



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 107495829 A

(43)申请公布日 2017. 12. 22

(21)申请号 201710946940.3

(22)申请日 2017.10.12

(71)申请人 南华大学

地址 421001 湖南省衡阳市蒸湘区常胜西路28号

(72)发明人 周君 邓樱 王瑞贞 周可林国武

(51) Int. Cl.

A47J 27/04(2006.01)

A47J 36/06(2006.01)

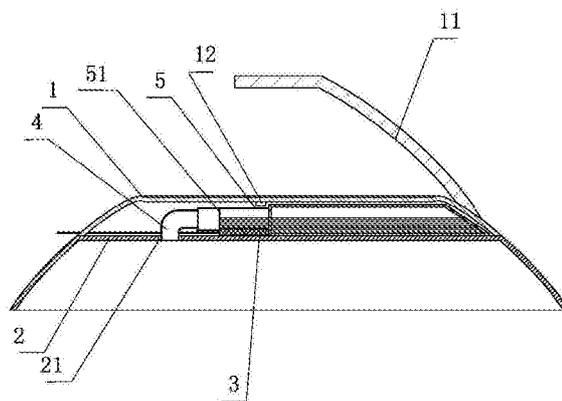
权利要求书1页 说明书3页 附图5页

(54)发明名称

蒸盖

(57)摘要

本发明公开了一种蒸盖,其包括盖体,盖体为一中间部位向上突起的盖形物,位于盖体的内侧中间上部设有一蒸汽发生装置,蒸汽发生装置下部设有一隔板,蒸汽发生装置安装在隔板与盖体的顶部之间;蒸汽发生装置包括加热器和水箱,水箱包括加水箱和加热箱,加热器3设在加热箱的底部,加热器通过电线连接外部电源,水箱上部设有蒸汽孔,蒸汽孔可将加热器产生的蒸汽传导给食物加热。本发明具有结构简单、加热快、便于观察、使用方便、便于收纳的优点。



1. 一种蒸盖,其包括盖体(1),盖体(1)为一中间部位向上突起的盖形物,其特征在于:盖体(1)的内侧中间上部设有一蒸汽发生装置,蒸汽发生装置用于在盖体(1)的内侧产生可以给食物加温的蒸汽。

2. 如权利要求1所述的一种蒸盖,其特征在于:所述的蒸汽发生装置包括加热器(3)和水箱(5),水箱(5)包括加水箱和加热箱,所述加热器(3)设在加热箱的底部,加热器(3)通过电线连接外部电源,水箱(5)上部设有蒸汽孔(51),蒸汽孔(51)可将加热器(3)产生的蒸汽传导给食物加热。

3. 如权利要求1或2所述的一种蒸盖,其特征在于:所述蒸汽发生装置下部设有一隔板(2),蒸汽发生装置安装在隔板(2)与盖体(1)的顶部之间。

4. 如权利要求3所述的一种蒸盖,其特征在于:所述隔板(2)上设有蒸汽出口(21),蒸汽孔(51)与蒸汽出口(21)之间连接有通气管(4)。

5. 如权利要求1或2所述的一种蒸盖,其特征在于:所述蒸体(1)设有排气孔(12)。

6. 如权利要求1或2所述的一种蒸盖,其特征在于:所述蒸体(1)外表面设有手柄(11)。

7. 如权利要求3所述的一种蒸盖,其特征在于:所述手柄(11)设有开关按钮(111)和时间设定按钮(112)。

8. 如权利要求4所述的一种蒸盖,其特征在于:所述通气管(4)与通气孔(21)之间设有间隙,且通气管(4)端面低于隔板(2)的下端面。

9. 如权利要求1或2所述的一种蒸盖,其特征在于:所述水箱(5)设有加水口,蒸盖(1)设有加水孔,加水孔和加水口的大小及位置相匹配,加水孔和加水口内装有加水盖(6)。

10. 如权利要求1或2所述的一种蒸盖,其特征在于:所述蒸体(1)采用透明材料制成。

蒸盖

技术领域

[0001] 本发明涉及一种厨具,特别是涉及一种利用蒸汽来蒸煮食物的蒸盖。

背景技术

[0002] 随着经济的发展,人们的生活节奏越来越快,人们的居住空间也是越来越小,吃快餐成为人们的生活的一部分。但是经常吃快餐会导致一系列的慢性疾病的问题。蒸菜是一种传统的烹饪方式它不仅烹饪方便,而且能够很好的保存菜的营养。现在人们使用蒸菜的工具一般为蒸锅,传统的蒸汽锅具通常包含一个盛水的底锅、一个架设在该底锅上方并具有蒸孔的蒸锅,以及一个盖设在该蒸锅上方的锅盖。使用时,先在该底锅内部摆放水,然后将该蒸锅架设在该底锅的上方,食物则是摆放在该蒸锅的上方,最后盖上锅盖,然后利用燃气灶加热底锅内的水达到沸点变成水蒸汽,来达到蒸煮食物的目的。现在的蒸锅体积大,占用较大的使用空间,使用不方便,存在既不便收纳,也不便操作的缺点。

发明内容

[0003] 本发明的目的是为了克服现有技术的上述不足之处,而提供一种操作简单、使用方便、便于收纳的蒸盖。

[0004] 本发明的技术方案是:一种蒸盖,其包括盖体,盖体为一中间部位向上突起的盖形物,盖体的内侧中间上部设有一蒸汽发生装置,蒸汽发生装置用于在盖体的内侧产生可以给食物加温的蒸汽。

[0005] 本发明进一步的技术方案是:所述的蒸汽发生装置包括加热器和水箱,水箱包括加水箱和加热箱,所述加热器设在加热箱的底部,加热器通过电线连接外部电源,水箱上部设有蒸汽孔,蒸汽孔可将加热器产生的蒸汽传导给食物加热。

[0006] 本发明进一步的技术方案是:所述蒸汽发生装置下部设有一隔板,蒸汽发生装置安装在隔板与盖体的顶部之间;

本发明进一步的技术方案是:所述隔板上设有蒸汽出口,蒸汽孔与蒸汽出口之间连接有通气管。

[0007] 本发明进一步的技术方案是:所述蒸体设有排气孔。

[0008] 本发明进一步的技术方案是:所述蒸体外表面设有手柄。

[0009] 本发明进一步的技术方案是:所述手柄设有开关按钮和时间设定按钮。

[0010] 本发明进一步的技术方案是:所述通气管与通气孔之间设有间隙,且通气管端面低于隔板的下端面。

[0011] 本发明进一步的技术方案是:所述水箱设有加水口,蒸盖设有加水孔,加水孔和加水口的大小及位置相匹配,加水孔和加水口内装有加水盖。

[0012] 本发明进一步的技术方案是:所述蒸体采用透明材料制成。

[0013] 本发明与现有技术相比,具有如下特点:

1、与传统的蒸锅蒸煮食物相比,本发明的蒸盖结构,使用方便,将蒸盖盖在要加热的食

物上,通上电源,变可以对食物进行加热。

[0014] 2、本发明将水箱分为加热箱和加水箱,由于加热箱相对较小,这样便可很快将加热箱的水加热成水蒸气,这样可以节约加热食物的时间。

[0015] 3、本发明采用透明的材料制成,便于观察蒸盖中食物的加热变化,便于更好控制加热时间,使加热食物达到最佳状态。

附图说明

[0016] 图1为本发明的结构示意图;

图2为图1的俯视图;

图3为图1的仰视图;

图4为本发明的透视图;

图5为本发明实施例1使用状态示意图;

图6为本发明实施例2使用状态示意图;

图7为本发明实施例3使用状态示意图。

具体实施方式

[0017] 下面结合附图对本发明作进一步详细的说明。

[0018] 实施例1

如图1-4所示,一种蒸盖,其包括盖体1,盖体1为一中间部位向上突起的盖形物,位于盖体1的内侧中间上部设有一蒸汽发生装置,蒸汽发生装置下部设有一隔板2,蒸汽发生装置安装在隔板2与盖体1的顶部之间;蒸汽发生装置包括加热器3和水箱5,水箱5包括加水箱和加热箱(这样是便于快速加热,产生蒸汽),加热器3设在加热箱的底部,加热器3通过电线连接外部电源,水箱5上部设有蒸汽孔51,蒸汽孔51可将加热器3产生的蒸汽传导给食物加热;隔板2上设有蒸汽出口21,蒸汽孔51与蒸汽出口21之间连接有通气管4,这样加热箱产生的水蒸气可通过蒸汽孔51、通气管4和通气孔21进入到蒸体1的下部进行加热食物。为了便于提携和方便操作,蒸体1外表面设有手柄11,手柄11设有开关按钮111和时间设定按钮112,这样便于蒸煮食物的时间调整和控制。

[0019] 为了便于加热后蒸汽的排出,在蒸体1的侧壁设有排气孔12;同时通气管4与通气孔21之间设有间隙,且通气管4端面低于隔板2的下端面,这样蒸体1隔板2以下的加热后的蒸汽通过通气管4与通气孔21之间的间隙流入隔板2与盖体1的顶部之间,并从排气孔12排出蒸盖外。

[0020] 为了便于添加水箱的水,水箱5设有加水口,蒸体1设有加水孔,加水孔和加水口的大小及位置相匹配,加水孔和加水口内装有加水盖6。

[0021] 蒸体1和水箱5均由透明材料(如玻璃)制成,这样方便观察容器内水和食物的加热情况,便于了解蒸盖内食物的加热蒸煮的状态。

[0022] 本发明的工作原理和使用方法是:如图5所示,将盛有要加热食物的器皿放在桌上,把本发明的蒸盖盖在器皿上,即隔板2与桌面形成待加热腔,装有要加热食物的器皿放在待加热腔内,这时接通外接电源,通过设定时间设定按钮112加热所需的时间,按下开关按钮111,加热器3开始加热使水加热成水蒸气,水蒸气蒸汽孔51和通气管4进入隔板2的通

气孔21,从而进入到待加热腔内加热食物,当待加热腔内充满足够的蒸汽后,蒸汽会通过通气管4与通气孔21之间的间隙流入隔板2与盖体1的顶部之间,并从排气孔12排出蒸盖外(图5的虚线及箭头所示为蒸汽流动示意图),这样可快速的加热食物。

[0023] 实施例2

如图6所示,将蒸盖盖在待加热盛有食物的器皿上,盖体1的下沿置于器皿上沿内,即隔板2与器皿形成待加热腔,其余与实施例1相同,不在赘述。

[0024] 实施例3

如图7所示,将蒸盖盖在待加热盛有食物的器皿上,器皿上沿置于盖体1的下沿内,即隔板2与器皿形成待加热腔,其余与实施例1相同,不在赘述。

[0025] 本发明具有结构简单、加热快、便于观察、使用方便、便于收纳的优点。

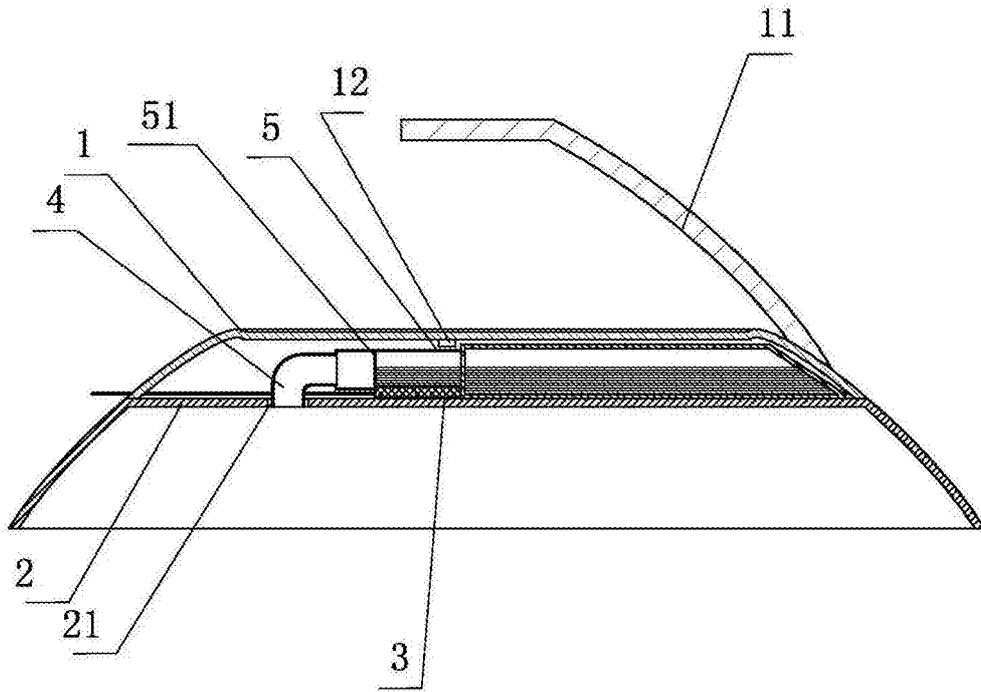


图1

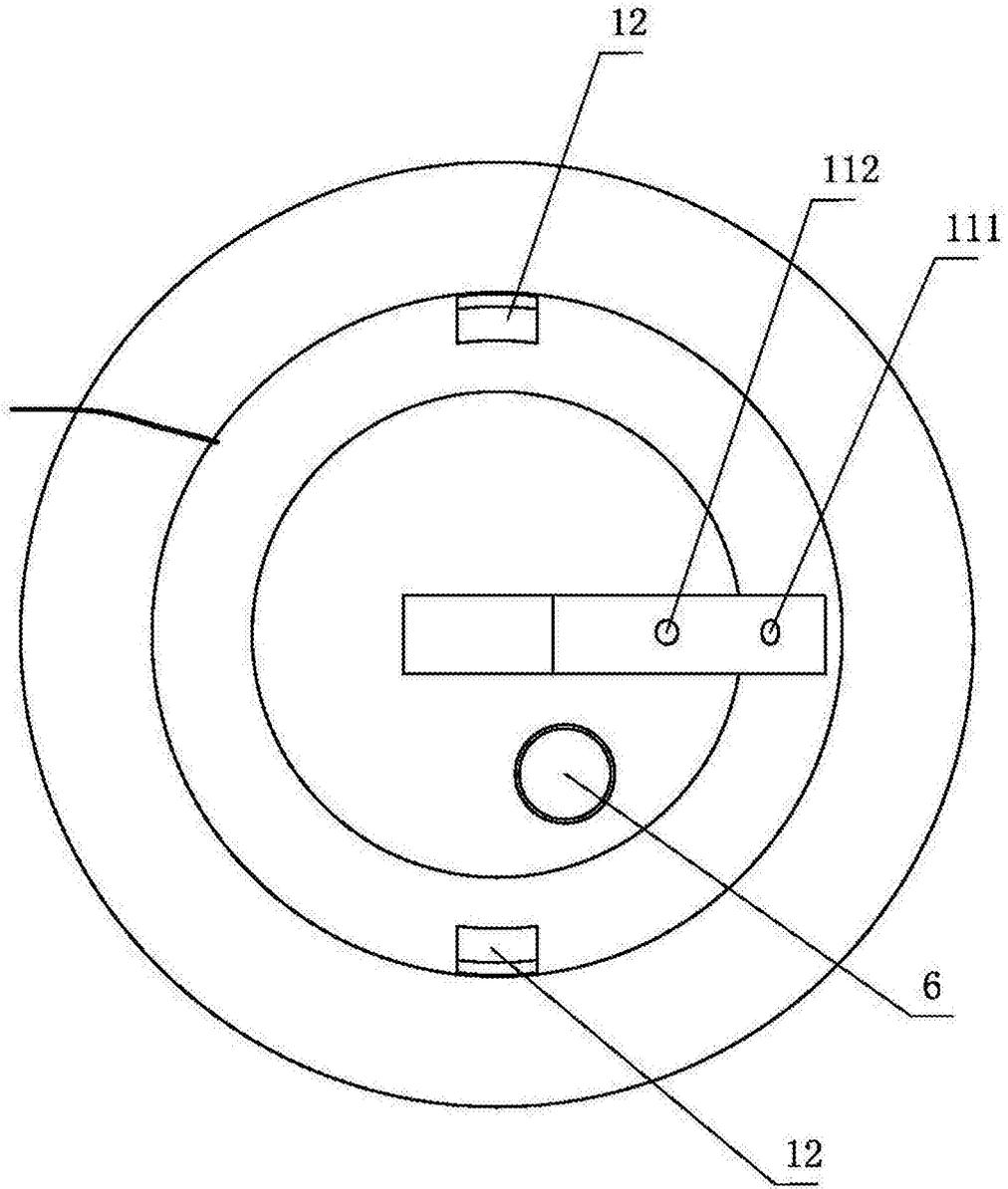


图2

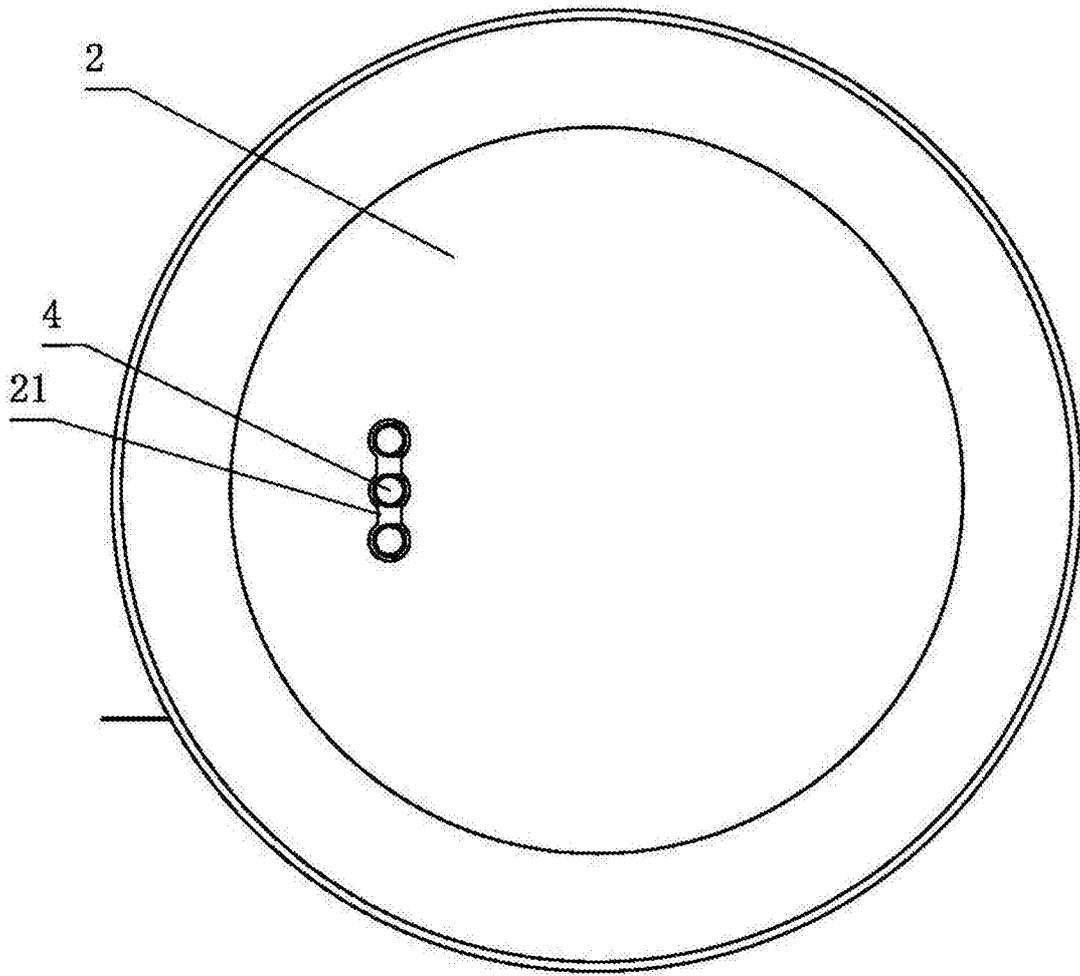


图3

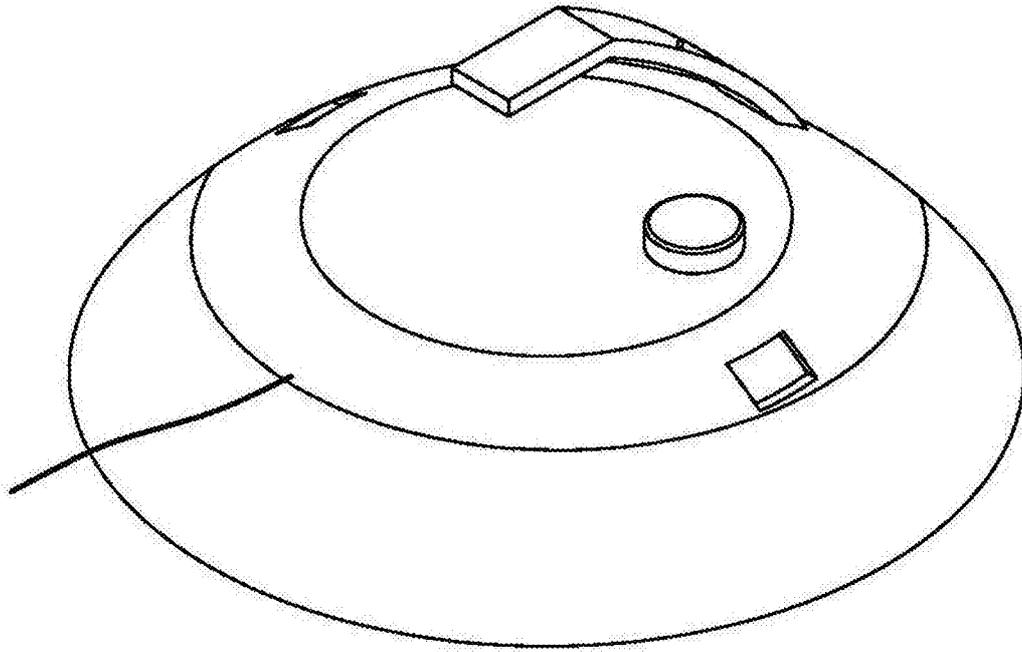


图4

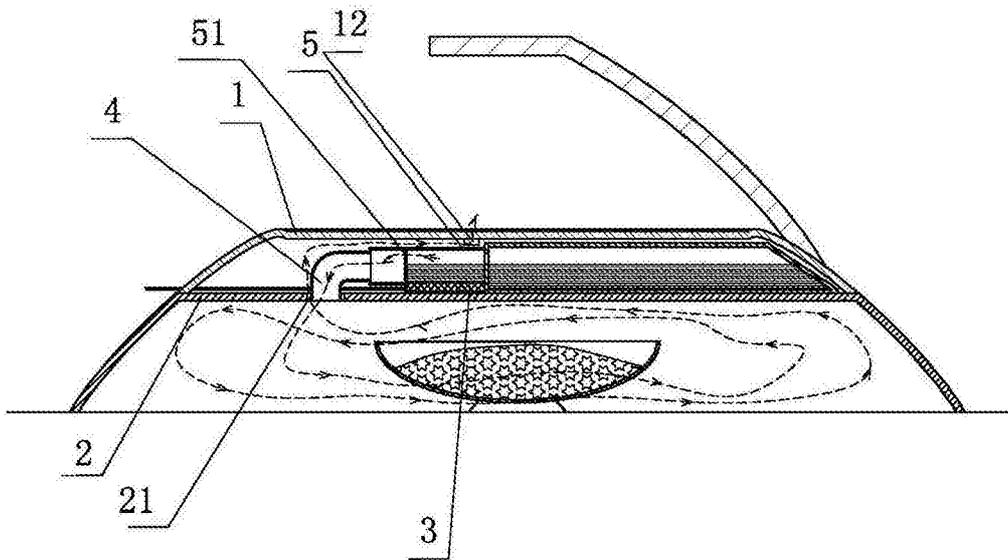


图5

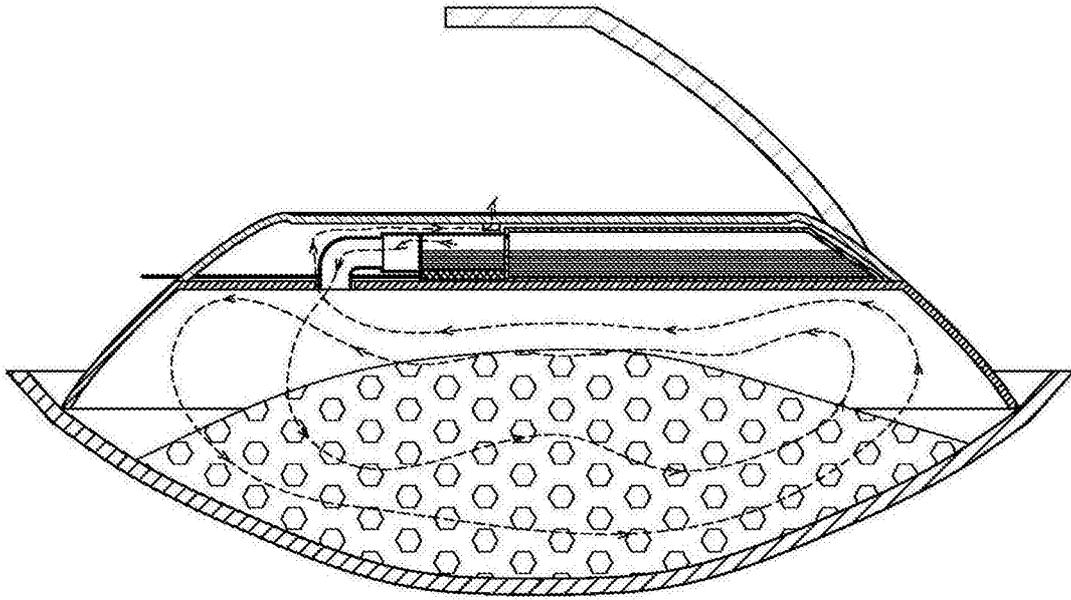


图6

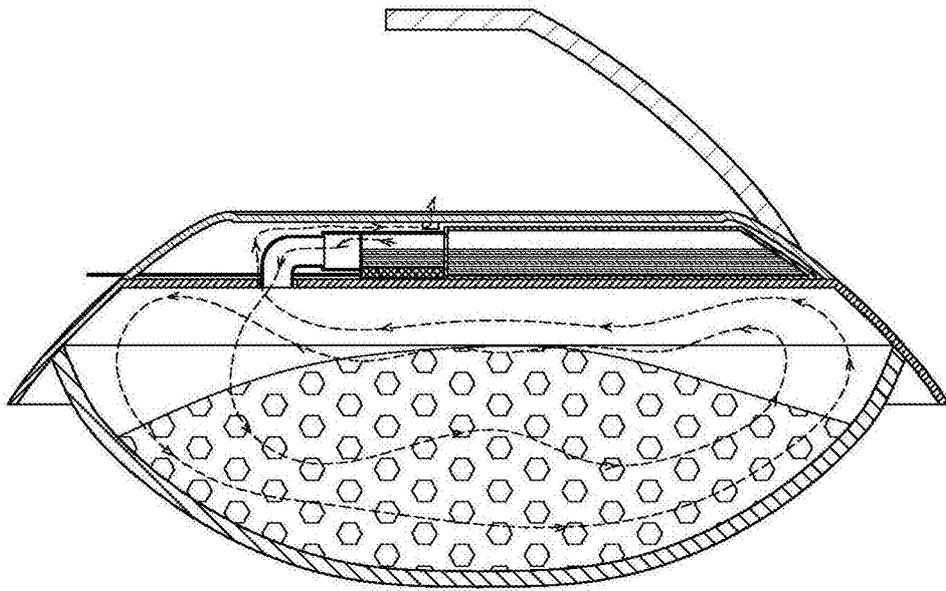


图7