



(12)实用新型专利

(10)授权公告号 CN 206354856 U

(45)授权公告日 2017. 07. 28

(21)申请号 201620992765.2

(22)申请日 2016.08.30

(73)专利权人 黄小龙

地址 524000 广东省湛江市赤坎区世贸大厦

(72)发明人 黄小龙

(74)专利代理机构 深圳中一专利商标事务所
44237

代理人 张全文

(51) Int. Cl.

A47J 27/00(2006.01)

A47J 36/00(2006.01)

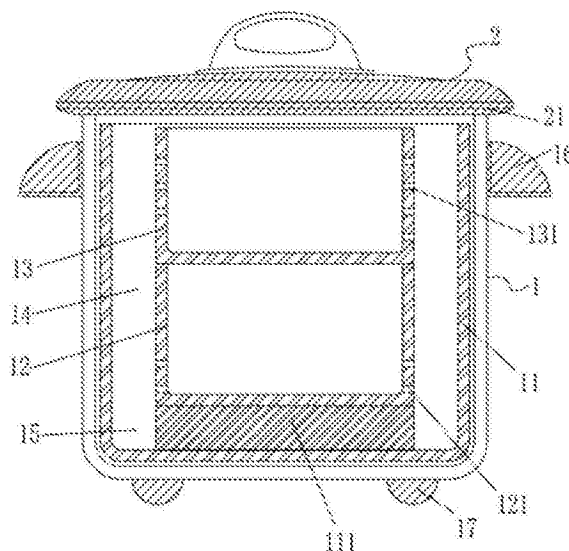
权利要求书1页 说明书3页 附图2页

(54)实用新型名称

降低糖分的煮饭装置

(57)摘要

本实用新型属于家用电器的技术领域,提供一种降低糖分的煮饭装置,包括外壳、置于外壳内的内锅、以及扣合在外壳上的盖体;内锅的内部还设有煮饭锅体;内锅的底部设有用于放置煮饭锅体的连接台,连接台与内锅之间留有空隙,煮饭锅体与内锅之间设有清水腔,煮饭锅体上设有与清水腔连通的通孔,清水腔与空隙相通。本实用新型通过在内锅的内部设置煮饭锅体,在煮饭的过程中,米和水可分开,米面持平的水通过通孔可以把米中的糖分带到清水腔的清水里,从而降低米中的糖分,使得米饭的含糖量相对较少。



1. 一种降低糖分的煮饭装置,其特征在于,包括:
外壳、置于所述外壳内的内锅、以及扣合在所述外壳上的盖体;
所述内锅的内部还设有煮饭锅体;
所述内锅的底部设有用于放置所述煮饭锅体的连接台,所述连接台与所述内锅之间留有空隙,所述煮饭锅体与所述内锅之间设有清水腔,所述煮饭锅体上设有与所述清水腔连通的通孔,所述清水腔与所述空隙相通。
2. 如权利要求1所述的降低糖分的煮饭装置,其特征在于,所述煮饭锅体的上方还连接有蒸菜锅体。
3. 如权利要求2所述的降低糖分的煮饭装置,其特征在于,所述蒸菜锅体设为多个,多个的所述蒸菜锅体由下至上依次相连。
4. 如权利要求2所述的降低糖分的煮饭装置,其特征在于,所述蒸菜锅体上设有多个蒸汽孔,多个的所述蒸汽孔均匀分布于所述蒸菜锅体上。
5. 如权利要求4所述的降低糖分的煮饭装置,其特征在于,所述蒸汽孔设置在所述蒸菜锅体的侧部,所述蒸汽孔与所述清水腔的上部相通。
6. 如权利要求1~5任一项所述的降低糖分的煮饭装置,其特征在于,所述连接台与所述内锅一体成型。
7. 如权利要求1~5任一项所述的降低糖分的煮饭装置,其特征在于,所述通孔设为圆孔、方孔或三角形孔。
8. 如权利要求7所述的降低糖分的煮饭装置,其特征在于,所述通孔设为多个,多个的所述通孔均匀分布于所述煮饭锅体的下部。
9. 如权利要求1~5任一项所述的降低糖分的煮饭装置,其特征在于,所述连接台的底部连接有用于对所述内锅供热的供热源件。
10. 如权利要求1~5任一项所述的降低糖分的煮饭装置,其特征在于,所述连接台的形状与所述煮饭锅体的形状相吻合。

降低糖分的煮饭装置

技术领域

[0001] 本实用新型属于家用电器的技术领域,特别涉及一种降低糖分的煮饭装置。

背景技术

[0002] 煮饭装置是人们的生活必需品。在没有全自动的煮饭装置以前,人们会采用普通的锅来进行米饭的蒸煮,比如铁锅、铝锅或汤锅等,都可用来煮饭。随着科技的进步,目前,最常见的煮饭装置有电饭煲、高压锅或电压力锅。

[0003] 传统的煮饭装置在煮饭时,先往煮饭装置内放入大米,然后加水入锅,通常,水高于米平面20厘米,确保米不煮焦。装好水后,供电或供火煮饭,煮熟即可享用。近年来,糖尿病患者越来越多,人们也越来越注重糖分的摄入量,尤其是一日三餐少不了的主食。而现在市场上普遍的煮饭装置,由于煮饭过程中米与水一直接触,煮出来的米饭中的糖类含量较高,因此不能满足人们对摄入低含糖量的米饭的需求,尤其是满足糖尿病人食用的需求。

实用新型内容

[0004] 本实用新型的主要目的在于提供一种降低糖分的煮饭装置,旨在解决传统煮饭装置存在的煮出来的米饭含糖量高的问题。

[0005] 本实用新型是这样实现的,一种降低糖分的煮饭装置,包括:

[0006] 外壳、置于所述外壳内的内锅、以及扣合在所述外壳上的盖体;

[0007] 所述内锅的内部还设有煮饭锅体;

[0008] 所述内锅的底部设有用于放置所述煮饭锅体的连接台,所述连接台与所述内锅之间留有空隙,所述煮饭锅体与所述内锅之间设有清水腔,所述煮饭锅体上设有与所述清水腔连通的通孔,所述清水腔与所述空隙相通。

[0009] 作为本实用新型的优选技术方案:

[0010] 进一步地,所述煮饭锅体的上方还连接有蒸菜锅体。

[0011] 进一步地,所述蒸菜锅体设为多个,多个的所述蒸菜锅体由下至上依次相连。

[0012] 进一步地,所述蒸菜锅体上设有多个蒸汽孔,多个的所述蒸汽孔均匀分布于所述蒸菜锅体上。

[0013] 进一步地,所述蒸汽孔设置在所述蒸菜锅体的侧部,所述蒸汽孔与所述清水腔的上部相通。

[0014] 进一步地,所述连接台与所述内锅一体成型。

[0015] 进一步地,所述通孔设为圆孔、方孔或三角形孔。

[0016] 进一步地,所述通孔设为多个,多个的所述通孔均匀分布于所述煮饭锅体的下部。

[0017] 进一步地,所述连接台的底部连接有用于对所述内锅供热的供热源件。

[0018] 进一步地,所述连接台的形状与所述煮饭锅体的形状相吻合。

[0019] 本实用新型提供的降低糖分的煮饭装置,通过在内锅的内部设置煮饭锅体,在煮饭时,将米放置在煮饭锅体内,向煮饭锅体内加入清水时,水经过通孔流入清水腔,还可以

通过向清水腔内加清水,最终直至清水腔的水面与煮饭锅体的米面持平,在煮饭的过程中,米和水可分开,米面持平的水通过通孔可以把米中的糖分带到清水腔的清水里,从而降低米中的糖分,使得米饭的含糖量相对较少,且煮饭的过程中,米和水分开后,蒸汽通过通孔进入煮饭锅体内继续进行蒸煮,与现有技术相比,水无需高于米平面20厘米,避免了在煮饭的过程中,米与水一直接触,水无法从米中带走糖分、使得米中糖分高的问题。

附图说明

[0020] 图1是本实用新型实施例提供的降低糖分的煮饭装置的结构示意图;

[0021] 图2是本实用新型实施例提供的降低糖分的煮饭装置的使用状态图。

[0022] 图中:1-外壳,11-内锅,111-连接台,12-煮饭锅体,121-通孔,13-蒸菜锅体,131-蒸汽孔,14-清水腔,15-空隙,16-手柄,17-底座,2-盖体,21-密封圈,3-米,4-蒸煮物,5-清水。

具体实施方式

[0023] 为了使本实用新型的目的、技术方案及优点更加清楚明白,以下结合附图及实施例,对本实用新型进行进一步详细说明。应当理解,此处所描述的具体实施例仅仅用以解释本实用新型,并不用于限定本实用新型。

[0024] 需要说明的是,当元件被称为“固定于”或“设置于”另一个元件,它可以直接在另一个元件上或者间接在该另一个元件上。当一个元件被称为“连接于”另一个元件,它可以是直接连接到另一个元件或间接连接至该另一个元件。

[0025] 本实用新型提供一种降低糖分的煮饭装置,通过在内锅11的内部设置煮饭锅体12,在煮饭的过程中,米3和清水5可分开,米面持平的清水5通过通孔121可以把米3中的糖分带到清水腔14的清水5里,从而降低米3中的糖分,使得米饭的含糖量相对较少。

[0026] 请参阅附图1和附图2,该降低糖分的煮饭装置包括:外壳1、置于外壳1内的内锅11、以及扣合在外壳1上的盖体2;内锅11的内部还设有煮饭锅体12;内锅11的底部设有用于放置煮饭锅体12的连接台111,连接台111与内锅11之间留有空隙15,煮饭锅体12与内锅11之间设有清水腔14,煮饭锅体12上设有与清水腔14连通的通孔121,清水腔14与空隙15相通。

[0027] 本实用新型实施例提供的降低糖分的煮饭装置,通过在内锅11的内部设置煮饭锅体12,在煮饭时,将米3放置在煮饭锅体12内,向煮饭锅体12内加入清水5时,水经过通孔121流入清水腔14,还可以通过向清水腔14内加清水5,最终直至清水腔14的水面与煮饭锅体12的米面持平,在煮饭的过程中,米3和水可分开,米面持平的水通过通孔121可以把米3中的糖分带到清水腔14的清水5里,从而降低米3中的糖分,使得米饭的含糖量相对较少,且煮饭的过程中,米3和水分开后,蒸汽通过通孔121进入煮饭锅体12内继续进行蒸煮,与现有技术相比,水无需高于米平面20厘米,避免了在煮饭的过程中,米3与水一直接触,水无法从米3中带走糖分、使得米3中糖分高的问题。值得说明的是,为了便于描述,本实施例中将清水腔内的清水与与煮饭锅体12中的水区别开,清水与水实际上是相同的。

[0028] 优选地,煮饭锅体12的上方还连接有蒸菜锅体13。优选地,蒸菜锅体13设为多个,多个的蒸菜锅体13由下至上依次相连。本实施例中的蒸菜锅体13以设置为一个为例。此外,

在蒸菜锅体13上设置多个蒸汽孔131,多个的蒸汽孔131均匀分布于蒸菜锅体13上,进一步便于蒸汽进入蒸菜锅体13内。进一步地,蒸汽孔131设置在蒸菜锅体13的侧部,蒸汽孔131与清水腔14的上部相通。具体地,蒸汽孔131设置在蒸菜锅体13的侧部,清水腔14中产生的蒸汽可以通过蒸汽孔131进入蒸菜锅体13的内部。值得说明的是,蒸菜锅体13的蒸汽孔131还可以设置在底部,蒸汽从通孔121进入煮饭锅体12内再向上流动,通过蒸汽孔131再进入蒸菜锅体13中。优选蒸汽孔131设置在蒸菜锅体13的侧部。可以理解的,蒸菜锅体13也可以不设置蒸汽孔131,此时,优选将蒸菜锅体13的顶部的高度设置为低于内锅11的顶部的高度,蒸汽可以从上部进入蒸菜锅体13内。

[0029] 具体地,连接台111与内锅11一体成型。方便稳固地放置煮饭锅体12。可以理解的,连接台111用于将内锅11与煮饭锅体12隔开一端距离,且便于在内锅11与煮饭锅体12之间空隙15,空隙15与清水腔14连通,便于容纳清水5,在煮饭的过程中,使得煮饭锅体12内与米面持平的水将糖分带入清水腔14。连接台111还可以设置为可拆卸式的,便于安装和更换,且便于在不使用煮饭锅体12时还可以直接在内锅11内煮饭。此外,此外,连接台111的形状与煮饭锅体12的形状相吻合,便于放置煮饭锅体12,且使用方便。本实施例中连接台111的形状、大小均与煮饭锅体12一致。此外,连接台111的形状、大小也可以根据实际需要进行设计。

[0030] 优选地,通孔121设为圆孔、方孔或三角形孔,方便加工制造。此外,值得说明的是,通孔121还可以设置为多边形或者其他不规则形状,使得清水5或煮饭过程中产生的蒸汽流通。进一步地,通孔121设为多个,多个的通孔121均匀分布于煮饭锅体12的下部。具体地,通过可以设置在煮饭锅体12的侧部,也可以设置在煮饭锅体12的底部。优选设置在煮饭锅体12的侧部,便于与清水腔14连通。

[0031] 优选地,连接台111的底部连接有用于对内锅11供热的供热源件。设置供热源件是为了更好地为煮饭锅体12提供能量。需说明的是,本发明实施例以电饭煲为例进行了详细说明,该电饭煲还包括底座17、设于连接台111的底部的供热源件以及设于外壳1的外表面上的手柄16,在电饭煲的盖体2上设置有密封圈21。另外,供热源件还可以设置在内锅11与外壳1之间,使用在普通的锅当中时也可不设置供热源件。当降低糖分的煮饭装置应用在电饭煲中时,在电饭煲中设置供热源件为公知常识。此外,还需说明的是,该降低糖分的煮饭装置的技术方案也适用于现有技术中所有的锅,比如铁锅、铝锅、高压锅、电压力锅以及其他可用来煮饭的装置。

[0032] 使用的时候,米3放置在煮饭锅体12内,蒸煮锅体放置在连接台111上,向煮饭锅体12内加入清水5时,清水5经过通孔121流入清水腔14,再将蒸煮物4放置在蒸菜锅体13内,盖上盖体2并通电即可。

[0033] 以上仅为本实用新型的较佳实施例而已,并不用以限制本实用新型,凡在本实用新型的精神和原则之内所作的任何修改、等同替换或改进等,均应包含在本实用新型的保护范围之内。

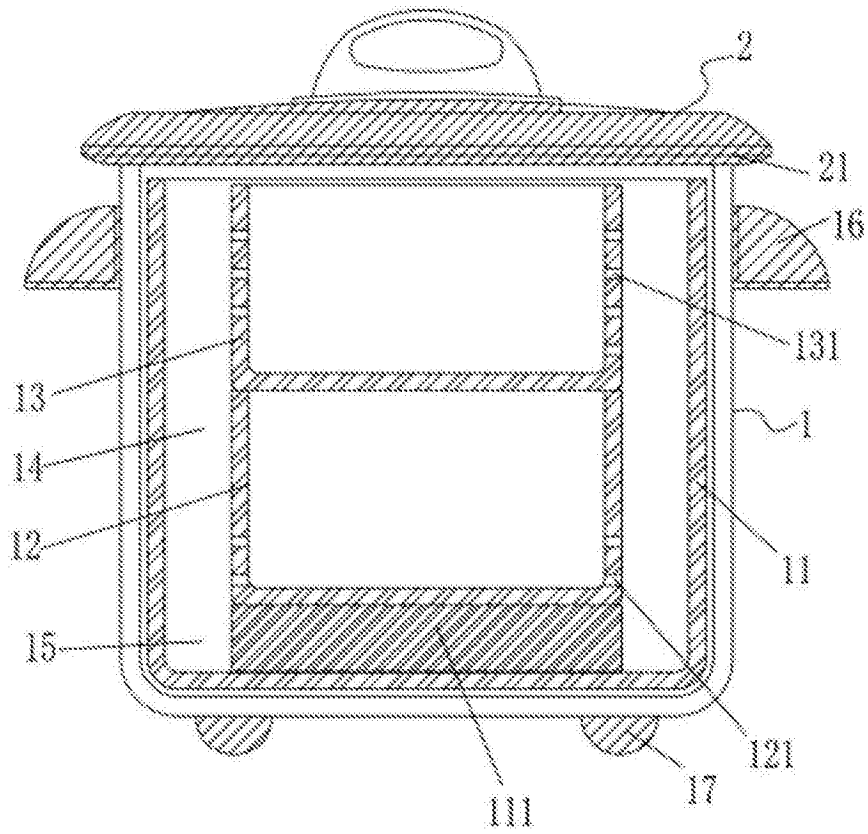


图1

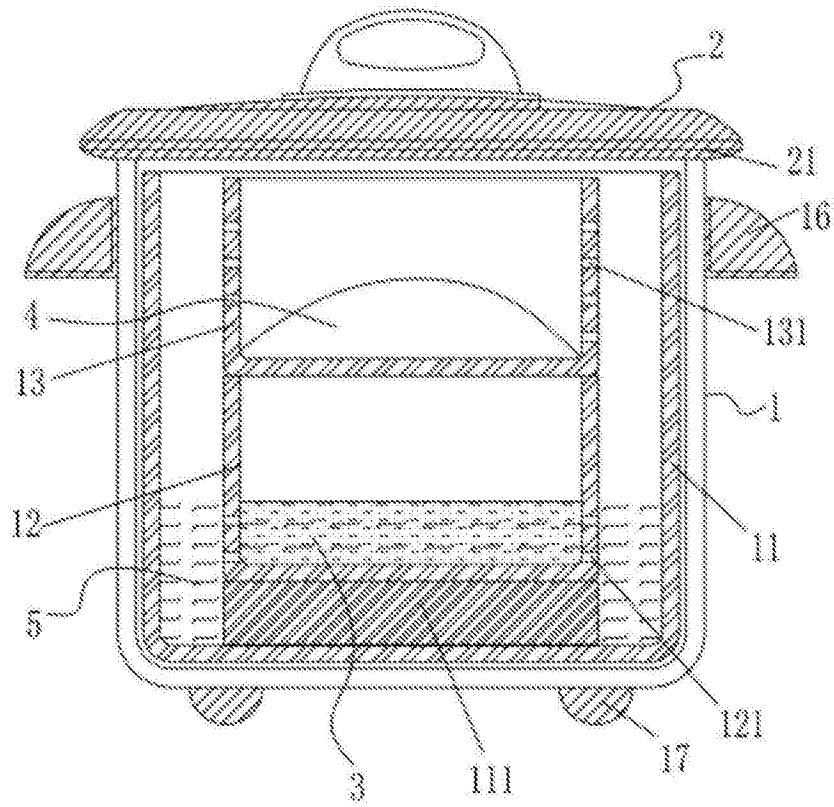


图2