



(12) 发明专利

(10) 授权公告号 CN 102764069 B

(45) 授权公告日 2014. 04. 30

(21) 申请号 201210292743. 1

审查员 朱永盛

(22) 申请日 2012. 08. 05

(73) 专利权人 程建英

地址 362201 福建省晋江市梅岭街道泉安中路宝龙金色家园 10#709 室

(72) 发明人 程建英

(51) Int. Cl.

A47J 27/00 (2006. 01)

(56) 对比文件

CN 202681602 U, 2013. 01. 23, 权利要求 1-4.

CN 201870476 U, 2011. 06. 22, 全文.

CN 201759381 U, 2011. 03. 16, 全文.

DE 20117076 U1, 2002. 03. 07, 全文.

GB 2316601 A, 1998. 03. 04, 全文.

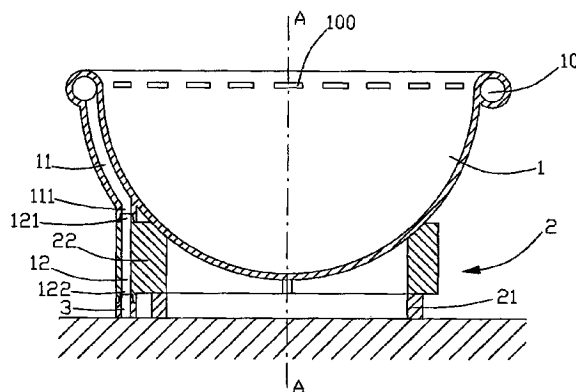
权利要求书1页 说明书2页 附图2页

(54) 发明名称

一种防油溅的炒锅

(57) 摘要

一种防油溅的炒锅, 包括一锅体和用于支撑该锅体的支撑架, 该锅体的周缘设有气道, 该气道设有朝向锅体中心线的喷气孔, 锅体外侧壁设有与该气道连通的进气通道, 该进气通道设有朝下的第一接口; 所述支撑架上设有一连接通道, 该连接通道设有朝上的第二接口和朝下的第三接口; 还包括一气源, 该气源设有一位于灶台上的出气口; 所述第一接口和第二接口之间、第三接口和气源的出气口之间可拆卸连接。本发明可在锅体的开口上形成气幕, 在炒菜时可阻挡锅中的热油向外溅出, 而又不影响烹饪者用锅铲翻炒锅中的食物。



1. 一种防油溅的炒锅,包括一锅体和用于支撑该锅体的支撑架,其特征在于:该锅体的周缘设有气道,该气道设有朝向锅体中心线的喷气孔,锅体外侧壁设有与该气道连通的进气通道,该进气通道设有朝下的第一接口;所述支撑架上设有一连接通道,该连接通道设有朝上的第二接口和朝下的第三接口;还包括一气源,该气源设有一位于灶台上的出气口;所述第一接口和第二接口之间、第三接口和气源的出气口之间可拆卸连接。

2. 如权利要求1所述的一种防油溅的炒锅,其特征在于:所述支撑架包括一圆环和连接于圆环上的若干个用于支撑锅体的支撑脚,所述连接通道设于支撑脚上。

3. 如权利要求1所述的一种防油溅的炒锅,其特征在于:所述喷气孔的喷气方向为斜向上。

4. 如权利要求1所述的一种防油溅的炒锅,其特征在于:所述喷气孔的形状为长条形,其长度方向位于水平方向。

一种防油溅的炒锅

技术领域

[0001] 本发明涉及烹饪器具，具体地说是指一种防油溅的炒锅。

背景技术

[0002] 炒锅是主要烹饪器具之一，为了保证菜肴的色、香、味，通常需要将炒锅中的油加热到较高温度时再向炒锅中放入食物，食物通常含有较多水份，水份和热油接触，会使油溅起，容易污染周围环境或烫伤进行烹饪的人。

[0003] 中国专利 ZL201020546852.8 公开了一种“防溅油炸锅”，主要是在锅体上部的开口上罩设有防油溅挡罩，防油溅挡罩中部设有操作口。这种方法相当于缩小了锅的开口，极大地妨碍了烹饪者的烹饪操作，特别是对于炒锅来说，烹饪者要用锅铲对锅内的食物进行翻炒，这种防油溅挡罩实际上无法使用。

[0004] 中国专利 ZL201020505164.7 公开了一种“网状锅盖”，由握钮、锅盖网、硬质圈和操作窗组成，这种锅盖具有透明、透气的特点和防油溅、防泼锅的功能，所采取的措施是用不锈钢材料做成网状，固定在硬质底圈上，在靠近锅盖边缘处开一个可以开闭的操作窗。这种锅盖同样会妨碍烹饪者的烹饪操作，无法应用于炒锅。

[0005] 类似的用于实现防油溅的方案还有很多，但都是采用类似于锅盖的部件进行遮挡的方法，操作口越小，防油溅效果越好，但越不利于烹饪者的烹饪操作，如不利于翻炒食物；反之，操作口越大，防油溅效果越差，但是越利于烹饪者的烹饪操作，如有利于翻炒食物。对于现有防油溅技术来说，这是一对无法克服的矛盾。

发明内容

[0006] 本发明提供一种防油溅的炒锅，其主要目的在于克服现有炒锅在烹饪时油容易从锅中溅出烫伤人并污染环境的缺点。

[0007] 本发明的技术方案如下：

[0008] 一种防油溅的炒锅，包括一锅体和用于支撑该锅体的支撑架，该锅体的周缘设有气道，该气道设有朝向锅体中心线的喷气孔，锅体外侧壁设有与该气道连通的进气通道，该进气通道设有朝下的第一接口；所述支撑架上设有一连接通道，该连接通道设有朝上的第二接口和朝下的第三接口；还包括一气源，该气源设有一位于灶台上的出气口；所述第一接口和第二接口之间、第三接口和气源的出气口之间可拆卸连接。

[0009] 前述一种防油溅的炒锅，其支撑架包括一圆环和连接于圆环上的若干个用于支撑锅体的支撑脚，所述连接通道设于支撑脚上。

[0010] 前述一种防油溅的炒锅，所述喷气孔的喷气方向为斜向上。

[0011] 前述一种防油溅的炒锅，所述喷气孔的形状为长条形，其长度方向位于水平方向。

[0012] 由上述对本发明的描述可知，和现有技术相比，本发明的优点在于：使用该炒锅烹饪时，锅体周缘的气道通过锅体外侧壁的进气通道、支撑架上的连接通道连接到气源，打开气源，锅体周缘气道的喷气孔向锅体中心喷气，在锅体的开口上形成气幕，可阻挡锅中的热

油向外溅出,而又不影响烹饪者用锅铲翻炒锅中的食物。

附图说明

[0013] 图 1 为本发明外部结构示意图;

[0014] 图 2 为本发明剖视结构示意图。

具体实施方式

[0015] 下面参照附图说明本发明的具体实施方式。

[0016] 参照图 1 和图 2,一种防油溅的炒锅,包括一锅体 1 和用于支撑该锅体 1 的支撑架 2,该支撑架 2 包括一圆环 21 和连接于圆环 21 上的若干个用于支撑锅体 1 的支撑脚 22。该防油溅炒锅还包括一气源,该气源位于灶台下方,在图中未示出,该气源设有一位于灶台上的出气口 3。

[0017] 参照图 1 和图 2,该锅体 1 的周缘设有气道 10,该气道 10 设有朝向锅体 1 中心线 A-A 的喷气孔 100,锅体 1 外侧壁设有与该气道 10 连通的进气通道 11,该进气通道 11 设有朝下的第一接口 111。

[0018] 参照图 1 和图 2,所述支撑架 2 的支撑脚 22 上设有一连接通道 12,该连接通道 12 设有朝上的第二接口 121 和朝下的第三接口 122。

[0019] 灶台下方设有一气源,该气源设有一位于灶台上的出气口 3,图中未显示出气源。进气通道 11 的第一接口 111 和连接通道 12 的第二接口 121 之间、连接通道 12 的第三接口 122 和气源的出气口 3 之间可拆卸连接。第一接口 111 设有一圆台形凹陷,第二接口 121 设有一与该圆台形凹陷插接配合的圆台形凸起;第二接口 121 设有一圆台形凹陷,第三接口 122 设有一与该圆台形凹陷插接配合的圆台形凸起。上述可拆卸连接使连接的部件容易相互对准,便于使用,并且可保证气体由下向上顺畅流过而不易漏出。另外,第一接口 111 和第二接口 121 之间、第二接口 121 和第三接口 122 之间也可采用现有技术中的任何快速连接接头。

[0020] 上述喷气孔 100 沿气道 10 均匀分布,喷气孔 100 的形状为长条形,其长度方向位于水平方向,其喷气方向为斜向上指向锅体 1 的中心线 A-A。

[0021] 炒菜时,支撑架 2 放置于灶台上,锅体 1 放置于支撑架 2 上,出气口 3、连接通道 12、进气通道 11、气道 10、喷气孔 100 组成一完整的气体通道,打开气源,气体通过该气体通道从喷气孔 100 喷出,在锅体 1 的边缘范围内形成一锥形的气幕,就像一个隐形的锅盖,在不影响人们翻炒锅中食物的前提下,可防止炒菜时热油溅出;同时也可起到隔热作用,既可防止锅内热量流失,又保证周围环境不会太热。

[0022] 上述仅为本发明的一个具体实施方式,但本发明的设计构思并不局限于此,凡利用此构思对本发明进行的非实质性的改动,均应属于侵犯本发明保护范围的行为。

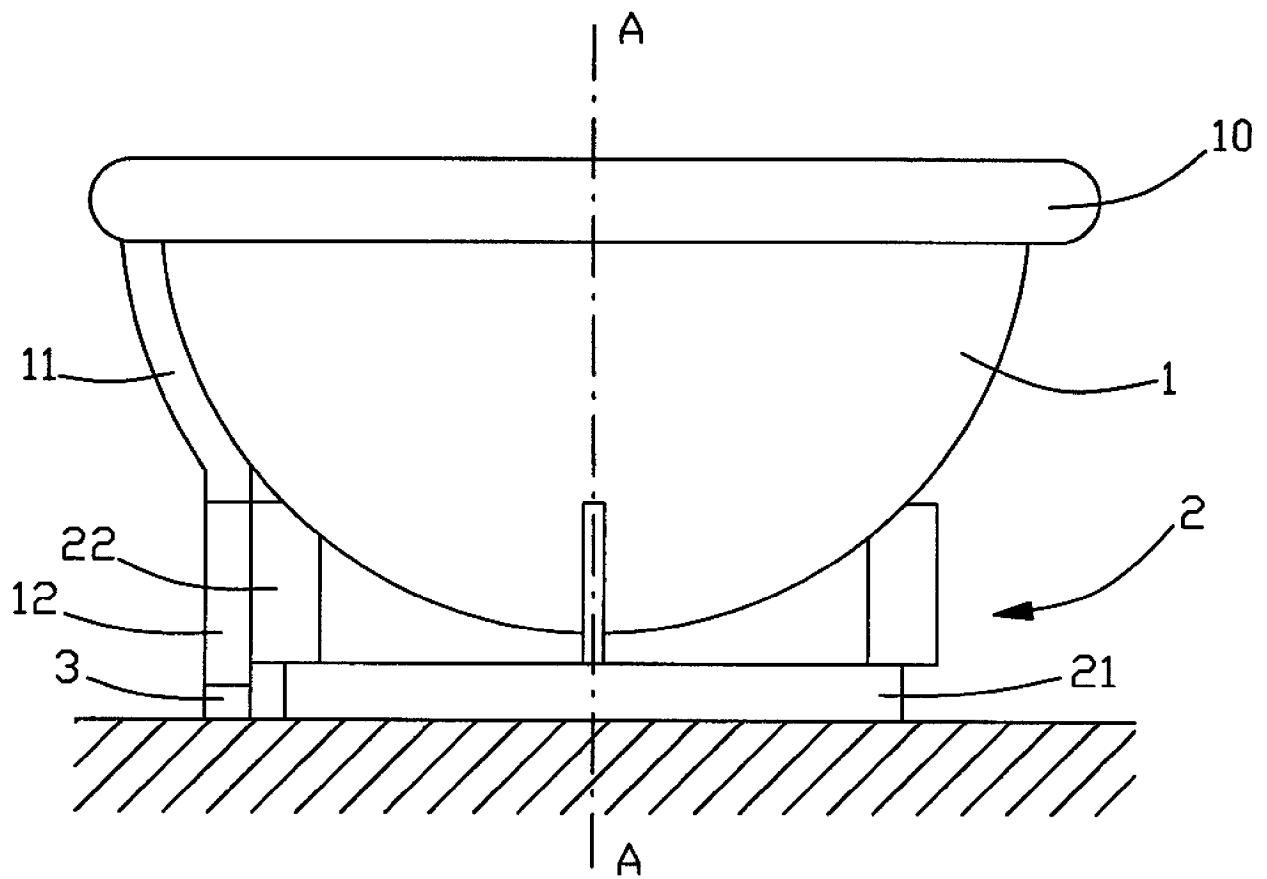


图 1

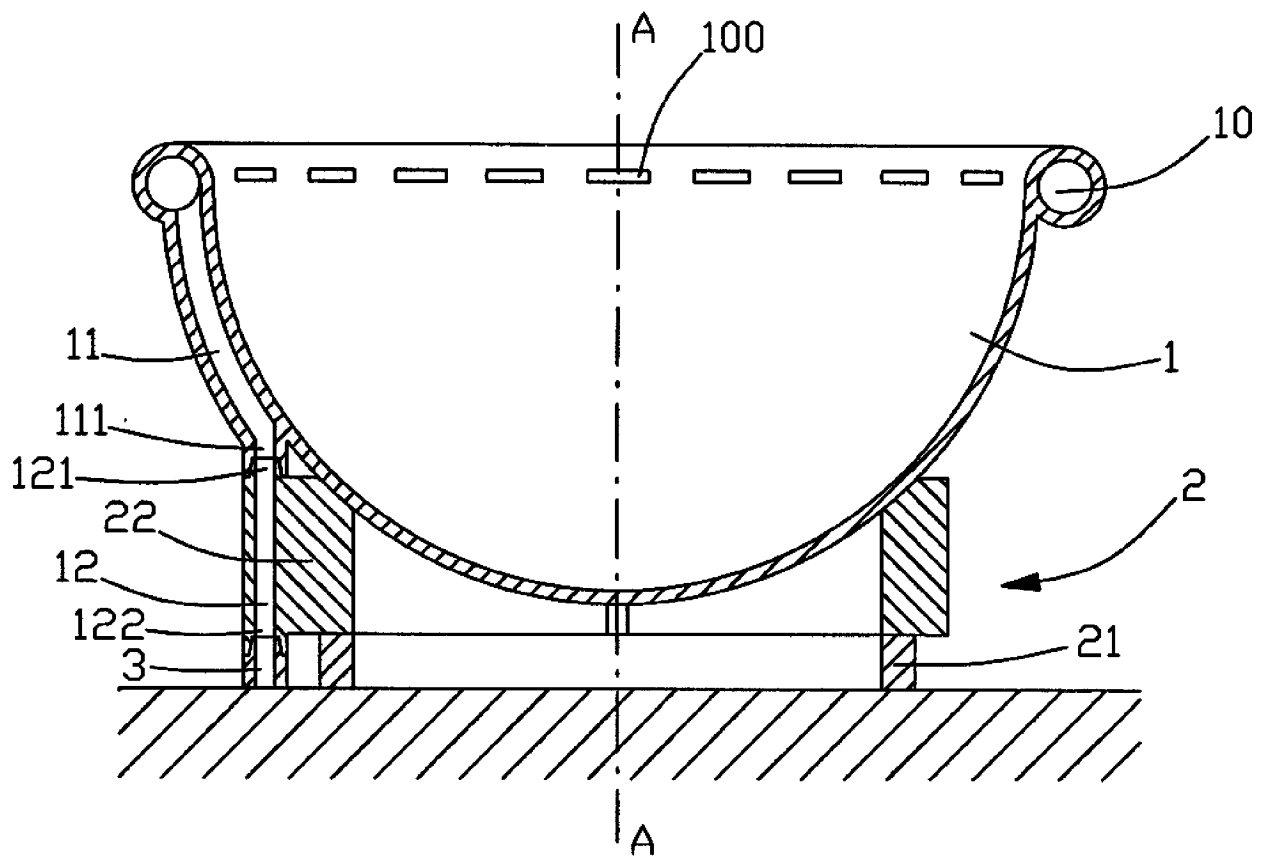


图 2