(19)中华人民共和国国家知识产权局

(12)实用新型专利

(10)授权公告号 CN 204397949 U
(45)授权公告日 2015.06.17

(21)申请号 201420861125.9

(22)申请日 2014.12.31

(ESM)同样的发明创造已同日申请发明专利

(73)专利权人 苏州欧美克合金工具有限公司
地址 215138 江苏省苏州市相城区阳澄湖镇岸山工业区石田路

(72)发明人 徐金海 祁长岭

(74)专利代理机构 南京纵横知识产权代理有限公司 32224
代理人 董建林

(51)Int.Cl.
B26D 1/09(2006.01)
B26D 7/02(2006.01)
A22C 25/00(2006.01)
A22C 25/20(2006.01)
A22C 21/00(2006.01)

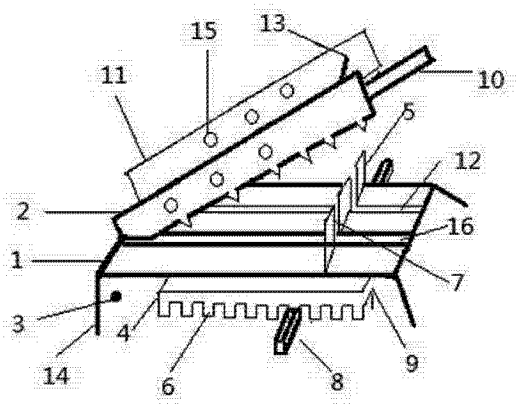
权利要求书1页 说明书3页 附图1页

(54)实用新型名称

一种防滑多刀铡刀

(57)摘要

本实用新型公开了一种防滑多刀铡刀，包括：底座、主铡缝、主切刀和刀轴，还包括一对滑槽，所述滑槽对称分布于底座的前后两侧，滑槽沿底座的前后两侧面垂直向外延伸，形成前后贯通的空腔滑槽，滑槽的下壁向下凸出形成方形档孔，方形档孔设为多个并沿滑槽的下壁均匀分布，方形档孔的左右壁的间距等于滑槽的上下壁间距，滑槽的右端部设有滑口；挡片设有主缝隙和滑竿，滑竿固定连接于挡片的两侧；通过设置挡片，起到防滑作用，防止手部受伤；铡刀还包括副切刀，一次可以切掉两片食物，提高工作效率；刀刃设置为锯齿状，可以防滑；底座的底端四角均设有支架，可以把盘子放在底座下面接收食物，保持台面的整洁；刀体材料为不锈钢，坚固耐用。



CN 204397949 U

1. 一种防滑多刀铡刀，包括：底座（1）、底座（1）上的主铡缝（16）、主切刀（2）和刀轴（3），其特征在于：还包括一对滑槽（4）和挡片（5）；

所述一对滑槽（4）对称分布于底座（1）的前后两侧，滑槽（4）沿底座（1）的前后两侧面垂直向外延伸，形成前后贯通的空腔滑槽，滑槽（4）的下壁向下凸出形成方形档孔（6），方形档孔（6）设为多个并沿滑槽（4）的下壁均匀分布，方形档孔（6）的左右壁的间距等于滑槽（4）的上下壁间距，滑槽（4）的右端部设有滑口（9）；

所述挡片（5）的长度等于底座（1）的宽度，挡片（5）本体上设有主缝隙（7）和滑竿（8），主缝隙（7）的顶端开口，主缝隙（7）的底端向下延伸形成主凹槽（18），主凹槽（18）的深度不小于主切刀（2）的宽度，所述滑竿（8）固定连接于挡片（5）的两侧，滑竿（8）的横截面为方形；

所述滑竿（8）通过滑口（9）活动安装在滑槽（4）中，滑竿（8）的外壁紧贴档孔（6）的内壁，挡片（5）的主凹槽（18）插在主铡缝（16）内，主凹槽（18）的外壁紧贴主铡缝（16）的内壁，主切刀（2）插在主缝隙（7）内；

所述刀轴（3）位于底座（1）的左端，主切刀（2）通过刀轴（3）与底座（1）轴连接；所述主切刀（2）的末端设有刀柄（10）。

2. 根据权利要求 1 所述的防滑多刀铡刀，其特征在于：所述主切刀（2）上固定连接有垂直于主切刀（2）外表面的横杆（13），所述横杆（13）的末端固定连接有垂直于横杆（13）的副切刀（11），副切刀（11）刀体的形状大小与主切刀（12）相同，副切刀（11）的左端轴连接在刀轴（3）上，副切刀（11）的右端固定连接在横杆（13）上。

3. 根据权利要求 2 所述的防滑多刀铡刀，其特征在于：所述底座（1）上设有副铡缝（12），副铡缝（12）与主铡缝（16）的间距等于副切刀（11）与主切刀（2）的间距。

4. 根据权利要求 3 所述的防滑多刀铡刀，其特征在于：所述挡片（5）上设有副缝隙（17），副缝隙（17）的结构与主缝隙（7）相同，副缝隙（17）与主缝隙（7）的间距等于副铡缝（12）与主铡缝（16）的间距。

5. 根据权利要求 2 所述的防滑多刀铡刀，其特征在于：所述主切刀（2）和副切刀（11）的刀刃设置为锯齿状。

6. 根据权利要求 1 所述的防滑多刀铡刀，其特征在于：所述底座（1）的底端四角均设有支架（14）。

7. 根据权利要求 2 所述的防滑多刀铡刀，其特征在于：所述主切刀（2）和副切刀（11）的刀体各设有一组穿孔（15）。

8. 根据权利要求 1 所述的防滑多刀铡刀，其特征在于：所述铡刀的刀体的材料为不锈钢。

9. 根据权利要求 1 所述的防滑多刀铡刀，其特征在于：所述刀柄（10）的材料为木材。

一种防滑多刀铡刀

技术领域

[0001] 本实用新型涉及一种厨房用的刀具，尤其是一种切鱼、鸡肉等肉食用的铡刀。

背景技术

[0002] 厨房用的刀具多种多样 ，用于切蔬菜，水果，肉类等食物，普通的切刀可以很容易地切割蔬菜、水果，但切割肉类食物时却非常不便，因为肉类食物表面比较光滑，柔韧度比较大，切割时需要用手用力按住食物，而且还要加大用刀的力度，尤其是鱼类食物，表面极为光滑，难以固定鱼肉的位置，一不小心，刀刃的位置就会失控而划破手部，而且切割效率极低，费时费力。

[0003] 为此，刀具制造商设计出一种铡刀，由于铡刀的结构特征，用起来比普通的切刀要节省力气，铡刀的底座上也设计了一些凸起，起到一定的防滑作用，但防滑的效果不是很好，切割鱼肉时刀刃仍然会滑动，而且只有一个切刀，一次只能切一片食物，切割效率仍然较低。

实用新型内容

[0004] 实用新型目的：为了克服现有技术中存在的不足，本实用新型提供了一种防滑多刀铡刀，用于解决现有技术中存在的切割时防滑效果差、容易划破手部及切割效率低的问题。

[0005] 技术方案：为实现上述目的，本实用新型采用了如下的技术方案：一种防滑多刀铡刀，包括：底座、主铡缝、主切刀和刀轴，还包括一对滑槽和挡片；

[0006] 一对滑槽对称分布于底座的前后两侧，滑槽沿底座的前后两侧面垂直向外延伸，形成前后贯通的空腔滑槽，滑槽的下壁向下凸出形成方形档孔，方形档孔设为多个并沿滑槽的下壁均匀分布，方形档孔的左右壁的间距等于滑槽的上下壁间距，滑槽的右端部设有滑口；

[0007] 挡片的长度等于底座的宽度，挡片本体上设有主缝隙和滑竿，主缝隙的顶端开口，主缝的底端向下延伸形成主凹槽，主凹槽的深度不小于主切刀的宽度，滑竿固定连接于挡片的两侧，滑竿的横截面为方形；

[0008] 滑竿通过滑口活动安装在滑槽中，滑竿的外壁紧贴档孔的内壁，挡片的主凹槽插在主铡缝内，主凹槽的外壁紧贴主铡缝的内壁，主切刀插在主缝隙内；

[0009] 刀轴位于底座的左端，主切刀通过刀轴与底座轴连接；主切刀的末端设有刀柄。

[0010] 切割鱼类等光滑的食物时，将挡片两侧的滑竿通过滑口放入滑槽中，滑竿可在滑槽内左右移动，根据食物的宽度调整滑竿在滑槽中的位置，当滑片的位置确定时，将滑竿滑入滑槽的档孔中，滑竿横截面为方形，滑竿的外壁紧贴档孔的内壁，可以固定滑竿的位置，从而固定挡片的位置，由于挡片和铡刀的夹紧作用，鱼类等食物不宜滑动，省时省力，提供了工作效率，使用完毕后，还可以将滑竿从滑口滑出滑槽，取掉挡片。

[0011] 主切刀上固连有垂直于主切刀外表面的横杆，横杆的末端固连有垂直于横杆的副

切刀，副切刀刀体的形状大小与主切刀相同，副切刀的左端轴连接在刀轴上，副切刀的右端固连在横杆上；通过设置副切刀，可以一次切两块食物。

[0012] 底座上设有副铡缝，副铡缝与主铡缝的间距等于副切刀与主切刀的间距，副切刀可以刚好落入副铡缝内切割食物。

[0013] 挡片上设有副缝隙，副缝隙的结构与主缝隙相同，副缝隙与主缝隙的间距等于副铡缝与主铡缝的间距，挡片可以通过副缝隙的底部插入在副铡缝内阻挡食物滑动。

[0014] 副切刀通过刀轴和横杆与主切刀固定连接在一起，按压手柄，副切刀会围绕刀轴随着主切刀一起运动，可以一次切两块食物，提高了工作效率。

[0015] 主切刀和副切刀的刀刃设置为锯齿状，锯齿状的刀刃起到防滑的作用。

[0016] 底座的底端四角均设有支架，支架支撑整个铡刀，切割食物时，可以把盘子放在底座下面接收食物，保持台面的整洁。

[0017] 主切刀和副切刀的刀体各设有一组穿孔，节省材料。

[0018] 铡刀的刀体材料为不锈钢，坚固耐用。

[0019] 铡刀的刀柄材料为木材，外观漂亮，节约成本。

[0020] 有益效果：

[0021] 本实用新型为一种防滑多刀铡刀，包括底座、主铡缝、主切刀和刀轴，还包括一对滑槽和挡片；

[0022] 1、通过设置挡片，切割鱼类等光滑的食物时，将挡片两侧的滑竿通过滑口放入滑槽中，滑竿可在滑槽内左右移动，根据食物的宽度调整滑竿在滑槽中的位置，当滑片的位置确定时，将滑竿滑入滑槽的档孔中，固定滑竿的位置，从而固定挡片的位置，由于挡片和铡刀的夹紧作用，切割时鱼类等食物不宜滑动，不用手部按压食物，避免划伤手部，省时省力，提高了工作效率，使用完毕后，还可以将滑竿从滑口滑出滑槽，取掉挡片。

[0023] 2、滑竿的横截面设计为方形，滑竿的外壁紧贴滑槽的档孔的内壁，使挡片不易围绕滑竿旋转，固定挡片的位置。

[0024] 3、铡刀上设置有副切刀，副切刀通过刀轴和横杆与主切刀固定连接在一起，切割时，副切刀围绕刀轴随着主切刀一起运动，可以一次切掉两块食物，提高了工作效率。

[0025] 4、主切刀和副切刀的刀刃设置为锯齿状，锯齿状的刀刃起到防滑的作用。

[0026] 5、底座的底端四角均设有支架，支架支撑整个铡刀，切割食物时，可以把盘子放在底座下面接收切下的食物及渣屑，保持台面的整洁。

[0027] 6、主切刀和副切刀的刀体各设有一组穿孔，节省材料。

[0028] 7、铡刀的刀体材料为不锈钢，坚固耐用。

[0029] 8、刀柄的材料为木材，外观漂亮，且节约成本。

附图说明

[0030] 图 1 是本实用新型防滑多刀铡刀的立体图；

[0031] 图 2 是本实用新型防滑多刀铡刀上的挡片主视图。

具体实施方式

[0032] 下面结合附图对本实用新型作更进一步的说明。

[0033] 如图 1 所示，一种防滑多刀铡刀，包括：底座 1、主铡缝 16、主切刀 2 和刀轴 3，还包括一对滑槽 4 和挡片 5；

[0034] 一对滑槽 4 对称分布于底座 1 的前后两侧，滑槽 4 沿底座 1 的前后两侧面垂直向外延伸，形成前后贯通的空腔滑槽，滑槽 4 的下壁向下凸出形成方形档孔 6，方形档孔 6 设为多个并沿滑槽 4 的下壁均匀分布，方形档孔 6 的左右壁的间距等于滑槽 4 的上下壁间距，滑槽 4 的右端部设有滑口 9；

[0035] 如图 2 所示，挡片 5 的长度等于底座 1 的宽度，挡片 5 本体上设有主缝隙 7 和滑竿 8，主缝隙 7 的顶端开口，主缝隙 7 的底端向下延伸形成主凹槽 18，主凹槽 18 的深度不小于主切刀 2 的宽度，滑竿 8 固定连接于挡片 5 的两侧，滑竿 8 的横截面为方形；

[0036] 滑竿 8 通过滑口 9 活动安装在滑槽 4 中，滑竿 8 的外壁紧贴档孔 6 的内壁，挡片 5 的主凹槽 18 插在主铡缝 16 内，主凹槽 18 的外壁紧贴主铡缝 16 的内壁，主切刀 2 插在主缝隙 7 内；

[0037] 刀轴 3 位于底座 1 的左端，主切刀 2 通过刀轴 3 与底座 1 轴连接；主切刀 2 的末端设有刀柄 10，刀柄 10 的材料为木材，外观漂亮，节约成本。

[0038] 通过设置挡片 5，切割鱼类等光滑的食物时，将挡片 5 两侧的滑竿 8 通过滑口 9 放入滑槽 4 中，滑竿 8 可在滑槽 4 内左右移动；刀轴 3 位于底座 1 的左端，主切刀 2 通过刀轴 3 与底座 1 轴连接；根据食物的宽度调整滑竿 8 在滑槽 4 中的位置，当挡片的位置确定时，将滑竿 8 滑入滑槽 4 的档孔 6 中，固定滑竿 8 的位置，从而固定挡片 5 的位置，由于挡片 5 和主切刀 2 的夹紧作用，切割时鱼类等表面光滑的食物时，食物不宜滑动，省时省力，也不需用手按住食物，防止手部划伤，提高了工作效率，使用完毕后，还可以将滑竿 8 从滑口 9 滑出滑槽 4，取掉挡片 5。

[0039] 铡刀的刀体材料为不锈钢，坚固耐用。

[0040] 主切刀 2 上固连有垂直于主切刀 2 外表面的横杆 13，横杆 13 的末端固连有垂直于横杆 13 的副切刀 11，副切刀 11 刀体的形状大小与主切刀 12 相同，副切刀 11 的左端轴连接在刀轴 3 上，副切刀 11 的右端固连在横杆 13 上；底座 1 上设有副铡缝 12，副铡缝 12 与主铡缝 16 的间距等于副切刀 11 与主切刀 2 的间距；挡片 5 上设有副缝隙 17，副缝隙 17 的结构与主缝隙 7 相同，副缝隙 17 与主缝隙 7 的间距等于副铡缝 12 与主铡缝 16 的间距。

[0041] 副切刀 11 通过刀轴 3 和横杆 13 与主切刀 2 固定连接在一起，切割时，按压刀柄 10，副切刀 11 围绕刀轴 3 随着主切刀 2 一起运动，按压下去后，主切刀 2 落入主缝隙 7 内，副切刀 11 落入副铡缝 12 内，完成切割动作，可以一次切掉两块食物，提高了工作效率。

[0042] 主切刀 2 和副切刀 11 的刀刃设置为锯齿状，起到防滑作用。

[0043] 底座 1 的底端四角均设有支架 14，支架支撑起整个铡刀，切割食物时，可以把盘子放在底座下面接收切下的食物，可以保持台面的整洁，

[0044] 主切刀 2 和副切刀 11 的刀体各设有一组穿孔 15，节省了费用。

[0045] 综上：本实用新型防滑多刀铡刀，可以防止鱼肉、鸡肉等表面光滑的食物滑动，可以防止划破手部，一次可以切两片食物，提高工作效率，节约成本。

[0046] 以上仅是本实用新型的优选实施方式，应当指出：对于本技术领域的普通技术人员来说，在不脱离本实用新型原理的前提下，还可以做出若干改进和润饰，这些改进和润饰也应视为本实用新型的保护范围。

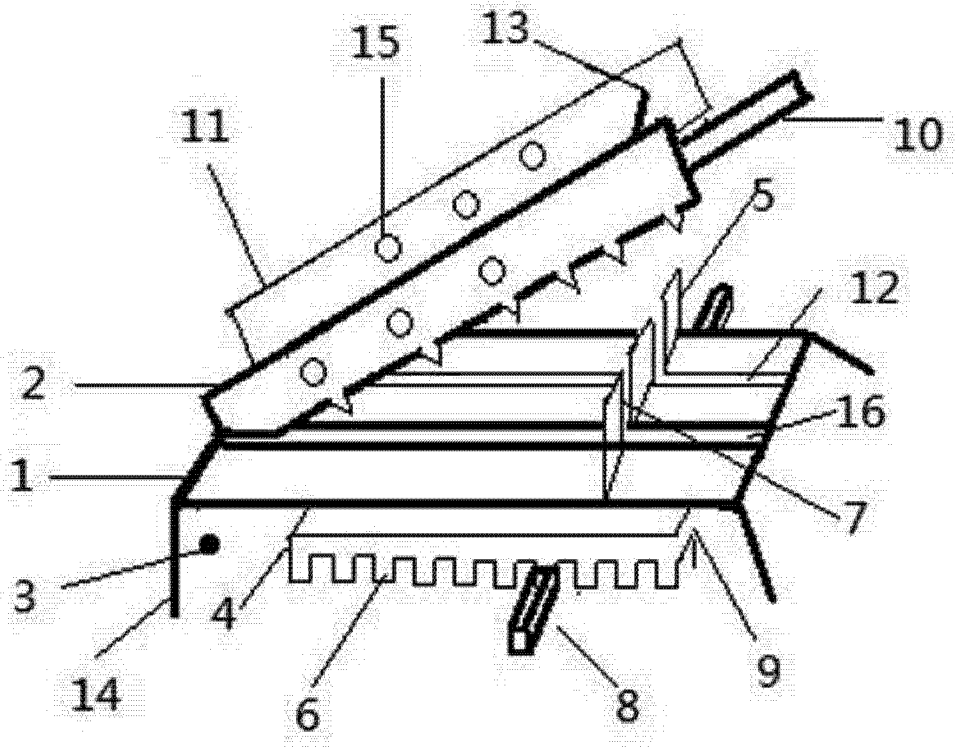


图 1

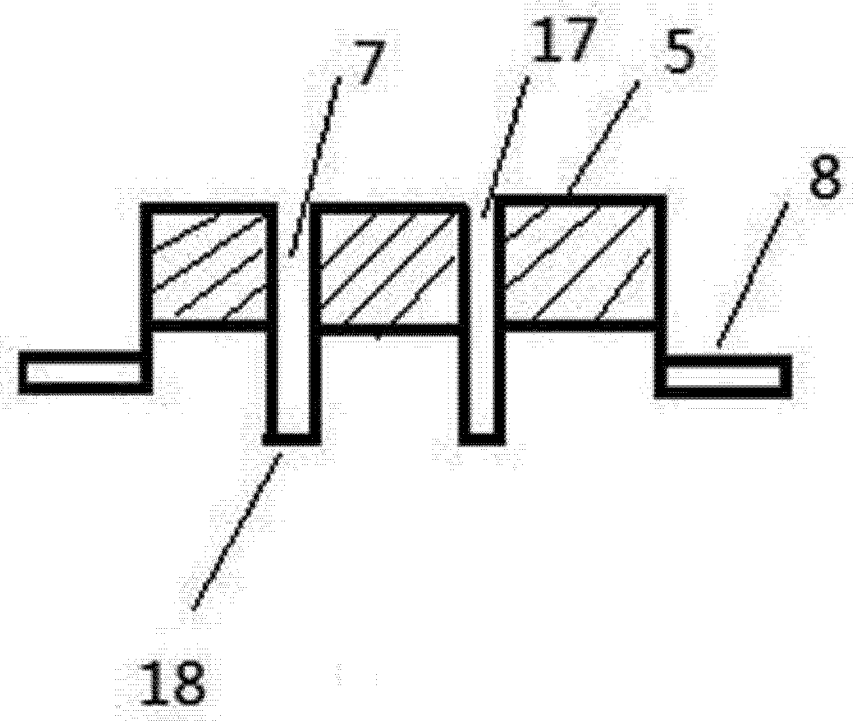


图 2