



[12] 实用新型专利说明书

专利号 ZL 200420086242.9

[45] 授权公告日 2005 年 12 月 21 日

[11] 授权公告号 CN 2747035Y

[22] 申请日 2004. 11. 23

[21] 申请号 200420086242.9

[73] 专利权人 王养性

地址 713300 陕西省咸阳市乾县三元巷 169 号

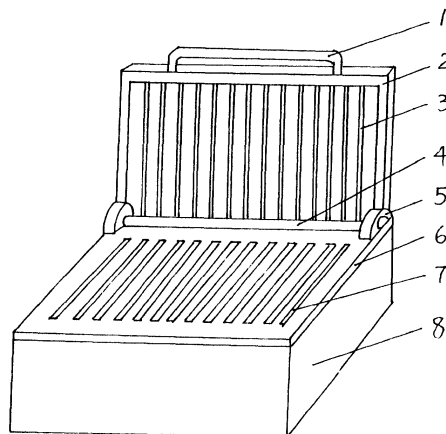
[72] 设计人 王养性

权利要求书 1 页 说明书 2 页 附图 1 页

[54] 实用新型名称 土豆、萝卜多片切刀

[57] 摘要

本实用新型涉及一种土豆、萝卜多片切刀，属于厨具技术领域。其主要技术特点是在底座上通过支承座设有轴，在轴上设有刀架，刀架与轴通过套筒活动连接，在刀架上设有一组刀片，在底座上设有菜板，菜板上设有与刀片相同数量并与之对应的刀槽。本实用新型结构简单，成本低廉，使用方便，体积小，不需要电能，可切片切丝，极大地提高了厨房操作人员的工作效率，大大地减轻了炊事人员的劳动强度，提高了切菜时的安全性。



1、一种土豆、萝卜多片切刀，它是由底座、刀架和刀片组合而成，其特征是：在底座（8）上设有支承座（5），在支承座（5）与支承座之间设有轴（4），在轴（4）上设有刀架（2），刀架（2）上设有刀片（3），所述的刀架（2）的形状是框形，在刀架（2）上固定设有套筒，刀架（2）通过套筒与支承座（5）上的轴（4）相转动连接，所述的刀架（2）上固定设有一组刀片（3），刀片（3）与刀片平行设置，在刀架（2）上固定设有手把（1）；在底座（8）上设有菜板（6），菜板（6）上设有与刀架（2）上刀片（3）相同数量的并与之对应的刀槽（7）。

2、根据权利要求1所述的一种土豆、萝卜多片切刀，其特征是：在轴（4）上通过套筒设有两个刀架（2），每个刀架（2）上设有一组刀片（3），并且刀架（2）与刀架上的刀片（3）穿插对应设置。

土豆、萝卜多片切刀

一、技术领域

本实用新型涉及一种厨房用具，具体地说是一种土豆、萝卜多片切刀，属于厨具技术领域。

二、背景技术

切菜是厨房每天都必须进行的一项工作，并且占用了人们大量的工作时间和休息时间，特别是集体厨房，吃饭人特别多，切菜量大，工作量非常繁重。切菜最简单的工具就是菜刀，直接用菜刀切菜，特别是土豆和萝卜类蔬菜，劳动强度大，切菜的效率非常低，长时间一种动作重复切菜，人容易产生疲劳，稍不注意就会切破手指头，存在着安全隐患。

目前，人们所使用的切菜工具从结构上区分主要有手动切菜工具和电动切菜工具。手动切菜工具除了直板切菜刀就是插形刀，插形刀就是在金属板上加工有一定形状的刀片或圆孔，并将其边沿做成刃性，使用时将土豆或萝卜在其上面来回插动，便可达到切片或切丝的目的。插形刀使用起来虽然比直板切菜效率高，但是插形刀在使用时容易产生蔬菜碎沫，其最大的缺点是不安全，容易插破手，特别是土豆或萝卜切到最后时，体积非常小不好操作。电动切菜工具比手动切菜工具效率高，速度快，但是，电动切菜工具结构复杂，体积大，制造成本高，很难进入家庭和集体厨房使用。

三、实用新型内容

本实用新型的目的就是为了解决现行手动切菜工具和电动切菜工具在结构设计中存在以上缺陷而提出一种新的技术方案。

本实用新型解决其存在的设计技术缺陷所采用的技术方案是：

一种土豆、萝卜多片切刀，它是由底座、刀架和刀片组合而成，在底座上设有支承座，在支承座与支承座之间设有轴，在轴上设有刀架，刀架上设有刀片，所述的刀架的形状是框形，在刀架上固定设有套筒，刀架通过套筒与支承座上的轴相转动连接，所述的刀架上固定设有一组刀片，刀片与刀片平行设置，在刀架上固定设有手把；在底座上设有菜板，菜板上设有与刀架

上刀片相同数量的并与之对应的刀槽。在轴上通过套筒设有两个刀架，每个刀架上设有一组刀片，并且刀架与刀架上的刀片穿插对应设置。

本实用新型所具有的优点是：结构简单，体积小，成本低廉，使用方便，不需要电源，可切片切丝，极大地提高了厨房操作人员的工作效率，大大地减轻了炊事人员的劳动强度，提高了切菜时的安全性。

四、附图说明

附图是本实用新型整体结构示意图。

五、具体实施方式

做一矩形底座（8），在底座（8）的两个角上设有支承座（5），在支承座（5）上装有轴（4），在轴（4）上通过套筒设有一对刀架（2），在每个刀架（2）框内装有一组刀片（3），刀架（2）上设有手把（1）有利于操作。在底座（8）面上设有菜板（6），在菜板（6）上设有与刀架（2）上刀片（3）相对应的刀槽（7）。使用时，将土豆或萝卜放在菜板（6）上，向下用力压操作手把（1），土豆或萝卜便被切成片状，翻转90度再将土豆片或萝卜片切一次便成为土豆丝或萝卜丝。由于刀架（2）与底座（8）上面的菜板（6）大小相同，可以通过掉换轴（4）在支承座（5）的方向将刀架（2）与菜板（6）的位置进行互换使用，即将刀架（2）放在底座（8）上面，将菜板（6）立起来，使用时将土豆或萝卜放在多层刀片（3）上，向下用力压菜板（6），被切成片状的土豆片或萝卜片全部掉在底座（8）内，将土豆片或萝卜片再切一次便成为土豆丝或萝卜丝。使用既方便又省时，还安全可靠边，也不用电能。

当土豆或萝卜需要切片较厚时，只用一个刀架（2）压下就可以获得较厚的土豆片或萝卜片，需要土豆片或萝卜片较薄时，同时压下两个刀架（2）就能获得较薄的土豆片或萝卜片，同样再切一次就可以获得较粗的和较细的土豆丝或萝卜丝。

刀架（2）上固定所设的刀片（3）可以横向设置也可以竖向设置，同理菜板（6）上固定所设的刀槽（7）也可以横向设置或竖向设置并与之对应。

