

[19] 中华人民共和国国家知识产权局

[51] Int. Cl.
A47J 27/08 (2006.01)



[12] 实用新型专利说明书

专利号 ZL 200820203403.6

[45] 授权公告日 2009年9月16日

[11] 授权公告号 CN 201308391Y

[22] 申请日 2008.11.14

[21] 申请号 200820203403.6

[73] 专利权人 杨文举

地址 528429 广东省中山市黄圃镇马新工业
区(中山市新希尔贸易有限公司)

[72] 发明人 杨文举

[74] 专利代理机构 江门嘉权专利商标事务所有限
公司
代理人 冯剑明

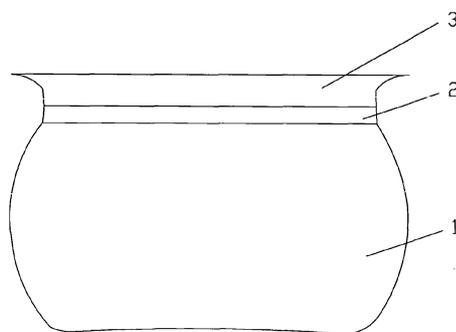
权利要求书1页 说明书3页 附图1页

[54] 实用新型名称

一种锅内胆

[57] 摘要

本实用新型公开了一种锅内胆，其包括大肚状锅体，大肚状锅体通过细颈与喇叭口相连；该设计效法古人煮汤、煲药使用的陶罐形状使得在煮食的过程中，热量在大肚状锅内部的分布为中间比边缘的温度更低，使得受到加热的水沿着锅体上升，而温度较低的水则由锅子的中间下降到锅子的底部，形成标准的对流模式，带动锅内煮食的食物上下有效对流翻滚，使食物受热非常均匀，煮出来的食物因受热更均匀、更有营养，另在电饭煲受压力应力分布上由类圆形大肚状锅平均承受，使用上更加安全。



-
1. 一种锅内胆，其特征在于：包括大肚状锅体（1），大肚状锅体（1）通过细颈（2）与喇叭口（3）相连。
 2. 根据权利要求 1 所述的一种锅内胆，其特征在于：所述大肚状锅体（1）的底部为凹弧形。
 3. 根据权利要求 1 所述的一种锅内胆，其特征在于：所述的锅内胆由铝金属或多层覆合金板冲压或铸造成型。

一种锅内胆

技术领域

本实用新型涉及一种用于家庭食品加工的电器，尤其涉及一种锅内胆。

背景技术

我国居民普遍使用电饭锅或压力锅等已有多年的时间，可是到目前为止，锅内胆通常都是呈圆柱型，其底部通常为平底设计，其吸热后的能量不能均匀传递，从而影响锅内水沸腾时不能形成有效的对流，致使米粒受热不均，煮出来的饭因受热不均匀，为求熟透而持续加热而使营养较易流失不能达到最佳状态，从而难以满足人们更高的健康使用要求。

发明内容

为了克服现有技术的不足，本实用新型提供一种热传递均匀，水沸腾时有效对流的锅内胆。

本实用新型解决其技术问题所采用的技术方案是：

一种锅内胆，其包括大肚状锅体，大肚状锅体通过细颈与喇叭口相连；

作为上述技术方案的改进，所述大肚状锅体的底部为凹弧形；

作为上述技术方案的进一步改进，所述的锅内胆由铝金属或多层覆合金板冲压或铸造成型。

本实用新型的有益效果是：本产品是由大肚状锅体通过细颈与喇叭口相连而成，该设计效法古人煮汤、煲药使用的陶罐形状使得在煮食的过程中，热量在大肚状锅内部的分布为中间比边缘的温度更低，使得受到加热的水沿着锅体壁上升，而温度较低的水则由锅子的中间下降到锅子的底部，形成标准的对流模式，带动锅内煮食的食物上下有效对流翻滚，使食物受热非常均匀，煮出来的食物因受热更均匀而更营养，另在电饭煲受压力应力分布上由类圆形大肚状锅平均承受，使用上更加安全。

附图说明

下面结合附图和实施例对本实用新型进一步说明。

图 1 是本实用新型的结构示意图。

具体实施方式

参照图 1，一种锅内胆，其包括大肚状锅体 1，大肚状锅体 1 通过细颈 2 与喇叭口 3 相连，制作时，只需采用铝金属或金属覆合金板进行冲压或铸造成型即可。

本产品为了使得内胆与电压力煲上的发热盘的接触面积更大，所述大肚状锅体 1 的底部为凹弧形，锅底受热后锅底金属膨胀，若无向内凹弧形锅底势必向外凸出造成锅体高度增高造成电饭煲压力垫圈漏气及因锅底向外凸出造成加热接触面大大的减少导致发热盘温度过高而烧坏及耗费能源；

本产品是由大肚状锅体 1 通过细颈 2 与喇叭口 3 相连而成，

该设计效法古人煮汤、煲药使用的陶罐形状使得在煮食的过程中，热量在大肚状锅内部的分布为中间比边缘的温度更低，使得受到加热的水沿着锅体上升，而温度较低的水则由锅子的中间下降到锅子的底部，形成标准的对流模式，带动锅内煮食的食物上下有效对流翻滚，使食物受热非常均匀，煮出来的食物因受热更均匀而更营养，另在电压力煲受压力应力分布上由类圆形大肚状锅平均承受，使用上更加安全。

本产品的结构简单、热传递均匀，从而可以广泛应用于电饭锅或压力锅等产品上。

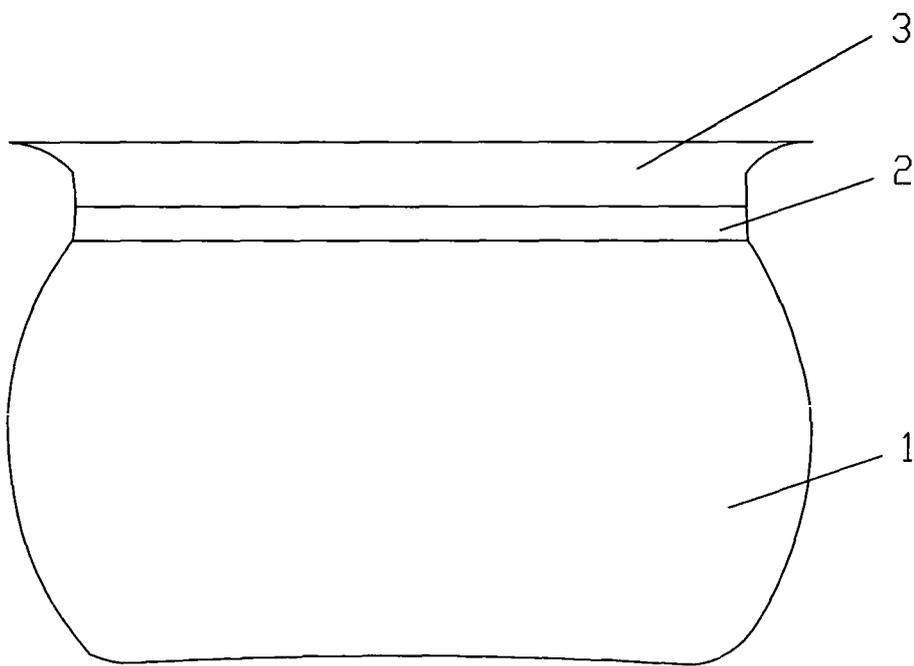


图1