

(12) 实用新型专利

(10) 授权公告号 CN 202155892 U

(45) 授权公告日 2012. 03. 07

(21) 申请号 201120276834. 7

(22) 申请日 2011. 07. 21

(73) 专利权人 陈烁

地址 322000 浙江省义乌市江东区一区 9-7

(72) 发明人 陈烁

(51) Int. Cl.

B26B 3/00 (2006. 01)

B26B 9/02 (2006. 01)

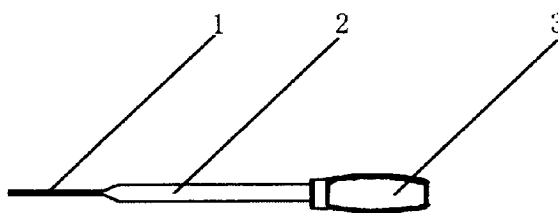
权利要求书 1 页 说明书 1 页 附图 1 页

(54) 实用新型名称

双刃菜刀

(57) 摘要

本实用新型公开了一种双刃菜刀,它属于炊事用具领域,它既能切又能剥,一刀两用。它包含刀体、刀把,所述刀体不仅在其下边加工有较薄的锋利刃口下刃口,在刀背位置处的前端头部分也加工有较厚的刃口上刃口。



1. 一种双刃菜刀,它包含刀体、刀把,其特征是刀体不仅在其下边加工有较薄的锋利刃口下刃口,在刀背位置处的前端头部分也加工有较厚的刃口上刃口。

双刃菜刀

技术领域：

[0001] 本实用新型属于炊事用具领域，具体是指切菜刀。

背景技术：

[0002] 厨房里的切菜刀是家家必备的，它一般由方形的铁质板材在下边处加工出刃口在上边的一个端头装置上刀把制作而成，在人们日常饮食生活中起着不可或缺的作用，但是这种单刃菜刀在方便切菜的同时却不太适宜剁，因为对于绝大部分的菜品来说切的操作便可以截断，适宜切的刃口只能尽可能薄些锋利些，这样这种单刃菜刀便不能剁，而对于少部分菜品来说又只能通过剁来加工，所以这种菜刀在使用上便有一定的局限性，应设法改进消除。

发明内容：

[0003] 本实用新型的目的便是提供一种菜刀的新的技术方案，它可以较有效地解决上述问题。

[0004] 本实用新型的技术方案是这样实现的，它包含刀体、刀把，所述刀体不仅在其下边加工有较薄的锋利刃口下刃口，在刀背位置处的前端头部分也加工有较厚的刃口上刃口。

[0005] 本实用新型有益效果是既能切又能剁，一刀两用。

附图说明：

[0006] 图 1 是双刃菜刀的正视图。

[0007] 图 2 是双刃菜刀的俯视图。

[0008] 各图中，1 为上刃口，2 为刀背，3 为刀把，4 为刀体，5 为下刃口。

具体实施方式：

[0009] 本双刃菜刀的正视效果同于常见的单刃菜刀的正视效果，如图 1 所示，刀体 4 为方形，在其下边加工有下刃口 5，在其上边即刀背 2 的右端处装置有刀把 3；不同之处则在于如图 2 所示的俯视效果上，在刀背 2 上的前端即左端约 1/3 刀背长度的位置处加工出较厚的上刃口 1，事实上，上刃口只是偶尔用一用，而如此形状的菜刀将整个刀背全部加工出刃口也没必要，中段及靠后的部分在剁的操作中会很少用到，因为在剁的操作中刀把必须离开案板边沿一段距离，无疑前端头 1/3 长度的刃口最方便使用，可基本满足需要，而保留的部分刀背仍可以不时的作为锤子击打使用。

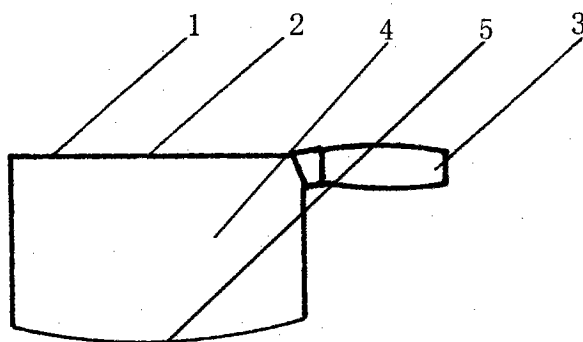


图 1

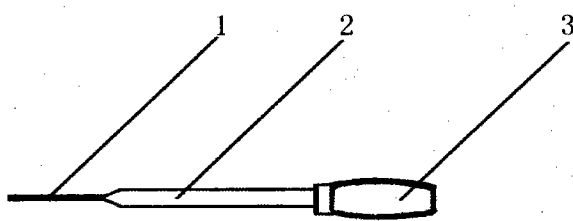


图 2