

(12) 实用新型专利

(10) 授权公告号 CN 203031620 U

(45) 授权公告日 2013. 07. 03

(21) 申请号 201220621884. 9

(22) 申请日 2012. 11. 05

(73) 专利权人 龙潮浪

地址 726000 陕西省商洛市商州区杨峪河镇
埡口村二组

(72) 发明人 龙潮浪

(51) Int. Cl.

B26B 3/04 (2006. 01)

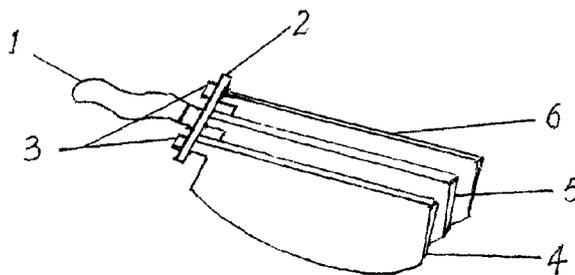
权利要求书1页 说明书1页 附图1页

(54) 实用新型名称

一种三刀片菜刀

(57) 摘要

本实用新型是一种涉及一种菜刀,特别是一种三刀片菜刀。本实用新型的技术方案是由手柄、调节连杆、调节螺栓和三个刀片构成;手柄固定连接调节连杆和中间的刀片,调节连杆通过调节螺栓连接左、右两个刀片。本实用新型的优点是:结构简单,操作使用灵活方便,省力、省时,能大大提高切食物的工作效率,改变了原始厨房单刃菜刀的结构,是目前宾馆、饭店及家庭厨房主妇用来切肉类和菜类的理想工具。



1. 一种三刀片菜刀,其特征在于:它是由手柄(1)、调节连杆(2)、调节螺栓(3)和三个刀片(4)、(5)、(6)构成,手柄(1)固定连接调节连杆(2)和中间的刀片(5),调节连杆(2)通过调节螺栓(3)连接左、右两个刀片(4)、(6),调节连杆(2)的中间端分别设置有滑道缺口(7),滑道缺口(7)上分别安装有调节螺栓(3),调节螺栓(3)分别用来固定和调节左、右两个刀片(4)、(6),调节螺栓(3)能随意沿着滑道缺口(7)左右调节和拆卸。

一种三刀片菜刀

[0001] 技术领域：本实用新型涉及一种菜刀，特别是一种三刀片菜刀。

[0002] 背景技术：菜刀，顾名思义主要作用于菜的刀，它是家庭主妇用来切肉类和菜类的一种厨房必备工具。菜刀有非常多的种类，除了依据各种目的设计的菜刀之外，也可分为中式菜刀、日式菜刀和西式菜刀。日式菜刀通常是搭配在砧板上使用，切断食材后砧板可防止刀刃受损，而西式菜刀则是大部份可直接在调理台上使用。就菜刀的用途又分为片刀、剁刀、水果刀和锯齿刀等。片刀主要切肉丝，可将瓜果类切成片或切蔬菜皆宜；剁刀主要砍、剁肉类，也可将骨头剁成小块，刀片较厚，重量也较重；水果刀切水果与较小型的食物；锯齿刀适合切较多水分的水果。目前，市场上销售和使用这些种类繁多的菜刀普遍为单刀片，这样的菜刀人们在切食物中，特别是切肉类和菜类过程中粗细和宽窄难以掌握，而且速度也很难提高，费力、费时影响操作效率。

[0003] 发明内容：针对现有技术中存在的缺陷和不足，本实用新型所要解决的技术方案是设置一种结构简单，操作使用灵活方便，省力、省时，大大提高切食物的工作效率，改变了原始厨房工具的三刀片菜刀。本实用新型的技术方案是由手柄、调节连杆、调节螺栓和三个刀片构成，手柄固定连接调节连杆和中间的刀片，调节连杆通过调节螺栓连接左、右两个刀片，调节连杆的中间端分别设置有滑道缺口，滑道缺口上分别安装有调节螺栓，调节螺栓分别用来固定和调节左、右两个刀片，调节螺栓能随意沿着滑道缺口左右调节和拆卸。

[0004] 附图说明：图1是本实用新型的主视结构示意图；图2是本实用新型的左视结构示意图；图3是本实用新型的俯视结构示意图。

[0005] 具体实施方式：如图1、2、3所示，本实用新型它是由手柄(1)、调节连杆(2)、调节螺栓(3)和三个刀片(4)、(5)、(6)构成，手柄(1)固定连接调节连杆(2)和中间的刀片(5)，调节连杆(2)通过调节螺栓(3)连接左、右两个刀片(4)、(6)，调节连杆(2)的中间端分别设置有滑道缺口(7)，滑道缺口(7)上分别安装有调节螺栓(3)，调节螺栓(3)分别用来固定和调节左、右两个刀片(4)、(6)，调节螺栓(3)能随意沿着滑道缺口(7)左右调节和拆卸。当使用时，根据食物的种类和所需，只要松动调节螺栓，便可任意调节左、右两个刀片与中间刀片的间隔距离，如需切厚或宽的食物，只要拉开左、右两个刀片的距离即可；反之，如需切细和窄的食物，缩短距离便可完成；如需单刀片使用只要松开调节螺栓便可拆卸掉左、右两个刀片。

[0006] 本实用新型的优点是：结构简单，操作使用灵活方便，省力、省时，能大大提高切食物的工作效率，改变了原始厨房单刃菜刀的结构，是目前宾馆、饭店及家庭厨房主妇用来切肉类和菜类的理想工具。

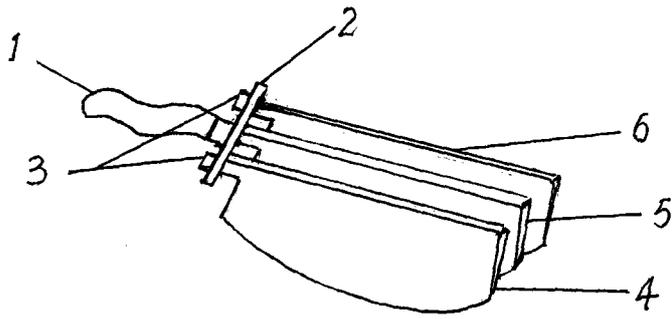


图 1

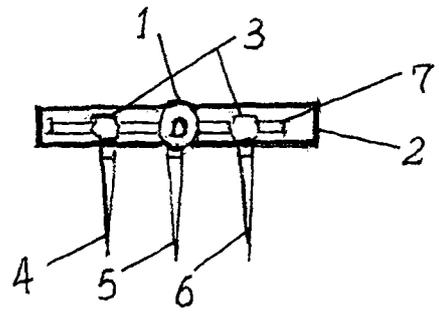


图 2

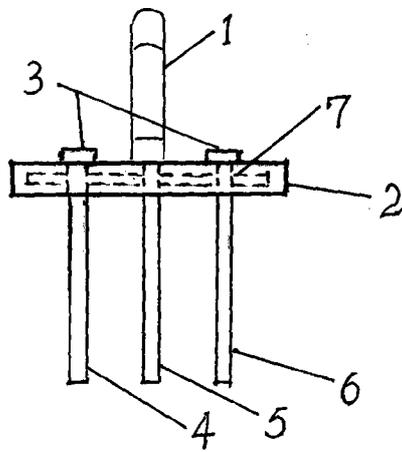


图 3