

[19] 中华人民共和国国家知识产权局

[51] Int. Cl.

A47G 19/16 (2006.01)

A47G 19/22 (2006.01)



# [12] 发明专利申请公布说明书

[21] 申请号 200810028391.2

[43] 公开日 2008年10月22日

[11] 公开号 CN 101288542A

[22] 申请日 2008.5.30

[21] 申请号 200810028391.2

[71] 申请人 邱欣昭

地址 521011 广东省潮州市潮州大道工业区  
凤新东路大业公司

[72] 发明人 邱欣昭

权利要求书2页 说明书4页 附图2页

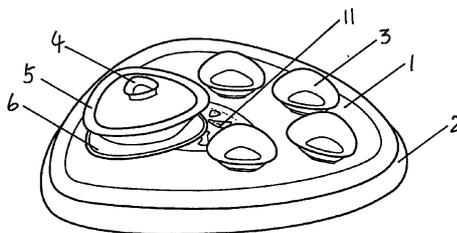
## [54] 发明名称

一种陶、瓷双层工夫茶具及其制备方法

## [57] 摘要

本发明提供一种陶、瓷双层工夫茶具及其制备方法，包括盖碗、茶盘、茶盘托和若干茶杯，盖碗由茶盖、茶碗和茶托组成，所述茶杯、茶碗呈双层结构，外层为白瓷，内层为紫砂陶瓷，内、外层的口缘粘合成一体；茶盘的中间雕刻有通孔。其制备的工艺步骤包括：选用紫砂瓷泥制作茶盘、茶盖、茶杯及茶碗的内层坯体，上釉、烧成；选用高温白瓷泥制作托盘、茶托、茶杯及茶碗的外层坯体，上釉、烧成；将茶杯、茶碗的内、外层套合并粘接在一起、烧成。应用本发明制得的茶具，保温及隔热效果好，泡茶或喝茶时不烫伤手，同时采用紫砂与白瓷的巧妙结合，质地和色采对比强烈，韵味无穷，紫砂温润雅致，能吸收茶香，且含有多种有益的元素，对人体具有保健作用；并采用三角形的基本造型，造型独特，既传承了传统工夫茶具的韵

味，又增添了时尚元素，具有观赏性和收藏价值等优点。



1、一种陶、瓷双层工夫茶具，包括盖碗、茶盘、茶盘托和若干茶杯，盖碗由茶盖、茶碗和茶托组成，其特征在于：所述茶杯、茶碗呈双层结构，外层为白瓷，内层为紫砂陶瓷，内层口部边缘向外反边，内层反边与外层的口缘采用镉块釉料粘接并经烧成粘合成一体；所述茶盘、茶盖为紫砂陶瓷制成，托盘、茶托为白瓷制成；茶杯的外层底部设置一小孔，茶盘的中间部位雕刻有通孔。

2、根据权利要求1所述的陶、瓷双层工夫茶具，其特征在于：所述茶杯、盖碗、茶盘和茶盘托呈三角形结构。

3、根据权利要求1所述的陶、瓷双层工夫茶具，其特征在于：所述茶盘的中间部位雕刻的通孔可为“茶”或其它文字、图案形状。

4、一种陶、瓷双层工夫茶具的制备方法，其特征在于：其工艺步骤包括：

(1)选用紫砂瓷泥制作茶盘、茶盖、茶杯及茶碗的内层坯体，上釉、烧成，烧成温度为1050~1120℃，烧成时间为6~7小时，其余按制作紫砂陶瓷器的常规工艺流程操作；

(2)选用高温白瓷泥制作托盘、茶托、茶杯及茶碗的外层坯体，上釉、烧成，烧成温度为1300~1350℃，烧成时间为12~13小时，其余按制作白瓷器的常规工艺流程操作；

(3)将茶杯、茶碗的内、外层套合，选用特制镉块釉料将内、外层粘接在一起；

---

(4) 将上述步骤(3)粘接的茶杯、茶碗在 780~820℃的温度中烧成, 烧成时间为 1.5~2 小时。

## 一种陶、瓷双层工夫茶具及其制备方法

### 技术领域

本发明涉及一种饮茶用具及其制备方法，尤其涉及一种陶、瓷双层工夫茶具及其制备方法。

### 背景技术

在家庭或朋友聚会等场合中，特别是在我国的广东、福建等南方省市，很多人有喝“工夫茶”的习惯，喝“工夫茶”时普遍使用的茶具一般由陶瓷制成，其形状也多为圆形单层结构。由于泡茶及喝茶所用的茶碗及茶杯为单层结构，保温及隔热效果较差，在泡茶或喝茶时，常因茶水太烫而烫伤手，同时陶瓷也不具有对人体的保健作用。随着人们生活水平的提高，对物质文化生活的要求越来越高，传统单调的圆形茶具也不适应人们追求物质文化生活的需求。

### 发明内容

为克服上述不足，本发明的目的在于提供一种茶具及其制备方法，该茶具保温及隔热效果较好，泡茶或喝茶时不烫伤手，同时也具有对人体的保健作用；且造型独特，既传承了传统工夫茶具的韵味，又增添了时尚元素，典雅大方。

本发明解决其技术问题所采用的技术方案是：一种陶、瓷双层工夫茶具，包括盖碗、茶盘、茶盘托和若干茶杯，盖碗由茶盖、

茶碗和茶托组成，所述茶杯、茶碗呈双层结构，外层为白瓷，内层为紫砂陶瓷，内层口部边缘向外反边，内层反边与外层的口缘采用镉块釉料粘接并经烧成粘合成一体；所述茶盘、茶盖为紫砂陶瓷制成，托盘、茶托为白瓷制成；茶杯的外层底部设置一小孔，茶盘的中间部位雕刻有通孔。

所述茶杯、盖碗、茶盘和茶盘托呈三角形结构。

所述茶盘的中间部位雕刻的通孔可为“茶”或其它文字、图案。

上述陶、瓷双层工夫茶具的制备方法，其工艺步骤包括：

(1) 选用紫砂瓷泥制作茶盘、茶盖、茶杯及茶碗的内层坯体，上釉、烧成，烧成温度为 1050~1120℃，烧成时间为 6~7 小时，其余按制作紫砂陶瓷器的常规工艺流程操作；

(2) 选用高温白瓷泥制作托盘、茶托、茶杯及茶碗的外层坯体，上釉、烧成，烧成温度为 1300~1350℃，烧成时间为 12~13 小时，其余按制作白瓷器的常规工艺流程操作；

(3) 将茶杯、茶碗的内、外层套合，选用特制镉块釉料将内、外层粘接在一起；

(4) 将上述步骤(3)粘接的茶杯、茶碗在 780~820℃ 的温度中烧成，烧成时间为 1.5~2 小时。

应用本发明制得的茶具，由于茶碗及茶杯采用双层结构，保温及隔热效果较好，泡茶或喝茶时不烫伤手，同时采用紫砂与白

瓷的巧妙结合，质地和色彩对比强烈，韵味无穷；紫砂温润雅致，能吸收茶香，且含有多种有益的元素，对人体具有保健作用；并采用三角形的基本造型，造型独特，既传承了传统工夫茶具的韵味，又增添了时尚元素，典雅大方，具有观赏性和收藏价值等优点。

#### 附图说明

图 1 是本发明陶、瓷双层工夫茶具的立体示意图；

图 2 是本发明陶、瓷双层工夫茶具的茶杯的剖视图；

图 3 是本发明陶、瓷双层工夫茶具的盖碗的剖视图。

#### 具体实施方式

实施例 1：一种陶、瓷双层工夫茶具，包括呈三角形结构的盖碗、茶盘 1、茶盘托 2 和四个茶杯 3，盖碗由茶盖 4、茶碗 5 和茶托 6 组成；所述茶杯 3、茶碗 5 呈双层结构，茶杯外层 31 为白瓷制成，内层 32 为紫砂陶瓷制成，茶碗外层 51 为白瓷制成，内层 52 为紫砂陶瓷制成，茶杯 3 内层 32 的口部边缘向外反边 33，茶碗 5 内层 52 口部边缘向外反边 53，茶杯 3 和茶碗 5 的内层反边 33 和 53 分别与茶杯 3 和茶碗 5 外层的口缘 311 和 511 采用镉块釉料 7 粘接并经烧成粘合成一体；所述茶盘 1、茶盖 4 为紫砂陶瓷制成，茶盘托 2、茶托 6 为白瓷制成；茶杯 3 的外层 31 底部设置一小孔 34，茶盘 1 的中间部位雕刻有“茶”字型的通孔 11。

上述陶、瓷双层工夫茶具的制备方法，其工艺步骤包括：

(1) 选用紫砂瓷泥制作茶盘 1、茶盖 4、茶杯 3 及茶碗 5 的内层坯体 32 和 52，上釉、烧成，烧成温度为 1100℃，烧成时间为 7 小时，其余按常规工艺流程操作；

(2) 选用高温白瓷泥制作茶盘托 2、茶托 6、茶杯 3 及茶碗 5 的外层坯体 31 和 51，上釉、烧成，烧成温度为 1350℃，烧成时间为 13 小时，其余按常规工艺流程操作；

(3) 将茶杯 3、茶碗 5 的内、外层套合，选用特制镉块釉料将内、外层粘接在一起；

(4) 将上述步骤 (3) 粘接的茶杯 3、茶碗 5 在 800℃ 的温度中烧成，烧成时间为 2 小时。

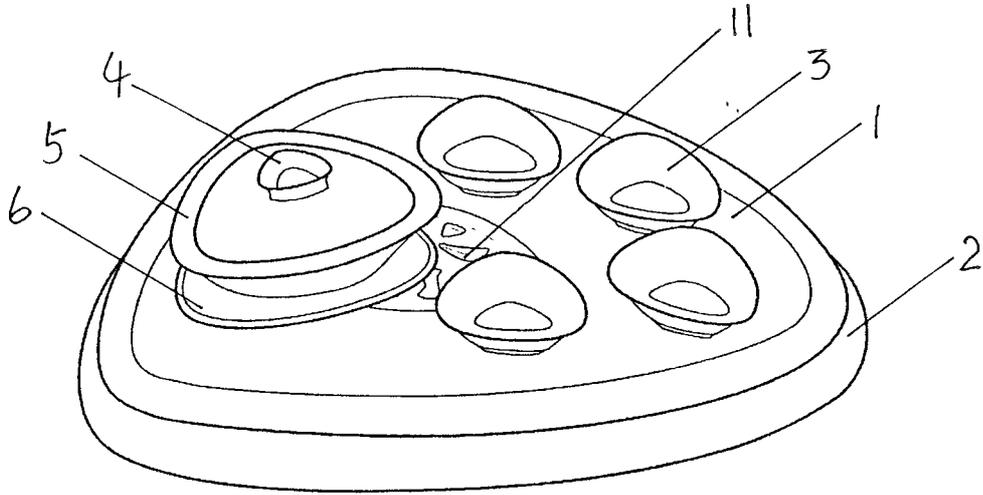


图1

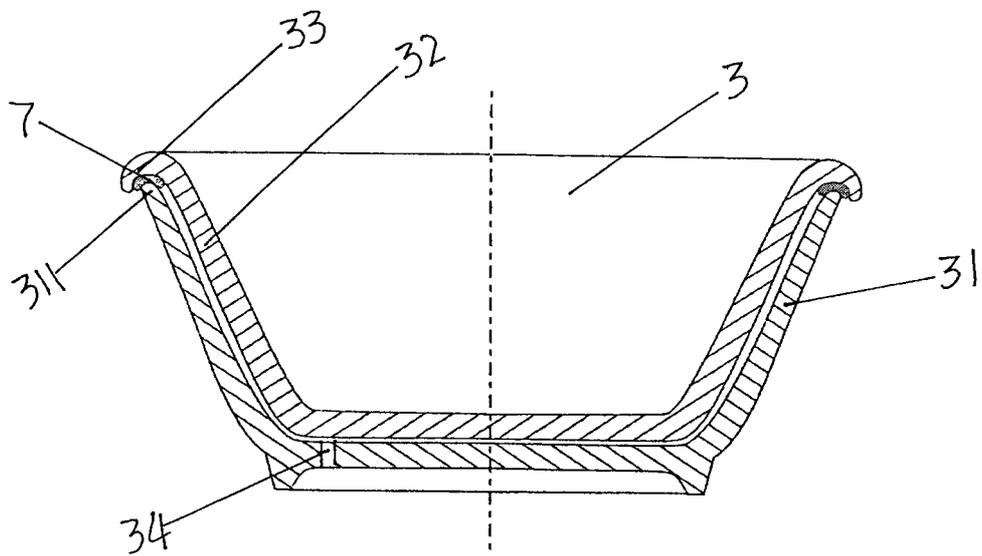


图2

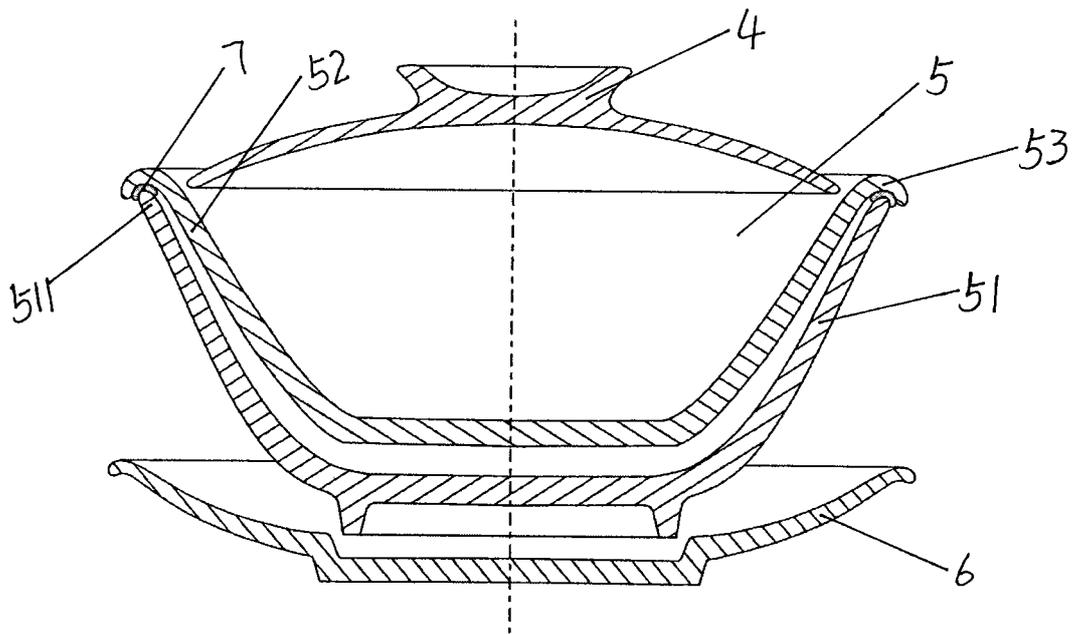


图3