



(21) 申请号 202220519359.X

(22) 申请日 2022.03.09

(73) 专利权人 宁波市聚梦智能科技有限公司
地址 315300 浙江省宁波市慈溪市观海卫
镇观附南路599号

(72) 发明人 郭鑫 牛军营

(51) Int. Cl.
A47J 37/06 (2006.01)

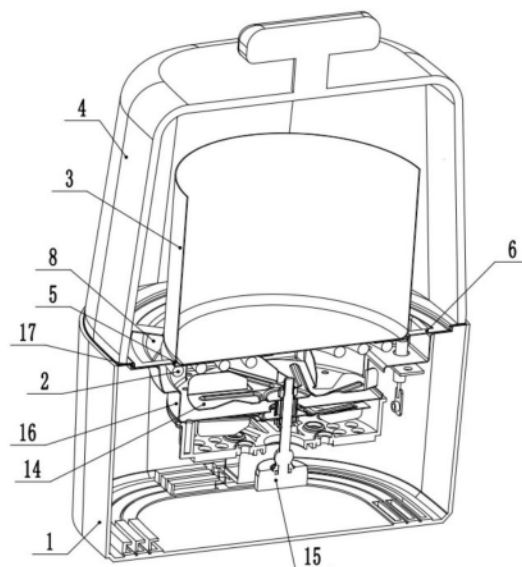
权利要求书1页 说明书7页 附图4页

(54) 实用新型名称

一种用于煎烤食物的多功能烹饪器具

(57) 摘要

本实用新型涉及一种用于煎烤食物的多功能烹饪器具,包括壳体、设置在壳体内的热风装置、设置在热风装置上方的金属烹饪器皿,壳体包括开口向上的发热腔,发热腔上端口设有用于放置金属烹饪器皿的台阶,所述热风装置设置在发热腔内,并位于台阶下方,所述金属烹饪器皿为锅体组件,所述锅体组件包括锅体,所述锅体底部与热风装置的距离为 L , $10\text{mm} \leq L \leq 40\text{mm}$,所述台阶处扣合有耐高温罩壳,所述锅体与所述耐高温罩壳配合形成烹饪空间,所述发热腔和烹饪空间相连通,所述热风装置将发热腔内的热风吹向烹饪空间,以给锅体内的食物加热。保证加热装置对于锅体底部辐射加热的效果,辐射加热不直接接触锅底,热风装置产生的热风有足够的循环空间。



1. 一种用于煎烤食物的多功能烹饪器具,其特征在于,包括壳体、设置在壳体内的热风装置、设置在热风装置上方的金属烹饪器皿,所述壳体包括开口向上的发热腔,所述发热腔上端口设有用于放置金属烹饪器皿的台阶,所述热风装置设置在发热腔内,并位于台阶下方,所述金属烹饪器皿为锅体组件,所述锅体组件包括锅体,所述锅体底部与热风装置的距离为 L , $10\text{mm} \leq L \leq 40\text{mm}$,所述台阶处扣合有耐高温罩壳,所述锅体与所述耐高温罩壳配合形成烹饪空间,所述发热腔和烹饪空间相连通,所述热风装置将发热腔内的热风吹向烹饪空间,以给锅体内的食物加热。

2. 根据权利要求1所述的多功能烹饪器具,其特征在于,所述锅体底部的外壁与所述台阶之间的单边间距为 a , $10\text{mm} \leq a \leq 30\text{mm}$ 。

3. 根据权利要求1所述的多功能烹饪器具,其特征在于,所述锅体的锅沿与所述耐高温罩壳内壁的单边间隙为 γ , $0 < \gamma \leq 10\text{mm}$ 。

4. 根据权利要求1所述的多功能烹饪器具,其特征在于,所述锅体组件还包括锅体支架,所述锅体通过锅体支架安装在发热腔上方,所述锅体支架上设有用于连通发热腔和烹饪空间的导风孔。

5. 根据权利要求1所述的多功能烹饪器具,其特征在于,所述台阶处设有用于将所述热风装置隔离的防护板,所述锅体放置在所述防护板上,所述防护板设有用于连通发热腔和烹饪空间的导风孔。

6. 根据权利要求5所述的多功能烹饪器具,其特征在于,所述防护板上设有与所述锅体下部配合的限位台,所述锅体的下部放置在所述限位台上,所述限位台的外围设有用于连通发热腔和烹饪空间的导风孔。

7. 根据权利要求1所述的多功能烹饪器具,其特征在于,所述锅体的侧壁上还设有多个热风孔。

8. 根据权利要求1或7所述的多功能烹饪器具,其特征在于,还包括环绕锅体侧壁设置的金属导风壳,所述金属导风壳上设有多个热风孔。

9. 根据权利要求8所述的多功能烹饪器具,其特征在于,所述金属导风壳的上端与所述锅体连接,所述金属导风壳的下端敞开设,所述金属导风壳与锅体的底部之间的间距用于连通发热腔和烹饪空间;或者,所述金属导风壳上端与所述锅体连接,其下端设有向内的翻边,所述翻边与所述锅体的下部抵触,所述翻边上设有用于连通发热腔和烹饪空间的导风孔;或者,所述金属导风壳还包括底壁,所述底壁包括用以支撑锅底的支撑部和设置在支撑部外围的导风部,所述导风部上设有用于连通发热腔和烹饪空间的导风孔。

10. 根据权利要求1所述的多功能烹饪器具,其特征在于,所述金属烹饪器皿包括带把手的烤盘,所述烤盘替代锅体设置在台阶处,所述耐高温罩壳将其罩在其内。

一种用于煎烤食物的多功能烹饪器具

技术领域

[0001] 本实用新型涉及食物烹饪器具技术领域,具体涉及一种用于煎烤食物的多功能烹饪器具。

背景技术

[0002] 空气炸锅的锅体上方设置有热风装置,通过热风的对流加热,使热风在密闭的锅体内形成急速循环的热流,将食物变熟,同时热空气还吹走了食物表层的水分,令食材无需滚油也能达到近似油炸的效果。空气受热后体积膨胀,密度变小,重量轻,热空气向上升,通过热风装置的热风叶将热空气吹向下方的锅体,实现烹饪食物的功能。热风叶工作时需要克服热空气向上流动的趋势,因此,不仅导致热风叶的功率偏高,而且不可避免有部分热空气向上流动,降低了食物的烹饪效率。

实用新型内容

[0003] 本实用新型针对现有的技术问题,提供一种用于煎烤食物的多功能烹饪器具。

[0004] 本实用新型解决上述技术问题的技术方案如下:一种用于煎烤食物的多功能烹饪器具,包括壳体、设置在壳体内的热风装置、设置在热风装置上方的金属烹饪器皿,所述壳体包括开口向上的发热腔,所述发热腔上端口设有用于放置金属烹饪器皿的台阶,所述热风装置设置在发热腔内,并位于台阶下方,所述金属烹饪器皿为锅体组件,所述锅体组件包括锅体,所述锅体底部与热风装置的距离为 L , $10\text{mm} \leq L \leq 40\text{mm}$,所述台阶处扣合有耐高温罩壳,所述锅体与所述耐高温罩壳配合形成烹饪空间,所述发热腔和烹饪空间相连通,所述热风装置将发热腔内的热风吹向烹饪空间,以给锅体内的食物加热。

[0005] 本实用新型的有益效果是:通过在热风装置的上方设置金属烹饪器皿,热风装置产生的热风能够顺畅向上流动,不影响热风的方向和流速,减小了热风装置的功率,节约电能,提高加热食物的效率,缩短加热时间。通过锅体与耐高温罩壳形成烹饪空间,可避免热量流失,保证热量全部用于加热锅体内的食物,提高热量利用率。通过在锅体底部与热风装置之间设置距离 L ,保证热风向上流通,不影响热风流动的方向,提高热风流动的效果。且其间距满足 $10\text{mm} \leq L \leq 40\text{mm}$,使得既保证了加热装置对于锅体底部的辐射加热的效果,且辐射加热不直接接触锅底,避免了锅底局部过热而焦糊的可能,又能保证有足够的空间,让热风装置产生的热风有足够的循环空间,能够通过该空间向上传输,从而实现锅体底部辐设加热和热风从锅体下通过间距向上循环从锅体与罩壳形成的烹饪空间循环加热的双重加热功效,提高了加热效率,改善了加热效果。当距离 L 小于 10mm 时,锅体底部与热风装置之间的距离过小,影响热风向上流动的顺畅性,降低锅体内食物的烹饪效果,同时不方便锅体的安装,增加了锅体安装的难度,当距离 L 大于 40mm 时,虽然辐射加热效果较好,但是由于热风行程较远,热量会被消耗,反而降低加热效率,导致流至锅体内的热风温度偏低,影响食物的加热效果,并导致该烹饪器具整体体积偏大,不方便搬运和存放。

[0006] 在上述技术方案的基础上,本实用新型为了达到使用的方便以及装备的稳定性,

还可以对上述的技术方案作出如下的改进:

[0007] 进一步,所述锅体底部的外壁与所述台阶之间的单边间距为 a , $10\text{mm} \leq a \leq 30\text{mm}$ 。

[0008] 采用上述进一步技术方案的有益效果是:将锅体尽量放置在中心位置,热风从四周向锅体内流通,保证锅体内食物受热均匀,保证烹饪效果。当单边间距 a 小于 10mm 时,不方便锅体安装,增加了安装和维修的难度,当单边间距 a 大于 30mm 时,导致锅体的容积过小,盛放的食物有效,不能满足人们的日常烹饪需求或导致该烹饪器具体积过大,整体偏重,不方便存放和搬运。

[0009] 进一步,所述锅体的锅沿与所述耐高温罩壳内壁的单边间隙为 γ , $0 < \gamma \leq 10\text{mm}$ 。

[0010] 采用上述进一步技术方案的有益效果是:通过设置单边间隙 γ 方便热风向上流动,保证对锅体内食物的烹饪效果,当 γ 小于 0 时,无法安装锅体,增加了锅体或罩壳安装的难度,同时导致热风无法向上传输,影响锅体内食物受热的效果,易发生食物受热不均的情况,当热量聚集时,易导致整个烹饪器具整体温度偏高,影响使用寿命;当 γ 大于 10mm 时,间隙过大导致热风向四周扩散,热量无法聚集在锅体内,影响对锅体内食物的加热效果,降低加热效率,消耗过多电能,同时导致该烹饪器具整体体积过大,不方便搬运和收纳。

[0011] 进一步,所述锅体组件还包括锅体支架,所述锅体通过锅体支架安装在发热腔上方,所述锅体支架上设有用于连通发热腔和烹饪空间的导风孔。

[0012] 采用上述进一步技术方案的有益效果是:通过设置锅体支架方便取放锅体,避免烫伤,保证使用的安全性;导风孔设置在锅体支架上,既能满足热风流通的需求,热风向上流动至锅体内,提高对食物的加热效果,同时结构紧凑。

[0013] 进一步,所述台阶处设有用于将所述热风装置隔离的防护板,所述锅体放置在所述防护板上,所述防护板设有用于连通发热腔和烹饪空间的导风孔。

[0014] 采用上述进一步技术方案的有益效果是:防护板对锅体起到稳定支撑的作用,同时避免取放锅体时,人手误碰发热管导致烫伤的情况,热风孔保证热风装置产生的热风向上流动,加热锅体内的食物。

[0015] 进一步,所述防护板上设有与所述锅体下部配合的限位台,所述锅体的下部放置在所述限位台上,所述限位台的外围设有用于连通发热腔和烹饪空间的导风孔。

[0016] 采用上述进一步技术方案的有益效果是:限位台对锅体的位置起到限位的作用,避免锅体发生滑动或晃动,保证锅体安装的稳定性,保证烹饪的安全性。导风孔可保证热风向上流动,吹向锅体,保证锅体内食物的加热效果。

[0017] 进一步,所述锅体的侧壁上还设有多个热风孔。

[0018] 采用上述进一步技术方案的有益效果是:方便热风穿过锅体侧壁上的热风孔吹向锅体内的食物,提高锅体内食物的受热效果,提高烹饪效率。

[0019] 进一步,还包括环绕锅体侧壁设置的金属导风壳,所述金属导风壳上设有多个热风孔。

[0020] 采用上述进一步技术方案的有益效果是:金属导风壳对锅体进行稳定安装,并通过热风孔将热风导向至锅体上,保证锅体内的食物受热均匀,提高食物的烹饪效果。

[0021] 进一步,所述金属导风壳的上端与所述锅体连接,所述金属导风壳的下端敞开设置,所述金属导风壳与锅体的底部之间的间距用于连通发热腔和烹饪空间;或者,所述金属导风壳上端与所述锅体连接,其下端设有向内的翻边,所述翻边与所述锅体的下部抵触,所

述翻边上设有用于连通发热腔和烹饪空间的导风孔；或者，所述金属导风壳还包括还包括底壁，所述底壁包括用以支撑锅底的支撑部和设置在支撑部外围的导风部，所述导风部上设有用于连通发热腔和烹饪空间的导风孔。

[0022] 采用上述进一步技术方案的有益效果是：通过将金属导风壳的下端敞开设能够实现在将热风导向至金属锅体上，提高加热效果，保证金属锅体内的食物受热均匀，保证烹饪口感；翻边结构可增加金属导风壳安装的稳定性，导风孔设置在翻边上，使热风向上传输至锅体上，提高锅体的受热面积，保证锅体内食物受热均匀，提高烹饪效果。支撑部保证对锅体的稳定支撑，导风部保证热风流场向上流通，保证食物的加热效率，结构紧凑。

[0023] 进一步，所述金属烹饪器皿包括带把手的烤盘，所述烤盘替代锅体设置在台阶处，所述耐高温罩壳将其罩在其内。

[0024] 采用上述进一步技术方案的有益效果是：烤盘可实现烤制食物的功能，提高该食品加工机的使用范围，把手结构方便取放烤盘，避免烫伤，保证使用的安全性，耐高温透明罩壳既能避免热量流失，同时方便观察食物的烹饪情况，提高使用的便利性。

附图说明

[0025] 图1为本实用新型实施例1的结构示意图；

[0026] 图2为本实用新型实施例1中锅体与锅体支架的示意图；

[0027] 图3为本实用新型实施例2的结构示意图；

[0028] 图4为图3中A处的局部放大图；

[0029] 图5为本实用新型实施例3的结构示意图；

[0030] 图6为本实用新型实施例4的结构示意图；

[0031] 图7为本实用新型实施例5的结构示意；

[0032] 图8为本实用新型实施例5中烤盘的示意图。

[0033] 附图标记记录如下：1、壳体；2、加热管；3、锅体；4、耐高温罩壳；5、内台阶；6、锅体支架；7、防护板；8、导风孔；9、限位台；10、热风孔；11、金属导风壳；12、翻边；13、烤盘；14、热风叶；15、电机；16、反射板；17、外台阶；18、炸篮。

具体实施方式

[0034] 以下结合附图对本实用新型的原理和特征进行描述，所举实例只用于解释本实用新型，并非用于限定本实用新型的范围。

[0035] 实施例1

[0036] 如图1和图2所示，本实用新型公开了一种用于煎烤食物的多功能烹饪器具，包括壳体1、设置在壳体1内的热风装置、设置在热风装置上方的金属烹饪器皿，所述壳体1包括开口向上的发热腔，所述发热腔上端口设有用于放置金属烹饪器皿的台阶，所述热风装置设置在发热腔内，并位于台阶下方，所述金属烹饪器皿包括锅体3，所述锅体底部与热风装置的距离为L， $10\text{mm} \leq L \leq 40\text{mm}$ ，所述台阶处扣合有耐高温罩壳4，所述锅体3与所述耐高温罩壳4配合形成烹饪空间，所述发热腔和烹饪空间相连通，所述发热腔和烹饪空间相连通，所述热风装置将发热腔内的热风吹向烹饪空间，以给锅体内的食物加热。

[0037] 在本实施例中，锅体底部与热风装置的距离L优选为16mm。既保证了加热管对锅体

底部辐射加热的效果,同时保证热风具有足够的循环空间,通过该空间向上传输,实现锅体底部辐射加热和热风从锅体下通过间距向上循环从锅体与罩壳形成的烹饪空间循环加热的双重加热功效,提高了加热效率,改善了加热效果,并使该烹饪器具整体结构紧凑,方便收纳和搬运,提高使用的便利性。

[0038] 所述发热腔上端口处设有内台阶5和外台阶17,耐高温罩壳4扣合在外台阶 17上,金属烹饪器皿放置在内台阶5上,通过设置两个台阶分别对耐高温罩壳4 和金属烹饪器皿进行定位,保证两者之间的间距,从而保证热风穿过两者之间的间距向上流至锅体3内,对食物进行加热,提高加热效率。

[0039] 所述锅体3的锅沿与所述耐高温罩壳4内壁的单边间隙为 γ , $0 < \gamma \leq 10\text{mm}$ 。通过锅体3与耐高温罩壳4形成烹饪空间,可避免热量流失,保证热量全部用于加热锅体3内的食物,提高热量利用率。在本实施例中, γ 优选为3.5mm,保证热风直接从底部向上流动至锅体的锅沿,从锅体的口部进入锅体内对其内的食物进行加热,或者热风从底部向上流动至罩壳,被罩壳反射至锅体内对其内的食物进行加热,同时保证该烹饪器具整体结构紧凑,方便收纳和搬运。

[0040] 所述金属烹饪器皿还包括锅体支架6,所述锅体3通过锅体支架6安装在发热腔上方,所述导风孔8为设置在锅体支架6上的镂空结构。锅体支架6上设有内台阶5,锅体3放置在内台阶5上,导风孔8设置在锅体的外围,从而保证热风吹向锅体侧壁,对锅体内的食物进行加热。

[0041] 通过设置导风孔8将热风装置产生的热量输送至锅体3内的食物,保证热风传递的效果,保证锅体3内的食物受热均匀,提高食物的烹饪效果。通过在锅体 3外壁与耐高温罩壳4内壁之间设置最小间距b,对热风起到导向和加速流通的作用,方便热风向上流动加热锅体3内的食物,保证食物受热均匀,提高烹饪效率。金属烹饪器皿放置在台阶上,可保证金属烹饪器皿安装的稳定性,避免发生滑动或晃动,并能够保证锅体3外壁与耐高温罩壳4之间的相对间距,保证热风能够顺利传递至锅体3内,对锅体3内的食物进行加热。

[0042] 所述热风装置包括加热管2、热风叶14、反射板16和电机15,所述反射板 16位于所述加热管2和所述热风叶14的外侧,所述电机15穿过所述反射板16 与所述热风叶14连接,所述电机15位于所述热风叶14的下方。热风叶14将加热管2产生的热量形成热风吹向锅体3加热食物,反射板16将热风聚集在食物上,提高食物的加热效率,同时避免热风影响电机15的使用寿命。

[0043] 所述锅体底部的外壁与所述台阶之间的单边间距为a, $10\text{mm} \leq a \leq 30\text{mm}$,保证导风孔8具有足够的通风面积,保证热风的流通量,从而保证对食物的烹饪效果。

[0044] 在本实施例中,所述锅体3为金属锅体,所述耐高温罩壳4上设有把手,从而方便取放耐高温罩壳4,避免烫伤,所述锅体3外壁与所述台阶之间的单边间距为a优选为11.5mm,保证导风孔8的通风面积,使足量的热风吹至锅体3内,对食物进行加热,保证食物的烹饪效率,同时保证该烹饪器具整体结构紧凑,便于收纳。

[0045] 锅体支架6的外沿放置在外台阶上,所述锅体支架6的中部形成有放置锅体 3的内台阶5,导风孔8位于锅体3外侧的锅体支架6上,从而保证热量穿过导风孔8传递至锅体侧壁和锅体3内,对锅体3内的食物进行加热。

[0046] 可选的,耐高温罩壳4可采用透明材质,从而方便观察食物的烹饪情况。

[0047] 可选的,所述锅体支架6与锅体3也可以为一体式结构,从而方便取放,减少取放次数,提高操作的便利性。

[0048] 综上所述,通过将热风装置设置在金属烹饪器皿的下方,热量向上升起并在热风叶14的作用下加快向上流通,不改变热风的流动方向,提高热风流动速度,提高烹饪效率;通过在锅体3外壁与耐高温罩壳4内壁之间设置间距,保证热量顺利向上传递,提高食物的烹饪效率。通过设置锅体支架6对锅体3进行支撑,避免人手误碰加热管发生烫伤,同时对锅体3的位置进行限定,保证锅体3与耐高温罩壳4之间的间距,保证热风能够正常向上流通,对锅体3内的食物进行烹饪,提高烹饪效果。

[0049] 实施例2

[0050] 如图3和图4所示,实施例2还包括防护板7。

[0051] 本实用新型公开了一种用于煎烤食物的多功能烹饪器具,所述外台阶17处设有用于将所述热风装置隔离的防护板7,所述炸篮18放置在所述防护板7上,所述导风孔8设置在防护板7上。防护板7对炸篮18起到稳定支撑的作用,同时可避免取放炸篮18时,人手误碰发热管导致烫伤的情况,并可避免加热管2 发生损伤,提高加热管2的使用寿命。

[0052] 所述防护板7上设有与所述炸篮18下部配合的限位台9,所述锅体3的下部放置在所述限位台9上,所述导风孔8设置在所述限位台9的外围。限位台9对锅体3的位置起到限位的作用,避免锅体3发生滑动或晃动,保证锅体3安装的稳定性,保证烹饪的安全性。导风孔8可保证热风向上流动,吹向锅体3,保证锅体3内食物的加热效果。

[0053] 所述炸篮18的侧壁上还设有多个热风孔10。多个热风孔10沿着炸篮18周向均匀设置,热风孔10呈长条形并沿着炸篮18的高度方向延伸,热风孔10的高度小于炸篮18的高度,保证食物全部放置在炸篮18内,避免落入发热腔内。热风孔10可提高热风传导至炸篮18内的效果,提高烹饪效率,并能够增加食物的受热面积,提高烹饪口感。

[0054] 参照图3所示,所述防护板7可拆卸的放置在发热腔的上端口,所述防护板 7上设有把手,把手可以设置在防护板7的外沿或其它位置。使用时,把手位于耐高温罩壳4的外侧,既方便取放防护板7,同时避免烫伤。

[0055] 在本实施例中,所述防护板7为带有通风结构的金属板,通风结构为多个环形通孔,方便加工,并能够保证热风正常向上流动。

[0056] 可以理解的是,所述防护板7可以为金属网。

[0057] 可以理解的是,所述防护板7也可以固定在发热腔的上端口上。

[0058] 本实施例中未提及的结构可以和实施例一一致,或者与实施例一进行组合。

[0059] 综上所述,本实施例通过在发热腔的上端口处设置防护板7对炸篮18起到稳定支撑的作用,同时可避免取放炸篮18时,人手误碰加热管2导致烫伤的情况,并可避免加热管2发生损伤,提高加热管2的使用寿命。通过在炸篮18的侧壁上设置热风孔10可增加热风传至炸篮18内的效果,提高烹饪效率,增加食物的受热面积,改善烹饪口感,提高用户食用的满意度。

[0060] 实施例3

[0061] 如图5所示,实施例3还包括金属导风壳11。

[0062] 本实用新型公开了一种用于煎烤食物的多功能烹饪器具,还包括环绕锅体3 侧壁设置的金属导风壳11,所述金属导风壳11上设有多个热风孔10。金属导风壳11具有良好的

导热效果,热风孔10对热风起到导向作用,使热风装置产生的热量均匀作用在锅体3侧壁上,保证锅体3内食物受热均匀,保证食物的烹饪口感。

[0063] 热风孔10沿着金属导风壳11的高度方向延伸并沿着金属导风壳11周向均匀设置,使热风均匀吹至锅体3侧壁上,保证锅体3内食物受热均匀,提高烹饪效果。

[0064] 所述金属导风壳11的上端与所述锅体3连接,所述金属导风壳11的下端敞开设,所述导风孔8为金属导风壳11与锅体3的底部之间的间距。通过将金属导风壳11的下端敞开设能够实现将热风全部传递至金属锅体3上,提高加热效果,提高烹饪效率,并能够增加锅体3安装的稳定性。

[0065] 可以理解的是,所述发热腔的上端口处设有可拆卸的防护板7,所述防护板7将加热管2与金属导风壳11和锅体3隔离,锅体3放置在防护板7上,避免人手误碰加热管2,所述防护板7上设有用于热风通过的导风孔8,热风装置产生的热量通过导风孔8向上传递至锅体3底部,并通过金属导风壳11上的导风孔8将热量传递至锅体3侧壁上,保证锅体3内的食物受热均匀。

[0066] 本实施例中未提及的结构可以和实施例一一致,或者与实施例一进行组合。

[0067] 综上所述,本实施例通过锅体3的外侧设置下端敞开的金属导风壳11,加热装置产生的热量可全部传递至锅体3的底部,同时热风可通过通过金属导风壳11上的热风孔10将热量传递至锅体3侧壁上,保证锅体3内的食物受热均匀,保证烹饪口感。

[0068] 实施例4

[0069] 如图6所示,实施例4对金属导风壳11的结构进一步改进。

[0070] 本实用新型公开了一种用于煎烤食物的多功能烹饪器具,所述金属导风壳11上端与所述锅体3连接,其下端设有向内的翻边12,所述翻边12与所述锅体3的下部抵触,所述导风孔8设置在翻边12上。

[0071] 所述金属导风壳11还包括还包括底壁,所述底壁包括用以支撑锅体3的支撑部和设置在支撑部外围的导风部,所述导风孔8设置在导风部上。

[0072] 导风孔8为长条形凹槽,导风孔8将热风传导至锅体3的下端部,对下端部的食物进行加热,保证加热的均匀性,提高烹饪效果。

[0073] 可以理解的是,所述发热腔的上端口处设有可拆卸的防护板7,所述防护板7将加热管2与金属导风壳11和锅体3隔离,锅体3放置在防护板7上,避免人手误碰加热管2,所述防护板7上设有用于热风通过的热风孔10,热风装置产生的热量通过热风孔10向上传递至锅体3底部,并通过金属导风壳11上的导风孔8将热量传递至锅体3侧壁上,保证锅体3内的食物受热均匀。

[0074] 本实施例中未提及的结构可以和实施例一一致,或者与实施例一进行组合。

[0075] 综上所述,本实施例通过在金属导风壳11上设置翻边12,既能增加锅体3安装的稳定性,同时热风可通过翻边12上的导风孔8对锅体3的下端部进行加热,通过在金属导风壳11的翻边12和导风部上分别设置导风孔8和热风孔10,保证锅体3内底部和上部的食物受热均匀,保证烹饪口感。

[0076] 实施例5

[0077] 如图7和图8所示,实施例5对金属烹饪器皿的进一步改进。

[0078] 本实用新型公开了一种用于煎烤食物的多功能烹饪器具,所述金属烹饪器皿包括

带把手的烤盘13,所述烤盘13替代锅体3设置在台阶处,耐高温透明罩壳将其罩在其内。烤盘13可实现烤制食物的功能,提高该食品加工机的使用范围,把手结构方便取放烤盘13,避免烫伤,保证使用的安全性,耐高温透明罩壳既能避免热量流失,同时方便观察食物的烹饪情况,提高使用的便利性。

[0079] 在本实施例中,烤盘13的把手位于透明罩壳外,从而避免把手过热而发生烫伤的情况。

[0080] 所述烤盘13设有向下的沉台,从而减少烤盘与加热装置之间的距离,减少热量损失,提高加热效果,缩短加热时间,实现食物快速成熟,满足人们快速烤制食物的需求。

[0081] 可以理解的是,烤盘13设置成中心高四周低的结构,烤盘13上设置通风孔,热风穿过通风孔加热烤盘3上的食物,实现辐射加热和热风循环相结合,提高加热效率,热风加热使食物形成酥脆的表面,提高烹饪口感。辐射加热可保证与烤盘13接触的食物加热至熟,提高食物整体的烹饪效果。

[0082] 本实施例中未提及的结构可以和实施例一一致,或者与实施例一进行组合。

[0083] 综上所述,本实施例通过在透明罩壳内放置带把手的烤盘13,可实现烤制食物的功能,满足人们多样化烹饪食物的需求,提高使用的便利性。烤盘13与加热装置之间的距离较小,缩短了加热距离,降低热量流失,提高烹饪效率。通过把手取放烤盘13可避免烫伤,保证操作的安全性。

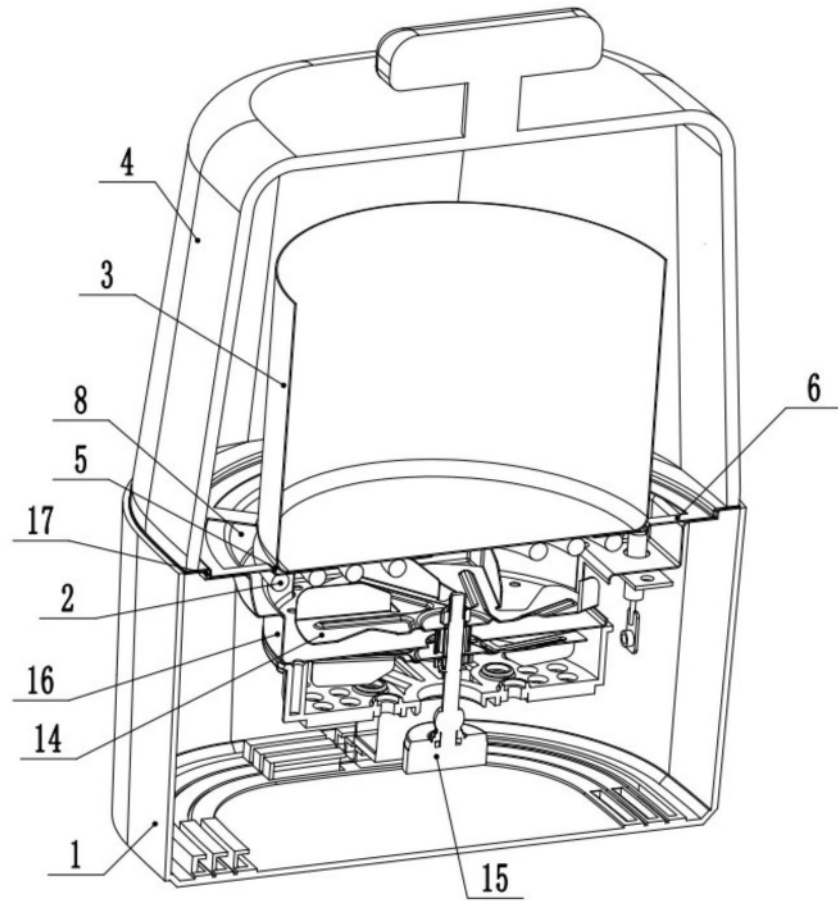


图1

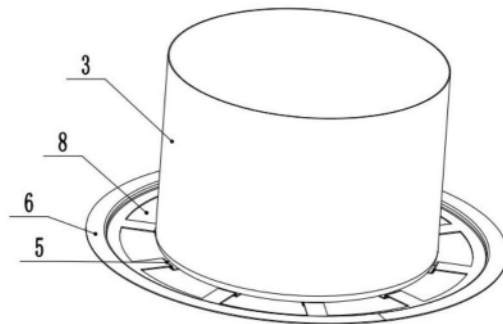


图2

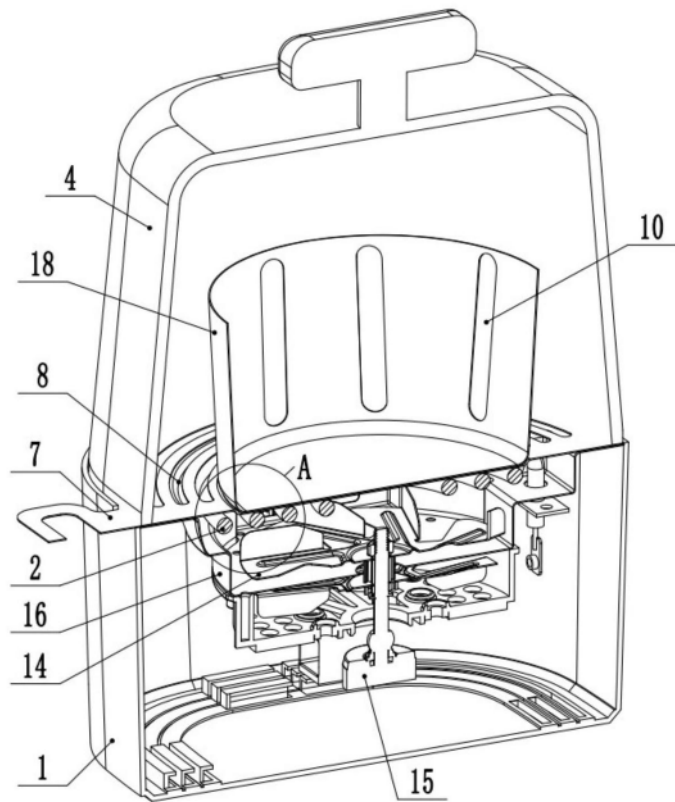


图3

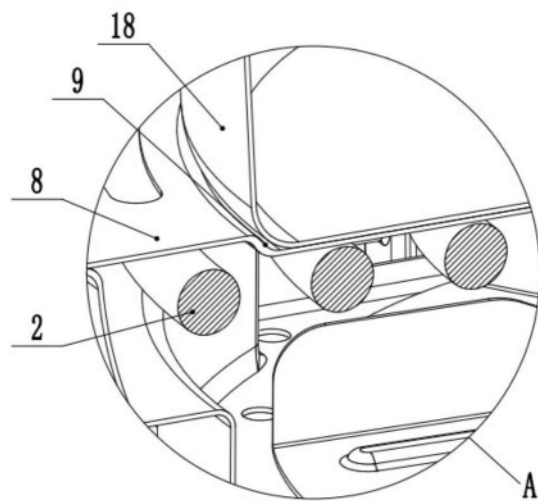


图4

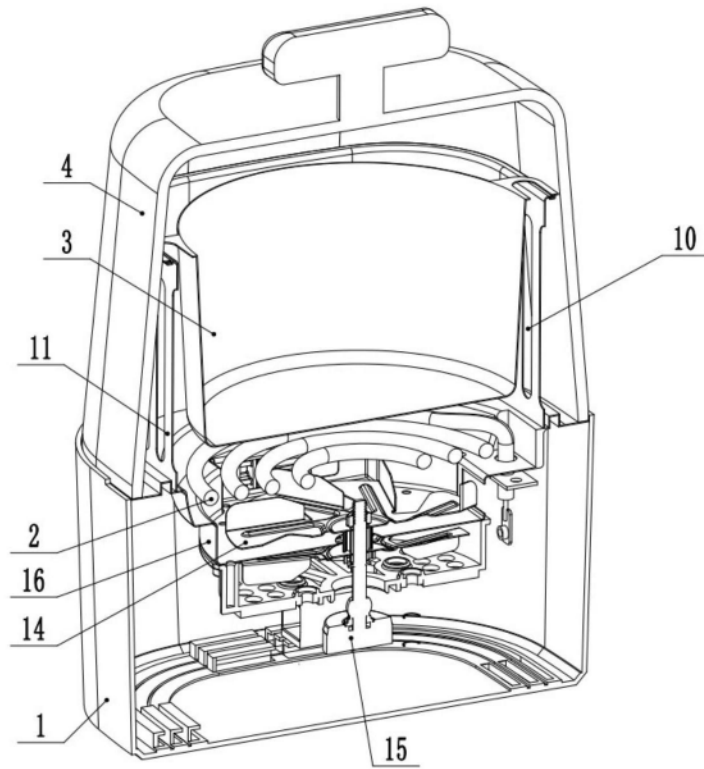


图5

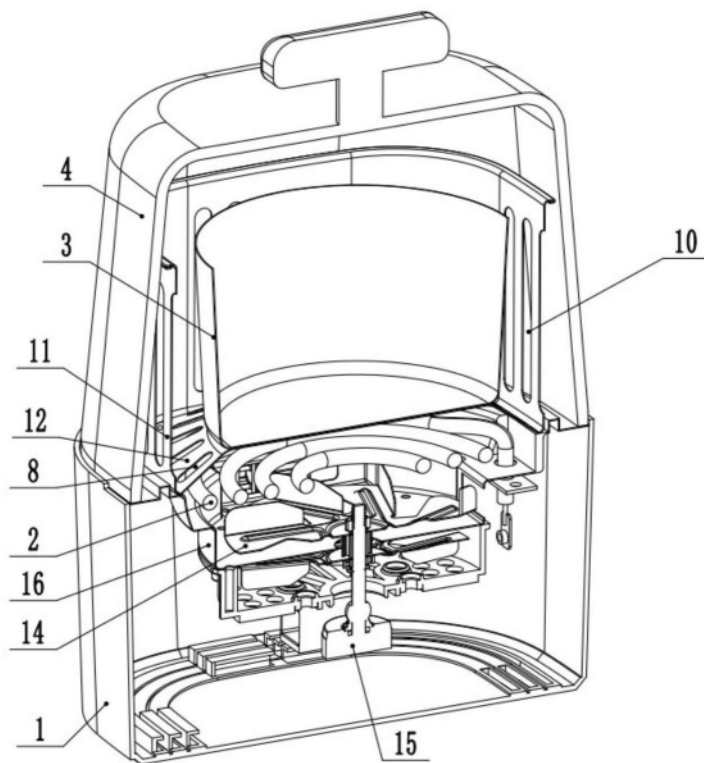


图6

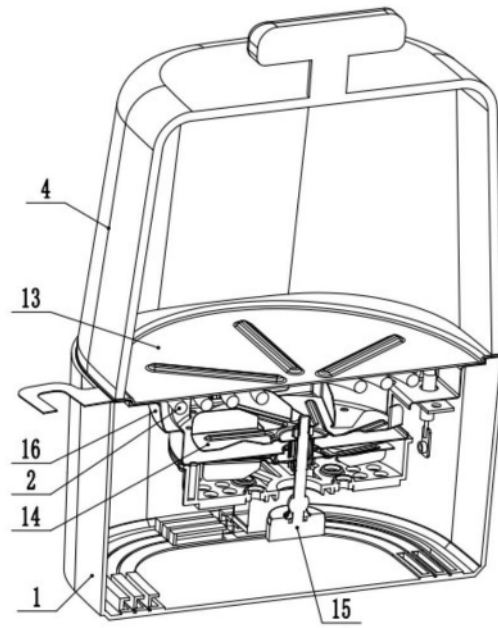


图7

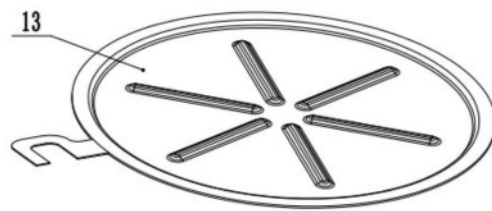


图8