



(12)实用新型专利

(10)授权公告号 CN 210354296 U

(45)授权公告日 2020.04.21

(21)申请号 201920537414.6

(22)申请日 2019.04.19

(73)专利权人 应黎达

地址 315500 浙江省宁波市奉化市锦屏街
道外应村185号

(72)发明人 应黎达

(51)Int.Cl.

A47J 27/00(2006.01)

A47J 27/04(2006.01)

A47J 36/00(2006.01)

A47J 36/20(2006.01)

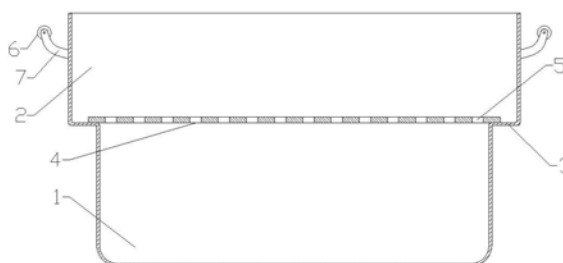
权利要求书1页 说明书3页 附图2页

(54)实用新型名称

一种多用途锅具

(57)摘要

本实用新型提供的一种多用途锅具,包括下部锅体、上部锅体,下部锅体的内径为20-28cm,上部锅体的内径为22-32cm,上部锅体和下部锅体同心设置且二者之间的内径差值为2-4cm,下部锅体和上部锅体之间通过环形水平台阶连接;通过将上部锅体和下部锅体设置成两个同心且上大下小的结构,能够满足日常使用过程中不同食物需求量的要求,既能够使用内径较小的下部锅体煲汤、煮粥,又能够利用上部较大的锅体配合蒸片,蒸制馒头等食物,从而克服了现有技术中单一尺寸锅具难以兼顾不同食物需求量的弊端,拓宽了锅具的应用范围。



1. 一种多用途锅具,其特征在于,所述多用途锅具包括下部锅体、上部锅体,其中:

下部锅体的内径为20-28cm,上部锅体的内径为22-32cm,上部锅体和下部锅体同心设置且二者之间的内径差值为2-4cm,下部锅体和上部锅体之间通过环形水平台阶连接。

2. 根据权利要求1所述的一种多用途锅具,其特征在于,所述下部锅体的高度为8-10cm,所述上部锅体的高度为6-8cm。

3. 根据权利要求1所述的一种多用途锅具,其特征在于,所述多用途锅具还包括不锈钢蒸片,不锈钢蒸片上设置若干蒸孔,所述不锈钢蒸片的直径大于下部锅体的内径且小于上部锅体的内径。

4. 根据权利要求3所述的一种多用途锅具,其特征在于,所述蒸孔的直径为0.4-0.8cm,蒸孔均匀分布在不锈钢蒸片上,相邻两个蒸孔之间的最小距离在1-1.5cm之间。

5. 根据权利要求3所述的一种多用途锅具,其特征在于,所述蒸孔的数量为80-150个。

6. 根据权利要求1所述的一种多用途锅具,其特征在于,所述多用途锅具还包括把手,所述把手包括防烫电木握把以及设置在握把两侧的金属连接部,握把两侧的金属连接部均固定连接在上部锅体的侧壁上;

所述把手有两个,对称设置在上部锅体的两侧。

7. 根据权利要求1-6中任一项权利要求所述的一种多用途锅具,其特征在于,所述下部锅体、环形水平台阶、上部锅体是一体成型的。

一种多用途锅具

技术领域

[0001] 本实用新型涉及厨房用具的技术领域,尤其是涉及一种适用范围广的锅具。

背景技术

[0002] 锅具是厨房中必不可少的烹调用具,可以煮奶、煮粥、煲汤,也可以蒸制馒头、花卷等主食,近年来,为了提高厨房的利用率,减少锅具的空间占用量,双层锅具受到人们追捧,这种锅具能够同时进行蒸煮作业,实现了一锅多用。

[0003] 但是现有技术中的双层锅具还存在较大弊端,主要体现在对于不同量级食物需求无法满足,如较大的双层锅,能够满足蒸制食品的需求,但在煮粥、煲汤方面不实用,相反,较小的双层锅虽然在煲煮食品时较为实用,但在蒸制馒头、花卷时可用面积太小,往往无法满足需求。

实用新型内容

[0004] 本实用新型的目的在于提供一种多用途锅具,以解决现有技术的双层锅具无法满足不同食量要求的技术问题。

[0005] 本实用新型提供的一种多用途锅具,包括下部锅体、上部锅体,其中:

[0006] 下部锅体的内径为20-28cm,上部锅体的内径为22-32cm,上部锅体和下部锅体同心设置且二者之间的内径差值为2-4cm,下部锅体和上部锅体之间通过环形水平台阶连接。

[0007] 上述多用途锅具,其下部锅体可以用来煮粥,此时,将锅盖盖到环形水平台阶上使用,此时优选使用C型锅盖;将蒸片搭放在环形水平台阶上,可以进行蒸制食物,此时,上部锅体优选配合G型锅盖使用。

[0008] 进一步的,所述下部锅体的高度为8-10cm,所述上部锅体的高度为6-8cm。通过高度和上部锅内径、下部锅内径的配合,能够获得较为合理的上下部锅体的容量,并且锅具整体的重心接近于锅具的几何中心,在空间上布置较为合理,锅具使用时稳定性较高。

[0009] 进一步的,所述多用途锅具还包括不锈钢蒸片,不锈钢蒸片上设置若干蒸孔,所述不锈钢蒸片的直径大于下部锅体的内径且小于上部锅体的内径。通过设置一个不锈钢蒸片,并且不锈钢蒸片同锅体是分离的,可以自由取放,不锈钢蒸片上的圆孔便于在蒸煮食物时蒸汽向上运动,提高蒸制效率,缩短蒸制时间,不锈钢蒸片可以被放置于环形水平台阶上,使用时便于放置,不使用蒸制功能时便于收纳及对锅内部的清洁。

[0010] 进一步的,所述蒸孔的直径为0.4-0.8cm,蒸孔均匀分布在不锈钢蒸片上,相邻两个蒸孔之间的最小距离在1-1.5cm之间。通过蒸孔直径和蒸孔间距的配合设定,实现了蒸片透气率和蒸片结构稳定性的最优配合,获得了最优的蒸制效率。

[0011] 进一步的,所述蒸孔数量为80-150个。蒸孔数量过多,则加工困难,带来工艺成本上升,且蒸汽上升的阻力增大,蒸制效率下降,蒸孔数量过少,则蒸片的透气率下降,也会导致蒸制效率下降。综合考虑上述几个参数,设定蒸孔数量为80-150个,获得最优的蒸制效率。

[0012] 进一步的,所述多用途锅具还包括把手,所述把手包括防烫电木握把以及设置在握把两侧的金属连接部,握把两侧的金属连接部均固定连接在上部锅体的侧壁上;所述把手有两个,对称设置在上部锅体的两侧。将把手设置为金属结合防烫电木两种材质结合的复合结构,金属连接件用于将把手整体铰接到上部锅体两侧,安全稳定,可靠性高,防烫电木的握把具有耐高温特性,并且防滑性能优异,便于使用者徒手操作,提高了操作的稳定性和安全性。

[0013] 进一步的,所述下部锅体、环形水平台阶、上部锅体是一体成型的。一体成型的锅具,其生产效率高,尺寸误差小,内部连接过度平缓,清洗容易。

[0014] 本实用新型提供多用途锅具,通过将上部锅体和下部锅体设置成两个同心且上大下小的结构,能够满足日常使用过程中不同事物需求量的要求,上部锅体的横截面积能够比下部锅体大,既能够使用内径较小的下部锅体煲汤、煮粥,又能够利用上部较大的锅体配合蒸片,蒸制馒头等食物,从而克服了现有技术中单一尺寸锅具难以兼顾不同食物需求量的弊端,拓宽了锅具的应用范围。

附图说明

[0015] 为了更清楚地说明本实用新型具体实施方式或现有技术中的技术方案,下面将对具体实施方式或现有技术描述中所需要使用的附图作简单地介绍,显而易见地,下面描述中的附图是本实用新型的一些实施方式,对于本领域普通技术人员来讲,在不付出创造性劳动的前提下,还可以根据这些附图获得其他的附图。

[0016] 图1为本实用新型其中一种实施例提供的多用途锅具结构图;

[0017] 图2为图1的多用途锅具的剖面结构图;

[0018] 图3为图1的多用途锅具的俯视结构图。

[0019] 附图标记:

[0020] 1-下部锅体;2-上部锅体;3-环形水平台阶;4-不锈钢蒸片;5-蒸孔;6-握把;7-不锈钢连接部。

具体实施方式

[0021] 在本实用新型的描述中,需要说明的是,除非另有明确的规定和限定,术语“安装”、“相连”、“连接”应做广义理解,例如,可以是固定连接,也可以是可拆卸连接,或一体地连接;可以是机械连接,也可以是电连接;可以是直接相连,也可以通过中间媒介间接相连,可以是两个元件内部的连通。对于本领域的普通技术人员而言,可以根据具体情况理解上述术语在本实用新型中的具体含义。

[0022] 图1为本实用新型其中一种实施例提供的多用途锅具结构图;图2为图1的多用途锅具的剖面结构图;图3为图1的多用途锅具的俯视结构图。

[0023] 如图1-3所示,本实施例提供的一种多用途锅具,包括不锈钢材质的、一体成型的下部锅体1、上部锅体2和环形水平台阶3,其中:

[0024] 下部锅体1高10cm,其内径为22cm,上部锅体2高8cm,其内径为26cm,上部锅体2和下部锅体1同心设置且二者之间的内径差值为4cm,上部锅体2相比于下部锅体1的面积扩大了39.7%,下部锅体1和上部锅体2之间通过环形水平台阶3连接;

[0025] 所述多用途锅具还包括直径为24cm的不锈钢蒸片4,不锈钢蒸片4的厚度为1.5mm,不锈钢蒸片4上设置128个均匀分布的蒸孔5,蒸孔5的直径为0.8cm,且相邻两个蒸孔5之间的最小距离为1.2cm;

[0026] 所述多用途锅具还包括对称设置在上部锅体2两侧的两个把手,所述把手包括防烫电木材质的握把6以及设置在握把6两侧的不锈钢连接部7,握把6两侧的不锈钢连接部7均焊接在上部锅体2的侧壁上;握把6两侧的不锈钢连接部7上均开设通孔,螺钉穿过通孔旋拧至握把6的中心上,从而实现握把6和两侧不锈钢连接部7之间的连接;

[0027] 当使用下部锅体1时,优选使用C型锅盖放置在环形水平台阶3上使用,当需要蒸制食物时,将不锈钢蒸片4搭放在环形水平台阶3上,可以进行蒸制食物,此时,上部锅体2优选配合G型锅盖使用。

[0028] 最后应说明的是:以上各实施例仅用以说明本实用新型的技术方案,而非对其限制;尽管参照前述各实施例对本实用新型进行了详细的说明,但本领域的普通技术人员应当理解:其依然可以对前述各实施例所记载的技术方案进行修改,或者对其中部分或者全部技术特征进行等同替换;而这些修改或者替换,并不使相应技术方案的本质的本质脱离本实用新型各实施例技术方案的范围。



图1

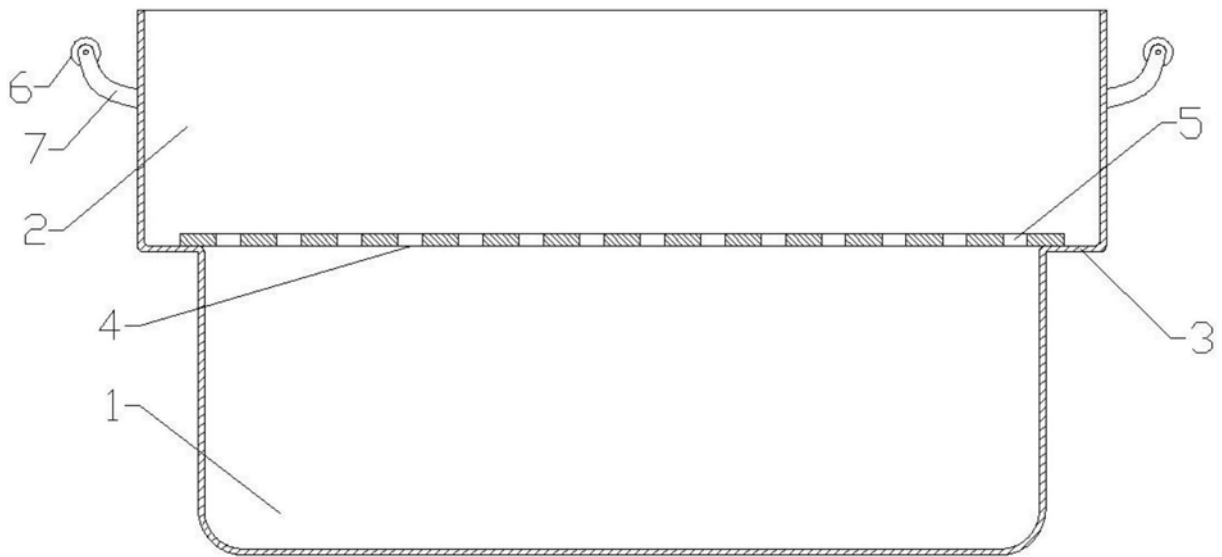


图2

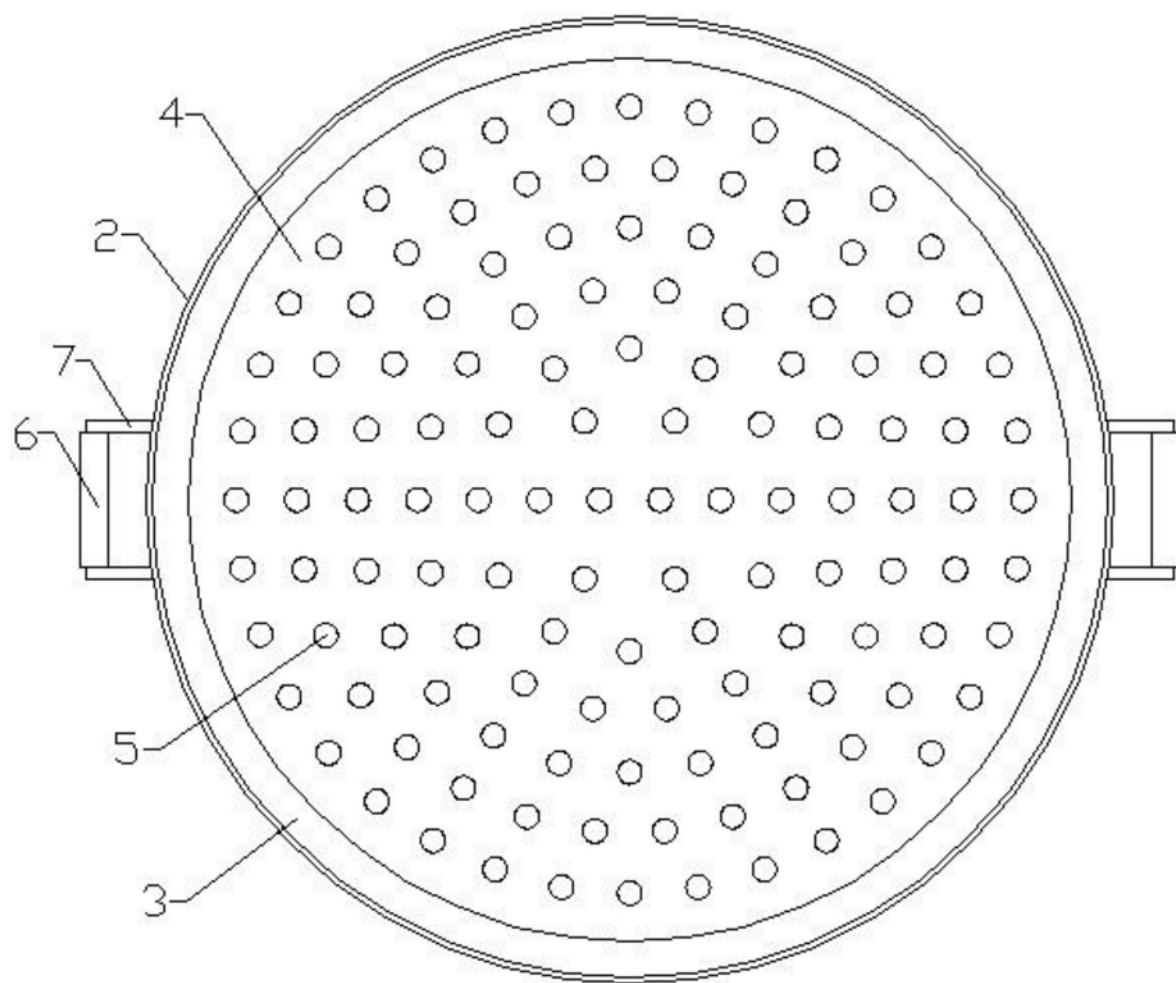


图3