(19)中华人民共和国国家知识产权局

(12)实用新型专利

(10)授权公告号 CN 205410855 U
(45)授权公告日 2016.08.03

(21)申请号 201520961802.9

(22)申请日 2015.11.29

(73)专利权人 重庆桥头火锅调料有限公司
地址 400056 重庆市巴南区南泉镇白鹤村8社

(72)发明人 段辉碧

(74)专利代理机构 重庆强大凯创专利代理事务所（普通合伙） 50217
代理人 成艳

(51)Int.Cl.
A47J 27/12(2006.01)
A47J 36/00(2006.01)

(ESM)同样的发明创造已同日申请发明专利

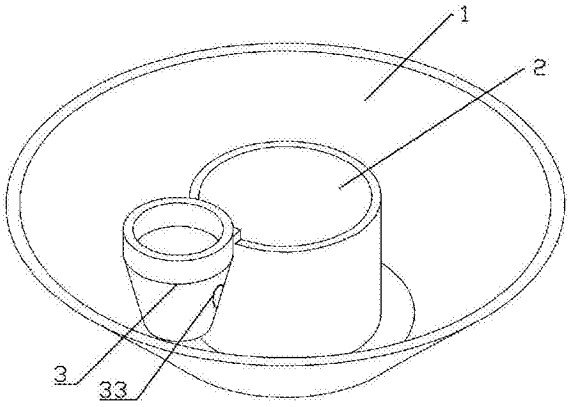
权利要求书1页 说明书2页 附图1页

(54)实用新型名称

防油飞溅火锅

(57)摘要

本实用新型涉及特制的锅具，具体为一种防油飞溅火锅，包括容纳火锅汤汁的火锅本体，所述火锅本体内还固定有子锅，其特征在于，还包括防飞溅机构，所述防飞溅机构包括连接件与滑料件，所述连接件固定连接于子锅的上端面，所述滑料件与连接件固定连接，所述滑料件为上端、下端均开口的中空柱状，所述滑料件的上端面高于火锅本体，所述滑料件的下端面伸入火锅汤汁。本实用新型为了解决现有火锅下食材时容易溅起油脂的问题，意在提供一种能防止油汤溅起烫伤食客的火锅。



CN 205410855 U

1.防油飞溅火锅，包括容纳火锅汤汁的火锅本体，所述火锅本体内还固定有子锅，其特征在于，还包括防飞溅机构，所述防飞溅机构包括连接件与滑料件，所述连接件固定连接于子锅的上端面，所述滑料件与连接件固定连接，所述滑料件为上端、下端均开口的中空柱状，所述滑料件的上端面高于火锅本体，所述滑料件的下端面伸入火锅汤汁。

2.根据权利要求1所述的防油飞溅火锅，其特征在于：所述滑料件的上端的开口大，所述滑料件的下端的开口小。

3.根据权利要求2所述的防油飞溅火锅，其特征在于：所述滑料件为圆台。

4.根据权利要求1所述的防油飞溅火锅，其特征在于：所述滑料件靠近子锅一侧开有通孔。

5.根据权利要求1所述的防油飞溅火锅，其特征在于：所述滑料件为铁制的。

6.根据权利要求1所述的防油飞溅火锅，其特征在于：所述滑料件以子锅为中心均布有四个。

防油飞溅火锅

技术领域

[0001] 本实用新型涉及特制的锅具，具体为一种防油飞溅火锅。

背景技术

[0002] 火锅一般而言，是以锅为器具，以热源烧锅，以水或汤烧开，来涮煮食物的烹调方式，同时亦可指这种烹调方式所用的锅具。其特色为边煮边吃，或是锅本身具有保温效果，吃的时候食物仍热气腾腾，汤物合一。世界各地均有类似的料理，但主要在东亚地方特别盛行。火锅现吃现烫，辣咸鲜，油而不腻，暴汗淋漓，酣畅之极，解郁除湿，适于山川之气候，今发展为鸳鸯锅，麻辣清淡各别，各取所需，老少咸宜，至冬之佳品。

[0003] 由于火锅边煮边吃的特性，人们在吃火锅时需要时时添加食材，由于火锅内是沸腾的油所以在添加食材时需要相当注意，通常需要两人配合添加食材，即使如此稍不注意食材下锅时就会溅起沸腾的高温的油脂，容易烫伤食客。

实用新型内容

[0004] 本实用新型为了解决现有火锅下食材时容易溅起油脂的问题，意在提供一种能防止油汤溅起烫伤食客的火锅。

[0005] 本实用新型提供基础方案是：防油飞溅火锅，包括容纳火锅汤汁的火锅本体，所述火锅本体内还固定有子锅，其特征在于，还包括防飞溅机构，所述防飞溅机构包括连接件与滑料件，所述连接件固定连接于子锅的上端面，所述滑料件与连接件固定连接，所述滑料件为上端、下端均开口的中空柱状，所述滑料件的上端面高于火锅本体，所述滑料件的下端面伸入火锅汤汁。

[0006] 工作原理：食客需要向锅内添加食材，将食材从滑料件的上部开口投入，食材溅起的汤汁被滑料件阻挡，食材完全没入锅内时，从滑料件的下部开口滑入火锅本体内。食客使用汤勺筷子等一类工具堆积在滑料件下部的食材推平即可。

[0007] 与现有技术相比，本方案的优点在于：在现有技术中食客投入食材将油汤溅起，只有斜向溅出的油汤会飞溅到食客的身上，而竖向溅起的油汤则对食客无伤害，本方案中的滑料件为上端、下端均开口的中空柱状，将食材投入上部开口一方面可以使食材尽量被竖向投入，另一方面的也可以阻挡斜向的溅起的油汤，有效避免了油汤烫伤食客。此外使用本方案无需两人配合，一人端盘便可以将食材送入滑料件的上部开口中，使用较为方便。

[0008] 方案二：为基础方案的优选，所述滑料件的上开口大，所述滑料件的下开口小。有益效果：上部的开口大能投入更多食材，下部开口下能使食材顺着滑料件的内壁滑入油汤，避免溅起油汤。

[0009] 方案三：为基础方案的优选，所述滑料件为圆台。有益效果：滑料件为圆台的，其内壁过渡能更为平滑，避免溅起油汤。

[0010] 方案四：为基础方案的优选，所述滑料件靠近子锅一侧开有通孔。有益效果：食材投入滑料件的开口会使滑料件内液面升高，不液面升高后会影响后续的食材投入。

[0011] 方案五：为基础方案的优选，所述滑料件为铁制的。有益效果：在高温的情况下铁制的厨具有益人体健康。

[0012] 方案六：为基础方案的优选，所述滑料件以子锅为中心均布有四个。有益效果：均布四个滑料件能使桌上的食客都能使用。

附图说明

[0013] 图1为本实用新型防油飞溅火锅实施例的立体结构示意图。

[0014] 图2为本实用新型防油飞溅火锅实施例的结构示意图。

[0015] 附图标记：火锅本体1、子锅2、防飞溅机构3、连接件32、滑料件31、通孔33。

具体实施方式

[0016] 下面通过具体实施方式对本实用新型作进一步详细的说明：

[0017] 如图1以及图2所示的防油飞溅火锅，包括容纳火锅汤汁的火锅本体1，所述火锅本体1内还固定有子锅2，其特征在于，还包括防飞溅机构3，所述防飞溅机构3包括连接件32与滑料件31，所述连接件32固定连接子锅2的上端面，所述滑料件与连接件32固定连接，所述滑料件31为上端、下端均开口的中空柱状，所述滑料件的上端面高于火锅本体1，所述滑料件的下端面伸入火锅汤汁。所述滑料件31的上开口大，所述滑料件31的下开口小。所述滑料件31为圆台。所述滑料件31靠近子锅2一侧开有通孔33。所述滑料件31为铁制的。

[0018] 工作原理：食客需要向锅内添加食材，将食材从滑料件31的上部开口投入，食材溅起的汤汁被滑料件阻挡，食材完全没入锅内时，从滑料件的下部开口滑入火锅本体1内。食客使用汤勺筷子等一类工具堆积在滑料件下部的食材推平即可。

[0019] 与现有技术相比，本方案的优点在于：在现有技术中食客投入食材将油汤溅起，只有斜向溅出的油汤会飞溅到食客的身上，而竖向溅起的油汤则对食客无伤害，本方案中的滑料件为上端、下端均开口的中空柱状，将食材投入上部开口一方面可以使食材尽量被竖向投入，另一方面的也可以阻挡斜向的溅起的油汤，有效避免了油汤烫伤食客。此外使用本方案无需两人配合，一人端盘便可以将食材送入滑料件的上部开口中，使用较为方便。

[0020] 所述滑料件31的上开口大，所述滑料件31的下开口小。有益效果：上部的开口大能投入更多食材，下部开口下能使食材顺着滑料件31的内壁滑入油汤，避免溅起油汤。

[0021] 所述滑料件31为圆台。有益效果：滑料件31为圆台的，其内壁过渡能更为平滑，避免溅起油汤。

[0022] 所述滑料件31靠近子锅2一侧开有通孔33。有益效果：食材投入滑料件31的开口会使滑料件31内液面升高，不液面升高后会影响后续的食材投入。

[0023] 所述滑料件31为铁制的。有益效果：在高温的情况下铁制的厨具有益人体健康。

[0024] 所述滑料件31以子锅为中心2均布有四个。有益效果：均布四个滑料件31能使桌上的食客都能使用。

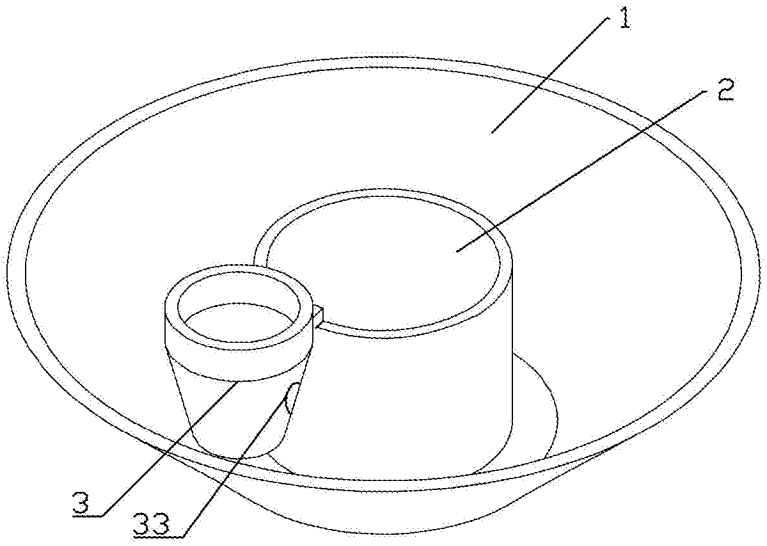


图1

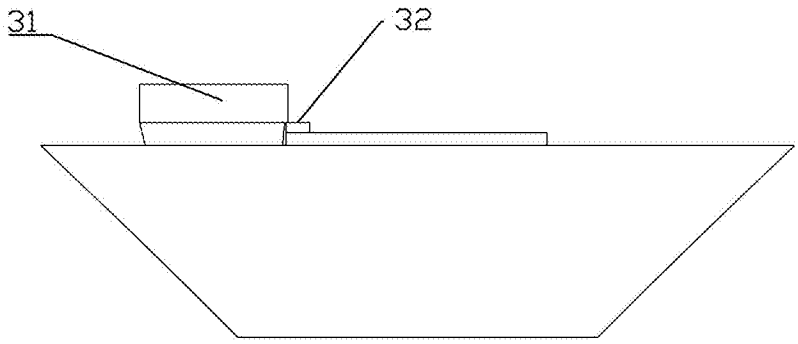


图2