



(12) 实用新型专利

(10) 授权公告号 CN 202960036 U

(45) 授权公告日 2013. 06. 05

(21) 申请号 201220713682. 7

(22) 申请日 2012. 12. 21

(73) 专利权人 河北联合大学

地址 063009 河北省唐山市新华西道 46 号
河北联合大学

(72) 发明人 赵震 王亚林 刘超 任文营
吴晨 杨海波 吕艳红 张鑫韬

(74) 专利代理机构 石家庄国为知识产权事务所
13120

代理人 夏素霞

(51) Int. Cl.

A47J 19/04 (2006. 01)

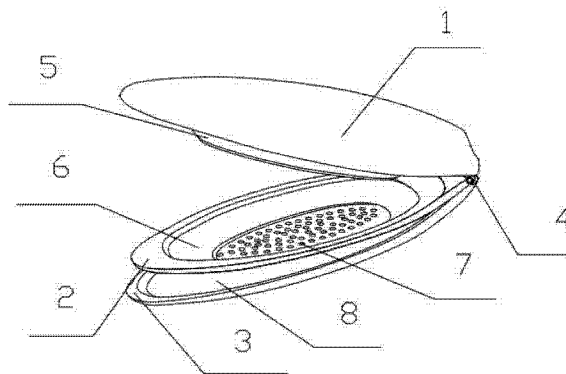
权利要求书1页 说明书2页 附图1页

(54) 实用新型名称

一种压蒜器

(57) 摘要

本实用新型公开了压蒜器,包括压柄、压杯和容纳蒜泥的底杯;压柄、压杯和底杯的一端通过压杆转轴连接在一起;压柄朝向压杯的一侧设有凸台,压杯设有凹槽,凸台的形状与凹槽吻合;凹槽底部均匀分布有供蒜泥挤出的圆孔;底杯内设有容纳蒜泥的第二凹槽,第二凹槽的形状与第一凹槽吻合。本实用新型要解决的技术问题是提供一种压蒜器,结构简单、操作方便、成本低。避免了厨房中传统的利用碾钵剥蒜、捣蒜制作蒜泥的繁琐过程;科学合理,整体采用不锈钢工艺,制作加工简单,美观卫生;线条造型圆润,无死角便于清洗,同时可以避免制作蒜泥过程中手上沾染大蒜气味;杠杆原理下的压杆转轴结构简单,便于操作。



1. 一种压蒜器,其特征在于:包括压柄(1)、压杯(2)和底杯(3);所述压柄(1)、压杯(2)和底杯(3)的一端通过压杆转轴(4)连接在一起;所述压柄(1)朝向压杯(2)的一侧设有凸台(5),压杯(2)设有第一凹槽(6),凸台(5)的形状与第一凹槽(6)吻合;第一凹槽(6)底部均匀分布有供蒜泥挤出的圆孔(7);底杯(3)内设有容纳蒜泥的第二凹槽(8),第二凹槽(8)的形状与第一凹槽(6)吻合。

2. 如权利要求1所述的压蒜器,其特征在于:所述压柄(1)、压杯(2)和底杯(3)为不锈钢制成。

3. 如权利要求1所述的压蒜器,其特征在于:所述压柄(1)、压杯(2)和底杯(3)为蒜瓣状。

一种压蒜器

技术领域

[0001] 本实用新型涉及一种压蒜器。

背景技术

[0002] 大蒜是人们喜欢的调味品,大蒜置于空气中一段时间后使用对人体健康有益,现在人们食用大蒜时都是采用传统的切片、切粒或者直接拍碎等方法,不能让大蒜与空气充分接触反应。酱泥的调味和食用效果更佳,通常厨房制作蒜泥有两种途径,一种是利用传统的碾钵,另外是利用手工工具压蒜器。前者是利用碾棒与钵自身的撞击摩擦,捣碎蒜瓣,制成蒜泥,过程繁杂,费时费力;后者是利用力学原理,实现蒜泥的制作过程,但多数现有的压蒜器形态单一,结构复杂,在清洗时需要将各个部件分别拆下下来清洗,清洗完成后需要重新安装。

实用新型内容

[0003] 本实用新型要解决的技术问题是提供一种压蒜器,结构简单、操作方便、成本低。避免了厨房中传统的利用碾钵剥蒜、捣蒜制作蒜泥的繁琐过程;科学合理,整体采用不锈钢工艺,制作加工简单,美观卫生;线条造型圆润,无死角便于清洗,同时可以避免制作蒜泥过程中手上沾染大蒜气味;杠杆原理下的压杆转轴结构简单,便于操作。

[0004] 为解决上述技术问题,本实用新型所采取的技术方案是:一种压蒜器,包括压柄、压杯和容纳蒜泥的底杯;压柄、压杯和底杯的一端通过压杆转轴连接在一起;压柄朝向压杯的一侧设有凸台,压杯设有凹槽,凸台的形状与凹槽吻合;凹槽底部均匀分布有供蒜泥挤出的圆孔;底杯内设有容纳蒜泥的第二凹槽,第二凹槽的形状与第一凹槽吻合。

[0005] 压柄、压杯和底杯为不锈钢制成,或者为其他金属制成。

[0006] 压柄、压杯和底杯为蒜瓣状。

[0007] 优选的可以在每个圆孔的周围设有朝向凸台的刀刃,在挤压蒜瓣时,刀刃可以协助将蒜瓣破碎。

[0008] 本实用新型利用力学之中的杠杆原理,制成外观形态如蒜瓣的厨房手工工具压蒜器,通过压柄挤压放在压杯里面的蒜瓣,可将蒜瓣压碎,透过压杯里面的孔洞挤出,制成蒜泥进入底杯,轻松地实现厨房制作蒜泥的过程。

[0009] 蒜瓣压蒜器整体形态仿生蒜瓣的造型,线条简洁,过渡圆润,整体可以采用不锈钢金属材料制造,压蒜器的上下两部分通过压杆转轴连接,一方面起到连接作用,另一方面为压蒜过程提供杠杆压力;压柄的一端与压杆转轴连接,实现自由转动,底杯一端同样与压杆转轴连接,实现自由转动。

[0010] 本实用新型可方便地完成厨房之中的捣蒜泥过程。使用时只要将蒜瓣放入到压杯内,压动压柄,即可将蒜瓣压碎从压杯底部的小孔挤出,制成蒜泥进入底杯,完成蒜泥的制作过程。

[0011] 采用上述技术方案所产生的有益效果在于:本实用新型压蒜器结构简单、操作方

便、成本低。避免了厨房中传统的利用碾钵剥蒜、捣蒜制作蒜泥的繁琐过程 ;科学合理,整体采用不锈钢工艺,制作加工简单,美观卫生 ;线条造型圆润,无死角便于清洗,同时可以避免制作蒜泥过程中手上沾染大蒜气味 ;杠杆原理下的压杆转轴结构简单,便于操作。

附图说明

[0012] 下面结合附图和具体实施方式对本实用新型作进一步详细的说明。

[0013] 图 1 是本实用新型的外部结构示意图 ;

[0014] 图 2 是本实用新型打开时的结构示意图 ;

[0015] 1 为压柄,2 为压杯,3 为底杯,4 为压杆转轴,5 为凸台,6 为第一凹槽,7 为圆孔,8 为第二凹槽。

具体实施方式

[0016] 一种压蒜器,包括压柄 1、压杯 2 和底杯 3 ;压柄 1、压杯 2 和底杯 3 的一端通过压杆转轴 4 连接在一起 ;压柄 1 朝向压杯 2 的一侧设有凸台 5,压杯 2 设有第一凹槽 6,凸台 5 的形状与第一凹槽 6 吻合 ;第一凹槽 6 底部均匀分布有供蒜泥挤出的圆孔 7 ;底杯 3 内设有容纳蒜泥的第二凹槽 8,第二凹槽 8 的形状与第一凹槽 6 吻合 ;

[0017] 优选的压柄 1、压杯 2 和底杯 3 为不锈钢制成,或者为其他金属制成 ;

[0018] 优选的压柄 1、压杯 2 和底杯 3 为蒜瓣状。

[0019] 本实用新型利用力学之中的杠杆原理,通过控制压柄挤压放在压杯里面的蒜瓣,可将蒜瓣压碎,透过压杯里面的圆孔挤出,制成蒜泥进入底杯,轻松地完成厨房中制作蒜泥的过程。

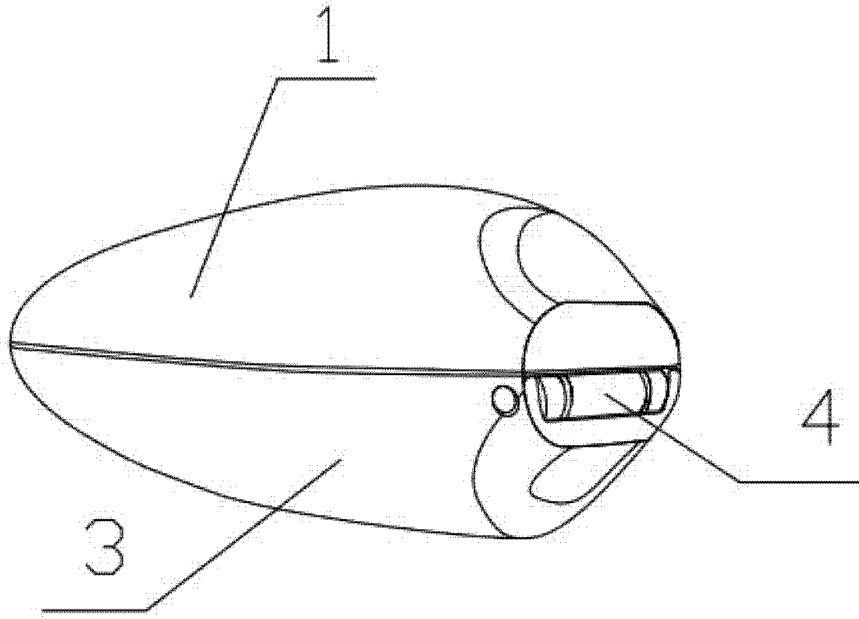


图 1

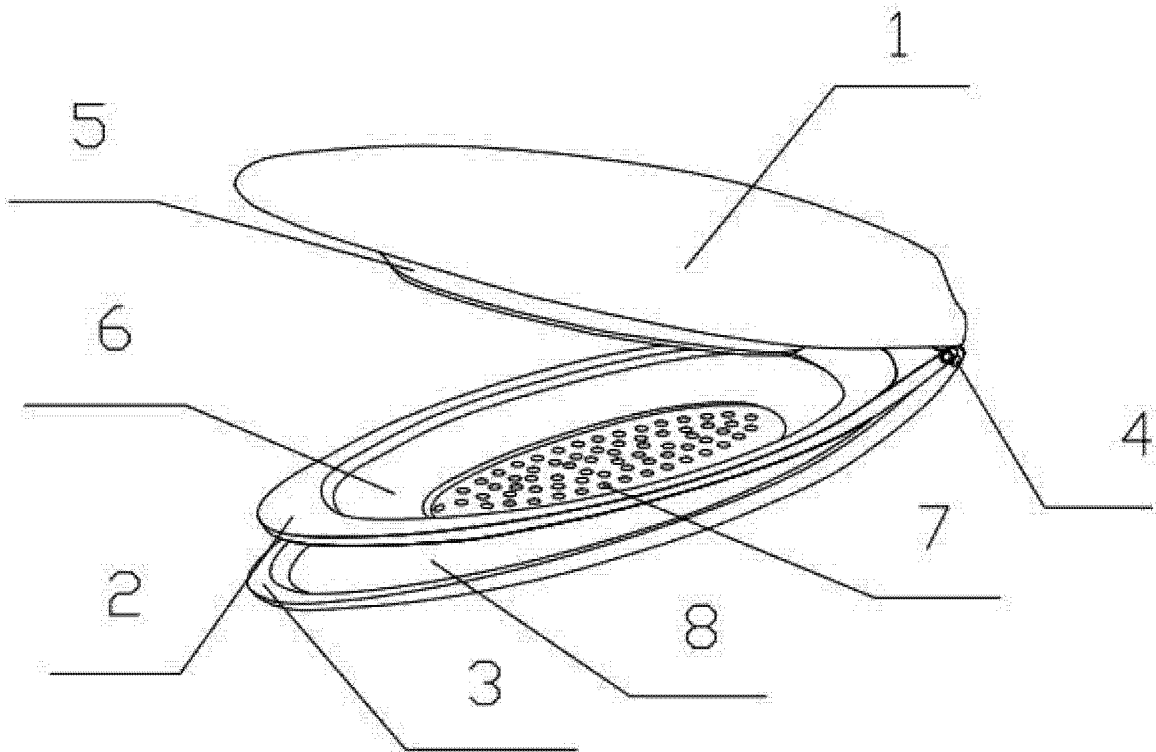


图 2