



**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА  
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ**

**(12) ОПИСАНИЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ К ПАТЕНТУ**

(21)(22) Заявка: 2015122611, 15.06.2015

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:  
15.06.2015Дата регистрации:  
18.12.2017

Приоритет(ы):

(30) Конвенционный приоритет:  
18.06.2014 TW 103210674

(43) Дата публикации заявки: 10.01.2017 Бюл. № 1

(45) Опубликовано: 18.12.2017 Бюл. № 35

Адрес для переписки:

123242, Москва, пл. Кудринская, д. 1, а/я 35,  
"Михайлюк, Сороколат и партнеры - патентные  
поверенные"

(72) Автор(ы):

**Хсиен-Чень ЧЕНЬ (TW)**

(73) Патентообладатель(и):

**Хсиен-Чень ЧЕНЬ (TW)**(56) Список документов, цитированных в отчете  
о поиске: TWM 460610 U, 01.09.2013. FR  
979330 A, 25.04.1951. US2014131361 A1,  
15.05.2014. US 3141455 A, 21.07.1964. RU  
112606 U1, 20.01.2012.**(54) МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНАЯ ПОСУДА**

(57) Реферат:

Изобретение относится к многофункциональной посуде. Многофункциональная посуда содержит корпус (10) кастрюли, включающий основание (11) и емкость (12), причем основание (11) обеспечено верхней поверхностью (111) и нижней поверхностью (112). Емкость (12) образована на стороне основания (11) и обеспечена удерживающим пространством (13). Посуда содержит паровую насадку (20), которая накрывает сторону емкости (12), противоположную основанию (11), и опционально выполнена с возможностью снятия с емкости (12). Паровая насадка (20) обеспечена вентиляционными отверстиями (21), проходящими через паровую насадку (20). Посуда содержит крышку (30) кастрюли, форма которой соответствует контуру емкости (12). Крышка (30) кастрюли опционально выполнена с возможностью накрывания стороны паровой насадки (20), противоположной емкости (12), для получения замкнутого пространства с емкостью (12). Сторона основания (11) обеспечена

емкостью (12), благодаря чему с помощью одного предмета посуды можно жарить продукты на основании (11) и варить супы в емкости (12). Емкость (12) накрывают крышкой (30) кастрюли, дополнительно изменяя емкость (12), так чтобы она стала варочным вакуум-аппаратом, в котором продукты можно варить при слабом кипении. Более того, между емкостью (12) и крышкой (30) кастрюли расположена паровая насадка (20), благодаря чему пар, производимый нагреванием жидкости в емкости (12), пропаривает продукты, которые лежат на паровой насадке (20), что превращает емкость (12) в пароварку. В данном изобретении сковорода, бульонная кастрюля, варочный вакуум-аппарат и пароварка объединены в один блок, благодаря чему один предмет посуды может выполнять множество функций одновременно, благодаря чему повышается удобство пользования посудой, и по сравнению с размещением множества предметов посуды уменьшается необходимое пространство. б з.п. ф-лы, 5 ил.

**RU  
2 638 865  
C2**

**RU  
2 638 865  
C2**





FEDERAL SERVICE  
FOR INTELLECTUAL PROPERTY

(51) Int. Cl.

*A47J 27/00* (2006.01)*A47J 27/04* (2006.01)*A47J 37/10* (2006.01)(12) **ABSTRACT OF INVENTION**(21)(22) Application: **2015122611, 15.06.2015**(24) Effective date for property rights:  
**15.06.2015**Registration date:  
**18.12.2017**

Priority:

(30) Convention priority:  
**18.06.2014 TW 103210674**(43) Application published: **10.01.2017** Bull. № 1(45) Date of publication: **18.12.2017** Bull. № 35

Mail address:

**123242, Moskva, pl. Kudrinskaya, d. 1, a/ya 35,  
"Mikhajlyuk, Sorokolat i partnery - patentnye  
poverennye"**

(72) Inventor(s):

**Hsien-Chen CHEN (TW)**

(73) Proprietor(s):

**Hsien-Chen CHEN (TW)**(54) **MULTIPURPOSE DISHWARE**

(57) Abstract:

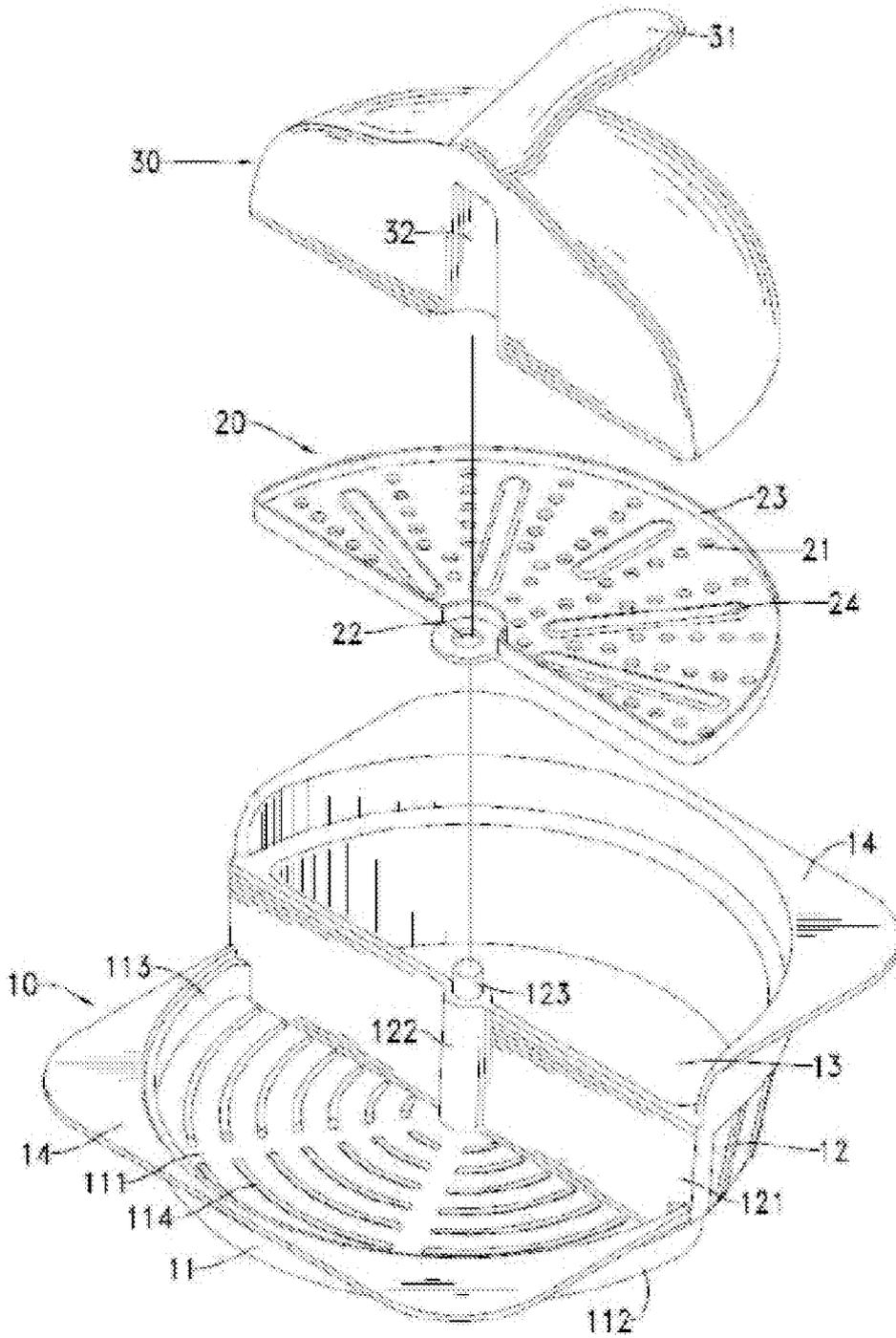
FIELD: human life necessities satisfaction.

SUBSTANCE: multipurpose dishware has a pot body frame (10), composed of the base (11) and the capacitance (12), whereupon the base (11) is provided with the upper surface (111) and the bottom surface (112). The capacitance (12) is formed on the base (11) side and is provided with the holding space (13). The dishware comprises a steam nozzle (20), which covers the capacitance (12) side, which is opposite to the base (11), and is optionally designed with a possibility of taking off from the capacitance (12). The steam nozzle (20) is provided with the air vents (21) that pass through the steam nozzle (20). The dishware has a pot cover (30), the form of which corresponds to the capacitance (12) shape. The pot cover (30) is optionally designed with a possibility of the covering the steam nozzle (20) side, which is opposite to the capacitance (12), for obtaining the closed space with the capacitance (12). The base (11) side is provided with the capacitance (12)

by virtue of this with the aid of one item of the dishware one can fry food on the base (11) and make soups in the capacitance (12). The capacitance (12) is covered with the pot cover (30), additionally varying a capacitance (12) so that it becomes a vacuum cooker, where one can simmer the food. Moreover, the steam nozzle (20) is located between the capacitance (12) and the cover (30) of the pot so that the steam generated by the liquid heating in the capacitance (12) steams the food that lies on the steam nozzle (20) so that the capacitance (12) becomes the steam cooker. The frying pan, the broth pot, the vacuum cooker and the steam cooker are combined in one unit in instant invention.

EFFECT: one dishware item can serve a set of functions simultaneously, so that the convenience of dishware reference increases and, in comparison with the ordination of the great number of dishware items, the necessary space decreases.

7 cl, 5 dwg



Фиг. 2

### Область техники

Данное изобретение относится к посуде, а точнее к многоцелевой посуде, которая сочетает в себе функции бульонной кастрюли, пароварки, варочного вакуум-аппарата и сковороды.

#### 5 Описание предшествующего уровня техники

Посуда, которая часто используется на кухне, включает сковороду, пароварку, варочный вакуум-аппарат и бульонную кастрюлю. Однако, поскольку современные люди всегда заняты на работе и им зачастую приходится питаться в заведениях общественного питания, они редко готовят дома, несмотря на то, что у них имеется  
10 вся необходимая кухонная посуда и бытовая техника. Как следствие, всевозможная посуда заполняет кухонные шкафы, но не используется регулярно, превращаясь в нечто вроде декора, который занимает много жилого пространства. Если с целью экономии пространства для использования на кухне приобретается только один или два предмета посуды, это причиняет неудобства, когда при использовании возникают другие  
15 потребности, обусловленные тем, что для разной посуды применяются разные способы готовки.

Как раскрыто в тайванской опубликованной патентной заявке на полезную модель № М460610 «Комбинированная кастрюля два в одном», с одной стороны корпуса кастрюли обеспечена емкость. Емкость обеспечена объемом соответствующей глубины,  
20 и край емкости образован криволинейной стенкой, а внешний контур емкости обеспечен кромкой. Кроме того, вторая сторона корпуса кастрюли, противоположная емкости, по дну криволинейной стенки продолжается сковородой, которая обеспечена более мелким объемом, является симметричной по отношению к отверстию емкости, имеет форму, схожую с отверстием емкости, и обеспечена кромкой. Сковорода обеспечена  
25 неровной поверхностью с кривым волнообразным выпукло-вогнутым рельефом, так чтобы поверхность подлежащих обжариванию продуктов не прилипала к поверхности сковороды и быстро не пригорала. При этом наружная поверхность корпуса кастрюли покрыта слоем эмали, чтобы получить защитный слой, благодаря чему достигается полезный эффект защиты от царапин и упрощается очистка. Таким образом, округлый  
30 корпус кастрюли образован путем сочетания емкости со сковородой, благодаря чему корпус кастрюли может одновременно выполнять две функции: варки супов и жарения продуктов.

Как данное изобретение, так и обычная комбинированная кастрюля два в одном обеспечены корпусом кастрюли и основанием (сковородой). Однако вышеупомянутая  
35 обычная комбинированная кастрюля два в одном обеспечена только функциями варения супов и жарения продуктов; следовательно, сфера ее применения не слишком широка, поскольку комбинированная кастрюля два в одном не подходит для других способов готовки, таких как варка на пару или варка при слабом кипении. Соответственно, обычная комбинированная кастрюля два в одном по-прежнему нуждается в  
40 усовершенствовании, которое бы повысило ее функциональность и расширило ее сферу применения.

#### Описание сущности изобретения

Ввиду того что обычная комбинированная кастрюля два в одном ограничена в своих функциях и не слишком удобна в использовании, требуется многофункциональная  
45 посуда, которую можно одновременно использовать для большего количества целей, так чтобы один предмет посуды можно было использовать для множества разных способов приготовления пищи, тем самым повышая удобство пользования посудой, обходя сложности, связанные с приобретением множества предметов посуды, которые

потом не используются, и опосредованно повышая гибкость использования пространства кухонных шкафов.

Чтобы достичь вышеупомянутых целей и удовлетворить вышеназванные потребности, в данном изобретении раскрывается многофункциональная посуда.

5 Многофункциональная посуда включает корпус кастрюли, который обеспечен основанием и емкостью, причем основание обеспечено верхней поверхностью и нижней поверхностью, а емкость образована на стороне основания и обеспечена удерживающим  
10 пространством; паровую насадку, которая накрывает сторону емкости, противоположную основанию, и опционально снимается с емкости, причем паровая насадка обеспечена вентиляционными отверстиями, проходящими через паровую  
насадку; и крышку кастрюли, форма которой соответствует контуру емкости, причем  
крышкой кастрюли опционально накрывают сторону паровой насадки, противоположную емкости, образуя замкнутое пространство с емкостью.

Преимущество данного изобретения состоит, среди прочего, в том, что при  
15 использовании основания в качестве сковороды, удерживающее пространство, образованное емкостью на стороне основания, может использоваться в качестве бульонной кастрюли и опционально может использоваться в качестве варочного вакуум-аппарата, если закрыть его крышкой кастрюли. Кроме того, между емкостью и крышкой кастрюли расположена паровая насадка с вентиляционными отверстиями,  
20 благодаря чему пар, производимый нагреванием жидкости в емкости, рассеивается в верхней части паровой насадки, так что паровая насадка может выступать в качестве пароварки. Вышеупомянутая посуда представляет собой один предмет посуды, который сочетает в себе функции сковороды, бульонной кастрюли, варочного вакуум-аппарата и пароварки, так что один предмет посуды может иметь четыре разных назначения,  
25 что эффективно решает проблему обычной комбинированной кастрюли два в одном, заключающуюся в том, что ее можно использовать только для жарения продуктов и приготовления супов, тем самым значительно повышая функциональность одного предмета посуды.

Предпочтительно, чтобы боковая стенка указанной емкости обеспечивалась  
30 столбиком, который соответствует центру верхней поверхности основания. Конец столбика, противоположный основанию, выполнен с крепежным стержнем, и сторона паровой насадки обеспечена сквозным отверстием, которое соответствует крепежному стержню. В этом техническом приспособлении крепежный стержень вводится в сквозное отверстие паровой насадки, чтобы закрепить паровую насадку на емкости, так чтобы  
35 емкость можно было применять более широко.

Предпочтительно, чтобы контур основания был обеспечен стенкой основания, выступающей в направлении от нижней поверхности основания, а контур паровой насадки был образован перегородкой, которая выступает в направлении от емкости. Кроме того, основание и паровая насадка образованы, соответственно, с ребрами,  
40 которые выступают в направлении от нижней поверхности основания. В этом техническом приспособлении контур основания или паровая насадка образованы просто решеткой, так чтобы продукты на основании или на паровой насадке не выпадали, когда их помещают слишком близко к краю, и корпус кастрюли не наклонялся и не выпадал из основания. Более того, обеспечение ребер на основании  
45 увеличивает площадь соприкосновения продуктов с основанием, благодаря чему увеличивается площадь нагрева продуктов и повышается эффективность приготовления пищи и нагрева продуктов.

Предпочтительно, чтобы верхние обода стенки основания и емкости были

образованы, соответственно, с удерживаемой руками частью, которая проходит в направлении от центра основания; при этом сторона крышки кастрюли обеспечена ручкой. Кроме того, крышка кастрюли выполнена с желобом в месте, противоположном направлению, в котором проходит столбик емкости. Обеспечение указанных

5 удерживаемых руками частей способствует тому, чтобы пользователь получал доступ к посуде или перемещал посуду или крышку кастрюли, что повышает удобство пользования посудой. С другой стороны, благодаря обеспечению желоба на крышке кастрюли, в дополнение к накрыванию крышкой паровой насадки, крышкой кастрюли также можно накрывать основание, чтобы жарить продукты.

10 Для лучшего понимания указанных целей и технологических способов данного изобретения, вслед за кратким описанием чертежей приводится подробное описание предпочтительных вариантов осуществления.

Краткое описание чертежей

15 На фиг. 1 показано трехмерное схематическое изображение многофункциональной посуды в соответствии с данным изобретением.

На фиг. 2 показано трехмерное покомпонентное изображение многофункциональной посуды в соответствии с данным изобретением.

На фиг. 3 показано схематическое изображение многофункциональной посуды в соответствии с данным изобретением на стадии применения.

20 На фиг. 4 показано схематическое изображение многофункциональной посуды в соответствии с данным изобретением на другой стадии применения.

На фиг. 5 показано схематическое изображение другого варианта осуществления многофункциональной посуды в соответствии с данным изобретением.

Подробное описание предпочтительных вариантов осуществления

25 Касательно фиг. 1 и фиг. 2, многофункциональная посуда в соответствии с данным изобретением содержит корпус 10 кастрюли, паровую насадку 20 и крышку 30 кастрюли.

30 Корпус 10 кастрюли включает основание 11 и емкость 12. Основание 11 обеспечено верхней поверхностью 111 и нижней поверхностью 112; при этом емкость 12 образована на стороне основания 11 и обеспечена удерживающим пространством 13, которое используется в качестве бульонной кастрюли.

35 Паровая насадка 20 накрывает сторону емкости 12, противоположную основанию 11, и обеспечивается множеством вентиляционных отверстий 21, проходящих через паровую насадку 20. Пар, производимый приготовлением жидкости в емкости 12, может рассеиваться через вентиляционные отверстия 21 в наружную часть емкости 12. Кроме того, паровая насадка 20 опционально может сниматься с емкости 12.

Форма крышки 30 кастрюли соответствует контуру емкости 12, а сторона крышки 30 кастрюли обеспечена ручкой 31, при помощи которой крышкой 30 кастрюли можно опционально накрывать паровую насадку 20, закрывая тем самым удерживающее пространство 13 внутри емкости 12, чтобы образовать замкнутое пространство.

40 Боковая стенка 121 вышеупомянутой емкости 12 обеспечена столбиком 122, который соответствует центру верхней поверхности 111 основания 11. Конец столбика 122, противоположный основанию 11, выполнен с крепежным стержнем 123, и сторона паровой насадки 20 обеспечена сквозным отверстием 22, которое соответствует крепежному стержню 123, что позволяет вводить крепежный стержень 123 в сквозное отверстие 22, чтобы закреплять паровую насадку 20 на емкости 12.

45 Контур вышеупомянутого основания 11 также обеспечен стенкой 113 основания, которая выступает в направлении от нижней поверхности 111 основания 11. Контур паровой насадки 20 также образован перегородкой 23, которая выступает в направлении

от емкости 12. Указанная стенка 113 основания и перегородка 23 исполняют роль решетки по контуру основания 11 и паровой насадки 20 соответственно, так чтобы продукты, подлежащие приготовлению на основании 11 и паровой насадке 20, не выпадали, когда их помещают слишком близко к краю основания 11 или паровой насадки 20.

Указанные основание 11 и паровая насадка 20 выполнены, соответственно, с множеством выступающих ребер 114, 24, чтобы увеличить площадь соприкосновения продуктов с поверхностью основания 11 и паровой насадки 20, увеличивая тем самым площадь нагрева продуктов, чтобы повысить эффективность приготовления.

Верхние обода указанных стенки 113 основания и емкости 12 проходят в направлении от центра основания 11, образуя удерживаемую руками часть 14, соответственно, и способствуя тому, чтобы пользователь мог взяться за корпус 10 кастрюли обеими руками.

Указанная крышка 30 кастрюли выполнена с желобом 32 в месте, противоположном направлению, по которому проходит столбик 122 емкости 12, так чтобы в дополнение к накрыванию крышкой 30 кастрюли паровой насадки 20, крышкой 30 кастрюли также можно было накрывать основание 11, за счет поворота крышки 30 кастрюли на некоторый угол, чтобы жарить продукты.

Касательно фиг. 3, когда данное изобретение применяется на практике, верхняя часть емкости 12 накрывается крышкой 30 кастрюли, благодаря чему емкость 12 и крышка 30 кастрюли образуют внутреннее пространство, выступая в роли бульонной кастрюли или варочного вакуум-аппарата. С другой стороны, продукты, подлежащие жарке, можно класть непосредственно на основание 11, так чтобы продукты могли жариться одновременно с приготовлением супа или варкой продуктов при слабом кипении, благодаря чему для посуды достигается многоцелевой эффект.

Как показано на фиг. 4, когда данное изобретение применяется на практике, вначале емкость 12 может заполняться водой, затем верхний обод емкости 12 накрывается вышеупомянутой паровой насадкой 20, на которую выкладываются продукты, подлежащие приготовлению, и наконец, закрывается крышкой 30 кастрюли для приготовления на пару. Подлежащие жарению продукты также могут для приготовления выкладываться непосредственно на основание 11, благодаря чему одновременно достигаются функции приготовления на пару и жарения.

На фиг. 5 показан другой вариант осуществления многофункциональной посуды в соответствии с данным изобретением. Корпус 10 кастрюли имеет квадратную форму, а основание 11 и емкость 12 расположены на каждой стороне квадратного корпуса 10 кастрюли, соответственно, разделяя квадратный корпус 10 кастрюли на два симметричных прямоугольных блока. Кроме того, форма корпуса кастрюли 10 соответствует прямоугольной форме емкости 12, позволяя опционально накрывать крышкой 30 кастрюли емкость 12, чтобы закрывать внутреннюю часть емкости 12, образуя тем самым замкнутое пространство.

Соответственно, многофункциональная посуда в соответствии с данным изобретением образована путем сочетания основания 11 с емкостью 12, позволяющего корпусу 10 кастрюли выполнять функции приготовления супов и жарения продуктов. Более того, емкость 12 накрывается крышкой 30 кастрюли, чтобы образовывать замкнутое пространство внутри емкости 12, выступающее в роли варочного вакуум-аппарата. Кроме того, благодаря обеспечению между емкостью 12 и крышкой 30 кастрюли паровой насадки 20, когда емкость 12 заполнена водой, продукты на паровой насадке 20 могут готовиться на пару, и тем самым достигается функция приготовления продуктов

на пару. Эта конструкция позволяет использовать многофункциональную посуду данного изобретения в качестве бульонной кастрюли, пароварки, варочного вакуум-аппарата и сковороды одновременно, что помогает пользователю готовить с большим удобством и решает проблему огромного пространства, которое требуется для размещения множества обычной посуды. Поэтому многофункциональная посуда данного изобретения очень хорошо подходит для использования в современном ритме жизни.

Разумеется, следует понимать, что описанные в данной заявке варианты осуществления являются не более чем иллюстрацией принципов изобретения, и что специалисты в области техники могут выполнить широкий спектр их модификаций, не выходя за пределы объема и сущности изобретения, как они изложены в приводимой далее формуле изобретения.

#### (57) Формула изобретения

1. Многофункциональная посуда, содержащая корпус (10) кастрюли, причем корпус (10) кастрюли включает основание (11) и емкость (12), причем основание (11) обеспечено верхней поверхностью (111) и нижней поверхностью (112), емкость (12) образована на стороне основания (11) и обеспечена удерживающим пространством (13); паровую насадку (20), причем паровая насадка (20) накрывает сторону емкости (12), противоположную основанию (11), и опционально выполнена с возможностью снятия с емкости (12), и паровая насадка (20) обеспечена вентиляционными отверстиями (21), проходящими через паровую насадку (20); и крышку (30) кастрюли, причем форма крышки (30) кастрюли соответствует контуру емкости (12), и крышка (30) кастрюли опционально выполнена с возможностью накрывания стороны паровой насадки (20), противоположной емкости (12), для получения замкнутого пространства с емкостью (12).

2. Многофункциональная посуда по п. 1, отличающаяся тем, что боковая стенка (121) емкости (12) обеспечена столбиком (122), причем столбик (122) соответствует центру верхней поверхности (111) основания (11), конец столбика (122) выполнен с крепежным стержнем (123), противоположным основанию (11), и сторона паровой насадки (20) обеспечена сквозным отверстием (22), которое соответствует крепежному стержню (123).

3. Многофункциональная посуда по п. 1 или 2, отличающаяся тем, что контур основания (11) обеспечен стенкой (113) основания, которая выступает в направлении от нижней поверхности (112) основания (11), и контур паровой насадки (20) выполнен с перегородкой (23), которая выступает в направлении от емкости (12).

4. Многофункциональная посуда по п. 1 или 2, отличающаяся тем, что основание (11) и паровая насадка (20) выполнены, соответственно, с выступающими ребрами (24, 114), которые выступают в направлении от нижней поверхности (112) основания (11).

5. Многофункциональная посуда по п. 3, отличающаяся тем, что основание (11) и паровая насадка (20) выполнены, соответственно, с выступающими ребрами (24, 114), которые выступают в направлении от нижней поверхности (112) основания (11).

6. Многофункциональная посуда по п. 3, отличающаяся тем, что верхние обода стенки (113) основания и емкости (12) выполнены, соответственно, с удерживаемой руками частью (14), которая проходит вдоль направления от центра основания (11).

7. Многофункциональная посуда по п. 1 или 2, отличающаяся тем, что сторона крышки (30) кастрюли обеспечена ручкой (31), и желоб (32) образован на крышке (30) кастрюли в месте, противоположном направлению, в котором проходит столбик (122)

емкости (12).

5

10

15

20

25

30

35

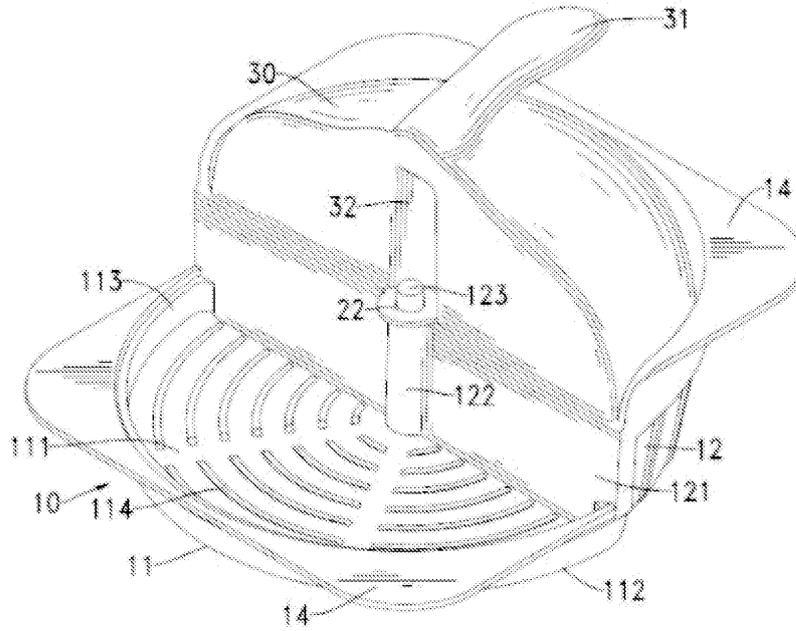
40

45

1

МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНАЯ ПОСУДА

1/5

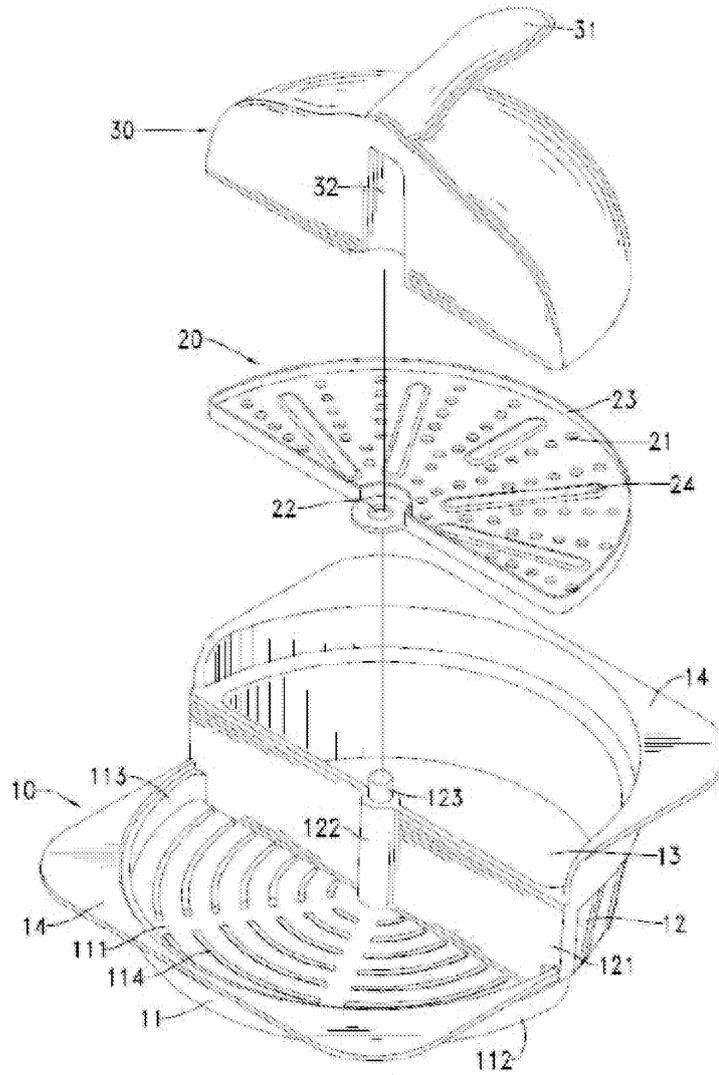


Фиг. 1

2

МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНАЯ ПОСУДА

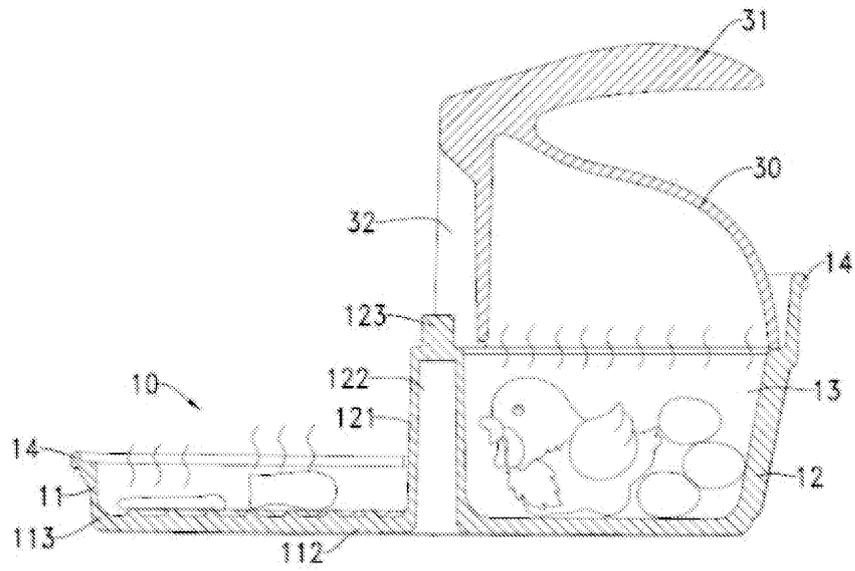
1/5



Фиг. 2

МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНАЯ ПОСУДА

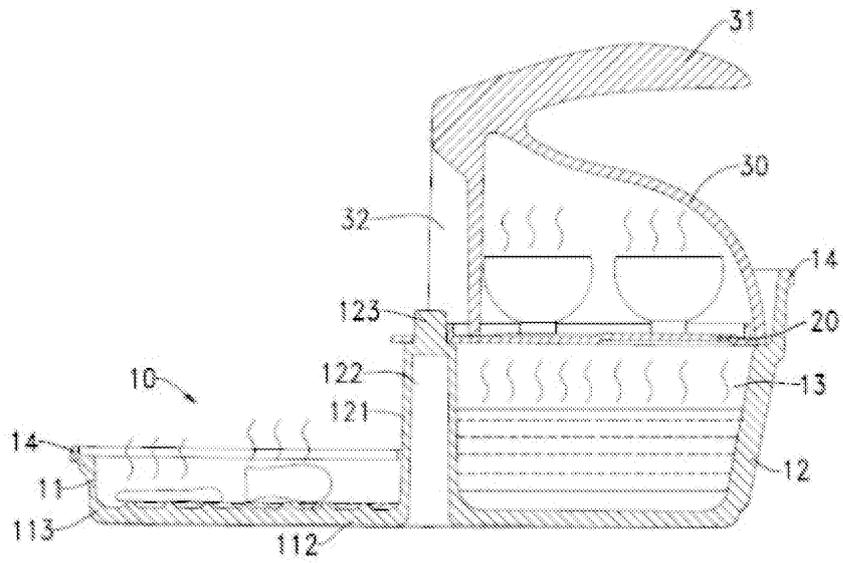
3/5



Фиг. 3

МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНАЯ ПОСУДА

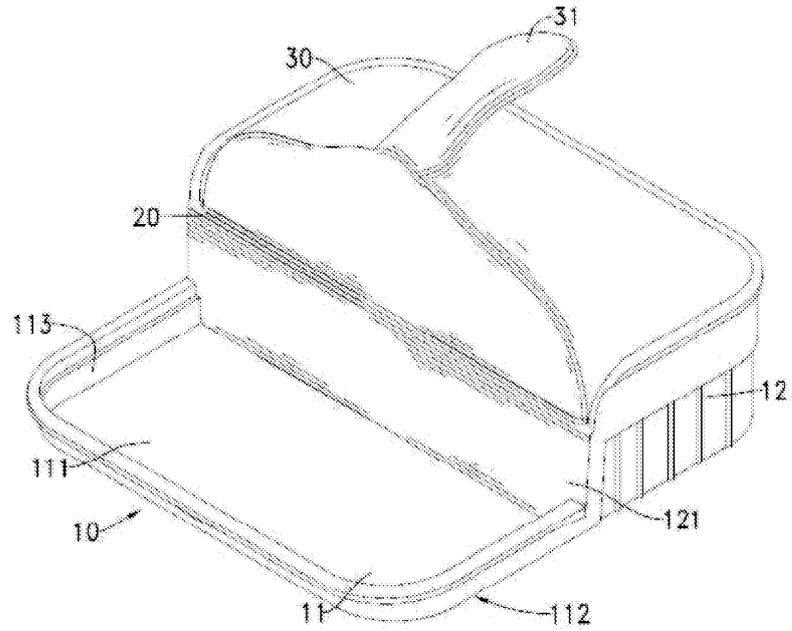
4/5



Фиг. 4

МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНАЯ ПОСУДА

5/5



Фиг. 5