



(21) 申请号 202222146760.6

(22) 申请日 2022.08.16

(73) 专利权人 唐云霞

地址 中国香港新界葵涌石荫东村荫裕楼
1117室

(72) 发明人 唐云霞

(74) 专利代理机构 北京博识智信专利代理事务
所(普通合伙) 16067

专利代理师 刘丹红

(51) Int.Cl.

A47J 27/05 (2006.01)

A47J 27/10 (2006.01)

A47J 36/20 (2006.01)

(ESM) 同样的发明创造已同日申请发明专利

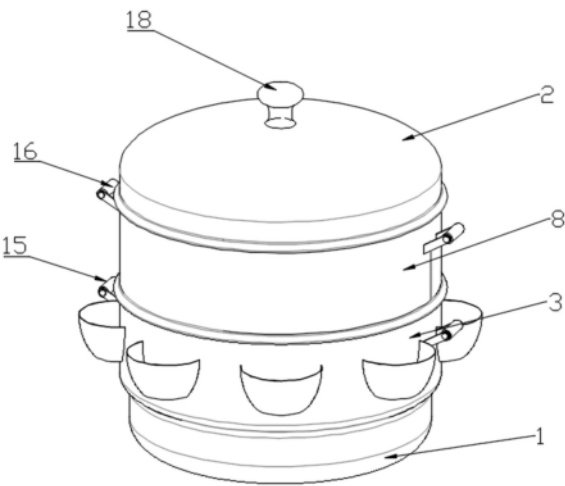
权利要求书1页 说明书3页 附图4页

(54) 实用新型名称

一种多功能锅

(57) 摘要

本实用新型公开了一种多功能锅,包括底座和锅盖,所述底座的顶部设有第一层锅体,所述第一层锅体内设有八个菜格和火锅格,所述火锅格设于所述第一层锅体的中间,所述菜格通过第一隔板均匀分布于所述火锅格外侧,所述第一层锅体的外部设有八个菜碟;所述第一层锅体上叠加设置有第二层锅体,所述第二层锅体内设有蒸格,所述蒸格包括中间蒸格和四个侧边蒸格,所述中间蒸格设于所述第二层锅体的中间,所述侧边蒸格通过第二隔板均匀分布于所述中间蒸格的外侧,所述第二层锅体的底面设有第一漏眼孔。本实用新型多功能锅,即可以实现煮菜、火锅,也可以实现蒸多种食物的功能,配合菜碟使用,减少碗碟等用具,节省空间,使用方便快捷。



1. 一种多功能锅,其特征在于:包括底座(1)和锅盖(2),所述底座(1)的顶部设有第一层锅体(3),所述第一层锅体(3)内设有八个菜格(4)和火锅格(5),所述火锅格(5)设于所述第一层锅体(3)的中间,所述菜格(4)通过第一隔板(6)均匀分布于所述火锅格(5)外侧,所述第一层锅体(3)的外部设有八个菜碟(7);

所述第一层锅体(3)上叠加设置有第二层锅体(8),所述第二层锅体(8)内设有蒸格,所述蒸格包括中间蒸格(9)和四个侧边蒸格(10),所述中间蒸格(9)设于所述第二层锅体(8)的中间,所述侧边蒸格(10)通过第二隔板(11)均匀分布于所述中间蒸格(9)的外侧,所述第二层锅体(8)的底面设有第一漏眼孔(12),所述锅盖(2)叠加盖在所述第二层锅体(8)上。

2. 根据权利要求1所述的一种多功能锅,其特征在于:还包括第三层锅体(13),所述第三层锅体(13)叠加设于所述第二层锅体(8)上,所述第三层锅体(13)的底面设有第二漏眼孔(14),所述锅盖(2)叠加盖在所述第三层锅体(13)上。

3. 根据权利要求2所述的一种多功能锅,其特征在于:所述第一层锅体(3)的外部设有第一把手(15),所述第二层锅体(8)的外部设有第二把手(16),所述第三层锅体(13)的外部设有第三把手(17),所述锅盖(2)的顶面设有提手(18)。

4. 根据权利要求1所述的一种多功能锅,其特征在于:所述八个菜碟(7)对应于所述八个菜格(4)。

5. 根据权利要求1所述的一种多功能锅,其特征在于:所述菜格(4)和所述侧边蒸格(10)均为扇形,所述火锅格(5)和所述中间蒸格(9)均为圆形。

6. 根据权利要求1所述的一种多功能锅,其特征在于:所述底座(1)的内部设有加热模块,所述底座(1)的外部设有电源插头和控制开关。

7. 根据权利要求1所述的一种多功能锅,其特征在于:所述锅盖(2)为钢化玻璃盖。

一种多功能锅

技术领域

[0001] 本实用新型涉及锅具技术领域,特别涉及一种多功能锅。

背景技术

[0002] 蒸笼、蒸锅是通过将水加热成水蒸气,并通过高温水蒸气加热食物,是中国饮食文化的一朵特色,用其烹饪食物既可减少营养的损失,又能保留食材的原有风味。其中,多层蒸笼具有节能、容积大、可同时烹饪多种食物的优点,因此应用最广泛。

[0003] 申请号CN 205625588 U,名称为一种多层蒸笼锅的专利中,包括底锅、设置在底锅内的底层蒸隔、位于底锅上方的多个蒸笼蒸隔组以及位于蒸笼蒸隔组上方的锅盖;所述多个蒸笼蒸隔组均包括蒸笼和设置在蒸笼内的蒸笼蒸隔;所述底锅和多个蒸笼蒸隔组的蒸笼的上方开口处均设置有限位部,所述多个蒸笼蒸隔组的蒸笼的下方开口处均设置有卡位部,所述底锅的限位部与蒸笼蒸隔组的蒸笼的卡位部相互配合,所述多个蒸笼蒸隔组之间通过限位部和卡位部相互配合;所述底层蒸隔和蒸笼蒸隔均包括隔板和托盘,所述隔板上设置多个气孔,所述托盘设置在隔板上,所述隔板固定在底锅或蒸笼蒸隔组的蒸笼的限位部上。该专利中设计的多层锅,可以满足蒸较多的食物,但也只是量的增加,无法实现锅的多功能使用。因此,本实用新型提供一种多功能锅解决上述问题。

实用新型内容

[0004] 针对现有技术中的上述不足,本实用新型提供了一种多功能锅,其结构设计合理,方便推广。

[0005] 一种多功能锅,包括底座和锅盖,所述底座的顶部设有第一层锅体,所述第一层锅体内设有八个菜格和火锅格,所述火锅格设于所述第一层锅体的中间,所述菜格通过第一隔板均匀分布于所述火锅格外侧,所述第一层锅体的外部设有八个菜碟;

[0006] 所述第一层锅体上叠加设置有第二层锅体,所述第二层锅体内设有蒸格,所述蒸格包括中间蒸格和四个侧边蒸格,所述中间蒸格设于所述第二层锅体的中间,所述侧边蒸格通过第二隔板均匀分布于所述中间蒸格的外侧,所述第二层锅体的底面设有第一漏眼孔,所述锅盖叠加盖在所述第二层锅体上。

[0007] 作为优选的,还包括第三层锅体,所述第三层锅体叠加设于所述第二层锅体上,所述第三层锅体的底面设有第二漏眼孔,所述锅盖叠加盖在所述第三层锅体上。

[0008] 作为优选的,所述第一层锅体的外部设有第一把手,所述第二层锅体的外部设有第二把手,所述第三层锅体的外部设有第三把手,所述锅盖的顶面设有提手。

[0009] 作为优选的,所述八个菜碟对应于所述八个菜格。

[0010] 作为优选的,所述菜格和所述侧边蒸格均为扇形,所述火锅格和所述中间蒸格均为圆形。

[0011] 作为优选的,所述底座的内部设有加热模块,所述底座的外部设有电源插头和控制开关。

[0012] 作为优选的,所述锅盖为钢化玻璃盖。

[0013] 本实用新型的有益效果为:

[0014] 本实用新型多功能锅,即可以实现煮菜、火锅,也可以实现蒸多种食物的功能,配合菜碟使用,减少碗碟等用具,节省空间,使用方便快捷。

附图说明

[0015] 为了更清楚地说明本实用新型实施例的技术方案,下面将对实施例中所需要使用的附图作简单地介绍,应当理解,以下附图仅示出了本实用新型的某些实施例,因此不应该被看作是对范围的限定,对于本领域普通技术人员来讲,在不付出创造性劳动的前提下,还可以根据这些附图获得其他相关的附图。

[0016] 图1为本实用新型实施例一的整体结构图;

[0017] 图2为本实用新型实施例一的拆分结构图;

[0018] 图3为本实用新型实施例二的整体结构图;

[0019] 图4为本实用新型实施例二的拆分结构图;

[0020] 1-底座、2-锅盖、3-第一层锅体、4-菜格、5-火锅格、6-第一隔板、7-菜碟、8-第二层锅体、9-中间蒸格、10-侧边蒸格、11-第二隔板、12-第一漏眼孔、13-第三层锅体、14-第二漏眼孔、15-第一把手、16-第二把手、17-第三把手、18-提手。

具体实施方式

[0021] 为使本实用新型实施例的目的、技术方案和优点更加清楚,下面将结合本实用新型实施例中的附图,对本实用新型实施例中的技术方案进行清楚、完整地描述,显然,所描述的实施例是本实用新型一部分实施例,而不是全部的实施例。通常在此处附图中描述和示出的本实用新型实施例的组件可以以各种不同的配置来布置和设计。

[0022] 在本实用新型实施例的描述中,需要说明的是,若出现术语“中心”、“上”、“下”、“左”、“右”、“竖直”、“水平”、“内”、“外”等指示的方位或位置关系为基于附图所示的方位或位置关系,或者是该实用新型产品使用时惯常摆放的方位或位置关系,仅是为了便于描述本实用新型和简化描述,而不是指示或暗示所指的装置或元件必须具有特定的方位、以特定的方位构造和操作,因此不能理解为对本实用新型的限制。此外,术语“第一”、“第二”、“第三”等仅用于区分描述,而不能理解为指示或暗示相对重要性。

[0023] 如附图所示,实施例一,一种多功能锅,包括底座1和锅盖2,底座1的顶部设有第一层锅体3,第一层锅体3内设有八个菜格4和火锅格5,火锅格5设于第一层锅体3的中间,菜格4通过第一隔板6均匀分布于火锅格5外侧,第一层锅体3的外部设有八个菜碟7;

[0024] 第一层锅体3上叠加设置有第二层锅体8,第二层锅体8内设有蒸格,蒸格包括中间蒸格9和四个侧边蒸格10,中间蒸格9设于第二层锅体8的中间,侧边蒸格10通过第二隔板11均匀分布于中间蒸格9的外侧,第二层锅体8的底面设有第一漏眼孔12,锅盖2叠加盖在第二层锅体8上。

[0025] 本实用新型的实施例二中,还包括第三层锅体13,第三层锅体13叠加设于第二层锅体8上,第三层锅体13的底面设有第二漏眼孔14,锅盖2叠加盖在第三层锅体13上。

[0026] 第一层锅体3的外部设有第一把手15,第二层锅体8的外部设有第二把手16,第三

层锅体13的外部设有第三把手17,锅盖2的顶面设有提手18。

[0027] 八个菜碟7对应于八个菜格4。

[0028] 菜格4和侧边蒸格10均为扇形,火锅格5和中间蒸格9均为圆形。

[0029] 底座1的内部设有加热模块,底座1的外部设有电源插头和控制开关。

[0030] 锅盖2为钢化玻璃盖。

[0031] 使用时,第一层锅体可用作火锅,八个菜格中放入不同的菜品煮,可实现多种菜肴组合的口味,第一层锅体外的菜碟,用于放置小菜或者火锅蘸料;第二层锅体可蒸五种不同的食物,第三层锅体可用于蒸鱼等。

[0032] 本实用新型多功能锅,即可以实现煮菜、火锅等用途,也可以实现蒸多种食物的功能,配合菜碟使用,减少碗碟等用具,节省空间,使用方便快捷。

[0033] 以上所述仅为本实用新型专利的较佳实施例而已,并不用以限制本实用新型专利,凡在本实用新型专利的精神和原则之内所作的任何修改、等同替换和改进等,均应包含在本实用新型专利的保护范围之内。

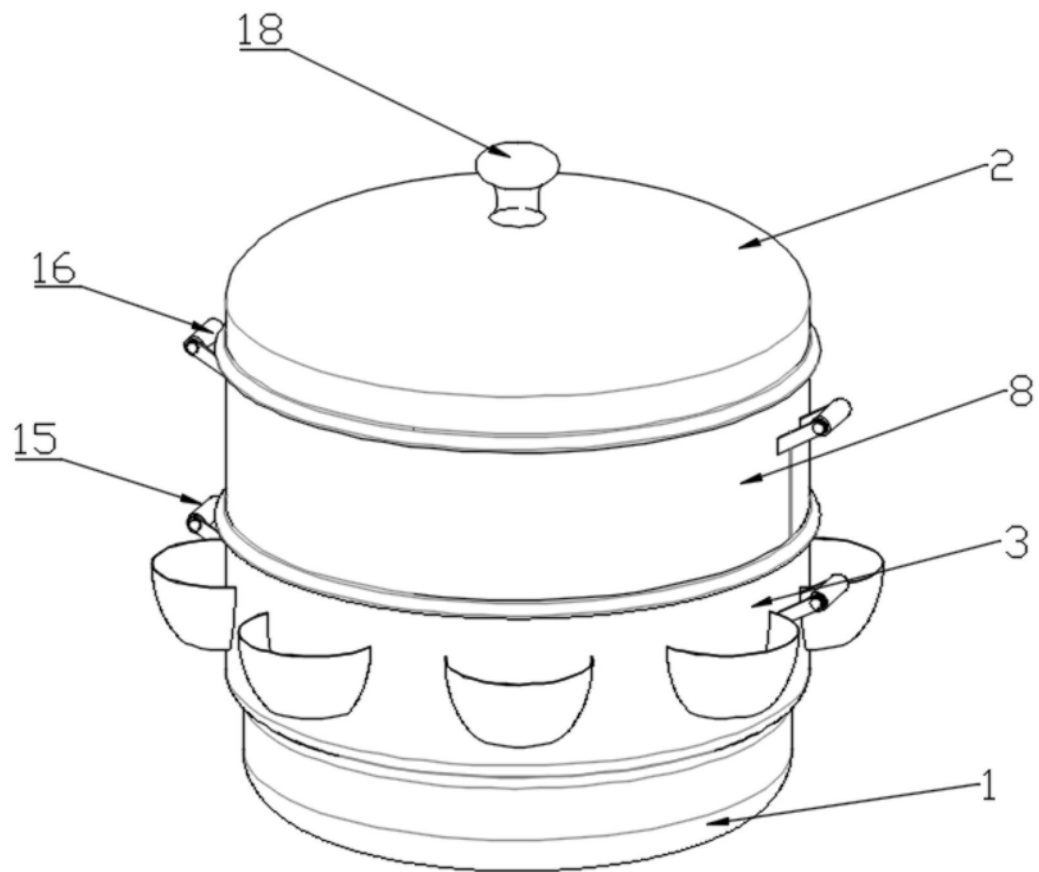


图1

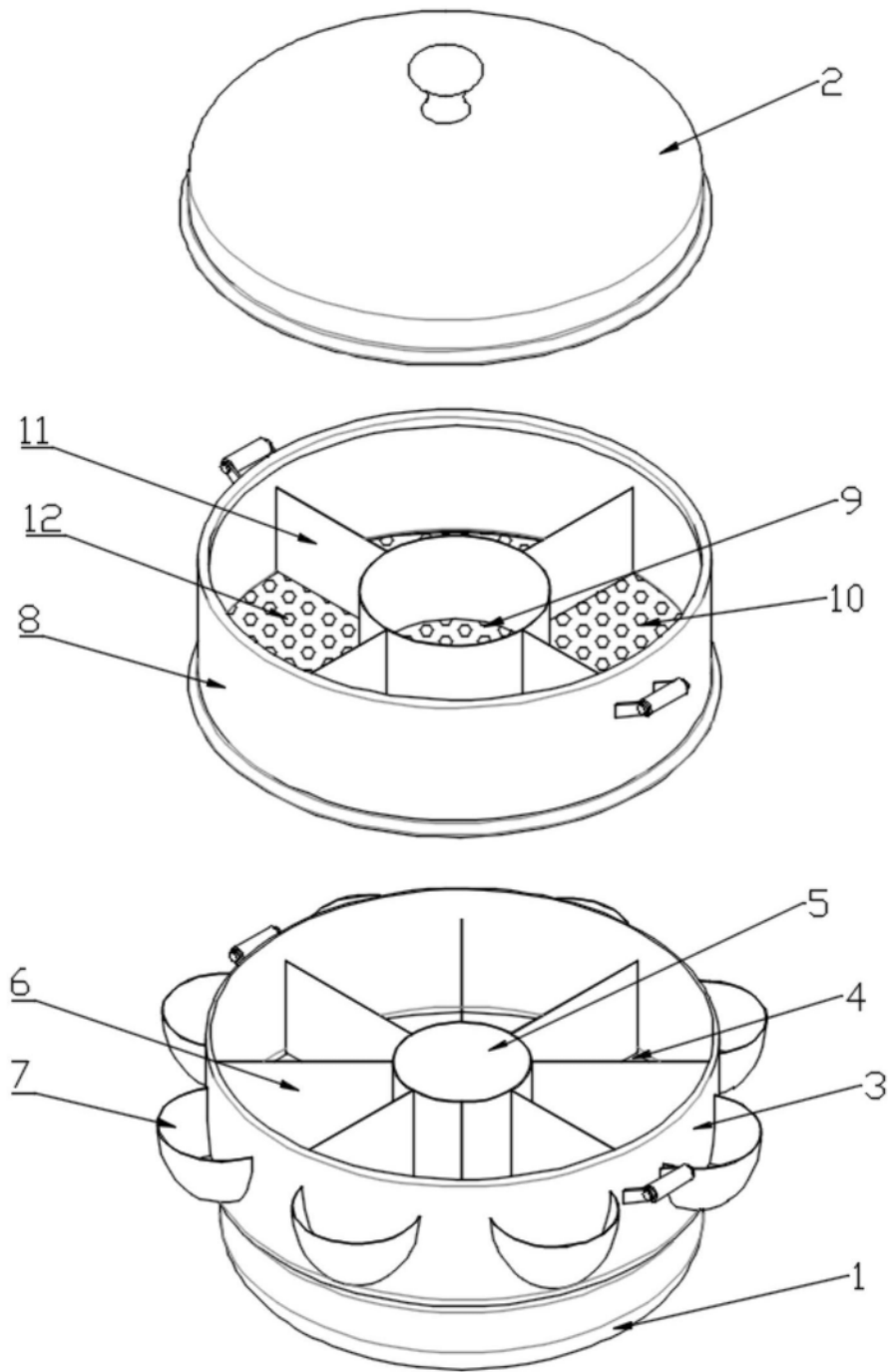


图2

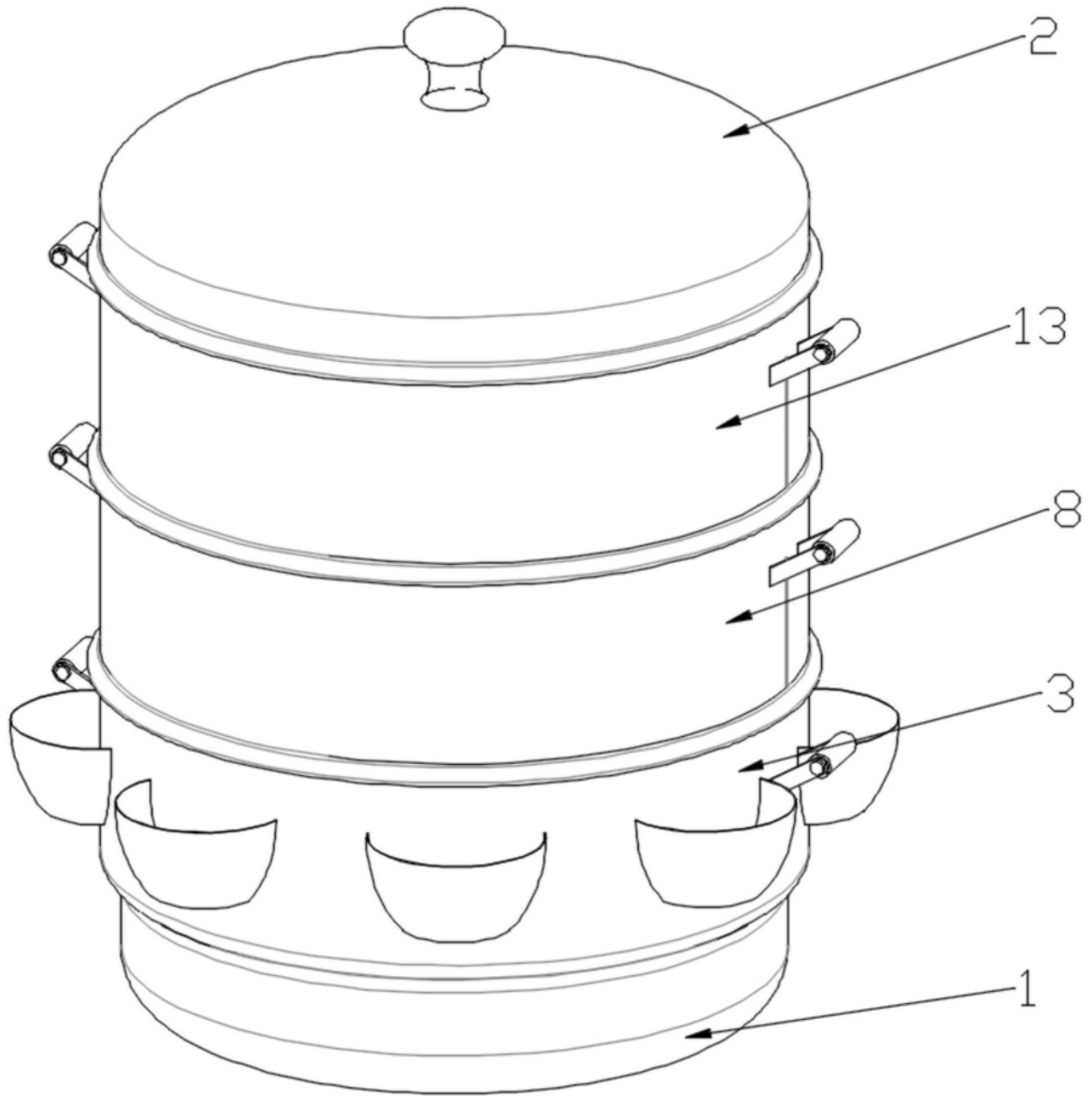


图3

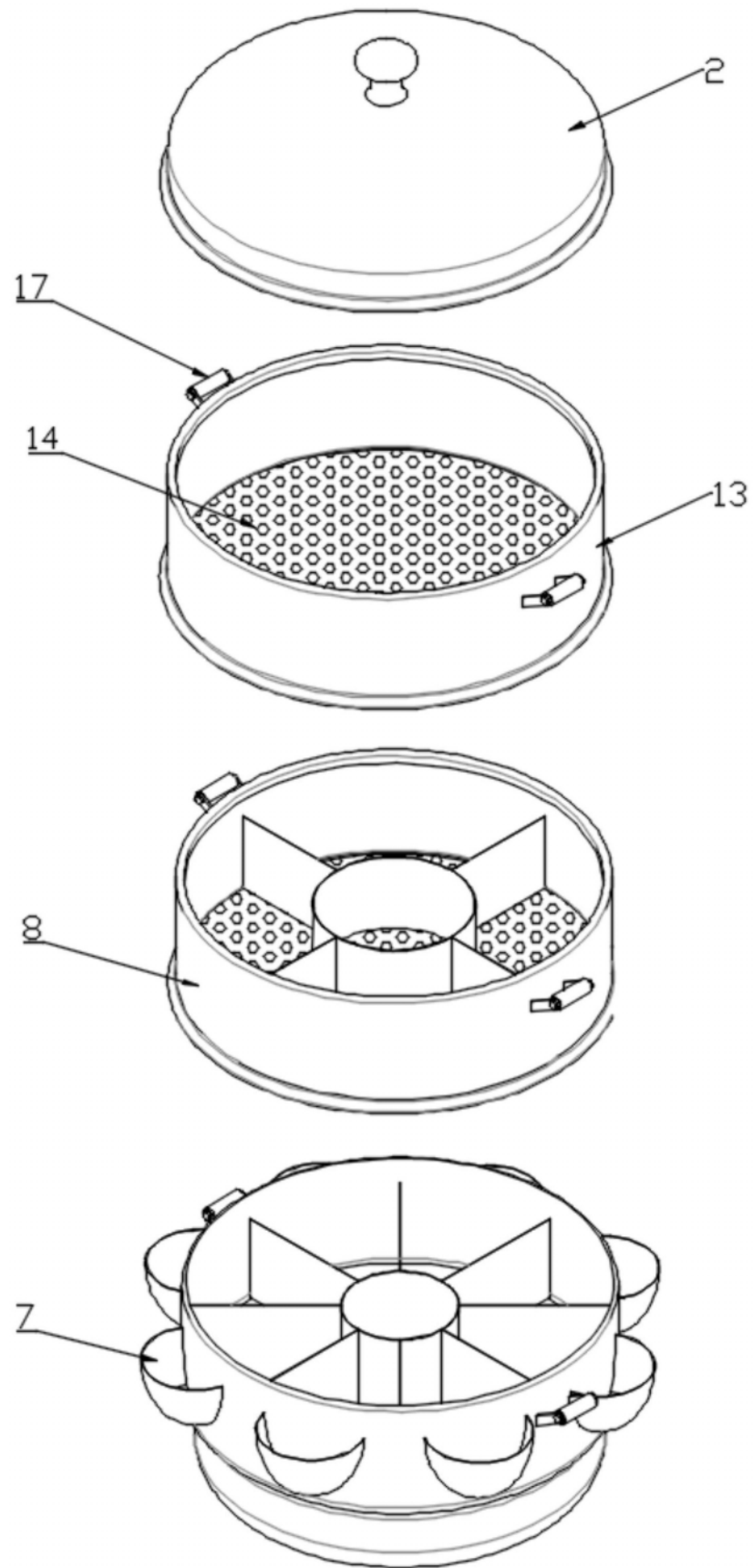


图4