



## (12) 实用新型专利

(10) 授权公告号 CN 205286083 U

(45) 授权公告日 2016.06.08

(21) 申请号 201521008763.7

(22) 申请日 2015.12.07

(73) 专利权人 林东

地址 528000 广东省佛山市顺德区乐从镇河  
滨中路建兴楼 507 号

(72) 发明人 林东

(74) 专利代理机构 佛山市广盈专利商标事务所  
(普通合伙) 44339

代理人 杨乐兵 杨琳

(51) Int. Cl.

A47J 36/20(2006.01)

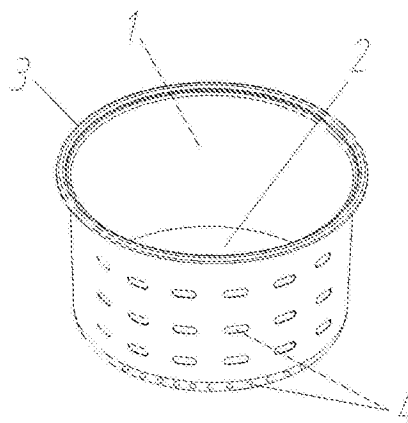
权利要求书1页 说明书3页 附图2页

### (54) 实用新型名称

一种锅具用带孔内胆

### (57) 摘要

本实用新型属于厨房烹饪用具领域,具体公开一种锅具用带孔内胆,包括由锅壁和锅底组成的锅体,所述锅壁上端设置有敞开的开口,所述锅壁于开口的边沿设置有锅体突沿;所述锅壁与锅底的连接处为圆弧形结构;所述锅壁或/和锅壁与锅底的连接处设置有通孔。其结构简单,使用方便。同时蒸和隔水炖汤等多种功能。使得本实用新型中的内胆使用功能多元化。



1. 一种锅具用带孔内胆,其特征在于:  
包括由锅壁和锅底组成的锅体,所述锅壁上端设置有敞开的开口,所述锅壁于开口的边沿设置有锅体突沿;  
所述锅壁与锅底的连接处为圆弧形结构;  
所述锅壁或/和锅壁与锅底的连接处设置有通孔。
2. 根据权利要求1所述的一种锅具用带孔内胆,其特征在于:所述锅壁与锅底连接处的圆弧形结构为外凸式或内凹式圆弧形结构。
3. 根据权利要求1所述的一种锅具用带孔内胆,其特征在于:所述锅壁和锅壁与锅底的连接处均设置有通孔,锅壁与锅底的连接处设置的通孔较锅壁设置的通孔较小。
4. 根据权利要求1所述的一种锅具用带孔内胆,其特征在于:所述锅体突沿上设置有提把。
5. 根据权利要求1所述的一种锅具用带孔内胆,其特征在于:所述通孔呈圆形或椭圆形或菱形或正方形或长方形的其中一种或多种结合。

## 一种锅具用带孔内胆

### 技术领域

[0001] 本实用新型属于厨房烹饪用具领域,具体涉及一种锅具用带孔内胆。

### 背景技术

[0002] 在中国传统饮食文化中,煎炒食品虽然吸引人,但由于其具有较大的火气,人们饮食后容易出现上火现象。因此,慢慢地,蒸煮饮食逐步走进人们的日常生活中,尤其是近期推广的健康饮食文化中,“蒸”为首要,认为食材在“蒸”的过程中因为锁住水分、锁住营养;而且同时令食材更加鲜嫩。因此,市场上急需各款式适合蒸食材的烹饪工具。

[0003] 米饭是多数人的主食,现在大多数人都是采用电饭锅煮米饭。由于煮饭时所需的水量难以掌握,而电饭锅整体又是密闭的一个空间。在煮饭过程中,看不到内部水量的变化,由于高温的烹饪空间,因此也难以中途对煮饭进行改变水量等,从而使得用电饭锅煮干米饭的情况时常发生,出现烧焦、粘锅等现象,影响食用口感的同时影响人们身体的健康。

[0004] 如中国实用新型专利CN204071709U所示,其公开了一种米饭专用的蒸煮锅,通过蒸饭锅外壁与内锅内壁之间以及蒸饭锅底部与内锅内侧底部之间留有间隔,内锅外壁与外锅内壁之间留有间隔,然后在底部布设通孔。由此可以实现上述“蒸”的烹饪环境,使得米饭不用出现烧焦、粘锅等现象。但由于其通孔是设置在底部,如果在锅里面盛满米粒的时候,米粒慢慢膨胀会使得其堵塞通孔,加长了米饭煮熟的时间。同时,也会因此造成靠近通孔的米饭过熟、远离通孔米饭过生的情况出现。

### 实用新型内容

[0005] 本实用新型所要解决的技术问题在于针对上述现有技术中的不足,提供一种结构简单、操作方便,并且具有较好蒸煮效果的炊具或锅具用带孔内胆。

[0006] 本实用新型解决其技术问题所采用的技术方案是:一种锅具用带孔内胆,其包括由锅壁和锅底组成的锅体,所述锅壁上端设置有敞开的开口,所述锅壁于开口的边沿设置有锅体突沿;所述锅壁与锅底的连接处为圆弧形结构;所述锅壁或/和锅壁与锅底的连接处设置有通孔。

[0007] 在本实用新型的锅具用带孔内胆中,通孔可以设置在锅壁与锅底的连接处,此时蒸汽由转角处进入,同时给底部、中部、上部的食材提供蒸汽。同时也不担心底部的水因沸腾直接与食材的接触。

[0008] 通孔设置在锅壁时,内胆里面还可以盛装液体,现实隔水炖汤的功能。使得本实用新型中的内胆使用功能多元化。

[0009] 作为上述技术方案的进一步优化,所述锅壁与锅底连接处的圆弧形结构为外凸式或内凹式圆弧形结构。

[0010] 作为上述技术方案的进一步优化,所述锅壁和锅壁与锅底的连接处均设置有通孔,锅壁与锅底的连接处设置的通孔较锅壁设置的通孔较小。因为蒸汽是从底部往上的路径,因此在底部设置较小的通孔,这样蒸汽大部分继续往上跑,此时锅壁再设置较大的通

孔,让蒸汽进入更加充分。令食材接触蒸汽的量相对的平衡。

[0011] 作为上述技术方案的进一步优化,所述锅体突沿上设置有提把。方便将内胆提起。

[0012] 作为上述技术方案的进一步优化,所述通孔呈圆形或椭圆形或菱形或正方形或长方形的其中一种或多种结合。

[0013] 本实用新型一种锅具用带孔内胆的有益效果主要表现为:结构简单,使用方便。同时蒸和隔水炖汤等多种功能。使得本实用新型中的内胆使用功能多元化。

### 附图说明

[0014] 图1为本实用新型一种锅具用带孔内胆的立体结构示意图。

[0015] 图2为通孔设置在锅壁上部和锅壁与锅底的连接处的立体结构示意图。

[0016] 图中:1、锅壁;2、锅底;3、锅体突沿;4、通孔。

### 具体实施方式

[0017] 下面结合附图及实施例描述本实用新型具体实施方式:其中表示了本实用新型的优选实施例,应理解本领域技术人员可以修改在此描述的本实用新型,而仍然实现本实用新型的有利效果。因此,下列描述应当被理解为对于本领域技术人员的广泛知道,而并不作为对本实用新型的限制。

[0018] 为了清楚,不描述实际实施例的全部特征。在下列描述中,不详细描述公知的功能和结构,因为它们会使本实用新型由于不必要的细节而混乱。应当认为在任何实际实施例的开发中,必须做出大量实施细节以实现开发者的特定目标,例如按照有关系统或有关商业的限制,由一个实施例改变为另一个实施例。另外,应当认为这种开发工作可能是复杂和耗费时间的,但是对于本领域技术人员来说仅仅是常规性工作。

[0019] 在下列段落中参照附图以举例方式更具体地描述本实用新型。根据下面说明和权利要求书,本实用新型的优点和特征更加清楚。需说明的是,附图均采用非常简化的形式且均使用非精准的比例,仅用以方便、明晰地辅助说明本实用新型实施例的目的。

[0020] 实施例一:

[0021] 请参考图1,在本实施例中,提出了一种锅具用带孔内胆,其包括由锅壁1和锅底2组成的锅体,所述锅壁1上端设置有敞开的开口,所述锅壁1于开口的边沿设置有锅体突沿3;

[0022] 所述锅壁1与锅底2的连接处为圆弧形结构;所述锅壁1与锅底2的连接处设置有通孔4。

[0023] 在本实施例的锅具用带孔内胆中,通孔4可以设置在锅壁1与锅底2的连接处,此时蒸汽由转角处进入,同时给底部、中部、上部的食材提供蒸汽。

[0024] 所述锅壁1与锅底2连接处的圆弧形结构为外凸式圆弧形结构。

[0025] 所述锅体突沿3上设置有提把。方便将内胆提起。

[0026] 所述通孔4呈圆形或椭圆形或菱形或正方形或长方形的其中一种或多种结合。

[0027] 实施例二:

[0028] 请参考图2,在本实施例中,所述锅壁1上设置有通孔4。通孔4设置在锅壁1时,本实施例的锅具用带孔内胆里面还可以盛装液体,现实隔水炖汤的功能。使得本实用新型中的

内胆使用功能多元化。

[0029] 其他结构与实施例一具有一致的技术效果,在此不再一一进行赘述。

[0030] 实施例三:

[0031] 请参考图1,在本实施例中,所述锅壁1与锅底2的连接处为内凹式圆弧形结构;所述锅壁1和锅壁1与锅底2的连接处均设置有通孔4。锅壁1与锅底1的连接处设置的通孔4较锅壁1设置的通孔4较小。因为蒸汽是从底部往上的路径,因此在底部设置较小的通孔,这样蒸汽大部分继续往上跑,此时锅壁再设置较大的通孔,让蒸汽进入更加充分。令食材接触蒸汽的量相对的平衡。

[0032] 内凹式圆弧形结构可以令蒸汽在进入和扩散处于更好的角度,令食材更好的烹饪。

[0033] 其他结构与实施例一具有一致的技术效果,在此不再一一进行赘述。

[0034] 上面结合附图对本实用新型优选实施方式作了详细说明,但是本实用新型不限于上述实施方式,在本领域普通技术人员所具备的知识范围内,还可以在不脱离本实用新型宗旨的前提下做出各种变化。

[0035] 不脱离本实用新型的构思和范围可以做出许多其他改变和改型。应当理解,本实用新型不限于特定的实施方式,本实用新型的范围由所附权利要求限定。

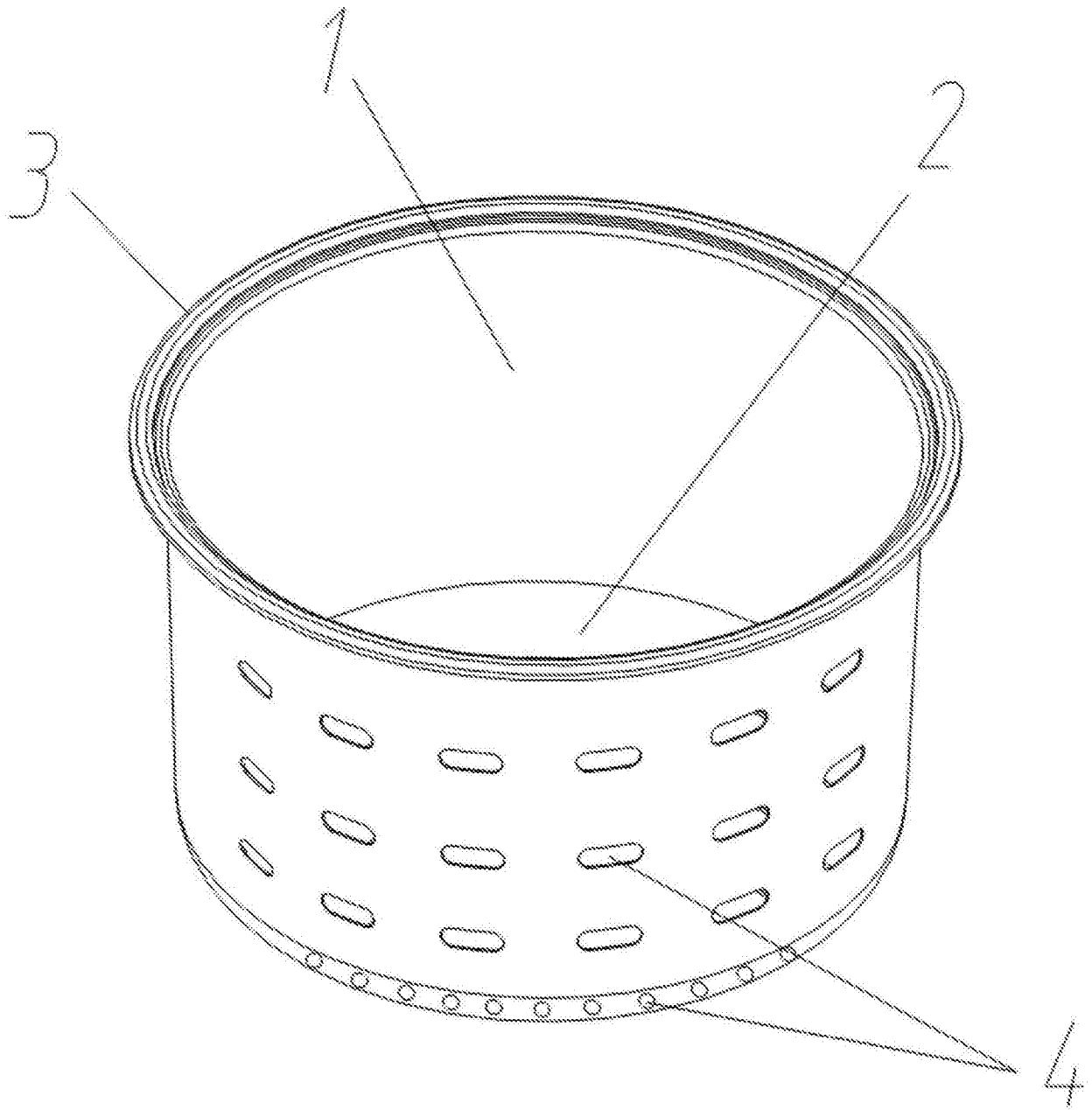


图1

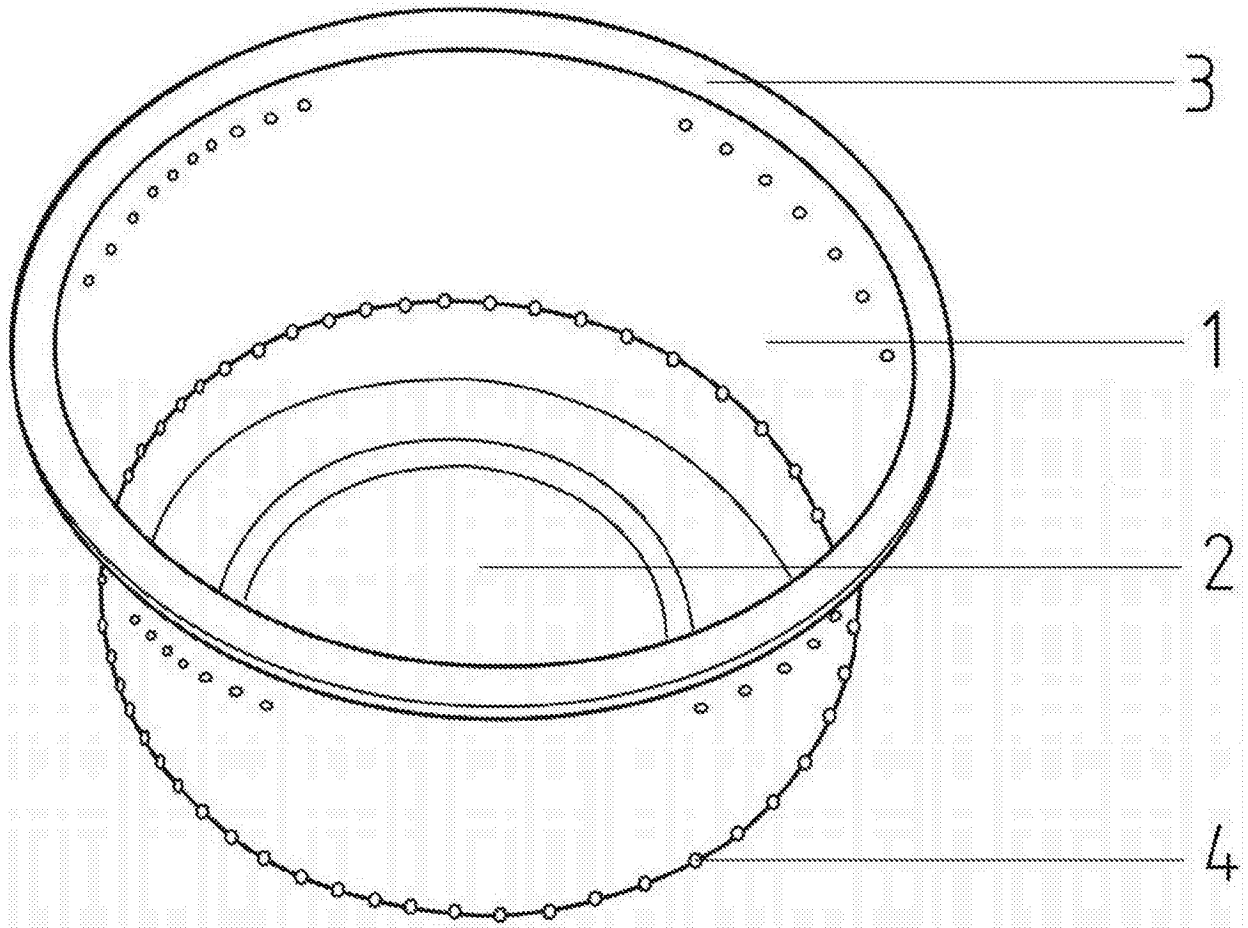


图2