



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 107175702 A

(43)申请公布日 2017. 09. 19

(21)申请号 201610932732.3

(22)申请日 2016.10.31

(71)申请人 向文钊

地址 530029 广西壮族自治区南宁市青秀
区民族大道141号中鼎万象东方D单元
D801号

(72)发明人 向文钊

(51)Int.Cl.

B26B 29/02(2006.01)

A41D 19/015(2006.01)

权利要求书1页 说明书3页

(54)发明名称

不易切到手指的厨用刀具

(57)摘要

本发明属于一种不易切到手指的厨用刀,涉及日用品领域。本发明所要解决的技术问题在于提供一种不易切到手指的厨用刀具,本发明含刀把和刀体,刀体的刀面上设置有一垂直于厨用刀具的刀刃的滑槽,滑槽内嵌置有一能上下移动的橡胶片,橡胶片突出于刀体上以在切物时使手和厨用刀具的刀刃保持一定的间隔;橡胶片突出于刀体的高度至少3毫米;在刀体上增加一能上下移动的橡胶片,使得使用者在切物时,按物手可与刀刃之间保持一定间隔。本发明具有不易切伤手指的好处。

1. 一种不易切到手指的厨用刀具,其特征是,
含刀把和刀体,刀体的刀面上设置有一垂直于厨用刀具的刀刃的滑槽,
滑槽内嵌置有一能上下移动的橡胶片,
橡胶片突出于刀体上以在切物时使手和厨用刀具的刀刃保持一定的间隔;
橡胶片突出于刀体的高度至少3毫米;
在刀体上增加一能上下移动的橡胶片,使得使用者在切物时,按物手可与刀刃之间保持一定间隔。

2. 如权利要求1所述不易切到手指的厨用刀具,其特征是,
含刀把和刀体,刀体的刀面上设置有一垂直于厨用刀具的刀刃的滑槽,
滑槽内嵌置有一能上下移动的橡胶片,
橡胶片突出于刀体上以在切物时使手和厨用刀具的刀刃保持一定的间隔;
橡胶片突出于刀体的高度至少3毫米;
在刀体上增加一能上下移动的橡胶片,使得使用者在切物时,按物手可与刀刃之间保持一定间隔;

滑槽的总数为三个或三个以上,其槽的宽度在3至7毫米之间,不太宽,也不太窄。

3. 如权利要求1所述不易切到手指的厨用刀具,其特征是,
含刀把和刀体,刀体的刀面上设置有一垂直于厨用刀具的刀刃的滑槽,
滑槽内嵌置有一能上下移动的橡胶片,
橡胶片突出于刀体上以在切物时使手和厨用刀具的刀刃保持一定的间隔;
橡胶片突出于刀体的高度至少3毫米;
在刀体上增加一能上下移动的橡胶片,使得使用者在切物时,按物手可与刀刃之间保持一定间隔;

滑槽的总数为三个或三个以上,其槽的宽度在3至7毫米之间,不太宽,也不太窄;
所述橡胶片的厚度一般不超过3毫米。

4. 如权利要求1所述不易切到手指的厨用刀具,其特征是,
含刀把和刀体,刀体的刀面上设置有一垂直于厨用刀具的刀刃的滑槽,
滑槽内嵌置有一能上下移动的橡胶片,
橡胶片突出于刀体上以在切物时使手和厨用刀具的刀刃保持一定的间隔;
橡胶片突出于刀体的高度至少3毫米;
在刀体上增加一能上下移动的橡胶片,使得使用者在切物时,按物手可与刀刃之间保持一定间隔;

滑槽的总数为三个或三个以上,其槽的宽度在3至7毫米之间,不太宽,也不太窄;
所述橡胶片的总数一般不超过5个。

不易切到手指的厨用刀具

技术领域

[0001] 本发明涉及生活用品,具体地讲,本发明涉及一种不易切到手指的厨用刀具。

背景技术

[0002] 现有的厨用刀具一般由刀体和刀把两部分组成,用来切菜或其它物时,使用者需要用按住被切物的指节靠近刀体以控制刀体的稳定及被切物的大小。由于手指距离厨用刀具很近,若使用者稍有不慎,其手指很容易被切到,非常不安全。因此现有的厨用刀具在使用中不能把按物手与刀体有效地隔开,不能给予使用者安全保护。

发明内容

[0003] 本发明的目的是提供一种不易切到手指的厨用刀具,本发明所要解决的技术问题通过下列方案得以实现:

一种不易切到手指的厨用刀具,其特征是,

含刀把和刀体,刀体的刀面上设置有一垂直于厨用刀具的刀刃的滑槽,

滑槽内嵌置有一能上下移动的橡胶片,

橡胶片突出于刀体上以在切物时使手和厨用刀具的刀刃保持一定的间隔;

橡胶片突出于刀体的高度至少3毫米;

在刀体上增加一能上下移动的橡胶片,使得使用者在切物时,按物手可与刀刃之间保持一定间隔。

[0004] 如权利要求1所述不易切到手指的厨用刀具,其特征是,

含刀把和刀体,刀体的刀面上设置有一垂直于厨用刀具的刀刃的滑槽,

滑槽内嵌置有一能上下移动的橡胶片,

橡胶片突出于刀体上以在切物时使手和厨用刀具的刀刃保持一定的间隔;

橡胶片突出于刀体的高度至少3毫米;

在刀体上增加一能上下移动的橡胶片,使得使用者在切物时,按物手可与刀刃之间保持一定间隔;

滑槽的总数为三个或三个以上,其槽的宽度在3至7毫米之间,不太宽,也不太窄。

[0005]

如权利要求1所述不易切到手指的厨用刀具,其特征是,

含刀把和刀体,刀体的刀面上设置有一垂直于厨用刀具的刀刃的滑槽,

滑槽内嵌置有一能上下移动的橡胶片,

橡胶片突出于刀体上以在切物时使手和厨用刀具的刀刃保持一定的间隔;

橡胶片突出于刀体的高度至少3毫米;

在刀体上增加一能上下移动的橡胶片,使得使用者在切物时,按物手可与刀刃之间保持一定间隔;

滑槽的总数为三个或三个以上,其槽的宽度在3至7毫米之间,不太宽,也不太窄;

所述橡胶片的厚度一般不超过3毫米。

[0006] 如权利要求1所述不易切到手指的厨用刀具,其特征是,

含刀把和刀体,刀体的刀面上设置有一垂直于厨用刀具的刀刃的滑槽,

滑槽内嵌置有一能上下移动的橡胶片,

橡胶片突出于刀体上以在切物时使手和厨用刀具的刀刃保持一定的间隔;

橡胶片突出于刀体的高度至少3毫米;

在刀体上增加一能上下移动的橡胶片,使得使用者在切物时,按物手可与刀刃之间保持一定间隔;

滑槽的总数为三个或三个以上,其槽的宽度在3至7毫米之间,不太宽,也不太窄;

所述橡胶片的总数一般不超过5个。

[0007] 本发明具有不易切到手指的好处。

具体实施方式

[0008]

1、实施例一

本实施例属于一种一种不易切到手指的厨用刀具,其特征是,

含刀把和刀体,刀体的刀面上设置有一垂直于厨用刀具的刀刃的滑槽,

滑槽内嵌置有一能上下移动的橡胶片,

橡胶片突出于刀体上以在切物时使手和厨用刀具的刀刃保持一定的间隔;

橡胶片突出于刀体的高度至少3毫米;

在刀体上增加一能上下移动的橡胶片,使得使用者在切物时,按物手可与刀刃之间保持一定间隔。

[0009] 2、实施例二

本实施例属于一种不易切到手指的厨用刀具,其特征是,

含刀把和刀体,刀体的刀面上设置有一垂直于厨用刀具的刀刃的滑槽,

滑槽内嵌置有一能上下移动的橡胶片,

橡胶片突出于刀体上以在切物时使手和厨用刀具的刀刃保持一定的间隔;

橡胶片突出于刀体的高度至少3毫米;

在刀体上增加一能上下移动的橡胶片,使得使用者在切物时,按物手可与刀刃之间保持一定间隔;

滑槽的总数为三个或三个以上,其槽的宽度在3至7毫米之间,不太宽,也不太窄。

[0010] 3、实施例三

本实施例属于一种不易切到手指的厨用刀具,其特征是,

含刀把和刀体,刀体的刀面上设置有一垂直于厨用刀具的刀刃的滑槽,

滑槽内嵌置有一能上下移动的橡胶片,

橡胶片突出于刀体上以在切物时使手和厨用刀具的刀刃保持一定的间隔;

橡胶片突出于刀体的高度至少3毫米;

在刀体上增加一能上下移动的橡胶片,使得使用者在切物时,按物手可与刀刃之间保持一定间隔;

滑槽的总数为三个或三个以上,其槽的宽度在3至7毫米之间,不太宽,也不太窄;
所述橡胶片的厚度一般不超过3毫米。

[0011] 4、实施例四

本实施例属于一种不易切到手指的厨用刀具,其特征是,
含刀把和刀体,刀体的刀面上设置有一垂直于厨用刀具的刀刃的滑槽,
滑槽内嵌置有一能上下移动的橡胶片,
橡胶片突出于刀体上以在切物时使手和厨用刀具的刀刃保持一定的间隔;
橡胶片突出于刀体的高度至少3毫米;

在刀体上增加一能上下移动的橡胶片,使得使用者在切物时,按物手可与刀刃之间保持一定间隔;

滑槽的总数为三个或三个以上,其槽的宽度在3至7毫米之间,不太宽,也不太窄;
所述橡胶片的总数一般不超过5个。