

[19] 中华人民共和国国家知识产权局

[51] Int. Cl<sup>7</sup>

A47J 27/17

A47J 27/04



# [12] 发明专利申请公开说明书

[21] 申请号 01805408.0

[43] 公开日 2003年3月19日

[11] 公开号 CN 1404368A

[22] 申请日 2001.11.23 [21] 申请号 01805408.0

[30] 优先权

[32] 2000.12.22 [33] FR [31] 00/16982

[32] 2001.11.6 [33] FR [31] 01/14345

[86] 国际申请 PCT/FR01/03708 2001.11.23

[87] 国际公布 WO02/051289 法 2002.7.4

[85] 进入国家阶段日期 2002.8.21

[71] 申请人 SEB 公司

地址 法国埃克黎

[72] 发明人 法布里斯·罗西

[74] 专利代理机构 中国国际贸易促进委员会专利

商标事务所

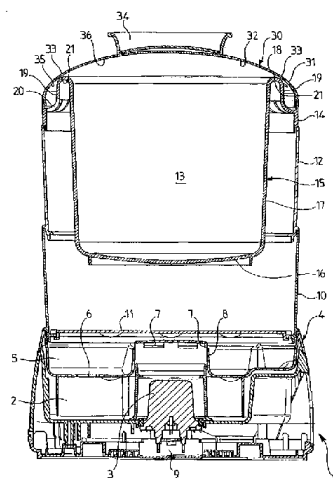
代理人 黄必青

权利要求书 3 页 说明书 8 页 附图 2 页  
按照条约第 19 条的修改 3 页

[54] 发明名称 用蒸汽慢速烹饪的用具

[57] 摘要

本发明涉及一种用于实施慢速烹饪的用具，包括一个环绕着一个烹饪容器(15)的环形壁(14)和一个盖子(30)，所述环形壁和所述盖子设计放置在一个蒸锅的另一个环形壁(12)之上。本发明的特征在于，所述盖子(30)与烹饪容器(15)构成一个密封的烹饪腔(13)，所述盖子(30)包括至少一个设置在烹饪腔(13)之外的通气孔(31)。



I S S N 1 0 0 8 - 4 2 7 4

1. 用于实施慢速烹饪的用具，其包括一个环绕着烹饪容器（15；15'；15''；15'''）的环形壁（14；14'；14''；14'''）和一个盖子（30；30'；30''；30'''），所述环形壁和所述盖子设计放置在属于一个蒸锅的另一个环形壁（12；12''；12'''）之上，其特征在于：所述盖子（30；30'；30''；30'''）与烹饪容器（15；15'；15''；15'''）构成一个密封的烹饪腔（13；13'；13''；13'''），所述盖子（30；30'；30''；30'''）包括至少一个设置在所述烹饪腔（13；13'；13''；13'''）之外的通气孔（31；31'；31''；31'''）。
2. 如权利要求1所述的用具，其特征在于：至少有一个通道（20''）设置在所述环形壁（14''）内。
3. 如权利要求1或2所述的用具，其特征在于：至少有一个通道（20；20'；20''）设置在所述环形壁（14；14'；14''）与所述烹饪容器（15；15'；15''）之间。
4. 如权利要求1至3中任一项所述的用具，其特征在于：所述盖子（30；30'；30''）封闭所述环形壁（14；14'；14''）。
5. 如权利要求2至4中任一项所述的用具，其特征在于：多个通道（20；20'；20''；20'''）设置在所述烹饪容器（15；15'；15''；15'''）周围。
6. 如权利要求1至5中任一项所述的用具，其特征在于：所述烹饪容器（15；15'）被一个包括一环形区域（21；21'）的圆形环箍（19；19'）延长，所述环形区域（21；21'）与所述盖子（30；30'）的环形区域（33；33'）共同构成环形液体密封圈的保持装置。
7. 如权利要求6所述的用具，其特征在于：所述烹饪容器包括一个平底（16）和延伸到一个被所述圆形环箍（19；19'）延长的上边缘（18；18'）的侧壁（17；17'）。
8. 如权利要求7所述的用具，其特征在于：所述上边缘（18；18'）连接所述环形壁（14；14'）。

9. 如权利要求6至8中任一项所述的用具,其特征在于:所述盖子(30; 30')在环形区域(33; 33')的内部具有一个中央内面(36; 36'),所述中央内面(36; 36')具有从所述环形区域(33; 33')开始的向高处倾斜的壁。

5 10. 如权利要求9所述的用具,其特征在于:所述中央内表面(36; 36')为凹形。

11. 如权利要求6至10中任一项所述的用具,其特征在于:一或多个通道(20; 20')被设置在所述圆形环箍(19; 19')与所述环形壁(14; 14')之间的一或多个低点。

10 12. 如权利要求6至11中任一项所述的用具,其特征在于:所述盖子(30)的环形区域(33)与所述圆形环箍(19)的环形区域(21)之间的距离小于1.5mm。

13. 如权利要求12所述的用具,其特征在于:所述圆形环箍(19)具有朝一个或多个之一的通道(20)方向的向下倾斜部分。

15 14. 如权利要求12或13所述的用具,其特征在于:所述盖子(30)具有一个凹形的内表面(32)。

15. 如权利要求12至14中任一项所述的用具,其特征在于:所述环形区域(21)具有一个径向截面,所述径向截面具有一个在所述环形区域之下的曲率中心,且其曲率半径大于5mm。

20 16. 如权利要求6至11中任一项所述的用具,其特征在于:所述盖子(30')包括一个环形的肋(40),所述肋插入一个属于环箍(19')的环形槽(41)中,所述盖子(30')的环形区域(33')设置在所述环形肋(40)之上,所述环形槽(41)构成所述环箍(19')的环形区域(21')。

25 17. 如权利要求16所述的用具,其特征在于:所述环形槽(41)的外周边包括至少一个比所述环形槽(41)的内周边更低的点。

18. 如权利要求16或17所述的用具,其特征在于:所述环形槽(41)的内周边对应于所述容器(15')的上边缘(18')。

19. 如权利要求 16 至 18 中任一项所述的用具，其特征在于：所述圆形环箍（19'）具有朝一个或多个之一的通道（20）方向的向下倾斜部分，所述倾斜部分从所述环形槽（41）的外周边的一个或多个之一的低点处开始。

5 20. 如权利要求 1 至 5 中任一项所述的用具，其特征在于：所述盖子（30''；30'''）包括一个环形构件（45''；45'''），其与一个延长所述烹饪容器（15''；15'''）的圆形环箍（19''；19'''）共同构成密封装置。

21. 如权利要求 20 所述的用具，其特征在于：所述环形构件（45''；45'''）是一个环形密封圈（50''；50'''）。

10 22. 如权利要求 20 或 21 所述的用具，其特征在于：所述烹饪容器（15'''）包括一个平底（16'''）和延伸到一个由所述环箍（19'''）延长的上边缘（18'''）的侧壁（17'''）。

15 23. 如权利要求 1 至 22 中任一项所述的用具，其特征在于：所述容器（15；15'；15''；15'''）与所述环形壁（14；14'；14''；14'''）连在一起。

## 用蒸汽慢速烹饪的用具

### 技术领域

5 本发明涉及家用蒸汽烹饪器具或用具，尤其涉及用于慢速烹饪的器具或用具。

### 背景技术

10 蒸汽烹饪器具包括一个用于产生蒸汽的发热的基部，其上安装了一个烹饪容器，也可以有多个烹饪容器叠置。一个盖子可封闭上部烹饪容器的开口。一个汁液和/或冷凝物的回收容器放置在基部与紧邻基部之上的烹饪容器之间，或者两个烹饪容器之间。一个蒸汽烹饪用具包括一个烹饪容器，如果必要，该烹饪容器可被一个盖子封闭，该容器可放置在另外一个烹饪容器上，在汁液和/或冷凝物的回收容器上，或在设计用于产生蒸汽的基座上。

15 慢速烹饪或文火煨是执行低于 100℃、但可持续几个小时的烹饪。因而蒸汽可用于实施该类烹饪。但是适于该类烹饪的烹饪容器具有侧壁和不带孔的底。在这类容器中，热量借助于壁传递给食物，而在传统的蒸汽烹饪中使用的底部穿孔的容器中，热量通过蒸汽穿过带孔的底部直接进行传递。一个盖子可保护食物远离蒸汽。

20 文件 US 4 574 776 公开了一种蒸汽烹饪用具，包括一个放置在一个蒸汽加热腔内部的烹饪容器，该容器被一个盖子封闭。该腔由一个管形壁放置在一个产生蒸汽的底部上构成，并由在上部分的另一个盖子所封闭。这种实施方式的缺陷在于蒸汽可冷凝在烹饪容器的盖子上，这就迫使接触烹饪容器内做熟的食物时必须分外小心。

### 发明内容

本发明的目的在于,提供一种可在一个封闭容器内实施慢速烹饪的用具,使用者可用手操作而毫不碍事。

本发明的另一个目的在于,提供一种可在封闭容器内实施慢速烹饪的用具,其中落入容器的冷凝物特别少。

5 本发明的另一个目的在于,提供一种可在封闭容器内实施慢速烹饪的用具,该工具使用了适于蒸汽烹饪的盖子。

10 这些目的是通过一种用于实施慢速烹饪的用具来达到的,所述用具包括一个环绕着烹饪容器的环形壁和一个盖子,环形壁和盖子设计放置在属于一个蒸锅的另一个环形壁之上,因为盖子与烹饪容器构成一个密封的烹饪腔,盖子包括至少一个设置在烹饪腔之外的通气孔。盖子放置在蒸锅的环形壁上可实施蒸汽烹饪。多余的蒸汽可通过盖子上一个或多个排气孔排出。当盖子与烹饪容器共同用于实施慢速烹饪,或慢速烹饪时,放置在烹饪腔中的食物不需要额外的盖子就可以与蒸汽隔开。该布置可以简化并便于烹饪用具的操作,因为只需一个盖子。

15 优选地,至少有一个通道设置在环形壁中。该通道可排出多余的蒸汽。其开口最好较小以免损失太多蒸汽。

再次优选地,至少有一个通道设置在环形壁与烹饪容器之间。该通道也可排出多余的蒸汽,但是一个这样的布置还可避免蒸汽向外喷出。以优选方式,通道的开口朝向盖子的侧面。其开口最好较小以免损失太多蒸汽。

20 优选地,盖子封闭环形壁。这种布置可将蒸汽引向盖子的排气孔。因而被蒸汽烫伤的危险降低了。

再次优选地,多个通道设置在烹饪容器周围。这种布置可将蒸汽分散到烹饪容器周围,因而保证加热均匀。

25 根据第一种实施方式,烹饪容器被包括一个环形区域的圆形环箍延长,环箍的环形区域与盖子的环形区域共同构成环形液体密封圈的保持装置。这种布置可利用冷凝在盖子内表面的蒸汽,来获得盖子与容器之间的液体密封圈。一个或多个排气孔设置在所述盖子的环形区域上。因此容器与盖子可构成一个密封的烹饪腔。

优选地，烹饪容器包括一个平底和延伸到被环箍延长的上边缘的侧壁。因此，当取下盖子时，构成密封圈的液体流到烹饪容器的外部。

优选地，上边缘连接环形壁。因此，圆形环箍设置在上边缘与一或多个通道之间。这种布置便于烹饪容器实施烹饪。

- 5 优选地，盖子在环形区域内部具有一个中央内面，中央内面具有从盖子的环形区域开始的向高处倾斜的壁。这种布置便于在中央内面上生成的凝结物流到构成液体密封圈的区域。

优选地，中央内面为凹形。这种布置可避免冷凝物掉入烹饪容器中。

- 10 优选地，一或多个通道被设置在圆形环箍与环形壁之间的一或多个低点上。这种布置可便于在盖子周边的内表面上凝结的凝结物再次循环。

根据一种实施方式，盖子的环形区域与圆形环箍的环形区域之间的距离小于 1.5mm。两个环形区域之间的距离小使得可利用表面张力效应构成并保持盖子与容器之间的液体密封。

- 15 优选地，圆形环箍具有朝一通道或多个通道之一方向的向下倾斜部分。当取下盖子时，这种布置可使液体密封的水流到容器外。

再次优选地，盖子具有凹陷的内表面。当盖子被稍微抬离环形壁时，这种布置可防止凝结物落入容器内。

- 20 再次优选地，为了有利于液体密封的形成，所述环形区域具有一个径向截面，所述径向截面具有一个在所述环形区域之下的曲率中心，且其曲率半径大于 5mm。

根据另一种实施方式，盖子包括一个环形的肋，该肋插入属于环箍的环形槽中，盖子的环形区域被设置在环形肋之上，环形槽构成环箍的环形区域。这种布置可在环形槽中获得液体密封圈。

- 25 优选地，环形槽的外周边包括至少一个比环形槽的内周边更低的点。如果液体密封的高度升高，这种布置可避免液体密封部分流入容器。

再次优选地，环形槽的内周边对应于容器的上边缘。这种布置可减小环箍的宽度。

再次优选地,圆形环箍具有朝一个或多个之一通道方向的向下倾斜部分,该部分从环形槽的外周边的一或多个之一的低点位处开始。当取下盖子时,这种布置可使液体密封的水流到容器外。

5 根据第二类实施方式,盖子包括一个环形构件,它同延长烹饪容器的圆形环箍共同构成密封工具。这种布置也可得到密封的烹饪腔。

优选地,该环形构件是一个环形密封圈。这种布置可得到很好的密封。作为备选或补充,环形密封圈可设计在环箍上或容器内。其它密封工具,例如柔性壁也是显而易见的。

10 再次优选地,烹饪容器包括一个平底和延伸到由环箍延长的上边缘的侧壁。当取下盖子时,这种布置可防止凝结物落入容器内。

烹饪容器可与环形壁连在一起,以便于该用具的操作。

### 附图说明

通过附图所示的、非限定性的、三个实施例和一个变换例的描述,可以更好的理解本发明,附图如下:

15 图 1 是一个根据本发明带有烹饪用具的慢速电蒸锅的垂直剖面图;

图 2 是一个图 1 所示实施例的变型的局部垂直剖面图;

图 3 是一个根据本发明烹饪用具的第二个实施例的局部垂直剖面图;

图 4 是一个根据本发明烹饪用具的第三个实施例的局部垂直剖面图。

### 具体实施方式

20 图 1 示出一个电蒸锅,该蒸锅包括一个用于产生蒸汽的基部 1,该基部包括一个水贮存槽 2 和一个加热元件 3,该加热元件 3 连接一个电控装置 9,该电控装置 9 可有在初始升温阶段以全功率运行的功能,和在烹饪阶段以较小的功率运行的功能。该较小功率可一直保持,或由加热时段和停止时段交替进行。

25 基部 1 之上是构件 4,构件 4 构成一个用于收集冷凝的蒸汽或烹饪汁



的回收贮存槽 5，回收贮存槽 5 的底部设有开孔 6，用于将冷凝物回送到贮存槽 2 中。沿贮存槽 5 的底向上延伸的壁 8 上设有通过蒸汽的一或多个孔。构件 4 上叠置着一或多个由盖子 30 封闭的烹饪容器。

第一烹饪容器由环形壁 10 连接一个穿孔的可拆卸的底部 11 构成。第一烹饪容器可通过直接接触蒸汽来烹饪食物。环形壁 10 之上是另一个环形壁 12，环形壁 12 与壁 10 最好可互相替换，但不必完全一样。环形壁 12 之上是连接第二烹饪容器 15 的环形壁 14，第二烹饪容器 15 用于慢速烹饪食物。烹饪容器 15 由环形壁 14 所环绕，在图 1 中可看得更清楚。盖子 30 布置在环形壁 14 之上并封闭所述壁。

然而，如图 1 所示，盖子也可布置在环形壁 12 或环形壁 10 上。因此使用者可在穿孔的底部 11 上进行蒸汽烹饪。

容器 15 由底 16 连接侧壁 17 构成，侧壁 17 延伸到由向下倾斜的圆形环箍 19 延长出的上边缘 18。环箍 19 与环形壁 14 之间设置了一或多个通道 20，用于允许蒸汽通过盖子 30 的通气孔 31 排出。环箍 19 向一或多个通道 20 的倾斜也可使冷凝物回到贮存槽 5 中。优选地，一或多个通道 20 可设置在环箍 19 与环形壁 14 之间的一或多个低点处。容器 15 与壁 14 连成一体。优选地，多个通道 20 设置在容器 15 周围。

盖子 30 具有一个凹陷的内表面 32。因此内表面 32 向内凹陷，并凹向环形区域 33 之外，所述环形区域 33 具有与环箍 19 的环形区域 21 的最小距离。因此，在环形区域 33 的内部，盖子 30 具有从环形区域 33 向高处倾斜的中央侧壁 36；而在环形区域 33 的外部，有一个从环形区域 33 向低处倾斜的周边侧壁 35。两个环形区域 21，33 之间的最小距离小于 1.5mm，在图 1 所示的实施例中约为 1mm。盖子 30 具有一个攫握构件 34。环形区域 21 由一个壁构成，所述壁的径向截面具有一个曲率，所述曲率中心设置在环形区域 21 之下，且所述曲率半径大于 5mm。在图 1 所示的实施例中，半径约为 1cm，并相应于上边缘 18 处的半径。

支撑用的环形壁 14、容器 15 以及盖子 30 构成以蒸汽加热的慢速烹饪用具。

包括上述慢速烹饪用具的器具以下述方式操作。

使用者将贮存槽 2 中装满水，将待烹饪的食物放入容器 15，盖上盖子 30 并启动该器具。在初始升温阶段，蒸汽通过孔 7 向通道 20 的方向上升，以加热容器 15 的底 16 和侧壁 17，并最终由排气孔 31 排出。容器 15 内温度上升形成蒸汽凝结在盖子 30 的侧壁 32 上。一部分穿过通道 20 的蒸汽也凝结在盖子 30 的侧壁 32 上。由于面 32 是倾斜的，这些凝结物形成液滴流向盖子 30 的四周。这些液滴由于接触到环箍 19 的环形区域 21 而停在盖子 30 的环形区域 33 处，并形成环形的液体密封圈。盖子的环形区域 33 与环箍 19 的环形区域 21 构成液体密封圈的保持装置。因此容器 15 与基部 1 排出的蒸汽是隔绝的。

因此，在烹饪过程中，容器 15 与盖子 30 构成一个封闭的烹饪腔 13。如图 1 所示，通气孔 31 相对于环形区域 33 设置在盖子四周。这些通气孔开在烹饪腔 13 外部。由于加热元件 3 减小的功率使得低于 100℃ 的烹饪可以保持。盖子内部 35 周边部分的凝结物可通过环形侧壁 14，12，10 重回到回收贮存槽 5，并通过孔 6 最终流入水贮存槽 2，这可延长该器具的自主时间。容器 15 外表面的凝结物也可落入回收贮存槽 5 以最终流入水贮存槽 2。

当取下盖子 30 时，由于内壁 32 成拱形，液体凝结物可流到盖子 30 的周边，一直到通道 20，这是因为环箍 19 具有向下倾斜的部分，液体凝结物朝容器 15 外部的方向流入环形区域 21 与通道 20 之间。因此避免了凝结物落入容器 15。

第二烹饪容器和盖子可用任何适合蒸汽进行烹饪时遇到的温度的材料制成，尤其是聚碳酸脂、玻璃或不锈钢。

图 2 所示的变型与该实施例的区别在于，在上边缘 18' 的四周环箍 19' 具有一个环形的槽 41，并且盖子 30' 在此处具有一个环形的肋 40。槽 41 与环形肋 40 构成的环形区域 21'、33' 可阻挡液体密封圈。

要指出的是，槽 41 具有的内周边 43 比其外周边 42 低，这可避免槽内的液体内含物流入容器内。作为变型，其外周边 42 可至少有一个低点

不如内周边 43 高。

槽 41 的外周边相应于容器 15' 的上边缘 18'，一或多个通道 20' 设置在槽 41 的外周边 42 与环形壁 14' 之间。肋 40 将盖子 30' 分成中央内壁 36' 与周边内壁 35'。通气孔 31' 设置在盖子 30' 的周边内壁 35' 上。

5 第二个实施例如图 3 所示。盖子 30'' 封闭了环绕容器 15'' 的环形壁 14''，容器 15'' 具有一个底 16'' 和一个侧壁 17''。环形壁 14'' 搁在环形壁 12'' 上。环形壁 14'' 可卸下，此时盖子 30'' 搁在壁 12'' 上。烹饪容器 15'' 由圆形环箍 19'' 延长至壁 14'' 处。通道 20'' 穿过环箍 19'' 下部的壁 14'' 以排出多余的蒸汽。

10 环形密封圈 50'' 安装在盖子 30'' 内。该密封圈例如可用复制模 (surmoulé) 的方法在盖子 30'' 内作出。密封圈 50'' 压在环箍 19'' 的环形区域 21'' 上。因此密封圈 50'' 构成了一个环形构件 45''，该环形构件 45'' 同圆形环箍 19'' 共同构成密封工具。因盖子 30'' 放置在环形壁 14'' 上，盖子 30'' 与烹饪容器 15'' 因此构成一个封闭的烹饪腔 13''。通气孔 31'' 设置在  
15 在盖子 30'' 的周边部分，及密封圈 50'' 的外部，以使腔 13'' 不与外部通连。

第三个实施例如图 4 所示。一个环形密封圈 50''' 装在盖子 30''' 内。因此密封圈 50''' 构成了一个环形构件 45'''，该环形构件 45''' 同圆形环箍 19''' 共同构成密封工具。环形壁 14''' 环绕并支撑容器 15'''，容器 15''' 具有一个底 16''' 和一个侧壁 17'''。密封圈 50''' 压在环箍 19''' 的环形区域  
20 21''' 上。因此盖子 30''' 与烹饪容器 15''' 构成一个封闭的烹饪腔 13'''。当环形壁 14''' 被取下时，盖子 30''' 不压在环形壁 14''' 上，而是放置在环形壁 12''' 上。圆形环箍 19''' 被延长至环形壁 14''' 处。通道 20''' 设置在环绕容器 15''' 的环箍 19''' 与壁 14''' 之间。通气孔 31''' 设置在盖子 30''' 的周边部分，  
25 密封圈 50''' 的外部。当盖子 30''' 封闭容器 15''' 时，通气孔 31''' 不起任何作用，但是当盖子 30''' 放置在 12''' 上时，能排出多余的蒸汽。

作为补充变型，环形壁 10, 12; 12''; 12''' 可包括两种环形构造，即分别用于接纳环形壁 14; 14'; 14''; 14''' 的一部分，以及接纳盖子 30; 30'; 30''; 30''' 的另一部分。

作为补充变型，容器可相对于环形壁或通道，甚至环形区域移动。

同样作为变型，盖子的攫握构件可被更换为把手。

由环形支撑壁、容器和盖子构成的慢速烹饪用具也可与不带电加热构件的产生蒸汽的基部连成一体。而该产生蒸汽的基部放置在加热炉上。

- 5 因此，包括根据本发明的慢速烹饪工具的蒸锅的构件数量可以减少，因为同一个盖子既可用于慢速烹饪又可用于蒸汽烹饪。

本发明并不局限于所述具体实施例以及它们的变型，而是包括在权利要求的范围内的许多变换。



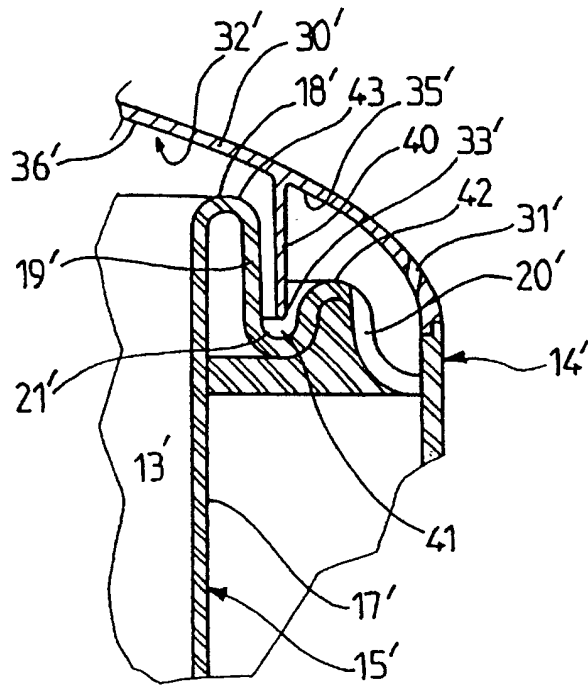


图 2

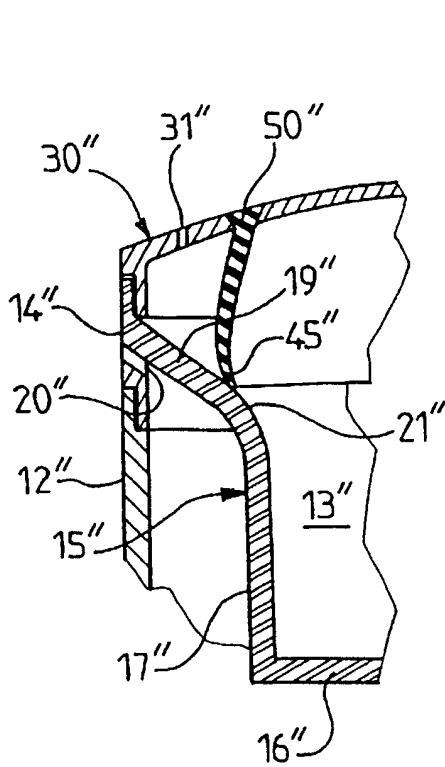


图 3

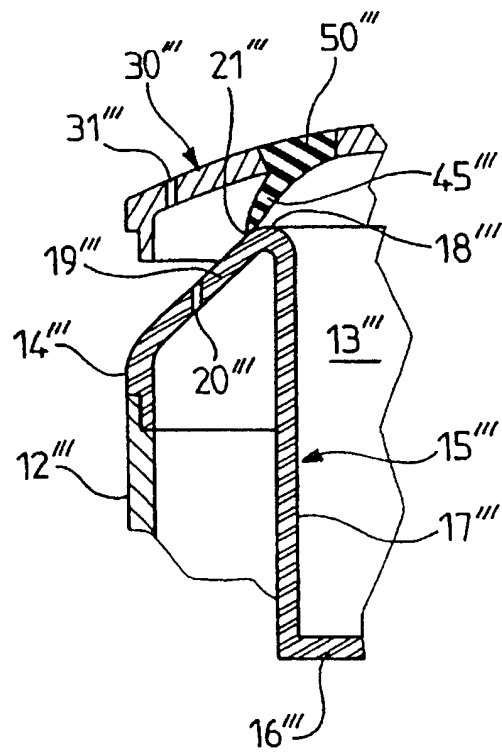


图 4

1. 用于实施慢速烹饪的用具, 其包括一个环绕着一个烹饪容器(15; 15'; 15''; 15''')的环形壁(14; 14'; 14''; 14''')和一个盖子(30; 30'; 30''; 30'''), 所述环形壁和所述盖子设计放置在属于一个蒸锅的另一个  
5 环形壁(12; 12''; 12''')之上, 所述盖子与所述烹饪容器构成一个密封的烹饪腔(13; 13'; 13''; 13'''), 所述盖子包括至少一个设置在所述烹饪腔之外的通气孔(31; 31'; 31''; 31'''), 其特征在于: 所述环形壁(14; 14'; 14''; 14''')放置在另一个环形壁(12; 12''; 12''')上。

2. 如权利要求1所述的用具, 其特征在于: 至少有一个通道(20'')  
10 设置在所述环形壁(14'')内。

3. 如权利要求1或2所述的用具, 其特征在于: 至少有一个通道(20; 20'; 20''; 20''')设置在所述环形壁(14; 14'; 14''; 14''')与所述烹饪容器(15; 15'; 15''; 15''')之间。

4. 如权利要求1至3中任一项所述的用具, 其特征在于: 所述盖子(30;  
15 30'; 30'')封闭所述环形壁(14; 14'; 14'')。

5. 如权利要求2至4中任一项所述的用具, 其特征在于: 多个通道(20; 20'; 20''; 20''')设置在所述烹饪容器(15; 15'; 15''; 15''')周围。

6. 如权利要求1至5中任一项所述的用具, 其特征在于: 所述烹饪容  
20 器(15; 15')被一个包括一环形区域(21; 21')的圆形环箍(19; 19')  
延长, 所述环形区域(21; 21')与所述盖子(30; 30')的环形区域(33;  
33')共同构成环形液体密封圈的保持装置。

7. 如权利要求6所述的用具, 其特征在于: 所述烹饪容器包括一个平  
底(16)和延伸到一个被所述圆形环箍(19; 19')延长的上边缘(18;  
18')的侧壁(17; 17')。

8. 如权利要求7所述的用具, 其特征在于: 所述上边缘(18; 18')  
25 连接所述环形壁(14; 14')。

9. 如权利要求6至8中任一项所述的用具,其特征在於:所述盖子(30; 30')在环形区域(33; 33')的内部具有一个中央内面(36; 36'),所述中央内面(36; 36')具有从所述环形区域(33; 33')开始的向高处倾斜的壁。

5 10. 如权利要求9所述的用具,其特征在於:所述中央内表面(36; 36')为凹形。

11. 如权利要求6至10中任一项所述的用具,其特征在於:一或多个通道(20; 20')被设置在所述圆形环箍(19; 19')与所述环形壁(14; 14')之间的一或多个低点。

10 12. 如权利要求6至11中任一项所述的用具,其特征在於:所述盖子(30)的环形区域(33)与所述圆形环箍(19)的环形区域(21)之间的距离小于1.5mm。

13. 如权利要求12所述的用具,其特征在於:所述圆形环箍(19)具有朝一个或多个之一的通道(20)方向的向下倾斜部分。

15 14. 如权利要求12或13所述的用具,其特征在於:所述盖子(30)具有一个凹形的内表面(32)。

15. 如权利要求12至14中任一项所述的用具,其特征在於:所述环形区域(21)具有一个径向截面,所述径向截面具有一个在所述环形区域之下的曲率中心,且其曲率半径大于5mm。

20 16. 如权利要求6至11中任一项所述的用具,其特征在於:所述盖子(30')包括一个环形的肋(40),所述肋插入一个属于环箍(19')的环形槽(41)中,所述盖子(30')的环形区域(33')设置在所述环形肋(40)之上,所述环形槽(41)构成所述环箍(19')的环形区域(21')。

25 17. 如权利要求16所述的用具,其特征在於:所述环形槽(41)的外周边包括至少一个比所述环形槽(41)的内周边更低的点。

18. 如权利要求16或17所述的用具,其特征在於:所述环形槽(41)的内周边对应于所述容器(15')的上边缘(18')。



19. 如权利要求 16 至 18 中任一项所述的用具, 其特征在于: 所述圆形环箍 (19') 具有朝一个或多个之一的通道 (20) 方向的向下倾斜部分, 所述倾斜部分从所述环形槽 (41) 的外周边的一个或多个之一的低点处开始。

5 20. 如权利要求 1 至 5 中任一项所述的用具, 其特征在于: 所述盖子 (30''; 30''') 包括一个环形构件 (45''; 45'''), 其与一个延长所述烹饪容器 (15''; 15''') 的圆形环箍 (19''; 19''') 共同构成密封装置。

21. 如权利要求 20 所述的用具, 其特征在于: 所述环形构件 (45''; 45''') 是一个环形密封圈 (50''; 50''')。

10 22. 如权利要求 20 或 21 所述的用具, 其特征在于: 所述烹饪容器 (15''') 包括一个平底 (16''') 和延伸到一个由所述环箍 (19''') 延长的上边缘 (18''') 的侧壁 (17''')。

23. 如权利要求 1 至 22 中任一项所述的用具, 其特征在于: 所述容器 (15; 15'; 15''; 15''') 与所述环形壁 (14; 14'; 14''; 14''') 连在一起。

15 24. 如权利要求 1 至 23 中任一项所述的用具, 其特征在于: 所述盖子 (30; 30'; 30'') 置靠在所述环形壁 (14; 14'; 14'') 上。