



(12) 实用新型专利

(10) 授权公告号 CN 201469002 U

(45) 授权公告日 2010. 05. 19

(21) 申请号 200920162796. 5

(22) 申请日 2009. 08. 05

(73) 专利权人 陈碧云

地址 中国台湾彰化市

(72) 发明人 陈碧云

(74) 专利代理机构 中科专利商标代理有限责任
公司 11021

代理人 周长兴

(51) Int. Cl.

A47J 31/10 (2006. 01)

A47J 31/41 (2006. 01)

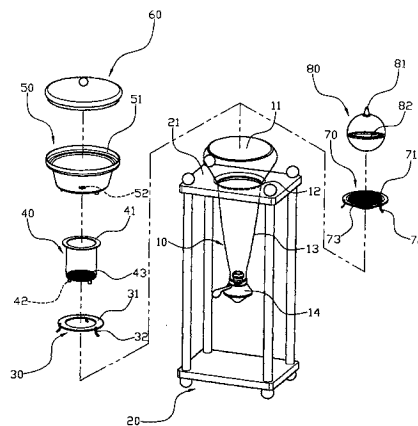
权利要求书 1 页 说明书 3 页 附图 5 页

(54) 实用新型名称

兼具冰滴咖啡与醒酒器的共享结构

(57) 摘要

一种兼具冰滴咖啡与醒酒器的共享结构, 其包含有: 一外壶、一底座、一第一定位架、一内壶、一供水装置、一上盖、一第二定位架及一醒酒球, 其中, 外壶上方设有一扩大的开口, 开口下方连接有一束腰部, 让外壶能利用该束腰部卡掣固定在底座顶板的中空孔中, 而得以悬空设置, 束腰部下方并再延伸有一渐缩的壶身, 及该壶身末端装设有一启闭阀, 当要成为一冰滴咖啡器时, 即以外壶、底座配合第一定位架、内壶、供水装置、上盖的使用, 要成为一醒酒器时, 则以外壶、底座配合第二定位架及醒酒球使用。



1. 一种兼具冰滴咖啡与醒酒器的共享结构,其包含有:一外壶及一底座,其特征在于:外壶上方设有一扩大的开口,开口下方连接有一束腰部,外壶利用该束腰部卡掣固定在底座顶板的中空孔中悬空设置,束腰部下方并再延伸有一壶身,及该壶身末端装设有一启闭阀。

2. 根据权利要求1所述的兼具冰滴咖啡与醒酒器的共享结构,其特征在于:外壶、底座配合第一定位架、内壶、供水装置、上盖完成一冰滴咖啡器。

3. 根据权利要求2所述的兼具冰滴咖啡与醒酒器的共享结构,其特征在于:第一定位架具有一中空的平台,平台周缘则往下延伸有数撑脚,内壶上方环设有凸缘,底端中央贯穿有一滴出管,内部下方则铺设有一滤网,供水装置为一盆形状,上方端往外环设有一圈凸垣,底端中央则贯穿有一出水管,上盖与供水装置相配合使用封闭其开口。

4. 根据权利要求1所述的兼具冰滴咖啡与醒酒器的共享结构,其特征在于:外壶、底座配合第二定位架、醒酒球完成一醒酒器。

5. 根据权利要求4所述的兼具冰滴咖啡与醒酒器的共享结构,其特征在于:第二定位架具有一中空的平台,平台周缘往下延伸有数撑脚,在其中空部内并框围有一往下弧状凸出的支撑网,醒酒球顶端设有一凸出部,内部则充填有配重液。

兼具冰滴咖啡与醒酒器的共享结构

技术领域

[0001] 本实用新型是有关一种可用来做为冰滴咖啡器,或醒酒器使用的共享结构。

背景技术

[0002] 「再忙也要陪你喝杯咖啡」这是一句大家都耳熟能详的广告词,但每个人的喜好都不同,有人习惯喝热咖啡,有人则认为在夏天若能来杯冰咖啡,那将会是一件多么心旷神怡的事。

[0003] 然而,目前公知冰咖啡制造多先利用虹吸壶或自动咖啡机等器具煮出热咖啡后,再直接加入冰块冷却,该过程不仅麻烦,更相当容易在冷、热转换的过程中,造成咖啡酸化,让消费者相对无法品尝到最纯和、香醇的咖啡,重要的是,由于高低温转换,会使其成分产生变化,导致咖啡无法久放,故每次煮咖啡时,都需要小心斟酌,实难取得一基准,及一般的虹吸壶或自动咖啡机等器具除了能用来煮咖啡外,并无法再产生其它功能,让其附加价值相对较低。

[0004] 因此,若能研发出一种利用冰水滴落,来冲泡咖啡的冰滴咖啡器结构,据以有效减少咖啡中的酸味,并能让冲好的咖啡长时间保存,制造起来更富具弹性,该结构还能用来醒酒,以有效提升其附加价值,为本实用新型所欲改良的问题所在。

实用新型内容

[0005] 本实用新型的目的是提供一种兼具冰滴咖啡与醒酒器的共享结构,以改善公知技术中存在的缺陷。

[0006] 为实现上述目的,本实用新型提供的兼具冰滴咖啡与醒酒器的共享结构,其包含有:一外壶、一底座、一第一定位架、一内壶、一供水装置、一上盖、一第二定位架及一醒酒球,其中,外壶、内壶、供水装置、上盖、醒酒球均为玻璃材质,让使用的过程能一目了然的呈现出,且该外壶上方设有一扩大的开口,开口下方连接有一束腰部,让外壶能利用该束腰部卡掣固定在底座顶板的中空孔中,而得以悬空设置,束腰部下方并再延伸有一渐缩的壶身,及该壶身末端装设有一启闭阀,第一定位架具有一中空的平台,平台周缘则往下延伸有数撑脚,内壶上方环设有凸缘,底端中央贯穿有一滴出管,内部下方则铺设有一滤网,供水装置为一盆形状,上方端往外环设有一圈凸垣,底端中央则贯穿有一出水管,上盖与供水装置相配合使用,用来封闭其开口,第二定位架具有一中空的平台,平台周缘往下延伸有数撑脚,在其中空部内并框围有一往下弧状凸出的支撑网,醒酒球顶端设有一凸出部,用来方便提供抓取,内部则充填有配重液,由此,以得到一种兼具冰滴咖啡与醒酒器的共享结构。

[0007] 本实用新型对照公知技术的功效:

[0008] 一本实用新型提供兼具冰滴咖啡与醒酒器的共享结构,其利用冰水冲泡咖啡,可以减少咖啡中的酸味,相对更能展现出咖啡纯和、香醇的口感。

[0009] 二本实用新型提供兼具冰滴咖啡与醒酒器的共享结构,其利用冰水冲泡咖啡,可令咖啡粉中的酸性脂肪比较不易被水溶解,故将能让冲泡好的咖啡保存较长的时间,制造

或饮用咖啡时将更具弹性。

[0010] 三本实用新型提供兼具冰滴咖啡与醒酒器的共享结构,该由外壶与底座所构成的共享结构,除了可做为冰滴咖啡器外,还能配合第二定位架与醒酒球的使用,来变化成一醒酒器,以获得一多功能性的结构,其附加价值相对高。

附图说明

[0011] 图 1 是本实用新型完成一冰滴咖啡器的立体组合图。

[0012] 图 2 是本实用新型完成一醒酒器的立体组合图。

[0013] 图 3 是本实用新型的立体分解图。

[0014] 图 4 是本实用新型冰滴咖啡器的使用状态图。

[0015] 图 5 是本实用新型醒酒器的使用状态图。

[0016] 附图中主要组件符号说明

[0017] 外壶 -----10 开口 -----11

[0018] 束腰部 ----12 壶身 -----13

[0019] 启闭阀 ----14

[0020] 底座 -----20 顶板 -----21

[0021] 第一定位架 --30 平板 -----31

[0022] 撑脚 -----32

[0023] 内壶 -----40 凸缘 -----41

[0024] 滴出管 ----42 滤网 -----43

[0025] 供水装置 ---50 凸垣 -----51

[0026] 出水管 ----52

[0027] 上盖 -----60

[0028] 第二定位架 --70 平板 -----71

[0029] 撑脚 -----72 支撑网 ----73

[0030] 醒酒球 ----80 凸出部 ----81

[0031] 配重液 ----82

[0032] 冰块 -----A

[0033] 咖啡粉 ----B

[0034] 酒液 -----C

具体实施方式

[0035] 为能对本实用新型的目的、特征及功效能够有更进一步的了解与认识,以下配合附图并列举实施例,详述说明如后:

[0036] 首先,请参阅由图 1、图 2 及图 3 所示,其包含有:一外壶 10、一底座 20、一第一定位架 30、一内壶 40、一供水装置 50、一上盖 60、一第二定位架 70 及一醒酒球 80,其中,外壶 10、内壶 40、供水装置 50、上盖 60、醒酒球 80 均为玻璃材质,让使用的过程能一目了然的呈现出,且该外壶 10 上方系设有一扩大的开口 11,开口 11 下方连接有一束腰部 12,让外壶 10 能利用该束腰部 12 卡掣固定在底座 20 顶板 21 的中空孔中,而得以悬空设置,束腰部 12 下

方并再延伸有一渐缩的壶身 13, 及该壶身 13 末端装设有一启闭阀 14, 第一定位架 30 具有一中空的平台 31, 平台 31 周缘则往下延伸有数撑脚 32, 内壶 40 上方环设有凸缘 41, 底端中央贯穿有一滴出管 42, 内部下方则铺设有一滤网 43, 供水装置 50 为一盆形状, 上方端往外环设有一圈凸垣 51, 底端中央则贯穿有一出水管 52, 上盖 60 是与供水装置 50 相配合使用, 用来封闭其开口, 第二定位架 70 具有一中空的平台 71, 平台 71 周缘往下延伸有数撑脚 72, 在其中空部内并框围有一往下弧状凸出的支撑网 73, 醒酒球 80 顶端设有一凸出部 81, 用来方便提供抓取, 内部则充填有配重液 82 如水。

[0037] 其结构的组合, 复请参阅图 1 所示, 当要完成一冰滴咖啡器时, 即将内壶 40 放入于第一定位架 30 平台 31 的中空部, 并以上方环设的凸缘 41 来与平台 31 相抵后, 再连同第一定位架 30 一起从外壶 10 的开口 11 放入, 让第一定位架 30 能以撑脚 32 服贴在束腰部 12 上, 而获得固定, 供水装置 50 与上盖 60 再依序放入, 并以凸垣 51 与开口 11 相抵, 即完成该冰滴咖啡器的组合; 又当要完成一醒酒器时复请参阅图 2 所示, 则将醒酒球 80 放在第二定位架 70 的支撑网 73 上, 再将醒酒球 80 连同第二定位架 70 一起从外壶 10 的开口 11 放入, 让第二定位架 70 能以撑脚 72 服贴在束腰部 12 上, 如此, 即完成醒酒器的组合。

[0038] 在实际使用时, 将冰块 A 与咖啡粉 B 分别装在供水装置 50 与内壶 40 中, 当冰块 A 渐溶化, 让冰水从出水管 52 滴出, 并正好落在内壶 40 内时, 就能以该冰水来冲泡咖啡, 且因为内壶 40 周围是密封, 仅底端中央具有一滴出管 42, 故在冲泡过程, 将不需要担心冰水从内壶 40 周围渗出, 而有冲泡不完全的现象产生, 又当咖啡粉 B 的味道完全融入于冰水中时, 会再从滴出管 42 流出, 并累积在外壶 10 的壶身 13 部份请同时参阅图 4 所示, 待要饮用时, 则利用启闭阀 14 的控制来将咖啡倒出, 如此一来, 就能饮用到口感纯和、香醇的咖啡, 且因为内壶 40 中还设有一滤网 43, 故在冲泡的过程, 相对就没有咖啡渣伴随咖啡流出并被饮用下的困扰。

[0039] 另, 该第一定位架 30、内壶 40、供水装置 50 及上盖 60 亦可被取出, 让外壶 10、底座 20 可配合第二定位架 70 与醒酒球 80 的使用, 而成为一醒酒器, 该在使用时, 即直接将红酒、葡萄酒等酒类从外壶 10 的开口 11 倒入, 并淋在醒酒球 80 上, 以利用醒酒球 80 球面状的设计, 来增加酒液 C 与空气相接触的面积, 以活化酒液 C 的味道, 该在饮用时将更顺口、好喝, 且当酒液 C 淋下后, 会从支撑网 73 流入外壶 10 的壶身 13 部份集中请同时参阅图 5 所示, 当要饮用时, 亦利用启闭阀 14 的切控来将酒液 C 倒出。

[0040] 由上述具体实施例的结构, 可得到下述的效益:

[0041] 一) 利用冰水冲泡咖啡, 可以减少咖啡中的酸味, 相对更能展现出咖啡纯和、香醇的口感;

[0042] 二) 利用冰水冲泡咖啡, 可令咖啡粉 B 中的酸性脂肪比较不易被水溶解, 故将能让冲泡好的咖啡保存较长的时间, 制造或饮用咖啡时将更具弹性;

[0043] 三) 该由外壶 10 与底座 20 所构成的共享结构, 除了可做为冰滴咖啡器外, 还能配合第二定位架 70 与醒酒球 80 的使用, 来变化成一醒酒器, 以获得一多功能性的结构, 其附加价值相对高。

[0044] 以上所述, 仅为本实用新型的一较佳实施例而已, 当不能以此限定本实用新型实施的范围; 即大凡依本实用新型申请专利范围所作的均等变化与修饰, 皆应仍属本实用新型申请的权利要求涵盖的范围内。

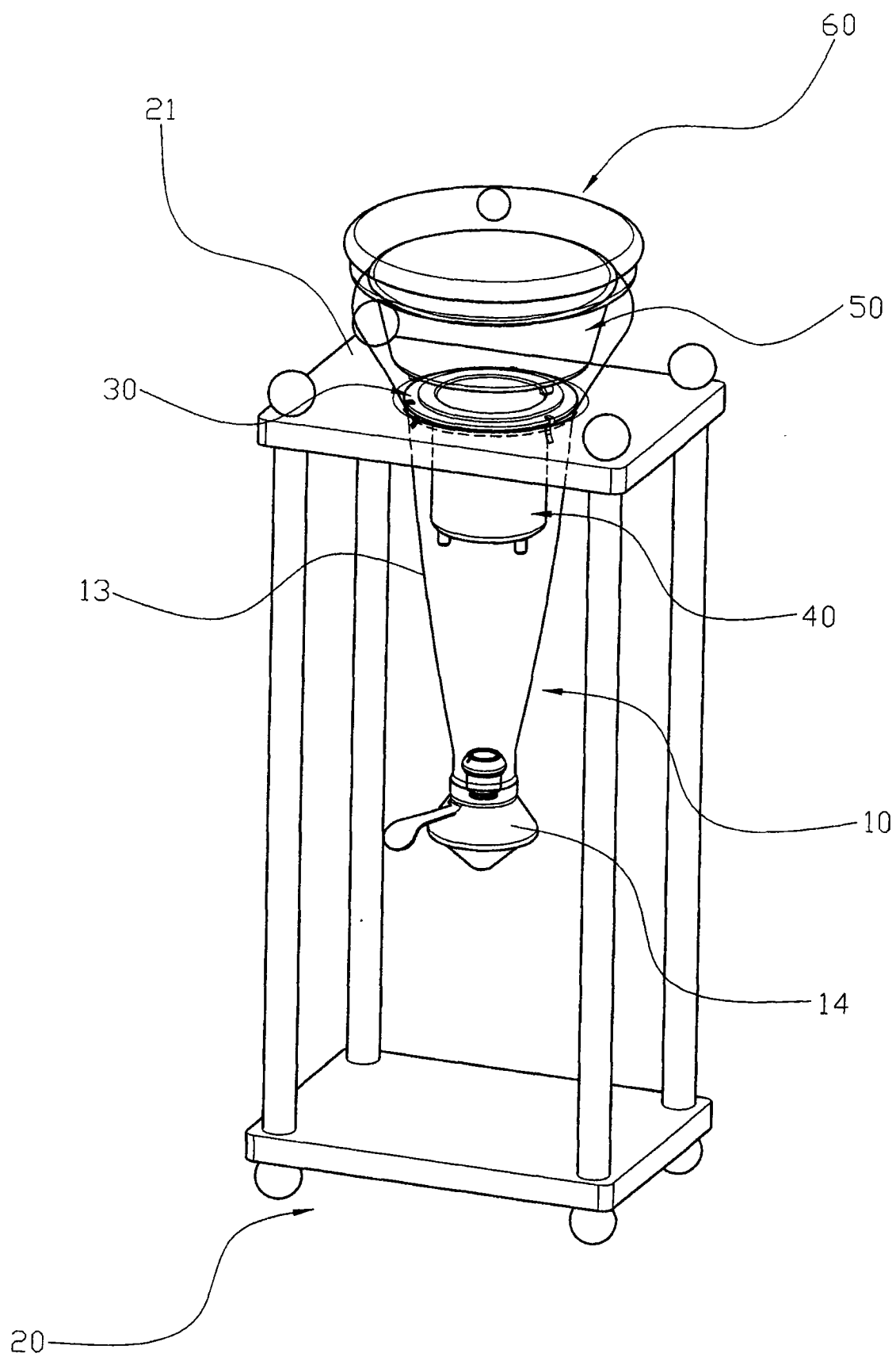


图 1

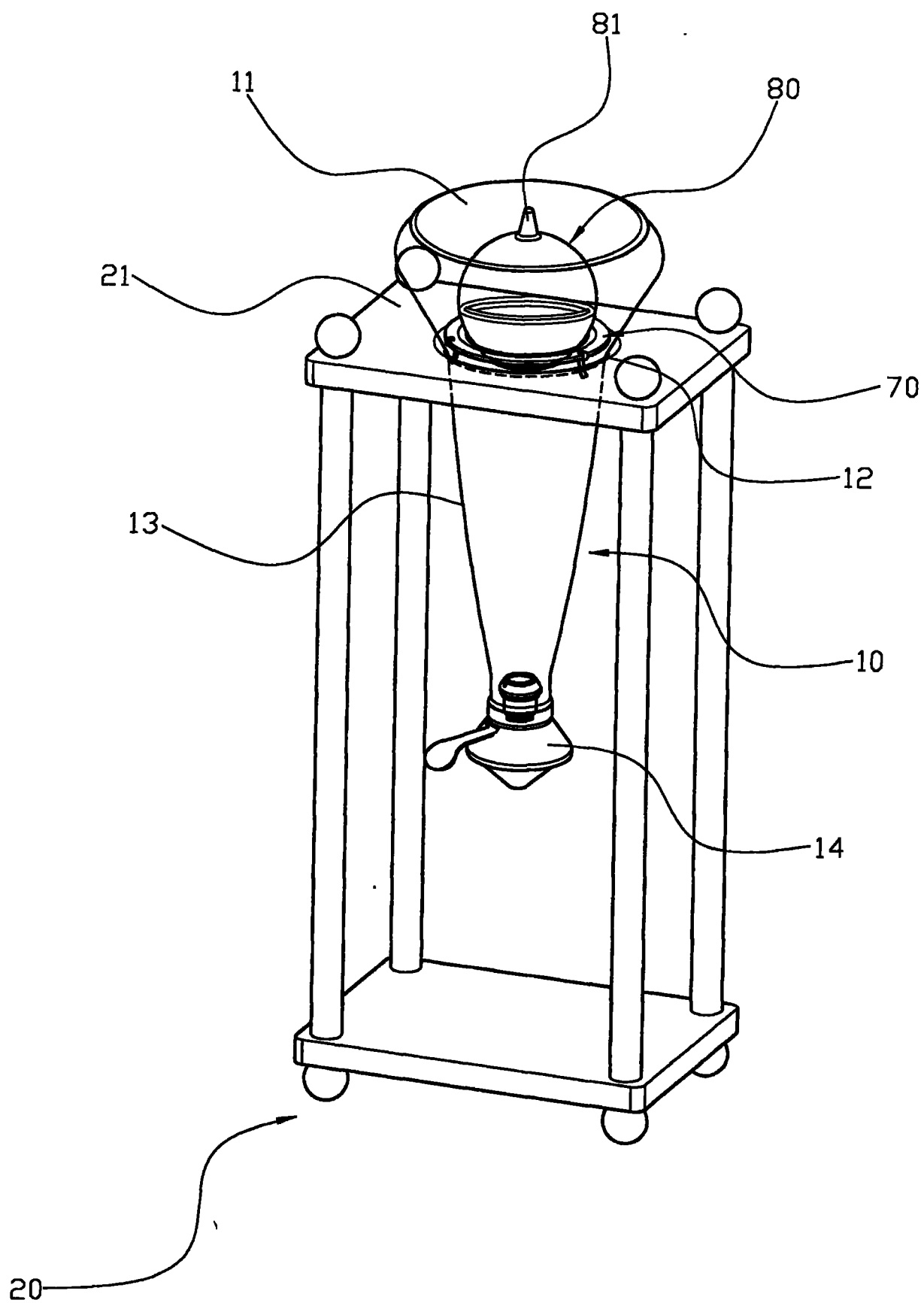


图 2

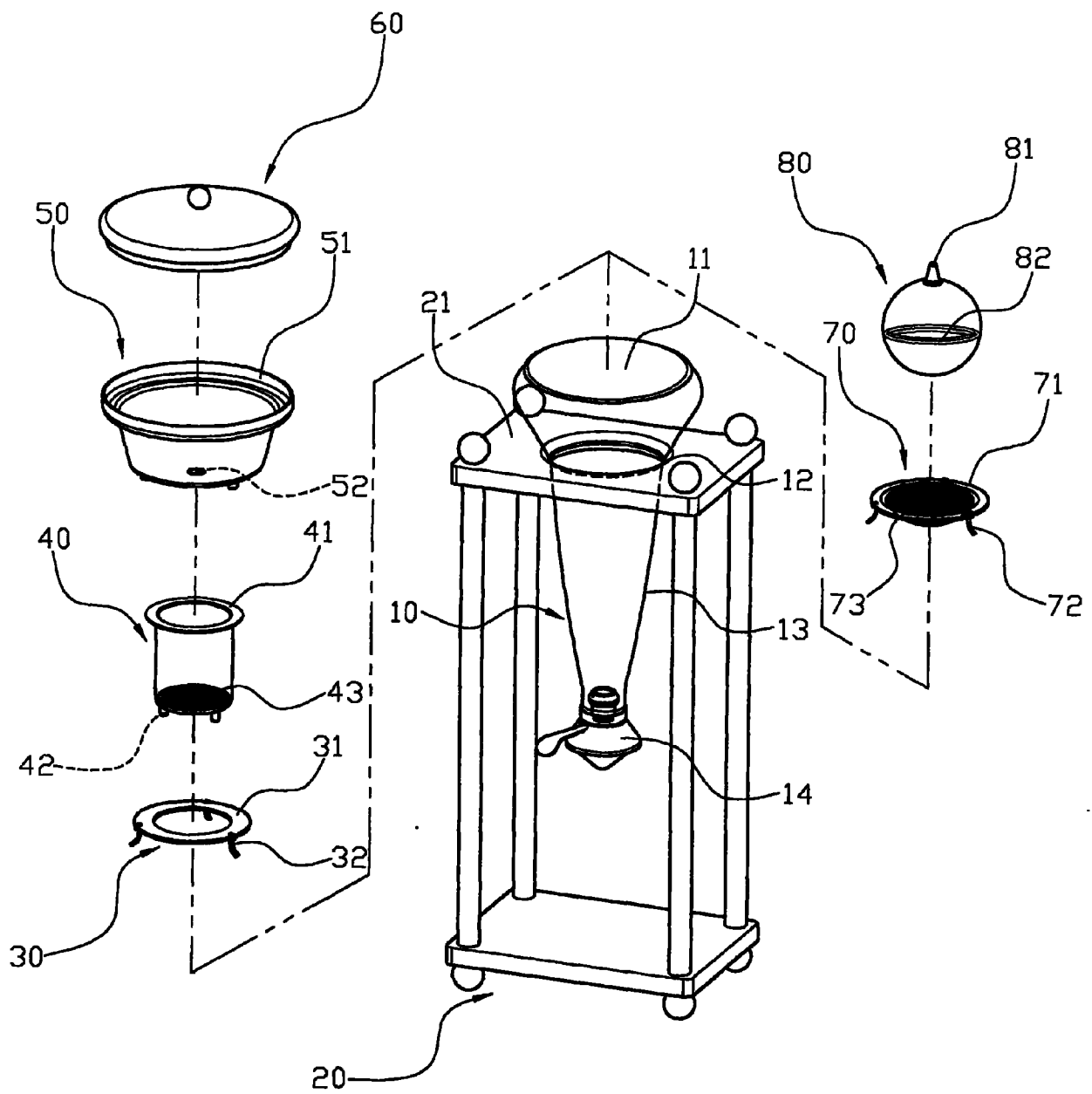


图 3

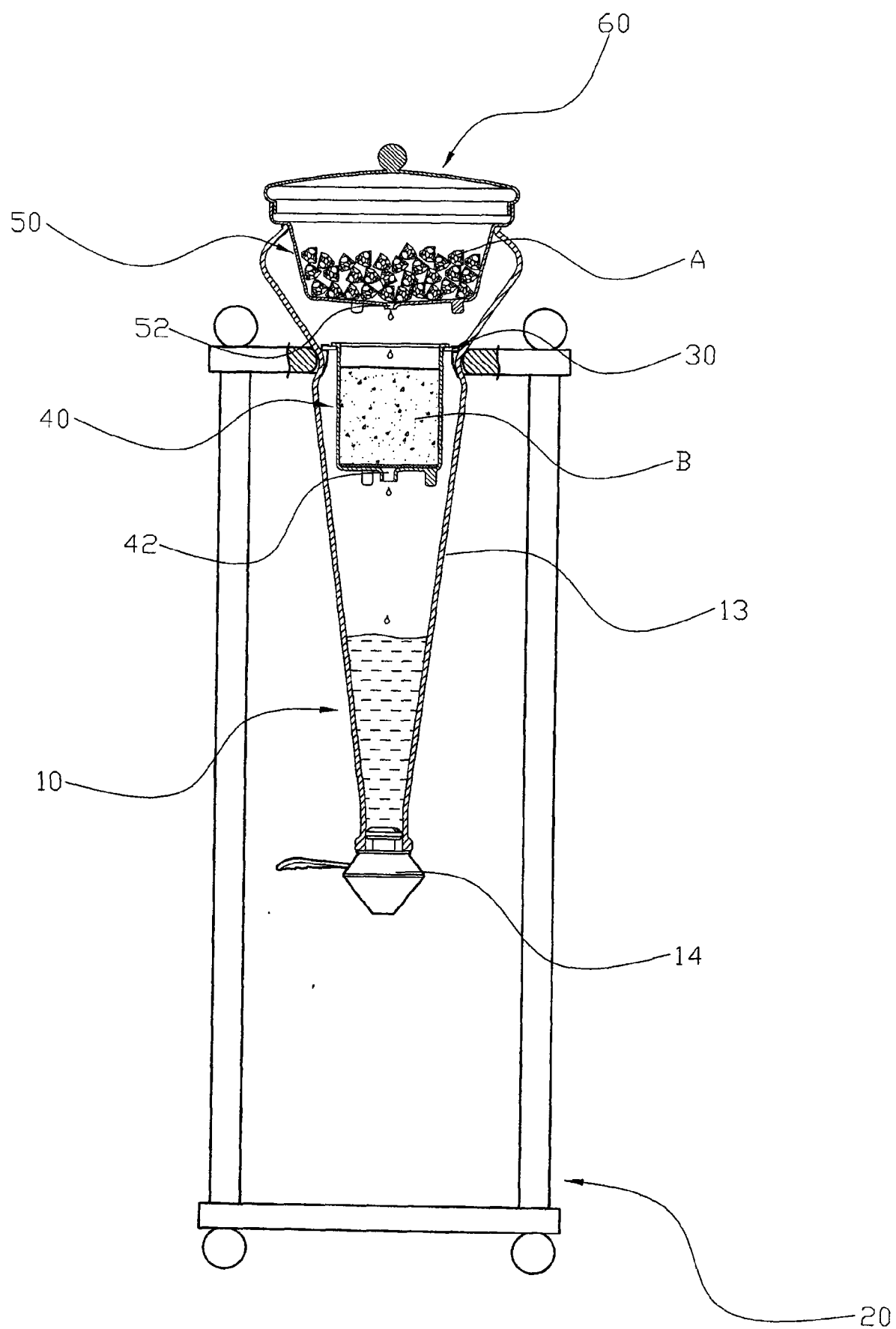


图 4

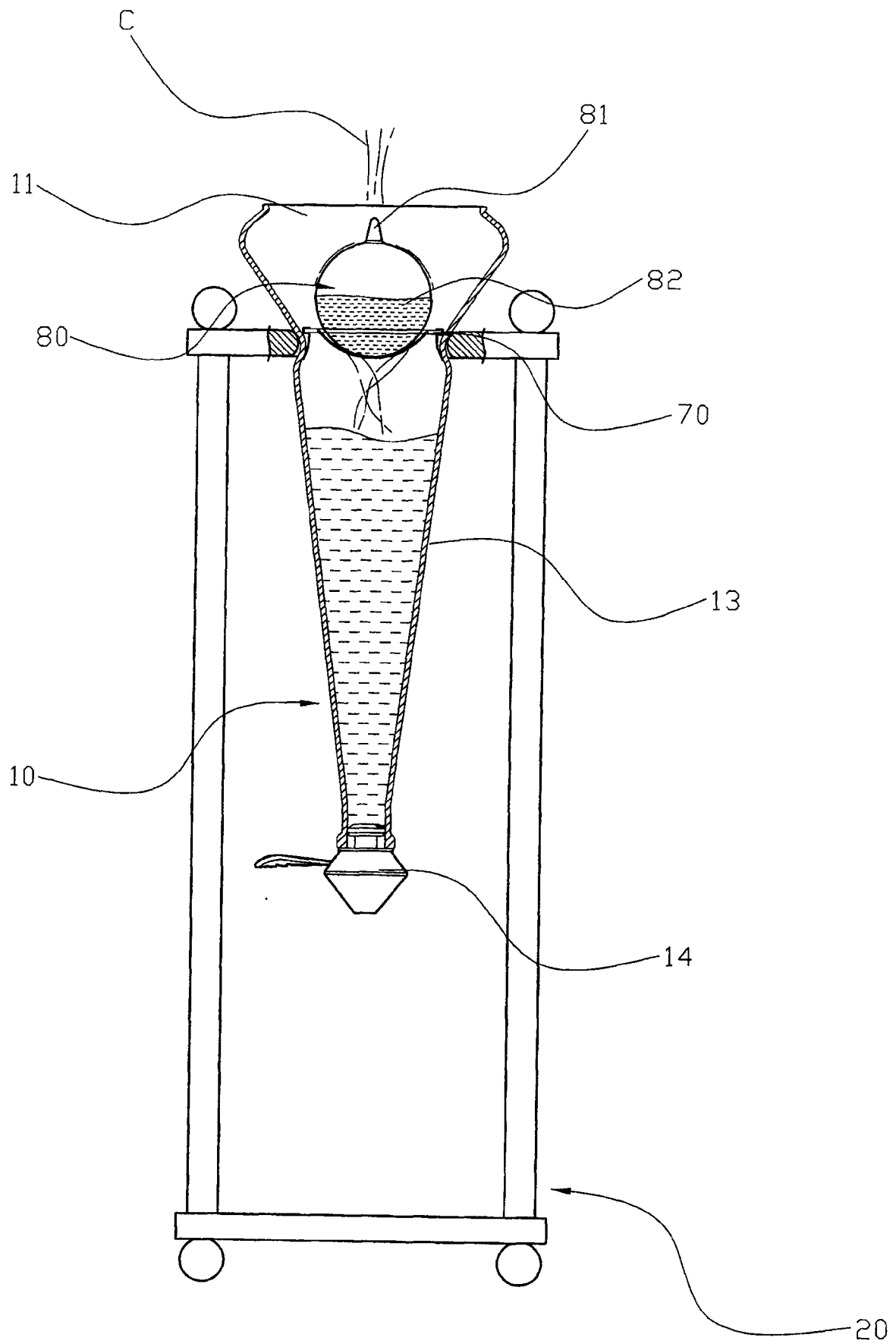


图 5