

(12) 实用新型专利

(10) 授权公告号 CN 203122076 U

(45) 授权公告日 2013. 08. 14

(21) 申请号 201320077669. 1

(ESM) 同样的发明创造已同日申请发明专利

(22) 申请日 2013. 02. 19

(73) 专利权人 广东小熊电器有限公司

地址 528322 广东省佛山市顺德区勒流街道
富裕村委会福安集约工业区 5-2-1 号
地

(72) 发明人 陈勇

(74) 专利代理机构 广州市越秀区海心联合专
利代理事务所 (普通合伙)
44295

代理人 黄为

(51) Int. Cl.

A47J 27/05 (2006. 01)

A47J 36/04 (2006. 01)

A47J 36/20 (2006. 01)

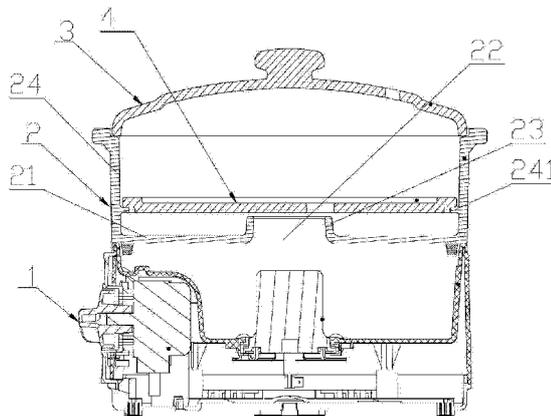
权利要求书1页 说明书4页 附图6页

(54) 实用新型名称

一种电蒸锅

(57) 摘要

本实用新型涉及一种电蒸锅,包括可加热产生高温蒸汽的底座、盛放食物并让高温蒸汽进入内部加热或蒸煮食物的第一锅体和配合第一锅体的锅盖。所述的第一锅体的第一锅底与底座的顶部之间为密闭的可拆卸连接,第一锅体由陶瓷制成,陶瓷材质的第一锅体具有耐腐蚀、没有异味等特点。所述第一锅体的第一锅底开设有能让底座产生的高温蒸汽进入第一锅体内部的第一通孔,所述第一锅体的内侧并且位于第一锅底上设置有环绕第一通孔设置有用于阻挡液体从第一通孔处流出第一锅底的挡油凸沿,所述的第一锅内设置有可拆卸的蒸盘。本实用新型具有防止食物之间相互混味、由多种烹饪方式供使用者可以根据自己的喜好或需要选择烹饪方式等优点。



1. 一种电蒸锅,包括可加热产生高温蒸汽的底座、盛放食物并让高温蒸汽进入内部加热或蒸煮食物的第一锅体和配合第一锅体的锅盖,所述的第一锅体的第一锅底与底座的顶部之间为密闭的可拆卸连接,其特征在于所述第一锅体的第一锅底开设有能让底座产生的高温蒸汽进入第一锅体内部的第一通孔。

2. 根据权利要求1所述的电蒸锅,其特征在于所述第一锅体的内侧并且位于第一锅底上设置有环绕第一通孔的挡油凸沿。

3. 根据权利要求2所述的电蒸锅,其特征在于所述的挡油凸沿是沿着第一锅底的第一通孔的边沿设置。

4. 根据权利要求3所述的电蒸锅,其特征在于所述的第一锅体内设置有可拆卸的蒸盘。

5. 根据权利要求1或2或3或4所述的电蒸锅,其特征在于所述的底座与第一锅体之间设置可拆卸的第二锅体,第二锅体可让底座产生的蒸汽进入第二锅体内部和/或第一锅体内部,所述的第二锅体的第二锅底与底座的顶部之间为密闭的可拆卸连接,第二锅体的顶部与第一锅体的第一锅底之间为密闭的可拆卸连接。

6. 根据权利要求5所述的电蒸锅,其特征在于所述的第二锅体的第二锅底开设有第二通孔,所述第二通孔的边沿处竖直设置有气道。

7. 根据权利要求4所述的电蒸锅,其特征在于所述的第一锅体的锅壁上设置有与蒸盘配合的凸环或凸块;或者是在所述的第一锅体的第一锅底上设置有与蒸盘配合的支撑架;或者是第一锅体的锅壁呈台阶状,台阶状的锅壁与蒸盘相匹配。

8. 根据权利要求7所述的电蒸锅,其特征在于所述的底座与第一锅体之间设置可拆卸的第二锅体,第二锅体可让底座产生的蒸汽进入第二锅体内部和/或第一锅体内部,所述的第二锅体的第二锅底与底座的顶部之间为密闭的可拆卸连接,第二锅体的顶部与第一锅体的第一锅底之间为密闭的可拆卸连接。

9. 根据权利要求8所述的电蒸锅,其特征在于所述的第二锅体的第二锅底开设有第二通孔,所述第二通孔的边沿处竖直设置有气道。

一种电蒸锅

技术领域

[0001] 本实用新型涉及厨房烹煮食品用的电器设备，特别是一种电蒸锅。

背景技术

[0002] “蒸”一种常见的烹饪方法，指把经过调味后的食品原料放在器皿中，再置入蒸笼利用蒸汽使其成熟的过程。根据食品原料的不同，可分为猛火蒸，中火蒸和慢火蒸三种。例如“蒸鲜鱼”、“蒸水蛋”等。

[0003] 蒸，一种看似简单的烹法，令都市人在吃过了花样百出的菜肴后，对原始而美味的蒸菜念念不忘。翻阅资料发现，中国饮馔，技艺精湛，源远流长。烹饪方法有煮、蒸、烤、焖、烧、炸、炒、烩、炖等。世界上最早使用蒸汽烹饪的国家就是中国，并贯穿了整个中国农耕文明。关于蒸最早起源可以追溯到一万多年前的炎黄时期，我们的祖先从水煮食物的原理中发现了蒸汽可把食物弄熟。就烹饪而言，如果没有蒸，我们就永远尝不到由蒸变化而来的鲜、香、嫩、滑之滋味。

[0004] 根据蒸汽的压力划分为放气蒸，原气蒸，高压气蒸，放气蒸的温度在 90℃左右，“放气蒸”就是蒸制的时候虽然加盖但不能盖严，留有一条缝隙，当笼屉内气量过足过猛时，部分蒸气就会从缝隙中逸出散发，锅内气压与外界相近，减少了对菜品的冲击，避免破坏菜形。

[0005] 其中放气蒸的目的如下：

[0006] 1、让原料受热发生变化，由生变熟，熟的程度大都为断生，刚熟菜肴以鲜嫩为主，

[0007] 2、保护美观的菜形，无论加盖留缝或气足揭盖，都是围绕这一目的所采取的技术措施。原气蒸的温度在 100—103℃，高压气蒸的温度在 120℃是将原料放入密闭容器中，利用高压蒸气迅速将热量传递，使原料快速成熟加工方法。

[0008] 蒸菜对原料要求极为苛刻，任何不鲜不洁的菜，蒸制出来都将暴露无遗。因此蒸菜对原料的形态和质地要求严格，原料必须新鲜，气味纯正。

[0009] 通常，对于蒸，火候的掌握非常重要。蒸得过老、过生都不行。经过调味后的食品原料放在器皿中，再置入蒸笼利用蒸汽使其成熟，根据食品原料的不同，可分为猛火蒸、中火蒸和慢火蒸三种。一般来讲，蒸时要用强火，但精细材料要使用中火或小火。

[0010] “蒸”的现代化手段为用电加热水产生高温蒸汽。具有烹饪过程“火候”自动控制，蒸气压可以调控等特点。蒸炖温度控制在 100℃，保温温度为 80℃。蒸饭用蒸锅蒸制 250 秒或在蒸气柜中蒸制 12 分钟，而汤需要 35 分钟。整个过程，没有一丝明火，非常安全。

[0011] 但现有的电蒸锅和传统的明火蒸煮的方式都存在共同的缺点：

[0012] 1. 不同类型的食物不可混在一起蒸煮，混合蒸煮容易造成食物之间间接混味。

[0013] 2. 多蒸煮时，蒸汽液化后容易使上层的食物的汤汁溢出，并滴入下层的食物中，造成直接混味。

[0014] 3. 汤汁容易溢流到下层锅体，污染下层锅体。

[0015] 4. 现有的电蒸锅功能单一。

[0016] 综上所述：

[0017] 目前需要一种可以避免不同食物同时蒸煮时相互混味、容易清洗，并且具备有多种实用功能的电蒸锅。

实用新型内容

[0018] 本实用新型所要解决的技术问题是目前所使用电蒸锅存在容易混味、难以清洗、烹饪方式单一等技术缺点。

[0019] 本实用新型通过以下技术方案实现上述的技术问题：

[0020] 针对现有电蒸锅和传统蒸笼在使用上的缺点，设计一种电蒸锅，包括可加热产生高温蒸汽的底座、盛放食物并让高温蒸汽进入内部加热或蒸煮食物的第一锅体和配合第一锅体的锅盖。所述的第一锅体的第一锅底与底座的顶部之间为密闭的可拆卸连接，第一锅体由陶瓷制成，陶瓷材质的第一锅体具有耐腐蚀、没有异味等特点。所述第一锅体的第一锅底开设有能让底座产生的高温蒸汽进入第一锅体内部的第一通孔。底座加热水产生高温蒸汽，蒸汽经过第一锅体的第一通孔进入第一锅体内部加热食物。

[0021] 为了防止蒸煮食物过程中，食物汤汁从第一锅体的第一通孔处流出，在所述第一锅体的内侧并且位于第一锅底上设置有环绕第一通孔的挡油凸沿。蒸汽经过第一通孔和挡油凸沿后能快速、均匀地加热第一锅体内的食物。在此过程中蒸汽液化凝结成的水滴和溢出的汤汁汇集在第一锅体的第一锅底，挡油凸沿阻挡水滴和汤汁从第一通孔流出第一锅体。

[0022] 所述的挡油凸沿是沿着第一锅底的第一通孔的边沿设置。所述的挡油凸沿与第一锅底之间成圆倒角或直角，方便用户清洁第一锅体。

[0023] 所述的第一锅体内设置有可拆卸的蒸盘。蒸盘能使防止在蒸盘上的食物的受热面积更大，受热效果更均匀。所述的底座与第一锅体之间设置可拆卸的第二锅体，第二锅体可让底座产生的蒸汽进入第二锅体内部和 / 或第一锅体内部，所述的第二锅体的第二锅底与底座的顶部之间为密闭的可拆卸连接，第二锅体的顶部与第一锅体的第一锅底之间为密闭的可拆卸连接。第一锅体的挡油凸沿防止第一锅体内的汤汁滴入第二锅体，在蒸煮过程中不会造成食物串味，保留食物原有的味道。所以可以在第一锅体和第二锅体内蒸煮不同类型的食物。例如在第一锅体内蒸鱼的同时在第二锅体内蒸饭或蒸汤。

[0024] 所述的第二锅体的第二锅底开设有第二通孔，所属第二通孔的边沿处竖直设置有气道。蒸煮食物时，蒸汽依次经过第二锅体内的气道、第一通孔和挡油凸沿后进入第一锅体内，并且有部分蒸汽经过第二锅体内的气道后进入第二锅体内。蒸汽在经过第二锅体的气道时，部分热量通过气道传递给第二锅体内的食物。第二锅体的加热方式是隔水蒸炖的方式，而第一锅体的加热方式是蒸汽直接加热的方式，所以第二锅体内的食物不会有大量的气味溢出，并且在气道的阻挡下，第二锅体内的食物的气味难以进入第一锅体。而第一锅体内食物产生的气味在底部大量蒸汽的推动下，从顶部直接溢出，第一锅体内食物产生的汤汁被挡油凸沿收集在第一锅体的第一锅底。

[0025] 作为本实用新型的进一步改进，所述的第一锅体的锅壁上设置有与蒸盘配合的凸环或凸块；或者是在所述的第一锅体的第一锅底上设置有与蒸盘配合的支撑架；或者是第一锅体的锅壁呈台阶状，台阶状的锅壁与蒸盘相匹配。方便用户安置蒸盘。也可以是将支

撑结构直接固定在蒸盘上,简化第一锅体的结构,方便第一锅体的加工。

[0026] 所述的底座与第一锅体之间设置可拆卸的第二锅体,第二锅体可让底座产生的蒸汽进入第二锅体内部和 / 或第一锅体内部,所述的第二锅体的第二锅底与底座的顶部之间为密闭的可拆卸连接,第二锅体的顶部与第一锅体的第一锅底之间为密闭的可拆卸连接。第一锅体的挡油凸沿防止第一锅体内的汤汁滴入第二锅体,在蒸煮过程中不会造成食物串味,保留食物原有的味道。所以可以在第一锅体和第二锅体内蒸煮不同类型的食物。例如在第一锅体内蒸鱼的同时在第二锅体内蒸饭或蒸汤。

[0027] 所述的第二锅体的第二锅底开设有第二通孔,所属第二通孔的边沿处竖直设置有气道。蒸煮食物时,蒸汽依次经过第二锅体内的气道、第一通孔和挡油凸沿后进入第一锅体内,并且有部分蒸汽经过第二锅体内的气道后进入第二锅体内。蒸汽在经过第二锅体的气道时,部分热量通过气道传递给第二锅体内的食物。第二锅体的加热方式是隔水蒸炖的方式,而第一锅体的加热方式是蒸汽直接加热的方式,所以第二锅体内的食物不会有大量的气味溢出,并且在气道的阻挡下,第二锅体内的食物的气味难以进入第一锅体。而第一锅体内食物产生的气味在底部大量蒸汽的推动下,从顶部直接溢出,第一锅体内食物产生的汤汁被挡油凸沿收集在第一锅体的第一锅底。

[0028] 本实用新型具有以下优点:

[0029] 1. 第一锅体内的挡油凸沿可以防止汤汁从第一锅体底部溢出;

[0030] 2. 可以在第一锅体内和第二锅体内同时蒸煮不同类型的食物,并且不会出现食物之间间接混味;

[0031] 3. 蒸煮多种食物时,蒸汽液化后容易使上层的食物的汤汁溢出后背挡油凸沿收集在第一锅体的第一锅底,不会造成直接混味;

[0032] 4. 汤汁不会溢流到下层锅体,污染下层锅体,方便用户清洁,并且可以减少用户清洗锅体时清洁剂的使用量;

[0033] 5. 本实用新型同时具有蒸、隔水炖等多种烹饪功能供用户选择使用。

附图说明

[0034] 图 1 为本实用新型实施例一的结构示意图;

[0035] 图 2 为本实用新型实施例一的全剖结构示意图;

[0036] 图 3 为本实用新型实施例一的拆分状态结构示意图;

[0037] 图 4 为本实用新型实施例二的结构示意图;

[0038] 图 5 为本实用新型实施例二的全剖结构示意图;

[0039] 图 6 为本实用新型实施例三的第一锅体与蒸盘组合状态结构示意图;

[0040] 图 7 为本实用新型实施例三的第一锅体的结构示意图;

[0041] 图 8 为本实用新型实施例四的第一锅体、第二锅体组合状态俯视图。

[0042] 图 9 为本实用新型实施例四的第一锅体的结构示意图;

[0043] 图 10 为本实用新型实施例五的第一锅体、第二锅体组合状态俯视图。

具体实施方式

[0044] 实施例一:如图 1 所示,本实施例的结构包括可加热产生高温蒸汽的底座 1、盛放

食物并让高温蒸汽进入内部加热或蒸煮食物的第一锅体 2 和配合第一锅体 2 的锅盖 3。如图 1、2、3 所示,所述的第一锅体 2 的第一锅底 21 与底座 1 的顶部之间为密闭的可拆卸连接。所述第一锅体 2 的第一锅底 21 开设有能让底座 1 产生的高温蒸汽进入第一锅体 2 内部的第一通孔 22。底座 1 加热水产生高温蒸汽,蒸汽经过第一锅体 2 的第一通孔 21 进入第一锅体 2 内部直接加热食物。

[0045] 如图 1、2、3 所示,为了防止蒸煮食物过程中,食物汤汁从第一锅体 2 的第一通孔 21 处流出,在所述第一锅体 2 的内侧并且位于第一锅底 21 上设置有环绕第一通孔 22 的挡油凸沿 23。蒸汽经过第一通孔 22 和挡油凸沿 23 后能快速、均匀地加热第一锅体 2 内的食物。在此过程中蒸汽液化凝结成的水滴和溢出的汤汁汇集在第一锅体 2 的第一锅底 21,挡油凸沿 23 阻挡水滴和汤汁从第一通孔 22 流出第一锅体 2。

[0046] 如图 2 所示,所述的挡油凸沿 23 是沿着第一锅底 21 的第一通孔 22 的边沿设置。所述的挡油凸沿 23 与第一锅底 21 之间成圆倒角,方便用户清洁第一锅体 2。

[0047] 如图 2、3 所示,所述的第一锅体 2 内设置有可拆卸的蒸盘 4。蒸盘 4 能让蒸汽更容易进入第一锅体 2,并且让蒸汽与食物的接触面积更大,食物受热效果更加均匀。

[0048] 如图 2、3 所示,为了方便用户安装蒸盘 4,并且让蒸汽能均匀加热第一锅体 2 内的食物。所述的第一锅体 2 的锅壁 24 上设置有与蒸盘 4 配合的凸环 241,所述的蒸盘 4 架设在凸环 241 上。

[0049] 实施例二:如图 4 所示,本实施例与实施例一的结构基本相同。如图 4、5 所示,其区别在于所述的底座 1 与第一锅体 2 之间设置可拆卸的第二锅体 5,第二锅体 5 可让底座 1 产生的蒸汽进入第二锅体 5 内部和 / 或第一锅体 2 内部,所述的第二锅体 5 的第二锅底 51 与底座 1 的顶部之间为密闭的可拆卸连接,第二锅体 5 的顶部与第一锅体 2 的第一锅底 21 之间为密闭的可拆卸连接。第一锅体 2 的挡油凸沿 23 可防止第一锅体 2 内的汤汁滴入第二锅体 5,在蒸煮过程中不会造成食物串味,保留食物原有的味道。所以可以在第一锅体 2 和第二锅体 5 内蒸煮不同类型的食物。

[0050] 如图 5 所示,所述的第二锅体 5 的第二锅底 51 开设有第二通孔 52,所属第二通孔 52 的边沿处竖直设置有气道 53。蒸煮食物时,蒸汽依次经过第二锅体 5 内的气道 53、第一通孔 22 和挡油凸沿 23 后进入第一锅体 2 内,并且有部分蒸汽经过第二锅体 5 内的气道 53 后进入第二锅体 5 内。蒸汽在经过第二锅体 5 的气道 53 时,部分热量通过气道 53 传递给第二锅体 5 内的食物。

[0051] 实施例三:本实施例与实施例二的结构基本相同,如图 6、7 所示,其区别在于所述的第一锅体 2 的锅壁 24 上设置有与蒸盘 4 边沿配合支撑蒸盘 4 的凸块 242,凸块 242 的数量为三块。

[0052] 实施例四:本实施例与实施例二的结构基本相同,如图 8、9 所示,其区别在于所述的第一锅体 2 的第一锅底 21 上设置有支撑蒸盘 4 的支撑架 243。

[0053] 实施例五:本实施例与实施例二的结构基本相同,如图 10 所示,其区别在于所述的第一锅体 2 的锅壁 24 呈台阶状,台阶状的锅壁 24 与蒸盘 4 相匹配并支撑蒸盘 4。

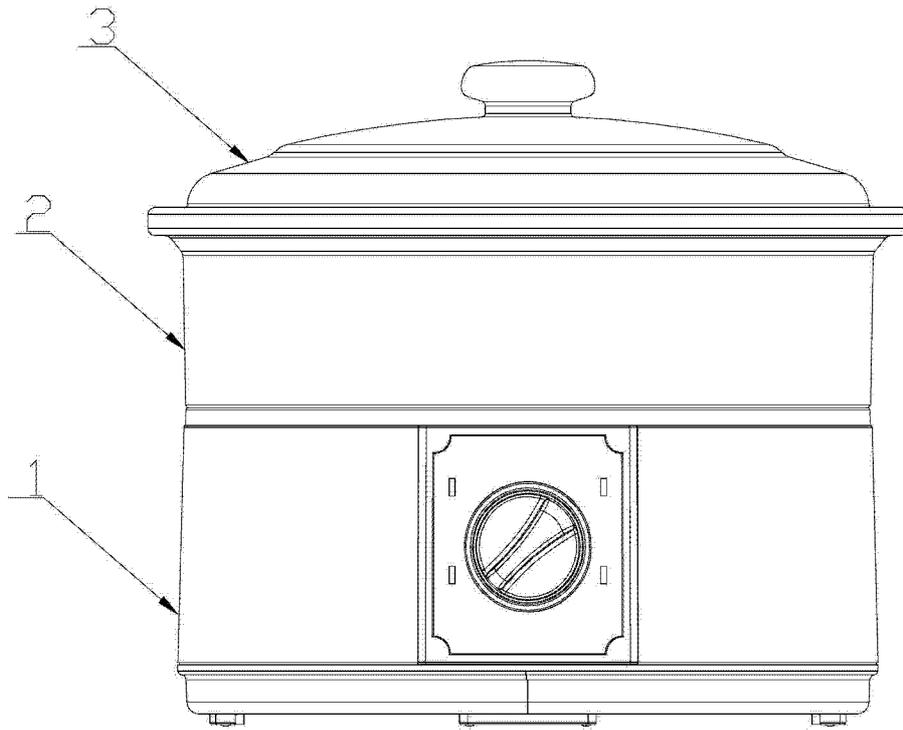


图 1

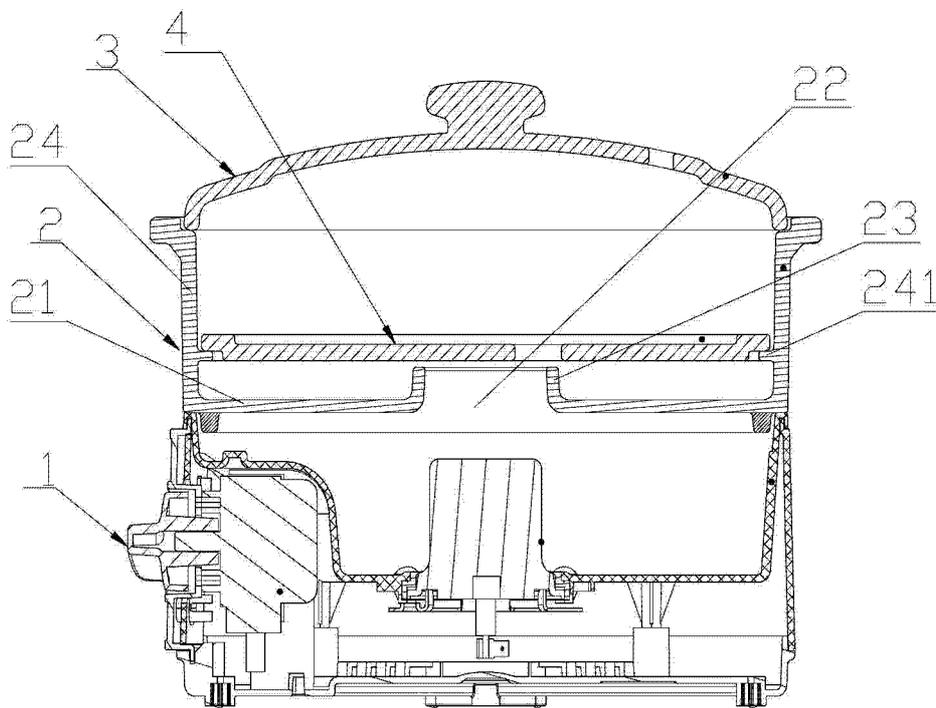


图 2

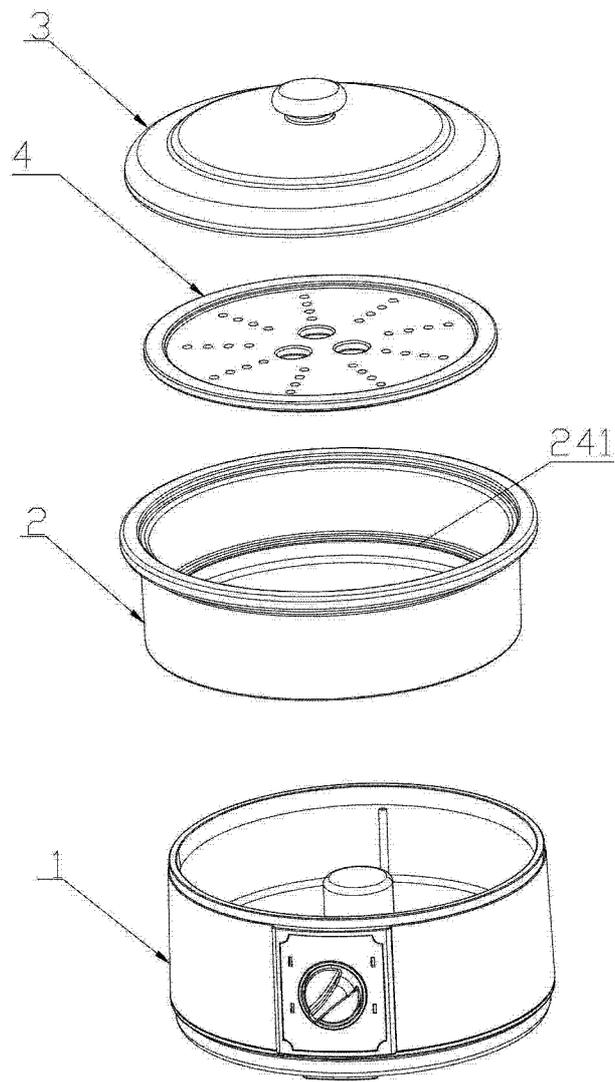


图 3

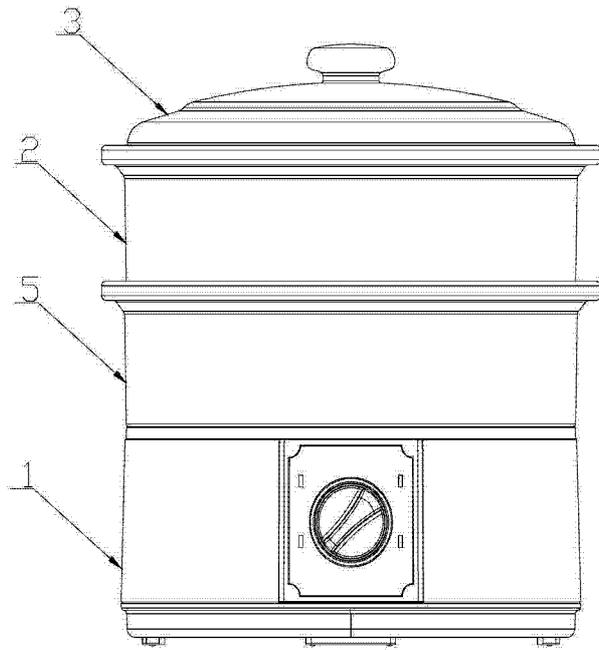


图 4

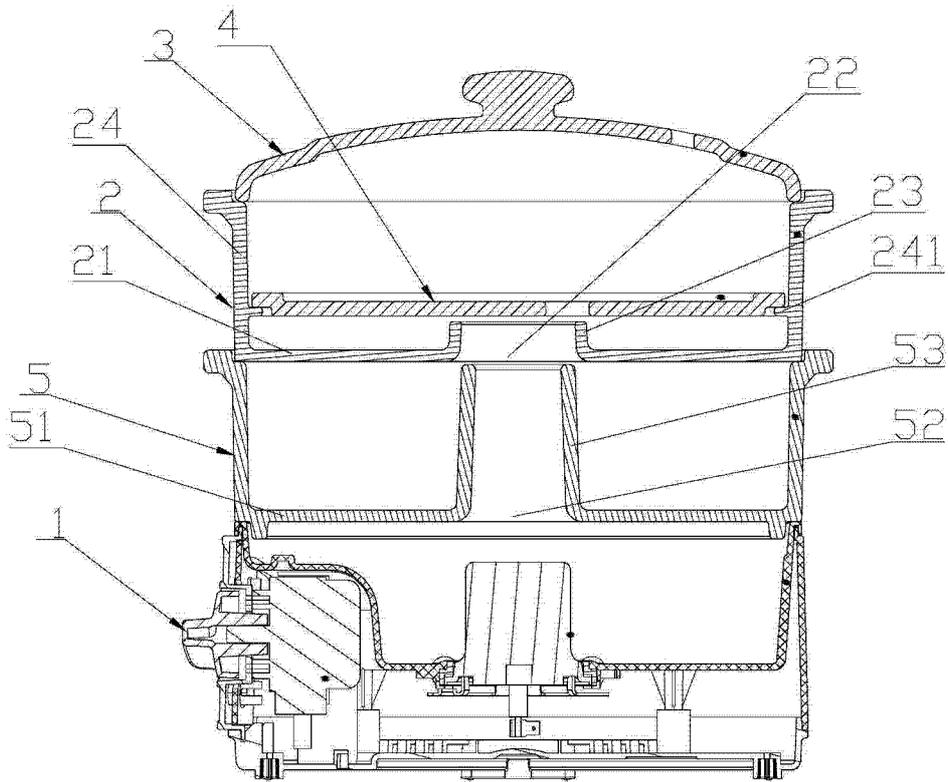


图 5

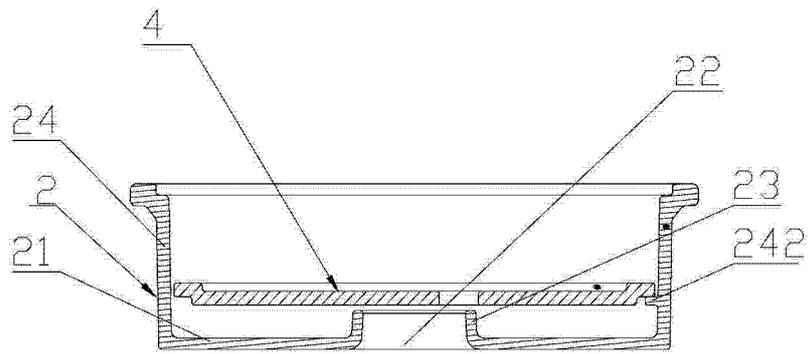


图 6

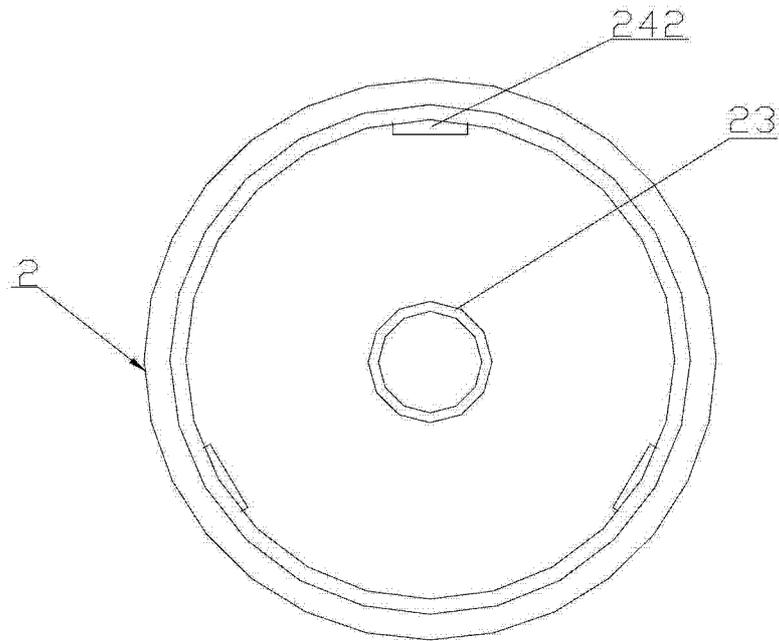


图 7

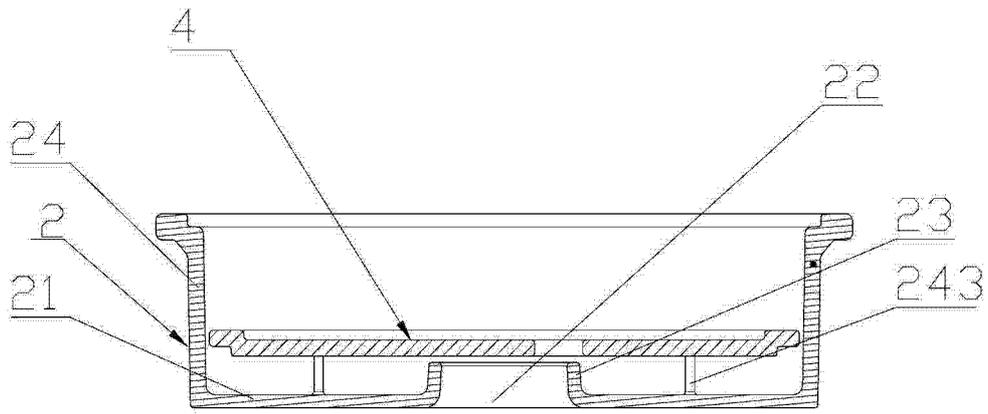


图 8

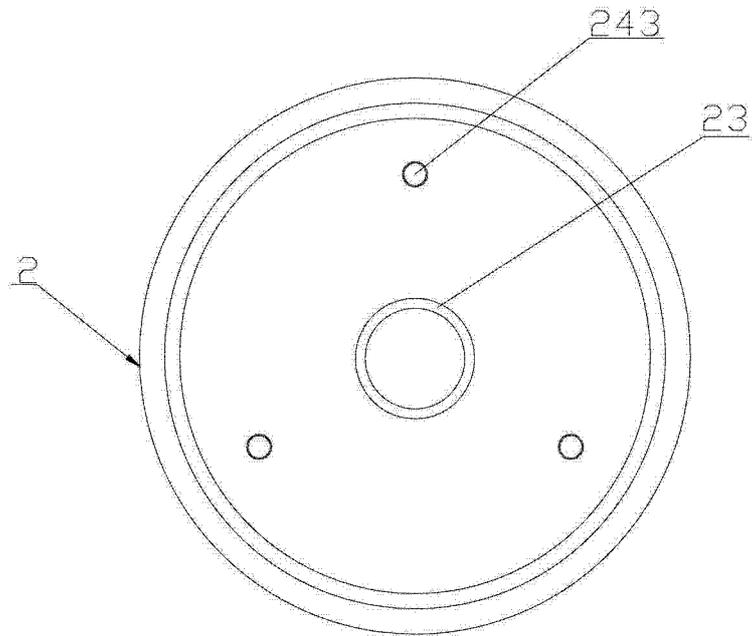


图 9

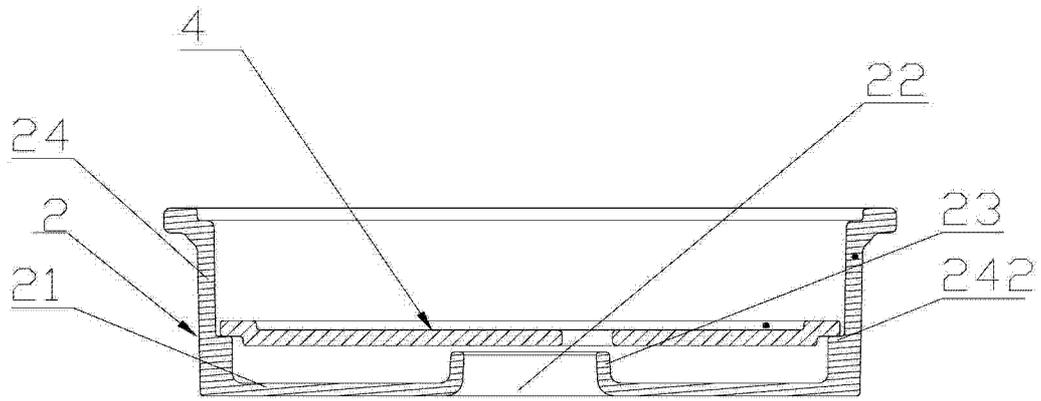


图 10