

[19] 中华人民共和国国家知识产权局

[51] Int. Cl.

A47J 27/00 (2006.01)



## [12] 发明专利申请公布说明书

[21] 申请号 200810040930.4

[43] 公开日 2010 年 1 月 27 日

[11] 公开号 CN 101632548A

[22] 申请日 2008.7.24

[21] 申请号 200810040930.4

[71] 申请人 蓝治成

地址 200093 上海市黄兴路凤南一村 53 号  
306 室

[72] 发明人 蓝治成

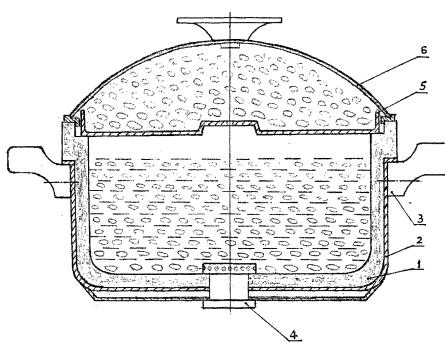
权利要求书 1 页 说明书 2 页 附图 3 页

[54] 发明名称

保健锅

[57] 摘要

一种保健锅，是一种全新的煮汤、煮饭、蒸菜的炊具，其特征是锅体 1、锅套 2、手柄 3、阀 4、蒸格 5、锅盖 6、组合成一体，锅体 1 是套在锅套 2 内，起保护锅体 1，底部有二种选择，一是在二组件底部中央装有一个阀 4，二是可以不装阀 4，视加热方式而定。锅体 1 是用含微量元素硒等的木鱼石做成，在炊煮过程中对人体十分有益的硒等析出进入食物中，硒是生命火种，抗癌之王，这是天然的保健锅，可煮和蒸食物，还可在其它现有炊具的辅助下，实现更多的功能，或功能转换，适合各种热源加热，除家用外，开发商用的火锅产品，将创新出最佳品牌，实现健康美食，造福于全人类，必将显示出不可估量的前景。



- 1、一种保健锅，分为半保护通底式，半保护不通底式，全保护通底式，全保护不通底式、全保护组合式，其半保护通底式由锅体（1）、锅套（2）、手柄（3）、阀（4）、蒸格（5）、锅盖（6）组成，其特征是：锅体（1）是套在锅套（2）内、其锅体（1）上部露出在锅套（2）上，二者底部中央有一孔、并装有阀（4），是一个单向阀组合，锅体（1）是用具有保健功能的木鱼石，麦饭石等石材做成，材料中含有对人体十分有益的微量元素硒等，具有防癌治癌效果，因为在炊煮中、锅体（1）内的微量元素硒等可析出来进入食物中，当今科学家公认为硒是生命火种，抗癌之王，是维持人的肌体正常活动所必须的微量元素，是本保健锅的主要特征之所在，锅体（1）上放置蒸格（5）、其材料仍可用木鱼石等为最佳，也可用其它合格的材料，其蒸格数可为多个重叠而成，也可不用蒸格（5），锅盖（6）亦可用本鱼石等材料做成，也可用其它合格材料，保健锅可实现煮蒸功能，并能自动转换，改变阀（4）的功能后，可实现任何热源下可用。
- 2、如权利1所述之保健锅，其特征是半保护不通底式保健锅的制造方法和使用方法均不同于半保护通底式，其锅体（1）和锅套（2）底部没有安装阀（4）的孔，成为整体后即可放在多种热源下直接加热，若配上相应的辅助炊具，采用上供汽方式，这样也可实现任何热源下可使用。
- 3、如权利1所述之保健锅，其特征是全保护通底式保健锅的制造方法和使用方法均不同于半保护通底式，半保护不通底式和全保护不通底式，其锅体（1）和锅套（2）的底部装上了阀（4），可在有蒸汽汽源的供热条件下使用，或由其它辅助炊具提供汽源下使用，亦可将阀（4）改变成固定式的结构，即不起单向阀的作用，此时成为一个堵塞的作用，即不用蒸汽加热了，可将锅体直接放在其它热源下加热，实现其功能性的改变或转换，达到其多适应的目的。
- 4、如权利1所述之保健锅，其特征是全保护不通底式保健锅的制造方法和使用方法均不同于半保护通底式和半保护不通底式，锅体（1）全部套在锅套（2）内，这样简化了制造。节约了材料降低了成本，同样可在多种热源下使用。
- 5、如权利1所述之保健锅，其特征是全保护组合式保健锅的制造方法和使用方法均不同于半保护通底式，半保护不通底式，全保护通底式和全保护不通底式，其锅体（1）是由锅身和锅底分别制造后组合而成，锅体（1）和锅套（2）底部可装阀（4），也可不装阀（4），按需选择，视加热方式而定，锅体（1）采用各种组合式以后，便于加工，节省材料，降低成本，特别是制造大型保健锅更有利，其适应性更好了。

## 保 健 锅

**(一) 技术领域:**

本发明是生活用的炊具，即煲汤、煮饭、蒸菜等等。

**(二) 背景技术:**

现今煲汤，多用汤锅，煮饭多用电饭煲，蒸菜多用蒸锅，当选用某些材料制作时，也具有一定的保健功能，如紫砂锅，麦饭石锅等，但当选用材料不当时，或加工方法不合理时，也会产生不利的作用，如劣质的紫砂材料可能含铅超标，有害人体健康。由于这些材料的产品都属于易碎，使用中不安全，从而限制了其广泛的应用。

**(三) 发明内容:**

针对上述炊具的不足，本发明的目的就是提供一种保健锅的制作方法和使用全新方法，用这种新的制作方法和使用方法，就能制成不同功能的保健锅，即不同的炊具。因为这种保健锅的材料就是纯天然的石材，含有微量元素硒等，对人体健康十分有益，其主要材料以木鱼石，麦饭石为最佳，用这种材料做成的锅就是最好的保健锅，就是同一种保健锅，当其使用方法不同时，亦有不同的功能，相互间还可以自动进行转换，使之达到最佳的功能目的，从而成为可取代现有保健锅的炊具。

本发明是这样实现的：保健锅的锅体1、锅套2、手柄3、阀4、蒸格5、锅盖6组成。当在锅体1内放入被煮或蒸的食物后，将蒸格5放在锅体1上，并同样放入所需蒸的食物后，盖上锅盖6，将现成的蒸汽汽源接入阀4内，就可实现保健锅的煮或蒸的功能，当锅体1内的食物被煮或蒸时会产生余热蒸汽进入蒸格5内，把蒸格5内的食物蒸熟，直至满意为止，从而达到最佳效果的目的。

本发明有如下优点：

1. 多-----多用途、多规格、多功能、多适应。即煮汤、煮饭、蒸菜都可用，规格可做成小型、中型，可实现蒸煮自动转换，适合各种加热方式。
2. 快-----煮食快，蒸汽的温度高，锅厚热容量大，受热均匀，煮食就快。
3. 好-----因锅体1的材料是木鱼石等，含有微量元素硒等，具有很好的保健功能，煮或蒸的食物就最佳。
4. 省-----因保健锅可长期使用，比吃保健品更好，更省钱又更省心，因为本发明保健锅免维修。

**(四) 附图说明:**

以下结合附图，对本发明作进一步说明：

图1为本发明半保护通底式装配示意图，图2为本发明半保护不通底式装配示意图，图3为本发明全保护通底式装配示意图，图4为本发明全保护不通底式装配示意图，图5为本发明全保护组合式示意图。即每一种方式的制造方法不同，使用方法就有不同，相应的功能效果就不同。先以图1为例进行说明：保健锅由锅体1、锅套2、手柄3、阀4、蒸格5、锅盖6组成为一体，成为本发明保健锅的制法和使用方法的一种型式，将在其后做进一步的论述。

**(五) 具体实施方式:**

本发明的具体实施方式是这样的：如图1，先将锅体1套在锅套2内，在它们的底孔内装上阀4组件，将需煮或蒸的食物放入锅体1内，若是采用煮，要加入适量的水，若是蒸就不加水，将蒸格5放在锅体1上，同时再放进需要蒸的食物，视食物的种类，可直接将食物放入蒸格5中，也可将食物放入另外的容器内再放入蒸格5中，盖上锅盖6，将专用的汽源与阀4接通后，即可进行煮或蒸，直至熟了为止，其过程中所产生的余热蒸汽又将蒸格5中的食物也蒸熟透为止。炊煮中也可同时放上多个蒸

格，也可不放蒸格，视需要而定，由于锅体1是用含有微量元素硒等的木鱼石石材做成，在炊煮过程中，天然的硒等元素被析出进入食物中，具有防癌治癌的效果，是真正的保健锅，比使用药物来补充硒元素更安全，更方便，更有效。由于木鱼石等是属易碎材料，其应用价值受到很大的限制，以前都用于高档的茶具产品中，正因为易碎，又不能急冷急热的特性，加上其价格昂贵，只是成为有钱人的奢侈品或装饰品，现在采用本发明的制造方法和使用方法，这一高档炊具广泛应用也成为可能，因为在炊具外面加了一个保护，从而解决了易碎和不能急冷急热的难题，本发明的保健锅在任何条件下都能长期使用，不仅家用，也可商用，市场大大的扩展了，成本也就会降下来，可开发高、中、低各种档次的产品，供不同经济条件的人选用，其中的保健功能是共同的，人人都可以从中享受得到了。用保健锅来煮汤，真是原汁原味，因为锅体1厚，热容量大，一但汤被煮沸以后，只需用小小火来炊煮即可，相当于最高级的电饭煲。若用来煮饭，蒸菜效果更佳。其保健功能是任何高级的电饭煲都没法可比。若用来做饭店的火锅那才好得很，享受美食的同时，也享受到了健康。锅套2可用任何金属来做，视加热方式也可选用无毒、阻燃、又有强度而美观的非金属材料来做，其保温节能性则更好。手柄3可做成固定式或可拆式均可，在保证足够强度下美观大方为好，并视需要可增设相应的辅助功能。阀4是一个组合件，其功能是起到一个单向阀的作用，就是说蒸汽只能进入锅体1内，而锅体1内的食物或液体不会流入锅外，起着至关重要的作用，必须保证任何时候阀4都具有可靠的密封性，具体结构方式和材料，均可视需要而定，选材上要求合符国家标准。阀4在其加热方式改变后，可改变其结构后成为一个堵塞，不再起阀的作用，即不用蒸汽加热了，可将保健锅直接放在任何热源下加热了，实现其功能性的改变，达到了多适应的目的，即任何热源均可使用，体现了保健锅的好处，省钱又省心。蒸格5和锅盖6，均可用任何合适的材料来做，当然，若也用木鱼石来做就更好了，其保健功能更能体现出来，总之，产品不同档次就用不同的制造方法，满足不同人的需求，这是本发明的根本所在之处。本发明除属于独立的专用炊具之外，还可配合现有的炊具的辅佐下，实现更多的功能转换，扩大了使用的功能，使用者可尽情去发挥。本发明的锅体1是套在锅套2上，即锅体1的上部露出锅套2，其一可减少锅套2的高度，减少制造成本，易于加工，其二，由于锅体1是用木鱼石等材料做成，使用者可直观其价值效果，给人一个感观享受，若在其露出部分进行美化加工，就会更显其艺术价值，不仅是使用品，也是装饰品，突出高贵的品位和价值，二者天然合一。

如图2，是将图1中的锅体1和锅套2底部的装阀4的底孔取消了，即为半保护不通底式装配型，这样保健锅可直接放在外加热源上使用，实现煮或蒸的功能，若配上相应的辅助炊具，采用上供汽方式，这样也可实现任何热源下均可使用。其余都如图1的实施方式一样。

如图3，是将图1中的锅体1全部套在锅套2内，成为全保护通底式装配型，其特点是锅体1的外径减小了，有利于锅体1的加工难度降低了，节约了材料，成本也低了，其余都如图1的实施方式一样。

如图4，是将图1中的锅体1全部套在锅套2内，成为全保护不通底式装配型，其余都如图1，图2的实施方式一样。

如图5，是将图1中的锅体1的整体加工制造改为如图5所示的分体加工后组合而成；由锅身和锅底组合的方式在于降低了制造难度和成本，材料也可充分的利用了，加工也方便了，相应锅套2亦同样。二者底部可开孔装阀4，也可不开孔，不装阀4，可选其一，其余都如图1实施方式一样。

从图1---图5所述各种型式的保健锅，可视制造方法和使用方法而变，体现其功能性可转换，但基本方法是不变的，当然还可转换成其它一些型式，但以上型式基本上能满足人们的需要，适合不同人的选用，大、中、小型可选择，使每一种选择组合而成的本发明保健锅都是最佳。

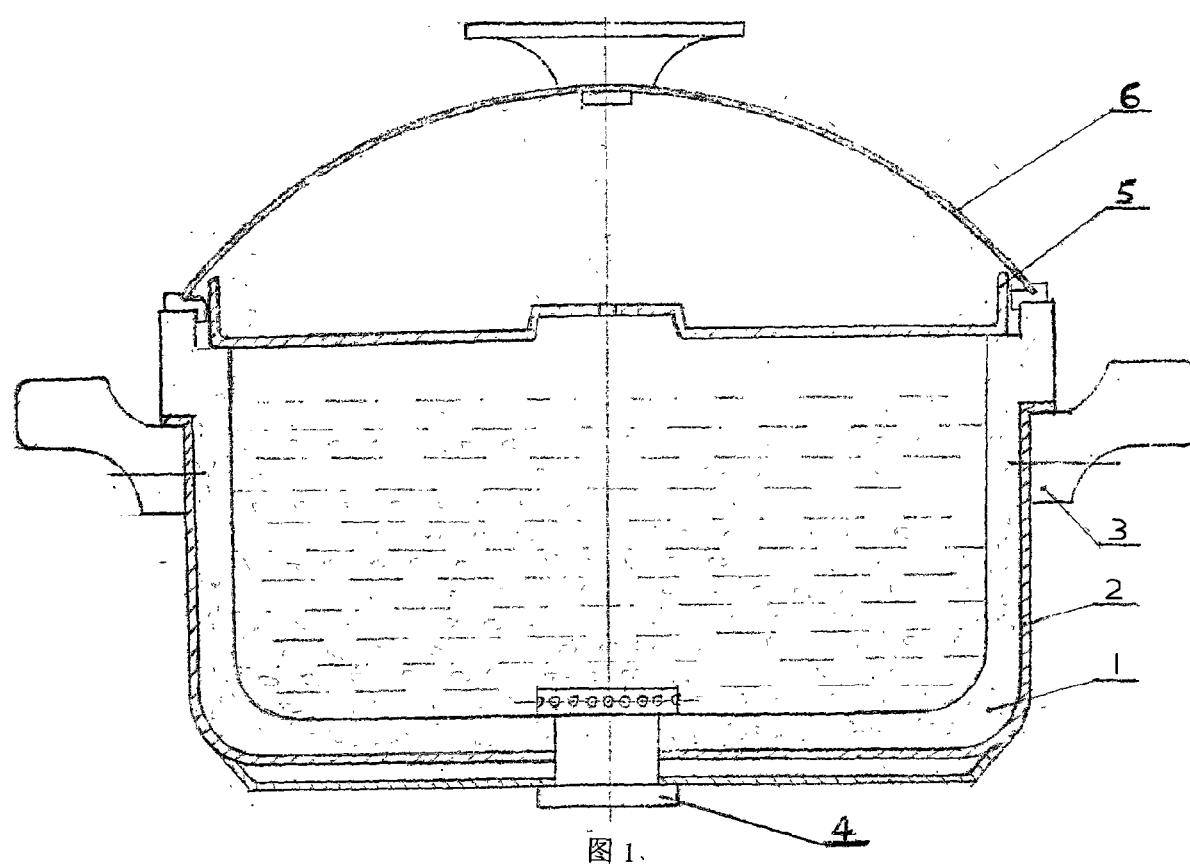


图 1.

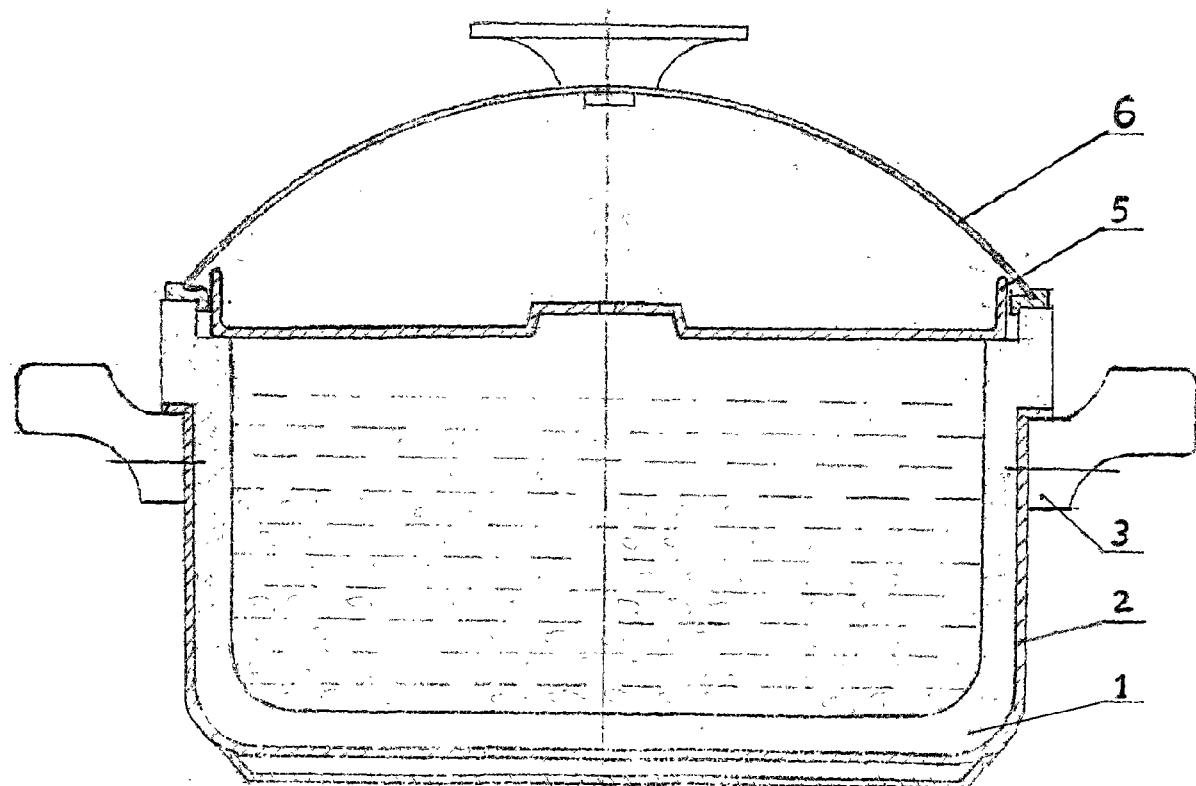


图 2.

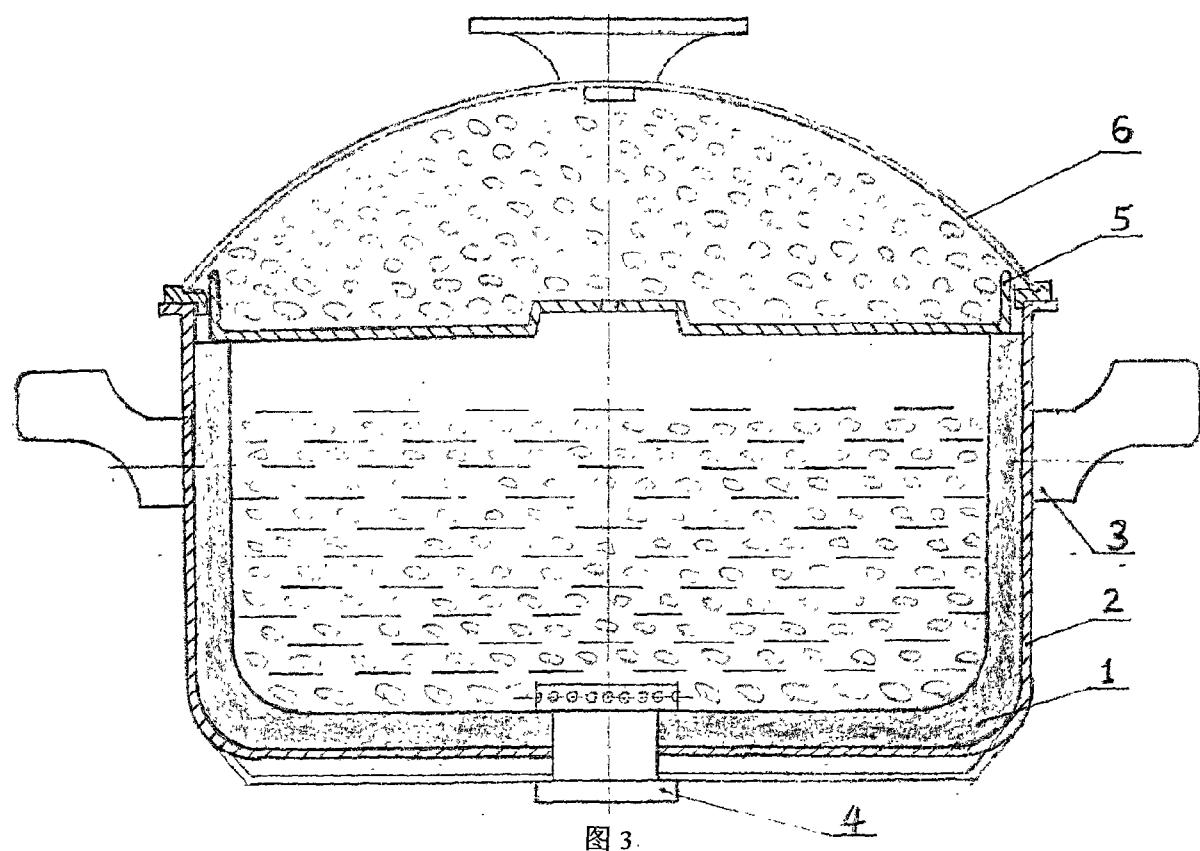


图 3.

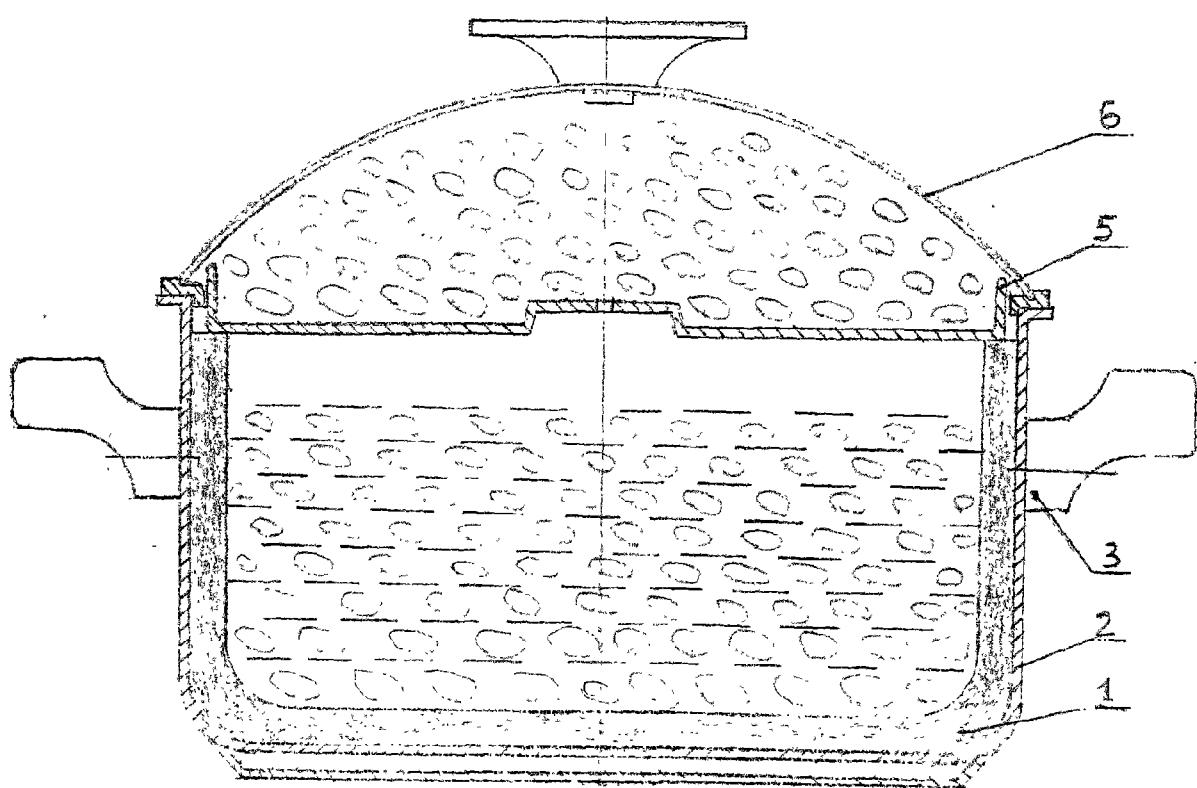


图 4

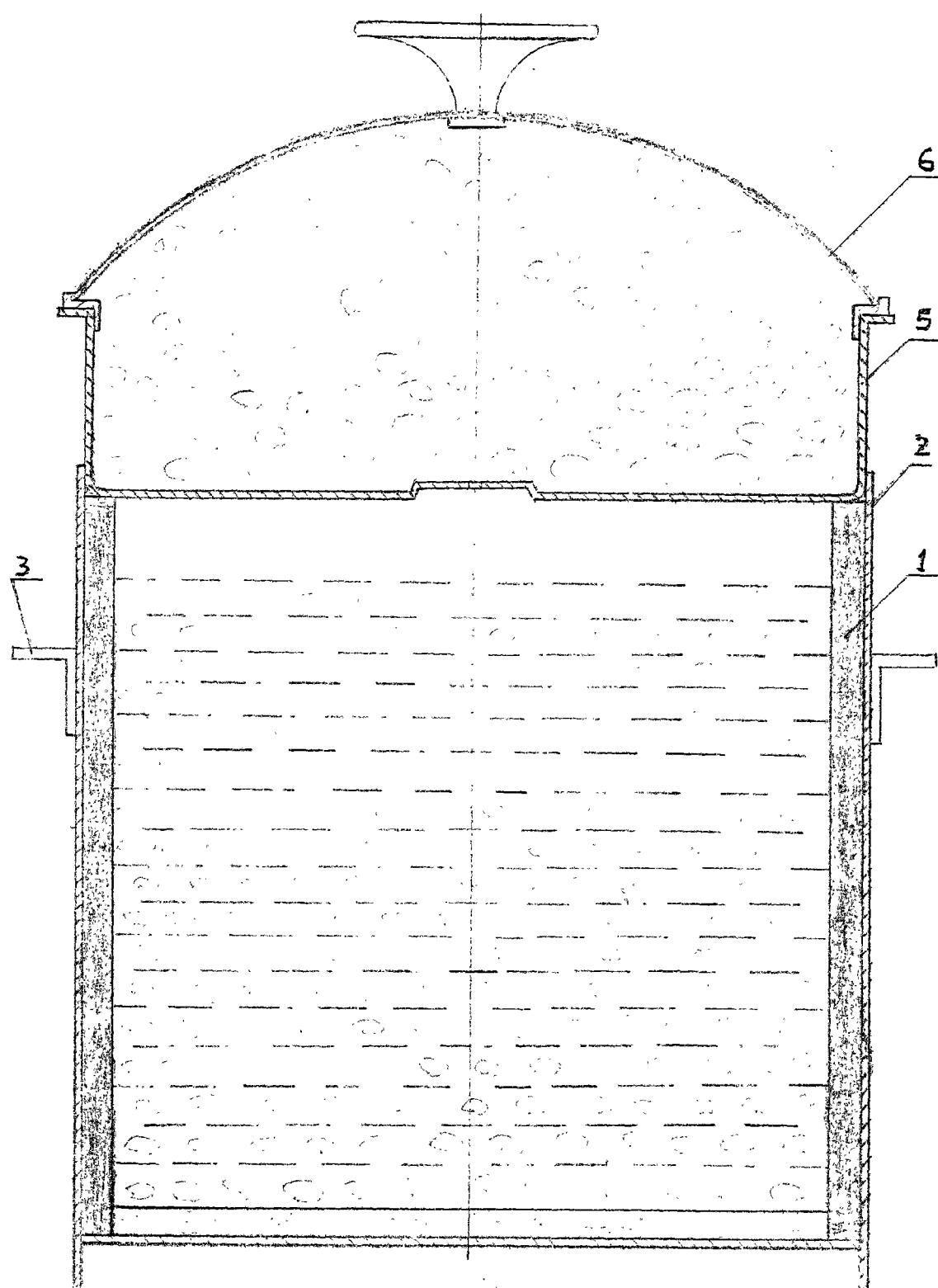


图 5