



## (12)实用新型专利

(10)授权公告号 CN 207520012 U

(45)授权公告日 2018.06.22

(21)申请号 201720675110.7

(22)申请日 2017.06.12

(73)专利权人 广东天际电器股份有限公司

地址 515000 广东省汕头市潮汕路金园工业城12-12片区

(72)发明人 黄永喜 詹文杰

(51)Int.Cl.

A47J 27/13(2006.01)

A47J 36/20(2006.01)

(ESM)同样的发明创造已同日申请发明专利

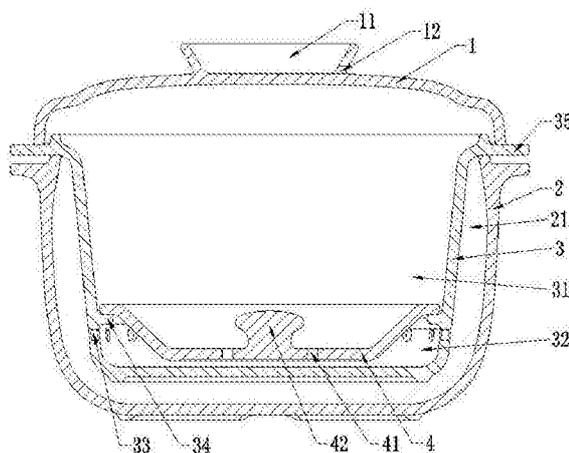
权利要求书1页 说明书4页 附图2页

### (54)实用新型名称

一种具有隔渣留脂功能的器具

### (57)摘要

本实用新型涉及一种具有隔渣留脂功能的器具。本实用新型的技术方案是：该器具包括锅盖、外锅和内锅，所述外锅内设有用于容纳所述内锅的容纳腔，所述内锅内设置有滤渣盘，所述滤渣盘将内锅内腔分隔为食材腔和过滤腔的上下两部分，所述滤渣盘上设置有若干连通食材腔与过滤腔的过滤孔，所述内锅上设置有若干连通过滤腔与容纳腔的出水孔，所述出水孔的最低点不低于过滤孔的上端面。本实用新型目的在于提供一种通过滤渣盘，将内锅中的油脂、食材和汤汁分离成上下两部分，能够将内锅中的汤汁分离到外锅中进行隔渣留脂，同时可活动的滤渣盘不仅可以提走食材，也便于内锅的清洗，结构稳定简单、使用安全方便的具有隔渣留脂功能的器具。



1. 一种具有隔渣留脂功能的器具,包括锅盖、外锅和内锅,其特征在于:所述外锅内设有用于容纳所述内锅的容纳腔,所述内锅内设置有滤渣盘,所述滤渣盘将内锅内腔分隔为食材腔和过滤腔的上下两部分,所述滤渣盘上设置有若干连通食材腔与过滤腔的过滤孔,所述内锅上设置有若干连通过滤腔与容纳腔的出水孔,所述出水孔的最低点不低于过滤孔的上端面。

2. 根据权利要求1所述的具有隔渣留脂功能的器具,其特征在于:所述内锅内腔壁上设置有环形凸缘,所述出水孔设置在凸缘的下方,所述滤渣盘可活动挂靠在凸缘上方。

3. 根据权利要求2所述的具有隔渣留脂功能的器具,其特征在于:所述滤渣盘上设置有提手。

4. 根据权利要求1所述的具有隔渣留脂功能的器具,其特征在于:所述内锅顶端边缘设有外翻边把手。

5. 根据权利要求1所述的具有隔渣留脂功能的器具,其特征在于:所述锅盖设有环形提手,所述环形提手上表面水平,且环形提手与锅盖的连接处设有导水孔。

## 一种具有隔渣留脂功能的器具

### 技术领域

[0001] 本实用新型涉及一种具有隔渣留脂功能的器具。

### 背景技术

[0002] 随着生活水平的提高,人们的日常饮食也逐渐丰富起来;在日常烹炖鸡汤、排骨汤、牛肉汤等汤品时,都会有动物的油脂漂浮在汤汁的上面,如果直接将锅里的汤汁倒出或舀出,则该些油脂必会先被倒出或舀出,该些汤汁的脂肪含量过多,不利人体健康,容易引起各种疾病,因此,人们必须在饮食上控制日常油脂的摄入。目前常用的炖煮汤用锅具是单一锅体结构,炖煮之后汤汁及油脂全部都留置在锅体中,无法将汤汁与油脂分离,食用时还通常需要将漂浮在汤液表面的油脂捞除,非常费劲,而且也难以把油脂捞除干净。

### 实用新型内容

[0003] 为解决上述问题,本实用新型的目的在于提供一种具有隔渣留脂功能的器具,该器具通过滤渣盘,将内锅中的油脂、食材和汤汁分离成上下两部分,能够将内锅中的汤汁分离到外锅中进行隔渣留脂,同时可活动的滤渣盘不仅可以提走食材,也便于内锅的清洗,结构稳定简单、使用安全方便。

[0004] 为实现上述目的,本实用新型采用的技术方案是:

[0005] 一种具有隔渣留脂功能的器具,包括锅盖、外锅和内锅,所述外锅内设有用于容纳所述内锅的容纳腔,所述内锅内设置有滤渣盘,所述滤渣盘将内锅内腔分隔为食材腔和过滤腔的上下两部分,所述滤渣盘上设置有若干连通食材腔与过滤腔的过滤孔,所述内锅上设置有若干连通过滤腔与容纳腔的出水孔,所述出水孔的最低点不低于过滤孔的上端面。

[0006] 采用该技术方案,将食材放置在内锅的滤渣盘上,往内锅倒入水进行炖煮,完成炖煮后的汤汁、油脂及食材均在内锅中,食材被分隔在滤渣盘上的食材腔中,提起内锅时,内锅中的汤汁会顺着过滤孔从食材腔流入过滤腔,再通过出水孔将汤汁从过滤腔中导入到容纳腔中,最终将汤汁和油脂、食材进行分离,达到隔渣留脂的目的。

[0007] 由于油脂的密度比汤汁小,所以汤汁在导流的过程中油脂会一直浮在汤汁的表面上,因为出水孔的最低点不低于过滤孔的上端面,当出水孔的最低点与过滤孔的上端面平齐时,内锅内汤汁的存留量取决于内锅侧壁上的出水孔与内锅锅底的高度,当汤汁液面与出水孔的最低点平齐时,汤汁液面亦与过滤孔的上端面平齐,因此油脂会被隔离在滤渣盘的上方;当出水孔的最低点高于过滤孔的上端面时,出水孔的最低点与过滤孔的上端面的高度差就是在滤渣盘上存量汤汁的液面高度,因此可以将油脂完全隔离在滤渣盘上方。

[0008] 采用该技术方案,结构简单,使用方便,通过滤渣盘将食材与汤汁、油脂分离,提起内锅的同时能通过出水孔的最低点与过滤孔的上端面的高度差将油脂限制在滤渣盘上方,最大限度地降低汤汁的油脂含量,隔渣留脂的功能显著。

[0009] 作为本实用新型的改进技术方案:

[0010] 所述内锅内腔壁上设置有环形凸缘,所述出水孔设置在凸缘的下方,所述滤渣盘

可活动挂靠在凸缘上方。

[0011] 内锅内腔壁上设置的环形凸缘可以为可活动的滤渣盘提供挂靠的地方,当完成炖煮与过滤汤汁后,可以通过提起滤渣盘将滤渣盘上的食材提起拿出,方便人们进行食用,同时可活动的滤渣盘可以方便人们对滤渣盘和内锅进行清洗,避免残留的食物残渣和油脂污染内锅,出水孔设置在凸缘的下方可以保证出水孔一直处于滤渣盘的下方,使得每次操作使用都能达到隔渣留脂的目的。

[0012] 作为本实用新型的滤渣盘的改进技术方案:

[0013] 所述滤渣盘上设置有提手。

[0014] 滤渣盘上设置的提手可以方便人们提起滤渣盘,使得提起拿出食材的过程更为便捷。

[0015] 作为本实用新型的内锅的优选技术方案:

[0016] 所述内锅顶端边缘设有外翻边把手。

[0017] 内锅顶端边缘设有的外翻边把手,可以通过外翻边把手将内锅架在外锅的锅沿上,使得内锅与外锅的容纳腔之间有汤汁填充,避免因内锅与容纳腔紧贴而出现干烧的情况,造成对锅具的损坏,延长了锅具的使用寿命,也能保证每次最佳的烹饪效果。

[0018] 作为本实用新型的锅盖的优选技术方案:

[0019] 所述锅盖设有环形提手,所述环形提手上表面水平,且环形提手与锅盖的连接处设有导水孔。

[0020] 当炖汤完成后,打开锅盖并把锅盖倒放在桌面上,环形提手的上表面水平,可以将锅盖平稳地放在桌面上,然后在提起内锅过滤汤中的油脂后,把内锅放在锅盖上,避免内锅底部的汤汁弄脏桌面,保证了卫生;环形提手与锅盖的连接处所设的导水孔,可以避免环形提手内积蓄水,同时也可以在锅盖放在桌面上时,环形提手不会因内外气压差而被吸附在桌面上,使用方便。

[0021] 采用上述技术后,本实用新型有益效果为:

[0022] 采用该技术方案器具,结构简单,使用方便,通过滤渣盘将食材与汤汁、油脂分离,提起内锅的同时能通过出水孔的最低点与过滤孔的上端面的高度差将油脂限制在滤渣盘上方,最大限度地降低汤汁的油脂含量,隔渣留脂的功能显著,同时可活动的滤渣盘可以方便人们对滤渣盘和内锅进行清洗,避免残留的食物残渣和油脂污染内锅。

## 附图说明

[0023] 图1是本实用新型具有隔渣留脂功能的器具的剖面图;

[0024] 图2是本实用新型具有隔渣留脂功能的器具的使用过程剖面图。

## 具体实施方式

[0025] 下面结合附图对本实用新型作进一步的说明。

[0026] 实施例1

[0027] 如图1和图2所示,一种具有隔渣留脂功能的器具,包括锅盖1、外锅2和内锅3,其特征在于:所述外锅2内设有用于容纳所述内锅3的容纳腔21,所述内锅3内设置有滤渣盘4,所述滤渣盘4将内锅3内腔分隔为食材腔31和过滤腔32的上下两部分,所述滤渣盘4上设置有

若干连通食材腔31与过滤腔32的过滤孔41,所述内锅3上设置有若干连通过滤腔32与容纳腔21的出水孔33,所述出水孔33的最低点不低于过滤孔41的上端面。

[0028] 上述内锅3内腔壁上设置有环形凸缘34,所述出水孔33设置在凸缘34的下方,所述滤渣盘4可活动挂靠在凸缘34上方。

[0029] 上述滤渣盘4上设置有提手42。

[0030] 上述内锅3顶端边缘设有外翻边把手35。

[0031] 上述锅盖1设有环形提手11,所述环形提手11上表面水平,且环形提手11与锅盖1的连接处设有导水孔12。

[0032] 采用该技术方案的工具,将食材放置在内锅3的滤渣盘4上,往内锅3倒入水进行炖煮,完成炖煮后的汤汁、油脂及食材均在内锅3中,食材被分隔在滤渣盘4上的食材腔31中,提起内锅3时,内锅3中的汤汁会顺着过滤孔41从食材腔31流入过滤腔32,再通过出水孔33将汤汁从过滤腔32中导入到容纳腔21中,最终将汤汁和油脂、食材进行分离,达到隔渣留脂的目的。

[0033] 由于油脂的密度比汤汁小,所以汤汁在导流的过程中油脂会一直浮在汤汁的表面上,当出水孔33的最低点高于过滤孔41的上端面时,出水孔33的最低点与过滤孔41的上端面的高度差就是在滤渣盘4上存量汤汁的液面高度,因此可以将油脂完全隔离在滤渣盘4上方。

[0034] 内锅3内腔壁上设置的环形凸缘34可以为可活动的滤渣盘4提供挂靠的地方,当完成炖煮与过滤汤汁后,可以通过提起滤渣盘4将滤渣盘4上的食材提起拿出,方便人们进行食用,同时可活动的滤渣盘4可以方便人们对滤渣盘4和内锅3进行清洗,避免残留的食物残渣和油脂污染内锅3,出水孔33设置在凸缘34的下方可以保证出水孔33一直处于滤渣盘4的下方,使得每次操作使用都能达到隔渣留脂的目的。

[0035] 滤渣盘4上设置的提手42可以方便人们提起滤渣盘4,使得提起拿出食材的过程更为便捷。

[0036] 内锅3顶端边缘设有的外翻边把手35,可以通过外翻边把手35将内锅3架在外锅2的锅沿上,使得内锅3与外锅2的容纳腔21之间有汤汁填充,避免因内锅3与容纳腔21紧贴而出现干烧的情况,造成对锅具的损坏,延长了锅具的使用寿命,也能保证每次最佳的烹饪效果。

[0037] 当炖汤完成后,打开锅盖1并把锅盖1倒放在桌面上,环形提手11的上表面水平,可以将锅盖1平稳地放在桌面上,然后在提起内锅3过滤汤中的油脂后,把内锅3放在锅盖1上,避免内锅3底部的汤汁弄脏桌面,保证了卫生;环形提手11与锅盖1的连接处所设的导水孔12,可以避免环形提手11内积蓄水,同时也可以将锅盖1放在桌面上时,环形提手11不会因内外气压差而被吸附在桌面上,使用方便。

[0038] 采用该技术方案的工具,结构简单,使用方便,通过滤渣盘4将食材与汤汁、油脂分离,提起内锅3的同时能通过出水孔33的最低点与过滤孔41的上端面的高度差将油脂限制在滤渣盘4上方,最大限度地降低汤汁的油脂含量,隔渣留脂的功能显著,同时可活动的滤渣盘4可以方便人们对滤渣盘4和内锅3进行清洗,避免残留的食物残渣和油脂污染内锅。

[0039] 实施例2

[0040] 本实施例中的具有隔渣留脂功能的器具与实施例1的区别在于:

[0041] 所述出水孔33的最低点与过滤孔41的上端面平齐。

[0042] 当出水孔33的最低点与过滤孔41的上端面平齐时,内锅3内汤汁的存留量取决于内锅3侧壁上的出水孔33与内锅3锅底的高度,当汤汁液面与出水孔33的最低点平齐时,汤汁液面亦与过滤孔41的上端面平齐,因此油脂会被隔离在滤渣盘4的上方,处于隔渣留脂的临界点。

[0043] 以上具体实施方式的内容仅为本实用新型的优选实施例,上述优选实施例并非用来限定本实用新型的实施范围;凡是依照本实用新型其权利要求的保护范围所做出的各种等同变换,均被本实用新型其权利要求的保护范围所覆盖。

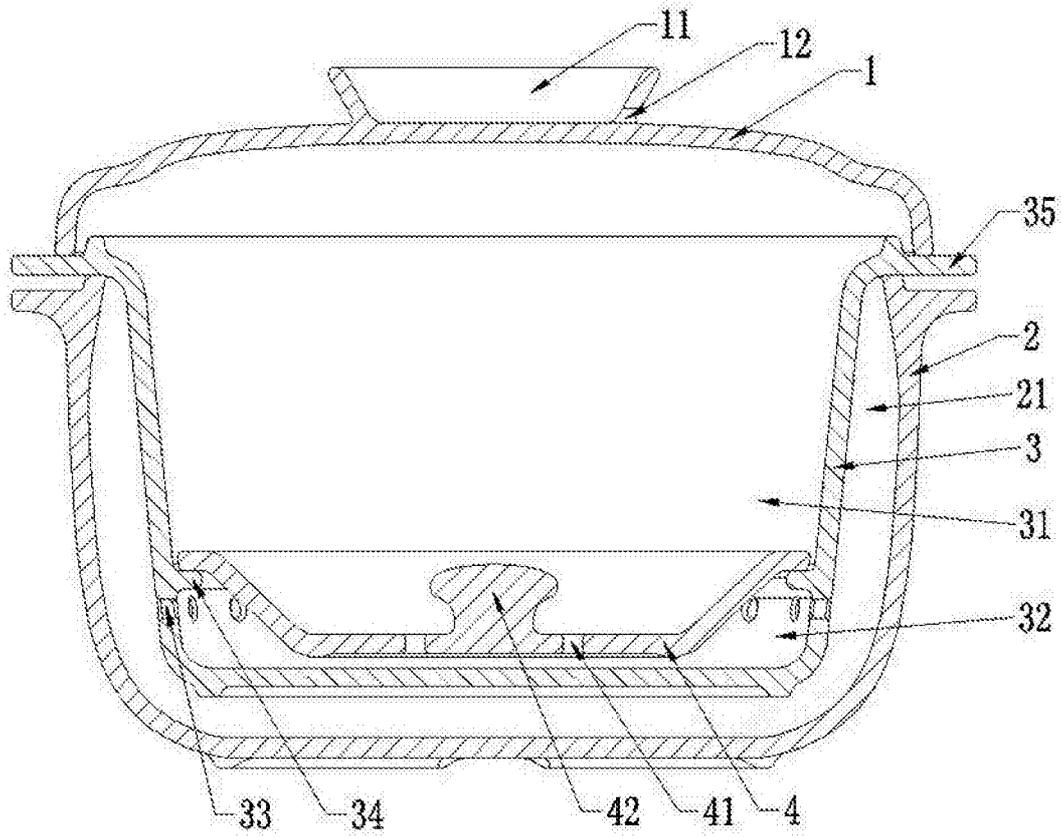


图1

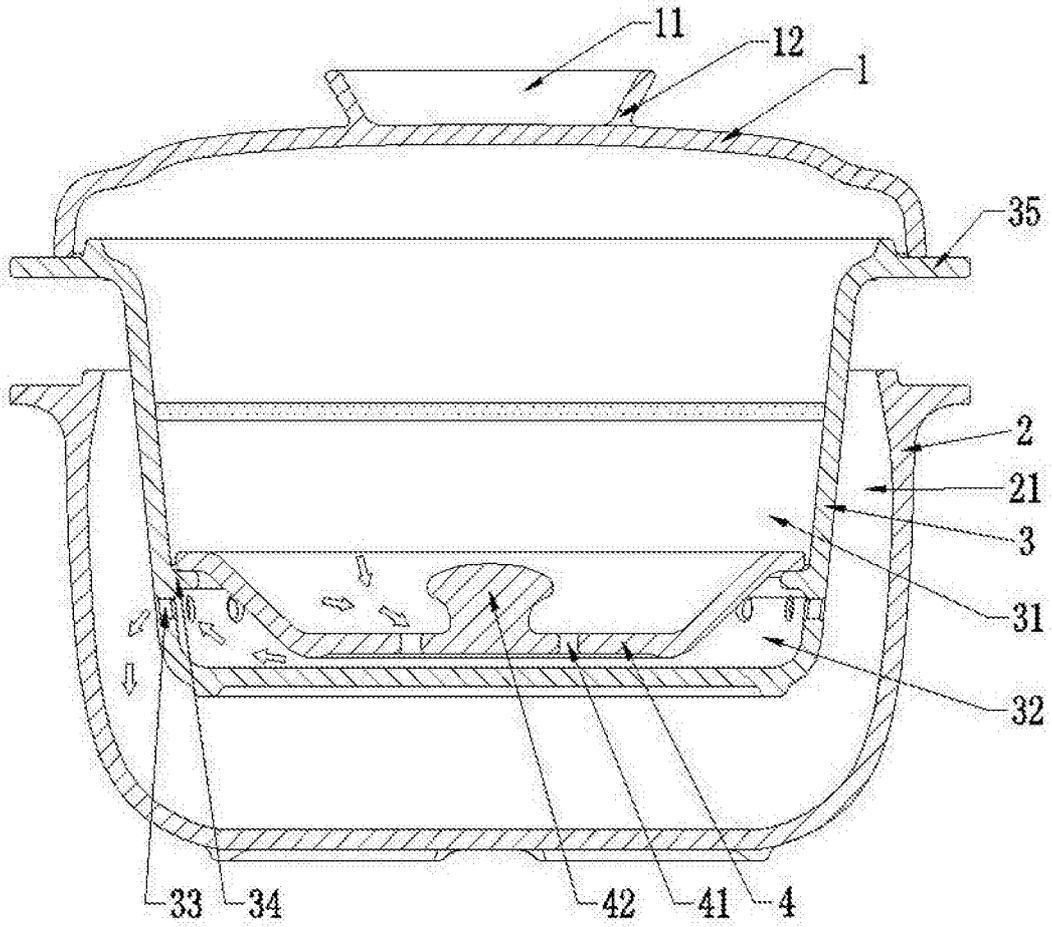


图2