



## (12) 实用新型专利

(10) 授权公告号 CN 205125889 U

(45) 授权公告日 2016. 04. 06

(21) 申请号 201520766924. 2

(22) 申请日 2015. 09. 30

(73) 专利权人 上海术道科技有限公司

地址 200436 上海市闸北区江场三路 238 号  
1010 室

(72) 发明人 吴佳斌

(74) 专利代理机构 上海申蒙商标专利代理有限公司 31214

代理人 徐小蓉

(51) Int. Cl.

A47J 27/00(2006. 01)

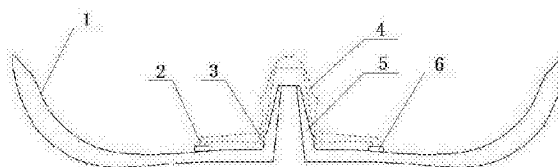
权利要求书1页 说明书3页 附图2页

### (54) 实用新型名称

一种用于泉烹的锅体

### (57) 摘要

本实用新型公开了一种用于泉烹的锅体,其特征 在于所述锅体中心具有一蒸汽喷嘴,所述蒸汽喷嘴 上套装有帽体,所述帽体与所述蒸汽喷嘴固定连接。 本实用新型的优点是,锅体结构简单,采用蒸汽供热, 无需燃烧,对环境无污染,可实现对食材的瞬间加热, 不粘锅体,久煮不糊且味道鲜美,并能通过蒸汽中所 含水份对锅体中清水进行补充,不会发生烧干现象。



1. 一种用于泉烹的锅体,其特征在于所述锅体中心具有一蒸汽喷嘴,所述蒸汽喷嘴上套装有帽体,所述帽体与所述蒸汽喷嘴固定连接。

2. 根据权利要求 1 所述的一种用于泉烹的锅体,其特征在于所述蒸汽喷嘴呈锥形构造。

3. 根据权利要求 1 所述的一种用于泉烹的锅体,其特征在于所述帽体内壁与所述蒸汽喷嘴外壁之间的固定连接为螺纹连接。

4. 根据权利要求 1 或 3 所述的一种用于泉烹的锅体,其特征在于所述帽体内壁与所述蒸汽喷嘴外壁之间具有供蒸汽流通的槽道。

5. 根据权利要求 1 所述的一种用于泉烹的锅体,其特征在于所述锅体底面与所述帽体之间设有若干凸台。

6. 根据权利要求 1 所述的一种用于泉烹的锅体,其特征在于所述帽体外壁面上开设有若干汽孔。

## 一种用于泉烹的锅体

### 技术领域

[0001] 本实用新型涉及烹饪器具,具体涉及一种用于泉烹的锅体。

### 背景技术

[0002] 传统火锅通常以木炭、液化气为热源,通过燃烧木炭或液化气加热锅体。这种火锅不但要消耗大量的木炭和液化气资源,而且燃烧时产生的烟气会对周围环境造成污染,况且液化气罐的外置也不美观和安全。近年来电火锅,尤其是以电磁炉为代表的电力火锅由于具有清洁、卫生且不污染环境等特点,受到了人们的普遍欢迎,但成本较高,久煮会出现锅内汤料熬干和糊锅等现象。

### 发明内容

[0003] 本实用新型的目的是根据上述现有技术的不足之处,提供一种用于泉烹的锅体,该锅体通过在其中心设置锥形蒸汽喷嘴并套装帽体,以实现在装有水的锅体中进行蒸汽泉烹料理。

[0004] 本实用新型的实现由以下技术方案完成:

[0005] 一种用于泉烹的锅体,其特征在于所述锅体中心具有一蒸汽喷嘴,所述蒸汽喷嘴上套装有帽体,所述帽体与所述蒸汽喷嘴固定连接。

[0006] 所述蒸汽喷嘴呈锥形构造。

[0007] 所述帽体内壁与所述蒸汽喷嘴外壁之间的固定连接为螺纹连接。

[0008] 所述帽体内壁与所述蒸汽喷嘴外壁之间具有供蒸汽流通的槽道。

[0009] 所述锅体底面与所述帽体之间设有若干凸台。

[0010] 所述帽体外壁面上开设有若干汽孔。

[0011] 本实用新型的优点是,锅体结构简单,采用蒸汽供热,无需燃烧,对环境无污染,可实现对食材的瞬间加热,不粘锅体,久煮不糊且味道鲜美,并能通过蒸汽中所含水份对锅体中清水进行补充,不会发生烧干现象。

### 附图说明

[0012] 图1为本实用新型实施例1中的泉烹锅体示意图;

[0013] 图2为本实用新型实施例1中锅体上的凸台示意图;

[0014] 图3为本实用新型实施例2中的泉烹锅体示意图。

### 具体实施方式

[0015] 以下结合附图通过实施例对本实用新型的特征及其它相关特征作进一步详细说明,以便于同行业技术人员的理解:

[0016] 如图1-3,图中标记1-8分别为:锅体1、底缘2、槽道3、帽体4、蒸汽喷嘴5、凸台6、缺口7、汽孔8。

[0017] 实施例 1:本实施例具体涉及一种用于泉烹的锅体,通过在锅体中设置蒸汽输出装置进行供热,以实现锅体中清水以及食材的瞬间加热,并可持续补充锅体中的水份。

[0018] 如图 1、2 所示,锅体 1 呈 U 形状,形似莲花,由金属或石材制成,其中心孔部位具有一上凸的蒸汽喷嘴 5,该蒸汽喷嘴 5 呈锥形构造,顶部开口,其高度不小于锅体 1 外缘部高度的 3/4,以避免锅体 1 中清水浸入蒸汽喷嘴 5 的开口之中;

[0019] 在蒸汽喷嘴 5 上套装一呈帽状的帽体 4,两者之间采用螺纹连接方式进行固定,即分别于蒸汽喷嘴 5 的外壁以及帽体 4 的内壁上设置相互匹配的螺纹以构成螺纹连接,帽体 4 采用金属制成;为使帽体 4 与蒸汽喷嘴 5 之间具有可供蒸汽流通的空间,将帽体 4 顶部与蒸汽喷嘴 5 开口之间相隔一定距离,并在帽体 4 的内壁与蒸汽喷嘴 5 的外壁之间开设若干槽道 3,以使高温蒸汽能够自由流通;

[0020] 此外,在锅体 1 的底面还设置有一圈凸台 6,如图 2 所示,相邻凸台 6 之间具有缺口 7,凸台 6 的布设位置与帽体 4 的底缘相对应;在安装时,帽体 4 底缘 2 与各凸台 6 顶面相贴合,位于各凸台 6 之间的缺口 7 则作为高温蒸汽向锅体 1 中输入的通道。

[0021] 如图 1、2 所示,本实施例中泉烹锅体的使用方法包括如下步骤:

[0022] (1) 将锅体 1 置于餐台中央,将其上的蒸汽喷嘴 5 外接蒸汽输入管道,同时将帽体 4 旋拧固定于蒸汽喷嘴 5 上,帽体 4 的底缘 2 同凸台 6 的顶面相贴合;

[0023] (2) 在锅体 1 中倒入适量清水,接通并开启蒸汽输入管道,高温蒸汽自蒸汽喷嘴 5 经槽道 3 以及缺口 7 后输入锅体 1 清水中,在高温蒸汽的作用下,清水迅速得以加热;由于帽体 4 与蒸汽喷嘴 5 之间采用螺纹固定连接,因此高压剧烈的蒸汽流动不会使帽体 4 产生任何抖动,影响食客就餐体验;

[0024] (3) 待清水烧开后,在清水中放入食材,诸如蔬菜、海鲜之类,缺口 7 中继续输出高温蒸汽,食材可在短时间内烹饪完毕并可食用;此外,由于高温蒸汽中本身含有水份,能够持续补充锅体 1 中所流失的清水,故锅体 1 中清水不会发生烧干现象。

[0025] 实施例 2:本实施例具体涉及一种用于泉烹的锅体,通过在锅体中设置蒸汽输出装置进行供热,以实现锅体中清水以及食材的瞬间加热,并可持续补充锅体中的水份。

[0026] 如图 3 所示,锅体 1 呈 U 形状,形似莲花,由金属或石材制成,其中心孔部位具有一上凸的蒸汽喷嘴 5,该蒸汽喷嘴 5 呈锥形构造,顶部开口,其高度不小于锅体 1 外缘部高度的 3/4,以避免锅体 1 中清水浸入蒸汽喷嘴 5 的开口之中;

[0027] 在蒸汽喷嘴 5 上套装一呈帽状的帽体 4,两者之间采用螺纹连接方式进行固定,即分别于蒸汽喷嘴 5 的外壁以及帽体 4 的内壁上设置相互匹配的螺纹以构成螺纹连接,帽体 4 采用金属制成;为使帽体 4 与蒸汽喷嘴 5 之间具有可供蒸汽流通的空间,将帽体 4 顶部与蒸汽喷嘴 5 开口之间相隔一定距离,并在帽体 4 的内壁与蒸汽喷嘴 5 的外壁之间开设若干槽道 3,以使高温蒸汽能够自由流通;

[0028] 此外,帽体 4 的底缘贴合于锅体 1 的底面设置,于帽体 4 的外壁面上均布有若干汽孔 8 以供蒸汽输出,汽孔 8 可以设置于帽体 4 的中部位置也可以是下部位置。

[0029] 如图 1、2 所示,本实施例中泉烹锅体的使用方法包括如下步骤:

[0030] (1) 将锅体 1 置于餐台中央,将其上的蒸汽喷嘴 5 外接蒸汽输入管道,同时将帽体 4 旋拧固定于蒸汽喷嘴 5 上,帽体 4 的底缘同锅体 1 底面相接触;

[0031] (2) 在锅体 1 中倒入适量清水,接通并开启蒸汽输入管道,高温蒸汽自蒸汽喷嘴 5

经槽道 3 以及汽孔 8 后输入锅体 1 清水中,在高温蒸汽的作用下,清水迅速得以加热 ;由于帽体 4 与蒸汽喷嘴 5 之间采用螺纹固定连接,因此高压剧烈的蒸汽流动不会使帽体 4 产生任何抖动,影响食客就餐体验 ;

[0032] (3) 待清水烧开后,在清水中放入食材,诸如蔬菜、海鲜之类,汽孔 8 继续向锅体 1 中输出高温蒸汽,食材可在短时间内烹饪完毕并可食用 ;此外,由于高温蒸汽中本身含有水份,能够持续补充锅体 1 中所流失的清水,故锅体 1 中清水不会发生烧干现象。

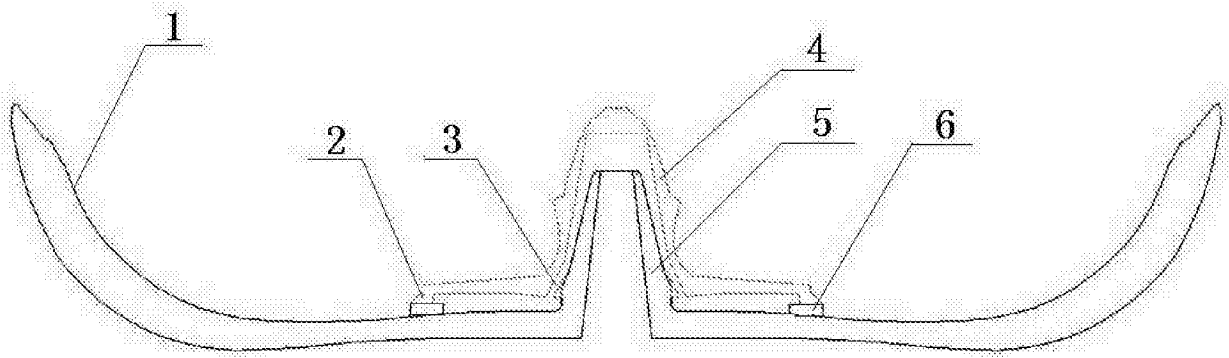


图 1

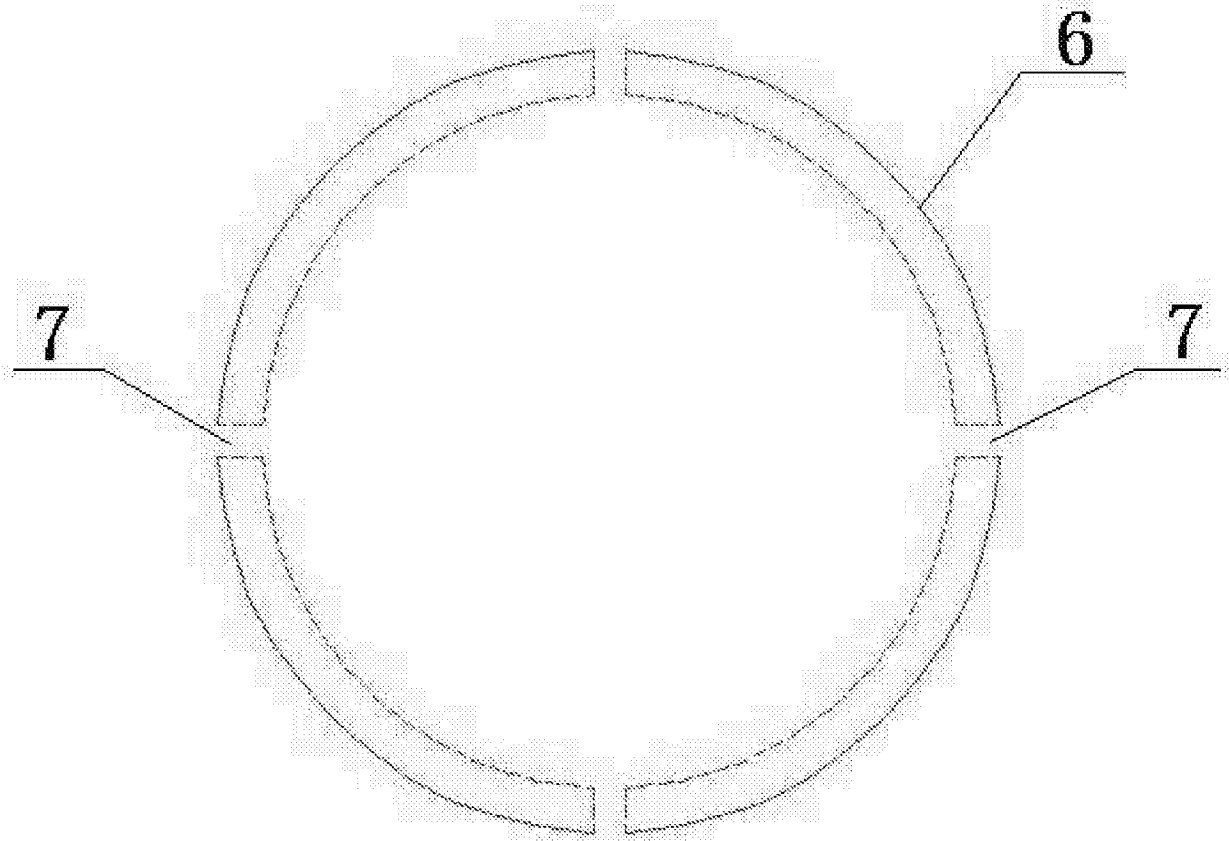


图 2

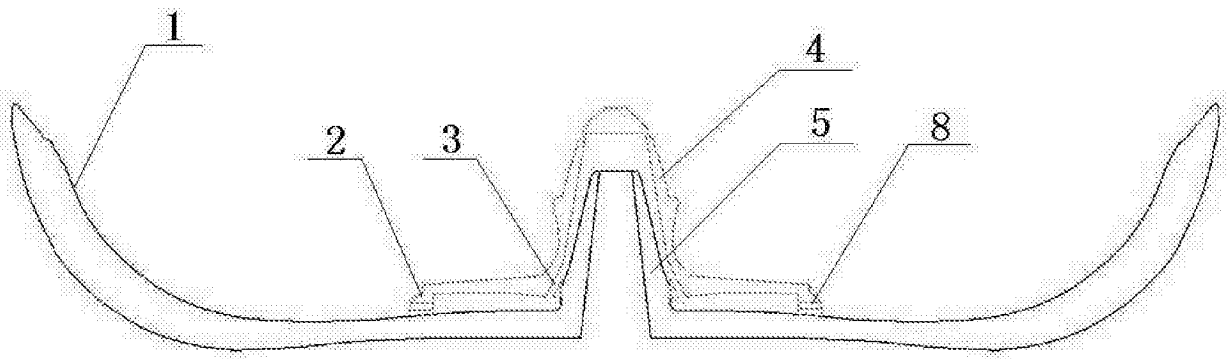


图 3