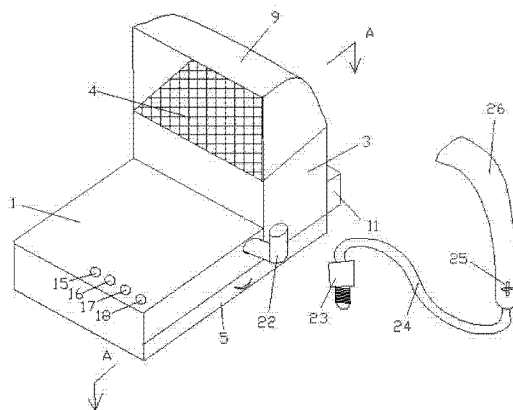
权利要求书1页 说明书4页 附图2页

(54) 发明名称

餐桌上的手持蒸气烫肉机及其使用方法

(57) 摘要

本发明涉及一种餐桌上的手持蒸气烫肉机及其使用方法,该蒸气烫肉机的特征在于包括:内置有一层绝热层的方形壳体;蒸肉台,设置于所述方形壳体的侧壁上,该蒸肉台的上表面设置有用于盛放肉片的铁网;抽拉式接水盘,设置于所述方形壳体的底部;隔热层,设置于所述抽拉式接水盘的上方;蒸气发生腔,设置于所述隔热层的上方,该蒸气发生腔的侧壁上设置有蒸气出口;以及加热盘、内设有排气通道的排气罩、排气扇、电热开关、手持蒸气喷头经L形接头与蒸气发生腔的开口螺纹连接和控制电路板。本发明是一种餐桌上的即食烹饪用具,其通过蒸气对肉片进行蒸煮,不仅能保证肉质的口感,而且克服了以往烧烤带来的上火、肉被污染等问题,结构简单,使用方便。



1. 一种餐桌上的手持蒸气烫肉机,其特征在于包括:
方形壳体,该方形壳体的内壁设置有一层绝热层,该方形壳体的前侧壁上设置有一开口;
蒸肉台,设置于所述方形壳体的侧壁上,且与所述方形壳体一体成型,该蒸肉台的上表面设置有用以盛放肉片的铁网;
抽拉式接水盘,设置于所述方形壳体的底部,且能从所述方形壳体的侧面拉出,利于倒掉由蒸肉台尾部滴入该抽拉式接水盘内的水;
隔热层,设置于所述抽拉式接水盘的上方;
蒸气发生腔,设置于所述隔热层的上方,该蒸气发生腔的侧壁上设置有蒸气出口,且该蒸气出口设置于所述开口上;
加热盘,设置于所述隔热层和蒸气发生腔之间,用以加热所述蒸气发生腔内的水,以形成蒸气;
内设有排气通道的排气罩,罩设在所述蒸肉台上,且与该蒸肉台一体成型,所述排气通道内设置有一将蒸气水化的钢板,所述的钢板下端设置有一导水板,以将所述钢板上的水导入所述抽拉式接水盘;
排气扇,设置于所述蒸肉台尾部的侧壁上,用以将散发出来的蒸气从排气罩的吸气孔吸入;
电热开关,用以在所述加热盘到达一定温度时切断该加热盘的供电电源;
手持蒸气喷头,该手持蒸气喷头的尾部连接有一带有接头的软管,该手持蒸气喷头设置有一开关阀;
L形连接头,该L形连接头一端与所述蒸气发生腔的蒸气出口螺纹连接,另一端用以与所述软管的接头连接;以及
控制电路板,该控制电路板上设置有用以控制所述加热盘工作的控制电路以及用于人机交互的按键;所述的肉包括虾仁、羊肉片、牛肉片和猪肉片;
所述按键包括开关键、温度增加键、温度减小键以及模式切换键,且该按键是以触摸的方式设置于所述方形壳体的上表面;所述模式切换键控制的模式包括:爆蒸模式、一般模式以及加湿模式;所述爆蒸模式是保持所述加热盘的功率在1500W以上;所述一般模式是保持所述加热盘的功率在1200W~1500W;所述加湿模式是保持所述加热盘的功率在500W~1200W。
2. 根据权利要求1所述的餐桌上的手持蒸气烫肉机,其特征在于:所述手持蒸气喷头的手持柄上设置有防滑螺纹。
3. 根据权利要求2所述的餐桌上的手持蒸气烫肉机,其特征在于:所述的手持蒸气喷头的头部为扁平状。
4. 根据权利要求1所述的餐桌上的手持蒸气烫肉机,其特征在于:还包括两个固定的碟子,所述碟子的底部固定嵌设在所述方形壳体的上表面。
5. 根据权利要求1所述的餐桌上的手持蒸气烫肉机,其特征在于:所述的铁网与所述蒸肉台为可拆连接;所述的抽拉式接水盘为透明塑料制成。
6. 根据权利要求1所述的餐桌上的手持蒸气烫肉机,其特征在于:所述加热盘关闭后,所述排气扇还工作一预定时间后关闭。

餐桌上的手持蒸气烫肉机及其使用方法

技术领域

[0001] 本发明涉及餐桌上的即食烹饪用具技术领域,特别是一种餐桌上的手持蒸气烫肉机及其使用方法。

背景技术

[0002] 现有的餐桌上的烹饪包括火锅、烧烤等,特别是对肉类的烧烤,其不仅对环境污染大,而且烧烤的东西容易上火,会影响身体健康,而且烤出来的肉质感偏硬。怎样提供一种质感柔软,且不易上火的桌上烹饪用具是非常有市场价值的。

发明内容

[0003] 本发明的目的是提供一种餐桌上的手持蒸气烫肉机,能实现在餐桌上利用蒸气烹饪肉类食品,做到即烹即食。

[0004] 本发明采用以下方案实现:一种餐桌上的手持蒸气烫肉机,其特征在于包括:

[0005] 方形壳体,该方形壳体的内壁设置有一层绝热层,该方形壳体的前侧壁上设置有一开口;

[0006] 蒸肉台,设置于所述方形壳体的侧壁上,且与所述方形壳体一体成型,该蒸肉台的上表面设置有用以盛放肉片的铁网;

[0007] 抽拉式接水盘,设置于所述方形壳体的底部,且能从所述方形壳体的侧面拉出,利于倒掉由蒸肉台尾部滴入该抽拉式接水盘内的水;

[0008] 隔热层,设置于所述抽拉式接水盘的上方;

[0009] 蒸气发生腔,设置于所述隔热层的上方,该蒸气发生腔的侧壁上设置有蒸气出口,且该蒸气出口设置于所述开口上;

[0010] 加热盘,设置于所述隔热层和蒸气发生腔之间,用以加热所述蒸气发生腔内的水,以形成蒸气;

[0011] 内设有排气通道的排气罩,罩设在所述蒸肉台上,且与该蒸肉台一体成型,所述排气通道内设置有一将蒸气水化的钢板,所述的钢板下端设置有一导水板,以将所述钢板上的水导入所述抽拉式接水盘;

[0012] 排气扇,设置于所述蒸肉台尾部的侧壁上,用以将散发出来的蒸气从排气罩的吸气孔吸入;

[0013] 电热开关,用以在所述加热盘到达一定温度时切断该加热盘的供电电源;

[0014] 手持蒸气喷头,该手持蒸气喷头的尾部连接有一带有接头的软管,该手持蒸气喷头设置有一开关阀;

[0015] L形接头,该L形接头一端与所述蒸气发生腔的蒸气出口螺纹连接,另一端用以与所述软管的接头连接;以及

[0016] 控制电路板,该控制电路板上设置有用以控制所述加热盘工作的控制电路以及用于人机交互的按键。

- [0017] 在本发明一实施例中,所述手持蒸气喷头的手持柄上设置有防滑螺纹。
- [0018] 在本发明一实施例中,所述的手持蒸气喷头的头部为扁平状。
- [0019] 在本发明一实施例中,所述按键包括开关键、温度增加键、温度减小键以及模式切换键,且该按键是以触摸的方式设置于所述方形壳体的上表面。
- [0020] 在本发明一实施例中,所述模式切换键控制的模式包括:爆蒸模式、一般模式以及加湿模式;所述爆蒸模式是保持所述加热盘的功率在 1500W 以上;所述一般模式是保持所述加热盘的功率在 1200W~1500W;所述加湿模式是保持所述加热盘的功率在 500W~1200W。
- [0021] 在本发明一实施例中,还包括两个固定的碟子,所述碟子的底部固定嵌设在所述方形壳体的上表面。
- [0022] 在本发明一实施例中,所述的肉包括虾仁、羊肉片、牛肉片和猪肉片。
- [0023] 在本发明一实施例中,所述的铁网与所述蒸肉台为可拆连接;所述的抽拉式接水盘为透明塑料制成。
- [0024] 在本发明一实施例中,所述加热盘关闭后,所述排气扇还工作一预定时间后关闭。
- [0025] 本发明的另一目的是提供一种上述的餐桌上的手持蒸气烫肉机的使用方法,其特征在于包括如下步骤:
- [0026] 步骤 S01:将肉切成薄片;
- [0027] 步骤 S02:将水从所述 L 形连接头的另一端倒入;
- [0028] 步骤 S03:将软管的接头与所述 L 形接头的另一端旋紧,并关闭所述开关阀;
- [0029] 步骤 S04:当水沸腾时,打开开关阀,用筷子夹起肉片放在铁网上,并利用手持蒸气喷头对肉片进行喷蒸;
- [0030] 步骤 S05:一预定时间后,将肉片翻转,对肉片的反面进行喷蒸;
- [0031] 步骤 S06:将蒸熟的肉片夹起,蘸作料后即可食用。
- [0032] 本发明是一种餐桌上的即食烹饪用具,其通过蒸气对肉片进行蒸煮,不仅能保证肉质的口感,而且克服了以往烧烤带来的上火、肉被污染等问题,结构简单,使用方便。

附图说明

- [0033] 图 1 是本发明结构示意图。
- [0034] 图 2 是图 1 中 A-A 剖视图。
- [0035] 图 3 是本发明另一实施例结构示意图。
- [0036] 其中:1 为方形壳体;2 为绝热层;3 为蒸肉台;4 为铁网;5 为抽拉式接水盘;6 为隔热层;7 为蒸气发生腔;8 为加热盘;9 为内设有排气通道的排气罩;10 为钢板;11 为排气扇;12 为电热开关;13 为蒸气出口;14 为控制电路板;15 为开关键;16 为温度增加键;17 为温度减小键;18 为模式切换键;19 为碟子;20 为导水板;21 为吸气孔;22 为 L 形接头;23 为接头;24 为软管;25 为开关阀;26 为蒸气喷头。

具体实施方式

- [0037] 下面结合附图及实施例对本发明做进一步说明。
- [0038] 如图 1 和图 2 所示,本发明提供一种餐桌上的手持蒸气烫肉机,其特征在于包括:
- [0039] 方形壳体 1,该方形壳体 1 的内壁设置有一层绝热层 2,该方形壳体的前侧壁上设

置有一开口；

[0040] 蒸肉台 3, 设置于所述方形壳体的侧壁上, 且与所述方形壳体一体成型, 该蒸肉台的上表面设置有用于盛放肉片的铁网 4；

[0041] 抽拉式接水盘 5, 设置于所述方形壳体的底部, 且能从所述方形壳体的侧面拉出, 利于倒掉由蒸肉台尾部滴入该抽拉式接水盘内的水；

[0042] 隔热层 6, 设置于所述抽拉式接水盘 5 的上方；

[0043] 蒸气发生腔 7, 设置于所述隔热层 6 的上方, 该蒸气发生腔 7 的侧壁上设置有蒸气出口 13, 且该蒸气出口 13 设置于所述开口上；

[0044] 加热盘 8, 设置于所述隔热层 6 和蒸气发生腔 7 之间, 用以加热所述蒸气发生腔 7 内的水, 以形成蒸气；

[0045] 内设有排气通道的排气罩 9, 罩设在所述蒸肉台 3 上, 且与该蒸肉台 3 一体成型, 所述排气通道内设置有一将蒸气水化的钢板 10, 所述的钢板 10 下端设置有一导水板 20, 以将所述钢板 10 上的水导入所述抽拉式接水盘 5；

[0046] 排气扇 11, 设置于所述蒸肉台尾部的侧壁上, 用以将散发出来的蒸气从排气罩 9 的吸气孔 21 吸入；

[0047] 电热开关 12, 用以在所述加热盘 8 到达一定温度时切断该加热盘 8 的供电电源；

[0048] 手持蒸气喷头 26, 该手持蒸气喷头 26 的尾部连接有一带有接头 23 的软管 24, 该手持蒸气喷头 26 设置有一开关阀 25；

[0049] L 形连接头 22, 该 L 形连接头 22 一端与所述蒸气发生腔 7 的蒸气出口 13 螺纹连接, 另一端用以与所述软管 24 的接头 23 连接；以及

[0050] 控制电路板 14, 该控制电路板 14 上设置有用于控制所述加热盘工作的控制电路以及用于人机交互的按键。

[0051] 为了便于手持, 所述手持蒸气喷头的手持柄上设置有防滑螺纹。在本发明一实施例中, 所述的手持蒸气喷头的头部为扁平状。

[0052] 较佳的, 为了实现人性化控制, 所述按键包括开关键 15、温度增加键 16、温度减小键 17 以及模式切换键 18, 且该按键是以触摸的方式设置于所述方形壳体 1 的上表面。在本发明一实施例中, 所述模式切换键控制的模式包括: 爆蒸模式、一般模式以及加湿模式; 所述爆蒸模式是保持所述加热盘的功率在 1500W 以上; 所述一般模式是保持所述加热盘的功率在 1200W~1500W; 所述加湿模式是保持所述加热盘的功率在 500W~1200W。蒸气散发的越快, 其蒸气的温度越高, 且高功率下生成的蒸气温度远高于 100 度, 因此, 肉片可以很快的蒸熟。在低功率下, 即加湿模式, 其可以用来热肉片或者干燥的食物。上述的各种模式都能生成不同口感的肉片, 非常适合餐桌即食。

[0053] 此外, 为了更方便桌面使用, 充分利用空间, 请参见图 3, 本实施例中, 该蒸气烫肉机还包括两个固定的碟子 19, 所述碟子 19 的底部固定嵌设在所述方形壳体 1 的上表面。为了方便拆洗, 所述的铁网与所述蒸肉台为可拆连接; 为了用户能够了解抽拉式接水盘内的水量, 所述的抽拉式接水盘为透明塑料制成。为了避免在机器关闭后剩余的蒸气溢出, 所述加热盘关闭后, 所述排气扇还工作一预定时间后关闭。

[0054] 值得一提的是, 在本发明一实施例中, 所述的肉包括虾仁、羊肉片、牛肉片和猪肉片等, 该些肉类并不仅仅只局限于此, 其还可以根据用户的需要, 将需要蒸熟的食物在餐桌

上直接操作,实现即时蒸烹。

[0055] 为了让一般技术人员更好的实现该餐桌上的手持蒸气烫肉机的即食蒸烹效果,本发明的另一目的是提供一种上述的餐桌上的手持蒸气烫肉机的使用方法,其特征在于包括如下步骤:

[0056] 步骤 S01 :将肉切成薄片;

[0057] 步骤 S02 :将水从所述 L 形连接头的另一端倒入;

[0058] 步骤 S03 :将软管的接头与所述 L 形接头的另一端旋紧,并关闭所述开关阀;

[0059] 步骤 S04 :当水沸腾时,打开开关阀,用筷子夹起肉片放在铁网上,并利用手持蒸气喷头对肉片进行喷蒸;

[0060] 步骤 S05 :一预定时间后,将肉片翻转,对肉片的反面进行喷蒸;

[0061] 步骤 S06 :将蒸熟的肉片夹起,蘸作料后即可食用。该作料可以根据用户自己的口味进行调配,其可以放在上述设置的碟子 19 上,也可以一个碟子放肉片,一个放作料。此外,在使用时,用户还可以根据需要通过按键调取蒸烹模式,在不使用时,关闭开关阀 25,实现保温,待需要使用时再打开,充分节约能源。

[0062] 以上所述仅为本发明的较佳实施例,凡依本发明申请专利范围所做的均等变化与修饰,皆应属本发明的涵盖范围。

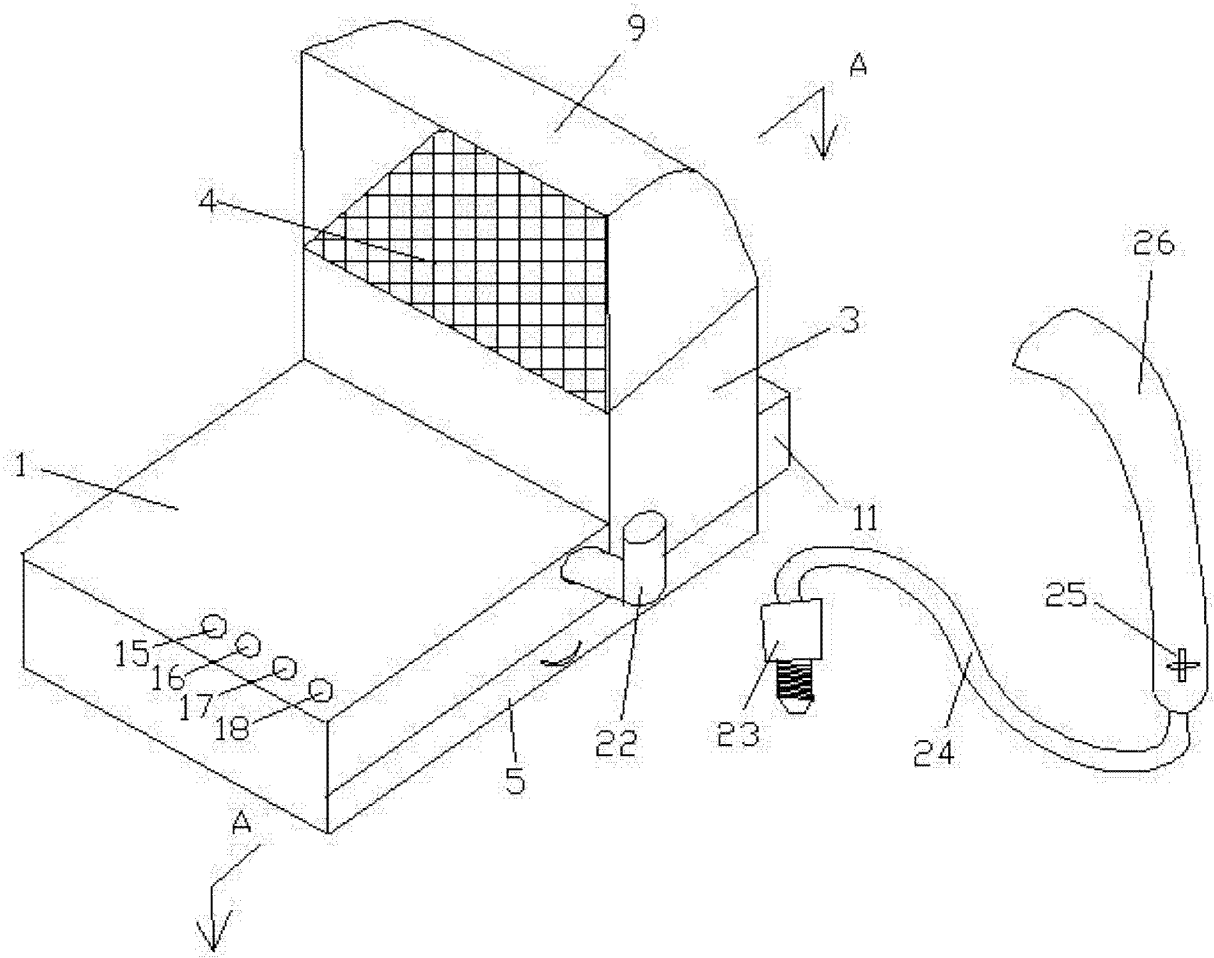


图 1

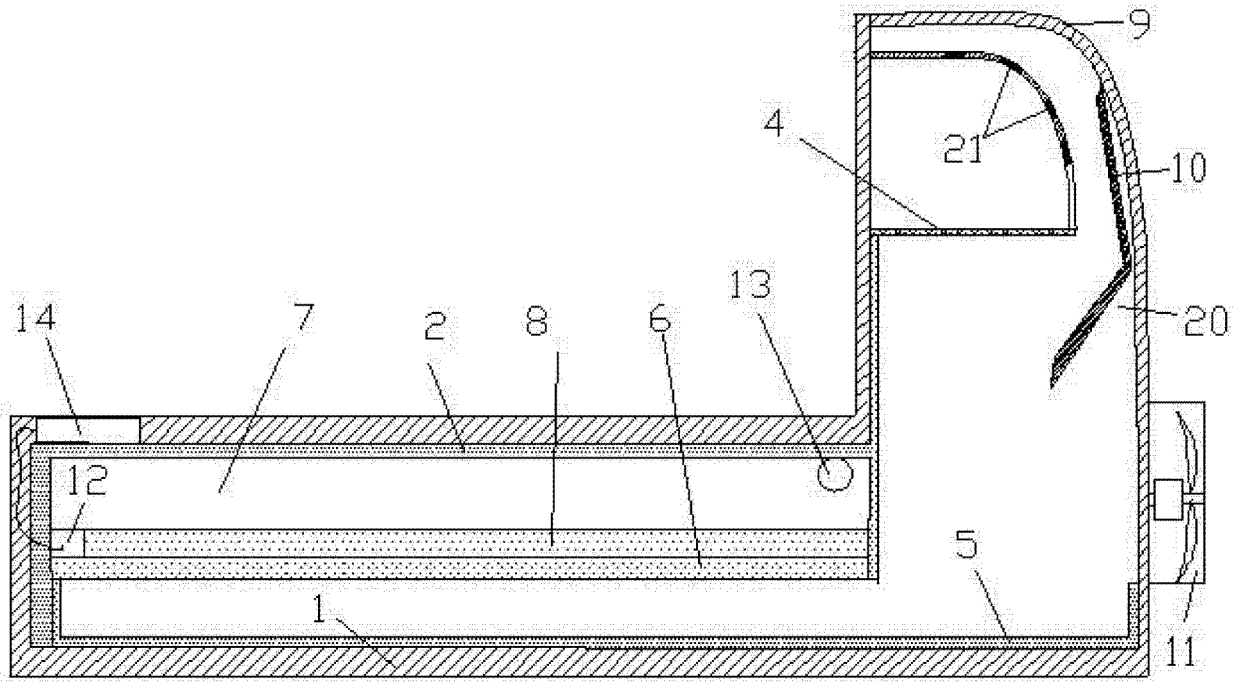


图 2

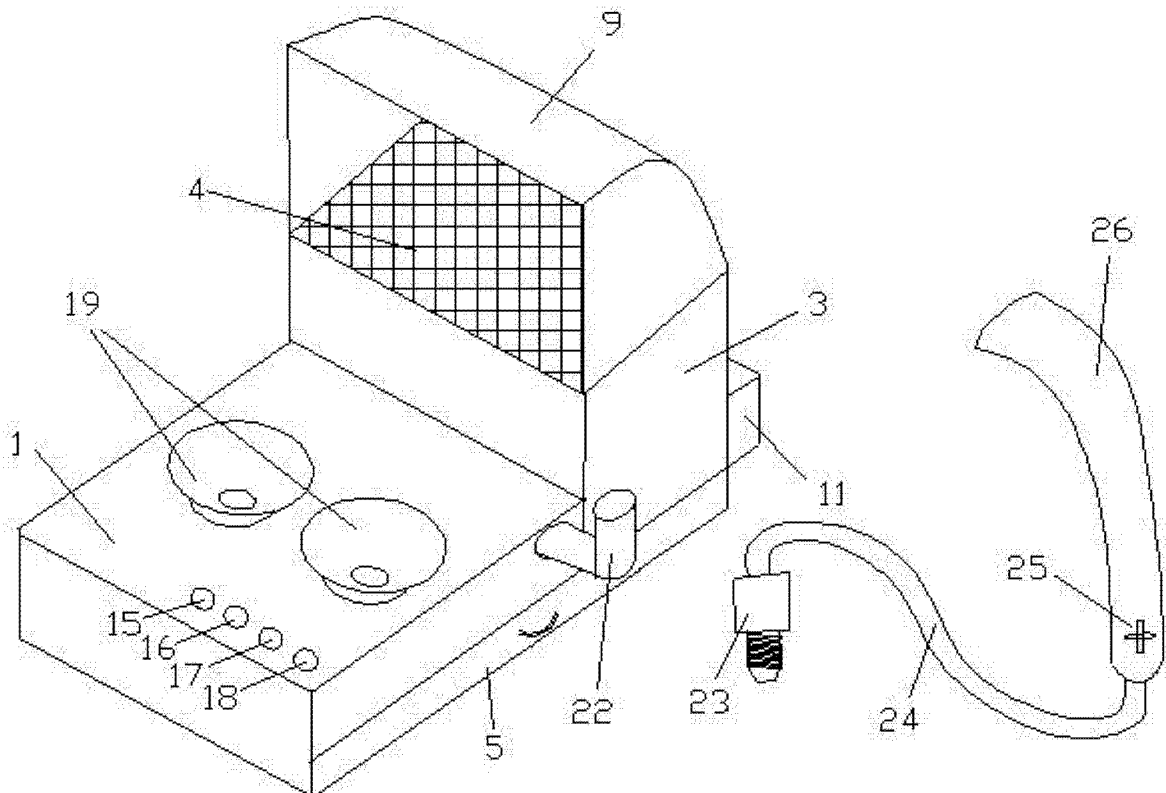


图 3