

锅具组件及烹饪器具

5 本申请要求于2019年1月29日提交中国专利局、申请号为2019100881967、
发明名称为“锅具组件及烹饪器具”，于2019年8月8日提交中国专利局、
申请号为2019107312098、发明名称为“锅具组件及烹饪器具”和于2019年1
月29日提交中国专利局、申请号为2019201560776、发明名称为“蒸笼及烹
饪器具”的中国专利申请的优先权，其全部内容通过引用结合在本申请中。

10

技术领域

本申请涉及厨房用具领域，更具体而言，涉及一种锅具组件和包括该锅具
组件的烹饪器具。

15

背景技术

 沥米饭，也称甑子饭，是我国大部分农村几千年的传统做法。随着电
饭煲出现，这一传统可以说在大部分农村消失待尽。因为工艺复杂，只有
很少地方或饭店在延续这种做法。

 一些采用在烹饪器具中设置蒸笼的方式制作沥米饭，该工艺简单，成
20 本低，但溶液和待烹饪物料的量不好把握，而且溶液和物料的量把握不好
会导致影响烹饪结束后物料的口感，影响用户的体验。

发明内容

 本申请旨在至少解决现有技术中存在的技术问题之一。
25 为此，本申请的一个方面的目的在于提供一种锅具组件。
 本申请的另一个方面的目的在于提供一种包括上述锅具组件的烹饪器
具。

 为实现上述目的，本申请的一个方面的技术方案提供了一种锅具组件，
包括：内锅，限定出烹饪腔；和蒸笼，被配置为适于放置于所述烹饪腔内，所

述蒸笼上设有与所述烹饪腔相连通的连通孔，所述蒸笼包括底壁；所述内锅和/或所述蒸笼上设有沥米饭水位线，所述蒸笼放置于所述烹饪腔内，所述沥米饭水位线高于所述蒸笼的底壁。

5 本申请上述技术方案提供的锅具组件，沥米饭水位线用于制作沥米饭时，指示待烹饪物料的信息和溶液信息。通过设置沥米饭水位线高于蒸笼的底壁，根据该沥米饭水位线指示的溶液信息和待烹饪物料的信息确定溶液的量和待烹饪物料的量，沥米饭制作完成后可以更好的满足沥米饭的口感。

另外，本申请上述技术方案提供的锅具组件还具有如下附加技术特征：

10 上述技术方案中，所述蒸笼包括与所述蒸笼的底壁相连接的侧壁，所述内锅的内侧壁、所述蒸笼的底壁所在的水平面与所述沥米饭水位线所在的水平面合围出第一容纳区域，所述第一容纳区域的体积为 $V1$ ，在所述第一容纳区域中，所述蒸笼的容积为 B ，则 $0 < (V1-B)/B \leq 1$ 。

按照 $0 < (V1-B)/B \leq 1$ 可以满足沥米饭结束后，物料完全与溶液分离，
15 从而可以保证蒸笼底壁上的食物的口感。

上述任一技术方案中，所述蒸笼包括与所述蒸笼的底壁相连接的侧壁；所述锅具组件包括第一量具，所述第一量具配置为对待烹饪物料的体积进行定量，其中，所述第一量具具有定量容积 $V11$ ；所述内锅的内侧壁、所述蒸笼的底壁所在的水平面与所述沥米饭水位线所在的水平面合围出第一容纳区域，在所述
20 第一容纳区域中，所述蒸笼的容积为 $B1$ ， $B1 \leq (V11 \times n + 100)$ ml，其中， n 为与所述沥米饭水位线对应的第一量具的系数。

按照 $B1 \leq (V11 \times n + 100)$ ml 可以满足沥米饭结束后，物料完全与溶液分离，从而可以保证蒸笼底壁上的食物的口感。

上述任一技术方案中，锅具组件包括：第二量具，配置为对待烹饪物料
25 的体积进行定量，其中，所述第二量具具有定量容积 $V12$ ；所述内锅的内侧壁、所述蒸笼的底壁所在的水平面与所述沥米饭水位线所在的水平面合围出第一容纳区域所述内锅的侧壁的内壁面与所述蒸笼的底壁合围出以所述蒸笼的底壁为下边界、以所述沥米饭水位线为上边界的第一容纳区域，所述第一容纳区域的容积为 $B2$ ，则 $B2 \leq (V12 \times n + 100)$ ml，其中， n 为与所述沥米饭水位线

对应的待烹饪物料的第二量具的系数。

按照 $B2 \leq (V12 \times n + 100) \text{ ml}$ 可以满足沥米饭结束后，物料完全与溶液分离，从而可以保证蒸笼底壁上的食物的口感。

上述任一技术方案中，所述内锅和/或所述蒸笼上设有自上而下的多条所述沥米饭水位线，所有的所述沥米饭水位线均高于所述蒸笼的底壁；和/或，所述内锅和/或所述蒸笼上设有多个所述沥米饭水位线，每组所述沥米饭水位线包括自上而下设置的多条所述沥米饭水位线，多组所述沥米饭水位线对应不同的待烹饪物料，且多组所述沥米饭水位线沿所述内锅和/或所述蒸笼的周向设置。

10 设置自上而下的多条沥米饭水位线，可以满足用户多种烹饪量的需求。每条沥米饭水位均高于蒸笼的底壁，使得沥米饭结束后沥米饭的饭粒与溶液相分离，提高沥米饭的口感。

设置多组沥米饭水位线可以满足不同种待烹饪物料的需求，针对不同的烹饪物料设置相对应的沥米饭水位线，使得沥米饭水位线更加精确，使得不同的待烹饪物料均能做出好的口感。

上述任一技术方案中，所述沥米饭水位线满足：

$0 < C/D \leq 1.4$ ，其中，C 为所述沥米饭水位线指示的溶液信息对应的所述第一容纳区域中溶液的重量，D 为所述沥米饭水位线指示的待烹饪物料信息对应的待烹饪物料的重量，所述蒸笼的底壁上适于放置所述待烹饪物料。

20 以待烹饪物料为平均含水率低于 17% 的米为例，沥米饭水位线指示的待烹饪物料信息对应的平均含水率低于 17% 的米的重量指的是，与沥米饭水位线对应的平均含水率低于 17% 的米的重量 D，在制作沥米饭时该重量为 D 的平均含水率低于 17% 的米放置于蒸笼的底壁上。

例如，沥米饭水位线 h 处标识 3，则需要添加到蒸笼的底壁上的待烹饪物料为 3 量具（该量具为与该锅具组件配套的量具，为第一量具或第二量具），添加完待烹饪物料后，往烹饪腔中加溶液至沥米饭水位线 h。可以理解，沥米饭水位线指示的物料信息可以直接设置在沥米饭水位线附近，例如沥米饭水位线 h 处标识 3，3 为物料的量具的系数，物料信息还可以写在产品附带的说明书里，或者用户可以扫码或从网络获取。

为满足不同烹饪量的需求，沥米饭水位线包括自上而下设置的多条，每一条沥米饭水位线均满足 $0 < C/D \leq 1.4$ ，其中 C、D 分别为与具体的沥米饭水位线对应的溶液和待烹饪物料的重量。例如，沥米饭水位线 h1 处标识 2，则需要添加到蒸笼的底壁上的待烹饪物料为 2 量具（该量具为与该锅具组件配套的量具，为第一量具或第二量具），在第一容纳区域中添加完待烹饪物料后，往烹饪腔中加溶液至沥米饭水位线 h1，溶液和待烹饪物料的量分别为 C1、D1，则 $0 < C1/D1 \leq 1.4$ ；沥米饭水位线 h2 处标识 4，则需要添加到蒸笼的底壁上的待烹饪物料为 4 量具（该量具为与该锅具组件配套的量具，为第一量具或第二量具），在第一容纳区域中添加完待烹饪物料后，往烹饪腔中加溶液至沥米饭水位线 h2，溶液和待烹饪物料的量分别为 C1、D1，则 $0 < C1/D1 \leq 1.4$ 。

$C/D > 1.4$ 会导致烹饪完成后，会导致位于蒸笼底壁上方的物料与溶液不能完全分离，会降低位于蒸笼底壁上的食物的口感。因此 $C/D \leq 1.4$ 使得烹饪完成后，物料完全与溶液分离，从而可以保证蒸笼底壁上的食物的口感。

以沥米饭为例，物料为米、溶液为水， $C/D > 1.4$ 会导致沥米饭煮完后，米汤与米不能完全分离，降低米饭的口感。因此 $C/D \leq 1.4$ 使得沥米饭煮完后，米汤完全与蒸笼分离，从而可以保证米饭的口感。 $C/D > 0$ ，即 $C > 0$ ，其中，C 指的是蒸笼上放置与沥米饭水位线相对应的米量 D 后，在沥米饭水位线所在的平面与蒸笼的底壁所在的平面之间，烹饪腔中蒸笼的底壁所在的平面上方的水的重量，即在第一容纳区域内蒸笼的底壁上放置与沥米饭水位线相对应的米量 D 后，第一容纳区域内根据沥米饭水位线充满水，应该添加的水的量。

平均含水率低于 17% 的米可以称为未吸水的米或干米。物料为米，溶液为水，可以制作沥米饭。

在上述任一技术方案中，所述沥米饭水位线高于所述沥米饭水位线指示的待烹饪物料信息对应的待烹饪物料的上表面，其中所述蒸笼的底壁上适于放置所述待烹饪物料；和/或，所述沥米饭水位线与所述蒸笼的底壁之间的所述蒸笼的容积大于与所述沥米饭水位线指示的物料信息对应的待烹饪物料的容积，其中所述蒸笼的底壁上适于放置所述待烹饪物料。

待烹饪物料的上表面为待烹饪物料完全摊平后的上表面，使得溶液完全浸泡待烹饪物料，保证上层待烹饪物料的烹饪效果。

例如沥米饭水位线与蒸笼的底壁之间的所述蒸笼的容积为 V , 1 量具米(例如 150 克米) 大约对应 170ml 容量, 则 $V \geq 170\text{ml} \times E$, E 为与所述沥米饭水位线相对应的米量具的系数。沥米饭水位线与蒸笼底壁之间的容积 $V \geq$ 对应米量的容积, 因此 $V \geq 170\text{ml} \times$ 量具的系数, 例如 1 量具米对应的沥米饭水位线的容积 $V \geq 170\text{ml}$, 2 量具米对应的沥米饭水位线的容积 $V \geq 340\text{ml}$, 以此类推, 以保证上层米饭烹饪效果。为更好的提高上层米饭的烹饪效果, $V \geq 180\text{ml} \times$ 量具的系数。

对于蒸笼不包括侧壁的情况, “沥米饭水位线与蒸笼的底壁之间的蒸笼的容积”指的位于烹饪腔内的沥米饭水位线所在的平面与蒸笼的底壁之间的容积。

在上述任一技术方案中, 所述蒸笼包括与所述蒸笼的底壁相连接的侧壁, 所述蒸笼的侧壁与所述内锅的内侧壁之间的间隙小于或等于 20mm, 从而控制 $(V1-B)/B$ 及 C/D 的比值, 在沥米饭煮完后, 实现米汤与米的完全分离。

在上述任一技术方案中, 所述蒸笼的底壁与所述内锅的底壁之间的所述内锅的容积为 $V2$, 则 $V2 \leq 1000\text{ml}$ 。

1 量具米的米汤大于 1000ml 时, 米汤会比较清彻, 容易见底, 口感与白开水差不多, 没粘稠感。因此为保证米汤有一定的浓度, 看不见锅底, 需要满足 $V2 \leq 1000\text{ml}$, 以保证在较小米量(如 1 量具米) 烹饪后米水分离得到的米汤浓度少于 1000ml, 这时的米汤看不到锅底, 呈乳白色, 喝进口里有一定的粘稠感, 其中量具可以为第一量具或第二量具。 $V2$ 可以为但不限于 200ml、400ml、600ml、700ml、800ml 或 1000ml。为兼顾不同米量都能得到较好的口感和一定量的米汤, $V2$ 的范围为 400~700ml。

需要说明的是 $V2 \leq 1000\text{ml}$, 既适用于蒸笼包括侧壁的情况, 也适用于蒸笼不包括侧壁的情况。

在上述任一技术方案中, 所述蒸笼包括与所述蒸笼的底壁相连接的侧壁, 所述蒸笼的侧壁与所述蒸笼的底壁之间设有圆角, 所述圆角在所述蒸笼的底壁所在平面上的正投影的长度小于或等于 50mm; 或者, 所述蒸笼包括与所述蒸笼的底壁相连接的侧壁, 所述蒸笼的侧壁与所述蒸笼的底壁之间通过连接斜面连接或通过非圆弧形曲线连接。

在上述任一技术方案中, 所述蒸笼包括与所述蒸笼的底壁相连接的侧壁, 所述

连通孔包括所述蒸笼的侧壁上设置的第一连通孔,所述第一连通孔的面积小于或等于 20mm^2 ; 和/或, 所述蒸笼包括与所述蒸笼的底壁相连接的侧壁, 所述连通孔包括所述蒸笼的侧壁上设置的第一连通孔, 所述第一连通孔的总面积大于烹饪器具的蒸汽通道的最小通流面积; 和/或, 所述蒸笼包括与所述蒸笼的底壁相连接的侧壁, 所述连通孔包括所述蒸笼的侧壁上设置的第一连通孔, 所述第一连通孔的总面积大于 10mm^2 ; 和/或, 所述蒸笼包括与所述蒸笼的底壁相连接的侧壁, 所述连通孔包括所述蒸笼的侧壁上设置的第一连通孔, 至少部分所述第一连通孔高于最高的所述沥米饭水位线。

蒸笼侧壁上的第一连通孔连通烹饪腔与第一容纳区域, 烹饪腔中的蒸汽通过第一连通孔排出至外界或进入第一容纳区域内, 因此第一连通孔用于在沸腾过程中排出蒸汽, 防止蒸笼被蒸汽顶起。第一连通孔的面积小于或等于 20mm^2 , 保证第一连通孔的尺寸, 一方面使得第一连通孔起到破泡作用, 防止米汤溢出烹饪器具, 另一方面防止第一连通孔会较大的降低蒸笼侧壁的强度。需要说明的是, 第一连通孔的面积小于或等于 20mm^2 指的是单个第一连通孔的面积小于或等于 20mm^2 , 单个第一连通孔的面积可以为但不限于 5mm^2 、 10mm^2 、 15mm^2 或 20mm^2 。

以第一连通孔为圆形孔为例, 第一连通孔的孔径小于等于 5mm , 第一连通孔的孔径可以为但不限于 1mm 、 3mm 或 5mm 。可以理解, 第一连通孔还可以是长条形孔、椭圆形孔或其它任意形状的孔。

通流面积为蒸汽通道在垂直于蒸汽流动方向上的截面积, 第一连通孔的总面积大于蒸汽通道的最小通流面积, 保证蒸笼外部和内部气压相同, 蒸笼外部的压力过大会将蒸笼顶起来; 第一连通孔用于在沸腾过程中排出蒸汽, 同时将内锅中沸腾膨胀的米汤留到蒸笼内部。当第一连通孔的总面积小于蒸汽通道的最小通流面积时, 蒸笼外部的蒸汽不能及时排出, 就会产生气压, 将蒸笼顶起来。即使蒸笼底壁上设有连通孔, 例如连通孔还包括蒸笼底壁上设置的第二连通孔, 但此时的大米会将第二连通孔密封起来, 蒸汽无法穿透米饭层排出来, 因此第一连通孔的总面积仍需要大于蒸汽通道的最小通流面积。以蒸汽通道在垂直于蒸汽流动方向的截面为圆形为例, 第一连通孔的总面积大于所述烹饪器具的蒸汽通道的最小口径。可以理解, 蒸汽通道在垂直于蒸汽流动方向的截面

还可以为多边形、椭圆形等其它任意形状。

第一连通孔可以为圆形、多边形、椭圆形等任意形状。第一连通孔的数量为多个，多个第一连通孔在蒸笼侧壁上均匀分布，或不均匀分布，例如多个第一连通孔分布在多个区域内，每一区域中包括至少一个第一连通孔，在每一区域中多个第一连通孔集中布置。

第一连通孔的总面积大于 10mm^2 ，保证从第二连通孔中流入蒸笼内的米汤能够通过第一连通孔顺利回流到烹饪腔中。

所述第一连通孔的数量为多个，多个所述第一连通孔中至少一个所述第一连通孔的至少部分高于与最高的所述沥米饭水位线，进一步地，所述第一连通孔的数量为多个，多个所述第一连通孔中至少一个所述第一连通孔的至少部分高于与最大的所述沥米饭水位线对应的平均含水率低于 17% 的米的上表面，该上表面为米摊平后的上表面。

或者，所述第一连通孔的数量为一个，所述第一连通孔至少部分高于最高的所述沥米饭水位线。进一步地，所述第一连通孔至少部分高于与最大的所述沥米饭水位线对应的平均含水率低于 17% 的米的上表面。

当蒸笼中放入适量的洗好的米后，确保至少有一个或者多个第一连通孔高于平均含水率低于 17% 的米的上表面，保证第一连通孔通气通畅，防止侧面气压过大将蒸笼顶起来，导致烹饪腔漏气。进一步地，当蒸笼中放入适量的洗好的米后，确保至少有一个或者一部分第一连通孔高于水平面，进一步提高蒸汽及米汤进入第一连通孔的顺畅性。再进一步地，烹饪结束后，至少有一个或者多个第一连通孔保持畅通，即至少有一个或者多个第一连通孔高于烹饪结束后米的上表面，确保蒸汽通畅。

在上述任一技术方案中，所述连通孔包括所述蒸笼的底壁上设有的第二连通孔，能够平穿过所述第二连通孔的最大圆的直径在 $0.5\text{mm}\sim 2.5\text{mm}$ 的范围内；或者，所述第二连通孔的面积在 $0.5\text{mm}^2\sim 4\text{mm}^2$ 的范围内；和/或，所述连通孔包括所述蒸笼的底壁上设有的第二连通孔，所述第二连通孔的总面积为 S_1 ， $S_1\geq 150\text{mm}^2$ ；和/或，所述连通孔包括所述蒸笼的底壁上设有的第二连通孔，所述第二连通孔的总面积为 S_1 ，所述蒸笼在水平面上的正投影的面积为 S_2 ， $S_1/S_2\geq 1/100$ 。

最大圆的直径小于 0.5mm 或第二连通孔的面积小于 0.5mm^2 时, 导致第二连通孔加工成型困难, 使得蒸笼的制造成本提高; 最大圆的直径大于 2.5mm 或第二连通孔的面积大于 4mm^2 时, 会导致蒸笼的底壁上的米通过第二连通孔泄漏。最大圆的直径可以为但不限于 0.5mm、1.0mm、1.5mm、2.0mm 或 2.5mm。

- 5 进一步地, 为方便模具实现蒸笼的制造且满足蒸笼的寿命, 最大圆的直径为 1.8mm~2.0mm。

第二连通孔可以是圆形孔、多边形孔、椭圆形孔或其它任意形状的孔, 第二连通孔的尺寸要满足内锅中的沸腾的米汤能够通过第二连通孔进入和流出蒸笼, 还要满足蒸笼底壁上的米不能通过第二连通孔泄漏。

- 10 锅内会产生大量米汤及泡沫的混合物, 进入到蒸笼里面, 浸过米饭; 沸腾阶段不加热时, 米水及泡沫的混合物会通过第二连通孔回流, $S1 \geq 150\text{mm}^2$ 可以使得蒸笼内的米汤及泡沫混合物能够顺利快速回流, 防止不易回流从而积聚更多的米汤在蒸笼内导致溢出。

- 15 S2 为蒸笼的总投影面积, 可以是放置于内锅中使用时蒸笼在内锅的底壁上的正投影。 $S1/S2 \geq 1/100$ 进一步保证第二连通孔的总面积的占比, 保证米汤及泡沫混合物能够快速通过第二连通孔从蒸笼内回流到内锅中, 防止米汤及泡沫回流速度慢导致米汤及泡沫溢出烹饪器具。

在上述任一技术方案中, 所述蒸笼的底壁的上表面上设有导流槽。

- 20 蒸笼的底壁的上表面凹陷形成导流槽, 因此导流槽低于与导流槽连接处的蒸笼的底壁, 这样导流槽可以起到导流作用, 引导蒸笼中的米汤及泡沫流动, 进一步防止米汤及泡沫在蒸笼中的积聚。而且导流槽还具有增强蒸笼底部强度的作用。

- 25 在上述任一技术方案中, 所述导流槽上设有贯穿所述蒸笼的底壁的导流孔, 且所述导流槽位于所述蒸笼的底壁的最低处; 和/或, 所述连通孔包括所述蒸笼的底壁上设有的第二连通孔, 所述蒸笼的底壁上设有多个所述导流槽, 多个所述导流槽在所述蒸笼的底壁上呈辐射状设置, 所述第二连通孔设置在相邻的两个所述导流槽之间, 或者, 所述蒸笼的底壁上设有多个所述导流槽, 所述导流槽呈环形, 且多个所述导流槽依次套设, 所述第二连通孔设置在相邻的两个所述导流槽之间。

蒸笼中的米汤和泡沫可以通过导流孔流回内锅中，至于导流孔的尺寸，导流孔需要满足米汤和泡沫能够通过，同时米粒不同通过，防止蒸笼中的米通过导流孔漏至内锅中。导流孔的数量可以为一个或多个，导流孔的形状可以为圆形孔、多边形孔、椭圆形孔或其它任意形状的孔。

- 5 为进一步增强导流槽的导流效果，导流槽是蒸笼的底壁的最低处，使得更多的米汤和泡沫能够进入到导流槽中并从导流孔中回流入内锅。

可以理解，导流槽的形状还可以为多边形或其它任意形状，导流槽的分布除辐射状或同心圆外，也可以呈其它形状，例如多个导流槽的连线呈多边形，或者多个导流槽呈无规则分布。

- 10 在上述任一技术方案中，所述蒸笼包括侧壁，所述蒸笼的侧壁套设在所述蒸笼的底壁的外侧并部分位于所述蒸笼的底壁的下方，所述侧壁中位于所述蒸笼的底壁上方的部分与所述蒸笼的底壁限定出容纳空间，或者，所述蒸笼包括侧壁，所述蒸笼的侧壁连接在所述蒸笼的底壁的边缘并位于所述蒸笼的底壁的上方；和/或，所述蒸笼的底壁的上表面或下表面向上或向下凸出形成加强筋。

- 15 蒸笼的侧壁上设有第一连通孔，沸腾阶段加热时，混有淀粉的水沸腾后，锅内产生的米汤及泡沫的混合物，把蒸笼与内锅之间的间隙填满，从蒸笼的侧壁进入到蒸笼里面，完全浸过米饭；沸腾阶段不加热时，米水及泡沫的混合物会通过第二连通孔流回到内锅。当蒸笼的侧壁套设在蒸笼的底壁的外侧时，至少部分第一连通孔设置在位于蒸笼的底壁上方的侧壁上。

- 20 蒸笼的侧壁与蒸笼的底壁可以为一体式结构或分体式结构。

加强筋可以增强蒸笼的底壁的强度，提高蒸笼的抗变形能力。可以是蒸笼的底壁凹陷或凸出形成加强筋，例如蒸笼的底壁的上表面或下表面凹陷形成加强筋，又例如蒸笼的底壁的上表面或下表面向上或向下凸出形成加强筋。

- 25 加强筋的数量可以为一个或多个，加强筋的形状可以为长条形、三角形或其它任意形状。

在上述任一技术方案中，所述蒸笼包括与所述蒸笼的底壁相连接的侧壁，所述蒸笼的侧壁上设有第一台阶，所述第一台阶距离所述蒸笼的上端面的高度为 H_1 ，则 $5\text{mm} \leq H_1 \leq 50\text{mm}$ ；和/或，所述第一台阶距离所述蒸笼的上端面的高度为 H_1 ，所述蒸笼的高度为 H ，则 $1/9 \leq H_1/H \leq 3/4$ 。

蒸笼的侧壁包括上侧壁段、下侧壁段和第一台阶，沿自上而下的方向，上侧壁段、第一台阶和下侧壁段依次设置。第一台阶为沿蒸笼的侧壁的周向设置的环形，设置第一台阶可以增强蒸笼侧壁的力度。

上侧壁段、下侧壁段和第一台阶中的至少一个上设有第一连通孔。

5 当 H_1 小于 5mm 时，第一台阶与蒸笼的翻边之间的距离过小，不利于蒸笼的成型，当 H_1 大于 50mm 时，第一台阶与蒸笼的底壁之间的距离过小，在烹饪时米会触及第一台阶处，烹饪完成后第一台阶处不容易清理，而且当第一连通孔设置在第一台阶上时，米容易从第一连通孔漏出蒸笼。 H_1 可以为不限于 5mm、10mm、20mm、30mm、40mm 或 50mm。进一步地， $7\text{mm} \leq H_1 \leq 20\text{mm}$ 。

10 $1/9 \leq H_1/H \leq 3/4$ 避免第一台阶距离蒸笼的上端面距离过大或过小。 H_1/H 可以为但不限于 1/9、1/3、1/2 或 3/4。进一步地， $1/7 \leq H_1/H \leq 1/2$ 。

在上述任一技术方案中，所述蒸笼包括与所述蒸笼的底壁相连接的侧壁，所述蒸笼的高度为 H ，则 $40\text{mm} \leq H \leq 100\text{mm}$ 。

H 小于 40mm 影响蒸笼的容积，从而影响沥米饭能够煮的米饭量； H 大于 15 100mm，导致内锅容积大，使得烹饪器具体积大。 H 可以为但不限于 40mm、60mm、80mm 或 100mm。进一步地 $60\text{mm} \leq H \leq 80\text{mm}$ 。

在上述任一技术方案中，所述蒸笼包括与所述蒸笼的底壁相连接的侧壁，所述蒸笼的侧壁上设有第一翻边，所述内锅的侧壁向外延伸形成锅沿，所述第一翻边被支撑在所述锅沿上或所述锅沿与所述内锅的侧壁的连接处，且所述第一翻边低于所述锅沿；其中，所述内锅的侧壁与所述锅沿之间采用第一圆弧连接，所述第一翻边被支撑在所述第一圆弧处；或者，所述锅沿上设有第二台阶，所述第一翻边被支撑在所述第二台阶上；或者，所述内锅的侧壁与所述锅沿之间通过第一斜面连接，所述第一翻边被支撑在所述第一斜面上。

25 蒸笼的侧壁的上端外翻形成第一翻边，可以是蒸笼的侧壁的上端向外周向延伸形成环形的第一翻边，也可以是蒸笼的侧壁的上端向外延伸形成间隔设置的多个第一翻边。

第一翻边被支撑在内锅上，即蒸笼通过第一翻边悬挂于内锅上，实现蒸笼在内锅中的定位。第一连通孔还可以设置在第一翻边上。

烹饪器具的盖体盖设在锅体上，且烹饪器具包括密封环，密封环的一端连

接在盖体上，密封环的另一端抵接在内锅上，进一步地，密封环的另一端抵接在锅沿上，盖体与内锅之间通过密封环形成封闭的烹饪腔。

第一翻边低于锅沿，这样第一翻边不影响密封环与内锅之间的密封，不会导致密封环处漏气。

- 5 在上述任一技术方案中，所述内锅上设有第一定位结构，所述蒸笼通过所述第一定位结构与所述内锅进行定位；其中，所述第一定位结构包括所述内锅的侧壁上设置的第三台阶，所述蒸笼的底壁被支撑在所述第三台阶上；或者，所述第一定位结构包括设置在所述内锅的内侧壁上的第一定位凸起，所述蒸笼的底壁被支撑在所述第一定位凸起上；或者，所述第一定位结构包括所述内锅
- 10 的侧壁与所述内锅的底壁之间连接的第一过渡段，所述第一过渡段的截面积小于与所述第一过渡段连接的所述内锅的侧壁的截面积，所述蒸笼被支撑在所述第一过渡段上或所述第一过渡段与所述内锅的侧壁的连接处。

蒸笼放置于内锅中后，蒸笼与第一定位结构配合，实现蒸笼在内锅中的稳定放置。

- 15 在上述任一技术方案中，所述蒸笼上设有支架，所述支架抵接在所述内锅上。

蒸笼的底壁上设有支架，支架抵接在内锅上，例如抵接在内锅的底壁上。为提高支架对蒸笼支撑的稳定性，支架的数量为多个，且沿蒸笼的周向均匀设置。支架与蒸笼可以是固定连接，也可以是可拆卸连接。

- 20 设置第一定位结构和支架的结构，适用于带有侧壁的蒸笼，也适合不带侧壁的蒸笼。

可以理解，支架也可以连接在内锅上，支架与内锅可以是固定连接或可拆卸连接。

在上述任一技术方案中，所述沥米饭水位线设置在所述内锅上。

- 25 对于不带有侧壁的蒸笼，沥米饭水位线设置在内锅的侧壁上。可以理解，也可以在烹饪器具附带的说明书中对沥米饭水位线进行说明，例如说明书中说明水浸没过米面，此时内锅和蒸笼上可以均不设置沥米饭水位线，当然，也可以在内锅和/或蒸笼上设置沥米饭水位线。或者，在烹饪器具出售时附带出售水位尺，水位尺上设有沥米饭水位线，用户烹饪时，将水位尺置于内锅中，此

时水位尺与刻印在内锅侧壁上的沥米饭水位线用法相同。

在上述任一技术方案中,所述蒸笼包括底壁和连接在所述底壁上方的侧壁,所述沥米饭水位线设在所述内锅的侧壁上和/或所述蒸笼的侧壁上。

为方便用户观察沥米饭水位线,沥米饭水位线设置在内锅的侧壁上或蒸笼
5 的侧壁上。

在上述任一技术方案中,所述蒸笼上设有提手,其中,所述提手与所述蒸笼固定连接,或者,所述提手与所述蒸笼可转动连接;和/或,所述锅具组件包括:蒸锅,被配置为适于放置于所述内锅内,并位于所述蒸笼的底壁的上方;和/或,所述锅具组件包括蒸格,所述蒸格包括底壁和与所述蒸格的底壁相连接
10 的侧围壁,所述蒸格的底壁和侧围壁限定出安装空间,所述蒸笼位于所述安装空间内,所述蒸格的底壁和/或侧围壁上设有第三连通孔。

为方便蒸笼从内锅中取出或放置于内锅中,蒸笼上设有提手。用户手握提手,实现蒸笼的取放。

对于不带有侧壁的蒸笼,提手连接在蒸笼的底壁上。蒸笼的底壁向上凸出
15 形成多个提手,例如形成两个提手,两个提手设置在蒸笼的底壁上相对的两端部。提手可以是实心的,或者提手可以为提手环的形式。提手可以跨越蒸笼中部,提手的一端连接在蒸笼底壁的一端部,提手的另一端连接在蒸笼底壁的另一端部,为减少蒸笼的体积,此时提手与蒸笼可转动连接。

对于带有侧壁的蒸笼,提手可以连接在蒸笼的侧壁上。蒸笼的侧壁凸出形
20 成多个提手,为不妨碍蒸笼与内锅的配合,提手设置在蒸笼的侧壁的内壁面上并位于蒸笼的侧壁的内侧,例如蒸笼的侧壁的内壁面向内凸出形成两个提手,两个提手设置在蒸笼的侧壁上相对的两端部。提手可以是实心的,或者提手可以为提手环的形式。提手可以跨越蒸笼中部,提手的一端连接在蒸笼侧壁的一端部,提手的另一端连接在蒸笼侧壁的另一端部,为减少蒸笼的体积,此时提
25 手与蒸笼可转动连接。

蒸锅包括底壁,蒸锅的底壁上可以设置贯穿蒸锅底壁的通孔,也可以不设置贯穿蒸锅底壁的通孔。蒸锅还可以包括侧壁,蒸锅的侧壁呈环形并连接蒸锅的底壁的上方,蒸锅的侧壁上可以设置贯穿蒸锅侧壁的通孔,也可以不设置贯穿蒸锅侧壁的通孔。当蒸锅的底壁和侧壁上均不设置通孔时,蒸锅可以用来蒸

米饭或煮粥，从而可实现同时沥米饭和蒸米饭或者同时沥米饭和煮粥。可以理解，当蒸笼从内锅中取出时，蒸锅可以与内锅配合使用。

需要使用蒸锅时，将蒸锅放置于蒸笼的上方，当不需要使用蒸锅时，将蒸锅从内锅中取出。

- 5 蒸格的侧围壁可以是套设在蒸格的底壁的外侧，且部分侧围壁位于蒸格的底壁的上方，部分侧围壁位于蒸格的底壁的下方。还可以是蒸格的侧围壁全部位于蒸格的底壁的上方。

当第三连通孔满足沥米饭的要求时，即第三连通孔能够允许蒸汽进入安装空间内，又能够阻止安装空间中的米漏至内锅中时，可以在蒸格中沥
10 米饭，即将用于沥米饭的米放置在蒸格的底壁的上方，此时蒸笼可以用于其它用途，例如蒸馒头等。

对于第三连通孔的尺寸没有限定，可以根据第三连通孔的大小，合理的安排蒸格和蒸笼的用途。

- 上述任一技术方案中，锅具组件包括：分隔件，被配置为适于放置于所述
15 烹饪腔内，所述分隔件与所述蒸笼共同将所述烹饪腔分隔为多个容纳区域，多个所述容纳区域包括所述第一容纳区域和第二容纳区域。

通过分隔件和蒸笼将烹饪腔分隔为第一容纳区域和第二容纳区域，第一容纳区域中可以用于制作沥米饭，用于可以自己的实际需求使用第二容纳区域，例如利用第二容纳区域蒸米饭、煮粥等。

- 20 上述任一技术方案中，所述分隔件、所述蒸笼和所述内锅的内壁面共同限定出所述第二容纳区域。

内锅的内壁面是第二容纳区域的一部分，可以简化分隔件的结构，降低分隔件的成本。

- 上述任一技术方案中，所述蒸笼包括与所述蒸笼的底壁相连接的侧壁，所
25 述分隔件位于所述蒸笼外；和/或，所述分隔件位于所述蒸笼的底壁的下方。

分隔件位于蒸笼外，使得分隔件不影响蒸笼的结构。

所述分隔件位于所述蒸笼的底壁的下方，更进一步简化了分隔件的结构，该方案中分隔件可以呈板状。

上述任一技术方案中，所述分隔件包括底壁和与所述分隔件的底壁相连接

并位于所述分隔件的底壁上方的侧壁,所述蒸笼和所述分隔件共同限定出所述第二容纳区域。

分隔件包括底壁和侧壁,可以根据对第二容纳区域形状和尺寸的需求,合理的设置分隔件的结构。

5 上述任一技术方案中,所述分隔件的侧壁上设有第二翻边,所述内锅的侧壁向外延伸形成锅沿,所述第二翻边被支撑在所述锅沿上或所述锅沿与所述内锅的侧壁的连接处,且所述第二翻边低于所述锅沿;其中,所述内锅的侧壁与所述锅沿之间采用第二圆弧连接,所述第二翻边被支撑在所述第二圆弧处;或者,所述锅沿上设有第四台阶,所述第二翻边被支撑在所述第四台阶上;或者,
10 所述内锅的侧壁与所述锅沿之间通过第二斜面连接,所述第二翻边被支撑在所述第二斜面上

第二翻边被支撑在内锅上,即分隔件通过第二翻边悬挂于内锅上,实现分隔件在内锅中的定位。

第二翻边低于锅沿,这样第二翻边不影响密封环与内锅之间的密封,不会
15 导致密封环处漏气。

上述任一技术方案中,所述内锅上设有第二定位结构,所述分隔件通过所述第二定位结构与所述内锅进行定位;其中,所述第二定位结构包括所述内锅的侧壁上设置的第五台阶,所述分隔件被支撑在所述第五台阶上;或者,所述第二定位结构包括设置在所述内锅的内侧壁上的第二定位凸起,所述分隔件被
20 支撑在所述第二定位凸起上;或者,所述第二定位结构包括所述内锅的侧壁与所述内锅的底壁之间连接的第二过渡段,所述第二过渡段的截面积小于与所述第二过渡段连接的所述内锅的侧壁的截面积,所述分隔件被支撑在所述第二过渡段上或所述第二过渡段与所述内锅的侧壁的连接处。

分隔件放置于内锅中后,分隔件与第二定位结构配合,实现分隔件在内锅
25 中的稳定放置。

上述任一技术方案中,所述分隔件上设有通孔或未设置通孔。

根据第二容纳区域的用途及分隔件的结构,分隔件上可以设置通孔或不设置通孔。

本申请第二个方面的技术方案提供一种烹饪器具,包括:锅体;和如第一

个方面的技术方案中任一项所述的锅具组件,所述锅具组件放置于所述锅体内。

本申请第二个方面的技术方案提供的烹饪器具,因包括第一个方面的技术方案中任一项所述的锅具组件,因而具有上述技术方案中任一项所述的锅具组件的全部有益效果,在此不再赘述。

5 烹饪器具可以为电饭煲或压力锅等。

烹饪器具还可以包括盖体,盖体盖设在锅体上。

本申请中的烹饪器具由于内锅内放置有蒸笼,从而可以实现沥米饭的功能,当将蒸笼从内锅中取出时,可以实现正常的烹饪,例如蒸米饭或煮粥。

本申请的附加方面和优点将在下面的描述部分中变得明显,或通过本
10 申请的实践了解到。

附图说明

本申请的上述和/或附加的方面和优点从结合下面附图对实施例的描述中将变得明显和容易理解,其中:

15 图1是本申请的实施例一所述的锅具组件的结构示意图;

图2是本申请的实施例一所述的蒸笼的结构示意图;

图3是图1中A-A向的剖视结构示意图,其中烹饪器具处于烹饪前的状态;

图4是图1中A-A向的剖视结构示意图,其中烹饪器具处于烹饪后的状态;
20 态;

图5是图1中A-A向的剖视结构示意图;

图6是图1中A-A向的剖视结构示意图,其中烹饪器具处于加热沸腾状态,箭头方向示意蒸汽及米汤的运动方向;

图7是本申请的实施例一所述的烹饪器具的剖视结构示意图;

25 图8是本申请的实施例一所述的蒸笼的结构示意图;

图9是本申请的实施例一所述的蒸笼的结构示意图;

图10是本申请的实施例一所述的蒸笼的结构示意图,其中提手未安装在蒸笼上;

图11是本申请的实施例一所述的蒸笼的结构示意图;

图 12 是本申请的实施例一所述的蒸笼与内锅的配合结构局部的剖视结构示意图；

图 13 是本申请的实施例一所述的蒸笼与内锅的配合结构局部的剖视结构示意图；

5 图 14 是本申请的实施例一所述的蒸笼与内锅的配合结构局部的剖视结构示意图；

图 15 是本申请的实施例三所述的蒸笼与内锅的配合结构的结构示意图；

图 16 是图 15 中 B-B 向的剖视结构示意图，其中烹饪器具处于烹饪前的状态；

10 图 17 是图 15 中 B-B 向的剖视结构示意图，其中烹饪器具处于烹饪后的状态；

图 18 是本申请的实施例三所述的锅具组件的分解结构示意图；

图 19 是本申请的实施例三所述的蒸笼与内锅配合的结构示意图；

图 20 是本申请的实施例三所述的蒸笼与内锅配合的结构示意图；

15 图 21 是本申请的实施例三所述的蒸笼与内锅配合的结构示意图；

图 22 是本申请的一个实施例所述的最大圆穿过第二连通孔的结构示意图，其中 (a) 中整个第二连通孔在同一平面上，(b) 中整个第二连通孔不在同一平面上；

图 23 是本申请的实施例五所述的锅具组件的剖视结构示意图；

20 图 24 是本申请的实施例六所述的锅具组件的剖视结构示意图；

图 25 是本申请的实施例六所述的锅具组件的结构示意图；

图 26 是图 25 中 H-H 向的剖视结构示意图；

图 27 是本申请的实施例一所述的蒸笼与内锅装配结构的剖视结构示意图，其中，烹饪器具处于烹饪前的状态；

25 图 28 是本申请的实施例一所述的蒸笼与内锅装配结构的剖视结构示意图，其中，烹饪器具处于沸腾阶段加热时的状态；

图 29 是本申请的实施例一所述的蒸笼与内锅装配结构的剖视结构示意图，其中，烹饪器具处于沸腾阶段不加热时的状态；

图 30 是本申请的实施例三所述的蒸笼与内锅装配结构的剖视结构示意图，

其中，烹饪器具处于烹饪前的状态；

图 31 是本申请的实施例三所述的蒸笼与内锅装配结构的剖视结构示意图，其中，烹饪器具处于沸腾阶段加热时的状态；

图 32 是本申请的实施例三所述的蒸笼与内锅装配结构的剖视结构示意图，其中，烹饪器具处于沸腾阶段不加热时的状态；

图 33 是本申请的实施例七所述的蒸笼的侧壁的结构示意图；

图 34 是本申请的实施例七所述的蒸笼的分解结构示意图，其中箭头方向示意蒸笼的底壁放入蒸笼的侧壁中的方向；

图 35 是本申请的实施例八所述蒸笼与蒸格的配合结构的分解结构示意图，其中箭头方向示意蒸笼放入蒸格中的方向。

其中，图 1 至图 35 中附图标记与部件名称之间的对应关系为：

1 内锅，11 底壁，12 侧壁，13 锅沿，14 第三台阶，15 第一圆弧，16 第二台阶，17 第一斜面，18 烹饪腔，19 第一过渡段，2 蒸笼，21 底壁，211 第二连通孔，22 侧壁，221 第一连通孔，222 上侧壁段，223 下侧壁段，224 第一台阶，23 第一翻边，24 提手，25 固定座，26 圆角，27 支架，28 沥米饭水位线，29 导流槽，291 导流孔，3 分隔件，31 底壁，32 侧壁，321 第二翻边，4 第一容纳区域，5 第二容纳区域，6 蒸格，61 底壁，62 侧围壁，66 第三连通孔，100 烹饪器具，10 盖体，101 蒸汽通道，102 密封环，20 锅体，30 蒸汽，40 最大圆。

具体实施方式

为了能够更清楚地理解本申请的上述目的、特征和优点，下面结合附图和具体实施方式对本申请进行进一步的详细描述。需要说明的是，在不冲突的情况下，本申请的实施例及实施例中的特征可以相互组合。

在下面的描述中阐述了很多具体细节以便于充分理解本申请，但是，本申请还可以采用其他不同于在此描述的方式来实施，因此，本申请的保护范围并不受下面公开的具体实施例的限制。

下面参照附图图 1 至图 35 描述根据本申请一些实施例的锅具组件和烹饪器具。

5 沥米饭又称“甑子饭”，是米饭的一种传统做法，传统做法是首先需要将米用水煮至半分熟，再将米捞起沥干，在蒸筒底部垫好一块打湿水的布，将沥干的米置入，上锅蒸煮，待煮熟后食用。做好的沥米饭饭粒干爽饱满，口感十足，还附带有甘甜可口的米汤。并且在沥米的过程中，溶液反复冲刷米粒，将米粒中的淀粉、糖分等冲刷掉，因此，煮好的沥米饭含糖量低，非常适合糖尿病患者和肥胖人群。

10 针对沥米饭的传统做法工艺复杂，不易操作的问题，本申请提供一种用于烹饪器具的锅具组件，如图 1 和图 15 所示，根据本申请一些实施例提供的一种锅具组件，包括内锅 1 和蒸笼 2。内锅 1 限定出烹饪腔 18；蒸笼 2 放置于烹饪腔 18 内，进一步地，蒸笼能够取放的放置于烹饪腔内，蒸笼 2 上设有与烹饪腔 18 相连通的连通孔，蒸笼 2 包括底壁 21；如图 9 所示，内锅 1 和/或蒸笼 2 上设有沥米饭水位线 28，沥米饭水位线 28 高于蒸笼 2 的底壁 21，当沥米饭水位线设置在内锅上时，当蒸笼放置于内锅的状态下，沥米饭水位线高于蒸笼的底壁。

15 对于蒸笼的底壁为平面的情况，如图 3 至图 5 所示，沥米饭水位线高于蒸笼的底壁指的是沥米饭水位线高于蒸笼的底壁所在的平面。对于蒸笼的底壁呈非平面的情况，沥米饭水位线高于蒸笼的底壁指的是沥米饭水位线高于蒸笼底壁的最低点，例如蒸笼底壁的上表面中部上凸，即蒸笼的底壁呈现中间高、四周低的情况时，沥米饭水位线高于蒸笼四周。

20 本申请上述实施例提供的锅具组件，沥米饭水位线 28 用于制作沥米饭时，指示待烹饪物料的信息和溶液信息。在制作沥米饭时，将与沥米饭水位线指示的待烹饪物料信息相对应的待烹饪物料放置于蒸笼的底壁上，在烹饪腔中加溶液至沥米饭水位线，烹饪器具工作过程中，通过对烹饪器具的加热方式进行控制，以控制烹饪腔内的溶液交替上升与下降，烹饪腔内的溶液通过蒸笼的连通孔对待烹饪物料进行反复沥煮，将待烹饪物料中的糖分等冲刷下来。

25 具体地，以待烹饪物料为大米为例，将蒸笼悬挂于内锅中，把大米（与沥米饭水位线指示的待烹饪物料信息相对应）淘洗好后放入蒸笼，同时按照蒸笼沥米饭水位线 28 放入合适水量，开始加热煮沸，约 2-10 分钟后（大米达到 5-7 分熟），如图 6 所示，停止加热，原来的水因为蒸发和被大米吸收后，水位下

降，水位低于蒸笼的底壁，此时保持米汤的微沸，或者是保持米汤在 70-99°C 之间，继续对米饭进行熏蒸 10 分钟左右，既可以得到沥米饭。沸腾过程具体的加热方法：加热到第一次沸腾时之后，间断性加热、停止，使米汤（水）反复出现起落，实现对米饭的冲刷，防止米饭结块，同时刷掉一部分糖分和淀粉，口感独特，GI 值低，又减少了用户对糖分的摄入，更加健康。

本申请中沥米饭水位线 28 高于蒸笼 2 的底壁 21，在蒸笼 2 的底壁 21 上放置待烹饪物料并添加溶液至沥米饭水位线 28，其中，待烹饪物料的使用量（可以为重量或体积等）与沥米饭水位线指示的待烹饪物料的信息相对应，使得沥米饭结束后时，可以更好的满足沥米饭的口感。

10 内锅 1 和/或蒸笼 2 上设有沥米饭水位线 28 指的是，沥米饭水位线 28 可以设置在内锅 1 上，可选地，设置在内锅的侧壁的内壁面上，沥米饭水位线 28 还可以设置在蒸笼 2 上，可选地，设置在蒸笼的侧壁的内壁面上，沥米饭水位线还可以同时设置在内锅和蒸笼上。设置在内锅和蒸笼上的沥米饭水位线都要满足本申请中对沥米饭水位线的限定，且待烹饪物料和溶液的添加标准适
15 用同一沥米饭水位线，例如物料是按照内锅上的高度为 h 处的沥米饭水位线添加的，溶液也应该按照内锅上的高度为 h 处的沥米饭水位线添加。

至于沥米饭水位线 28 的划定方式，可以根据待烹饪物料和溶液的量的比来确定，例如根据待烹饪物料和溶液的重量比或体积比来确定。

实施例一：

20 如图 2 和图 3 所示，蒸笼 2 包括与蒸笼 2 的底壁 21 相连接的侧壁 22，进一步地，蒸笼 2 的侧壁 22 连接在蒸笼 2 的底壁 21 的上方，再进一步地，侧壁 22 呈环形形成侧围壁的形式，环形的侧壁 22 连接在底壁 21 的边沿，环形的侧壁 22 与底壁 21 限定出沥米饭时用于盛装待烹饪物料的空间。

进一步地，内锅和/或蒸笼上设有自上而下的多条沥米饭水位线，所有的
25 沥米饭水位线均高于蒸笼的底壁，即所有的沥米饭水位线均高于蒸笼的底壁的最低点。

设置自上而下的多条沥米饭水位线，可以满足用户多种烹饪量的需求。每条沥米饭水位均高于蒸笼的底壁，使得沥米饭结束后沥米饭的饭粒与溶液相分离，提高沥米饭的口感。

可以理解，沥米饭水位线也可以是一条。

进一步地，内锅和/或蒸笼上设有多个沥米饭水位线，每组沥米饭水位线包括自上而下设置的多条沥米饭水位线，多组沥米饭水位线对应不同的待烹饪物料，且多组沥米饭水位线沿内锅和/或蒸笼的周向设置。

- 5 设置多组沥米饭水位线可以满足不同种待烹饪物料的需求，例如设置两组沥米饭水位线，分别对应东北米和南方米。针对不同的烹饪物料设置相对应的沥米饭水位线，使得沥米饭水位线更加精确，使得不同的待烹饪物料均能做出好的口感。

可以理解，沥米饭水位线也可以只有一组。

- 10 进一步地，内锅的内侧壁（内锅侧壁的内壁面）、蒸笼的底壁所在的水平面、沥米饭水位线所在的水平面合围出体积为 V_1 的第一容纳区域 4，在第一容纳区域 4 中，蒸笼的容积为 B ， $0 < (V_1 - B) / B \leq 1$ ，其中在制作沥米饭时，待烹饪物料放置于蒸笼内，即蒸笼的底壁与蒸笼的侧壁限定出的空间内。

- 15 对于蒸笼的侧壁呈沿蒸笼的底壁周向延伸的环形的情况，蒸笼的容积 B 为蒸笼的底壁和蒸笼的侧壁合围出的体积。

- 进一步地，第一容纳区域 4 的上边界指沥米饭水位线所在的平面，可选地，沥米饭水位线所在的平面为水平面，下边界是指蒸笼的底壁的上表面所在的平面，如图 3 中，第一容纳区域 4 指的是烹饪腔 18 中，在沥米饭水位线 28 所在的平面 P、蒸笼 2 的底壁 21 所在的水面 F、内锅的侧壁的内壁面共同围设出的空间。当蒸笼的整个底壁不在同一平面上时，例如蒸笼的底壁呈台阶状、弧形等，蒸笼的底壁所在的水平面指的是蒸笼的底壁的最低处所在的水平面。

- 25 对于蒸笼的底壁为平面的情况，如图 3 至 5 所示，第一容纳区域指的是沥米饭水位线所在的水平面、内锅的内侧壁、蒸笼的底壁的上表面所在的水平面合围出的空间，内锅的内侧壁与蒸笼之间的容积为 A ，则 $V_1 = A + B$ 。

$(V_1 - B) / B$ 大于 0，是指内锅的侧壁的内壁面与蒸笼之间的容积大于 0， $0 < (V_1 - B) / B \leq 1$ 可以满足沥米饭结束后，物料完全与溶液分离，使做好的沥米饭饭粒干爽饱满，口感十足，沥米饭含糖量低，非常适合糖尿病患者和肥胖人群，还附带有甘甜可口的米汤。

以待烹饪物料及物料为米（大米），溶液为水进行说明。可以理解，在沥米饭中用户也可以根据自身的爱好，添加其它辅料，例如豆类，此时，待烹饪物料或物料包括米和其它辅料，溶液除水之外用户也可以自行选择。针对除沥米饭外的其它烹饪过程，待烹饪物料或物料不一定为米，溶液不一定是水。

- 5 满足 $0 < (V1-B)/B \leq 1$ 时，将与沥米饭水位线对应的米量（重量或体积）放置于蒸笼内，并加水至沥米饭水位线处，沥米饭结束后，水位低于蒸笼的底壁，从而实现米与水的分离，提高沥米饭的口感。

进一步地， $(V1-B)/B$ 可以为但不限于 0.2、0.4、0.6、0.8 或 1。

沥米饭水位线 28 满足：

- 10 $0 < C/D \leq 1.4$ ，其中，C 为沥米饭水位线 28 指示的溶液信息对应的第一容纳区域 4 中溶液的重量，D 为沥米饭水位线 28 指示的待烹饪物料信息对应的第一容纳区域 4 中待烹饪物料的重量。

- 15 沥米饭水位线 28 指示的待烹饪物料信息对应的第一容纳区域 4 中待烹饪物料的重量指的是，与沥米饭水位线 28 对应的待烹饪物料的重量 D，在制作沥米饭时该重量为 D 的待烹饪物料放置于蒸笼 2 的底壁 21 上。

- 20 沥米饭水位线 28 指示的溶液信息指的是若沥米饭水位线 28 的高度为 h，将 h 高度的沥米饭水位线指示的待烹饪物料信息对应的待烹饪物料放置于蒸笼的底壁上的情况下，往烹饪腔中加入溶液至 h 高度，沥米饭水位线 28 指示的溶液信息对应的第一容纳区域 4 中的溶液的重量指的是将与 h 高度的沥米饭水位线 28 对应的待烹饪物料放置于蒸笼 2 的底壁 21 上的情况下，将溶液的高度添加至 h 时，烹饪腔 18 中位于沥米饭水位线 28 与蒸笼 2 的底壁 21 之间的溶液的重量 C。

- 25 例如，沥米饭水位线 h 处标识 3，表示量具的系数为 3，需要添加到蒸笼 2 的底壁 21 上的待烹饪物料为 3 量具（该量具为与该锅具组件配套的量具，为第一量具或第二量具），添加完待烹饪物料后，往烹饪腔 18 中加溶液至沥米饭水位线 h。可以理解，沥米饭水位线 28 指示的待烹饪物料信息可以直接设置在沥米饭水位线 28 附近，例如沥米饭水位线 h 处标识 3，3 为物料的量具的系数，即使用量具满容量量取 3 次，待烹饪物料信息还可以写在产品附带的说明书里，或者用户可以扫码或从网络获取。

为满足不同烹饪量的需求，沥米饭水位线 28 包括自上而下设置的多条，
每一条沥米饭水位线 28 均满足 $0 < C/D \leq 1.4$ ，其中 C、D 分别为与具体的沥米
饭水位线 28 对应的溶液和待烹饪物料的重量。例如，沥米饭水位线 h1 处标识
2，则需要添加到蒸笼 2 的底壁 21 上的待烹饪物料为 2 量具（该量具为与该锅
具组件配套的量具），添加完待烹饪物料后，往烹饪腔 18 中加溶液至沥米饭水
5 水位线 h1，溶液和待烹饪物料的量分别为 C1、D1，则 $0 < C1/D1 \leq 1.4$ ；沥米饭
水位线 h2 处标识 4，则需要添加到蒸笼 2 的底壁 21 上的待烹饪物料为 4 量具
（该量具为与该锅具组件配套的量具），添加完待烹饪物料后，往烹饪腔 18
中加溶液至沥米饭水位线 h2，溶液和待烹饪物料的量分别为 C1、D1，则 $0 <$
10 $C1/D1 \leq 1.4$ 。

$C/D > 1.4$ 会导致烹饪完成后，会导致位于蒸笼 2 底壁 21 上方的物料与溶
液不能完全分离，会降低位于蒸笼 2 底壁 21 上的食物的口感。因此 $C/D \leq 1.4$
使得烹饪完成后，物料完全与溶液分离，从而可以保证蒸笼 2 底壁 21 上的食
物的口感。

15 进一步地，D 为平均含水率低于 17% 的米的重量，C 为水的重量。

平均含水率低于 17% 的米可以称为未吸水的米或干米，例如未经淘米
的米。

烹饪前，沥米饭水位线指示的待烹饪物料信息对应的平均含水率低于 17%
的米（即与沥米饭水位线 28 对应的平均含水率低于 17% 的米）放置于蒸笼 2
20 上的状态下，在沥米饭水位线 28 所在的平面 D 与蒸笼 2 的底壁 21 对应的平
面 F 之间，蒸笼 2 的底壁 21 所在的平面上侧的水的重量为 C，与沥米饭水位
线 28 对应的平均含水率低于 17% 的米的重量为 D，则 $C/D \leq 1.4$ 。

$C/D > 1.4$ 会导致沥米饭煮完后，米汤与米不能完全分离，降低米饭的口
感。因此 $C/D \leq 1.4$ 使得沥米饭煮完后，米汤完全与蒸笼 2 分离，从而可以保
25 证米饭的口感。其中，C 指的是蒸笼 2 上放置平均含水率低于 17% 的且与沥米
饭水位线 28 相对应的米量后，在沥米饭水位线 28 所在的平面与蒸笼 2 的底壁
21 对应的平面之间，烹饪腔中蒸笼 2 的底壁 21 所在的平面上方的水的重量，
包括蒸笼的底壁上方的米间隙中的水的重量。

对于蒸笼包括侧壁，蒸笼的侧壁连接在蒸笼的底壁上方的情况，C 包括：

与沥米饭水位线 28 对应的平均含水率低于 17% 的米放置于蒸笼 2 上的状态下，在沥米饭水位线 28 所在的平面 D 与蒸笼 2 的底壁 21 对应的平面 F 之间，蒸笼的侧壁与内锅的侧壁之间的水的重量及蒸笼内水的重量。此时蒸笼的侧壁与蒸笼的底壁垂直连接或呈斜面连接或其它形状的连接。例如，当蒸笼的侧壁与底壁斜面连接时，C 指的是：与沥米饭水位线 28 对应的平均含水率低于 17% 的米放置于蒸笼 2 上的状态下，在沥米饭水位线 28 所在的平面 D 与蒸笼 2 的底壁 21 对应的平面 F 之间，位于蒸笼内蒸笼的底壁正上方和斜上方的水的重量、蒸笼的侧壁与内锅的侧壁之间的水的重量的和。

烹饪时，将与沥米饭水位线相对应的平均含水率低于 17% 的米放置于蒸笼上，加水至水面达到沥米饭水位线，开始烹饪。

C/D 可以为但不限于 1.0、1.1、1.2、1.3 或 1.4。进一步地， $C/D \leq 1.1$ ，使得沥米饭煮完后，米汤完全与蒸笼分离，保证米饭效果。

进一步地，对于不同的米具有不同的吸水率及含水率，因此可以设置针对不同米的不同沥米饭水位线 28。

烹饪前，在沥米饭水位线 28 所在的平面 D 与蒸笼 2 的底壁 21 对应的平面 F 之间，内锅与蒸笼之间的水的重量为 W，蒸笼中的水的重量为 C1，则 $C=W+C1$ ，蒸笼中的米的重量为 D（指平均含水率低于 17% 的米），满足 $(C1+W)/D \leq 1.4$ 。

在一些实施例中，如图 3 所示，烹饪前沥米饭水位线 28 所在的平面高于与沥米饭水位线 28 对应的平均含水率低于 17% 的米的上表面，该上表面为米完全摊平后的上表面，使得水完全浸泡米面，保证上层米饭的烹饪效果，该处米的上表面指的是米在蒸笼上摊平后的上表面。

在一些实施例中，沥米饭水位线 28 所在的平面与蒸笼 2 的底壁 21 之间的蒸笼 2 的容积大于与沥米饭水位线对应的平均含水率低于 17% 的米的容积，使得水能够完全浸没米。

例如沥米饭水位线所在的平面与蒸笼的底壁之间的蒸笼的容积为 V，1 量具米（例如 150 克米）大约对应 170ml 容量，则 $V \geq 170\text{ml} \times E$ ，E 为与沥米饭水位线 28 相对应的米量具的系数。沥米饭水位线 28 对应的平面与蒸笼 2 底部（底壁 21）之间的容积 $V \geq$ 对应米量的容积，因此 $V \geq 170\text{ml} \times$ 量具的系数，

例如 1 量具米（量具的系数为 1）对应的沥米饭水位线 28 的容积 $V \geq 170\text{ml}$ ，2 量具米（量具的系数为 1）对应的沥米饭水位线 28 的容积 $V \geq 340\text{ml}$ ，以此类推，以保证上层米饭烹饪效果。为更好的提高上层米饭的烹饪效果， $V \geq 180\text{ml} \times \text{量具的系数}$ 。

- 5 进一步地，蒸笼包括连接在蒸笼的底壁上方的侧壁，蒸笼的侧壁与内锅的内侧壁之间的间隙 L 小于或等于 20mm ，从而控制 $(V1-B)/B$ 的比值，在沥米饭煮完后，实现米汤与米的完全分离。

在一些实施例中，如图 5 所示，蒸笼 2 的底壁 21 与内锅 1 的底壁 21 之间的内锅 1 的容积为 $V2$ ，则 $V2 \leq 1000\text{ml}$ 。

- 10 1 量具米的米汤大于 1000ml 时，米汤会比较清彻，容易见底，口感与白开水差不多，没粘稠感。因此为保证米汤有一定的浓度，看不见锅底，需要满足 $V2 \leq 1000\text{ml}$ ，以保证在较小米量（如 1 量具米）烹饪后米水分离得到的米汤浓度少于 1000ml ，这时的米汤看不到锅底，呈乳白色，喝进口里有一定的粘稠感。 $V2$ 可以为但不限于 200ml 、 400ml 、 600ml 、 700ml 、 800ml 或 1000ml 。
- 15 为兼顾不同米量都能得到较好的口感和一定量的米汤， $V2$ 的范围为 $400 \sim 700\text{ml}$ 。

需要说明的是 $V2 \leq 1000\text{ml}$ ，既适用于蒸笼 2 包括侧壁 22 的情况，也适用于蒸笼 2 不包括侧壁 22 的情况。进一步地， $V2$ 指的是蒸笼的底壁的最低处所在的水平面与内锅的底壁的最低处所在的水平面之间的内锅的容积。

- 20 在一些实施例中，如图 4 所示，蒸笼 2 的侧壁 22 与蒸笼 2 的底壁 21 之间设有圆角 26 过渡，圆角在蒸笼 2 的底壁 21 所在平面上的正投影的长度 $L1$ 小于或等于 50mm ，从而控制 A/B 的比值，在沥米饭煮完后，实现米汤与米的完全分离。可以理解，蒸笼的侧壁与蒸笼的底壁之间也可以采用非圆弧形直线或曲线连接。

- 25 在一些实施例中，如图 2 所示，连通孔包括蒸笼 2 的侧壁 22 上设置的第一连通孔 221，第一连通孔 221 的面积小于或等于 20mm^2 。

如图 6 所示，蒸笼 2 侧壁 22 上的第一连通孔 221 连通烹饪腔 18 与蒸笼内部，烹饪腔 18 中的蒸汽 30 通过第一连通孔 221 排出至外界或进入蒸笼内，因此第一连通孔 221 用于在沸腾过程中排出蒸汽 30，防止蒸笼 2 被蒸汽 30 顶起。第一连通孔 221 的面积小于或等于 20mm^2 ，保证第一连通孔的尺寸，一方面

使得第一连通孔 221 起到破泡作用,防止米汤溢出烹饪器具 100,另一方面防止第一连通孔 221 会较大的降低蒸笼 2 侧壁 22 的强度。

需要说明的是,第一连通孔的面积小于或等于 20mm^2 指的是单个第一连通孔的面积小于或等于 20mm^2 ,单个第一连通孔的面积可以为但不限于 5mm^2 、
5 10mm^2 、 15mm^2 或 20mm^2 。

以第一连通孔为圆形孔为例,第一连通孔的孔径小于等于 5mm ,第一连通孔 221 的孔径可以为但不限于 1mm 、 3mm 或 5mm 。进一步地,第一连通孔的孔径为 1.5mm - 2.5mm 的范围内。可以理解,第一连通孔还可以是长条形孔、椭圆形孔或其它任意形状的孔。

10 在一些实施例中,如图 7 所示,第一连通孔 221 的总面积大于烹饪器具 100 的蒸汽通道 101 的最小通流面积。

通流面积为蒸汽通道在垂直于蒸汽流动方向上的截面积,第一连通孔 221 用于在沸腾过程中排出蒸汽 30,同时将内锅 1 中沸腾膨胀的米汤留到蒸笼 2 内部。第一连通孔 221 的总面积大于蒸汽通道 101 的最小通流面积,保证蒸笼
15 2 外部和内部气压相同,避免蒸笼 2 外部的压力过大会将蒸笼 2 顶起来。当第一连通孔 221 的总面积小于蒸汽通道 101 的最小通流面积时,蒸笼 2 外部的蒸汽 30 不能及时排出,就会产生气压,将蒸笼 2 顶起来。即使蒸笼 2 底壁 21 上设有第二连通孔 211,但此时的大米会将第二连通孔 211 密封起来,蒸汽 30 无法穿透米饭层排出来,因此第一连通孔 221 的总面积仍需要大于蒸汽通道
20 101 的最小通流面积。以蒸汽通道在垂直于蒸汽流动方向的截面为圆形为例,第一连通孔的总面积大于烹饪器具的蒸汽通道的最小口径。可以理解,蒸汽通道在垂直于蒸汽流动方向的截面还可以为多边形、椭圆形等其它任意形状。烹饪器具包括盖体,盖体盖设在锅体上,蒸汽通道设置在盖体上,并用于连通烹饪腔与外界,烹饪腔中的蒸汽通过蒸汽通道排出至外界。

25 第一连通孔 221 可以为圆形、多边形、椭圆形等任意形状。第一连通孔 221 的数量为多个,多个第一连通孔 221 在蒸笼 2 侧壁 22 上均匀分布,或不均匀分布,如图 2 所示,例如多个第一连通孔 221 分布在多个区域内,每一区域中包括至少一个第一连通孔 221,在每一区域中多个第一连通孔 221 集中布置。

在一些实施例中，第一连通孔的总面积大于 10mm^2 ，保证从第二连通孔中流入蒸笼内的米汤能够通过第一连通孔顺利回流到烹饪腔中。

在一个具体的实施例中，第一连通孔的数量为多个，多个第一连通孔中至少一个第一连通孔的至少部分高于最高的沥米饭水位线。

5 进一步地，第一连通孔的数量为多个，多个第一连通孔中至少一个第一连通孔的至少部分高于与最大的沥米饭水位线对应的平均含水率低于 17% 的米的上表面，该上表面为米摊平后的上表面。

在另一个具体的实施例中，第一连通孔的数量为一个，第一连通孔至少部分高于最高的沥米饭水位线，进一步地，第一连通孔至少部分高于与最大的沥米饭水位线对应的平均含水率低于 17% 的米的上表面。
10

当蒸笼中放入适量的洗好的米后，确保至少有一个或者多个第一连通孔高于平均含水率低于 17% 的米的上表面，保证第一连通孔通气通畅，防止侧面气压过大将蒸笼顶起来，导致烹饪腔漏气。进一步地，当蒸笼中放入适量的洗好的米后，确保至少有一个或者多个第一连通孔高于水平面，进一步提高蒸汽及米汤进入第一连通孔的顺畅性。再进一步地，烹饪结束后，至少有一个或者多个第一连通孔保持畅通，即至少有一个或者一部分第一连通孔高于烹饪结束后米的上表面，确保蒸汽通畅。
15

在一些实施例中，如图 2 和图 3 所示，蒸笼 2 的侧壁 22 上设有第一台阶 224。

20 第一台阶 224 为沿蒸笼 2 的侧壁 22 的周向设置的环形，设置第一台阶 224 可以增强蒸笼 2 侧壁 22 的强度。上侧壁段 222、下侧壁段 223 和第一台阶 224 中的至少一个上设有第一连通孔 221。

在一些实施例中，第一台阶 224 距离蒸笼 2 的上端面的高度为 $H1$ ，则 $5\text{mm} \leq H1 \leq 50\text{mm}$ 。

25 当 $H1$ 小于 5mm 时，第一台阶 224 与蒸笼 2 的第一翻边 23 之间的距离过小，不利于蒸笼 2 的成型，当 $H1$ 大于 50mm 时，第一台阶 224 与蒸笼 2 的底壁 21 之间的距离过小，在烹饪时米会触及第一台阶 224 处，烹饪完成后第一台阶 224 处不容易清理，而且当第一连通孔 221 设置在第一台阶 224 上时，米容易从第一连通孔 221 漏出蒸笼 2。 $H1$ 可以为不限于 5mm 、 10mm 、 20mm 、

30mm、40mm 或 50mm。进一步地， $7\text{mm} \leq H1 \leq 20\text{mm}$ 。

在一些实施例中，如图 4 所示，第一台阶 224 距离蒸笼 2 的上端面的高度为 $H1$ ，蒸笼 2 的高度为 H ，则 $1/9 \leq H1/H \leq 3/4$ 。

$1/9 \leq H1/H \leq 3/4$ 避免第一台阶 224 距离蒸笼 2 的上端面距离过大或过小。

- 5 $H1/H$ 可以为但不限于 $1/9$ 、 $1/7$ 、 $1/5$ 、 $1/3$ 、 $1/2$ 或 $3/4$ 。进一步地， $1/7 \leq H1/H \leq 1/2$ 。

在一些实施例中，如图 4 所示，蒸笼 2 的高度为 H ，则 $40\text{mm} \leq H \leq 100\text{mm}$ 。

- H 小于 40mm 影响蒸笼的容积，从而影响沥米饭能够煮的米饭量； H 大于 100mm ，导致内锅 1 容积大，使得烹饪器具 100 体积大。 H 可以为但不限于
10 40mm 、 60mm 、 80mm 或 100mm 。进一步地 $60\text{mm} \leq H \leq 80\text{mm}$ 。

在一些实施例中，如图 12 至图 14 所示，蒸笼 2 的侧壁 22 上设有第一翻边 23，第一翻边 23 被支撑在内锅 1 上。

- 蒸笼 2 的侧壁 22 的上端外翻形成第一翻边 23，可以是蒸笼 2 的侧壁 22 的上端向外周向延伸形成环形的第一翻边 23，也可以是蒸笼 2 的侧壁 22 的上
15 端向外延伸形成间隔设置的多个第一翻边 23。

第一翻边 23 被支撑在内锅 1 上，即蒸笼 2 通过第一翻边 23 悬挂于内锅 1 上，实现蒸笼 2 在内锅 1 中的定位。

- 在一些实施例中，内锅 1 的侧壁 22 向外延伸形成锅沿 13，第一翻边 23 被支撑在锅沿 13 上或锅沿 13 与内锅 1 的侧壁 12 的连接处，且第一翻边 23
20 低于锅沿 13，如图 12 至图 14 中 $H2$ 大于 0。

烹饪器具 100 的盖体 10 盖设在锅体 20 上，且烹饪器具 100 包括密封环 102，密封环 102 的一端连接在盖体 10 上，密封环 102 的另一端抵接在内锅 1 上，进一步地，密封环 102 的另一端抵接在锅沿 13 上，盖体 10 与内锅 1 之间通过密封环 102 形成封闭的烹饪腔 18。

- 25 第一翻边 23 低于锅沿 13，这样第一翻边 23 不影响密封环 102 与内锅 1 之间的密封，不会导致密封环 102 处漏气。

在第一个具体的实施例中，如图 12 所示，内锅 1 的侧壁 12 向外延伸形成锅沿 13，内锅 1 的侧壁 12 与锅沿 13 之间采用第一圆弧 15 或第一非圆弧的曲线连接，第一翻边 23 被支撑在第一圆弧 15 或第一非圆弧的曲线处。

在第二个具体的实施例中，如图 13 所示，内锅 1 的侧壁 12 向外延伸形成锅沿 13，锅沿 13 上或锅沿 13 与内锅 1 的侧壁 12 的连接处凹陷形成第二台阶 16，第一翻边 23 被支撑在第二台阶 16 上。

在第三个具体的实施例中，如图 14 所示，内锅 1 的侧壁 12 向外延伸形成锅沿 13，内锅 1 的侧壁 12 与锅沿 13 之间通过第一斜面 17 连接，第一翻边 23 被支撑在第一斜面 17 上。

在一些实施例中，沥米饭水位线 28 设在内锅 1 的侧壁上和/或蒸笼 2 的侧壁 22 上。

为方便用户观察沥米饭水位线 28，沥米饭水位线 28 设置在内锅 1 的侧壁 12 的内壁面上或蒸笼 2 的侧壁 22 的内壁面上，还可以同时在内锅的侧壁的内壁面和蒸笼的侧壁的内壁面上设置沥米饭水位线 28。可以理解，也可以在烹饪器具 100 附带的说明书中对沥米饭水位线 28 进行说明，例如说明书中说明水浸没过米面，此时内锅和蒸笼上可以均不设置沥米饭水位线，当然，也可以在内锅和/或蒸笼上设置沥米饭水位线。或者，在烹饪器具 100 出售时附带出售水位尺，水位尺上设有沥米饭水位线 28，用户烹饪时，将水位尺置于内锅 1 中，此时水位尺与刻印在内锅 1 侧壁 22 上的沥米饭水位线 28 用法相同。

在一些实施例中，如图 22 所示，连通孔包括蒸笼 2 的底壁 21 上设有的第二连通孔 211，能够平穿过第二连通孔 211 的最大圆 40 的直径在 0.5mm~2.5mm 的范围内。

“平穿过”是相对于斜穿过来说，例如第二连通孔在水平面上，平穿过指的是最大圆也在水平面内，最大圆沿上下方向穿过第二连通孔。

当整个第二连通孔在一个平面上时，如图 22 (C) 中，该最大圆为第二连通孔的内切圆，例如第二连通孔为圆形孔，则第二连通孔的孔径（直径）在 0.5mm~2.5mm 的范围内，又例如第二连通孔呈长条形，则第二连通孔的宽度的范围为 0.5mm~2.5mm。如图 22 (D) 中，当整个第二连通孔不在一个平面上时，第二连通孔在任意平面上做正投影得到投影图形，各投影图形做内切圆，内切圆中直径最大的为该最大圆。

在一些实施例中，第二连通孔 211 的面积在 $0.5\text{mm}^2 \sim 4\text{mm}^2$ 的范围内。

最大圆的直径小于 0.5mm 或第二连通孔的面积小于 0.5mm^2 时，导致第二

连通孔 211 加工成型困难, 使得蒸笼 2 的制造成本提高; 最大圆的直径大于 2.5mm 或第二连通孔的面积大于 4mm^2 时, 会导致蒸笼 2 的底壁 21 上的米通过第二连通孔 211 泄漏。最大圆的直径可以为但不限于 0.5mm、1.0mm、1.5mm、2.0mm 或 2.5mm, 或者, 第二连通孔的面积可以为但不限于 0.5mm^2 、 1.0mm^2 、 2.0mm^2 、 3.0mm^2 或 4.0mm^2 。进一步地, 为方便模具实现蒸笼 2 的制造且满足蒸笼 2 的寿命, 最大圆的直径为 1.8mm~2.0mm。

第二连通孔 211 可以是圆形孔、多边形孔、椭圆形孔或其它任意形状的孔。第二连通孔 211 的尺寸要满足内锅 1 中的沸腾的米汤能够通过第二连通孔 211 进入和流出蒸笼 2, 还要满足蒸笼 2 底壁 21 上的米不能通过第二连通孔 211 10 泄漏。

第二连通孔的总面积为 $S1$, $S1 \geq 150\text{mm}^2$, 可以使得蒸笼内的米汤及泡沫混合物能够顺利快速回流, 防止不易回流从而积聚更多的米汤在蒸笼内导致溢出。

进一步地, 第二连通孔 211 沿蒸笼 2 的底壁 21 的厚度方向贯穿蒸笼 2 的底壁 21。 15

如图 28 所示, 在沥米饭过程中, 在烹饪器具沸腾阶段加热时, 混有淀粉的水沸腾后, 锅内会产生大量米汤及泡沫的混合物, 进入到蒸笼 2 里面, 浸过米饭; 如图 29 所示, 沸腾阶段不加热时, 米水及泡沫的混合物会通过第二连通孔 211 回流, $S1 \geq 150\text{mm}^2$ 可以使得蒸笼 2 内的米汤及泡沫混合物能够顺利快速回流, 防止不易回流从而积聚更多的米汤在蒸笼 2 内导致溢出。 20

第二连通孔的数量为多个时, 第二连通孔的总面积 $S1$ 指的是全部第二连通孔的面积和。

蒸笼 2 的侧壁 22 上设有第一连通孔 221, 沸腾阶段加热时, 混有淀粉的水沸腾后, 锅内产生的米汤及泡沫的混合物, 把蒸笼 2 与内锅 1 之间的间隙填满, 从第一连通孔 221 进入到蒸笼 2 里面, 完全浸过米饭; 沸腾阶段不加热时, 米水及泡沫的混合物会通过第二连通孔 211 流回到内锅 1。 25

进一步地, 蒸笼 2 在水平面上的正投影的面积为 $S2$, $S1/S2 \geq 1/100$ 。

$S2$ 为蒸笼 2 的总投影面积, 可以是放置于内锅 1 中使用时蒸笼 2 在内锅 1 的底壁上的正投影, 换言之蒸笼在内锅的底壁所在平面上或水平面上的正投影

的面积为 S_2 , $S_1/S_2 \geq 1/100$ 。 $S_1/S_2 \geq 1/100$ 进一步保证第二连通孔 211 的总面积的占比, 保证米汤及泡沫混合物能够快速通过第二连通孔 211 从蒸笼 2 内回流到内锅 1 中, 防止米汤及泡沫回流速度慢导致米汤及泡沫溢出烹饪器具。

蒸笼 2 放置在内锅 1 上, 蒸笼 2 的侧壁 22 上设有第一连通孔 221; 沸腾
5 阶段加热时, 混有淀粉的水沸腾后, 锅内会产生大量米汤及泡沫的混合物, 把蒸笼 2 与内锅 1 之间的间隙填满, 从蒸笼 2 的侧壁 22 进入到蒸笼 2 里面, 完全浸过米饭, 如图 28 所示; 沸腾阶段不加热时, 米水及泡沫的混合物会通过蒸笼 2 底壁的第二连通孔 211 流回到内锅 1, 为使第一连通孔 221 进入到蒸笼 2 内的米水及泡沫混合物能够顺利快速回流, 防止不易回流从而积聚更多的米
10 水在蒸笼 2 内, 冲刷多次后容易导致溢出, 第一连通孔 25 的总面积 S_1 : 蒸笼 2 的总投影面积 $S_2 \geq 1/100$, 且 $S_1 \geq 150\text{mm}^2$ 。

在一些实施例中, 蒸笼 2 的底壁 21 上设有加强筋。

加强筋可以增强蒸笼 2 的底壁 21 的强度, 提高蒸笼 2 的抗变形能力。可以是蒸笼 2 的底壁 21 凹陷或凸出形成加强筋, 例如蒸笼 2 的底壁 21 的上表面
15 或下表面凹陷形成加强筋, 又例如蒸笼 2 的底壁 21 的上表面或下表面上或向下凸出形成加强筋。

加强筋的数量可以为一个或多个, 加强筋的形状可以为长条形、三角形或其它任意形状。

在一些实施例中, 如图 1 和图 2 所示, 蒸笼 2 的底壁 21 的上表面上设有
20 导流槽 29。

蒸笼 2 的底壁 21 的上表面凹陷形成导流槽 29, 因此导流槽 29 低于与导流槽 29 连接处的蒸笼 2 的底壁 21, 这样导流槽 29 可以起到导流作用, 引导蒸笼 2 中的米汤及泡沫流动, 进一步防止米汤及泡沫在蒸笼 2 中的积聚。而且导流槽 29 还具有增强蒸笼 2 底部强度的作用。

25 进一步地, 导流槽 29 上设有导流孔 291, 导流孔 291 沿蒸笼 2 的底壁 21 的厚度方向贯穿蒸笼 2 的底壁 21。

蒸笼 2 中的米汤和泡沫可以通过导流孔 291 流回内锅 1 中, 至于导流孔 291 的尺寸, 导流孔 291 需要满足米汤和泡沫能够通过, 同时米粒不同通过, 防止蒸笼 2 中的米通过导流孔 291 漏至内锅 1 中。导流孔 291 的数量可以为一

个或多个，导流孔 291 的形状可以为圆形孔、多边形孔、椭圆形孔或其它任意形状的孔。

在一些实施例中，导流槽 29 位于蒸笼 2 的底壁 21 的最低处。

为进一步增强导流槽 29 的导流效果，导流槽 29 是蒸笼 2 的底壁 21 的最低处，使得更多的米汤和泡沫能够进入到导流槽 29 中并从导流孔 291 中回流入内锅 1。

在一个具体的实施例中，如图 1 和图 2 所示，蒸笼 2 的底壁 21 上设有多个导流槽 29，多个导流槽 29 在蒸笼 2 的底壁 21 上呈辐射状设置，第二连通孔 211 设置在相邻的两个导流槽 29 之间。

在另一个具体的实施例中，蒸笼 2 的底壁 21 上设有多个导流槽 29，导流槽 29 呈环形，且多个导流槽 29 依次套设，第二连通孔 211 设置在相邻的两个导流槽 29 之间，例如多个导流槽 29 呈同心圆设置，进一步地多个导流槽 29 所在的同心圆的圆心与蒸笼 2 的底壁 21 所在的圆的圆心重合。

可以理解，导流槽 29 的形状还可以为多边形或其它任意形状，导流槽 29 的分布除辐射状或同心圆外，也可以呈其它形状，例如多个导流槽 29 的连线呈多边形，或者多个导流槽 29 呈无规则分布。一个导流槽 29 上设有至少一个导流孔 291。

在一些实施例中，如图 8 至图 11 所示，蒸笼 2 上设有提手 24。

为方便蒸笼 2 从内锅 1 中取出或放置于内锅 1 中，蒸笼 2 上设有提手 24。用户手握提手 24，实现蒸笼 2 的取放。

提手 24 与蒸笼 2 固定连接。提手 24 与蒸笼 2 可转动连接，为方便提手与蒸笼之间的连接，蒸笼上设有固定座 25，固定座固定在蒸笼上，提手与固定座转动连接。

示例性 1：对于带有侧壁 22 的蒸笼 2，提手 24 可以连接在蒸笼 2 的侧壁 22 上。蒸笼 2 的侧壁 22 凸出形成多个提手 24，为不妨碍蒸笼 2 与内锅 1 的配合，提手 24 设置在蒸笼 2 的侧壁 22 的内壁面上并位于蒸笼 2 的侧壁 22 的内侧，例如蒸笼 2 的侧壁 22 的内壁面向内凸出形成两个提手 24，两个提手 24 设置在蒸笼 2 的侧壁 22 上相对的两端部。如图 9 所示，提手 24 可以是实心的，或者如图 8 所示提手 24 可以为提手环的形式。此时，提手与蒸笼固定连接或

可转动连接。

示例性 2：提手 24 可以跨越蒸笼 2 中部，提手 24 的一端连接在蒸笼 2 侧壁 22 的一端部，提手 24 的另一端连接在蒸笼 2 侧壁 22 的另一端部，为减少蒸笼 2 的体积，此时提手 24 与蒸笼 2 可转动连接，如图 10 所示，提手的另一端通过固定座 25 与蒸笼 2 侧壁 22 的一端部转动连接，蒸笼的另一端通过固定座 25 与蒸笼 2 侧壁 22 的另一端部转动连接。

实施例二：

与实施例一的不同在于，锅具组件包括第一量具，第一量具配置为对待烹饪物料的体积进行定量，其中，第一量具具有定量容积 V_{11} ；内锅的内侧壁、蒸笼的底壁所在的水平面与沥米饭水位线所在的水平面合围出第一容纳区域 4，蒸笼的底壁所在的水平面指的是蒸笼底壁的上表面的最低处所在的水平面，在第一容纳区域 4 中，蒸笼的容积为 B_1 ， $B_1 \leq (V_{11} \times n + 100)$ ml，其中， n 为与沥米饭水位线对应的待烹饪物料的第一量具的系数。

按照 $B_1 \leq (V_{11} \times n + 100)$ ml 可以满足沥米饭结束后，物料完全与溶液分离，从而可以保证蒸笼底壁上的食物的口感，避免 $B_1 > (V_{11} \times n + 100)$ ml 导致沥米饭结束后，蒸笼底壁上的米与烹饪腔中的水没有完全分离而影响沥米饭的口感。

n 为与沥米饭水位线对应的待烹饪物料的第一量具的系数，指的是待烹饪物料需要盛装 n 个第一量具，例如沥米饭水位线 h 处标识 3，则 $n=3$ ，需要添加到蒸笼 2 的底壁 21 上的物料为 3 第一量具，即使用第一量具满容量量取 3 次，（该第一量具为与该锅具组件配套的第一量具），添加完米后，往烹饪腔 18 中加水至沥米饭水位线 h ，又例如沥米饭水位线 h 处标识 0.5，则 $n=0.5$ ，需要添加到蒸笼的底壁上的物料为 $1/2$ 第一量具。因此， n 大于 0，可以为整数或分数。

可以理解，与沥米饭水位线对应的待烹饪物料的第一量具的系数可以直接设置在水位线 28 附近，例如沥米饭水位线 h 处标识 3，3 为待烹饪物料的第一量具的系数，待烹饪物料的第一量具的系数还可以写在产品附带的说明书里，或者用户可以扫码或从网络获取。

第一量具上设有至少一条体积刻度线， V_{11} 为第一量具的最大刻度线处的

体积读数。例如第一量具上设有3条体积刻度线,从上到下分别为180ml、100ml、50ml, V11 为 180ml。

进一步地, 第一量具可以呈杯状。

实施例三:

- 5 与实施例一和实施例二的不同在于, 如图 16 至图 18 所示, 蒸笼 2 不带有侧壁 22。

锅具组件包括: 第二量具, 配置为对待烹饪物料的体积进行定量, 其中, 第二量具具有定量容积 V12; 内锅的内侧壁、蒸笼的底壁所在的水平面、以沥米饭水位线为上边界的第一容纳区域 4, 蒸笼的底壁所在的水平面指的是蒸笼底壁的上表面的最低点所在的水平面, 第一容纳区域 4 的容积为 B2, 则 B2 ≤
10 (V12 × n + 100) ml, 其中, n 为与沥米饭水位线对应的待烹饪物料的第二量具的系数。

按照 B2 ≤ (V12 × n + 100) ml 可以满足沥米饭结束后, 物料完全与溶液分离, 从而可以保证蒸笼底壁上的食物的口感, 避免 B2 > (V12 × n + 100) ml
15 导致沥米饭结束后, 蒸笼底壁上的米与烹饪腔中的水没有完全分离而影响沥米饭的口感。

n 为与沥米饭水位线对应的待烹饪物料的第二量具的系数, 指的是待烹饪物料需要盛装 n 个第二量具, 例如沥米饭水位线 h 处标识 3, 则 n=3, 即使用第二量具满容量量取 3 次, 需要添加到蒸笼 2 的底壁 21 上的物料为 3 第二量具
20 (该第二量具为与该锅具组件配套的第二量具), 添加完米后, 往烹饪腔 18 中加水至沥米饭水位线 h, 又例如沥米饭水位线 h 处标识 0.5, 则 n=0.5, 需要添加到蒸笼的底壁上的物料为 1/2 第二量具。因此, n 大于 0, 可以为整数或分数。

可以理解, 与沥米饭水位线对应的待烹饪物料的第二量具的系数可以直接
25 设置在水位线 28 附近, 例如沥米饭水位线 h 处标识 3, 3 为待烹饪物料的第二量具的系数, 待烹饪物料的第二量具的系数还可以写在产品附带的说明书里, 或者用户可以扫码或从网络获取。

第二量具上设有至少一条体积刻度线, V12 为第二量具的最大刻度线处的体积读数。例如第二量具上设有3条体积刻度线,从上到下分别为180ml、100ml、

50ml, V12 为 180ml。

进一步地, 第二量具可以呈杯状。

沥米饭水位线 28 满足:

0<C/D≤1.4, 其中, C 为沥米饭水位线 28 指示的溶液信息对应的第一容纳区域 4 中溶液的重量, D 为沥米饭水位线 28 指示的待烹饪物料信息对应的第一容纳区域 4 中待烹饪物料的重量。

C 指的是与沥米饭水位线对应的平均含水率低于 17% 的米放置于蒸笼上的状态下, 在沥米饭水位线所在的平面与蒸笼的底壁对应的平面之间, 位于蒸笼的底壁所在的平面的上侧的水的重量, C 包括米间隙中的水。

10 在一个具体的实施例中, 对于不带有侧壁 22 的蒸笼 2, 提手 24 连接在蒸笼 2 的底壁 21 上。蒸笼 2 的底壁 21 向上凸出形成多个提手 24, 例如形成两个提手 24, 两个提手 24 设置在蒸笼 2 的底壁 21 上相对的两端部。提手 24 可以是实心的, 或者每一提手 24 可以呈提手环的形式。

15 在另一个具体的实施例中, 提手 24 可以跨越蒸笼 2 中部, 提手 24 的一端连接在蒸笼 2 底壁 21 的一端部, 提手 24 的另一端连接在蒸笼 2 底壁 21 的另一端部, 为减少蒸笼 2 的体积, 此时提手 24 与蒸笼 2 可转动连接。

为实现蒸笼在内锅中的定位, 内锅 1 上设有第一定位结构。

蒸笼 2 放置于内锅 1 中后, 蒸笼 2 与第一定位结构配合, 实现蒸笼 2 在内锅 1 中的稳定放置。

20 示例性 1: 第一定位结构包括内锅 1 的侧壁 12 上设置的第三台阶 14, 蒸笼 2 的底壁 21 被支撑在第三台阶 14 上。第三台阶为沿内锅的周向设置的环形, 或者, 第三台阶的数量为多个, 且多个第三台阶均匀的设置在内锅的侧壁上, 多个第三台阶可以处于同一高度。

25 示例性 2: 第一定位结构包括设置在内锅 1 的侧壁 12 的内壁面上的第一定位凸起, 蒸笼 2 的底壁 21 被支撑在第一定位凸起上。内锅的侧壁的内壁面向内凸出形成第一定位凸起, 可以是内锅的侧壁的内壁面向内周向凸出形成环形的第一定位凸起, 或者, 第一定位凸起的数量为多个, 并均匀分布在内锅的侧壁上, 多个第一定位凸起可以处于同一高度。

示例性 3: 第一定位结构包括内锅 1 的侧壁 12 与内锅 1 的底壁 11 之间连

接的第一过渡段 19，第一过渡段 19 的截面积小于与第一过渡段 19 连接的内锅 1 的侧壁 12 的截面积，蒸笼 2 被支撑在第一过渡段 19 上，或者蒸笼 2 被支撑在第一过渡段与内锅的侧壁的连接处。第一过渡段可以呈弧形或直线形，如图 19 所示，第一过渡段呈直线形，第一过渡段与内锅的侧壁的连接处形成拐角，蒸笼被支撑在拐角处。如图 20 所示，第一过渡段呈圆弧形，蒸笼被支撑在第一过渡段上。

在一些实施例中，如图 21 所示，蒸笼 2 上设有支架 27，支架 27 抵接在内锅 1 上。

蒸笼 2 的底壁 21 上设有支架 27，支架 27 抵接在内锅 1 上，例如抵接在内锅 1 的底壁 21 上。为提高支架 27 对蒸笼 2 支撑的稳定性，支架 27 的数量为多个，且沿蒸笼 2 的周向均匀设置。支架 27 与蒸笼 2 可以是固定连接，也可以是可拆卸连接。可以理解，支架也可以连接在内锅 1 上，支架与内锅 1 可以是固定连接或可拆卸连接。

设置第一定位结构和支架的结构，适用于带有侧壁 22 的蒸笼 2，也适合不带侧壁 22 的蒸笼 2。

在一些实施例中，沥米饭水位线 28 设置在内锅 1 的侧壁 12 上。对于不带有侧壁 22 的蒸笼 2，沥米饭水位线 28 设置在内锅 1 的侧壁 22 上。可以理解，也可以在烹饪器具 100 附带的说明书中对沥米饭水位线 28 进行说明，例如说明书中说明水浸没过米面，此时内锅和蒸笼上可以均不设置沥米饭水位线，当然，也可以在内锅和/或蒸笼上设置沥米饭水位线。或者，在烹饪器具 100 出售时附带出售水位尺，水位尺上设有沥米饭水位线 28，用户烹饪时，将水位尺置于内锅 1 中，此时水位尺与刻印在内锅 1 侧壁 22 上的沥米饭水位线 28 用法相同。

实施例四：

在实施例一、实施例二或实施例三的基础上，锅具组件包括：蒸锅，蒸锅放置于内锅 1 内，并位于蒸笼 2 的底壁 21 的上方。

蒸锅包括底壁，蒸锅的底壁上可以设置贯穿蒸锅底壁的通孔，也可以不设置贯穿蒸锅底壁的通孔。蒸锅还可以包括侧壁，蒸锅的侧壁呈环形并连接蒸锅的底壁的上方，蒸锅的侧壁上可以设置贯穿蒸锅侧壁的通孔，也可以不设置贯

穿蒸锅侧壁的通孔。当蒸锅的底壁和侧壁上均不设置通孔时，蒸锅可以用来蒸米饭或煮粥，从而可实现同时沥米饭和蒸米饭或者同时沥米饭和煮粥。可以理解，当蒸笼 2 从内锅 1 中取出时，蒸锅可以与内锅 1 配合使用。需要使用蒸锅时，将蒸锅放置于蒸笼 2 的上方，当不需要使用蒸锅时，将蒸锅从内锅 1 中取出。

蒸锅可以被支撑在内锅上或蒸笼上。

实施例五：

如图 23 中，在实施例一、实施例二、实施例三或实施例四的基础上，锅具组件包括：分隔件 3，位于烹饪腔内，分隔件 3 与蒸笼 2 共同将烹饪腔分隔为多个容纳区域，多个容纳区域包括第一容纳区域 4 和第二容纳区域 5。

分隔件 3 设置在内锅 1 上，进一步地，分隔件 3 与内锅 1 可拆卸连接或固定连接；或者，分隔件 3 设置在蒸笼 2 上，进一步地，分隔件 3 与蒸笼 2 可拆卸连接或固定连接。

通过分隔件 3 和蒸笼 2 将烹饪腔分隔为第一容纳区域 4 和第二容纳区域 5，第一容纳区域 4 中可以用于制作沥米饭，用于可以自己的实际需求使用第二容纳区域 5，例如利用第二容纳区域 5 蒸米饭、煮粥等，从而可以极大的扩展本申请中烹饪器具的使用范围。

进一步地，分隔件 3、蒸笼 2 和内锅 1 的内壁面共同限定出第二容纳区域 5。

内锅 1 的内壁面是第二容纳区域 5 的一部分，可以简化分隔件 3 的结构，降低分隔件 3 的成本。

进一步地，蒸笼 2 包括连接在蒸笼 2 的底壁 21 上方的侧壁，分隔件 3 位于蒸笼 2 外。例如，蒸笼 2 的底壁 21 可以不呈圆形，蒸笼 2 的底壁 21 呈半圆形，在蒸笼 2 的底壁 21 与侧壁的连接处设有分隔件 3，分隔件 3 向下延伸至内锅 1 底部，进一步地，分隔件 3 与内锅 1 的底壁面相抵接。

分隔件 3 位于蒸笼 2 外，使得分隔件 3 不影响蒸笼 2 的结构。

进一步地，分隔件 3 位于蒸笼 2 的底壁 21 的下方，更进一步简化了分隔件 3 的结构，且能够增大第二容纳区域 5 的尺寸。

进一步地，分隔件 3 可以呈板状，分隔板 3 可以为平面板或曲面板。

进一步地，分隔件 3 上设有通孔或未设置通孔。如图 23 中，蒸笼 2 的侧壁 22a 的中上端设有连通孔。

实施例六：

如图 24 至 26 中，与实施例五的不同在于，分隔件 3 包括底壁和与分隔件 3 的底壁 31 相连接并位于分隔件 3 的底壁 31 上方的侧壁，蒸笼 2 和分隔件 3 共同限定出第二容纳区域 5。

分隔件 3 的底壁 31 与蒸笼 2 的底壁 21 处于同一高度或处于不同高度，如图 26 中，例如分隔件 3 的底壁 31 与蒸笼 2 的底壁 21 处于同一高度，如图 24 中，分隔件 3 的底壁 31 低于蒸笼 2 的底壁 21，可以理解，分隔件 3 的底壁 31 也可以高于蒸笼 2 的底壁 21。

分隔件 3 包括底壁 31 和侧壁 32，可以根据对第二容纳区域 5 形状和尺寸的需求，合理的设置分隔件 3 的结构，从而构造成任意形状的第二容纳区域 5，更加丰富烹饪器具的用途。

进一步地，分隔件 3 的侧壁 32 上设有第二翻边 321，第二翻边 321 被支撑在内锅 1 上。

分隔件 3 的侧壁 32 的上端外翻形成第二翻边 321，可以是分隔件 3 的侧壁 32 的上端向外周向延伸形成环形的第二翻边 321，也可以是分隔件 3 的侧壁 32 的上端向外延伸形成间隔设置的多个第二翻边 321。

第二翻边 321 被支撑在内锅 1 上，即分隔件 3 通过第二翻边 321 悬挂于内锅 1 上，实现分隔件 3 在内锅 1 中的定位。

进一步地，内锅 1 的侧壁向外延伸形成锅沿，第二翻边 321 被支撑在锅沿上或锅沿与内锅 1 的侧壁的连接处，且第二翻边 321 低于锅沿。

第二翻边 321 低于锅沿，这样第二翻边 321 不影响密封环与内锅 1 之间的密封，不会导致密封环处漏气。

在第一个具体的实施例中，内锅 1 的侧壁向外延伸形成锅沿，内锅 1 的侧壁与锅沿之间采用第二圆弧或第二非圆弧的曲线连接，第二翻边 321 被支撑在第二圆弧或第二非圆弧的曲线处。

在第二个具体的实施例中，内锅 1 的侧壁向外延伸形成锅沿，锅沿上或锅沿与内锅 1 的侧壁的连接处凹陷形成第四台阶，第二翻边 321 被支撑在第四台

阶上。

在第三个具体的实施例中，内锅 1 的侧壁向外延伸形成锅沿，内锅 1 的侧壁与锅沿之间通过第二斜面连接，第二翻边 321 被支撑在第二斜面上。

进一步地，内锅 1 上设有第二定位结构，分隔件 3 通过第二定位结构与内
5 锅 1 进行定位。

分隔件 3 放置于内锅 1 中后，分隔件 3 与第二定位结构配合，实现分隔件 3 在内锅 1 中的稳定放置。

示例性 1：第二定位结构包括内锅 1 的侧壁上设置的第五台阶，分隔件 3 被支撑在第五台阶上。第五台阶为沿内锅 1 的周向设置的环形，或者，第五台
10 阶的数量为多个，且多个第五台阶均匀的设置在内锅 1 的侧壁上，多个第五台阶可以处于同一高度。

示例性 2：第二定位结构包括设置在内锅 1 的侧壁的内壁面上的第二定位凸起，分隔件 3 被支撑在第二定位凸起上。内锅 1 的侧壁的内壁面向内凸出形成第二定位凸起，可以是内锅 1 的侧壁的内壁面向内周向凸出形成环形的第二
15 定位凸起，或者，第二定位凸起的数量为多个，并均匀分布在内锅 1 的侧壁上，多个第二定位凸起可以处于同一高度。

示例性 3：第二定位结构包括内锅 1 的侧壁与内锅 1 的底壁之间连接的第二过渡段，第二过渡段的截面积小于与第二过渡段连接的内锅 1 的侧壁的截面积，分隔件 3 被支撑在第二过渡段上或第二过渡段与内锅 1 的侧壁的连接处。
20 第二过渡段可以呈弧形或直线形。

进一步地，分隔件 3 上设有通孔或未设置通孔，如图 24 中，可以在分隔板 3 的底壁 31 上设置通孔，如图 25 中，在分隔板 3 上没有通孔。

根据第二容纳区域 5 的用途及分隔件 3 的结构，分隔件 3 上可以设置通孔或不设置通孔。

25 实施例七：

与实施例一的不同在于，如图 33 和图 34 所示，蒸笼 2 包括：侧壁 22，蒸笼 2 的侧壁 22 套设在蒸笼 2 的底壁 21 的外侧并与蒸笼 2 的底壁 21 相连接，侧壁 22 中位于蒸笼 2 的底壁 21 上方的部分与蒸笼 2 的底壁 21 限定出容纳空间，容纳空间用于盛放用于制作沥米饭的米，该实施例中，蒸笼 2 的部分侧壁

22 位于蒸笼 2 的底壁 21 的上方，部分侧壁 22 位于蒸笼 2 的底壁 21 的下方，进一步地，蒸笼的侧壁 22 呈沿蒸笼的底壁的周向延伸的环形。

蒸笼 2 的侧壁 22 上设有第一连通孔 221，沸腾阶段加热时，混有淀粉的水沸腾后，锅内产生的米汤及泡沫的混合物，把蒸笼 2 与内锅 1 之间的间隙填满，从第一连通孔 221 进入到蒸笼 2 里面，完全浸过米饭；沸腾阶段不加热时，米水及泡沫的混合物会通过第二连通孔 211 流回到内锅 1。当蒸笼 2 的侧壁 22 套设在蒸笼 2 的底壁 21 的外侧时，至少部分第一连通孔 221 设置在位于蒸笼 2 的底壁 21 上方的侧壁上。

蒸笼 2 的侧壁 22 与蒸笼 2 的底壁 21 可以为一体式结构或分体式结构。

10 实施例八：

在实施例一至实施例七的基础上，如图 35 所示，烹饪器具包括：蒸格 6，蒸格 6 放置于内锅 1 内，蒸格 6 包括底壁 61 和与蒸格 6 的底壁 61 相连接的侧围壁 62，蒸格 6 的底壁 61 和侧围壁 62 限定出安装空间，蒸格 6 的底壁 61 和侧围壁 62 上设有连通安装空间和烹饪腔的第三连通孔 63，蒸笼 2 位于安装空间内。

蒸格 6 的侧围壁 62 可以是套设在蒸格 6 的底壁 61 的外侧，且部分侧围壁 62 位于蒸格 6 的底壁 61 的上方，部分侧围壁 62 位于蒸格 6 的底壁 61 的下方。还可以是蒸格 6 的侧围壁 62 全部位于蒸格 6 的底壁 61 的上方。

当第三连通孔 63 满足沥米饭的要求时，即第三连通孔 63 能够允许蒸汽进入安装空间内，又能够阻止安装空间中的米漏至内锅 1 中时，可以在蒸格 6 中沥米饭，即将用于沥米饭的米放置在蒸格 6 的底壁 61 的上方，此时蒸笼 2 可以用于其它用途，例如蒸馒头等。

对于第三连通孔 63 的尺寸没有限定，可以根据第三连通孔 63 的大小，合理的安排蒸格 6 和蒸笼 2 的用途。例如，第三连通孔 63 的直径大于 8mm 时，可以单独用蒸格 6 进行蒸馒头等，即蒸格 6 可以与现有的蒸格进行通用，只需要在现有蒸格的基础上增加蒸笼 2，就可以实现现有的蒸功能和本申请的沥米饭功能。

本申请第二个方面的实施例提供一种烹饪器具 100，包括：锅体 20；和如第一个方面的实施例中任一项的锅具组件，锅具组件放置于锅体 20 内。

本申请第二个方面的实施例提供的烹饪器具 100，因包括第一个方面的实施例中任一项的锅具组件，因而具有上述实施例中任一项的锅具组件的全部有益效果，在此不再赘述。

烹饪器具 100 可以为电饭煲或压力锅等。

5 本申请中的烹饪器具 100 由于内锅 1 内放置有蒸笼 2，从而可以实现沥米饭的功能，当将蒸笼 2 从内锅 1 中取出时，可以实现正常的烹饪，例如蒸米饭或煮粥。

在本申请的描述中，除非另有明确的规定和限定，术语“多个”是指两个或两个以上；除非另有规定或说明，术语“连接”、“固定”等均应做广义理解，
10 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，或电连接；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。

本说明书的描述中，需要理解的是，术语“上”、“下”、“前”、“后”、“左”、“右”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。
15

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
20 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。

以上所述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。
25

权利要求书

1. 一种锅具组件，其中，包括：

内锅，限定出烹饪腔；和

5 蒸笼，被配置为适于放置于所述烹饪腔内，所述蒸笼上设有与所述烹饪腔相连通的连通孔，所述蒸笼包括底壁；

所述内锅和/或所述蒸笼上设有沥米饭水位线，所述蒸笼放置于所述烹饪腔内，所述沥米饭水位线高于所述蒸笼的底壁。

2. 根据权利要求1所述的锅具组件，其中，

10 所述蒸笼包括与所述蒸笼的底壁相连接的侧壁，所述内锅的内侧壁、所述蒸笼的底壁所在的水平面与所述沥米饭水位线所在的水平面合围出第一容纳区域，所述第一容纳区域的体积为 $V1$ ，在所述第一容纳区域中，所述蒸笼的容积为 B ，则 $0 < (V1 - B) / B \leq 1$ 。

3. 根据权利要求1所述的锅具组件，其中，

15 所述蒸笼包括与所述蒸笼的底壁相连接的侧壁；

所述锅具组件包括第一量具，所述第一量具配置为对待烹饪物料的体积进行定量，其中，所述第一量具具有定量容积 $V11$ ；

所述内锅的内侧壁、所述蒸笼的底壁所在的水平面与所述沥米饭水位线所在的水平面合围出第一容纳区域，在所述第一容纳区域中，所述蒸笼的容积为 $B1$ ，则 $B1 \leq (V11 \times n + 100) \text{ ml}$ ，其中， n 为与所述沥米饭水位线对应的第一量具的系数。

4. 根据权利要求1所述的锅具组件，其中，包括：

第二量具，配置为对待烹饪物料的体积进行定量，其中，所述第二量具具有定量容积 $V12$ ；

25 所述内锅的内侧壁、所述蒸笼的底壁所在的水平面与所述沥米饭水位线所在的水平面合围出第一容纳区域，所述第一容纳区域的容积为 $B2$ ，则 $B2 \leq (V12 \times n + 100) \text{ ml}$ ，其中， n 为与所述沥米饭水位线对应的第二量具的系数。

5. 根据权利要求1至4中任一项所述的锅具组件，其中，

所述内锅和/或所述蒸笼上设有自上而下的多条所述沥米饭水位线，所有

的所述沥米饭水位线均高于所述蒸笼的底壁；和/或，

所述内锅和/或所述蒸笼上设有多个所述沥米饭水位线，每组所述沥米饭水位线包括自上而下设置的多条所述沥米饭水位线，多组所述沥米饭水位线对应不同的待烹饪物料，且多组所述沥米饭水位线沿所述内锅和/或所述蒸笼的周向设置。

6. 根据权利要求 2 至 4 中任一项所述的锅具组件，其中，
所述沥米饭水位线满足：

$0 < C/D \leq 1.4$ ，其中，C 为所述沥米饭水位线指示的溶液信息对应的所述第一容纳区域中溶液的重量，D 为所述沥米饭水位线指示的待烹饪物料信息对应的待烹饪物料的重量，所述蒸笼的底壁上适于放置所述待烹饪物料。

7. 根据权利要求 1 至 4 中任一项所述的锅具组件，其中，

所述沥米饭水位线高于所述沥米饭水位线指示的待烹饪物料信息对应的待烹饪物料的上表面，其中所述蒸笼的底壁上适于放置所述待烹饪物料；和/或，

所述沥米饭水位线与所述蒸笼的底壁之间的所述蒸笼的容积大于与所述沥米饭水位线指示的物料信息对应的待烹饪物料的容积，其中所述蒸笼的底壁上适于放置所述待烹饪物料。

8. 根据权利要求 1 至 3 中任一项所述的锅具组件，其中，

所述蒸笼包括与所述蒸笼的底壁相连接的侧壁，所述蒸笼的侧壁与所述内锅的内侧壁之间的间隙小于或等于 20mm。

9. 根据权利要求 1 至 4 中任一项所述的锅具组件，其中，

所述蒸笼的底壁与所述内锅的底壁之间的所述内锅的容积为 V_2 ，则 $V_2 \leq 1000\text{ml}$ 。

10. 根据权利要求 1 至 3 中任一项所述的锅具组件，其中，

所述蒸笼包括与所述蒸笼的底壁相连接的侧壁，所述蒸笼的侧壁与所述蒸笼的底壁之间设有圆角，所述圆角在所述蒸笼的底壁所在平面上的正投影的长度小于或等于 50mm；或者，所述蒸笼包括与所述蒸笼的底壁相连接的侧壁，所述蒸笼的侧壁与所述蒸笼的底壁之间通过连接斜面连接或通过非圆弧形曲线连接。

11. 根据权利要求 1 至 3 中任一项所述的锅具组件, 其中,

所述蒸笼包括与所述蒸笼的底壁相连接的侧壁, 所述连通孔包括所述蒸笼的侧壁上设置的第一连通孔, 所述第一连通孔的面积小于或等于 20mm^2 ; 和/或,

5 所述蒸笼包括与所述蒸笼的底壁相连接的侧壁, 所述连通孔包括所述蒸笼的侧壁上设置的第一连通孔, 所述第一连通孔的总面积大于烹饪器具的蒸汽通道的最小通流面积; 和/或,

所述蒸笼包括与所述蒸笼的底壁相连接的侧壁, 所述连通孔包括所述蒸笼的侧壁上设置的第一连通孔, 所述第一连通孔的总面积大于 10mm^2 ; 和/或,

10 所述蒸笼包括与所述蒸笼的底壁相连接的侧壁, 所述连通孔包括所述蒸笼的侧壁上设置的第一连通孔, 至少部分所述第一连通孔高于最高的所述沥米饭水位线。

12. 根据权利要求 1 至 4 中任一项所述的锅具组件, 其中,

所述连通孔包括所述蒸笼的底壁上设有的第二连通孔, 能够平穿过所述第二连通孔的最大圆的直径在 $0.5\text{mm}\sim 2.5\text{mm}$ 的范围内, 或者, 所述第二连通孔的面积在 $0.5\text{mm}^2\sim 4.0\text{mm}^2$ 的范围内; 和/或,

所述连通孔包括所述蒸笼的底壁上设有的第二连通孔, 所述第二连通孔的总面积为 S_1 , $S_1 \geq 150\text{mm}^2$; 和/或,

20 所述连通孔包括所述蒸笼的底壁上设有的第二连通孔, 所述第二连通孔的总面积为 S_1 , 所述蒸笼在水平面上的正投影的面积为 S_2 , $S_1/S_2 \geq 1/100$ 。

13. 根据权利要求 1 至 4 中任一项所述的锅具组件, 其中,

所述蒸笼的底壁的上表面上设有导流槽。

14. 根据权利要求 13 所述的锅具组件, 其中,

25 所述导流槽上设有贯穿所述蒸笼的底壁的导流孔, 且所述导流槽位于所述蒸笼的底壁的最低处; 和/或,

所述连通孔包括所述蒸笼的底壁上设有的第二连通孔, 所述蒸笼的底壁上设有多个所述导流槽, 多个所述导流槽在所述蒸笼的底壁上呈辐射状设置, 所述第二连通孔设置在相邻的两个所述导流槽之间, 或者, 所述蒸笼的底壁上设有多个所述导流槽, 所述导流槽呈环形, 且多个所述导流槽依次套设, 所述第

二连通孔设置在相邻的两个所述导流槽之间。

15. 根据权利要求 1 至 4 中任一项所述的锅具组件，其中，

所述蒸笼包括侧壁，所述蒸笼的侧壁套设在所述蒸笼的底壁的外侧并部分位于所述蒸笼的底壁的下方，所述蒸笼的侧壁中位于所述蒸笼的底壁上方的部分与
5 所述蒸笼的底壁限定出容纳空间，或者，所述蒸笼包括侧壁，所述蒸笼的侧壁连接在所述蒸笼的底壁的边缘并位于所述蒸笼的底壁的上方；和/或，
所述蒸笼的底壁的上表面或下表面向上或向下凸出形成加强筋。

16. 根据权利要求 1 至 3 中任一项所述的锅具组件，其中，

所述蒸笼包括与所述蒸笼的底壁相连接的侧壁，所述蒸笼的侧壁上设有第
10 一台阶；

所述第一台阶距离所述蒸笼的上端面的高度为 H_1 ，则 $5\text{mm} \leq H_1 \leq 50\text{mm}$ ；
和/或，所述第一台阶距离所述蒸笼的上端面的高度为 H_1 ，所述蒸笼的高度为 H ，则 $1/9 \leq H_1/H \leq 3/4$ 。

17. 根据权利要求 1 至 3 中任一项所述的锅具组件，其中，

所述蒸笼包括与所述蒸笼的底壁相连接的侧壁，所述蒸笼的高度为 H ，则
15 $40\text{mm} \leq H \leq 100\text{mm}$ 。

18. 根据权利要求 1 至 3 中任一项所述的锅具组件，其中，

所述蒸笼包括与所述蒸笼的底壁相连接的侧壁，所述蒸笼的侧壁上设有第一翻边，所述内锅的侧壁向外延伸形成锅沿，所述第一翻边被支撑在所述锅沿
20 上或所述锅沿与所述内锅的侧壁的连接处，且所述第一翻边低于所述锅沿；

其中，所述内锅的侧壁与所述锅沿之间采用第一圆弧连接，所述第一翻边被支撑在所述第一圆弧处；或者，所述锅沿上设有第二台阶，所述第一翻边被支撑在所述第二台阶上；或者，所述内锅的侧壁与所述锅沿之间通过第一斜面连接，所述第一翻边被支撑在所述第一斜面上。

25 19. 根据权利要求 1 至 4 中任一项所述的锅具组件，其中，

所述内锅上设有第一定位结构，所述蒸笼通过所述第一定位结构与所述内锅进行定位；

其中，所述第一定位结构包括所述内锅的侧壁上设置的第三台阶，所述蒸笼的底壁被支撑在所述第三台阶上；或者，所述第一定位结构包括设置在所述

内锅的内侧壁上的第一定位凸起,所述蒸笼的底壁被支撑在所述第一定位凸起上;或者,所述第一定位结构包括所述内锅的侧壁与所述内锅的底壁之间连接的第一过渡段,所述第一过渡段的截面积小于与所述第一过渡段连接的所述内锅的侧壁的截面积,所述蒸笼被支撑在所述第一过渡段上或所述第一过渡段与
5 所述内锅的侧壁的连接处。

20. 根据权利要求 1 至 4 中任一项所述的锅具组件, 其中,
所述蒸笼上设有支架, 所述支架抵接在所述内锅上。

21. 根据权利要求 1 至 3 中任一项所述的锅具组件, 其中,
所述蒸笼包括与所述蒸笼的底壁相连接的侧壁, 所述沥米饭水位线设在所
10 述内锅的侧壁上和/或所述蒸笼的侧壁上。

22. 根据权利要求 1 至 4 中任一项所述的锅具组件, 其中,
所述蒸笼上设有提手, 其中, 所述提手与所述蒸笼固定连接, 或者, 所述
提手与所述蒸笼可转动连接; 和/或,

所述锅具组件包括: 蒸锅, 被配置为适于放置于所述内锅内, 并位于所述
15 蒸笼的底壁的上方; 和/或,

所述锅具组件包括蒸格, 所述蒸格包括底壁和与所述蒸格的底壁相连接的
侧围壁, 所述蒸格的底壁和侧围壁限定出安装空间, 所述蒸笼位于所述安装
空间内, 所述蒸格的底壁和/或侧围壁上设有第三连通孔。

23. 根据权利要求 1 至 4 中任一项所述的锅具组件, 其中, 包括:
20 分隔件, 被配置为适于放置于所述烹饪腔内, 所述分隔件与所述蒸笼共同
将所述烹饪腔分隔为多个容纳区域, 多个所述容纳区域包括所述第一容纳区域
和第二容纳区域。

24. 根据权利要求 23 所述的锅具组件, 其中,
所述分隔件、所述蒸笼和所述内锅的内壁面共同限定出所述第二容纳区域。

25. 根据权利要求 24 所述的锅具组件, 其中,
所述蒸笼包括与所述蒸笼的底壁相连接的侧壁, 所述分隔件位于所述蒸笼
25 外; 和/或,

所述分隔件位于所述蒸笼的底壁的下方。

26. 根据权利要求 23 所述的锅具组件, 其中,

所述分隔件包括底壁和与所述分隔件的底壁相连接并位于所述分隔件的底壁上方的侧壁，所述蒸笼和所述分隔件共同限定出所述第二容纳区域。

27. 根据权利要求 26 所述的锅具组件，其中，

所述分隔件的侧壁上设有第二翻边，所述内锅的侧壁向外延伸形成锅沿，
5 所述第二翻边被支撑在所述锅沿上或所述锅沿与所述内锅的侧壁的连接处，且
所述第二翻边低于所述锅沿；

其中，所述内锅的侧壁与所述锅沿之间采用第二圆弧连接，所述第二翻边
被支撑在所述第二圆弧处；或者，所述锅沿上设有第四台阶，所述第二翻边被
支撑在所述第四台阶上；或者，所述内锅的侧壁与所述锅沿之间通过第二斜面
10 连接，所述第二翻边被支撑在所述第二斜面上。

28. 根据权利要求 23 所述的锅具组件，其中，

所述内锅上设有第二定位结构，所述分隔件通过所述第二定位结构与所述
内锅进行定位；

其中，所述第二定位结构包括所述内锅的侧壁上设置的第五台阶，所述分
15 隔件被支撑在所述第五台阶上；或者，所述第二定位结构包括设置在所述内锅
的内侧壁上的第二定位凸起，所述分隔件被支撑在所述第二定位凸起上；或者，
所述第二定位结构包括所述内锅的侧壁与所述内锅的底壁之间连接的第二过
渡段，所述第二过渡段的截面积小于与所述第二过渡段连接的所述内锅的侧壁
的截面积，所述分隔件被支撑在所述第二过渡段上或所述第二过渡段与所述内
20 锅的侧壁的连接处。

29. 根据权利要求 23 所述的锅具组件，其中，

所述分隔件上设有通孔或未设置通孔。

30. 一种烹饪器具，其中，包括：

锅体；和

25 如权利要求 1 至 29 中任一项所述的锅具组件，所述锅具组件放置于所述
锅体内。