

[19] 中华人民共和国国家知识产权局

[51] Int. Cl.
A47J 27/022 (2006.01)



[12] 实用新型专利说明书

专利号 ZL 200720112128.2

[45] 授权公告日 2008 年 5 月 7 日

[11] 授权公告号 CN 201055270Y

[22] 申请日 2007.7.19

[21] 申请号 200720112128.2

[73] 专利权人 浙江台州爱仕达电器有限公司

地址 317500 浙江省温岭市经济开发区产学研
研园区

[72] 发明人 陈合林

[74] 专利代理机构 浙江翔隆专利事务所
代理人 戴晓翔

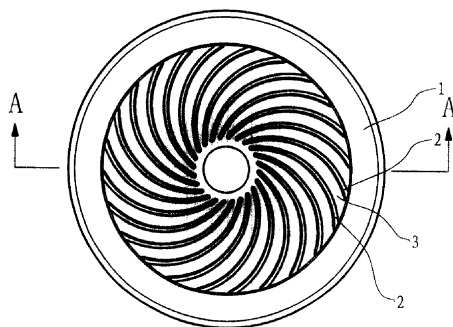
权利要求书 1 页 说明书 2 页 附图 1 页

[54] 实用新型名称

一种炒锅

[57] 摘要

本实用新型公开了一种重力铸造形成的炒锅。现有的大多数炒锅达不到高效节能的目的，热源利用率低，费时费能源。本实用新型包括锅体，其特征在于锅体底部的受热处设有多个凸肋，相邻凸肋之间形成热气流通道。本实用新型受热面积大，具有蓄热功能，可在停火的状态下对食物进行保温熟化，食物的烹饪时间短，达到保温、省时的目的，提高了热速率，能源消耗少。



1、一种炒锅，包括锅体(1)，其特征在于锅体底部的受热处设有多条凸肋(2)，相邻凸肋之间形成热气流通道(3)。

2、根据权利要求1所述的炒锅，其特征在于所述的凸肋呈直条状、弧条状、螺旋状或断线条状。

3、根据权利要求1或2所述的炒锅，其特征在于所述的热气流通道呈弧状或直射状。

4、根据权利要求3所述的炒锅，其特征在于所述的凸肋(2)均匀分布，所有凸肋(2)的整体呈一旋涡状或直线辐射状。

5、根据权利要求4所述的炒锅，其特征在于所述锅体的内表面形成一不粘层。

一种炒锅

技术领域

本实用新型涉及炊具，具体地说是一种重力铸造形成的炒锅。

背景技术

炒锅已成为家庭必不可少的厨房用具，传统的炒锅使用非常广泛，但其往往达不到高效节能的目的，热源利用率低，费时费能源，已不符合现代社会节能的要求。

发明内容

本实用新型所要解决的技术问题是克服传统炒锅存在的缺陷，提供一种受热面积大且具有蓄热能力的炒锅。

为此，本实用新型采用以下的技术方案：一种炒锅，包括锅体，其特征在于锅体底部的受热处设有多条凸肋，相邻凸肋之间形成热气流通道。凸肋增加了锅体底部的受热面积且具有蓄热能力，可在停火的状态下对锅内的食物进行保温熟化，从而缩短了食物的烹饪时间，达到保温、省时的目的，提高了热速率，节约了能量；热气流通道使锅体在使用时表面温度不会过高，致使油温不会达到烟点，因此基本没有油烟产生，使菜肴更加符合健康要求。

所述的炒锅，凸肋呈直条状、弧条状、螺旋状或断线条状，热气流通道呈弧状或直射状。根据实际需要，凸肋也可做成其它形状，热气流通道的形状根据凸肋形状的改变而变化。

所述的炒锅，凸肋均匀分布，使锅体底部受热均匀，所有凸肋的整体呈一旋涡状或直线辐射状，延长热量在锅体底部的停留时间。

所述的炒锅，锅体的内表面形成一不粘层，使锅体内壁具有良好的不粘性。

本实用新型具有以下有益效果：受热面积大，具有蓄热功能，可在停火

的状态下对食物进行保温熟化，食物的烹饪时间短，达到保温、省时的目的，提高了热速率，能源消耗少；锅体在使用时表面温度不会过高，基本没有油烟产生，使菜肴更加符合健康要求。

下面结合说明书附图和具体实施方式对本实用新型作进一步的说明。

附图说明

图 1 为本实用新型的结构示意图。

图 2 为图 1 中 A-A 向剖视图。

图 3 为图 2 中 B 局部的放大图。

具体实施方式

如图所示的重力铸造炒锅，其由锅体 1 和均匀分布在锅体底部的受热处的多条弧状凸肋 2 组成，相邻的两条弧状凸肋之间形成一条弧状热气流通道 3，弧状凸肋 2 增加了锅体的受热面积和具有蓄热能力。所有弧状凸肋的整体呈一旋涡状，锅体的内表面形成一不粘层。

本实用新型的加工方法如下：依靠重力使铝或铝合金的熔汤流入金属模具的模腔内，铸造出底厚、壁薄的锅；去除铸造后形成的多余部分、表面毛刺；经过机械加工以及表面精加工之后，内外表面进行喷涂处理，锅体内表面可得到不粘层；或放在电解液中，即进行硬质阳极氧化，锅体内壁可得到具有高膜厚、高硬度、高抗腐蚀性的氧化膜，该氧化膜具有不粘性。

本实用新型的保护范围并不限于上述实施例，凡与本实用新型的技术方案相同或等同的技术内容均落入其保护范围内。

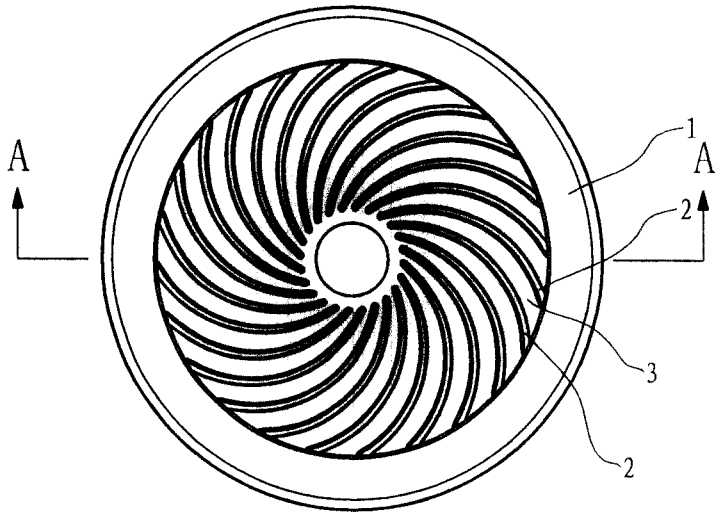


图 1

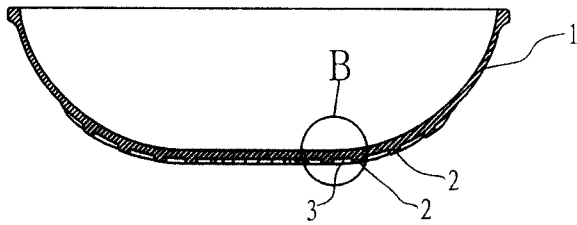


图 2

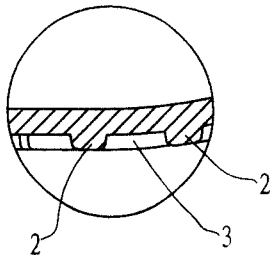


图 3