



(12) 实用新型专利

(10) 授权公告号 CN 204698313 U

(45) 授权公告日 2015. 10. 14

(21) 申请号 201520360798. 0

(22) 申请日 2015. 05. 30

(73) 专利权人 许冬林

地址 061000 河北省沧州市南皮县刘八里乡  
南王庄村 38 号

专利权人 沧州腾烨五金制品有限公司

(72) 发明人 许冬林

(51) Int. Cl.

A47J 27/00(2006. 01)

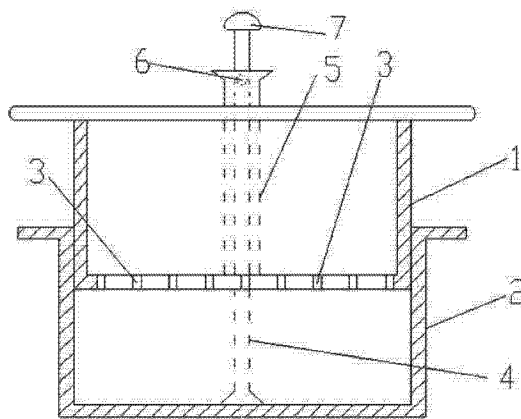
权利要求书1页 说明书2页 附图1页

(54) 实用新型名称

火锅

(57) 摘要

火锅, 由内锅、外锅和提升机构组成, 内锅置于外锅内部, 内锅底部设置若干漏孔, 提升机构由外锅提升导杆和内锅提升导套组成, 内锅提升导套设置在内锅中并与内锅底部连接, 外锅提升导杆设置在内锅提升导套中, 外锅提升导杆的底部固定在外锅底部, 外锅提升导杆通过提升定位销固定在内锅提升导套上。本实用新型实现了汤、料分离, 便于烹饪菜肴, 同时通过提升机构防止调料糊锅现象的发生, 具有结构简单、使用方便和味道稳定均匀的优点。



1. 一种火锅,其特征是由内锅、外锅和提升机构组成,内锅置于外锅内部,内锅底部设置若干漏孔,提升机构由外锅提升导杆和内锅提升导套组成,内锅提升导套设置在内锅中并与内锅底部连接,外锅提升导杆设置在内锅提升导套中,外锅提升导杆的底部固定在外锅底部,外锅提升导杆通过提升定位销固定在内锅提升导套上。

2. 根据权利要求 1 所述的火锅,其特征是外锅提升导杆的顶部设置手柄。

## 火锅

### 技术领域

[0001] 本实用新型涉及烹饪用具技术领域,具体涉及一种火锅。

### 背景技术

[0002] 最早的家用火锅为铜制的锅灶连体结构的锅具,锅的中心设有与灶相通的烟筒,汤、料混合烹饪菜肴。由于容量较小,只适合用餐人数不多的情况。目前餐馆大多使用与灶分离的铁锅或不锈钢锅,其容量较大,但是存在以下问题:汤、料混合烹饪菜肴,食用不便;味道先浓后淡,不平稳;容易糊锅,造成调料浪费。

### 实用新型内容

[0003] 本实用新型提供了一种火锅,以解决现有技术存在的汤料混合食用不便、味道不稳定以及容易糊锅的问题。

[0004] 本实用新型解决其技术问题所采用的技术方案是:

[0005] 一种火锅,由内锅、外锅和提升机构组成,内锅置于外锅内部,内锅底部设置若干漏孔,提升机构由外锅提升导杆和内锅提升导套组成,内锅提升导套设置在内锅中并与内锅底部连接,外锅提升导杆设置在内锅提升导套中,外锅提升导杆的底部固定在外锅底部,外锅提升导杆通过提升定位销固定在内锅提升导套上。

[0006] 上述外锅提升导杆的顶部设置手柄。

[0007] 本实用新型使用时,将固定调料置于内锅中,外锅内的汤料通过内锅底部的漏孔进入内锅中,通过外锅提升导杆和内锅提升导套可调节内锅和外锅之间的间距,以防止内锅调料糊锅现象,提高烹饪效率,使调料始终浸泡于汤中,保证味道的稳定持久。

[0008] 本实用新型实现了汤、料分离,便于烹饪菜肴,同时通过提升机构防止调料糊锅现象的发生,具有结构简单、使用方便和味道稳定均匀的优点。

### 附图说明

[0009] 下面结合附图和实施例对本实用新型进一步说明。

[0010] 图 1 是本实用新型的结构示意图。

[0011] 图中 1 内锅、2 外锅、3 漏孔、4 外锅提升导杆、5 内锅提升导套、6 提升定位销、7 手柄。

### 具体实施方式

[0012] 如图所示,一种火锅,由内锅 1、外锅 2 和提升机构组成,内锅 1 置于外锅 2 内部,内锅 1 底部设置若干漏孔 3,提升机构由外锅提升导杆 4 和内锅提升导套 5 组成,内锅提升导套 5 设置在内锅 1 中并与内锅 1 底部连接,外锅提升导杆 4 设置在内锅提升导套 5 中,外锅提升导杆 4 的底部固定在外锅 2 底部,外锅提升导杆 4 通过提升定位销 6 固定在内锅提升导套 5 上,外锅提升导杆 4 的顶部设置手柄 7。

[0013] 本实用新型使用时,将固定调料置于内锅中,外锅内的汤料通过内锅底部的漏孔进入内锅中,通过外锅提升导杆和内锅提升导套可调节内锅和外锅之间的间距,以防止内锅调料糊锅现象,提高烹饪效率,使调料始终浸泡于汤中,保证味道的稳定持久。

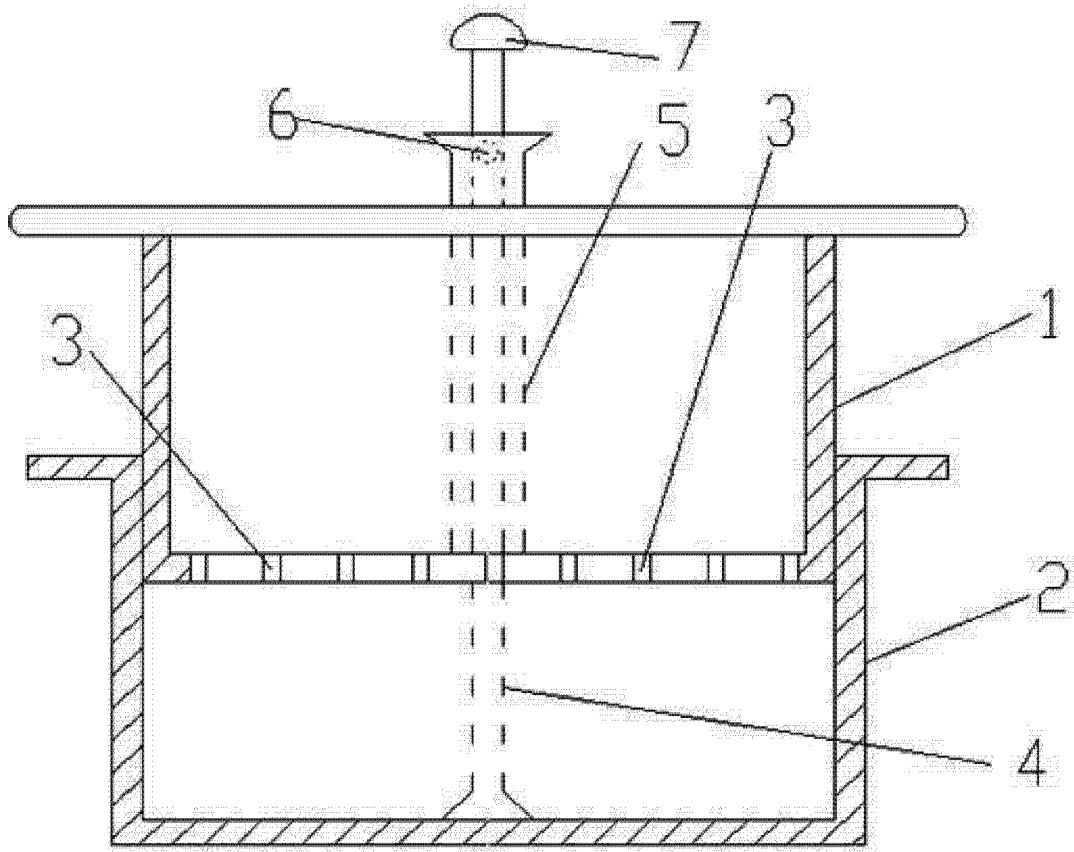


图 1