(19)中华人民共和国国家知识产权局

(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 102362604 A
(43)申请公布日 2012.02.29

(21)申请号 201110304136.8

(22)申请日 2011.10.10

(71)申请人 常熟市红钻石食品有限责任公司
地址 215500 江苏省苏州市常熟市海虞南路77号

(72)发明人 薛涛

(74)专利代理机构 苏州广正知识产权代理有限公司 32234
代理人 张利强

(51)Int.Cl.
A21C 15/04(2006.01)

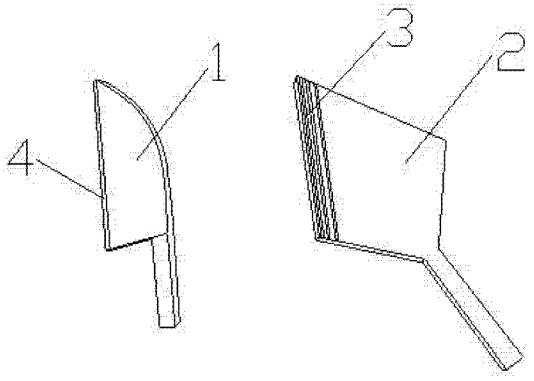
权利要求书 1 页 说明书 2 页 附图 1 页

(54)发明名称

一种蛋糕刀具组

(57)摘要

本发明公开了一种蛋糕刀具组，该蛋糕刀具组主要包括蛋糕刀和蛋糕托板，所述的蛋糕刀用于切割蛋糕，蛋糕托板则用于移动和分发蛋糕，所述的蛋糕托板表面设有直条型凹槽，该直条型凹槽与蛋糕刀刀刃相吻合，可使蛋糕刀与蛋糕托盘之间产生相对固定。本发明揭示了一种蛋糕刀具组，该蛋糕刀具组结构合理，制备工艺简便，蛋糕刀和蛋糕托板的配合使用可使蛋糕的切割过程更为简便；同时，可使蛋糕的移动更为稳定，可有效避免蛋糕从蛋糕托板上滑落的现象。



CN 102362604 A

1. 一种蛋糕刀具组，该蛋糕刀具组主要包括蛋糕刀和蛋糕托板，其特征在于，所述的蛋糕刀用于切割蛋糕，蛋糕托板则用于移动和分发蛋糕，所述的蛋糕托板表面设有直条型凹槽，该直条型凹槽与蛋糕刀刀刃相吻合，可使蛋糕刀与蛋糕托盘之间产生相对固定。

2. 根据权要求 1 所述的蛋糕刀具组，其特征在于，所述的直条型凹槽可单独设置在蛋糕托板的左端部或是右端部，或是两个端部同时设置。

3. 根据权利要求 2 所述的蛋糕刀具组，其特征在于，所述的直条型凹槽可以是 1 条，也可是 2 条或多条，其条数一般不超过 5 条。

4. 根据权利要求 3 所述的蛋糕刀具组，其特征在于，所述的直条型凹槽两两之间的间距一般为 2-4mm。

5. 根据权利要求 2 所述的蛋糕刀具组，其特征在于，所述的直条型凹槽的长度一般短于蛋糕刀刀刃的长度，而其宽度则要比蛋糕刀刀刃的厚度大 0.5-1mm。

6. 根据权要求 5 所述的蛋糕刀具组，其特征在于，所述的直条型凹槽的深度约为 1-2mm。

7. 根据权利要求 1 所述的蛋糕刀具组，其特征在于，所述的蛋糕刀和蛋糕托板的材料可以选用塑料或铝合金。

一种蛋糕刀具组

技术领域

[0001] 本发明涉及一种蛋糕刀具组，尤其涉及一种可使蛋糕的切割和移动更为高效和稳定的蛋糕刀具组，属于蛋糕技术领域。

背景技术

[0002] 蛋糕是一种古老的西点，一般是由烤箱制作的，其原料主要有鸡蛋、白糖、小麦粉，并配以定量的牛奶、果汁、奶粉、香粉、色拉油、起酥油、泡打粉等辅料，经过搅拌、调制、烘烤后制成一种像海绵的点心。

[0003] 人们在食用蛋糕之前，首先，使用蛋糕刀具组对蛋糕进行分块切割，然后，将切割的蛋糕取出并放置在小盘子中，最后，分发给人们食用。在切割和分发的过程中，由于蛋糕和蛋糕底盒都比较松软，使用普通蛋糕刀具组进行切割，蛋糕会由于受力不均，很容易出现坍塌变形，影响美观性；同时，取出蛋糕时，蛋糕刀具组只有一个面与蛋糕接触，蛋糕很容易从刀具上滑落，影响人们的正常食用。

发明内容

[0004] 针对上述需求，本发明提供了一种蛋糕刀具组，该蛋糕刀具组中蛋糕刀和蛋糕托板配合使用，使蛋糕的切割和移动更为稳定，可有效避免蛋糕从蛋糕托板滑落的现象。

[0005] 本发明是一种蛋糕刀具组，该蛋糕刀具组主要包括蛋糕刀和蛋糕托板，其特征在于，所述的蛋糕刀用于切割蛋糕，蛋糕托板则用于移动和分发蛋糕，所述的蛋糕托板表面设有直条型凹槽，该直条型凹槽与蛋糕刀刀刃相吻合，可使蛋糕刀与蛋糕托盘之间产生相对固定。

[0006] 在本发明一较佳实施例中，所述的直条型凹槽可单独设置在蛋糕托板的左端部或是右端部，或是两个端部同时设置。

[0007] 在本发明一较佳实施例中，所述的直条型凹槽可以是 1 条，也可是 2 条或多条，其条数一般不超过 5 条。

[0008] 在本发明一较佳实施例中，所述的直条型凹槽两两之间的间距一般为 2-4mm。

[0009] 在本发明一较佳实施例中，所述的直条型凹槽的长度一般短于蛋糕刀刀刃的长度，而其宽度则要比蛋糕刀刀刃的厚度大 0.5-1mm。

[0010] 在本发明一较佳实施例中，所述的直条型凹槽的深度约为 1-2mm。

[0011] 在本发明一较佳实施例中，所述的蛋糕刀和蛋糕托板的材料可以选用塑料或铝合金。

[0012] 本发明揭示了一种蛋糕刀具组，该蛋糕刀具组结构合理，制备工艺简便，蛋糕刀和蛋糕托板的配合使用可使蛋糕的切割过程更为简便；同时，可使蛋糕的移动更为稳定，可有效避免蛋糕从蛋糕托板上滑落的现象。

附图说明

[0013] 下面结合附图和具体实施方式对本发明作进一步详细的说明：

图 1 是本发明实施例蛋糕刀具组的结构示意图；

附图中各部件的标记如下：1、蛋糕刀，2、蛋糕托板，3、直条型凹槽，4、蛋糕刀刀刃。

具体实施方式

[0014] 下面结合附图对本发明的较佳实施例进行详细阐述，以使本发明的优点和特征能更易于被本领域技术人员理解，从而对本发明的保护范围做出更为清楚明确的界定。

[0015] 图 1 是本发明实施例蛋糕刀具组的结构示意图；该蛋糕刀具组主要包括蛋糕刀 1 和蛋糕托板 2，其特征在于，所述的蛋糕刀 1 用于切割蛋糕，蛋糕托板 2 则用于移动和分发蛋糕，所述的蛋糕托板 2 表面设有直条型凹槽 3，该直条型凹槽 3 与蛋糕刀刀刃 4 相吻合，可使蛋糕刀 1 与蛋糕托盘 2 之间产生相对固定。

[0016] 本发明中提及的蛋糕刀具组中的直条型凹槽 3 可单独设置在蛋糕托板 2 的左端部或是右端部，或是两个端部同时设置；其中，直条型凹槽 3 可以是 1 条，也可是 2 条或多条，其条数一般不超过 5 条，两两之间的间距一般为 2-4mm，该间距可使该蛋糕刀具组切出不同厚度的蛋糕；直条型凹槽 3 的长度一般短于蛋糕刀刀刃 4 的长度，而其宽度则要比蛋糕刀刀刃 4 的厚度大 0.5-1mm，其深度约为 1-2mm，该结构设计可有效提高蛋糕刀 1 切割蛋糕的效率和准确度，同时，使用蛋糕刀 1 配合蛋糕托板 2 进行操作，大大提高了蛋糕移动和分配的稳定性，有效防止出现蛋糕从托板上滑落的现象。

[0017] 使用该蛋糕刀具组时，首先，将蛋糕托板 2 放置在想要切割的蛋糕块下方；接着，使用蛋糕刀 1 切割蛋糕，一共切两刀，第一刀切在蛋糕托板 2 表面上的平面端，第二道切在蛋糕托板 2 表面上的直条型凹槽 3 内，使蛋糕刀 1 与蛋糕托盘 2 之间产生相对固定，使蛋糕的移动和分发更为稳定、高效。

[0018] 本发明揭示了一种蛋糕刀具组，其特点是：该蛋糕刀具组结构合理，制备工艺简便，蛋糕刀和蛋糕托板的配合使用可使蛋糕的切割过程更为简便；同时，可使蛋糕的移动更为稳定，可有效避免蛋糕从蛋糕托板上滑落的现象。

[0019] 以上所述，仅为本发明的具体实施方式，但本发明的保护范围并不局限于此，任何熟悉本领域的技术人员在本发明所揭露的技术范围内，可不经过创造性劳动想到的变化或替换，都应涵盖在本发明的保护范围之内。因此，本发明的保护范围应该以权利要求书所限定的保护范围为准。

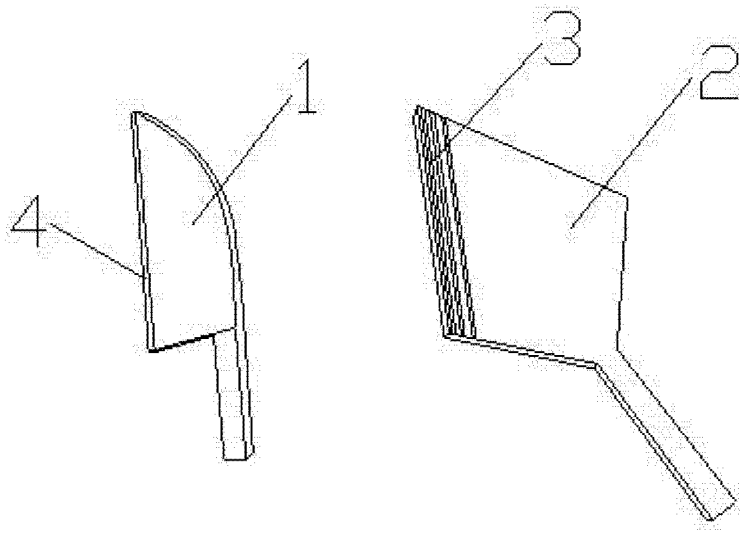


图 1