



(12) 实用新型专利

(10) 授权公告号 CN 203234583 U

(45) 授权公告日 2013. 10. 16

(21) 申请号 201320231024. 9

(22) 申请日 2013. 04. 18

(73) 专利权人 丽水职业技术学院

地址 323000 浙江省丽水市莲都区五宅底 2 号

(72) 发明人 樊登焕

(51) Int. Cl.

A47J 36/02 (2006. 01)

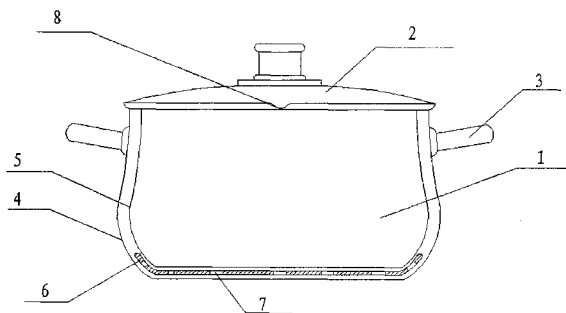
权利要求书1页 说明书3页 附图2页

(54) 实用新型名称

一种新型砂锅

(57) 摘要

一种新型砂锅, 涉及家居食用器具类领域, 包括砂锅本体和锅盖, 其特征在于: 所述砂锅本体的底面为平面, 砂锅本体的外壁和内壁之间设有金属层, 金属层上设有若干个通孔。本实用新型提供的新型砂锅, 它除了像传统的陶瓷器具可用于煤气炉、电炉、煤炉、红外线炉、火烧材灶等常用灶外, 还可以用于电磁炉, 发热面积大, 发热效率高, 牢固耐用, 使用寿命长, 成本也较低, 使用范围相当广泛, 易于推广。



1. 一种新型砂锅,包括砂锅本体(1)和锅盖(2),其特征在于:所述砂锅本体(1)的底面为平面,砂锅本体(1)的外壁(4)和内壁(5)之间设有金属层(6)。

2. 根据权利要求1所述的新型砂锅,其特征在于:所述的金属层(6)为金属网或设有若干个通孔(7)的金属板。

3. 根据权利要求1所述的新型砂锅,其特征在于:所述的金属层(6)位于砂锅本体(1)的底面和侧面下端。

4. 根据权利要求1所述的新型砂锅,其特征在于:所述的金属层(6)为1-3层。

5. 根据权利要求1所述的新型砂锅,其特征在于:所述砂锅本体(1)上端设有砂锅手柄(3)。

6. 根据权利要求1所述的新型砂锅,其特征在于:所述砂锅本体(1)上端设有一个V型出口(8)。

7. 根据权利要求1所述的新型砂锅,其特征在于:砂锅本体(1)的材质为砂土或瓷土材料。

8. 根据权利要求1所述的新型砂锅,其特征在于:所述锅盖(2)的材质为砂土或瓷土或透明的玻璃材质。

一种新型砂锅

技术领域

[0001] 本实用新型涉及家居食用器具类领域,具体涉及一种不仅可以在产生明火的炉灶上使用,而且可以在电磁炉上使用的砂锅。

背景技术

[0002] 砂锅属于陶制炊具,在我国已有 5000 多年历史。砂锅本身就是颇具民族特色的艺术品,综观世界烹饪,大都是在锅中制菜,然后再倒入碗盘之中供人食用;但我国的砂锅菜却是集炊具与餐具为一体,一菜一锅,直接上桌食用,充分体现了中国菜肴讲究色、香、味、形、器的文化内涵;这也是砂锅菜的一大特色。民以食为天,人以健康为本。养生、食补在中国已有几千年的历史,而今更是溶入了现代保健的最新概念,成为饮食的一种健康新时尚。

[0003] 砂锅作为我国传统的炊具,它具有耐酸碱、不分解食物营养成分等优点,用于熬、炖、焖、煮、煲等慢火烹调食物,是家庭清补药膳及食物的最佳用品。但是现有砂锅通常只能在产生明火的灶具中使用,如天然气、煤气等。由于砂锅适合慢火烹调食物,因此在熬制过程中往往要把火调成小火状态,而小火通常会因燃烧不充分而产生 CO 等有害气体,不仅造成环境污染同时还存在 CO 中毒等安全隐患;此外,由于熬制时间较长,为了防止砂锅中的液体沸腾后将火浇灭而发生煤气泄漏等事故,必须有人看管,在当代生活节奏越来越快的社会显然不太适合。因此,需要用慢火烹饪的食物人们往往倾向于选择用电加热,如电磁炉,电压力锅等,但压力锅内胆为非陶制材料,烹调的食物风味和营养远远赶不上砂锅熬制的,而砂锅又不能直接在电磁炉上使用,砂锅的使用范围受到了极大限制。

发明内容

[0004] 本实用新型的目的在于提供一种加热效果好、整体强度高、使用寿命长、不仅可以在传统领域使用,同时可与电磁炉配套使用的新型砂锅。

[0005] 本实用新型是这样实现的:一种新型砂锅,包括砂锅本体和锅盖,其特征在于:所述砂锅本体的底面为平面,砂锅本体的外壁和内壁之间设有金属层。

[0006] 所述的新型砂锅,其特征在于:所述的金属层为金属网或设有若干个通孔的金属板。

[0007] 所述的新型砂锅,其特征在于:所述的金属层位于砂锅本体的底面和侧面下端。

[0008] 所述的新型砂锅,其特征在于:所述的金属层为 1-3 层。

[0009] 所述的新型砂锅,其特征在于:所述砂锅本体上端设有砂锅手柄。

[0010] 所述的新型砂锅,其特征在于:所述砂锅本体上端设有一个 V 型出口。

[0011] 所述的新型砂锅,其特征在于:所述砂锅本的材质为砂土或瓷土。

[0012] 所述的新型砂锅,其特征在于:所述锅盖的材质为砂土或瓷土或透明的玻璃材质。

[0013] 本实用新型通过对传统锅进行改进,在砂锅本体的外壁和内壁之间设有金属层,在与电磁炉配套使用时,通过电磁涡流原理,使金属层受热,热量经由金属层和锅体内壁传到砂锅里,加热里面的食物,此设计发热面积大,发热效率高,同时延伸到砂锅侧面的金属

层对砂锅底部起到加强作用,金属层上开有通孔,使金属层与砂锅底部能更紧密的结合,所以砂锅的整体强度高,使用寿命长。由于金属层在砂锅内壁和外壁中间,避免了金属片外露容易氧化、生锈的现象,同时也避免了电磁炉的面板因直接与金属片接触后使用一段时间后会发黄、发黑的现象。本实用新型所设计的砂锅,不仅可以当做普通的砂锅使用,同时还可以在电磁炉上使用,使用范围相当广泛。

附图说明

[0014] 图 1 是本实用新型的结构示意图;

[0015] 图 2 和图 3 为金属层的结构示意图;

[0016] 图中:1-砂锅本体;2-锅盖;3-砂锅手柄;4-外壁;5-内壁;6-金属层;7-通孔;8-V型出口。

具体实施方式

[0017] 下面通过具体实施方式并结合附图,对本实用新型的技术方案作进一步说明。

[0018] 本实用新型所设计的砂锅,是在传统的砂锅结构上进行改进,经过改进的砂锅具备传统砂锅的所有功能,除了砂锅的底部为平面外,部分的形状可以根据不同用途和喜好设计成不同的形状,在此不再赘述。

[0019] 本实用新型所设计的砂锅,不仅可以当作普通砂锅使用,而且可以在电磁炉上使用,根据图 1 所示,本包括砂锅本体 1 和锅盖 2,砂锅本体 1 的底面为平面,砂锅本体 1 的外壁 4 和内壁 5 之间设有金属层 6,为了加强砂锅的整体强度和使用寿命,金属层 6 上设有若干个通孔 7,通孔 7 的形状可以为圆形,方形,不规则形等各种形状;金属层 6 为可以设计成金属网或金属板,金属层可以为多层,通常 1-3 层。当然,也可以多层相互连接构成一个金属网架结构。金属层 6 可以只设计在砂锅本体 1 的底面,但为了使砂锅的整体强度增强以及更大的受热面积和发热效率,最好将金属层 6 作为一整体设计在砂锅本体 1 的底面和侧面下端,呈盘型,并且与砂锅一体成型,金属层 6 设置的若干通孔 7,通孔 7 中填满了与砂锅同样的材料,使金属层 6 与砂锅之间的结合更紧密,增强了砂锅的整体强度。

[0020] 为了方便拿取砂锅,可以在砂锅本体 1 上端设置一至两个砂锅手柄 3。为了方便倒出砂锅中的食物,可以在砂锅本体 1 的上端设置一个 V 型出口 8。锅盖 2 的材质通常与砂锅的材质一致,但是为了方便随时看到锅中食物的烹饪情况,也可以采用透明的玻璃材质。

[0021] 本实用新型提供的砂锅,与电磁炉配合使用时,砂锅由于其底部包埋有金属层 6,电磁炉与金属层 6 之间隔有砂锅本体外壁 4,所以电磁炉工作时电磁涡流的高温区域不在外壁 4,使电磁炉面板在使用过程中不会出现发黄、发黑的现象。为了加强金属层 6 与电磁炉之间电磁涡流的效果,金属层 6 的材料为强导磁材料,如不锈铁,不锈铁本身具有抗氧化、强导磁的功能,大大延长了金属层 6 的使用寿命。同时,包埋在砂锅本体 1 底部和侧面的盘形金属层 6 增大了金属层与电磁炉之间的电磁涡流面积,加热的效率更高,对砂锅底部起到加强作用。

[0022] 本实用新型提供的新型砂锅,它除了像传统的陶瓷器具可用于煤气炉、电炉、煤炉、红外线炉、火烧灶等常用炉灶外,还可以用于电磁炉,因电磁炉有方便的“火力”调节功能,一般都还有定时功能和自动保护功能,通过电磁炉设定功率的大小和加热时间,因此

不用人看管,充分满足了现代生活的需要。本产品牢固耐用,使用寿命长,成本也较低,使用范围相当广泛,易于推广。

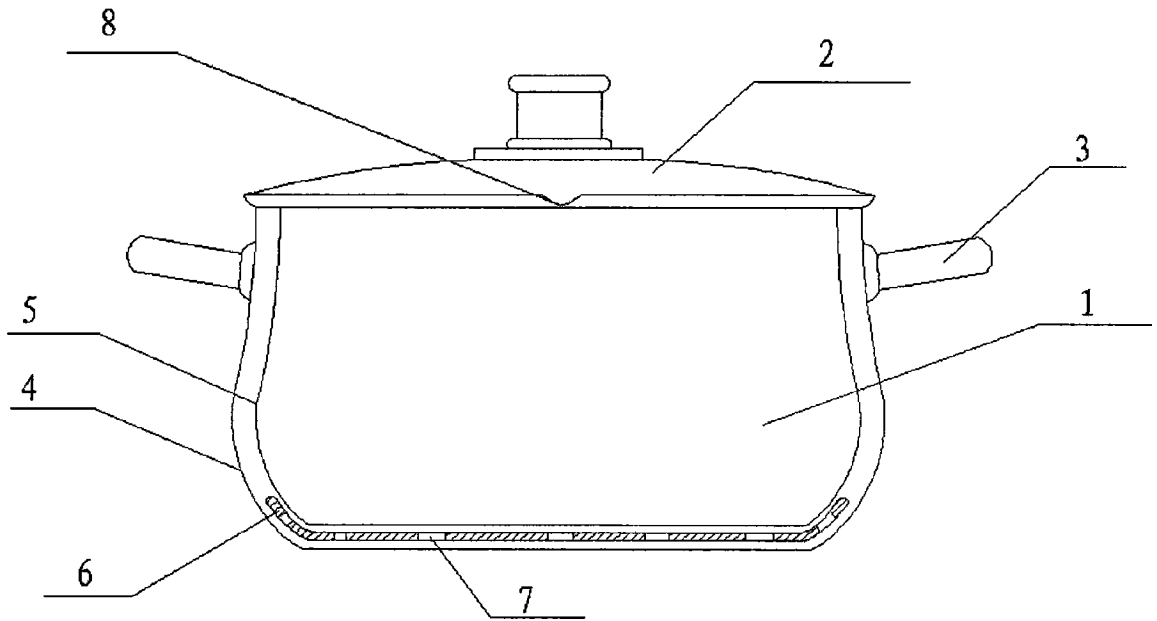


图 1

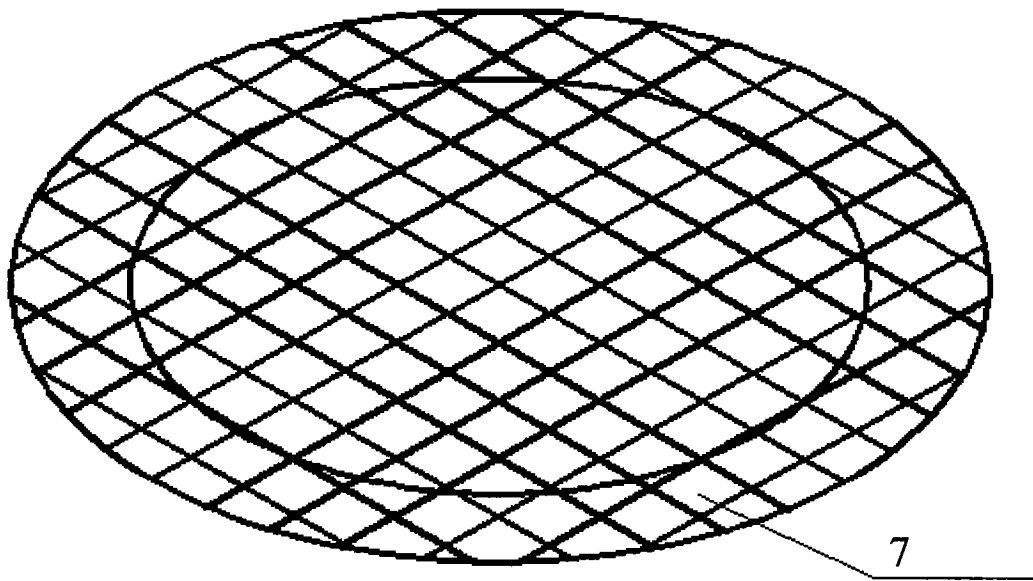


图 2

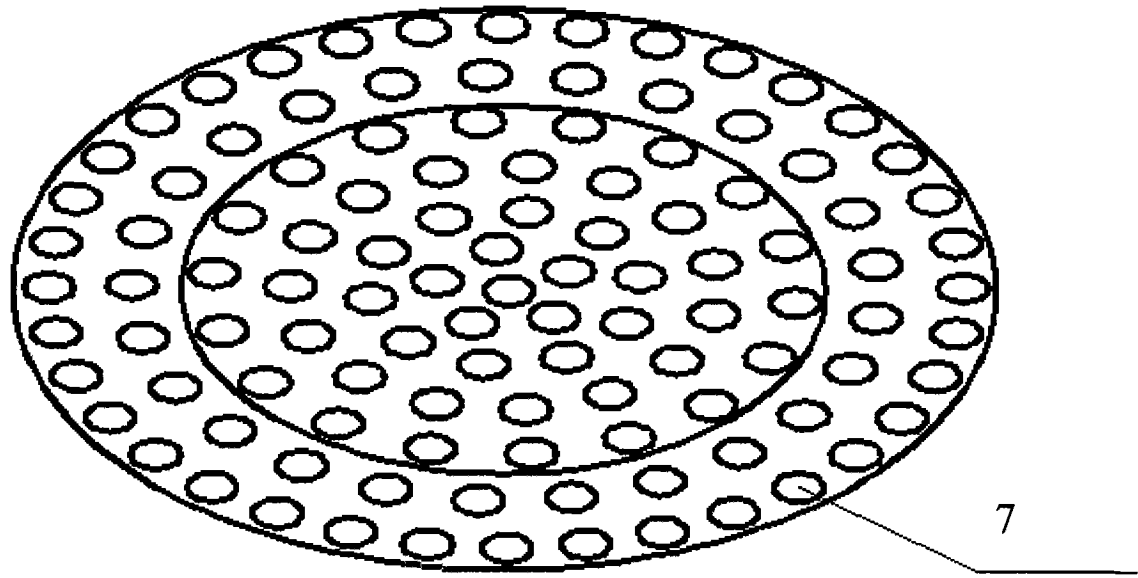


图 3