



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 103230220 A

(43) 申请公布日 2013. 08. 07

(21) 申请号 201310168684. 1

(22) 申请日 2013. 05. 09

(71) 申请人 宁波无极电器有限公司

地址 315420 浙江省宁波市余姚市陆埠镇工业园区(南雷村)

(72) 发明人 施军达 张学文

(74) 专利代理机构 宁波市天晟知识产权代理有限公司 33219

代理人 张文忠

(51) Int. Cl.

A47J 27/12(2006. 01)

A47J 36/04(2006. 01)

A47J 36/00(2006. 01)

A47J 36/26(2006. 01)

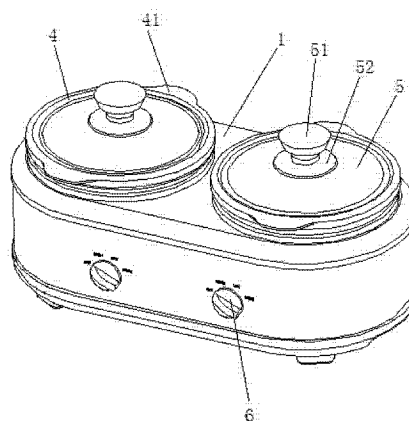
权利要求书1页 说明书3页 附图8页

(54) 发明名称

一种慢炖锅

(57) 摘要

本发明公开了一种慢炖锅,包括有上设置有电源线的锅壳体,其特征是:锅壳体为塑胶材料制成,该锅壳体上并列开设有至少二个锅腔,锅腔内分别装配有锅铝胆,该锅铝胆和所述锅壳体之间分别设置有隔热圈,锅铝胆中分别装配有锅陶胆,锅陶胆外周面和底壁与锅铝胆的内周面和上底面间分别形成有包裹住锅陶胆的且以空气为传热介质的加热腔室,锅铝胆上分别安装有发热元件,发热元件分别电连接有设置于锅壳体上的调节开关,锅陶胆开口分别装配有与其相适配的玻璃锅盖。本发明的慢炖锅,锅壳体上设置有至少二个锅腔,并分别由对应的调节开关控制,可以满足同时炖煮不同食物的需要;且锅壳体由塑胶材料代替传统的五金材料,可防止用户烫伤。



1. 一种慢炖锅,包括有上设置有电源线(7)的锅壳体(1),其特征是:所述的锅壳体(1)为塑胶材料制成,该锅壳体(1)上并列开设有至少二个锅腔(1a),所述的锅腔内分别装配有锅铝胆(2),该锅铝胆(2)和所述锅壳体(1)之间分别设置有隔热圈(3),所述的锅铝胆(2)中分别装配有锅陶胆(4),所述的锅陶胆(4)外周面和底壁与锅铝胆(2)的内周面和上底面间分别形成有包裹住锅陶胆(4)的且以空气为传热介质的加热腔室(2a),所述的锅铝胆(2)上分别安装有发热元件(8),所述的发热元件(8)分别电连接有设置于锅壳体(1)上的调节开关(6),所述的锅陶胆(4)开口分别装配有与其相适配的玻璃锅盖(5)。

2. 根据权利要求1所述的一种慢炖锅,其特征是:所述的锅壳体(1)上并列开设有二个锅腔(1a),所述的锅腔(1a)对称设置,相对应地,锅壳体(1)的侧壁上设置有二个调节开关(6)。

3. 根据权利要求2所述的一种慢炖锅,其特征是:所述的锅壳体(1)由底座(11)、外壳(12)以及面板(13)相配组装构成,所述的锅壳体(1)中部对称设置有二个支撑面板(13)的支撑柱(17),所述的底座(11)的底部四角安装有胶脚(15),所述的外壳(12)呈框型结构,其内部形成有装配腔(12a),所述的外壳(12)的侧壁上开设有调节开关安装孔(12b)。

4. 根据权利要求3所述的一种慢炖锅,其特征是:所述的锅铝胆(2)的底面分别设置有凸台(21),所述的锅壳体(1)的底座(11)上正对凸台(21)位置分别开设有通孔(11a),所述的通孔(11a)内分别安装有底座螺钉垫(16)。

5. 根据权利要求4所述的一种慢炖锅,其特征是:所述的发热元件(8)呈环形结构,所述的发热元件(8)分别卡扣于对应锅铝胆(2)的下部。

6. 根据权利要求5所述的一种慢炖锅,其特征是:所述的锅铝胆(2)的上沿制有向外翻折的翻边(22),所述的隔热圈(3)的上表面下凹形成有凹腔(3a),所述的翻边(22)置于所述凹腔(3a)内而将锅铝胆(2)卡挂于对应隔热圈(3)上。

7. 根据权利要求6所述的一种慢炖锅,其特征是:所述的调节开关(6)包括旋钮(61)和开关内芯(62),所述的开关内芯(62)的头部从锅壳体(1)内向外穿出而与旋钮(61)连接配合。

8. 根据权利要求7所述的一种慢炖锅,其特征是:所述的调节开关(6)具有高档、低档、保温档和OFF档四个工作档位,所述的高档功率为210W,所述的低档功率为150W,所述的保温档功率为60W。

9. 根据权利要求8所述的一种慢炖锅,其特征是:所述的锅壳体(1)呈腰型结构,所述的锅壳体(1)的锅腔开口呈圆型,相对应地,所述的锅铝胆(2)和锅陶胆(4)的横截面均呈圆型,所述的锅陶胆(4)上对称设置有便于拿放锅陶胆(4)的凸耳(41)。

10. 根据权利要求9所述的一种慢炖锅,其特征是:所述的玻璃锅盖(5)由钢化玻璃制成,该玻璃锅盖(5)上设置有提手盖(51),所述的提手盖(51)通过提手座(52)与玻璃锅盖(5)连接配合。

一种慢炖锅

技术领域

[0001] 本发明涉及一种烹调用具,特别是一种慢炖锅。

背景技术

[0002] 众所周知,慢炖锅以其长时间非高温的独特烹饪方法可以烹调出多种美味可口的食品,慢炖锅能尽量地减少食物中营养成分的散失,保持食物原来的营养成分和美味,从而达到炖品即补品的效果,其炖制的食品不仅口感好而且营养丰富。现有技术中,慢炖锅种类繁多且形状各异,就加热方式而言有电加热和燃气加热之分。特别是电加热慢炖锅,不仅节能环保,安全卫生,而且温度控制容易、功率稳定,操作简单方便且无需人员看守,因而深受人们的喜爱。目前电加热慢炖锅已走进千家万户,成为人们厨房中烹调的又一佳具帮手。但是随着人们生活水平的不断提高,人们对慢炖锅无论是形态还是功能都有较高的质量要求,因此只有不断的完善慢炖锅的设计结构,开拓新的品种花色,才能满足市场多样化的需求。

发明内容

[0003] 本发明所要解决的技术问题是针对上述现有技术现状,而提供外形美观,使用方便、安全,搬运过程不易破碎且能同时炖煮多种食物的一种慢炖锅。

[0004] 本发明解决上述技术问题所采用的技术方案为:

一种慢炖锅,包括有上设置有电源线的锅壳体,其特征是:锅壳体为塑胶材料制成,该锅壳体上并列开设有至少二个锅腔,锅腔内分别装配有锅铝胆,该锅铝胆和所述锅壳体之间分别设置有隔热圈,锅铝胆中分别装配有锅陶胆,锅陶胆外周面和底壁与锅铝胆的内周面和上底面间分别形成有包裹住锅陶胆的且以空气为传热介质的加热腔室,锅铝胆上分别安装有发热元件,发热元件分别电连接有设置于锅壳体上的调节开关,锅陶胆开口分别装配有与其相适配的玻璃锅盖。

[0005] 为优化上述技术方案,采取的措施还包括:

上述的锅壳体上并列开设有二个锅腔,锅腔对称设置,相对应地,锅壳体的侧壁上设置有二个调节开关。

[0006] 上述的锅壳体由底座、外壳以及面板相配组装构成,锅壳体中部对称设置有二个支撑面板的支撑柱,底座的底部四角安装有胶脚,外壳呈框型结构,其内部形成有装配腔,外壳的侧壁上开设有调节开关安装孔。

[0007] 上述的锅铝胆的底面分别设置有凸台,锅壳体的底座上正对凸台位置分别开设有通孔,通孔内分别安装有底座螺钉垫。

[0008] 上述的发热元件呈环形结构,发热元件分别卡扣于对应锅铝胆的下部。

[0009] 上述的锅铝胆的上沿制有向外翻折的翻边,隔热圈的上表面下凹形成有凹腔,翻边置于所述凹腔内而将锅铝胆卡挂于对应隔热圈上。

[0010] 上述的调节开关包括旋钮和开关内芯,开关内芯的头部从锅壳体内向外穿出而与

旋钮连接配合。

[0011] 上述的调节开关具有高档、低档、保温档和 OFF 档四个工作档位,高档功率为 210W,低档功率为 150W,保温档功率为 60W。

[0012] 上述的锅壳体呈腰型结构,锅壳体的锅腔开口呈圆型,相对应地,锅铝胆和锅陶胆的横截面均呈圆型,锅陶胆上对称设置有便于拿放锅陶胆的凸耳。

[0013] 上述的玻璃锅盖由钢化玻璃制成,该玻璃锅盖上设置有提手盖,提手盖通过提手座与玻璃锅盖连接配合。

[0014] 与现有技术相比,本发明的慢炖锅,锅壳体上设置有至少二个锅腔,该锅腔内可同时放置锅胆,以供同时炖煮食物,并分别由对应的调节开关控制,可以满足同时炖煮不同食物的需要;

锅壳体由塑胶材料代替传统的五金材料,使用户在煮食物的过程中不小心接触到塑胶外壳,及搬运带有热的食物时不烫手,锅壳体与锅铝胆之间设置了隔热圈,在不影响锅胆加热的时候,使锅壳体的温度不至于过高,从而避免烫伤用户,也保护了锅壳体本身;

其锅胆由锅铝胆和锅陶胆组成,锅陶胆与锅铝胆之间形成有以空气为导热介质的加热腔室,使食物的加热更为均匀,有利于炖制出更加美味可口的食物;还可以将锅铝胆取出拿到高温烤箱里烤熟食物,十分方便;调节开关具有高档、低档、保温档和 OFF 档四个工作档位,可以根据用户的不同需求进行选择,操作方便,选择多样。

附图说明

[0015] 图 1 是本发明实施例的立体结构示意图;

图 2 是图 1 的前视结构示意图;

图 3 是图 1 的俯视结构示意图;

图 4 是图 2 的仰视结构示意图;

图 5 是图 1 的分解结构图;

图 6 是图 2 中沿 A-A 线的剖视结构示意图;

图 7 是图 6 中 I 部放大图;

图 8 是图 2 中沿 B-B 线的剖视结构示意图。

具体实施方式

[0016] 以下结合附图对本发明的实施例作进一步详细描述。

[0017] 图 1 至图 8 所示为本发明的结构示意图。

[0018] 其中的附图标记为:锅壳体 1、锅腔 1a、底座 11、通孔 11a、外壳 12、装配腔 12a、调节开关安装孔 12b、面板 13、保护环 14、胶脚 15、底座螺钉垫 16、支撑柱 17、锅铝胆 2、加热腔室 2a、凸台 21、翻边 22、隔热圈 3、凹腔 3a、锅陶胆 4、凸耳 41、玻璃锅盖 5、提手盖 51、提手座 52、调节开关 6、旋钮 61、开关内芯 62、电源线 7、发热元件 8。

[0019] 如图 1 至图 8 所示,

一种慢炖锅,包括有上设置有电源线 7 的锅壳体 1,其特征是:锅壳体 1 为塑胶材料制成,该锅壳体 1 上并列开设有至少二个锅腔 1a,锅腔内分别装配有锅铝胆 2,该锅铝胆 2 和所述锅壳体 1 之间分别设置有隔热圈 3,锅铝胆 2 中分别装配有锅陶胆 4,锅陶胆 4 外周面

和底壁与锅铝胆 2 的内周面和上底面间分别形成有包裹住锅陶胆 4 的且以空气为传热介质的加热腔室 2a, 锅铝胆 2 上分别安装有发热元件 8, 发热元件 8 分别电连接有设置于锅壳体 1 上的调节开关 6, 锅陶胆 4 开口分别装配有与其相适配的玻璃锅盖 5。本发明的慢炖锅的锅壳体 1 用塑胶材料代替传统的五金材料, 使用户在煮食物的过程中不小心接触到塑胶外壳, 及搬运带有热的食物时不烫手, 锅胆由锅铝胆 2 和锅陶胆 4 组成, 锅陶胆 2 与锅铝胆 4 之间形成有以空气为导热介质的加热腔室 2a, 使食物的加热更为均匀, 有利于炖制出更加美味可口的食物; 还可以将锅铝胆 2 取出拿到高温烤箱里烤熟食物, 十分方便。

[0020] 实施例中, 锅壳体 1 上并列开设有二个锅腔 1a, 锅腔 1a 对称设置, 相对应地, 锅壳体 1 的侧壁上设置有二个调节开关 6。锅壳体 1 上设置二个锅腔 1a, 该锅腔 1a 内可同时放置锅胆, 以供同时炖煮食物, 并分别由对应的调节开关 6 控制, 可以满足同时炖煮不同食物的需要。

[0021] 实施例中, 锅壳体 1 由底座 11、外壳 12 以及面板 13 相配组装构成, 底座 11 和外壳 12 之间为卡接配合, 外壳 12 和面板 13 之间也为卡接配合, 锅壳体 1 中部对称设置有二个支撑面板 13 的支撑柱 17, 底座 11 的底部四角安装有胶脚 15, 外壳 12 呈框型结构, 其内部形成有装配腔 12a, 外壳 12 的侧壁上开设有调节开关安装孔 12b。支撑柱 17 的下端与底座 11 连接配合, 其上端与面板 13 支撑配合, 支撑柱 17 的设置增强锅壳体 1 强度, 增加锅壳体 1 使用寿命, 胶脚 15 的设置可以防止底座 11 划伤桌面, 面板 13 周边均设置圆弧形倒角, 使外形更加柔和、美观; 锅壳体 1 的开口边缘设置有保护环 14, 其作用是防止锅胆与面板 13 发生碰撞而造成面板 13 的损坏。

[0022] 实施例中, 锅铝胆 2 的底面分别设置有凸台 21, 锅壳体 1 的底座 11 上正对凸台 21 位置分别开设有通孔 11a, 通孔 11a 内分别安装有底座螺钉垫 16。每个锅铝胆 2 的底面设置有二个凸台 21, 对应地, 底座螺钉垫 16 也为二个, 底座螺钉垫 16 起到支撑作用。

[0023] 实施例中, 发热元件 8 呈环形结构, 发热元件 8 分别卡扣于对应锅铝胆 2 的下部。

[0024] 实施例中, 锅铝胆 2 的上沿制有向外翻折的翻边 22, 隔热圈 3 的上表面下凹形成有凹腔 3a, 翻边 22 置于所述凹腔 3a 内而将锅铝胆 2 卡挂于对应隔热圈 3 上。

[0025] 实施例中, 调节开关 6 包括旋钮 61 和开关内芯 62, 开关内芯 62 的头部从锅壳体 1 内向外穿出而与旋钮 61 连接配合。

[0026] 实施例中, 调节开关 6 具有高档、低档、保温档和 OFF 档四个工作档位, 高档功率为 210W, 低档功率为 150W, 保温档功率为 60W。外壳 12 的外壁上在调节开关 6 外周呈半圈状依次标注有“OFF”、“HIGH”、“LOW”、“WARM”分别标示 OFF 档、高档、低档以及保温档四个档位, 用户可以根据用户的不同需求进行选择, 操作方便, 选择多样。

[0027] 实施例中, 锅壳体 1 呈腰型结构, 锅壳体 1 的锅腔开口呈圆型, 相对应地, 锅铝胆 2 和锅陶胆 4 的横截面均呈圆型, 锅陶胆 4 上对称设置有便于拿放锅陶胆 4 的凸耳 41。

[0028] 实施例中, 玻璃锅盖 5 由钢化玻璃制成, 该玻璃锅盖 5 上设置有提手盖 51, 提手盖 51 通过提手座 52 与玻璃锅盖 5 连接配合, 提手盖 51 的设置可以方便用于拿放玻璃锅盖 5。

[0029] 本发明的最佳实施例已阐明, 由本领域普通技术人员做出的各种变化或改型都不会脱离本发明的范围。

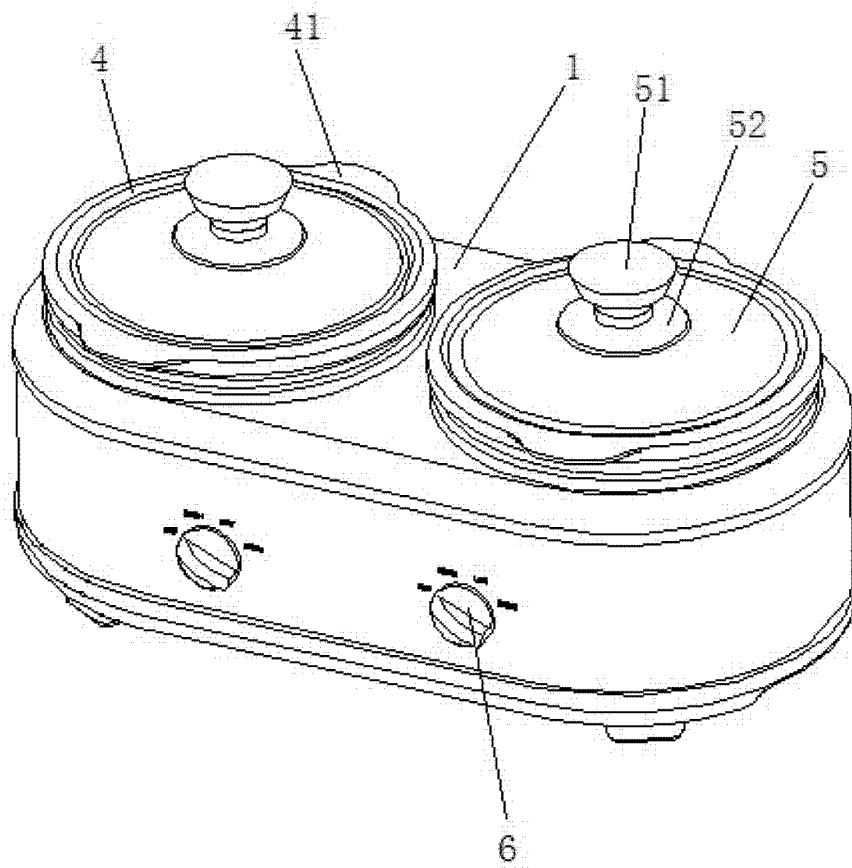


图 1

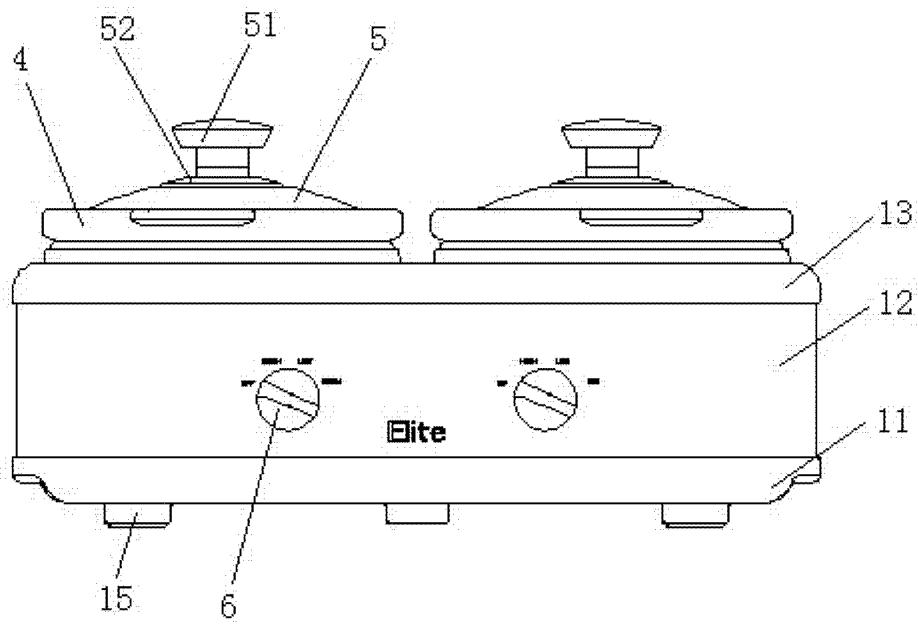


图 2

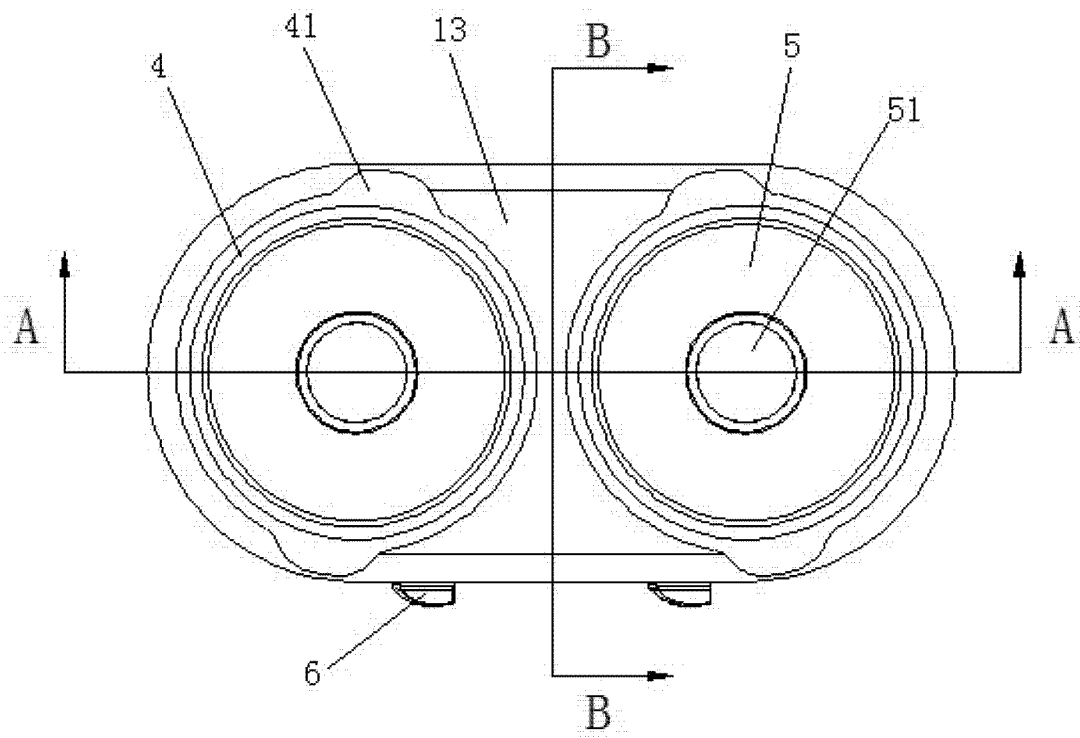


图 3

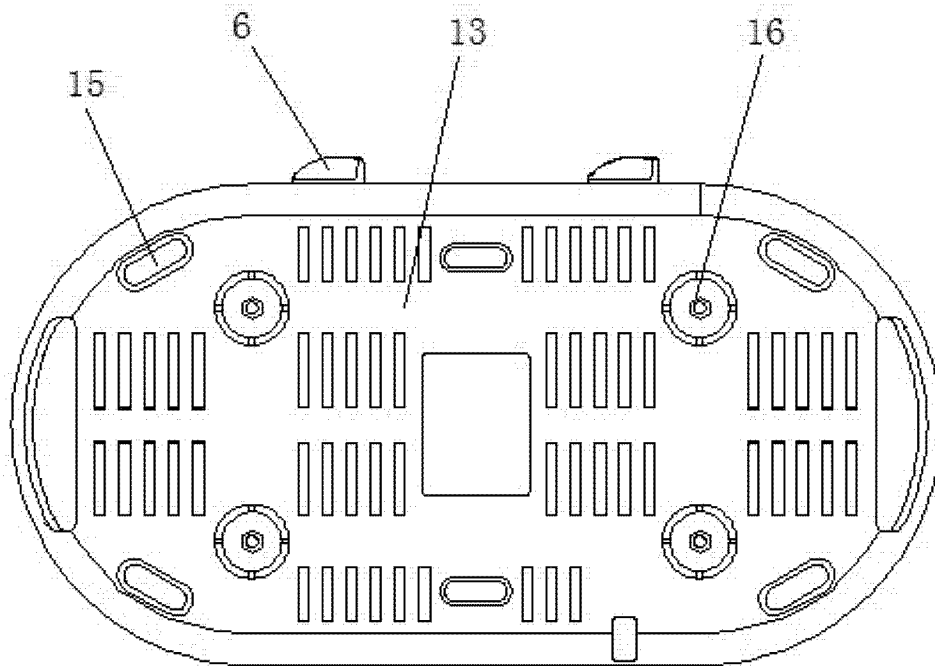


图 4

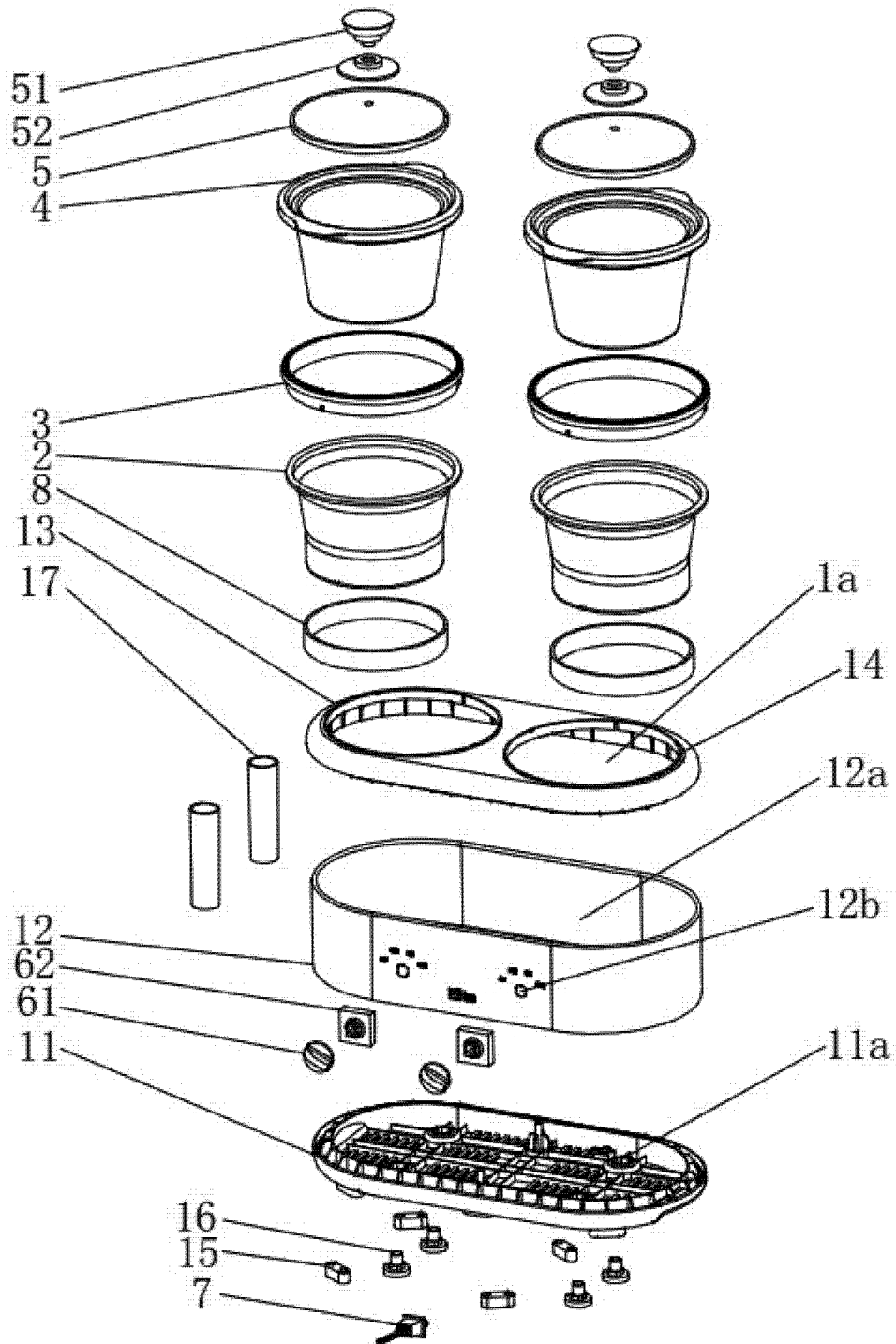


图 5

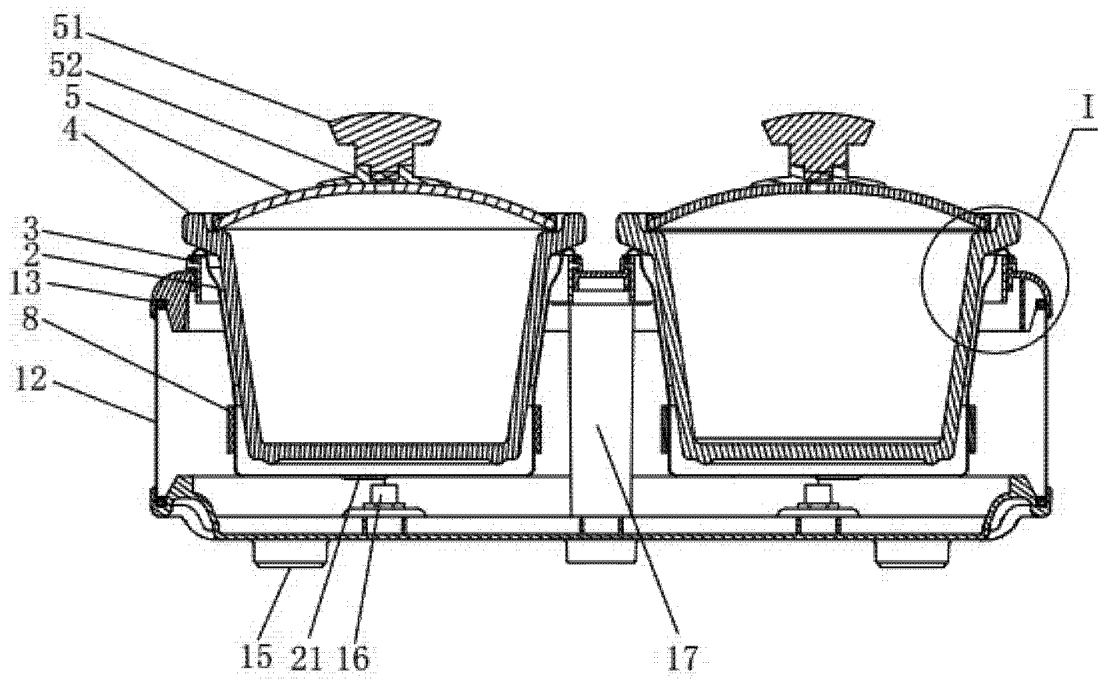


图 6

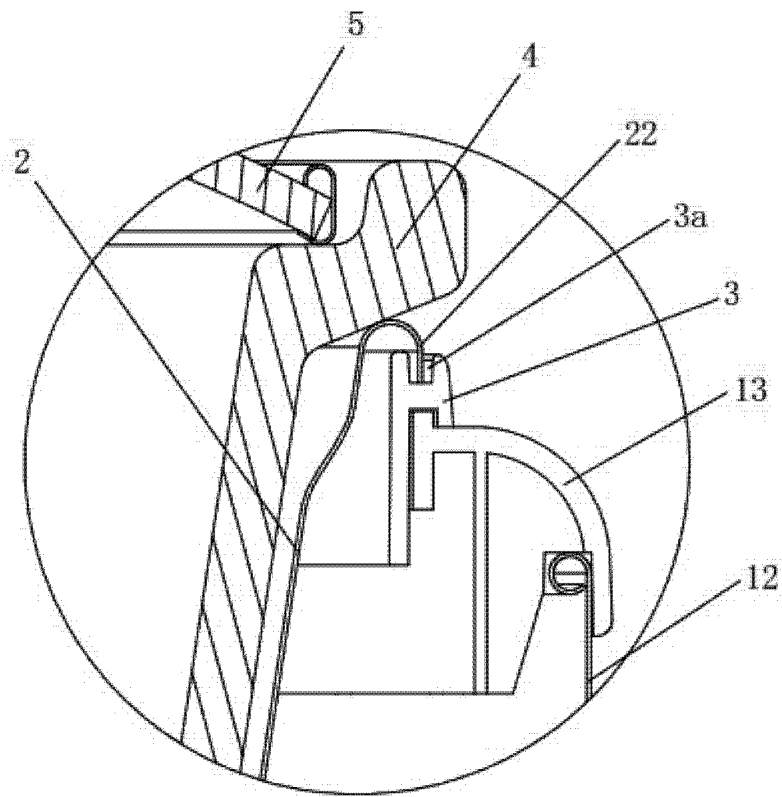


图 7

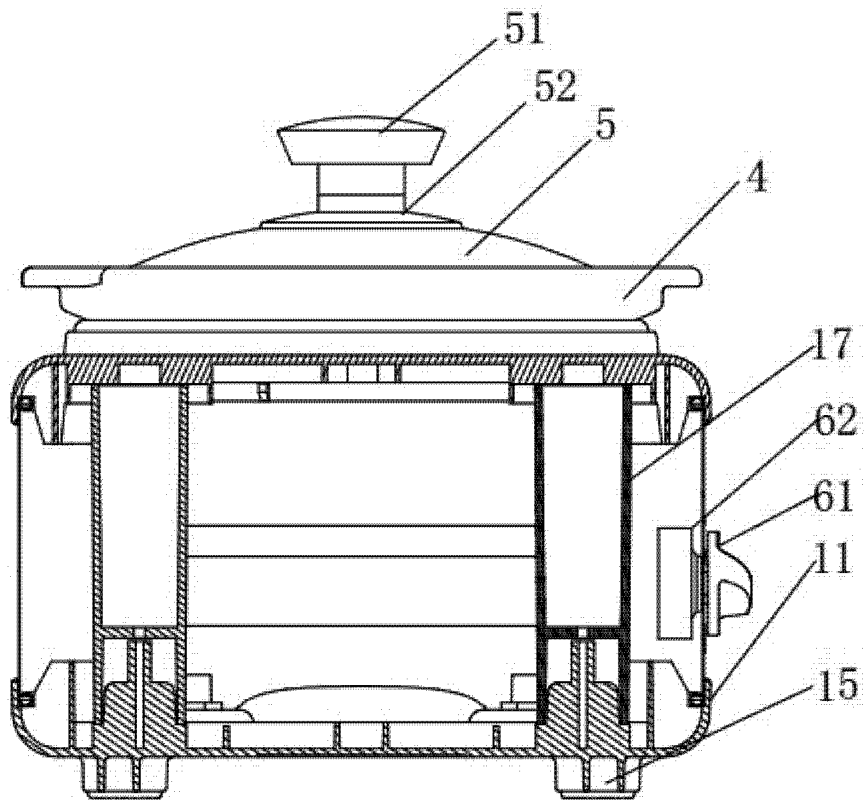


图 8