

(12) 按照专利合作条约所公布的国际申请

(19) 世界知识产权组织
国际局

(43) 国际公布日
2020 年 12 月 3 日 (03.12.2020)



(10) 国际公布号
WO 2020/238016 A1

- (51) 国际专利分类号:
A47J 27/00 (2006.01) *A47J 36/00* (2006.01)
- (21) 国际申请号: PCT/CN2019/115400
- (22) 国际申请日: 2019 年 11 月 4 日 (04.11.2019)
- (25) 申请语言: 中文
- (26) 公布语言: 中文
- (30) 优先权:
201920828980.2 2019 年 5 月 31 日 (31.05.2019) CN
- (71) 申请人: 佛山市顺德区美的电热电器制造有限公司 (FOSHAN SHUNDE MIDEA ELECTRICAL HEATING APPLIANCES MANUFACTURING CO., LTD.) [CN/CN]; 中国广东省佛山市顺德区北滘镇三乐东路 19 号, Guangdong 528311 (CN)。
- (72) 发明人: 邝 坚 (KUANG, Jian); 中国广东省佛山市顺德区北滘镇三乐东路 19 号, Guangdong 528311 (CN)。
- (74) 代理人: 北京清亦华知识产权代理事务所 (普通合伙) (TSINGYIHUA INTELLECTUAL PROPERTY LLC); 中国北京市海淀区清华园清华大学照澜院商业楼 301 室, Beijing 100084 (CN)。
- (81) 指定国 (除另有指明, 要求每一种可提供的国家保护): AE, AG, AL, AM, AO, AT, AU, AZ, BA, BB, BG, BH, BN, BR, BW, BY, BZ, CA, CH, CL, CN, CO, CR, CU, CZ, DE, DJ, DK, DM, DO, DZ, EC, EE, EG, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, GT, HN, HR, HU, ID, IL, IN, IR, IS, JO, JP, KE, KG, KH, KN, KP, KR, KW, KZ, LA, LC, LK, LR, LS, LU, LY, MA, MD, ME, MG, MK, MN, MW, MX, MY, MZ, NA, NG, NI, NO, NZ, OM, PA, PE, PG, PH, PL,

(54) Title: HOLDING PART OF COOKING UTENSIL, AND COOKING UTENSIL

(54) 发明名称: 烹饪器具的盛放部和烹饪器具

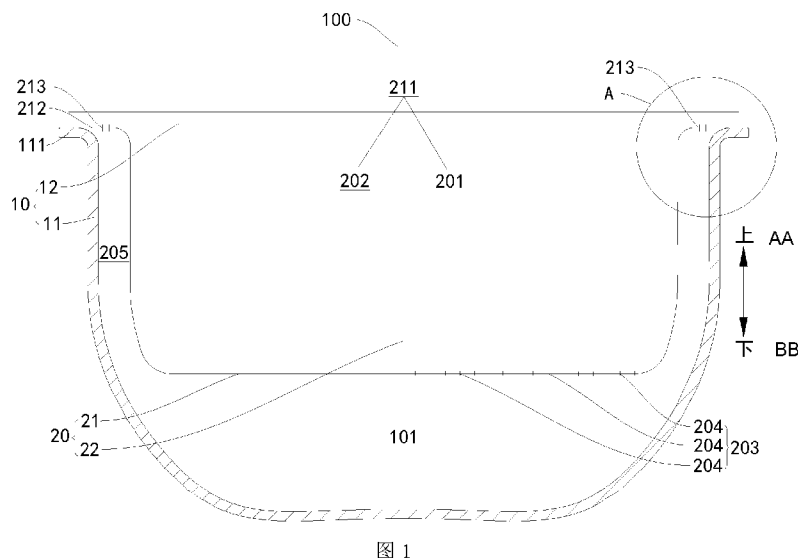


图 1

AA Up
BB Down

(57) Abstract: Disclosed are a holding part (20) of a cooking utensil (100), and a cooking utensil (100). The cooking utensil (100) comprises a body part (10), wherein the body part (10) has a cooking chamber (101); the holding part (20) is adapted to be arranged in the cooking chamber (101) and has a first holding chamber (201) and a second holding chamber (202); the holding part (20) is provided with a liquid-passing area (203) adapted for communicating the first holding chamber (201) and the cooking chamber (101); and the second holding chamber (202) is configured to prevent liquid in the cooking chamber (101) from entering during cooking.

PT, QA, RO, RS, RU, RW, SA, SC, SD, SE, SG, SK, SL,
SM, ST, SV, SY, TH, TJ, TM, TN, TR, TT, TZ, UA, UG,
US, UZ, VC, VN, ZA, ZM, ZW。

- (84) 指定国(除另有指明, 要求每一种可提供的地区
保护): ARIPO (BW, GH, GM, KE, LR, LS, MW, MZ,
NA, RW, SD, SL, ST, SZ, TZ, UG, ZM, ZW), 欧亚 (AM,
AZ, BY, KG, KZ, RU, TJ, TM), 欧洲 (AL, AT, BE, BG,
CH, CY, CZ, DE, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HR, HU,
IE, IS, IT, LT, LU, LV, MC, MK, MT, NL, NO, PL, PT,
RO, RS, SE, SI, SK, SM, TR), OAPI (BF, BJ, CF, CG, CI,
CM, GA, GN, GQ, GW, KM, ML, MR, NE, SN, TD, TG)。

本国际公布:

- 包括国际检索报告(条约第21条(3))。

(57) 摘要: 一种烹饪器具(100)的盛放部(20)和烹饪器具(100), 烹饪器具(100)包括本体部(10), 本体部(10)具有烹饪腔(101), 盛放部(20)适于设于烹饪腔(101)内且具有第一盛放腔(201)和第二盛放腔(202), 盛放部(20)设有适于连通第一盛放腔(201)和烹饪腔(101)的过液区域(203), 第二盛放腔(202)被构造为在烹饪时阻隔烹饪腔(101)内的液体进入。

烹饪器具的盛放部和烹饪器具

相关申请的交叉引用

本公开要求佛山市顺德区美的电热电器制造有限公司于 2019 年 05 月 31 日提交的、
5 中国专利申请号为“201920828980.2”的优先权，该中国专利申请的全部内容在此引入本申请作为参考。

技术领域

本公开涉及厨房设备技术领域，更具体地，涉及一种烹饪器具的盛放部和烹饪器具。
10

背景技术

在相关技术中，烹饪器具功能单一，一次只能烹饪出一种口感的米饭，在一家人对食物
要求不同的情况下，需要多次烹饪，或者购买多种烹饪器具。

15 发明内容

本公开旨在至少解决现有技术中存在的技术问题之一。为此，本公开的一个目的在于提出
一种烹饪器具的盛放部，所述烹饪器具的盛放部可以同时烹饪得到两种口感的食材。

本公开还提出一种具有上述盛放部的烹饪器具。

根据本公开实施例的烹饪器具的盛放部，所述烹饪器具包括本体部，所述本体部具有烹
20 饪腔，所述盛放部适于设于所述烹饪腔内且具有第一盛放腔和第二盛放腔，所述盛放部设有
适于连通所述第一盛放腔和所述烹饪腔的过液区域，所述第二盛放腔被构造为在烹饪时阻隔
所述烹饪腔内的液体进入。

根据本公开实施例的烹饪器具的盛放部，食材例如米放入烹饪器具后，可以同时烹饪得
到两种口感的食材，并且第一盛放腔和第二盛放腔内的水添加量互不影响，烹饪器具烹饪两
25 种食材的口感可以有更多种组合，满足更多的食用需求。例如第一盛放腔与本体部配合可以
沥米饭，以有效降低米饭中糖的含量，使烹饪器具做出的米饭利于糖尿病患者食用。

另外，根据本公开上述实施例的烹饪器具的盛放部还可以具有如下附加的技术特征：

可选地，所述第一盛放腔和所述第二盛放腔沿水平方向分布，或者，所述第一盛放腔和
所述第二盛放腔上下布置且所述第一盛放腔的最低点低于所述第二盛放腔。

30 根据本公开的一些实施例，所述第二盛放腔的腔壁设置有在烹饪时用于使蒸汽通过且不能
使液体通过的蒸汽孔。

根据本公开的一些实施例，所述过液区域构造有至少一个过液孔。

在本公开的一些实施例中，所述盛放部包括：盛放主体，所述盛放主体具有开口向上的容纳腔且下部设有所述过液区域；分隔件，所述分隔件设于所述容纳腔内以将所述容纳腔分隔为所述第一盛放腔和所述第二盛放腔。

5 根据本公开的一些实施例，所述容纳腔的开口边沿设有向外延伸的第一翻边，所述第一翻边支撑于所述本体部的上部。

根据本公开的一些实施例，所述盛放主体的侧壁与所述烹饪腔的侧腔壁形成有第一间隙，所述第一翻边设有与所述第一间隙连通且使所述烹饪腔内的气体排出的第一排气孔。

10 根据本公开的一些实施例，所述分隔件为沿上下方向延伸的分隔板，所述分隔板的底边和彼此相背的两个侧边分别与所述盛放主体相连以分隔出沿水平方向分布的所述第一盛放腔和所述第二盛放腔。

根据本公开的一些实施例，所述分隔件为分隔内胆且包括：底板，所述底板沿水平方向延伸；侧围，所述侧围与所述底板的周沿相连且朝向所述底板的上侧延伸，所述底板与所述容纳腔的底腔壁间隔开，所述分隔内胆所围设的区域为所述第二盛放腔，所述分隔内胆和所述盛放主体之间的区域为所述第一盛放腔。

15 根据本公开的一些实施例，所述侧围的上边沿设有向外延伸的第二翻边，所述第二翻边支撑于所述盛放主体。

根据本公开的一些实施例，所述侧围的外周面与所述容纳腔的侧腔壁之间形成有第二间隙，所述第二翻边设有与所述第二间隙连通且使所述第一盛放腔内的气体排出的第二排气孔。

20 根据本公开实施例的烹饪器具包括本体部，所述本体部具有烹饪腔，所述烹饪器具包括根据本公开实施例的烹饪器具的盛放部，所述过液区域的最低点高于所述烹饪腔的位于其下方的底壁面。

根据本公开的一些实施例，所述本体部设置有预定液位线，所述预定液位线高于所述过液区域的最低点。

25 根据本公开的一些实施例，所述本体部包括：锅体部，所述锅体部的上边沿设有向外延伸的锅沿；上盖部，所述上盖部盖设于所述锅体部以与所述锅体部配合形成所述烹饪腔，所述盛放部的边沿夹在所述锅沿和所述上盖部的周沿之间。

本公开的附加方面和优点将在下面的描述中部分给出，部分将从下面的描述中变得明显，或通过本公开的实践了解到。

30

附图说明

本公开的上述和/或附加的方面和优点从结合下面附图对实施例的描述中将变得明显和

容易理解，其中：

图 1 是根据本公开一个实施例的烹饪器具的示意图；

图 2 是图 1 中圈示 A 处的放大结构示意图；

图 3 是根据本公开一个实施例的烹饪器具烹饪前的示意图；

5 图 4 是根据本公开一个实施例的烹饪器具烹饪完成后的示意图；

图 5 是根据本公开另一个实施例的烹饪器具的示意图；

图 6 是图 5 中圈示 B 处的放大结构示意图；

图 7 是根据本公开另一个实施例的烹饪器具烹饪前的示意图；

图 8 是根据本公开另一个实施例的烹饪器具烹饪完成后的示意图。

10 附图标记：

烹饪器具 100；食材 200；液体 300；

本体部 10；烹饪腔 101；锅体部 11；锅沿 111；上盖部 12；

盛放部 20；第一盛放腔 201；第二盛放腔 202；过液区域 203；过液孔 204；第一间隙 205；第二间隙 206；盛放主体 21；容纳腔 211；第一翻边 212；第一排气孔 213；分隔件 22；

15 底板 221；侧围 222；第二翻边 223；第二排气孔 224。

具体实施方式

下面详细描述本公开的实施例，所述实施例的示例在附图中示出，其中自始至终相同或类似的标号表示相同或类似的元件或具有相同或类似功能的元件。下面通过参考附图描述的
20 实施例是示例性的，仅用于解释本公开，而不能理解为对本公开的限制。

在本公开的描述中，需要理解的是，术语“中心”、“长度”、“宽度”、“厚度”、“上”、“下”、“前”、“后”、“左”、“右”、“竖直”、“水平”、“顶”、“底”、“内”、“外”、“轴向”、“径向”、“周向”等指示的方位或位置关系为基于附图所示的方位或位置关系，仅是为了便于描述本公开和简化描述，而不是指示或暗示所指的装置或
25 元件必须具有特定的方位、以特定的方位构造和操作，因此不能理解为对本公开的限制。在本公开的描述中，“第一特征”、“第二特征”可以包括一个或者多个该特征，“多个”的含义是两个或两个以上。

下面参考附图描述根据本公开实施例的烹饪器具 100 的盛放部 20 和烹饪器具 100。

如图 1-图 8 所示，根据本公开实施例的烹饪器具 100 可以为电饭煲、电压力锅、电炖锅、
30 电磁炉或者养生壶，本申请以烹饪器具 100 为电饭煲为例进行说明，但这并非是对本公开保护范围的限制。本领域的普通技术人员在阅读了本申请的说明书之后，在知悉本申请的技术构思的情况下，显然可以将本申请的烹饪器具 100 应用于电压力锅、电炖锅、电磁炉或者养

生壶等。

参照图 1 和图 5 所示, 根据本公开实施例的烹饪器具 100 可以包括: 本体部 10 和根据本公开实施例的盛放部 20, 盛放部 20 用于盛放食材 200, 例如米。

具体而言, 本体部 10 具有烹饪腔 101, 在一些实施例中, 烹饪腔 101 可以是本体部 10 的锅体部 11 和上盖部 12 所限定形成的空腔。

盛放部 20 设于烹饪腔 101 内, 并且盛放部 20 具有第一盛放腔 201 和第二盛放腔 202, 盛放部 20 设有过液区域 203, 过液区域 203 连通第一盛放腔 201 和烹饪腔 101, 第二盛放腔 202 被构造为在烹饪时能阻隔使烹饪腔 101 内的液体 300 进入, 即烹饪时烹饪腔 101 内的液体 300 不能进入第二盛放腔 202。可选地, 过液区域 203 的最低点高于烹饪腔 101 的位于过液区域 203 下方的底壁面。

在烹饪过程中, 用户通过控制烹饪腔 101 内的液体 300 的添加量, 例如水量, 可以控制第一盛放腔 201 内的食材 200 的烹饪口感, 控制第二盛放腔 202 内的液体 300 的添加量, 例如水量, 可以控制第二盛放腔 202 内的食材 200 的烹饪口感。例如, 可以使过液区域 203 的最低点高于烹饪腔 101 内的液体 300 在烹饪过程中的最低液位, 过液区域 203 的最低点低于烹饪腔 101 内的液体 300 在烹饪过程中的最高液位, 以使第一盛放腔 201 可以沥米饭。另外, 第一盛放腔 201 和第二盛放腔 202 内的食材 200 烹饪互不影响, 可以烹饪得到不同口感的食物, 满足一家人的不同需求。

以电饭煲沥米饭过程为例, 烹饪器具 100 的工作过程可以主要包括沸腾阶段和蒸米阶段。具体地, 电饭煲的具体工作过程为: 首先将适量的水分别倒入烹饪腔 101 (或第一盛放腔 201) 和第二盛放腔 202, 适量的洗好的米分别放入第一盛放腔 201 和第二盛放腔 202, 如图 3 和图 7 所示, 使烹饪腔 101 内的水位大致与第一盛放腔 201 内的米量平齐 (当然也可以适当高于第一盛放腔 201 内的米量或者适当低于第一盛放腔 201 内的米量), 第二盛放腔 202 内的水位根据蒸饭或者煮饭的不同需求高于、低于第二盛放腔 202 内的米量, 或者与第二盛放腔 202 内的米量平齐。此时, 第一盛放腔 201 和第二盛放腔 202 内的米均浸泡在水中。

电饭煲开始加热烹饪腔 101, 当烹饪腔 101 和第二盛放腔 202 内的水沸腾时, 烹饪腔 101 内的水会产生大量的气泡, 使水翻滚对流, 以冲刷第一盛放腔 201 内的米, 使米中的糖分稀释出来。第二盛放腔 202 内的水产生大量的气泡, 以对第二盛放腔 202 内的米进行蒸煮。同时, 水沸腾过程中也能够使大米受热均匀, 可以使大米充分吸收水分, 从而可以防止米饭夹生, 进而可以提升米饭的口感。

烹饪腔 101 和第二盛放腔 202 内的水, 一部分蒸发, 一部分被米吸收, 使烹饪腔 101 和第二盛放腔 202 内的水位逐渐下降。如图 4 和图 8 所示, 当烹饪腔 101 内的水位低于过液区域 203 的最低点时, 第一盛放腔 201 内的米与水分离, 米中的糖分溶解在水中, 有效降低第

一盛放腔 201 内的米中糖的含量, 用户食用完大米后, 可以使用户不容易发胖, 还可以满足糖尿病人等特殊人群的食用需求。电饭煲继续加热产生的水蒸气可以对第一盛放腔 201 内的米进行蒸处理, 第二盛放腔 202 内的米进行蒸处理或者继续进行煮处理。

由此, 电饭煲可以通过第一盛放腔 201 实现沥米饭, 第二盛放腔 202 实现蒸米饭或者煮粥, 达到同时烹饪两种米饭口感的效果。并且, 由于第一盛放腔 201 和第二盛放腔 202 内的水添加量互不影响, 例如, 第一盛放腔 201 做沥米饭时, 第二盛放腔 202 内的水量可以根据实际情况需要任意添加, 比如需要煮粥时第二盛放腔 202 内可以添加较多水, 或者需要蒸饭时第二盛放腔 202 内可以添加较少水。因此, 烹饪两种米饭的口感可以有更多种组合, 满足更多的食用需求。

根据本公开实施例的烹饪器具 100 的盛放部 20, 食材 200 例如米放入烹饪器具 100 后, 可以同时烹饪得到两种口感的食材 200, 并且第一盛放腔 201 和第二盛放腔 202 内的水添加量互不影响, 烹饪器具 100 烹饪两种食材 200 的口感可以有更多种组合, 满足更多的食用需求。例如第一盛放腔 201 与本体部 10 配合可以沥米饭, 以有效降低米饭中糖的含量, 使烹饪器具 100 做出的米饭利于糖尿病患者食用, 并且, 烹饪器具 100 在沥米饭时, 水会不断冲刷米, 使米中的糖被冲刷掉, 从而可以使用户吃完饭后不容易变胖。

由于根据本公开实施例的烹饪器具 100 的盛放部 20 具有上述有益的技术效果, 因此根据本公开实施例的烹饪器具 100, 食材 200 例如米放入烹饪器具 100 后, 可以同时烹饪得到两种口感的食材 200, 并且第一盛放腔 201 和第二盛放腔 202 内的水添加量互不影响, 烹饪器具 100 烹饪两种食材 200 的口感可以有更多种组合, 满足更多的食用需求。例如第一盛放腔 201 与本体部 10 配合可以沥米饭, 以有效降低米饭中糖的含量, 使烹饪器具 100 做出的米饭利于糖尿病患者食用, 并且, 烹饪器具 100 在沥米饭时, 水会不断冲刷米, 使米中的糖被冲刷掉, 从而可以使用户吃完饭后不容易变胖。

在本公开中, 第一盛放腔 201 和第二盛放腔 202 的排布情况可以根据实际情况灵活设置。可选地, 在一些实施例中, 如图 1-图 4 所示, 第一盛放腔 201 和第二盛放腔 202 可以沿水平方向分布, 向第一盛放腔 201 和第二盛放腔 202 取放食材 200 更方便。

在另一些实施例中, 如图 5-图 8 所示, 第一盛放腔 201 和第二盛放腔 202 上下布置, 并且第一盛放腔 201 的最低点低于第二盛放腔 202, 以减小第一盛放腔 201 与烹饪腔 101 的底部的距离, 减少第一盛放腔 201 沥米饭过程中所需的水添加量。

可选地, 第二盛放腔 202 的腔壁可以设置有蒸汽孔, 蒸汽孔可以在烹饪时使蒸汽通过, 但不能使液体 300 通过。由此, 烹饪腔 101 内的水蒸发产生的水蒸气可以通过蒸汽孔进入第二盛放腔 202, 以对第二盛放腔 202 内的食材 200 进行蒸处理, 有利于提高第二盛放腔 202 内食材 200 的烹饪效果, 并且可以防止烹饪腔 101 内的液体 300 进入第二盛放腔 202 而影响

第二盛放腔 202 内食材 200 的口感。

例如，在一些实施例中，如图 1 和图 2 所示，蒸汽孔可以为通孔，通孔可以设于第二盛放腔 202 的腔壁的上部，比如盛放主体 21 的第一翻边 212 或者盛放主体 21 的侧壁的上部。在另一些实施例中，蒸汽孔可以为设有防水透气膜的通孔，设有防水透气膜的通孔可以设于盛放主体的任意位置，比如盛放主体 21 的侧壁的上部、下部或者底壁，只需要满足蒸汽孔可以向第二盛放腔 202 内进蒸汽且不进液的要求即可。

再例如，在分隔件 22 为分隔内胆的实施例中，如图 5 和图 6 所示，蒸汽孔可以为设于分隔内胆的第二翻边 223 或分隔内胆的侧壁的上部的通孔，蒸汽孔也可以为设于分隔内胆的任意位置的设有防水透气膜的通孔。

根据本公开的一些实施例，如图 1 和图 5 所示，过液区域 203 可以构造有至少一个过液孔 204，液体 300 可以经过过液孔 204 由烹饪腔 101 流向第一盛放腔 201，或者由第一盛放腔 201 流向烹饪腔 101，以实现沥米饭的目的。并且过液区域 203 的结构简单，易于加工和清洗。需要说明的是，图 1-图 8 所示为烹饪器具 100 的简化结构示意图，例如，每个过液孔 204 通过一条线段表示，以使结构更简洁清晰，而对于本领域技术人员而言，根据图 1-图 8 的简化结构示意图，过液区域 203 构造有至少一个过液孔 204 的结构是可以理解的。

在本公开的一些实施例中，如图 1 和图 5 所示，盛放部 20 可以包括：盛放主体 21 和分隔件 22。盛放主体 21 具有开口向上的容纳腔 211，分隔件 22 设于容纳腔 211 内，以将容纳腔 211 分隔为第一盛放腔 201 和第二盛放腔 202，盛放部 20 的结构简单。并且过液区域 203 可以设于盛放主体 21 的下部，例如设于盛放主体 21 的底壁或者侧壁的下部，水蒸气更容易进入，水也更容易进入。

本公开对盛放部 20 的固定结构不做特殊限制。可选地，在一些实施例中，如图 2 和图 6 所示，容纳腔 211 的开口边沿可以设有向外延伸的第一翻边 212，第一翻边 212 可以支撑于本体部 10 的上部，由此实现盛放部 20 与本体部 10 的连接，盛放部 20 固定结构简单，拆装更便捷，便于对烹饪器具 100 进行清洗。需要说明的是，在本公开中，“向外”是指向远离盛放部 20 的中部的方向。

进一步地，继续参照图 1-图 2 和图 5-图 6 所示，盛放主体 21 的侧壁与烹饪腔 101 的侧腔壁形成有第一间隙 205，第一翻边 212 可以设有第一排气孔 213，第一排气孔 213 与第一间隙 205 连通，以使烹饪腔 101 内的气体可以通过第一排气孔 213 排出，防止烹饪腔 101 内气压过高导致盛放部 20 翻转甚至发生安全事故，烹饪器具 100 使用更安全可靠。

可选地，第一排气孔 213 可以形成蒸汽孔，以使烹饪腔 101 内的蒸汽可以通过蒸汽孔进入第一盛放腔 201 和第二盛放腔 202，使蒸汽可以在第一盛放腔 201 内和第二盛放腔 202 内循环流动，提高第一盛放腔 201 和第二盛放腔 202 内的食材 200 的烹饪效果。

下面结合附图描述根据本公开一些实施例的分隔件 22 的具体结构。

如图 1-图 4 所示，在一些实施例中，分隔件 22 为分隔板，分隔板沿上下方向延伸，并且分隔板的底边和彼此相背的两个侧边分别与盛放主体 21 相连，以分隔出沿水平方向分布的第一盛放腔 201 和第二盛放腔 202。第一盛放腔 201 和第二盛放腔 202 的分隔结构简单，且开口均朝上，互不遮挡，用户取放第一盛放腔 201 和第二盛放腔 202 内的食材 200 更容易。可选地，过液区域 203 可以设于盛放主体 21 的底壁的与第一盛放腔 201 上下位置对应的部分。

如图 5-图 8 所示，在另一些实施例中，分隔件 22 为分隔内胆，分隔内胆包括底板 221 和侧围 222，其中底板 221 沿水平方向延伸，侧围 222 与底板 221 的周沿相连，并且侧围 222 朝向底板 221 的上侧延伸。底板 221 与容纳腔 211 的底腔壁间隔开，以使分隔内胆将容纳腔 211 大体分隔为上下分布的两个区域。其中，分隔内胆所围设的区域为第二盛放腔 202，分隔内胆和盛放主体 21 之间的区域为第一盛放腔 201，第一盛放腔 201 的最低点低于第二盛放腔 202 的最低点。

进一步地，如图 6 所示，侧围 222 的上边沿可以设有向外延伸的第二翻边 223，第二翻边 223 可以支撑于盛放主体 21，以使分隔内胆与盛放主体 21 可拆卸，用户需要取放第一盛放腔 201 内的食材 200 时，可以将分隔内胆取下，使第一盛放腔 201 内食材 200 取放更方便，清洗也更便捷。

在一些实施例中，参照图 5 和图 8 所示，侧围 222 的外周面与容纳腔 211 的侧腔壁之间可以形成有第二间隙 206，第二翻边 223 可以设有第二排气孔 224，第二排气孔 224 与第二间隙 206 连通，以使第一盛放腔 201 内的气体可以通过第二排气孔 224 排出，防止第一盛放腔 201 内的气压过大导致分隔内胆翻转甚至发生安全事故，烹饪器具 100 使用更安全可靠。

需要说明的是，在一些实施例中，第二翻边 223 可以为圆环形板，第二排气孔 224 为设于圆环形板的孔或者缺口，在另一些实施例中，第二翻边 223 可以为沿侧围 222 的周向延伸且间隔设置的多个弧形板，相连两个弧形板之间的间隙形成为第二排气孔 224。当然，第二翻边 223 和第二排气孔 224 的结构包括但不限于此，只需要满足分隔内胆可以通过第二翻边 223 支撑于盛放主体 21 且第一盛放腔 201 内的气体可以通过第二排气孔 224 排出的要求即可。

可选地，第二排气孔 224 可以形成为前文所述的蒸汽孔，以使烹饪腔 101 或第一盛放腔 201 内的蒸汽可以通过蒸汽孔进入第二盛放腔 202，使蒸汽可以在第二盛放腔 202 内循环流动，提高第二盛放腔 202 内的食材 200 的烹饪效果。

根据本公开的一些实施例，本体部 10 可以设置有预定液位线，预定液位线高于过液区域 203 的最低点。用户向烹饪腔 101 内添加液体 300 时，可以将液体 300 添加至预定液位线

处，以使烹饪腔 101 内的液体 300 可以通过过液区域 203 进入第一盛放腔 201，有利于提高液体 300 对第一盛放腔 201 内的食材 200 例如米的冲刷效果，降低米中糖含量的效果好。

在本公开的一些实施例中，如图 1 和图 5 所示，本体部 10 可以包括：锅体部 11 和上盖部 12。如图 2 和图 6 所示，上盖部 12 可以盖设于锅体部 11，以与锅体部 11 配合形成烹饪腔 101。锅体部 11 的上边沿设有向外延伸的锅沿 111，盛放部 20 的边沿可以夹在锅沿 111 和上盖部 12 的周沿之间，以使锅沿 111 与上盖部 12 配合对盛放部 20 进行限位，防止盛放部 20 在烹饪过程中发生翻转而导致第一盛放腔 201 和第二盛放腔 202 内的食材 200 泄漏混合，盛放部 20 固定牢固，并且限位结构简单。

根据本公开实施例的烹饪器具 100 的其他构成以及操作对于本领域普通技术人员而言都是已知的，这里不再详细描述。

在本公开的描述中，需要说明的是，除非另有明确的规定和限定，术语“安装”、“相连”、“连接”应做广义理解，例如，可以是固定连接，也可以是可拆卸连接，或一体地连接；可以是机械连接，也可以是电连接；可以是直接相连，也可以通过中间媒介间接相连，可以是两个元件内部的连通。对于本领域的普通技术人员而言，可以根据具体情况理解上述术语在本公开中的具体含义。

在本说明书的描述中，参考术语“实施例”、“具体实施例”、“示例”等的描述意指结合该实施例或示例描述的具体特征、结构、材料或者特点包含于本公开的至少一个实施例或示例中。在本说明书中，对上述术语的示意性表述不一定指的是相同的实施例或示例。而且，描述的具体特征、结构、材料或者特点可以在任何的一个或多个实施例或示例中以合适的方式结合。

尽管已经示出和描述了本公开的实施例，本领域的普通技术人员可以理解：在不脱离本公开的原理和宗旨的情况下可以对这些实施例进行多种变化、修改、替换和变型，本公开的范围由权利要求及其等同物限定。

权利要求书

1、一种烹饪器具的盛放部，其特征在于，所述烹饪器具包括本体部，所述本体部具有烹饪腔，所述盛放部适于设于所述烹饪腔内且具有第一盛放腔和第二盛放腔，所述盛放部设有适于连通所述第一盛放腔和所述烹饪腔的过液区域，所述第二盛放腔被构造为在烹饪时阻隔所述烹饪腔内的液体进入。

2、根据权利要求1所述的烹饪器具的盛放部，其特征在于，
所述第一盛放腔和所述第二盛放腔沿水平方向分布，或者，

所述第一盛放腔和所述第二盛放腔上下布置且所述第一盛放腔的最低点低于所述第二盛放腔。

3、根据权利要求1或2所述的烹饪器具的盛放部，其特征在于，所述第二盛放腔的腔壁设置有在烹饪时用于使蒸汽通过且不能使液体通过的蒸汽孔。

4、根据权利要求1-3中任一项所述的烹饪器具的盛放部，其特征在于，所述过液区域构造有至少一个过液孔。

5、根据权利要求1-4中任一项所述的烹饪器具的盛放部，其特征在于，所述盛放部包括：

盛放主体，所述盛放主体具有开口向上的容纳腔且下部设有所述过液区域；

分隔件，所述分隔件设于所述容纳腔内以将所述容纳腔分隔为所述第一盛放腔和所述第二盛放腔。

6、根据权利要求5所述的烹饪器具的盛放部，其特征在于，所述容纳腔的开口边沿设有向外延伸的第一翻边，所述第一翻边支撑于所述本体部的上部。

7、根据权利要求6所述的烹饪器具的盛放部，其特征在于，所述盛放主体的侧壁与所述烹饪腔的侧腔壁形成有第一间隙，所述第一翻边设有与所述第一间隙连通且使所述烹饪腔内的气体排出的第一排气孔。

8、根据权利要求5-7中任一项所述的烹饪器具的盛放部，其特征在于，所述分隔件为沿上下方向延伸的分隔板，所述分隔板的底边和彼此相背的两个侧边分别与所述盛放主体相连以分隔出沿水平方向分布的所述第一盛放腔和所述第二盛放腔。

9、根据权利要求5-7中任一项所述的烹饪器具的盛放部，其特征在于，所述分隔件为分隔内胆且包括：

底板，所述底板沿水平方向延伸；

侧围，所述侧围与所述底板的周沿相连且朝向所述底板的上侧延伸，所述底板与所述容纳腔的底腔壁间隔开，所述分隔内胆所围设的区域为所述第二盛放腔，所述分隔内胆和所述

盛放主体之间的区域为所述第一盛放腔。

10、根据权利要求 9 所述的烹饪器具的盛放部，其特征在于，所述侧围的上边沿设有向外延伸的第二翻边，所述第二翻边支撑于所述盛放主体。

11、根据权利要求 10 所述的烹饪器具的盛放部，其特征在于，所述侧围的外周面与所
5 述容纳腔的侧腔壁之间形成有第二间隙，所述第二翻边设有与所述第二间隙连通且使所述第一盛放腔内的气体排出的第二排气孔。

12、一种烹饪器具，所述烹饪器具包括本体部，所述本体部具有烹饪腔，其特征在于，所述烹饪器具包括根据权利要求 1-11 中任一项所述的烹饪器具的盛放部，所述过液区域的最低点高于所述烹饪腔的位于其下方的底壁面。

10 13、根据权利要求 12 所述的烹饪器具，其特征在于，所述本体部设置有预定液位线，所述预定液位线高于所述过液区域的最低点。

14、根据权利要求 12 或 13 所述的烹饪器具，其特征在于，所述本体部包括：

锅体部，所述锅体部的上边沿设有向外延伸的锅沿；

上盖部，所述上盖部盖设于所述锅体部以与所述锅体部配合形成所述烹饪腔，所述盛放
15 部的边沿夹在所述锅沿和所述上盖部的周沿之间。

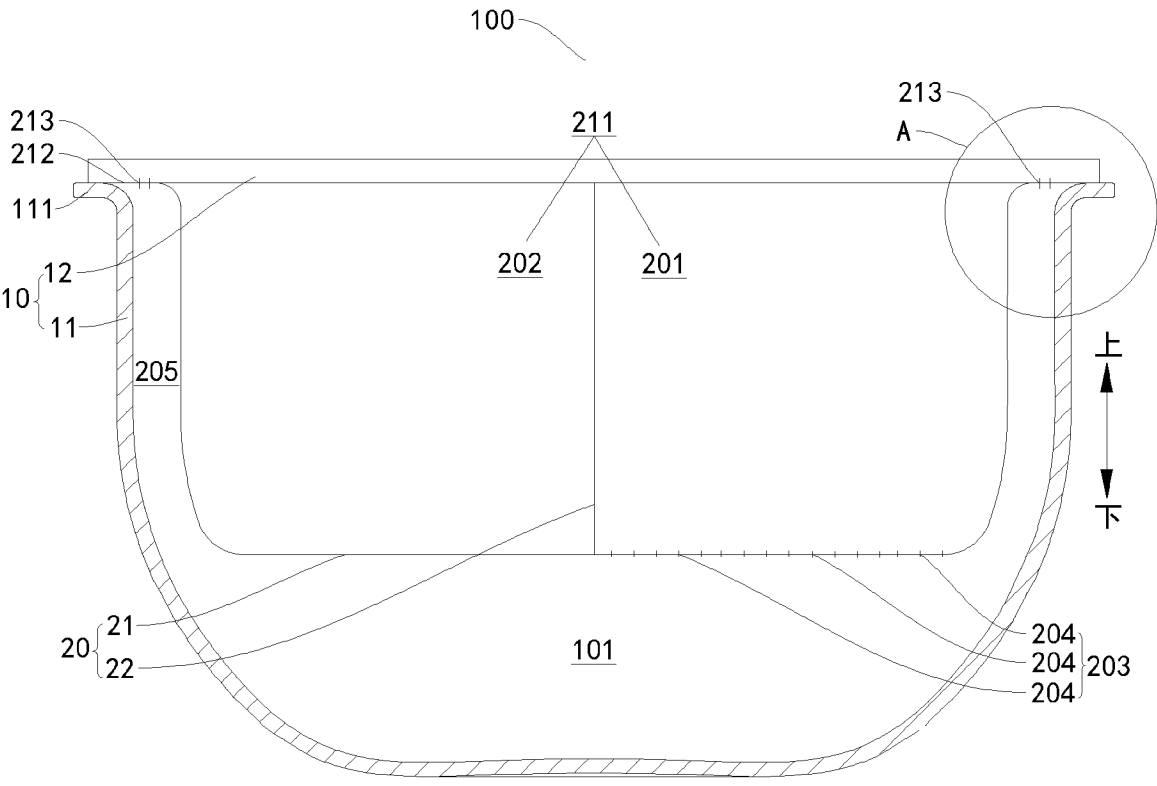
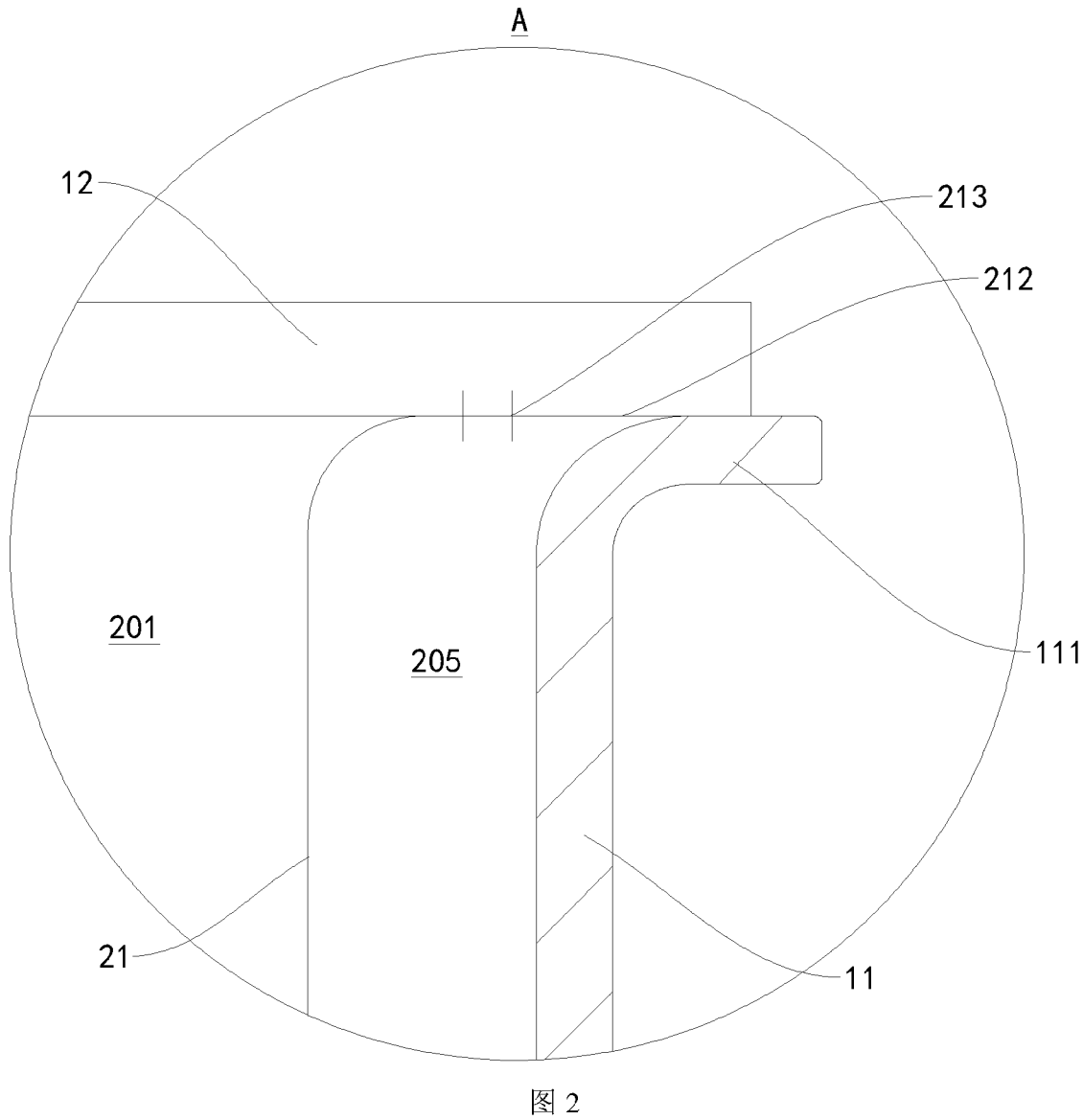


图 1



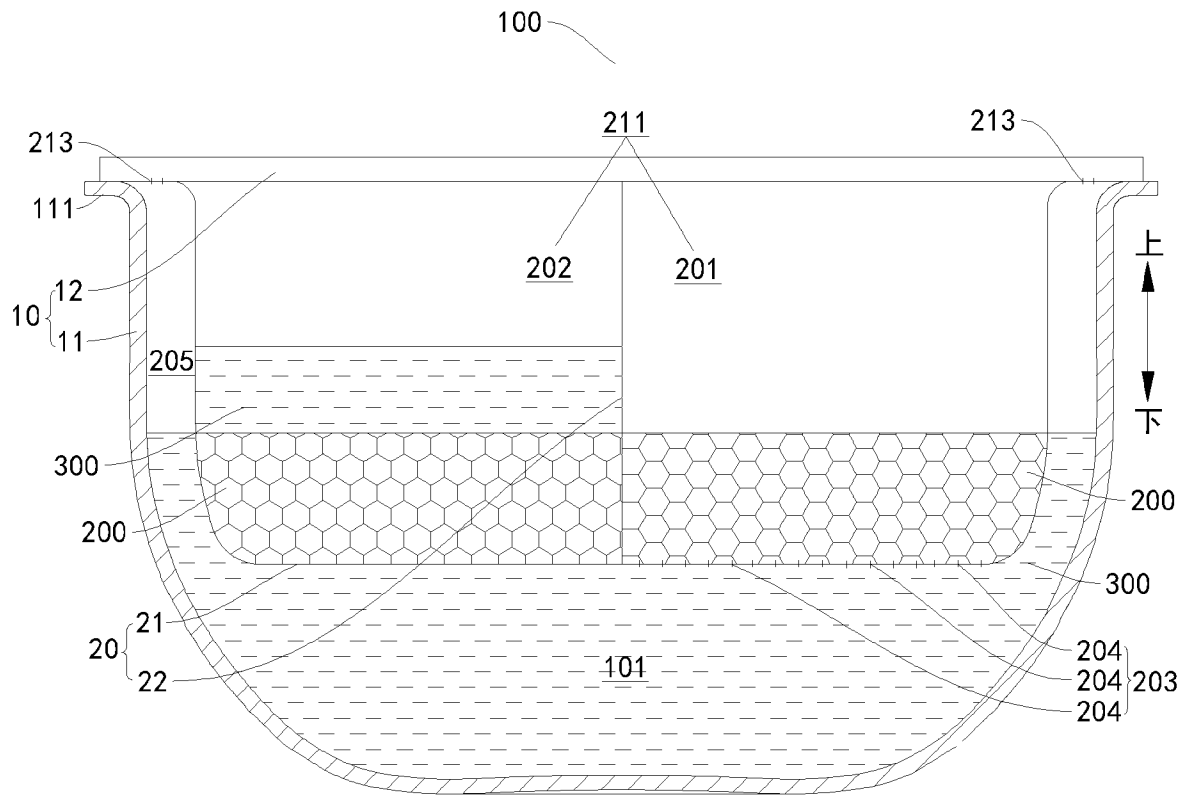


图 3

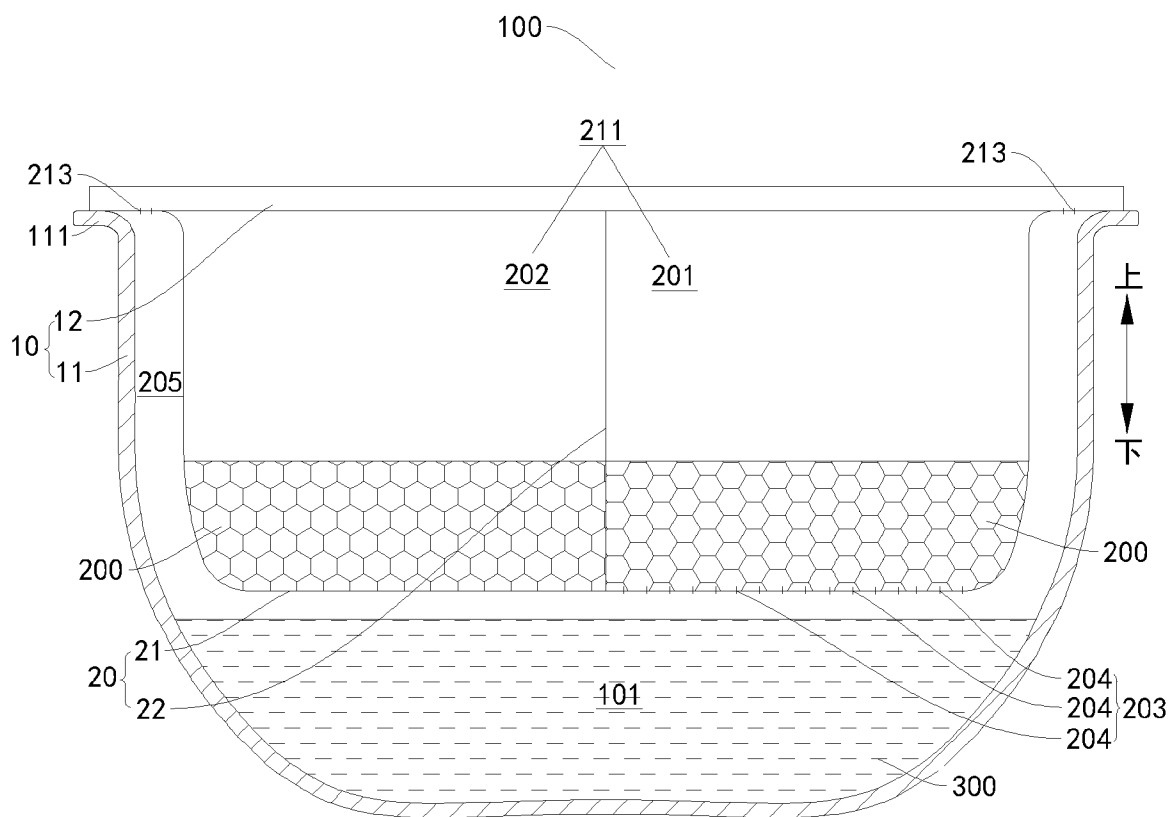


图 4

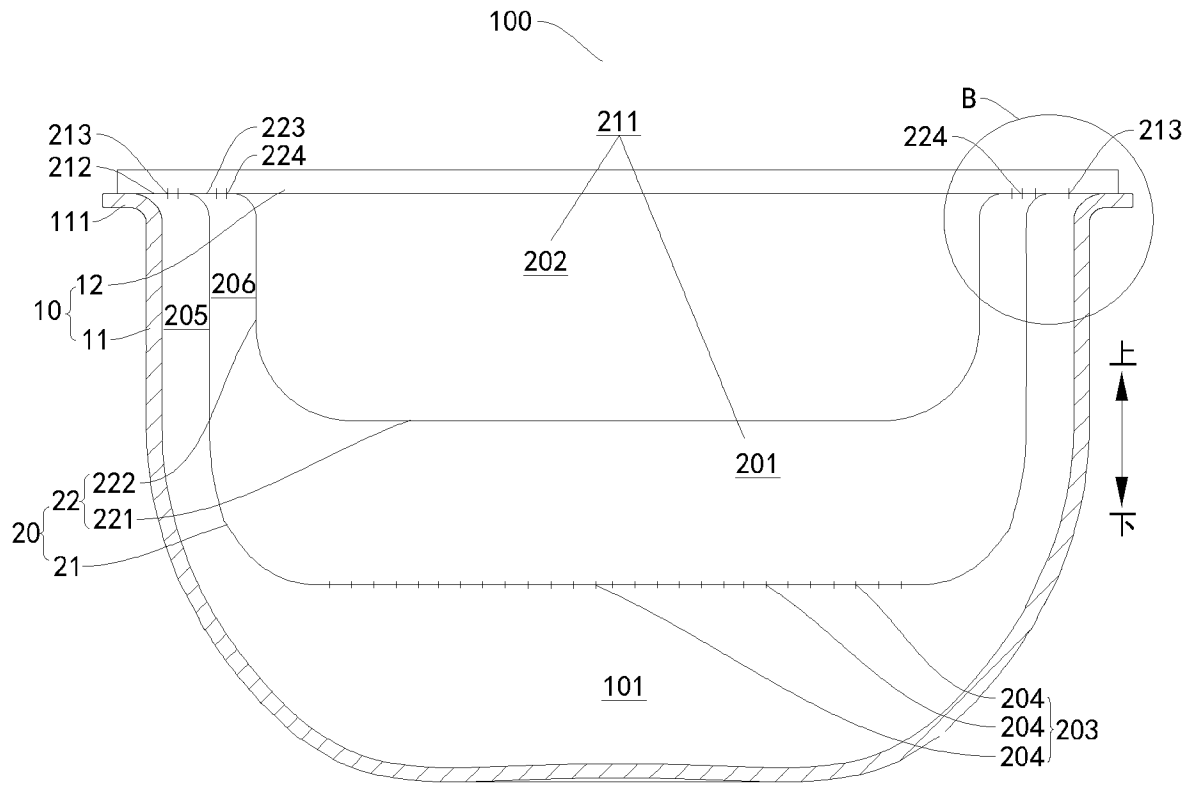


图 5

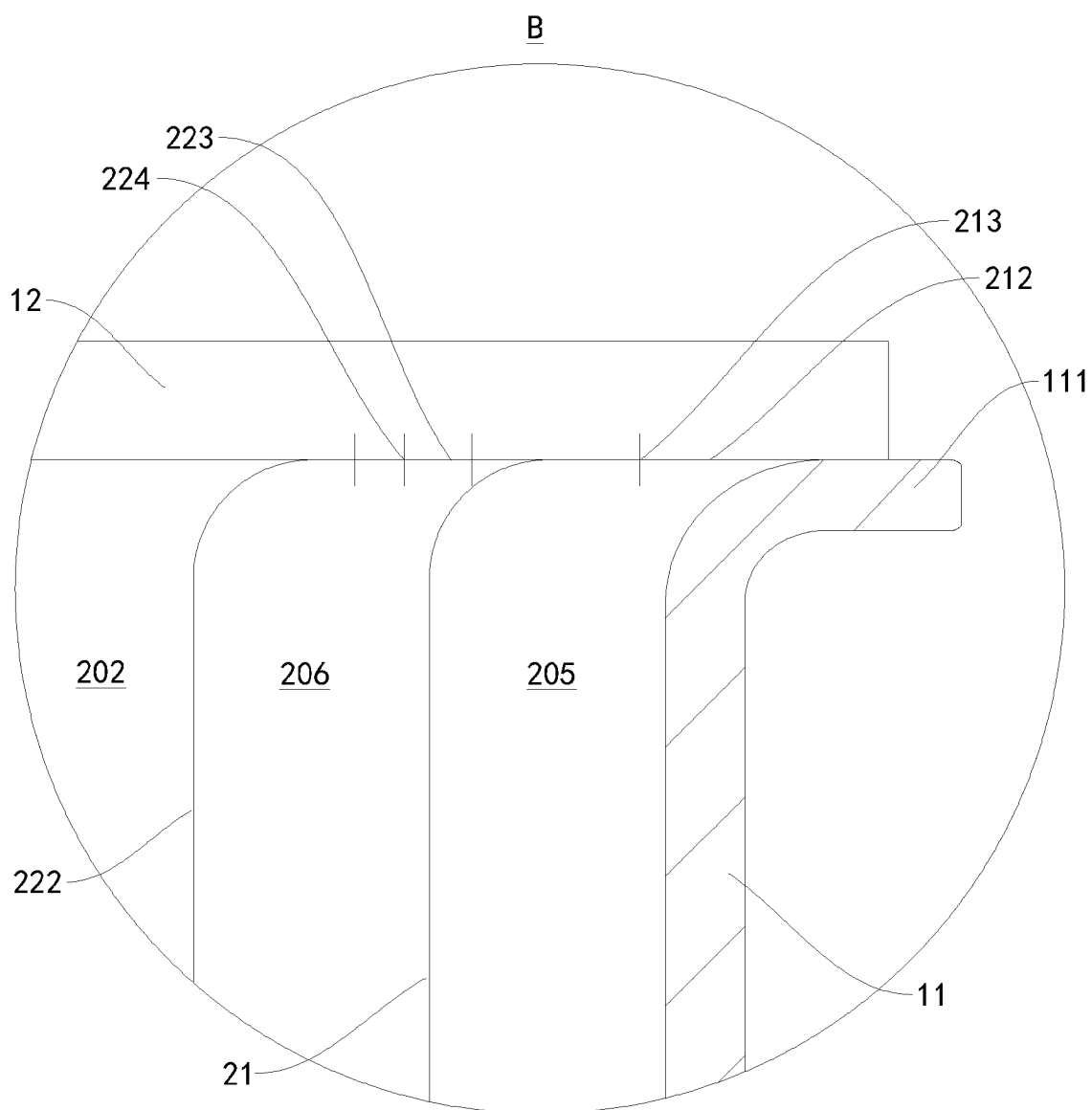


图 6

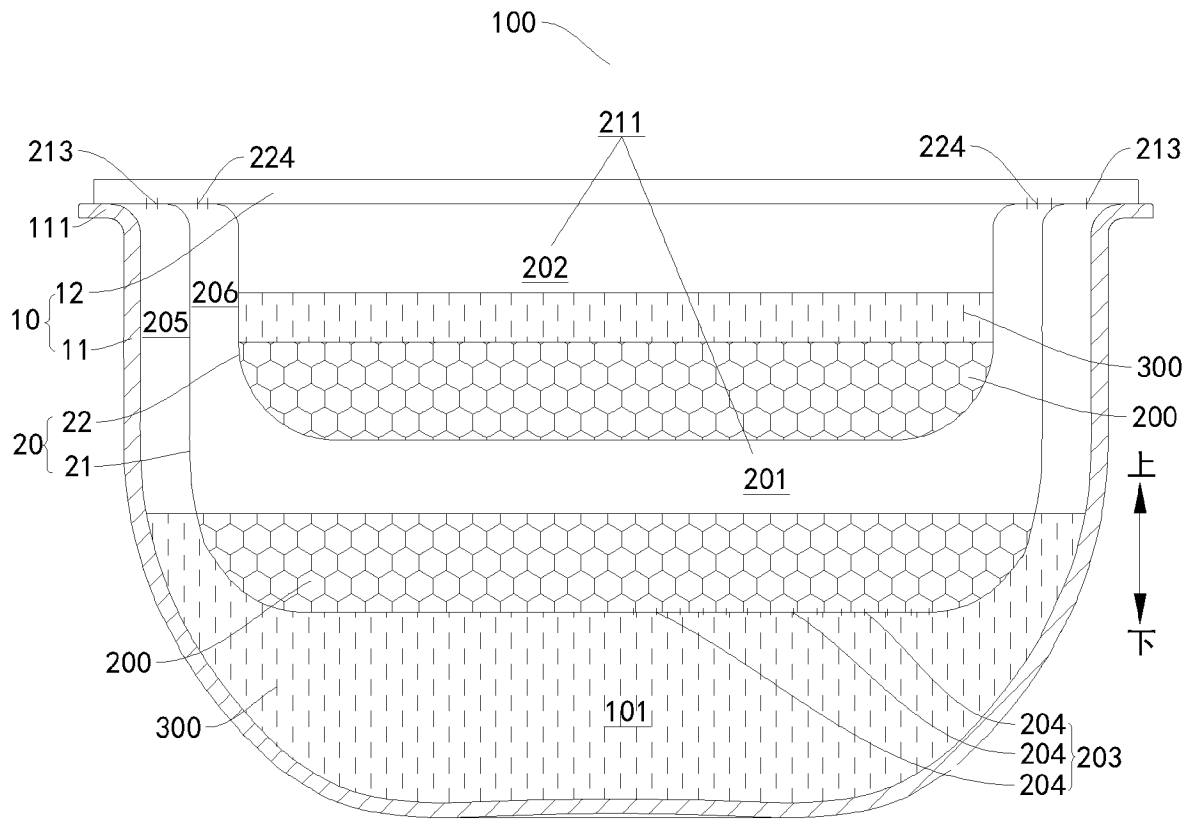


图 7

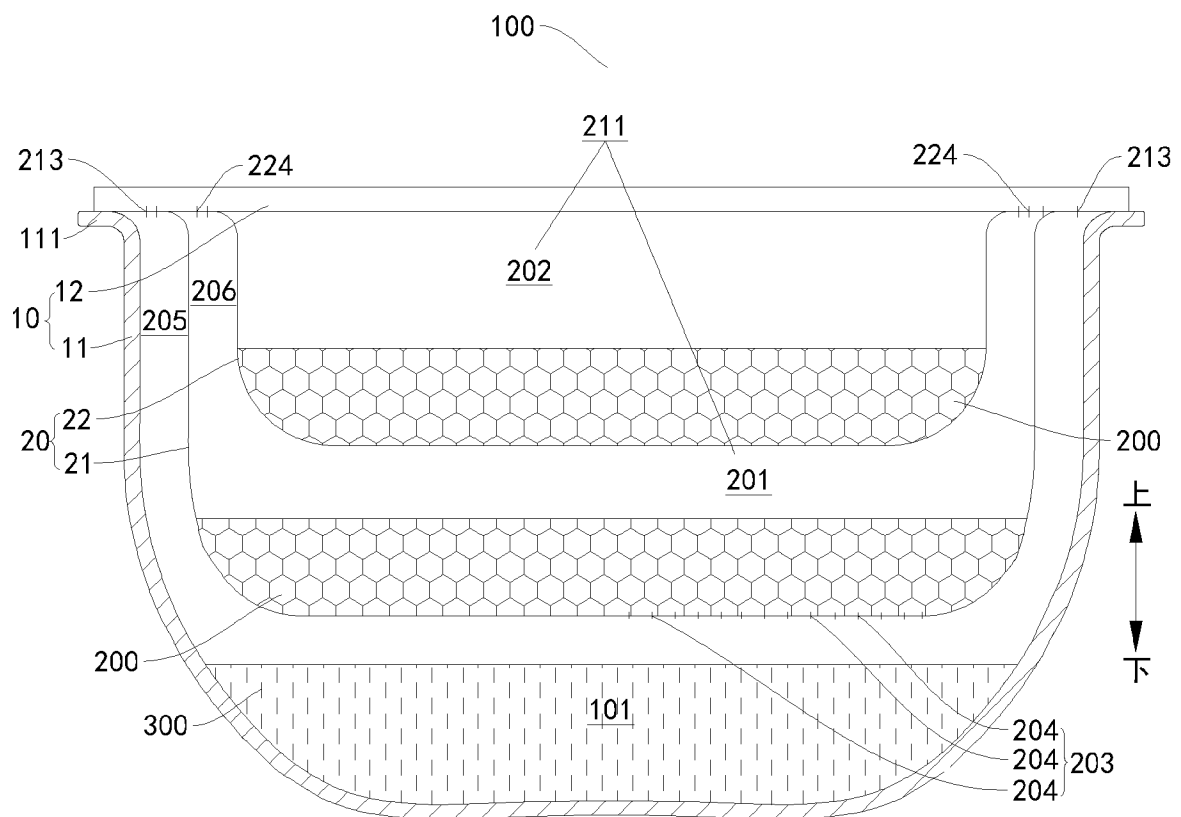


图 8

INTERNATIONAL SEARCH REPORT

International application No.

PCT/CN2019/115400

A. CLASSIFICATION OF SUBJECT MATTER

A47J 27/00(2006.01)i; A47J 36/00(2006.01)i

According to International Patent Classification (IPC) or to both national classification and IPC

B. FIELDS SEARCHED

Minimum documentation searched (classification system followed by classification symbols)

A47J

Documentation searched other than minimum documentation to the extent that such documents are included in the fields searched

Electronic data base consulted during the international search (name of data base and, where practicable, search terms used)

CNPAT; EPODOC; WPI; CNKI: 沥米饭, 沥饭, 沥水, 低, 降, 米饭, 糖, 能量, 淀粉, 热量, 卡路里, 二, 两, 多, 双, 腔, 室, 胆, drained, rice, low, sugar, energy, amylum, starch, calorie, GI, two, second, double, multi, antrum, chamber, room

C. DOCUMENTS CONSIDERED TO BE RELEVANT

Category*	Citation of document, with indication, where appropriate, of the relevant passages	Relevant to claim No.
X	CN 2527195 Y (CANKUN INDUSTRY CO.,LTD. SHANGHAI) 25 December 2002 (2002-12-25) description, page 2, paragraphs 5-8, and figures 1-5	1-14
X	CN 206354856 U (HUANG, Xiaolong) 28 July 2017 (2017-07-28) description, paragraphs [0025]-[0032], and figures 1 and 2	1-14
X	CN 109316051 A (QUFU SINODOD INTELLIGENT TECHNOLOGY CO., LTD.) 12 February 2019 (2019-02-12) description, paragraphs [0039]-[0062], and figures 1-14	1-14
X	CN 109316070 A (ZHEJIANG SUPOR ELECTRICAL APPLIANCES MANUFACTURING CO., LTD.) 12 February 2019 (2019-02-12) description, paragraphs [0052]-[0082], and figures 1-12	1-14
A	CN 201759383 U (CHEN, Rongpao) 16 March 2011 (2011-03-16) entire document	1-14
A	CN 206381063 U (GU, Dejie) 08 August 2017 (2017-08-08) entire document	1-14



Further documents are listed in the continuation of Box C.



See patent family annex.

* Special categories of cited documents:

“A” document defining the general state of the art which is not considered to be of particular relevance

“E” earlier application or patent but published on or after the international filing date

“L” document which may throw doubts on priority claim(s) or which is cited to establish the publication date of another citation or other special reason (as specified)

“O” document referring to an oral disclosure, use, exhibition or other means

“P” document published prior to the international filing date but later than the priority date claimed

“T” later document published after the international filing date or priority date and not in conflict with the application but cited to understand the principle or theory underlying the invention

“X” document of particular relevance; the claimed invention cannot be considered novel or cannot be considered to involve an inventive step when the document is taken alone

“Y” document of particular relevance; the claimed invention cannot be considered to involve an inventive step when the document is combined with one or more other such documents, such combination being obvious to a person skilled in the art

“&” document member of the same patent family

Date of the actual completion of the international search

20 January 2020

Date of mailing of the international search report

21 February 2020

Name and mailing address of the ISA/CN

China National Intellectual Property Administration (ISA/
CN)
No. 6, Xitucheng Road, Jimenqiao Haidian District, Beijing
100088
China

Facsimile No. (86-10)62019451

Authorized officer

Telephone No.

INTERNATIONAL SEARCH REPORT

International application No.

PCT/CN2019/115400**C. DOCUMENTS CONSIDERED TO BE RELEVANT**

Category*	Citation of document, with indication, where appropriate, of the relevant passages	Relevant to claim No.
A	CN 207804023 U (ZHEJIANG SUPOR ELECTRICAL APPLIANCES MANUFACTURING CO., LTD.) 04 September 2018 (2018-09-04) entire document	1-14
A	JP 2014233574 A (IMONOYA CORP.) 15 December 2014 (2014-12-15) entire document	1-14

INTERNATIONAL SEARCH REPORT
Information on patent family members

International application No.

PCT/CN2019/115400

Patent document cited in search report			Publication date (day/month/year)	Patent family member(s)			Publication date (day/month/year)
CN	2527195	Y	25 December 2002	None			
CN	206354856	U	28 July 2017	None			
CN	109316051	A	12 February 2019	None			
CN	109316070	A	12 February 2019	None			
CN	201759383	U	16 March 2011	None			
CN	206381063	U	08 August 2017	None			
CN	207804023	U	04 September 2018	None			
JP	2014233574	A	15 December 2014	JP	5913203	B2	27 April 2016

国际检索报告

国际申请号

PCT/CN2019/115400

A. 主题的分类 A47J 27/00(2006.01)i; A47J 36/00(2006.01)i 按照国际专利分类(IPC)或者同时按照国家分类和IPC两种分类																										
B. 检索领域 检索的最低限度文献(标明分类系统和分类号) A47J 包含在检索领域中的除最低限度文献以外的检索文献 在国际检索时查阅的电子数据库(数据库的名称, 和使用的检索词(如使用)) CNPAT;EPDOC;WPI;CNKI: 沥米饭, 沥饭, 沥水, 低, 降, 米饭, 糖, 能量, 淀粉, 热量, 卡路里, 二, 两, 多, 双, 腔, 室, 胆, drained, rice, low, sugar, energy, amylum, starch, calorie, GI, two, second, double, multi, antrum, chamber, room																										
C. 相关文件 <table border="1"> <thead> <tr> <th>类 型*</th> <th>引用文件, 必要时, 指明相关段落</th> <th>相关的权利要求</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>X</td> <td>CN 2527195 Y (上海灿坤实业有限公司) 2002年 12月 25日 (2002 - 12 - 25) 说明书第2页第5-8段、附图1-5</td> <td>1-14</td> </tr> <tr> <td>X</td> <td>CN 206354856 U (黄小龙) 2017年 7月 28日 (2017 - 07 - 28) 说明书第[0025]-[0032]段、附图1-2</td> <td>1-14</td> </tr> <tr> <td>X</td> <td>CN 109316051 A (曲阜信多达智能科技有限公司) 2019年 2月 12日 (2019 - 02 - 12) 说明书第[0039]-[0062]段、附图1-14</td> <td>1-14</td> </tr> <tr> <td>X</td> <td>CN 109316070 A (浙江苏泊尔家电制造有限公司) 2019年 2月 12日 (2019 - 02 - 12) 说明书第[0052]-[0082]段、附图1-12</td> <td>1-14</td> </tr> <tr> <td>A</td> <td>CN 201759383 U (陈荣炮) 2011年 3月 16日 (2011 - 03 - 16) 全文</td> <td>1-14</td> </tr> <tr> <td>A</td> <td>CN 206381063 U (谷德嘉) 2017年 8月 8日 (2017 - 08 - 08) 全文</td> <td>1-14</td> </tr> <tr> <td>A</td> <td>CN 207804023 U (浙江苏泊尔家电制造有限公司) 2018年 9月 4日 (2018 - 09 - 04) 全文</td> <td>1-14</td> </tr> </tbody> </table>			类 型*	引用文件, 必要时, 指明相关段落	相关的权利要求	X	CN 2527195 Y (上海灿坤实业有限公司) 2002年 12月 25日 (2002 - 12 - 25) 说明书第2页第5-8段、附图1-5	1-14	X	CN 206354856 U (黄小龙) 2017年 7月 28日 (2017 - 07 - 28) 说明书第[0025]-[0032]段、附图1-2	1-14	X	CN 109316051 A (曲阜信多达智能科技有限公司) 2019年 2月 12日 (2019 - 02 - 12) 说明书第[0039]-[0062]段、附图1-14	1-14	X	CN 109316070 A (浙江苏泊尔家电制造有限公司) 2019年 2月 12日 (2019 - 02 - 12) 说明书第[0052]-[0082]段、附图1-12	1-14	A	CN 201759383 U (陈荣炮) 2011年 3月 16日 (2011 - 03 - 16) 全文	1-14	A	CN 206381063 U (谷德嘉) 2017年 8月 8日 (2017 - 08 - 08) 全文	1-14	A	CN 207804023 U (浙江苏泊尔家电制造有限公司) 2018年 9月 4日 (2018 - 09 - 04) 全文	1-14
类 型*	引用文件, 必要时, 指明相关段落	相关的权利要求																								
X	CN 2527195 Y (上海灿坤实业有限公司) 2002年 12月 25日 (2002 - 12 - 25) 说明书第2页第5-8段、附图1-5	1-14																								
X	CN 206354856 U (黄小龙) 2017年 7月 28日 (2017 - 07 - 28) 说明书第[0025]-[0032]段、附图1-2	1-14																								
X	CN 109316051 A (曲阜信多达智能科技有限公司) 2019年 2月 12日 (2019 - 02 - 12) 说明书第[0039]-[0062]段、附图1-14	1-14																								
X	CN 109316070 A (浙江苏泊尔家电制造有限公司) 2019年 2月 12日 (2019 - 02 - 12) 说明书第[0052]-[0082]段、附图1-12	1-14																								
A	CN 201759383 U (陈荣炮) 2011年 3月 16日 (2011 - 03 - 16) 全文	1-14																								
A	CN 206381063 U (谷德嘉) 2017年 8月 8日 (2017 - 08 - 08) 全文	1-14																								
A	CN 207804023 U (浙江苏泊尔家电制造有限公司) 2018年 9月 4日 (2018 - 09 - 04) 全文	1-14																								
☒ 其余文件在C栏的续页中列出。 ☒ 见同族专利附件。																										
<table border="0"> <tr> <td> * 引用文件的具体类型: “A” 认为不特别相关的表示了现有技术一般状态的文件 “E” 在国际申请日的当天或之后公布的在先申请或专利 “L” 可能对优先权要求构成怀疑的文件, 或为确定另一篇引用文件的公布日而引用的或者因其他特殊理由而引用的文件(如具体说明的) “O” 涉及口头公开、使用、展览或其他方式公开的文件 “P” 公布日先于国际申请日但迟于所要求的优先权日的文件 </td> <td> “T” 在申请日或优先权日之后公布, 与申请不相抵触, 但为了理解发明之理论或原理的在后文件 “X” 特别相关的文件, 单独考虑该文件, 认定要求保护的发明不是新颖的或不具有创造性 “Y” 特别相关的文件, 当该文件与另一篇或者多篇该类文件结合并且这种结合对于本领域技术人员为显而易见时, 要求保护的发明不具有创造性 “&” 同族专利的文件 </td> </tr> </table>			* 引用文件的具体类型: “A” 认为不特别相关的表示了现有技术一般状态的文件 “E” 在国际申请日的当天或之后公布的在先申请或专利 “L” 可能对优先权要求构成怀疑的文件, 或为确定另一篇引用文件的公布日而引用的或者因其他特殊理由而引用的文件(如具体说明的) “O” 涉及口头公开、使用、展览或其他方式公开的文件 “P” 公布日先于国际申请日但迟于所要求的优先权日的文件	“T” 在申请日或优先权日之后公布, 与申请不相抵触, 但为了理解发明之理论或原理的在后文件 “X” 特别相关的文件, 单独考虑该文件, 认定要求保护的发明不是新颖的或不具有创造性 “Y” 特别相关的文件, 当该文件与另一篇或者多篇该类文件结合并且这种结合对于本领域技术人员为显而易见时, 要求保护的发明不具有创造性 “&” 同族专利的文件																						
* 引用文件的具体类型: “A” 认为不特别相关的表示了现有技术一般状态的文件 “E” 在国际申请日的当天或之后公布的在先申请或专利 “L” 可能对优先权要求构成怀疑的文件, 或为确定另一篇引用文件的公布日而引用的或者因其他特殊理由而引用的文件(如具体说明的) “O” 涉及口头公开、使用、展览或其他方式公开的文件 “P” 公布日先于国际申请日但迟于所要求的优先权日的文件	“T” 在申请日或优先权日之后公布, 与申请不相抵触, 但为了理解发明之理论或原理的在后文件 “X” 特别相关的文件, 单独考虑该文件, 认定要求保护的发明不是新颖的或不具有创造性 “Y” 特别相关的文件, 当该文件与另一篇或者多篇该类文件结合并且这种结合对于本领域技术人员为显而易见时, 要求保护的发明不具有创造性 “&” 同族专利的文件																									
国际检索实际完成的日期 2020年 1月 20日		国际检索报告邮寄日期 2020年 2月 21日																								
ISA/CN的名称和邮寄地址 中国国家知识产权局(ISA/CN) 中国北京市海淀区蓟门桥西土城路6号 100088 传真号 (86-10)62019451		授权官员 陈喜杰 电话号码 86-(10)-53962544																								

C. 相关文件		
类 型*	引用文件，必要时，指明相关段落	相关的权利要求
A	JP 2014233574 A (IMONOYA CORP.) 2014年 12月 15日 (2014 - 12 - 15) 全文	1-14

国际检索报告
关于同族专利的信息

国际申请号

PCT/CN2019/115400

检索报告引用的专利文件			公布日 (年/月/日)	同族专利	公布日 (年/月/日)
CN	2527195	Y	2002年 12月 25日	无	
CN	206354856	U	2017年 7月 28日	无	
CN	109316051	A	2019年 2月 12日	无	
CN	109316070	A	2019年 2月 12日	无	
CN	201759383	U	2011年 3月 16日	无	
CN	206381063	U	2017年 8月 8日	无	
CN	207804023	U	2018年 9月 4日	无	
JP	2014233574	A	2014年 12月 15日	JP 5913203 B2	2016年 4月 27日