



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 111700489 A

(43)申请公布日 2020.09.25

(21)申请号 202010553760.0

(22)申请日 2020.06.17

(71)申请人 浙江柯蓝工贸有限公司

地址 321200 浙江省金华市武义县牛背金
工业区牡丹南路179号

(72)发明人 王强

(74)专利代理机构 浙江千克知识产权代理有限公司 33246

代理人 吴辉辉

(51)Int.Cl.

A47J 27/04(2006.01)

A47J 36/00(2006.01)

A47J 37/01(2006.01)

A47J 37/06(2006.01)

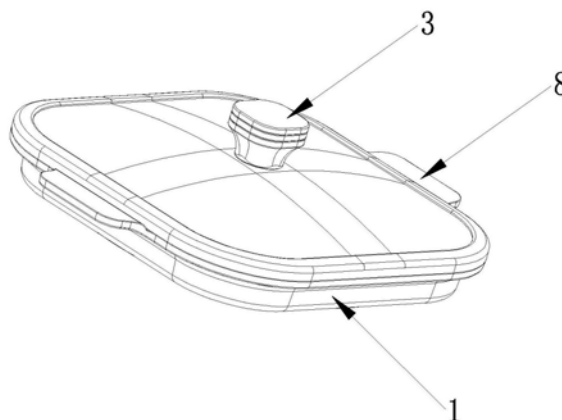
权利要求书1页 说明书5页 附图3页

(54)发明名称

一种蒸烤盘

(57)摘要

本发明涉及一种蒸烤盘,包括锅体,所述锅体包括锅底和沿锅底边缘向上延伸的锅身;所述锅体内布设有至少一个用于盛放食物的蒸烤腔体;该蒸烤腔体将锅体的内腔分隔成第一区和第二区;本发明结构简单,方便实用,通过在锅体内布设蒸烤腔体,蒸烤腔体内放置需要蒸烤的食物,蒸烤腔体将锅体的内腔分隔成第一区和第二区;其中,第二区为食物放置区,可以将食物放置在该第二区内,通过燃气灶上的明火进行煎烤,实现食物的煎烤功能,第一区为水煮区,可以在第一区内加入适量的水,在第一区内加入水后,盖上盖体组件,通过水蒸汽将食物蒸熟,实现食物的蒸煮功能;实现一锅多用。



1. 一种蒸烤盘,其特征在于:包括锅体(1),所述锅体(1)包括锅底(10)和沿锅底(10)边缘向上延伸的锅身(11);所述锅体(1)内布设有至少一个用于盛放食物的蒸烤腔体(2);该蒸烤腔体(2)将锅体(1)的内腔分隔成第一区(100)和第二区(200)。

2. 根据权利要求1所述的一种蒸烤盘,其特征在于:所述蒸烤腔体(2)设置有四个,该蒸烤腔体(2)等距布设于锅体(1)的内腔。

3. 根据权利要求2所述的一种蒸烤盘,其特征在于:相邻蒸烤腔体(2)之间留有间隙,蒸烤腔体(2)与锅身(11)连接处呈弧形结构(7)。

4. 根据权利要求1所述的一种蒸烤盘,其特征在于:所述锅体(1)的锅身(11)竖向设置,锅身(11)的顶端外侧形成有支撑平面(12),支撑平面(12)上环形垂直布设有挡边(13);锅身(11)、支撑平面(12)和挡边(13)为一体成型。

5. 根据权利要求4所述的一种蒸烤盘,其特征在于:所述锅身(11)与支撑平面(12)为圆弧过渡结构。

6. 根据权利要求5所述的一种蒸烤盘,其特征在于:所述挡边(13)的顶端与蒸烤腔体(2)的顶端在同一水平面上。

7. 根据权利要求1-6之任意所述的一种蒸烤盘,其特征在于:还包括盖体组件(3),该盖体组件(3)设置在所述锅体(1)上,锅体(1)的侧壁两端对称设有手柄(8),手柄(8)与锅体(1)的侧壁固定连接。

8. 根据权利要求7所述的一种蒸烤盘,其特征在于:所述盖体组件(3)包括玻璃盖(4)和盖体(5);所述盖体(5)的顶部设有与所述玻璃盖(4)形状相匹配的开口,所述盖体(5)与所述玻璃盖(4)的下表面顺滑连接;玻璃盖(4)的顶部还固定设置有盖头(9)。

9. 根据权利要求8所述的一种蒸烤盘,其特征在于:所述盖体(5)的内侧形成有导向槽(15),玻璃盖(4)的下表面卡接于导向槽(15)内。

10. 根据权利要求9所述的一种蒸烤盘,其特征在于:所述盖体(5)的底部形成有环形凸起(6),盖体组件(3)装配于锅体(1)上时,该环形凸起(6)卡接于挡边(13)与蒸烤腔体(2)之间;且盖体(5)的外侧与挡边(13)的外侧在竖直方向处于同一平面。

一种蒸烤盘

技术领域

[0001] 本发明属于烹饪器具技术领域,尤其涉及一种蒸烤盘。

背景技术

[0002] 由于生活水平的提高,人们于忙碌工作之余,皆相当重视物质、精神的适度享受,尤其于食物方面,多数人于温饱之余,亦请求较精致的品味,因此,一种于户内、外皆可适用的烧烤用品,于近年来颇受消费者所喜爱,其不仅可满足口腹之欲,烧烤的过程也增加了生活上不少乐趣。

[0003] 目前,传统制作蒸烤食物时需要使用专门的蒸锅或烧烤炉,而使用普通的盘子盛放食物进行蒸烤时,由于蒸气凝结及食物所渗出的水份和油脂会积聚于盘底,使食物贴于盘底的一面受浸而造成受热不均匀,影响了所蒸烤食物的质量。

[0004] 针对以上问题,故,有必要对其进行改进。

发明内容

[0005] 本发明是为了克服上述现有技术中的缺陷,提供一种结构合理,设计巧妙的蒸烤盘。

[0006] 为了达到以上目的,本发明所采用的技术方案是:一种蒸烤盘,包括锅体,所述锅体包括锅底和沿锅底边缘向上延伸的锅身;所述锅体内布设有至少一个用于盛放食物的蒸烤腔体;该蒸烤腔体将锅体的内腔分隔成第一区和第二区。

[0007] 作为本发明的一种优选方案,所述蒸烤腔体设置有四个,该蒸烤腔体等距布设于锅体的内腔。

[0008] 作为本发明的一种优选方案,相邻蒸烤腔体之间留有间隙,蒸烤腔体与锅身连接处呈弧形结构。

[0009] 作为本发明的一种优选方案,所述锅体的锅身竖向设置,锅身的顶端外侧形成有支撑平面,支撑平面上环形垂直布设有挡边;锅身、支撑平面和挡边为一体成型。

[0010] 作为本发明的一种优选方案,所述锅身与支撑平面为圆弧过渡结构。

[0011] 作为本发明的一种优选方案,所述挡边的顶端与蒸烤腔体的顶端在同一水平面上;

[0012] 作为本发明的一种优选方案,还包括盖体组件,该盖体组件设置在所述锅体上,锅体的侧壁两端对称设有手柄,手柄与锅体的侧壁固定连接。

[0013] 作为本发明的一种优选方案,所述盖体组件包括玻璃盖和盖体;所述盖体的顶部设有与所述玻璃盖形状相匹配的开口,所述盖体与所述玻璃盖的下表面顺滑连接;玻璃盖的顶部还固定设置有盖头。

[0014] 作为本发明的一种优选方案,所述盖体的内侧形成有导向槽,玻璃盖的下表面卡接于导向槽内。

[0015] 作为本发明的一种优选方案,所述盖体的底部形成有环形凸起,盖体组件装配于

锅体上时,该环形凸起卡接于挡边与蒸烤腔体之间;且盖体的外侧与挡边的外侧在竖直方向处于同一平面。

[0016] 本发明的有益效果是:

[0017] 1.本发明结构简单,方便实用,通过在锅体内布设蒸烤腔体,蒸烤腔体内放置需要蒸烤的食物,蒸烤腔体将锅体的内腔分隔成第一区和第二区;其中,第二区为食物放置区,可以将食物放置在该第二区内,通过燃气灶上的明火进行煎烤,实现食物的煎烤功能,第一区为水煮区,可以在第一区内加入适量的水,在第一区内加入水后,盖上盖体组件,通过水蒸汽将食物蒸熟,实现食物的蒸煮功能;实现一锅多用。

[0018] 2.本发明的蒸烤腔体设置有四个,蒸烤腔体等距布设于锅体1的内腔;一是提高了食物放置的容纳量,同时,也使得该第一区和第二区的设置更加合理,提高了食物煎烤功能和蒸煮功能的多样性。

[0019] 3.本发明的相邻蒸烤腔体之间留有间隙,一是提高了在第一区内加入水后,水的流动性更加均衡,并且,蒸烤腔体与锅身连接处呈弧形结构;采用该弧形结构的连件方式,结构美观度更高,增大了第一区内水与蒸烤腔体的接触面积,受热可以使锅体内的温度均匀平稳,从而提高锅体内的食物的受热均匀性。

[0020] 4.本发明的锅身、支撑平面和挡边为一体成型;提高了锅体的结构强度和整体牢固性,进一步保证了使用安全。

[0021] 5.本发明的锅身与支撑平面为圆弧过渡结构;使得位于第一区内水沸腾以后,形成水蒸气,通过盖体组件滴落至支撑平面,进而流入第一区内,依次循环,提高了水的流畅度,提高了食物的蒸煮效率。

[0022] 6.挡边的顶端与蒸烤腔体的顶端在同一水平面上;这样设置使蒸烤盘用于烤制食物外,还可以加热水,蒸烤腔体可以将第一区和第二区很好地分隔开来,使第二区加热的食物和第一区加水不会相互影响;可以实现在第一区和第二区同时加热不同的液体;现了一锅多用。

[0023] 7.本发明的盖体的截面呈弧形,玻璃盖的下表面为弧形,且盖体开口处的顶面与玻璃盖的下表面顺滑连接,使盖体与玻璃盖在交接处顺滑连接,从而能使积聚在玻璃盖下表面的水珠能沿其下表面流到盖体的内壁,并沿着盖体的内壁流向锅盖与锅身的交接处,进而流入至第一区内。

附图说明

[0024] 图1为本发明实施例的结构示意图。

[0025] 图2为本发明实施例的侧视图。

[0026] 图3为本发明实施例锅体的结构示意图。

[0027] 图4为本发明实施例盖体组件的结构分解图。

[0028] 图5为本发明实施例盖体的结构示意图。

[0029] 图中附图标记:锅体1,蒸烤腔体2,盖体组件3,玻璃盖4,盖体5,环形凸起6,弧形结构7,手柄8,盖头9,锅底10,锅身11,支撑平面12,挡边13,导向槽15,第一区100,第二区200。

具体实施方式

[0030] 下面将结合附图对本发明的技术方案进行清楚、完整地描述,显然,所描述的实施例是本发明一部分实施例,而不是全部的实施例。基于本发明中的实施例,本领域普通技术人员在没有做出创造性劳动前提下所获得的所有其他实施例,都属于本发明保护的范围。

[0031] 在本发明的描述中,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发明中的具体含义。

[0032] 实施例:

[0033] 如图1-5所示,本实施例提供的一种蒸烤盘,包括锅体1,所述锅体1包括锅底10和沿锅底10边缘向上延伸的锅身11;锅底10和锅身11的接触采用锅底10延伸至锅身11接触的形式也即以线接触的形式,可以最大化减少锅底10热量传递给锅身11,从而使得锅身11的温度更易保持在安全温度的范围内。

[0034] 锅体10内布设有至少一个用于盛放食物的蒸烤腔体2;该蒸烤腔体2将锅体1的内腔分隔成第一区100和第二区200;该实施例中,锅体1为一端开口的壳体结构;蒸烤腔体2置于锅体1内;该设置的好处是,相对现有技术中两个或多个蒸烤盘均设置为一端开口的壳体结构来说,该蒸烤腔体2的设置能够节省一定的材料使用,降低制作成本;同时,对于收纳整理来说,能够相对减少锅体1和蒸烤腔体2的所占用的空间。

[0035] 本发明结构简单,方便实用,通过在锅体内布设蒸烤腔体,蒸烤腔体内放置需要蒸烤的食物,蒸烤腔体将锅体的内腔分隔成第一区100和第二区200;其中,第二区200为食物放置区,可以将食物放置在该第二区内,通过燃气灶上的明火进行煎烤,实现食物的煎烤功能,第一区100为水煮区,可以在第一区内加入适量的水,在第一区内加入水后,盖上盖体组件,通过水蒸汽将食物蒸熟,实现食物的蒸煮功能;实现一锅多用。

[0036] 蒸烤腔体2设置有四个,该蒸烤腔体2等距布设于锅体1的内腔;一是提高了食物放置的容纳量,同时,也使得该第一区和第二区的设置更加合理,提高了食物煎烤功能和蒸煮功能的多样性。

[0037] 在上述的蒸烤盘中,其中锅体为轴对称结构,四个蒸烤腔体2的中心线与锅体的中心线共线,所述锅底的中心区域为中心部,四个蒸烤腔体2位于中心部的两侧;在燃气灶中加热,锅底中心部的受热量最大,将四个蒸烤腔体2设置在中心部的两侧而没有设置在中心部上有利于锅体中的食物受热均匀。

[0038] 具体的,蒸烤腔体2为环形圆柱体,提高了该蒸烤盘的整体美观度的空间利用率,相邻蒸烤腔体2之间留有间隙,一是提高了在第一区内加入水后,水的流动性更加均衡,并且,蒸烤腔体2与锅身11连接处呈弧形结构7;采用该弧形结构7的连接方式,结构美观度更高,增大了第一区内水与蒸烤腔体2的接触面积,受热可以使锅体内的温度均匀平稳,从而提高锅体内的食物的受热均匀性;需要说明的是,上述提到的“间隙”是为了形成蒸汽或热空气由锅底10到达蒸烤腔体2上方的流通通道。

[0039] 锅体1的锅身11竖向设置,锅身11的顶端外侧形成有支撑平面12,支撑平面12上环形垂直布设有挡边13;锅身11、支撑平面12和挡边13为一体成型;提高了锅体的结构强度和

整体牢固性,进一步保证了使用安全。

[0040] 锅身11与支撑平面12为圆弧过渡结构;在烹饪食物的过程中,使得位于第一区内水沸腾以后,形成水蒸气,水蒸气在盖体上形成水滴,由于液体自身的重力作用,滴落至支撑平面,进而流入第一区内,依次循环,提高了水的流畅度,提高了食物的蒸煮效率。

[0041] 挡边13的顶端与蒸烤腔体2的顶端在同一水平面上;这样设置使蒸烤盘用于烤制食物外,还可以加热水,蒸烤腔体2可以将第一区和第二区很好地分隔开来,使第二区加热的食物和第一区加水不会相互影响;可以实现在第一区和第二区同时加热不同的液体;现了一锅多用。

[0042] 一种蒸烤盘包括盖体组件3,该盖体组件3设置在所述锅体1上,锅体1的侧壁两端对称设有手柄8,手柄8与锅体1的侧壁固定连接,一体成型;提高了锅体的结构强度和整体牢固性,进一步保证了使用安全。

[0043] 盖体组件3包括玻璃盖4和盖体5;所述盖体5的顶部设有与所述玻璃盖4形状相匹配的开口,所述盖体5与所述玻璃盖4的下表面顺滑连接;其中,盖体110是不锈钢材质,玻璃盖4的下表面是由中心向边沿斜向下过度的微小弧面,从而水底能沿玻璃盖4的下表面流向玻璃盖4的边沿。

[0044] 具体地,盖体5的内侧形成有导向槽15,导向槽15开口的形状与玻璃盖4的形状相匹配从而能够容纳玻璃盖4,玻璃盖4的下表面卡接于导向槽15内;通过玻璃盖4的边沿与盖体5位于开口处的导向槽15配合卡接,使玻璃盖4覆盖在盖体5的开口,从而使盖体5和玻璃盖4固定在一起形成密封的锅盖。

[0045] 在本发明的实施例中,盖体5的截面呈弧形,玻璃盖4的下表面为弧形,且盖体5开口处的顶面与玻璃盖4的下表面顺滑连接,使盖体4与玻璃盖5在交接处顺滑连接,从而能使积聚在玻璃盖5下表面的水珠能沿其下表面流到盖体4的内壁,并沿着盖体4的内壁流向锅盖与锅身11的交接处,进而流入至第一区100内。

[0046] 盖体5的底部形成有环形凸起6,盖体组件3装配于锅体1上时,该环形凸起6卡接于挡边13与蒸烤腔体2之间;且盖体5的外侧与挡边13的外侧在竖直方向处于同一平面。

[0047] 如图4所示,玻璃盖4的顶部还固定设置有盖头9,本发明不限制盖头9的形状及其与玻璃盖4的具体固定方式。

[0048] 如图5所示,盖体5的底部形成有环形凸起6,盖体组件3装配于锅体1上时,该环形凸起6卡接于挡边13与蒸烤腔体2之间;且盖体5的外侧与挡边13的外侧在竖直方向处于同一平面;本实施例中,通过环形凸起6与挡边13和蒸烤腔体2之间的卡合连接,提高了锅体1的密封性。

[0049] 本实施例设置的蒸烤盘能够使蒸汽或热空气与食物充分的接触,从而使食物的受热更加均匀,并且,该方式能够有更充足的蒸汽或热空气达到食物的上方,因而能够相对保证食物受热的均匀性和相对提高食物的烹饪效率。

[0050] 对所公开的实施例的上述说明,使本领域专业技术人员能够实现或使用本发明。对这些实施例的多种修改对本领域的专业技术人员来说将是显而易见的,本文中所定义的一般原理可以在不脱离本发明的精神或范围的情况下,在其它实施例中实现;因此,本发明将不会被限制于本文所示的这些实施例,而是要符合与本文所公开的原理和新颖特点相一致的最宽的范围。

[0051] 尽管本文较多地使用了图中附图标记:锅体1,蒸烤腔体2,盖体组件3,玻璃盖4,盖体5,环形凸起6,弧形结构7,手柄8,盖头9,锅底10,锅身11,支撑平面12,挡边13,导向槽15,第一区100,第二区200等术语,但并不排除使用其它术语的可能性。使用这些术语仅仅是为了方便地描述和解释本发明的本质;把它们解释成任何一种附加的限制都是与本发明精神相违背的。

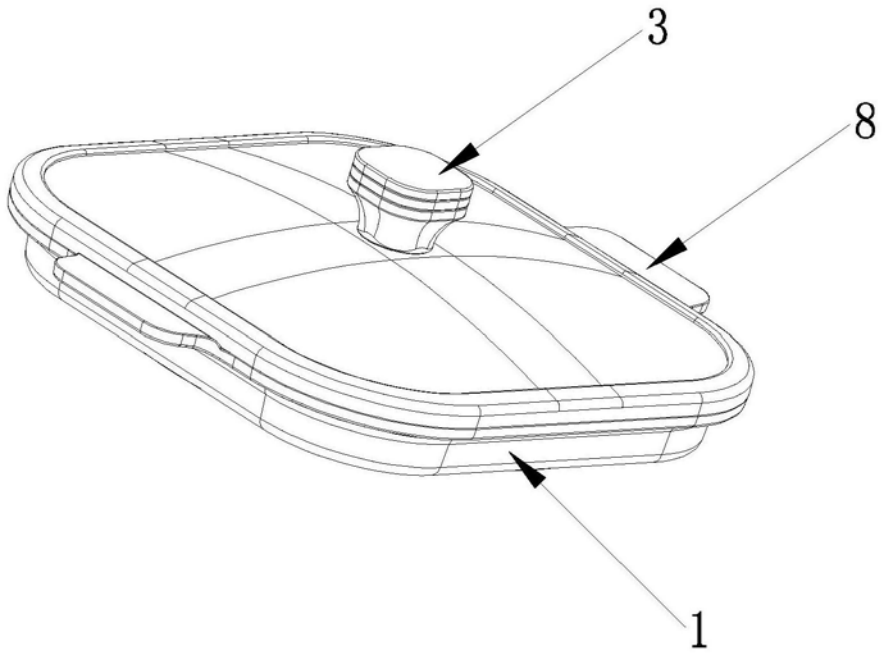


图1

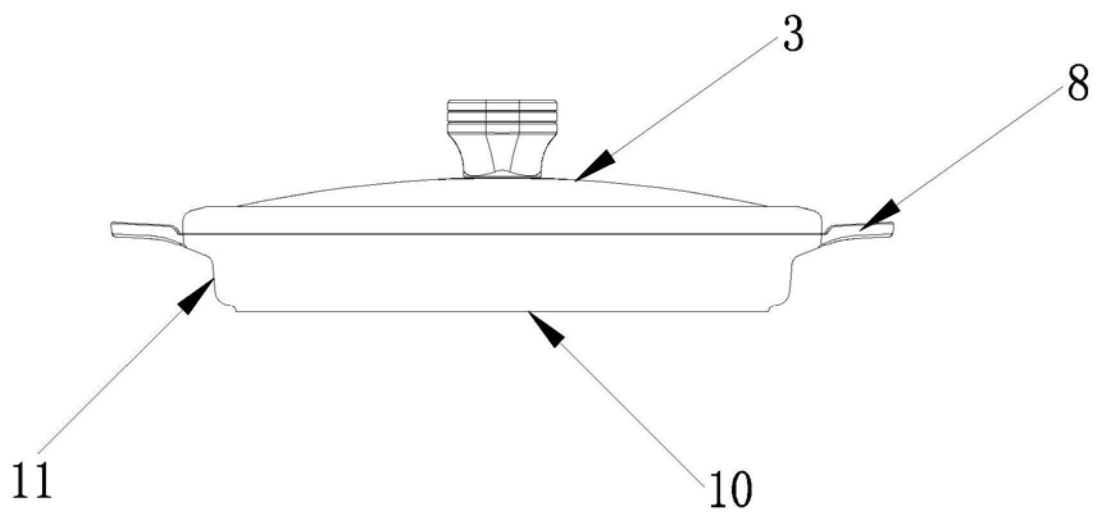


图2

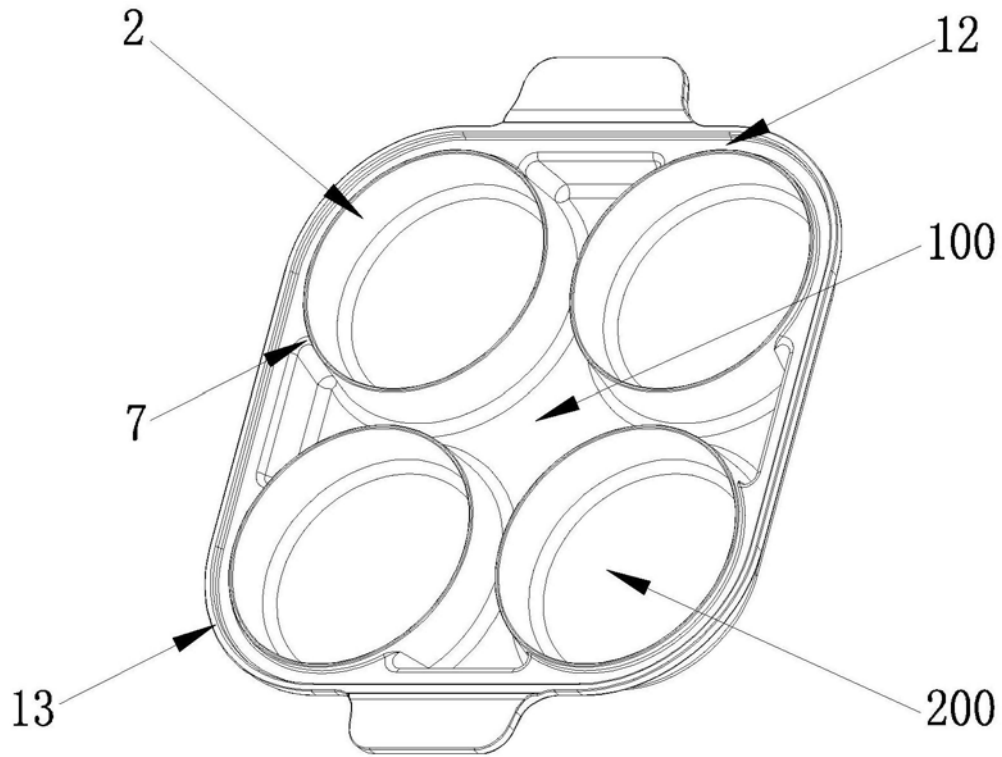


图3

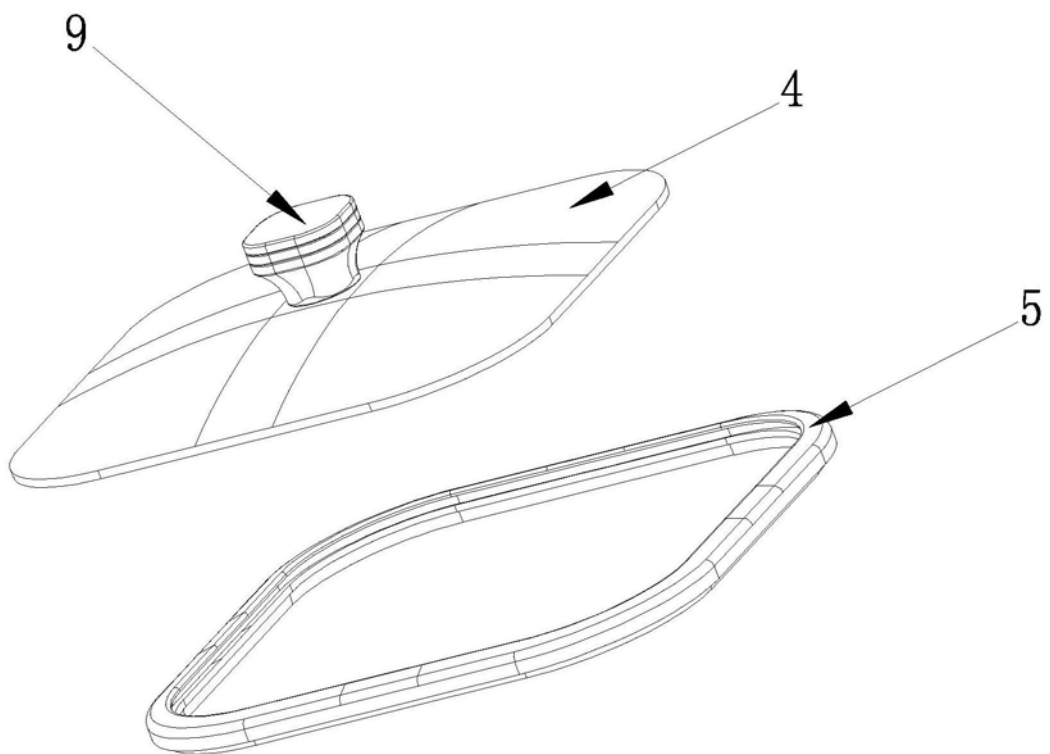


图4

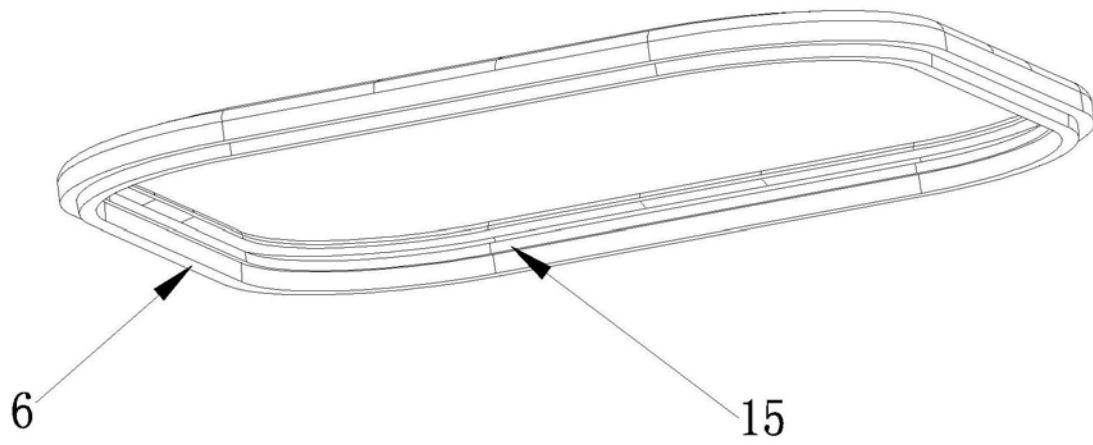


图5