(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 202234879 U
(45)授权公告日 2012.05.30

(21)申请号 201120334131.5

(22)申请日 2011.09.07

(73)专利权人 沐金石火科技(北京)有限公司
地址 100069 北京市丰台区菜户营58号财富西环名苑2505室

(72)发明人 王宇宁

(51)Int.Cl.
A47J 37/01(2006.01)

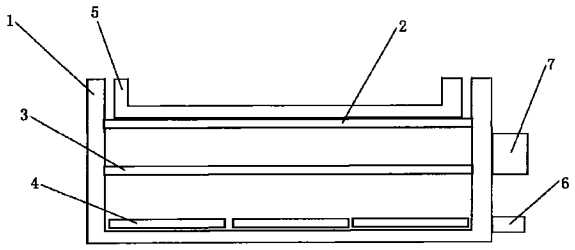
权利要求书 1 页 说明书 2 页 附图 1 页

(54)实用新型名称

一种火山岩烤具

(57)摘要

本实用新型公开了一种火山岩烤具，其包括炉体、支架、加热管、烤勺、火山岩烤盘、电源接头和温度调节钮；支架和加热管分别固定在炉体两侧壁之间；加热管置于支架下方；烤勺置于加热管的下方，且放于炉体的底面上；烤勺的勺柄置于炉体外；火山岩烤盘放于支架上；温度调节钮和电源接头安装于炉体的外侧，且温度调节钮分别与电源接头和加热管连接。本实用新型不仅可以保温节能，而且可以提供对人体有益的矿物质和微量元素。



CN 202234879 U

1. 一种火山岩烤具，其特征在于：该火山岩烤具包括炉体、支架、加热管、烤勺、火山岩烤盘、电源接头和温度调节钮；所述的支架和所述的加热管分别固定在所述的炉体两侧壁之间；所述的加热管置于所述的支架下方；所述的烤勺置于所述的加热管的下方，且放于所述的炉体的底面上；所述的烤勺的勺柄置于炉体外；所述的火山岩烤盘放于所述的支架上；所述的温度调节钮和所述的电源接头安装于所述的炉体的外侧，且所述的温度调节钮分别与所述的电源接头和加热管连接。

2. 根据权利要求 1 所述的火山岩烤具，其特征在于：所述的烤勺至少为 1 个，且并排对称放于所述的炉体的底面上。

一种火山岩烤具

技术领域

[0001] 本实用新型属于烧烤用具技术领域，特别涉及一种火山岩烤具。

背景技术

[0002] 在目前，市场上的烧烤使用的烤盘的材料一般为不锈钢，其导热速度快，散热速度也较快，这必须给烤盘不断加热，而不断加热会使食品丧失原味，而且营养也会流失，同时也浪费了大量的能源。

发明内容

[0003] 本实用新型主要目的是为了解决上述问题，提供一种不仅可以保温节能，而且可以提供对人体有益的矿物质和微量元素的火山岩烤具。

[0004] 为了达到上述目的，本实用新型提供的技术方案是：一种火山岩烤具，其包括炉体、支架、加热管、烤勺、火山岩烤盘、电源接头和温度调节钮；支架和加热管分别固定在炉体两侧壁之间；加热管置于支架下方；烤勺置于加热管的下方，且放于炉体的底面上；烤勺的勺柄置于炉体外；火山岩烤盘放于支架上；温度调节钮和电源接头安装于炉体的外侧，且温度调节钮分别与电源接头和加热管连接；

[0005] 烤勺至少为 1 个。

[0006] 本实用新型使用时，电源接头为本实用新型供电，温度调节钮连接加热管，对加热管进行控温，可以以不同的温度来烤制食品，炉体中间为加热管，加热管可以为炉体上下两层同时加热，上层为火山岩烤盘，下层为几个烤勺组成，在加热的过程中食物受热均匀，不丢失营养成分。本实用新型的火山岩烤盘将火山岩经过选材、切割、打磨、淬火、浸泡、灭菌等数十道工 序制作而成。经过多年的研究发现，火山岩具有远红外磁波，节能，无烟，无污染，无辐射，无放射性、蓄热受热均匀，快速吸水吸油，质轻、松散容量小、表面积大、吸附能力强、化学性能稳定、耐高温（1200℃以下）、耐酸碱、高吸附力、除味、杀菌等效果，用它烤出来的食品可以保持原有的营养元素，并且口感绝佳，味道鲜美，不会烤焦，是理想的天然绿色、环保节能的烤盘原料，火山岩烤盘在烤肉的过程中会释放出钠、镁、铝、硅、钙、钛、锰、铁、镍、钴和钼等几十种对人体有益的矿物质和微量元素。

附图说明：

[0007] 图 1：本实用新型的结构示意图；

[0008] 图 2：本实用新型的俯视结构图。

具体实施方式：

[0009] 实施例：

[0010] 如图 1、图 2 所示：一种火山岩烤具，其包括炉体 1、支架 2、加热管 3、烤勺 4、火山岩烤盘 5、电源接头 6 和温度调节钮 7；支架 2 和加热管 3 分别固定在炉体 1 两侧壁之间；加

热管 3 置于支架 2 下方；烤勺 4 置于加热管 3 的下方，且放于炉体 1 的底面上；烤勺 4 的勺柄置于炉体 1 外；火山岩烤盘 5 放于支架 2 上；温度调节钮 7 和电源接头 6 安装于炉体 1 的外侧，且温度调节钮 7 分别与电源接头 6 和加热管 3 连接；

[0011] 本实施例采用烤勺 4 为 6 个，3 个并列成一排，两排对称放于炉体 1 的底面上。

[0012] 本实用新型使用时，电源接头 6 为本实用新型供电，温度调节钮 7 连接加热管 3，对加热管 3 进行控温，可以以不同的温度来烤制食品，炉体 1 中间为加热管 3，加热管 3 可以为炉体 1 上下两层同时加热，上层为火山岩 烤盘 5，下层为六个烤勺 4 组成，在加热的过程中食物受热均匀，不丢失营养成分。本实用新型的火山岩烤盘 5 将火山岩经过选材、切割、打磨、淬火、浸泡、灭菌等数十道工序制作而成。经过多年的研究发现，火山岩具有远红外磁波，节能，无烟，无污染，无辐射，无放射性、蓄热受热均匀，快速吸水吸油，质轻、松散容量小、表面积大、吸附能力强、化学性能稳定、耐高温（1200℃以下）、耐酸碱、高吸附力、除味、杀菌等效果，用它烤出来的食品可以保持原有的营养元素，并且口感绝佳，味道鲜美，不会烤焦，是理想的天然绿色、环保节能的烤盘原料，火山岩烤盘 5 在烤肉的过程中会释放出钠、镁、铝、硅、钙、钛、锰、铁、镍、钴和钼等几十种对人体有益的矿物质和微量元素。

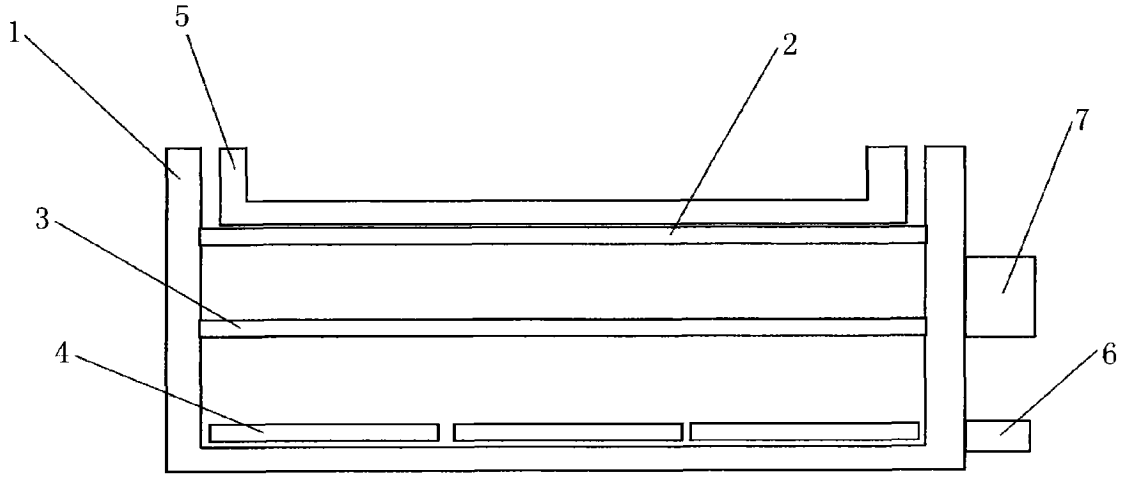


图 1

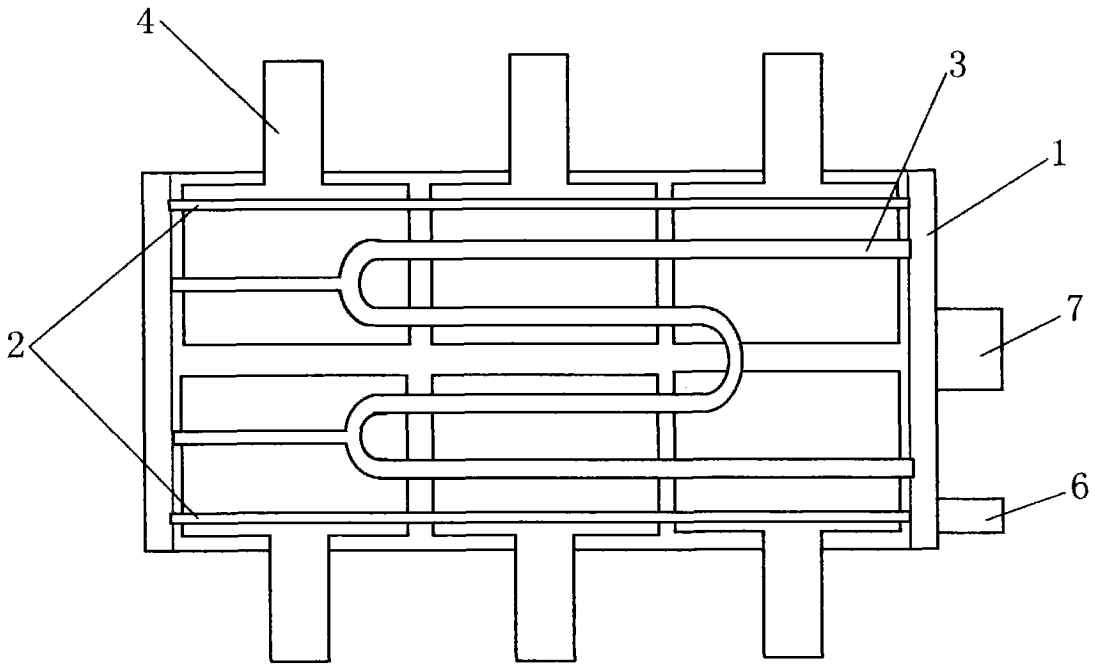


图 2