



(12) 实用新型专利

(10) 授权公告号 CN 219289202 U

(45) 授权公告日 2023. 07. 04

(21) 申请号 202223583640.9

(22) 申请日 2022.12.30

(73) 专利权人 佛山市顺德区美的电热电器制造
有限公司

地址 528300 广东省佛山市顺德区北滘镇
三乐东路19号

(72) 发明人 薛钊强 刘化勇 周旺 缪永多
李阳阳 瞿月红 邓领文

(74) 专利代理机构 北京众达德权知识产权代理
有限公司 11570

专利代理师 顾艳宇

(51) Int. Cl.

A47J 27/00 (2006.01)

A47J 36/00 (2006.01)

B01D 17/02 (2006.01)

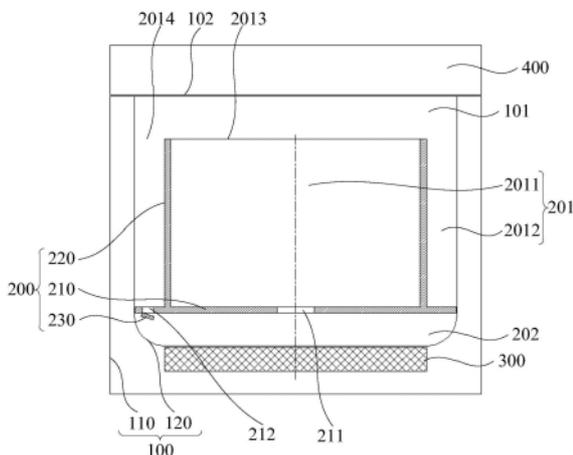
权利要求书2页 说明书11页 附图6页

(54) 实用新型名称

烹饪器具

(57) 摘要

本实用新型提供了一种烹饪器具,包括:锅体组件,锅体组件形成有烹饪空间和锅口;分隔组件,设置于锅体组件,用于将烹饪空间分隔出第一腔体和第二腔体,第一腔体包括敞口的第一腔室和第二腔室,第一腔室的第一敞口和第二腔室的第二敞口均形成于分隔组件朝向于锅口的一端,第一腔室连通于第二腔体;其中,分隔组件可相对于锅体组件移动,以调整第二腔体的容积。该烹饪器具可以利用分隔组件相对于锅体组件的移动,减小第二腔体的容积,将第二腔体内的液体压入第一腔室内,抬升第一腔室的液位高度,令第一腔室中的油脂通过第一敞口溢出并进入第二腔室,实现油脂与汤汁的分离,减轻了用户的除油负担,提高用户的使用体验。



1. 一种烹饪器具,其特征在于,包括:

锅体组件,所述锅体组件形成有烹饪空间和锅口;

分隔组件,设置于所述锅体组件,用于将所述烹饪空间分隔出第一腔体和第二腔体,所述第一腔体包括敞口的第一腔室和第二腔室,所述第一腔室的第一敞口和所述第二腔室的第二敞口均形成于所述分隔组件朝向于所述锅口的一端,所述第一腔室连通于所述第二腔体;

其中,所述分隔组件可相对于所述锅体组件移动,以调整所述第二腔体的容积。

2. 根据权利要求1所述的烹饪器具,其特征在于,所述分隔组件包括:

第一分隔件,所述锅体组件形成有安装壁,所述第一分隔件滑动地连接于所述安装壁,以将所述烹饪空间分隔出所述第一腔体和所述第二腔体;

第二分隔件,设置于所述第一分隔件靠近于所述锅口的一侧,以将所述第一腔体分隔出所述第一腔室和所述第二腔室;

其中,所述第一分隔件形成有第一过液口,所述第一腔室通过所述第一过液口连通于所述第二腔体。

3. 根据权利要求2所述的烹饪器具,其特征在于,

所述第一分隔件为板状结构,所述第一分隔件的外缘滑动地连接于所述锅体组件的内侧壁,所述第一腔体形成于所述第一分隔件靠近于所述锅口的一侧,所述第二腔体形成于所述第一分隔件靠近于所述锅体组件的内底壁的一侧;

其中,所述安装壁包括所述内侧壁,所述第一分隔件可靠近或远离所述内底壁,以改变所述第二腔体的容积。

4. 根据权利要求3所述的烹饪器具,其特征在于,

所述第二分隔件为板状结构,所述第二分隔件的一端连接于所述第一分隔件,另一端朝向于所述锅口布置,所述第一腔室和所述第二腔室分别形成于所述第二分隔件的两侧;或

所述第二分隔件为筒状结构,所述第二分隔件的一端连接于所述第一分隔件,另一端朝向于所述锅口布置,所述第一腔室形成于所述第二分隔件的内侧,所述第二腔室形成于所述第二分隔件与所述锅体组件之间。

5. 根据权利要求3所述的烹饪器具,其特征在于,

所述第一分隔件的外缘与所述内侧壁之间为滑动密封配合。

6. 根据权利要求3所述的烹饪器具,其特征在于,

所述第一分隔件的外缘与所述内侧壁之间为间隙配合,所述第一分隔件的外缘与所述内侧壁之间的间隙大于或等于0.1mm且小于或等于2mm。

7. 根据权利要求2所述的烹饪器具,其特征在于,所述分隔组件还包括:

单向阀,设置于所述第一分隔件,所述第一分隔件形成有第二过液口,所述第二过液口连通于所述第二腔室和所述第二腔体,所述单向阀布置于所述第二过液口;

其中,所述单向阀沿所述第二腔室至所述第二腔体的方向导通。

8. 根据权利要求1至7中任一项所述的烹饪器具,其特征在于,

所述第一敞口的开口面积大于或等于所述第二敞口的开口面积。

9. 根据权利要求1至7中任一项所述的烹饪器具,其特征在于,还包括:

加热装置,用于加热所述锅体组件。

10. 根据权利要求1至7中任一项所述的烹饪器具,其特征在于,所述锅体组件包括:

第一锅体,所述第一锅体形成有容置槽;

第二锅体,设置于所述第一锅体,所述第二锅体位于所述容置槽内;

其中,所述烹饪空间和所述锅口形成于所述第二锅体。

11. 根据权利要求10所述的烹饪器具,其特征在于,还包括:

盖体,连接于所述第一锅体,用于敞开或覆盖所述锅口。

12. 根据权利要求11所述的烹饪器具,其特征在于,还包括:

驱动装置,所述驱动装置的输出端连接于所述分隔组件,所述驱动装置用于驱动所述分隔组件滑动,以调整所述第二腔体的容积。

13. 根据权利要求12所述的烹饪器具,其特征在于,所述驱动装置包括:

驱动件;

连接件,所述连接件的一端连接于所述驱动件的输出端,另一端连接于所述分隔组件;

其中,所述驱动件用于通过所述连接件驱动所述分隔组件滑动。

14. 根据权利要求13所述的烹饪器具,其特征在于,

所述驱动件设置于所述盖体,在所述盖体覆盖所述锅口的情况下,所述连接件连接于所述分隔组件;或

所述驱动件设置于所述第一锅体,所述连接件穿过所述第二锅体连接于所述分隔组件。

烹饪器具

技术领域

[0001] 本实用新型涉及烹饪设备技术领域,尤其涉及一种烹饪器具。

背景技术

[0002] 在进行炖煮的过程中,汤汁表面往往会漂浮有一层悬浮物,这些悬浮物一般为油脂或浮沫,无论是捞取汤汁还是烹饪后的食材,汤汁和食材均会受到悬浮物的影响,降低了炖煮后汤汁和食材的口感,从而用户有时需要自行去除汤面漂浮的油脂或浮沫再进行食用,而去除油脂或浮沫的过程较为麻烦且需要消耗一定的时间,难以满足用户在烹饪完成后直接食用的需求,因此有必要对烹饪器具进行改进,以便于去除汤汁表面的油脂或浮沫。

实用新型内容

[0003] 本实用新型旨在至少解决现有技术或相关技术中存在的技术问题之一。

[0004] 有鉴于此,根据本申请实施例提出了一种烹饪器具,包括:

[0005] 锅体组件,锅体组件形成有烹饪空间和锅口;

[0006] 分隔组件,设置于锅体组件,用于将烹饪空间分隔出第一腔体和第二腔体,第一腔体包括敞口的第一腔室和第二腔室,第一腔室的第一敞口和第二腔室的第二敞口均形成于分隔组件朝向于锅口的一端,第一腔室连通于第二腔体;

[0007] 其中,分隔组件可相对于锅体组件移动,以调整第二腔体的容积。

[0008] 在一种可行的实施方式中,分隔组件包括:

[0009] 第一分隔件,锅体组件形成有安装壁,第一分隔件滑动地连接于安装壁,以将烹饪空间分隔出第一腔体和第二腔体;

[0010] 第二分隔件,设置于第一分隔件靠近于锅口的一侧,以将第一腔体分隔出第一腔室和第二腔室;

[0011] 其中,第一分隔件形成有第一过液口,第一腔室通过第一过液口连通于第二腔体。

[0012] 在一种可行的实施方式中,第一分隔件为板状结构,第一分隔件的外缘滑动地连接于锅体组件的内侧壁,第一腔体形成于第一分隔件靠近于锅口的一侧,第二腔体形成于第一分隔件靠近于锅体组件的内底壁的一侧;

[0013] 其中,安装壁包括前述内侧壁,第一分隔件可靠近或远离前述内底壁,以改变第二腔体的容积。

[0014] 在一种可行的实施方式中,第二分隔件为板状结构,第二分隔件的一端连接于第一分隔件,另一端朝向于锅口布置,第一腔室和第二腔室分别形成于第二分隔件的两侧;或

[0015] 第二分隔件为筒状结构,第二分隔件的一端连接于第一分隔件,另一端朝向于锅口布置,第一腔室形成于第二分隔件的内侧,第二腔室形成于第二分隔件与锅体组件之间。

[0016] 在一种可行的实施方式中,第一分隔件的外缘与前述内侧壁之间为滑动密封配合。

[0017] 在一种可行的实施方式中,第一分隔件的外缘与前述内侧壁之间为间隙配合,第

一分隔件的外缘与内侧壁之间的间隙大于或等于0.1mm且小于或等于2mm。

[0018] 在一种可行的实施方式中,分隔组件还包括:

[0019] 单向阀,设置于第一分隔件,第一分隔件形成有第二过液口,第二过液口连通于第二腔室和第二腔体,单向阀布置于第二过液口;

[0020] 其中,单向阀沿第二腔室至第二腔体的方向导通。

[0021] 在一种可行的实施方式中,第一分隔件与第二分隔件为一体式结构。

[0022] 在一种可行的实施方式中,第一敞口的开口面积大于或等于第二敞口的开口面积。

[0023] 在一种可行的实施方式中,烹饪器具还包括:

[0024] 加热装置,用于加热锅体组件。

[0025] 在一种可行的实施方式中,锅体组件包括:

[0026] 第一锅体,第一锅体形成有容置槽;

[0027] 第二锅体,设置于第一锅体,第二锅体位于容置槽内;

[0028] 其中,烹饪空间和锅口形成于第二锅体。

[0029] 在一种可行的实施方式中,烹饪器具还包括:

[0030] 盖体,连接于第一锅体,用于敞开或覆盖锅口。

[0031] 在一种可行的实施方式中,烹饪器具还包括:

[0032] 驱动装置,驱动装置的输出端连接于分隔组件,驱动装置用于驱动分隔组件滑动,以调整第二腔体的容积。

[0033] 在一种可行的实施方式中,驱动装置包括:

[0034] 驱动件;

[0035] 连接件,连接件的一端连接于驱动件的输出端,另一端连接于分隔组件;

[0036] 其中,驱动件用于通过连接件驱动分隔组件滑动。

[0037] 在一种可行的实施方式中,驱动件设置于盖体,在盖体覆盖锅口的情况下,连接件连接于分隔组件;或

[0038] 驱动件设置于第一锅体,连接件穿过第二锅体连接于分隔组件。

[0039] 相比现有技术,本实用新型至少包括以下有益效果:本申请实施例提供的烹饪器具包括有锅体组件和分隔组件,其中,锅体组件形成有烹饪空间和锅口,分隔组件设置在锅体组件,以将烹饪空间分隔出第一腔体和第二腔体,第一腔体包括有敞口的第一腔室和第二腔室,且第一腔室的第一敞口和第二腔室的第二敞口均形成于分隔组件朝向于锅口的一端,并设置第一腔室与第二腔体相连通,分隔组件可以相对于锅体组件移动,并可通过移动实现第二腔体的容积的调整,从而基于前述设置,在烹饪汤类食物时,可以将食材放置于第一腔室内,汤汁可以承装在第一腔室和第二腔体中,以对食材进行煲煮,在烹饪过程中,由于食物析出的油脂密度低于汤汁密度,因此油脂会漂浮于汤汁上方,在第一腔室中浮于汤汁表面的油脂会更加靠近于第一敞口,进而在烹饪完成后,可以操纵分隔组件相对于锅体组件移动,以减小第二腔体的容积,将第二腔体内的液体压入第一腔室内,以抬升第一腔室的液位高度,令第一腔室中浮于汤汁表面的油脂通过第一敞口溢出,并经过分隔组件朝向于锅口的端壁以及第二敞口流入第二腔室,实现油脂与汤汁的分离,并利用第二腔体收集油脂,方便了用户的滤油操作,减轻了用户的除油负担,有利于缩短滤油过程的耗时,为用

户在烹饪完成后更为快速的取食提供有利条件,同时由于第一敞口朝向于锅口,也能够便于用户通过锅口直接盛取食物,减少了用户盛取食物时的妨碍,有利于降低用户烫伤的风险,提高了用户的使用便利性,提高用户的使用体验。

附图说明

[0040] 通过阅读下文示例性实施方式的详细描述,各种其他的优点和益处对于本领域普通技术人员将变得清楚明了。附图仅用于示出示例性实施方式的目的,而并不认为是对本申请的限制。而且在整个附图中,用相同的参考符号表示相同的部件。在附图中:

[0041] 图1为本申请提供的一种实施例的烹饪器具的示意性结构图;

[0042] 图2为本申请提供的一种实施例的烹饪器具的第一个状态下的示意性应用场景图;

[0043] 图3为本申请提供的一种实施例的烹饪器具的第二个状态下的示意性应用场景图;

[0044] 图4为本申请提供的一种实施例的烹饪器具的第三个状态下的示意性应用场景图;

[0045] 图5为本申请提供的另一种实施例的烹饪器具的示意性结构图;

[0046] 图6为本申请提供的再一种实施例的烹饪器具的示意性结构图。

[0047] 其中,图1至图6中附图标记与部件名称之间的对应关系为:

[0048] 10' 食材;20' 汤汁;30' 油脂;

[0049] 100锅体组件;200分隔组件;300加热装置;400盖体;500驱动装置;

[0050] 110第一锅体;120第二锅体;210第一分隔件;220第二分隔件;230单向阀;510驱动件;520连接件;

[0051] 101烹饪空间;102锅口;201第一腔体;202第二腔体;

[0052] 211第一过液口;212第二过液口;

[0053] 2011第一腔室;2012第二腔室;2013第一敞口;2014第二敞口。

具体实施方式

[0054] 下面将参照附图更详细地描述本申请的示例性实施例。虽然附图中显示了本申请的示例性实施例,然而应当理解,可以以各种形式实现本申请而不应被这里阐述的实施例所限制。相反,提供这些实施例是为了能够更透彻地理解本申请,并且能够将本申请的范围完整的传达给本领域的技术人员。

[0055] 如图1至图6所示,根据本申请实施例提出了一种烹饪器具,包括:锅体组件100,锅体组件100形成有烹饪空间101和锅口102;分隔组件200,设置于锅体组件100,用于将烹饪空间101分隔出第一腔体201和第二腔体202,第一腔体201包括敞口的第一腔室2011和第二腔室2012,第一腔室2011的第一敞口2013和第二腔室2012的第二敞口2014均形成于分隔组件200朝向于锅口102的一端,第一腔室2011连通于第二腔体202;其中,分隔组件200可相对于锅体组件100移动,以调整第二腔体202的容积。

[0056] 本申请实施例提供的烹饪器具包括有锅体组件100和分隔组件200,其中,锅体组件100形成有烹饪空间101和锅口102,锅口102连通于烹饪空间101,以方便用户置入或取出

食物。

[0057] 可以理解的是,如图1所示,锅体组件100可以为一侧敞开的槽型结构,锅体组件100的内壁围成前述烹饪空间101并形成前述锅口102,烹饪空间101可以为待烹饪的食物提供承装空间,并为分隔组件200提供安装空间。

[0058] 分隔组件200设置在锅体组件100,以将烹饪空间101分隔出第一腔体201和第二腔体202,第一腔体201包括有第一腔室2011和第二腔室2012,且第一腔室2011和第二腔室2012均具有敞口,第一腔室2011的第一敞口2013和第二腔室2012的第二敞口2014均形成于分隔组件200朝向于锅口102的一端,也即第一敞口2013和第二敞口2014均朝向于锅口102。

[0059] 可以理解的是,如图1所示,分隔组件200可以设置在锅体组件100的内壁,以对烹饪空间101进行分隔,第一腔室2011和第二腔室2012可以分别通过第一敞口2013和第二敞口2014连通于锅口102,其中,第一腔室2011可以在烹饪汤类食物时承装食材和汤汁,进而减少了分隔组件200对于食物的遮挡,从而便于用户在烹饪后通过锅口102盛取食物。并且,由于第一敞口2013和第二敞口2014均形成于分隔组件200朝向锅口102的一端,从而也能够提高第一敞口2013和第二敞口2014相对于锅体组件100的内底壁的高度一致性,当第一腔室2011内的液体通过第一敞口2013溢出时,便于溢出的液体经分隔组件200朝向于锅口102的端壁流向第二敞口2014,进而若烹饪过程中第一腔室2011内的液体沸腾程度较高,导致第一腔室2011的液位高度高于第一敞口2013,溢出的液体可以流入第二腔室2012。

[0060] 不难理解的是,烹饪汤类食物时,油脂往往浮于汤汁表面,若第一腔室2011中的液体存在溢出趋势,油脂会在溢出现象发生时较先溢出,并进入到第二腔室2012内,形成与第一腔室2011内的食物之间的分隔,进而烹饪器具可以在烹饪过程中实现一定程度上的油脂滤除。

[0061] 可以理解的是,前述锅体组件100的内底壁也即锅体组件100与锅口102相对的内壁,相应地,锅体组件100的内侧壁也即沿前述内底壁至前述敞口方向分布的内壁。

[0062] 并且,设置第一腔室2011连通于第二腔体202,从而可以在烹饪过程中利用第二腔体202承装更多的汤汁,且由于第二腔体202是基于对烹饪空间101的分隔形成的,从而第二腔体202内的汤汁可以在烹饪过程中受热得到烹饪。同时,分隔组件200可以相对于锅体组件100移动,以调整第二腔体202的容积,进而可以在第二腔体202的容积缩小时,将位于第二腔体202内的汤汁压入第一腔室2011内,增大第一腔室2011内的液体量,提升第一腔室2011的液位高度。

[0063] 从而基于前述设置,如图2所示,在烹饪汤类食物时,可以将食材10' 放置于第一腔室2011内,汤汁20' 可以承装在第一腔室2011和第二腔体202中,以对食材10' 进行煲煮,在烹饪过程中,由于食物析出的油脂30' 密度低于汤汁20' 密度,因此油脂30' 会漂浮于汤汁20' 上方,在第一腔室2011中浮于汤汁20' 表面的油脂30' 会更加靠近于第一敞口2013,进而在烹饪完成后,如图3所示,可以操纵分隔组件200相对于锅体组件100移动,以减小第二腔体202的容积,将第二腔体202内的液体压入第一腔室2011内,以抬升第一腔室2011的液位高度,令第一腔室2011中浮于汤汁20' 表面的油脂30' 通过第一敞口2013溢出,并经过分隔组件200朝向于锅口102的端壁以及第二敞口2014流入第二腔室2012,实现油脂30' 与汤汁20' 的分离,并利用第二腔体202收集油脂30',方便了用户的滤油操作,减轻了用户的除油负担,有利于缩短滤油过程的耗时,为用户在烹饪完成后更为快速的取食提供有利条件。

[0064] 需要说明的是,图3和图4中位于液体区域外的箭头表示分隔组件的运动方向,位于液体区域内的箭头表示液体的运动方向。

[0065] 需要说明的是,上述烹饪器具对于油脂以外的漂浮于汤汁表面的其他种类的悬浮物,如非油脂类浮沫,均具有去除效果,其原理与作用与去除油脂类似,在此不做赘述。

[0066] 并且,如图4所示,在滤油完成后,可以进一步操纵分隔组件200相对于锅体组件100移动,以增大第二腔体202的容积,令第一腔室2011内的部分液体流向第二腔体202,降低第一腔室2011的液位高度,便于用户盛取食物。

[0067] 需要说明的是,在一些示例中,一些烹饪器具在锅体内布置烹饪腔,并在烹饪腔上方悬设集油盘,以在烹饪过程中,通过调整烹饪腔的液位高度,令液体没过集油盘,进而将液体表面的油脂收集于集油盘内,实现油水分离,然而通过前述方式滤油后,用户在取食时,需要先将集油盘从烹饪腔上方取下,才能够盛取食物,而由于集油盘和集油盘内的油脂在烹饪完成后温度往往较高,且取放过程中集油盘中的油脂也存在倾洒的可能性,使用较为不便,容易烫伤用户。从而,相比于采用集油盘的方式进行滤油,本申请提供的烹饪器具由于第一敞口2013朝向于锅口102,也能够便于用户通过锅口102直接盛取食物,减少了用户盛取食物时的妨碍,无需用户取出分隔组件200,有利于降低用户烫伤的风险,提高了用户的使用便利性,提高用户的使用体验。

[0068] 需要说明的是,分隔组件200相对于锅体组件100的移动可以由用户手动操作实现,且通过移动分隔组件200进行滤油时,油脂由第二腔室2012收集,因此分隔组件200的移动范围处于烹饪空间101内,液体倾洒至锅体组件100外部导致用户烫伤的可能性较低。亦可以为分隔组件200配置驱动机构,以利用驱动机构驱动分隔组件200移动,避免用户手动进行分隔组件200的移动操纵,从而进一步降低用户滤油时被烫伤的可能性。

[0069] 如图1至图6所示,在一些示例中,分隔组件200包括:第一分隔件210,锅体组件100形成有安装壁,第一分隔件210滑动地连接于安装壁,以将烹饪空间101分隔出第一腔体201和第二腔体202;第二分隔件220,设置于第一分隔件210靠近于锅口102的一侧,以将第一腔体201分隔出第一腔室2011和第二腔室2012;其中,第一分隔件210形成有第一过液口211,第一腔室2011通过第一过液口211连通于第二腔体202。

[0070] 在该技术方案中,分隔组件200可以包括有第一分隔件210和第二分隔件220,其中,锅体组件100形成有安装壁,第一分隔件210设置于安装壁,以将烹饪空间101分隔出第一腔体201和第二腔体202,第二分隔件220设置在第一分隔件210,且位于第一分隔件210靠近于锅口102的一侧,以将第一腔体201分隔出敞口的第一腔室2011和第二腔室2012,可以理解的是,第一腔体201形成于第一分隔件210靠近于锅口102的一侧,第一分隔件210形成有第一过液口211,第一过液口211连通于第一腔室2011和第二腔体202,从而液体可以通过第一过液口211在第一腔室2011与第二腔体202间流通,第一分隔件210可以相对于安装壁滑动,从而通过滑动调整第二腔体202的容积,当需要滤除第一腔室2011中汤汁表面的油脂时,可以操纵第一分隔件210滑动,以减小第二腔体202的容积,将第二腔体202内的液体压入第一腔室2011,进而增加第一腔室2011的液体量,抬升第一腔室2011的液位高度,令第一腔室2011中浮于汤汁表面的油脂通过第一敞口2013溢出,并流入第二腔室2012内得到收集,实现油脂于汤汁的分离,降低用户的除油难度,提高烹饪器具的用户使用体验。

[0071] 可以理解的是,前述分隔组件200朝向于锅口102的一端,也即第二分隔件220朝向

于锅口102的一端,相应地,第一腔室2011的第一敞口2013和第二腔室2012的第二敞口2014也即均位于第二分隔件220朝向于锅口102的一端。

[0072] 在一些可行的示例中,第二分隔件220形成有滤油孔,滤油孔的两端分别连通第一腔室2011和第二腔室2012,且滤油孔靠近于第一敞口2013布置,从而基于滤油孔的设置,在实际应用中,当第一腔室2011内的液位高度抬升至滤油孔处时,第一腔室2011中浮于汤汁20'表面的油脂30'可以通过滤油孔溢向第二腔室2012,进而可以利用滤油孔限制第一腔室2011内的液体溢向第二腔室2012时的流量,避免短时间内溢出大量的液体,降低滤油过程中带出的汤汁数量,利于提高滤油过程的稳定性。

[0073] 如图1至图6所示,在一些示例中,第一分隔件210为板状结构,第一分隔件210的外缘滑动地连接于锅体组件100的内侧壁,第一腔体201形成于第一分隔件210靠近于锅口102的一侧,第二腔体202形成于第一分隔件210靠近于锅体组件100的内底壁的一侧;其中,安装壁包括前述内侧壁,第一分隔件210可靠近或远离前述内底壁,以改变第二腔体202的容积。

[0074] 在该技术方案中,第一分隔件210可以为板状结构,从而降低了第一分隔件210的结构复杂程度,提高了第一分隔件210的加工便利性,降低了第一分隔件210的生产成本;前述安装壁包括锅体组件100的内侧壁,第一分隔件210的外缘滑动地连接于锅体组件100的内侧壁,也即令第一分隔件210厚度方向上的一侧朝向于锅口102,另一侧朝向于锅体组件100的内底壁,并令第一分隔件210周侧与锅体组件100的内侧壁滑动配合,以利用第一分隔件210将烹饪空间101分隔出第一腔体201和第二腔体202,其中,第一腔体201形成于第一分隔件210靠近于锅口102的一侧,第二腔体202形成于第一分隔件210靠近于锅体组件100的内底壁的一侧,进而一方面便于配合第二分隔件220形成敞口均朝向于锅口102的第一腔室2011和第二腔室2012,另一方面也可以在烹饪空间101的空间尺寸一定的情况下,增大第一敞口2013与锅口102之间的导通范围,便于用户通过锅口102盛取第一腔室2011内的食物,进一步提高烹饪器具的用户使用体验。

[0075] 同时,第一分隔件210可以通过沿锅体组件100的内侧壁滑动,靠近或远离锅体组件100的内底壁,进而改变第二腔体202的容积,在需要减小第二腔体202的容积时,可以操纵第一分隔件210靠近锅体组件100的内底壁,以将第二腔体202内的液体压力第一腔室2011;在需要增大第二腔体202的容积时,可以操纵第一分隔件210远离锅体组件100的内底壁,以令第一腔室2011内的液体流入第二腔体202。

[0076] 如图1至图6所示,在一些示例中,第二分隔件220为板状结构,第二分隔件220的一端连接于第一分隔件210,另一端朝向于锅口102布置,第一腔室2011和第二腔室2012分别形成于第二分隔件220的两侧;或第二分隔件220为筒状结构,第二分隔件220的一端连接于第一分隔件210,另一端朝向于锅口102布置,第一腔室2011形成于第二分隔件220的内侧,第二腔室2012形成于第二分隔件220与锅体组件100之间。

[0077] 在该技术方案中,第二分隔件220可以为板状结构,第二分隔件220的一端连接于第一分隔件210,另一端朝向于锅口102布置,以将第一腔体201分隔出第一腔室2011和第二腔室2012,并令第一腔室2011和第二腔室2012分别位于第二分隔件220的两侧,从而一方面可以缩短第一腔室2011和第二腔室2012之间的距离,当第一腔室2011内的液体通过第一敞口2013溢出后,更易于通过第二敞口2014流入第二腔室2012,为烹饪器具的滤油效果提供

保障;另一方面,可以在滤油完成后,令滤除的油脂位于食材的一侧,提高油脂收集后的分布集中性,便于用户在使用后进行清理,进一步提高烹饪器具的用户使用体验。

[0078] 或者,如图1至图6所示,第二分隔件220可以为筒状结构,且第二分隔件220的一端连接于第一分隔件210,另一端朝向于锅口102布置,以将第一腔体201分

[0079] 隔出第一腔室2011和第二腔室2012,第一腔室2011形成于第二分隔件220的内₅侧,并令第二腔室2012形成于第二分隔件220与锅体组件100之间,也即第二分

[0080] 隔件220的外周侧与锅体组件100的内侧壁之间形成有间隔,第二腔室2012形成于第二分隔件220的外周侧与锅体组件100的内侧壁之间,从而可以令第二腔室2012环绕第一腔室2011,进而当第一腔室2011内的液体通过第一敞口2013溢出

[0081] 后,能够拓宽第二敞口2014对溢出液体的接收范围,并令溢出液体可行的流动方₀向更加多样,提高第二腔室2012对油脂的收集可靠性,进一步提升烹饪器具的滤

[0082] 油效果。

[0083] 示例性地,如图1所示,第二分隔件220可以为圆筒结构,锅体组件100的内侧壁可以为圆柱壁,第二分隔件220与锅体组件100的内侧壁同轴布置,第二腔室2012形成于锅体组件100的内侧壁与第二分隔件220的外侧壁之间。

[0084] ₅在一些示例中,第一分隔件210的外缘与前述内侧壁之间为滑动密封配合。

[0085] 在该技术方案中,第一分隔件210的外缘与锅体组件100的内侧壁之间可以为滑动密封配合,从而在滤油过程中,当油脂进入到第二腔室2012后,可以防止油脂通过第一分隔件210的外缘与锅体组件100的内侧壁之间间隙渗出,避免油

[0086] 脂进入到第二腔体202并经第二腔体202重新回流至第一腔室2011,为烹饪器具₀的滤油效果提供可靠保障,并进一步提升烹饪器具的用户使用体验。

[0087] 在一些示例中,第一分隔件210的外缘与前述内侧壁之间为间隙配合,第一分隔件210的外缘与内侧壁之间的间隙大于或等于0.1mm且小于或等于2mm。

[0088] 在该技术方案中,第一分隔件210的缘与前述内侧壁之间可以为间隙配合,

[0089] 且第一分隔件210的外缘与内侧壁之间的间隙大于或等于0.1mm且小于或等于₅2mm,从而一方面可以利用第一分隔件210的外缘与内侧壁之间的间隙,减小第

[0090] 一分隔件210与锅体组件100之间的摩擦阻力,提高第一分隔件210沿锅体组件100的内侧壁滑动时的平顺性,有利于提高分隔组件200的操纵便利性以及烹饪器具的滤油效率;另一方面,通过限制前述间隙小于或等于2mm,可以保证前述间隙的尺度较小,从而第一腔体201内的液体不易克服张力渗入,进而可以在使用过程中,减小第一腔体201内的液体通过第一分隔件210的外缘与内侧壁之间液体流量,降低了第二腔室2012内的油脂通过前述间隙流入第二腔体202的可能性,有利于保证烹饪器具的滤油效果。

[0091] 如图1至图6所示,在一些示例中,分隔组件200还包括:单向阀230,设置于第一分隔件210,第一分隔件210形成有第二过液口212,第二过液口212连通于第二腔室2012和第二腔体202,单向阀230布置于第二过液口212;其中,单向阀230沿第二腔室2012至第二腔体202的方向导通。

[0092] 在该技术方案中,分隔组件200还可以包括有设置在第一分隔件210的单向阀230,第一分隔件210形成有连通于第二过液口212,第二腔体202通过第二过液口212连通于第二腔室2012,单向阀230布置在第二过液口212,用于约束液体在第二腔体202与第一腔体201

之间的流动方向,单向阀230的导通方向被配置为沿第二腔室2012至第二腔体202的方向导通,从而流体可以由第二腔室2012流向第二腔体202,不能由第二腔体202流向第二腔室2012,进而在烹饪过程中,如图2所示,亦可以利用第二腔室2012承装汤汁,增大烹饪空间101在烹饪过程中的利用率。

[0093] 并且,如图3和图4所示,在需要滤油时,可以操纵分隔组件200相对于锅体组件100滑动,以减小第二腔体202的容积,将第二腔体202液体压入第一腔室2011,增大第一腔室2011内的液位高度,且由于第二腔体202中的液体不能够通过单向阀230流向第二腔室2012,能够令第一腔室2011与第二腔室2012形成液位高度差,使得溢出第一敞口2013的液体可以通过第二敞口2014进入到第二腔室2012内,实现第一腔室2011的汤油分离;在分离第一腔室2011的油脂后,可以进一步操纵分隔组件200相对于锅体组件100滑动,以增大第二腔体202的容积,第一腔室2011内的液体可以通过第一过液口211流向第二腔体202,降低第一腔室2011的液位高度,便于用户盛取食物,同时第二腔室2012内位于油脂下方的部分汤汁可以通过单向阀230流向第二腔体202,并令油脂保留于第二腔室2012内,实现烹饪空间101中的油脂与汤汁的分离,减轻用户的除油负担,进一步提高烹饪器具的用户使用体验。

[0094] 需要说明的是,如图2所示,当烹饪汤类食物时,第二腔室2012初始承装的汤汁量可以结合第一腔室2011的初始液位高度进行设置,例如,第二腔室2012初始液位高度可以小于或等于第一腔室2011的初始液位高度;在通过操纵分隔组件200滑动以增大第二腔体202的容积的过程中,可以根据第二腔室2012的初始液位高度进行滑动行程的确定,以避免滑动行程过大,造成第二腔室2012内的油脂通过单向阀230流入第二腔体202。

[0095] 在一些示例中,第一分隔件210与第二分隔件220为一体式结构。

[0096] 在该技术方案中,第一分隔件210与第二分隔件220可以为一体式结构,从而一方面,在加工分隔组件200的过程中,便于采用同种材料制作第一分隔件210与第二分隔件220,且第一分隔件210和第二分隔件220可以一体成型,有利于降低分隔组件200的装配难度;另一方面,可以减少分隔组件200的缝隙,进而降低分隔组件200在使用后的清理难度,进一步提高用户使用体验;再一方面,亦能够增强第一分隔件210与第二分隔件220之间的连接强度,提升分隔组件200的整体结构强度,延长分隔组件200的使用寿命。

[0097] 在一些示例中,第一敞口2013的开口面积大于或等于第二敞口2014的开口面积。

[0098] 在该技术方案中,可以设置第一敞口2013的开口面积大于或等于第二敞口2014的开口面积,从而结合前述设置,可以保证第一敞口2013具有较好的通过性,减少第二腔室2012在锅口102导通方向上对第一腔室2011的遮挡,方便用户在滤油后,通过锅口102和第一敞口2013盛取第一腔室2011内的食物,进一步提高烹饪器具的用户使用体验。并且,在第一敞口2013的开口面积与第二敞口2014的开口面积相近的情况下,如用户喜好使用高油食物,也可以便于用户通过第二敞口2014盛取第二腔体202内油脂含量较高的食物,进一步提高烹饪器具的用户使用体验。

[0099] 如图1至图6所示,在一些示例中,烹饪器具还包括:加热装置300,用于加热锅体组件100。

[0100] 在该技术方案中,烹饪器具还可以包括有用于加热锅体组件100的加热装置300,从而便于利用加热装置300提供热量,以在加热锅体组件100的过程中,调整烹饪空间101内

的温度,实现对食材的烹饪,进一步提高烹饪器具的使用便利性。

[0101] 如图1至图6所示,在一些示例中,锅体组件100包括:第一锅体110,第一锅体110形成有容置槽;第二锅体120,设置于第一锅体110,第二锅体120位于容置槽内;其中,烹饪空间101和锅口102形成于第二锅体120。

[0102] 在该技术方案中,锅体组件100可以包括有第一锅体110和第二锅体120,其中,第一锅体110形成有容置槽,第二锅体120设置在第一锅体110并位于容置槽内,第二锅体120形成有前述烹饪空间101和锅口102,从而可以利用第一锅体110为第二锅体120提供结构防护,并提高第二锅体120的安装稳定性,提高烹饪过程的安全性和可靠性,延长第二锅体120的使用寿命。

[0103] 需要说明的是,前述锅体组件100的内底壁指的是第二锅体120的内底壁;相应地,前述锅体组件100的内侧壁指的是第二锅体120的内侧壁;如图1所示,在烹饪器具包括前述加热装置300的情况下,加热装置300用于加热第二锅体120。

[0104] 如图1至图6所示,在一些示例中,烹饪器具还包括:盖体400,连接于第一锅体110,用于敞开或覆盖锅口102。

[0105] 在该技术方案中,烹饪器具还可以包括有连接于第一锅体110的盖体400,盖体400可以用于覆盖或敞开锅口102,从而在烹饪过程中,可以利用盖体400覆盖锅口102,以为食材提供相对封闭的烹饪环境,提升烹饪过程的清洁性和烹饪效果;在烹饪完成后,可以操纵盖体400以敞开锅口102,以便于用户通过锅口102盛取食物。

[0106] 可以理解的是,盖体400与第一锅体110之间可以为可拆卸的连接关系,亦可以是铰接或滑动连接关系等等,这里不做过多限定。

[0107] 如图5和图6所示,在一些示例中,烹饪器具还包括:驱动装置500,驱动装置500的输出端连接于分隔组件200,驱动装置500用于驱动分隔组件200滑动,以调整第二腔体202的容积。

[0108] 在该技术方案中,烹饪器具还可以包括有驱动装置500,驱动装置500的输出端与分隔组件200相连接,并用于驱动分隔组件200相对于锅体组件100滑动,以实现第二腔体202的容积调整,从而可以在需要滤油时,可以控制驱动装置500运行,以驱动分隔组件200滑动,减小第二腔体202的容积,将第二腔体202内的液体压入第一腔室2011,提高第一腔室2011的液位高度,令第一腔室2011中浮于汤汁表面的油脂通过第一敞口2013溢出,并通过第二敞口2014流入第二腔室2012,实现油脂与汤汁的分离,进一步避免了用户手动操纵分隔组件200,提高用户的滤油便利性,减轻用户的除油负担,并极大程度上降低用户滤油时烫伤的风险,提高烹饪器具的用户使用体验。

[0109] 示例性地,在实际应用中,烹饪器具还可以包括有控制装置和温度监测装置,控制装置连接于驱动装置500和温度监测装置,温度监测装置用于监测烹饪空间101内的温度信息,控制装置可以通过比较前述温度信息与预设温度值,确定烹饪的完成情况,例如,在温度信息大于或等于预设温度值时,确定烹饪完成,进而控制装置控制驱动装置500运行,驱动分隔组件200移动以减小第二腔体202的容积,进行滤油作业。或者,烹饪器具还可以包括前述控制装置和计时装置,计时装置连接于控制装置,并用于获取加热装置300的运行时长,控制装置可以通过比较前述运行时长与预设加热时长,确定烹饪的完成情况,例如,在运行时长大于或等于预设烹饪时长时,确定烹饪完成,进而控制装置控制驱动装置500运

行,驱动分隔组件200移动以减小第二腔体202的容积,进行滤油作业。

[0110] 如图5和图6所示,在一些示例中,驱动装置500包括:驱动件510;连接件520,连接件520的一端连接于驱动件510的输出端,另一端连接于分隔组件200;其中,驱动件510用于通过连接件520驱动分隔组件200滑动。

[0111] 在该技术方案中,驱动装置500可以包括有驱动件510和连接件520,其中,驱动件510用于提供分隔组件200移动所需的动力,连接件520的一端与驱动件510的输出端相连接,另一端与分隔组件200相连接,驱动件510可以通过连接件520进行分隔组件200的驱动,从而基于前述设置,可以利用连接件520建立驱动件510与分隔组件200之间的连接关系,避免驱动件510直接驱动分隔组件200,有利于提高对分隔组件200的驱动稳定性,且有利于更加灵活地布置驱动件510的安装位置,避免驱动件510过度靠近分隔组件200,便于增大驱动件510与烹饪空间101的距离,防止驱动件510在使用过程中过热失稳,延长驱动件510的使用寿命。

[0112] 如图5和图6所示,在一些示例中,驱动件510设置于盖体400,在盖体400覆盖锅口102的情况下,连接件520连接于分隔组件200;或驱动件510设置于第一锅体110,连接件520穿过第二锅体120连接于分隔组件200。

[0113] 在该技术方案中,如图5所示,驱动件510可以设置在盖体400,且驱动件510的输出端可以连接于连接件520的一端,当盖体400覆盖锅口102时,连接件520的另一端可以连接于分隔组件200,从而基于前述设置,连接件520可以通过锅口102连接于分隔组件200,避免在间隙连接件520与分隔组件200的连接关系时对第二锅体120开孔,降低第二锅体120渗液的可能性,有利于保持烹饪器具的清洁性和安全性。

[0114] 示例性地,如图1所示,在盖体400覆盖锅口102的情况下,连接件520的一端可以抵接于分隔组件200朝向于锅口102的端壁,以避免连接件520长时间接触食物中的液体,在延长连接件520使用寿命的同时,也有利于减少驱动装置500的吸热量,有利于保持驱动装置500的稳定运行。

[0115] 或者,如图6所示,驱动件510可以设置在第一锅体110,连接件520穿过第一锅体110连接于分隔组件200,从而相比于将驱动件510设置在盖体400的方式,便于建立连接件520于分隔组件200之间的固定连接,降低连接件520与分隔组件200对接时的难度以及配合精度要求,有利于提高盖体400盖合时的平顺性,保证盖体400对锅口102的覆盖严密性。

[0116] 在本申请中,术语“第一”、“第二”、“第三”仅用于描述的目的,而不能理解为指示或暗示相对重要性;术语“多个”则指两个或两个以上,除非另有明确的限定。术语“安装”、“相连”、“连接”、“固定”等术语均应做广义理解,例如,“连接”可以是固定连接,也可以是可拆卸连接,或一体地连接;“相连”可以是直接相连,也可以通过中间媒介间接相连。对于本领域的普通技术人员而言,可以根据具体情况理解上述术语在本申请中的具体含义。

[0117] 本申请的描述中,需要理解的是,术语“上”、“下”、“左”、“右”、“前”、“后”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,仅是为了便于描述本申请和简化描述,而不是指示或暗示所指的装置或单元必须具有特定的方向、以特定的方位构造和操作,因此,不能理解为对本申请的限制。

[0118] 在本说明书的描述中,术语“一个实施例”、“一些实施例”、“具体实施例”等的描述意指结合该实施例或示例描述的具体特征、结构、材料或特点包含于本申请的至少一个实

施例或示例中。在本说明书中,对上述术语的示意性表述不一定指的是相同的实施例或实例。而且,描述的具体特征、结构、材料或特点可以在任何的一个或多个实施例或示例中以合适的方式结合。

[0119] 以上仅为本申请的优选实施例而已,并不用于限制本申请,对于本领域的技术人员来说,本申请可以有各种更改和变化。凡在本申请的精神和原则之内,所作的任何修改、等同替换、改进等,均应包含在本申请的保护范围之内。

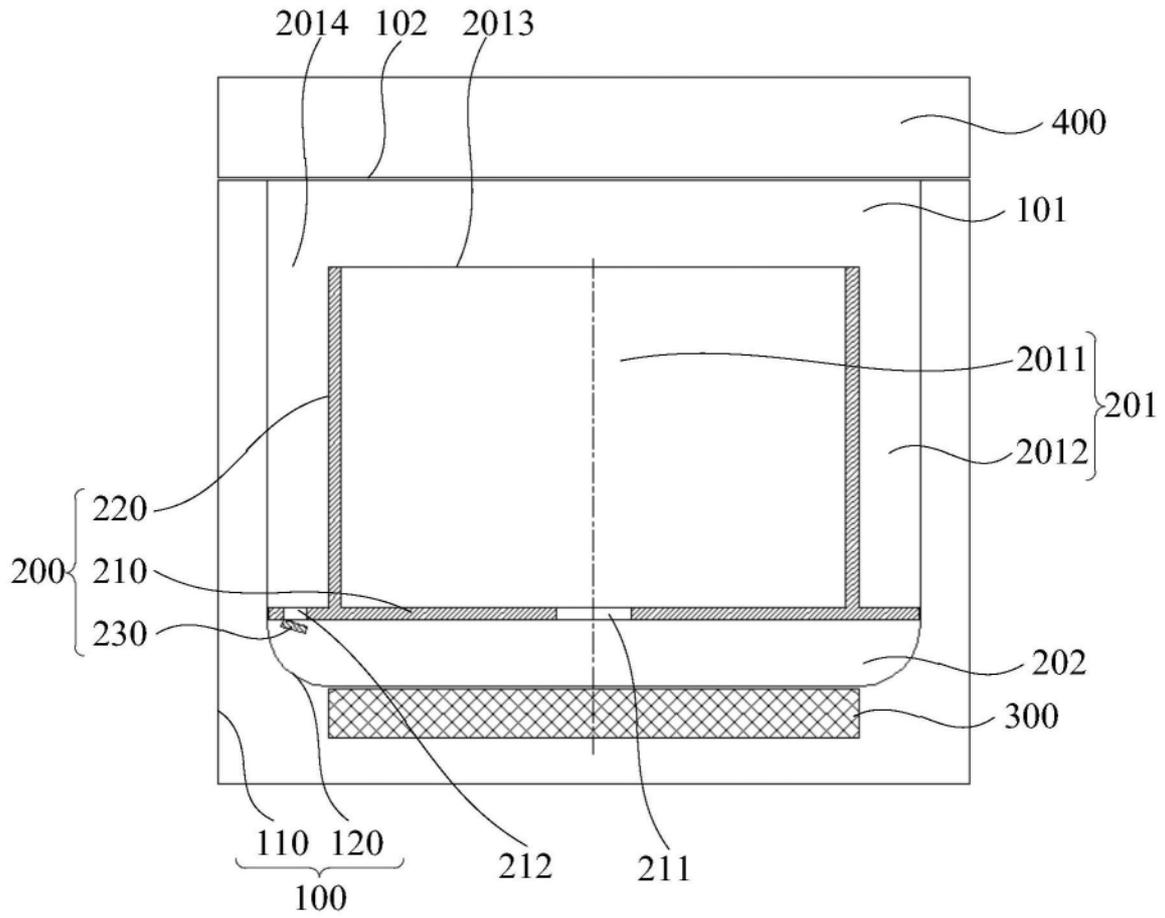


图1

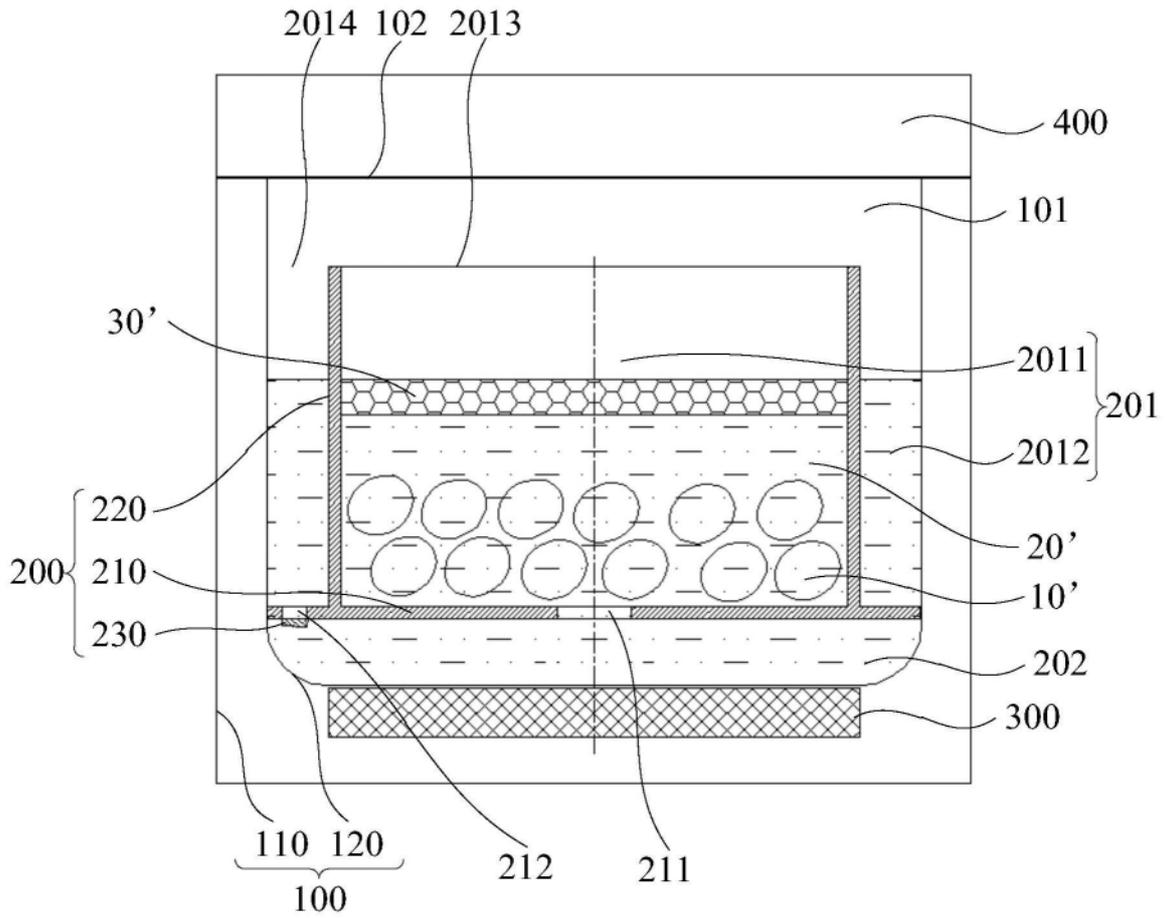


图2

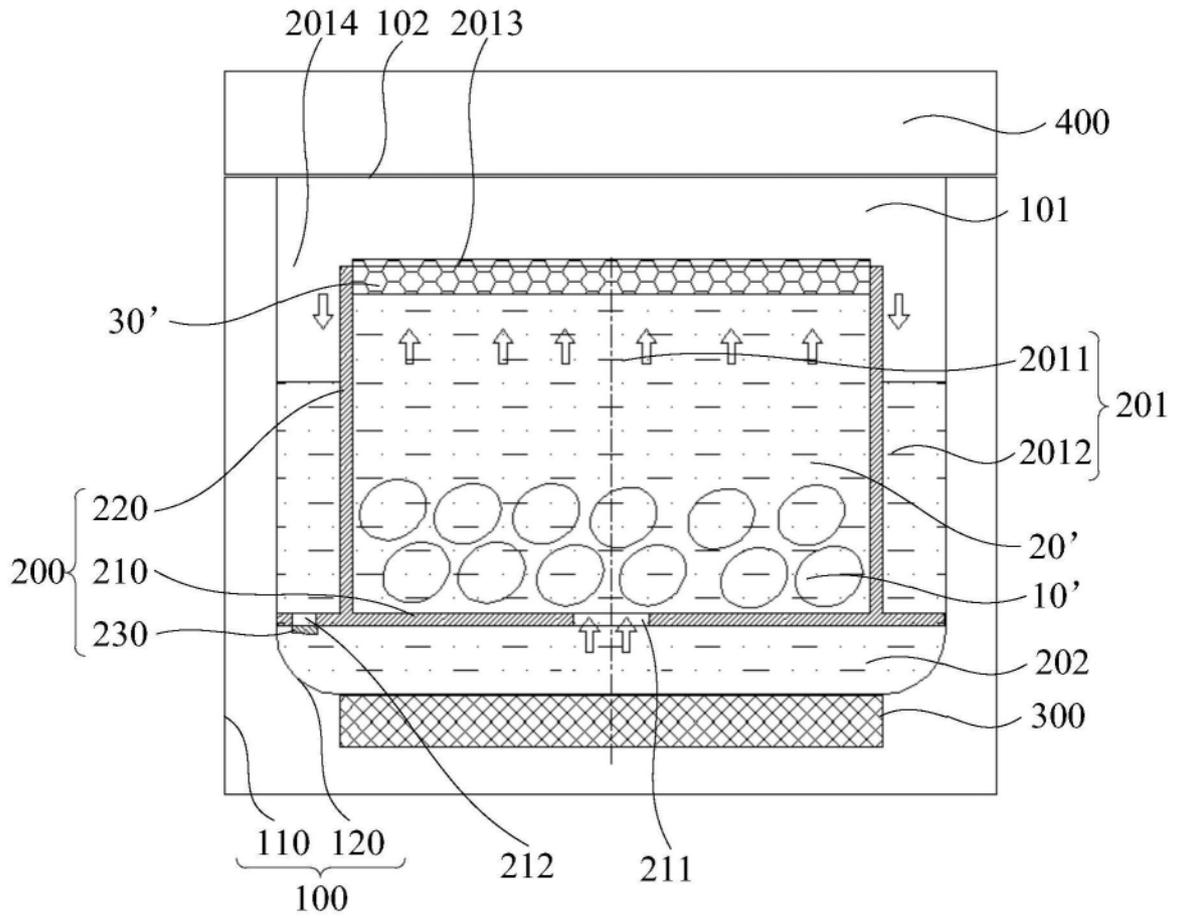


图3

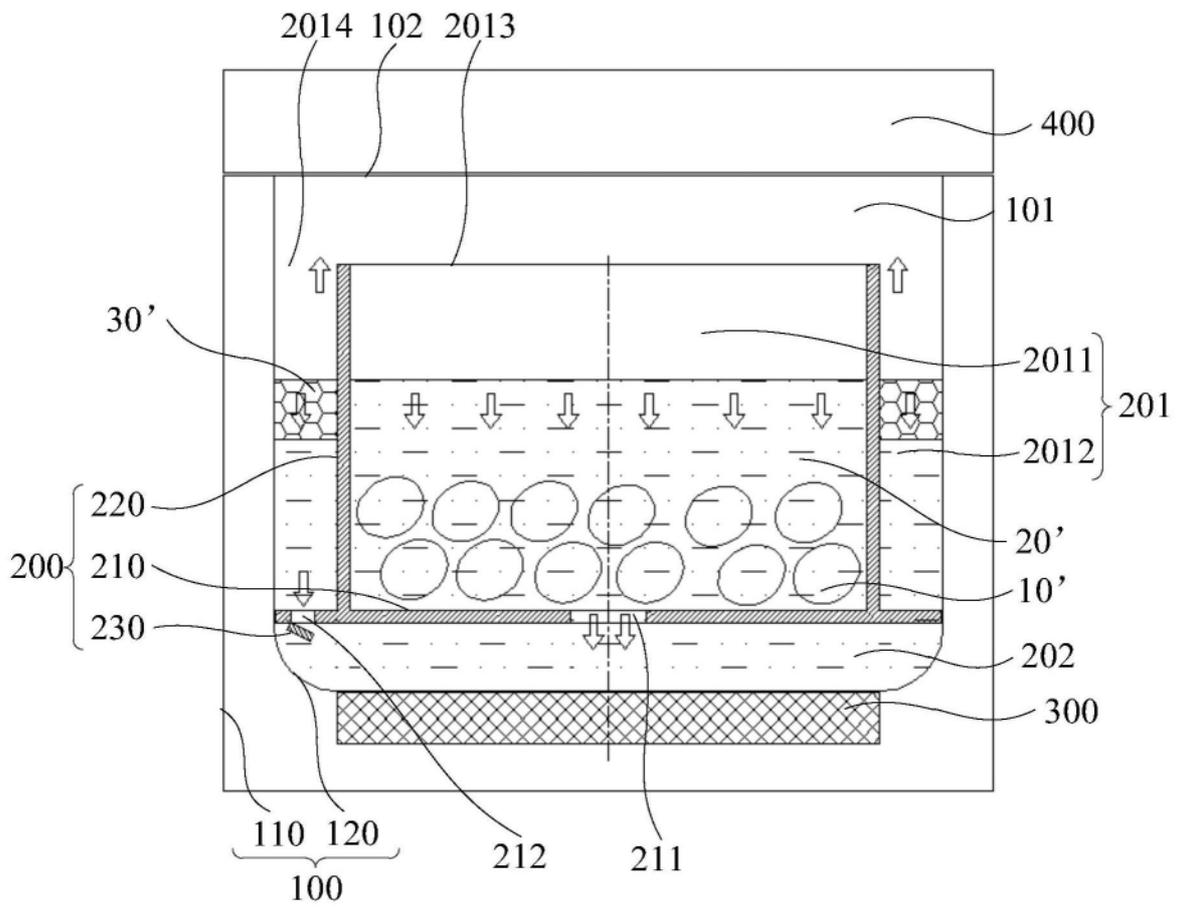


图4

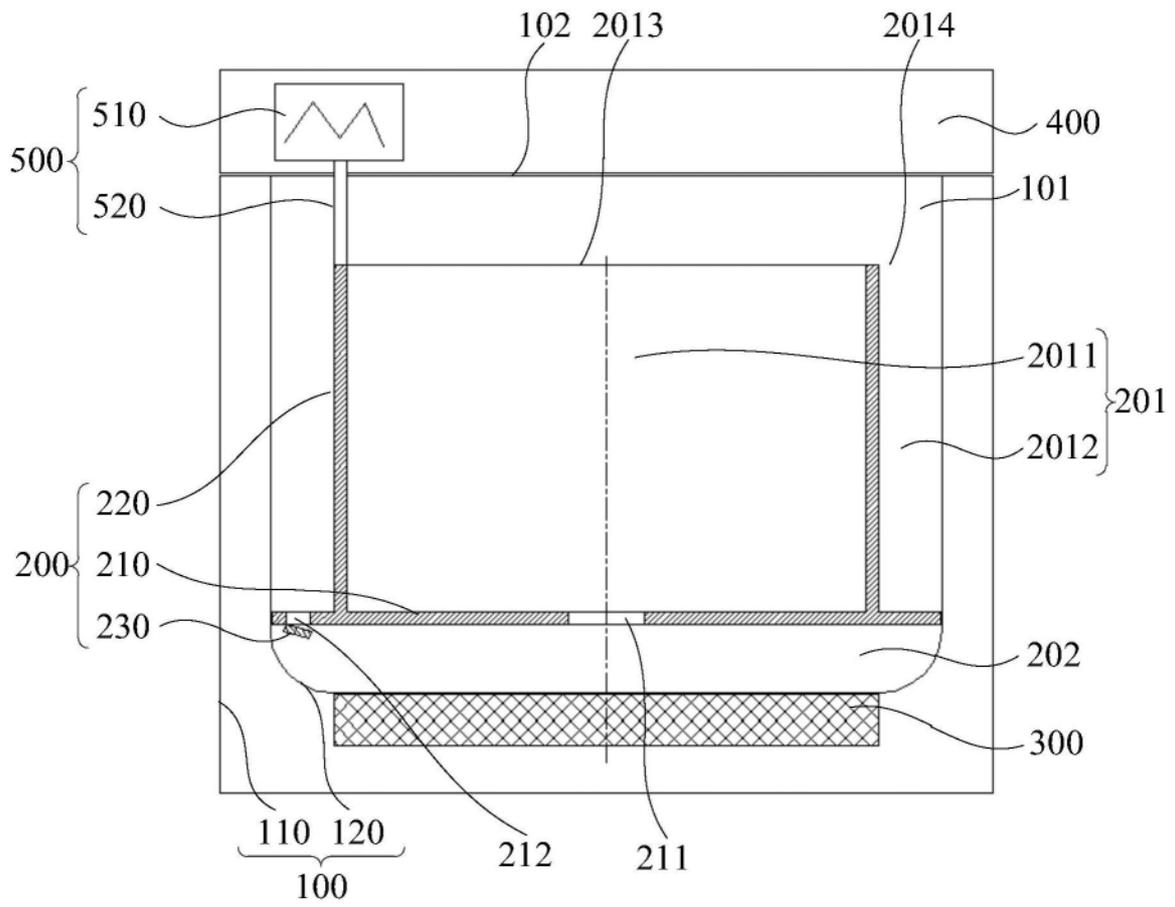


图5

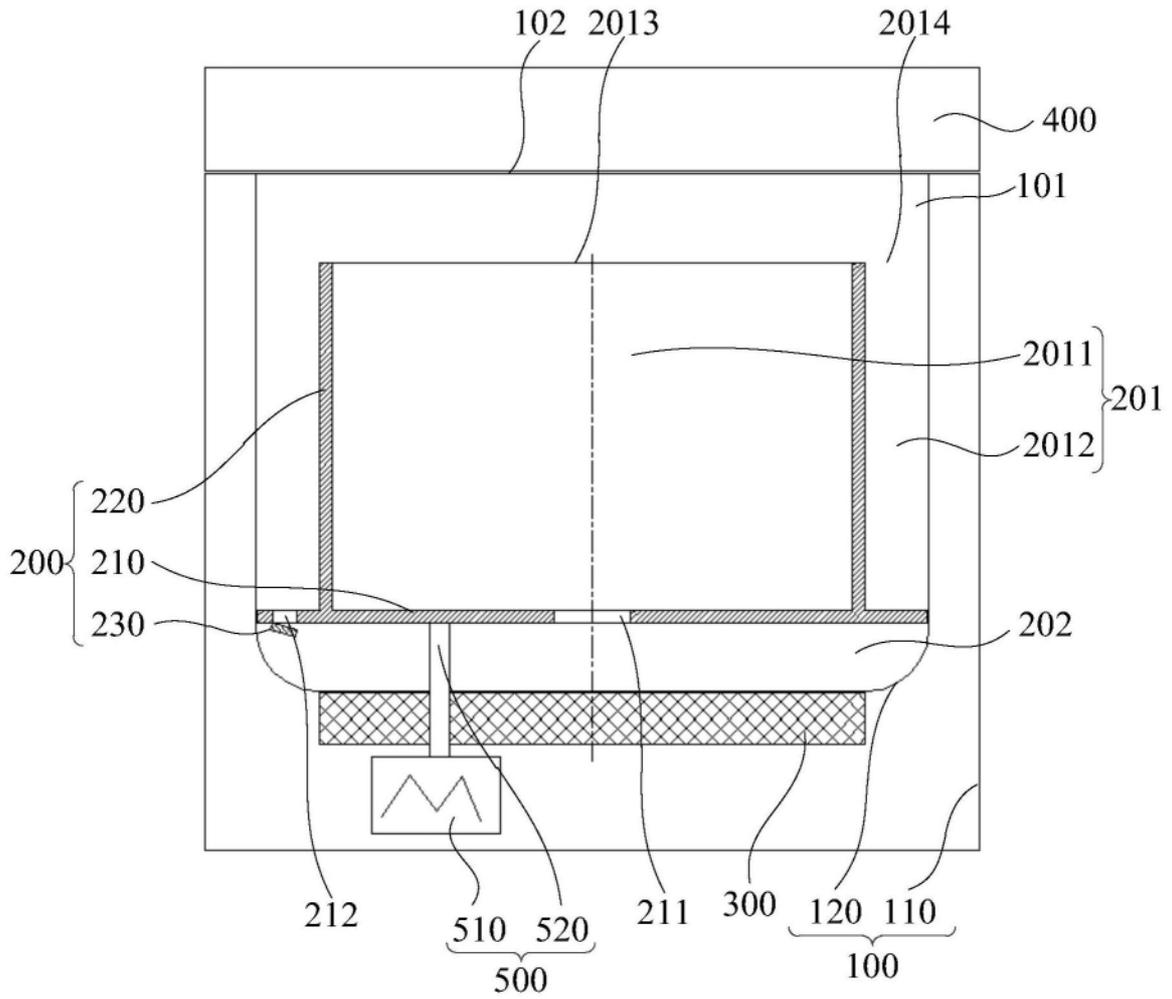


图6