(19)中华人民共和国国家知识产权局

(12)实用新型专利

(10)授权公告号 CN 206950062 U
(45)授权公告日 2018.02.02

(21)申请号 201720011816.3

(22)申请日 2017.01.05

(73)专利权人 萧国平
地址 广东省惠州市惠城区新岸路1号

(72)发明人 萧国平

(74)专利代理机构 北京东方盛凡知识产权代理事务所(普通合伙) 11562
代理人 宋平

(51)Int.Cl.
A47J 31/06(2006.01)

(ESM)同样的发明创造已同日申请发明专利

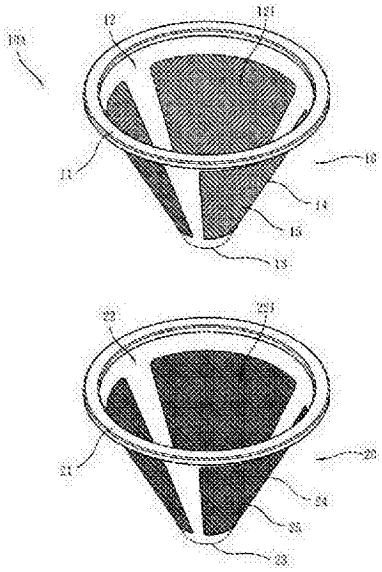
权利要求书1页 说明书4页 附图9页

(54)实用新型名称

一种滤泡式咖啡过滤器

(57)摘要

本实用新型公开了一种滤泡式咖啡过滤器，包括第一滤网和第二滤网，所述第一滤网和第二滤网的顶端均设有开口，所述第一滤网的顶端至底端构成环面，所述第二滤网的顶端至底端构成环面，所述第一滤网的环面及第二滤网的环面均自其顶端朝底端逐渐收缩形成锥状，所述第一滤网和第二滤网的底端并成形为平面状，所述第一滤网和第二滤网的内部则分别构成容置空间，所述第一滤网的内底端设有垫块，所述第一滤网的环面上设有的网孔与第二滤网的环面上设有的网孔的数量相当。本实用新型可以有效掌握烹煮滤泡式咖啡的萃取时间的咖啡过滤器，可获得浓淡适宜、口感极佳的咖啡液，并使烹煮好的咖啡液不会有细粉掺杂在里面，还能保留咖啡中的油分。



CN 206950062 U

1.一种滤泡式咖啡过滤器，包括包括第一滤网(10)和第二滤网(20)，其特征在于：所述第一滤网(10)的顶端设有开口(12)，所述第二滤网(20)的顶端设有开口(22)，所述第一滤网(10)的顶端至底端(13)构成环面(14)，所述第二滤网(20)的顶端至底端(23)构成环面(24)，所述环面(14)和环面(24)均自其顶端朝底端逐渐收缩形成锥状，所述第一滤网(10)和第二滤网(20)的底端并成形为平面状，所述第一滤网(10)和第二滤网(20)的内部则分别构成容置空间(121)和容置空间(221)，所述第一滤网(10)的内底端设有垫块(17)，所述第一滤网(10)的环面(14)上设有的网孔(15)与第二滤网(20)的环面(24)上设有的网孔(25)的数量相当。

2.根据权利要求1所述的一种滤泡式咖啡过滤器，其特征在于：所述第一滤网(10)和第二滤网(20)是以食品级不锈钢网与食品级不锈钢薄片相互夹迭而成或以食品级不锈钢薄片经蚀刻技术形成细微网孔后再成型为所需要的形状。

3.根据权利要求1所述的一种滤泡式咖啡过滤器，其特征在于：所述开口(12)的缘系成形有厚环缘(11)，所述开口(22)的缘系成形有厚环缘(21)。

4.根据权利要求1所述的一种滤泡式咖啡过滤器，其特征在于：所述第一滤网(10)的环面(14)的锥度及高度均比第二滤网(20)的环面(24)小。

5.根据权利要求1所述的一种滤泡式咖啡过滤器，其特征在于：所述第一滤网(10)的网孔(15)大于第二滤网(20)的网孔(25)，且第二滤网(20)的网孔(25)与市售的滤纸的孔目大小相近或相同。

一种滤泡式咖啡过滤器

技术领域

[0001] 本实用新型涉及咖啡过滤器技术领域，具体为一种滤泡式咖啡过滤器。

背景技术

[0002] 品咖啡似乎已是现代人生活中不可或缺的一部分，也是生活的一种方式与点缀。而研磨粗细适当的咖啡粉末，对想做一杯好咖啡是十分重要的，因为咖啡粉中水溶性物质的萃取有它理想的时间。然而，由于上班族时间上的不足，时下很多人都采用手冲滤泡式的烹煮方式来烹煮咖啡。

[0003] 手冲滤泡式咖啡刚推出时，有厂商提供滤纸作为咖啡渣的过滤材料，但因纸张在制造过程，难免须添加一些漂白剂及一些化学添加剂，在以热水冲咖啡粉末时，多多少少也会将滤纸中的漂白剂及化学添加剂溶解出来而喝进肚子，而影响身体的健康。此外，滤纸的孔目较小，咖啡粉末中的细粉会集中沉淀在滤纸的底部，并阻塞住滤纸的孔目，而造成萃取时间过长，使咖啡液有太浓苦的情形，此外，滤纸会将咖啡中的油份吸取，使咖啡液的口感失去滑顺的滋味，而显得较为酸涩，以上是滤纸的缺点。

[0004] 目前，专利公告号102216700号公开了一种多层咖啡滤网，其系改良上述滤纸缺点的一种过滤咖啡渣的金属制滤网，改善了滤纸含有漂白剂及化学添加剂的缺点，及不会将咖啡中之油份吸取，使咖啡液保有滑顺的口感，然其仍具有以下之缺点：一、具有过滤效果的滤网与杯身二者紧贴于一起，二者间不能产生空气对流，使咖啡液流下去的速度过慢，即，因此造成萃取时间过长，咖啡液会有太浓苦的情形；二、滤网的网孔口径小于杯身多数之穿孔，滤 网过小的网孔会被细粉阻塞而使啡啡液流下去的速度变慢，同样会造成萃取时间过长，咖啡液会有太浓苦的情形；此外，由于杯身多数之穿孔大于滤网的网孔，少部份流过滤网的细粉，会再从杯身之穿孔往下流，使咖啡液中含有细粉，在喝下咖啡液时，喉咙会被细粉着附，使人有不舒适的感觉。并且滤网网孔与杯身的多数穿孔之位置安排，上下倒置，与烹煮滤泡式咖啡之需要相互违逆；三、滤网与杯身二者系相互夹置及压迭于一起，二者无法分离，并且使用一段时间后，在滤网与杯身间会残留一些咖啡渣或细粉，因为该滤网与杯身二者系结合固定于一起，无法予以拆卸而清洗，残留在滤网与杯身间之咖啡渣或细粉会滋生细菌并发霉，当不断的使用该多层咖啡滤网来烹煮咖啡，每天会喝下去掺有发霉物质的咖啡液，对身体健康有极不好的影响。

实用新型内容

[0005] 本实用新型的目的在于提供一种滤泡式咖啡过滤器，可以有效掌握烹煮滤泡式咖啡的萃取时间的咖啡过滤器，从而可获得浓淡适宜、口感极佳的咖啡液，并使烹煮好的咖啡液不会有细粉掺杂在里面，且还能保留咖啡中的油分，解决了上述背景技术中所提出的问题。

[0006] 为实现上述目的，本实用新型提供如下技术方案：一种滤泡式咖啡过滤器，包括包括第一滤网和第二滤网，所述第一滤网的顶端设有开口，所述第二滤网的顶端设有开口，所

述第一滤网的顶端至底端构成环面，所述第二滤网的顶端至底端构成环面，所述第一滤网的环面及第二滤网的环面均自其顶端朝底端逐渐收缩形成锥状，所述第一滤网和第二滤网的底端并成形为平面状，所述第一滤网和第二滤网的内部则分别构成容置空间，所述第一滤网的内底端设有垫块，所述第一滤网的环面上设有的网孔与第二滤网的环面上设有的网孔的数量相当。

[0007] 优选的，所述第一滤网和第二滤网是以食品级不锈钢网与食品级不锈钢薄片相互夹迭而成或以食品级不锈钢薄片经蚀刻技术形成细微网孔后再成型为所需要的形状。

[0008] 优选的，所述开口的缘系成形有厚环缘，所述开口的缘系成形有厚环缘。

[0009] 优选的，所述第一滤网的环面的锥度及高度均比第二滤网的环面小。

[0010] 优选的，所述第一滤网的网孔大于第二滤网的网孔，且第二滤网的网孔2与市售的滤纸的孔目大小相近或相同。

[0011] 与现有技术相比，本实用新型的有益效果如下：

[0012] 本实用新型通过将第一滤网和第二滤网以迭置关系组合，可方便的予以分离，能在烹煮咖啡后能马上予以分离及清洗，从而可获得浓淡适宜、口感极佳而又能保留咖啡中的油分的咖啡液，更重要的是，滤网间上不会有残留咖啡渣而滋生细菌及发霉的情形发生。

附图说明

[0013] 图1是实施例一的立体分解图；

[0014] 图2是图1迭置后的立体图；

[0015] 图3是图2的剖面示意图；

[0016] 图4是实施例一的使用状态示意图；

[0017] 图5是实施例一的另一种使用状态示意图；

[0018] 图6是实施例二的剖面示意图；

[0019] 图7是实施例三迭置后的剖面示意图；

[0020] 图8是实施例三迭置后的剖面示意图

[0021] 图9是实施例四的剖面示意图。

[0022] 图中：10A、30A、50A-过滤器，10、30、50-第一滤网，11-厚环缘，12、32、52-开口，121、221、521、621-容置空间，13、33、53-底端，14、34、54-环面，141、341、541-间隙，15、35、55-网孔，16-扁环缘，17、36-垫块，18-杯子，19-杯口，20、40、60-第二滤网，22、42、62-开口，23、43、63-底端，24、44、64-环面，25、45、65-网孔，70-咖啡粉，80-咖啡液。

具体实施方式

[0023] 下面将结合本实用新型实施例中的附图，对本实用新型实施例中的技术方案进行清楚、完整地描述，显然，所描述的实施例仅仅是本实用新型一部分实施例，而不是全部的实施例。基于本实用新型中的实施例，本领域普通技术人员在没有做出创造性劳动前提下所获得的所有其他实施例，都属于本实用新型保护的范围。

[0024] 实施例1

[0025] 请参阅图1至图5，本实用新型提供一种滤泡式咖啡过滤器技术方案：一种滤泡式咖啡过滤器，包括过滤器10A，所述过滤器10A包括第一滤网10和第二滤网20，所述第一滤网

10和第二滤网20是以食品级不锈钢网与食品级不锈钢薄片相互夹迭而成或以食品级不锈钢薄片经蚀刻技术形成细微网孔后再成型为所需要的形状，所述第一滤网10的顶端设有开口12，所述第二滤网20的顶端设有开口22，所述开口12的缘系成形有厚环缘11，所述开口22的缘系成形有厚环缘21，所述第一滤网10的顶端至底端13构成环面14，所述第二滤网20的顶端至底端23构成环面24，所述环面14和环面24均自其顶端朝底端逐渐收缩而形成锥状，所述第一滤网10和第二滤网20的底端并成形为平面状，所述第一滤网10和第二滤网20的内部则分别构成容置空间121和容置空间221，所述第一滤网10的环面14上设有的网孔15与第二滤网20的环面24上设有的网孔25的数量相当，所述第一滤网10的网孔15大于第二滤网20的网孔25，且第二滤网20的网孔25与市售的滤纸的孔目大小相近或相同。

[0026] 所述第一滤网10可迭置第二滤网20上，所述第一滤网10的环面14可完全置入第二滤网20的容置空间221中，并因第一滤网10的厚环缘11迭置于第二滤网20的厚环缘21上时，籍其本身的厚度，乃使迭置于一起的第一滤网10的环面14与第二滤网20的环面24之间具有间隙141，而提供了一个空气对流的空间，其中，所述第一滤网10的厚环缘11和第二滤网20的厚环缘21均采用塑料予以包覆成型。

[0027] 工作原理：在欲烹煮咖啡时，可将相互迭置于一起的第一滤网10及第二滤网20置于杯子18的杯口19处，第二滤网20的环面24或厚环缘21并会承靠于杯缘191上，然后，可将预先研磨好的咖啡粉置入于第一滤网10的容置空间121中，并视所欲烹煮的咖啡杯数，而放入适量的咖啡粉70(图4是欲烹煮一至二杯的咖啡时使用参考示意图)，由于咖啡豆在研磨成粉状时，不管以何种方式研磨，皆会伴随着一定比例的细粉，例如以刻度4(中度精研磨)所研磨的咖啡粉中，会有75%正常大小的咖啡颗粒及25%的细粉，而细粉与正常颗粒的咖啡粉相比，细粉与所冲泡的热水若浸淫太久，会有过度萃取之情形，而使咖啡液太过于浓苦；是以，当烹煮三至四杯的咖啡时，第一滤网10之内底端，乃须预先置入一呈圆锥形而有适当高度之垫块17，而该放入的咖啡粉70则位于垫块17之上，即，该咖啡粉70位于环面14之较大表面积之位置，因此，在冲入热水时，该一定比例之细粉能自第一滤网10之较上方位置(表面积愈大，网孔15数量相对亦较多)之网孔15，迅速的被咖啡液80带出第一滤网10而滴至第二滤网20上，使细粉不会在第一滤网10中与热水过度的萃取。

[0028] 当以热水浇淋于第一滤网10中的咖啡粉时，热水乃会不断的将咖啡粉70中的可溶解成分萃取出来，经萃取后的咖啡液80乃往下滴，并经过第二滤网20后再滴入于杯子18中，而视每个人对咖啡口感的浓淡喜好不同，陆续冲下热水的时间间隔顺序，虽因人而异，然由于本实施例之第一滤网10之网孔15孔径系设为较大而可供细粉通过，及第一滤网10之环面14与第二滤网20之环面24间具有一间隙141，可供空气在此对流而不会阻碍咖啡液80之快速流动，是以，经萃取后之咖啡液80，并不会在第一滤网10中停留太久，而可防止过度萃取，及咖啡粉70中之细粉会被咖啡液80在短时间内一起往下滴，该细粉则受到第二滤网20的过滤而留在第二滤网20上，不含细粉的咖啡液80则继续滴入杯子18中，因此，每次冲入第一滤网10中之热水与细粉并不会接触太久而造成过度萃取，同时，热水则与75%正常颗粒的咖啡粉70进行正常时间的萃取作用，藉此，乃可获得浓淡适宜的咖啡液80，虽然该停留在第二滤网20上的细粉也会与往下滴的咖啡液80再有所接触而进行萃取作用，但由于停留在第二滤网20上之细粉份量并不多，及接触的时间也不久，并不会造成咖啡液80与停留在第二滤网20上的细粉进行过度的萃取，是以，在杯子18中所集取到的咖啡液80是一杯不含细粉，且仍

含有咖啡油分之咖啡液80，藉由以上说明，在烹煮滤泡式咖啡时，以本实施例之过滤器10A来过滤咖啡渣，将可获得一杯浓淡适宜、口感极佳的咖啡液80，而最重要的是，本实施例之第一滤网10与第二滤网20系仅迭置于一起，可简易的将二者分离而予以清洗，在第一滤网10与第二滤网20间不会残留细粉而滋生细菌及发霉之情形，使喜爱品咖啡的人们，可安心的饮用以本实施例之过滤器10A所烹煮的咖啡。

[0029] 实施例2

[0030] 请参阅图6，其与第一实施例的过滤器10A的差异之处仅在于，用来使第一滤网10的环面14与第二滤网20的环面24之间产生间隙141的厚环缘11，21，可择在第一滤网10上或第二滤网20上设置，而不须在第一滤网10上或第二滤网20上皆设置，如图6所示，仅在第二滤网20上设有厚环缘21，而第一滤网10设有以食品级不锈钢薄片形成的扁环缘16并可以承置于第二滤网20的厚环缘21上，而籍第二滤网20的厚环缘21的厚度，即可与第一滤网10的环面14间形成间隙141。

[0031] 实施例3

[0032] 请参阅图7、图8，本实施例的过滤器30A与实施例1的过滤器10A的差异在于：第一滤网30的开口32与第二滤网40的开口42处均没有设置厚环缘，而是分别以食品级的不锈钢薄片形成扁环缘31和扁环缘41，而第一滤网30的环面34与第二滤网40的环面间产生间隙341，其中，第二滤网40的内底端置入一个圆锥形垫块36，当以第一滤网30迭置于第二滤网40中时，第一滤网30的外底端直接承置于垫块36上，使得第一滤网30被拖高，使第一滤网30的环面34不会与第二滤网40的环面44贴靠而产生间隙341，本实施例的第一滤网30的环面34上布设的网孔与第二滤网40的环面44上布设的网孔45的数量相当，且第一滤网30的网孔35大于第二滤网40的网孔45，其中，第二滤网40的网孔45与市售的滤纸的孔目大小相近或相同，第一滤网30的底端33及第二滤网40的底端43均成型为平面状。

[0033] 实施例4

[0034] 请参阅图9，本实施例的过滤器50A与实施例1的过滤器10A一样，包括第一滤网50和第二滤网60，所述第一滤网50和第二滤网60的顶端分别设有开口52和开口62，所述开口52和开口62的缘均系成形有扁环缘51和扁环缘61，所述第一滤网50的顶端至底端53间构成环面54，所述第二滤网60的顶端至其底端63间构成环面64，所述环面54和环面64均自其顶端朝底端渐次收缩而形成锥状，所述第一滤网50及第二滤网60的底端并成形为平面状，所述第一滤网50的内部构成容置空间521，所述第二滤网60的内部构成容置空间621，所述第一滤网50的环面54上布设的网孔55与第二滤网60的环面64上布设的网孔数量相当，且第一滤网50的网孔55大于第二滤网60的网孔65，其中，第一滤网50的环面54锥度及高度设为比第二滤网60的环面64的小，当第一滤网50迭置于第二滤网60上时，第一滤网50的环面54与第二滤网60的环面64间会形成间隙541。

[0035] 以上所述，实施例2、实施例3和实施例4的过滤器的操作原理及所产生的功效，与实施例1的过滤器皆相同，恕不一一赘述。

[0036] 尽管已经示出和描述了本实用新型的实施例，对于本领域的普通技术人员而言，可以理解在不脱离本实用新型的原理和精神的情况下可以对这些实施例进行多种变化、修改、替换和变型，本实用新型的范围由所附权利要求及其等同物限定。

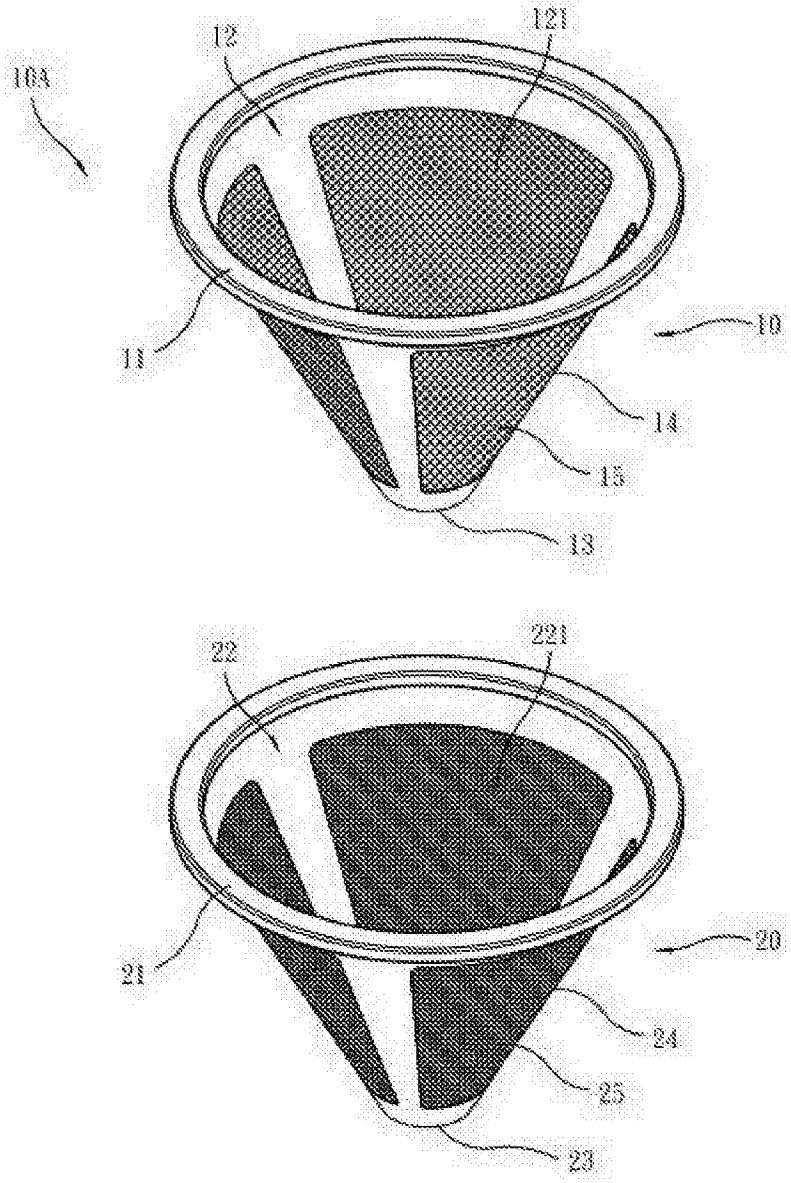


图1

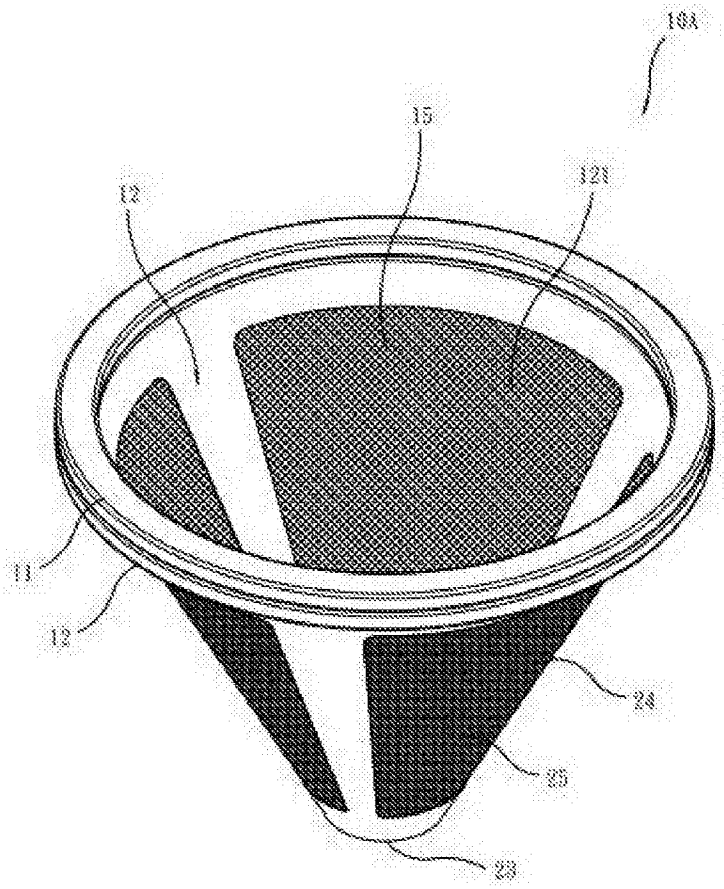


图2

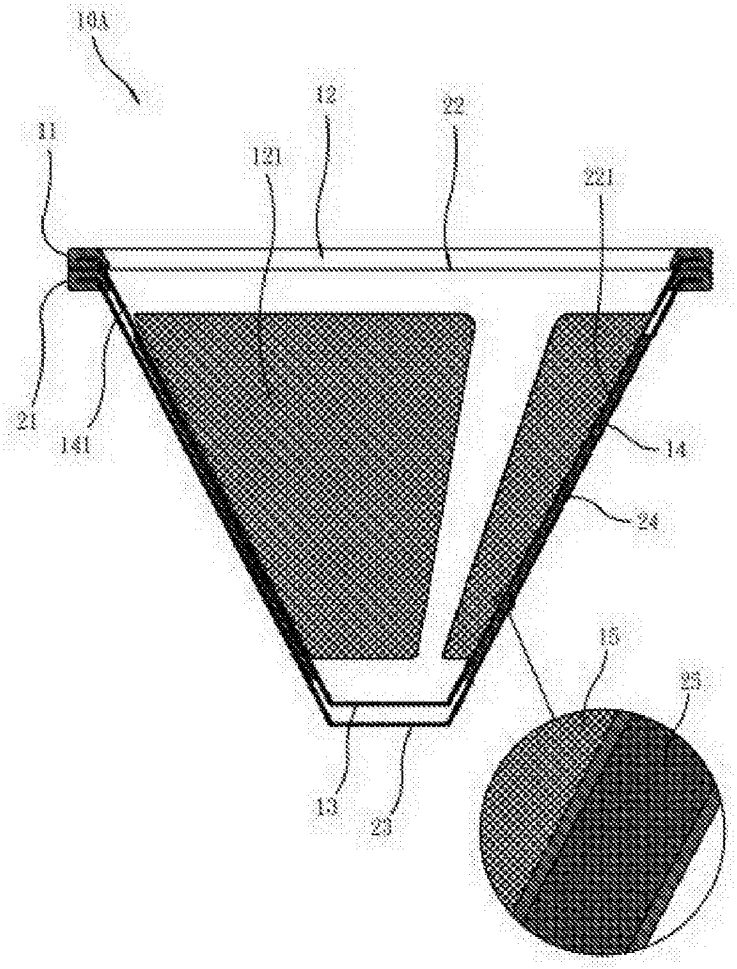


图3

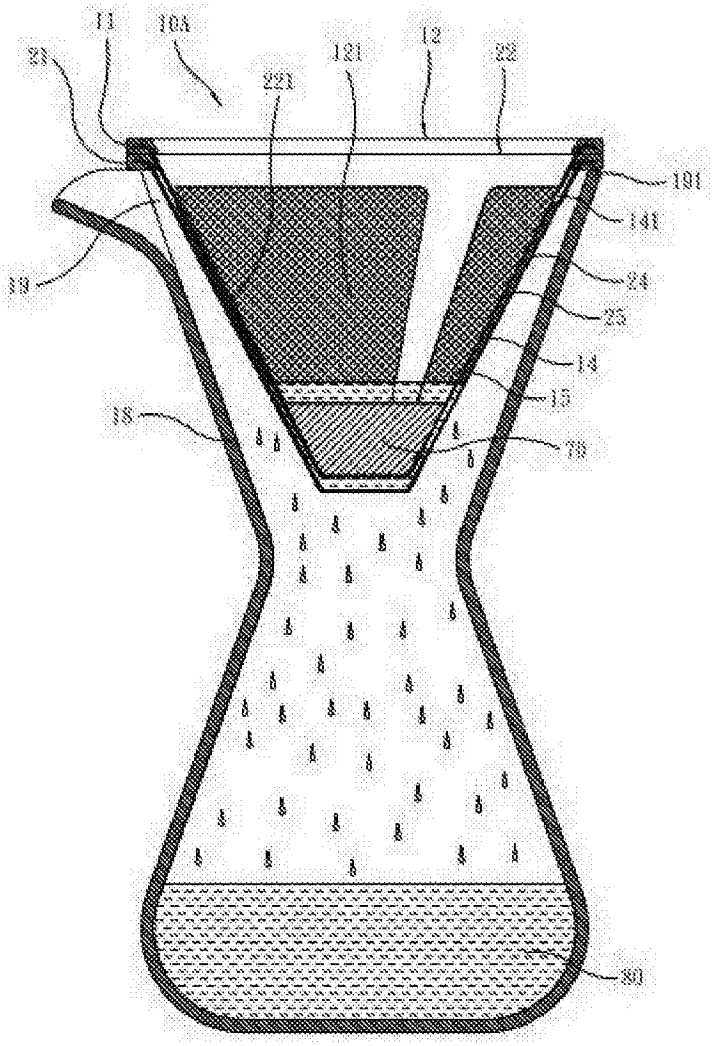


图4

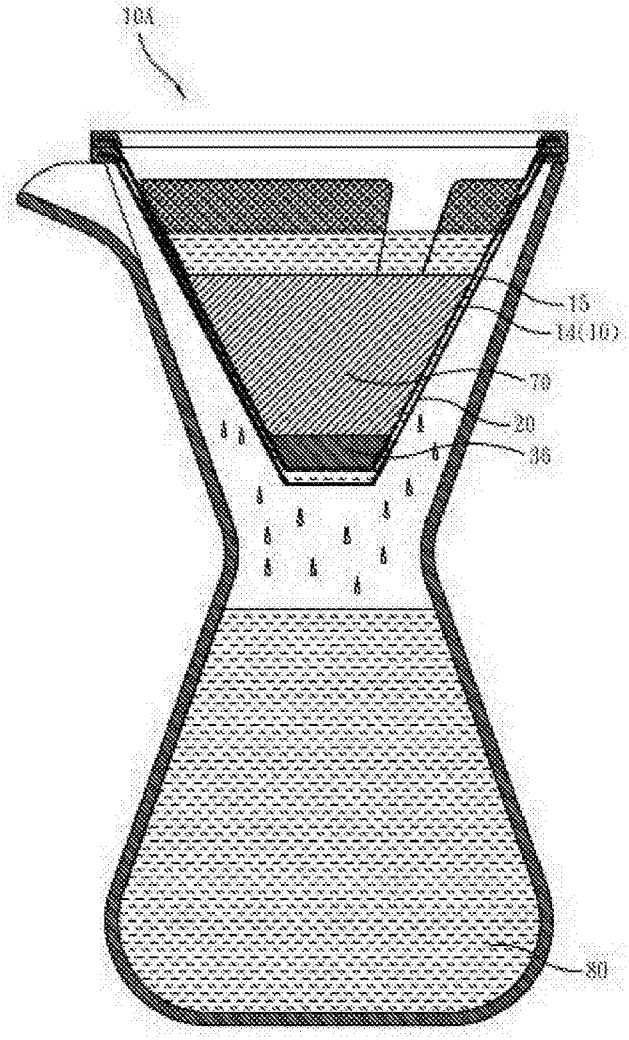


图5

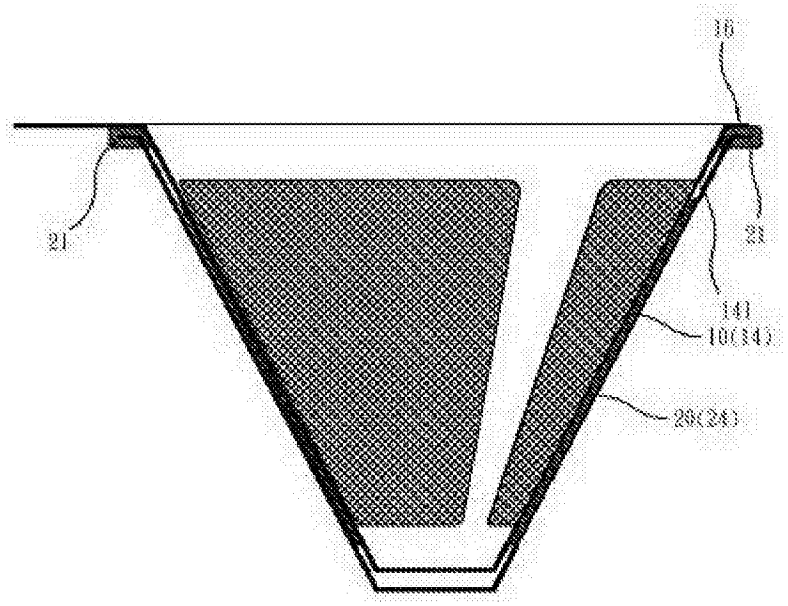


图6

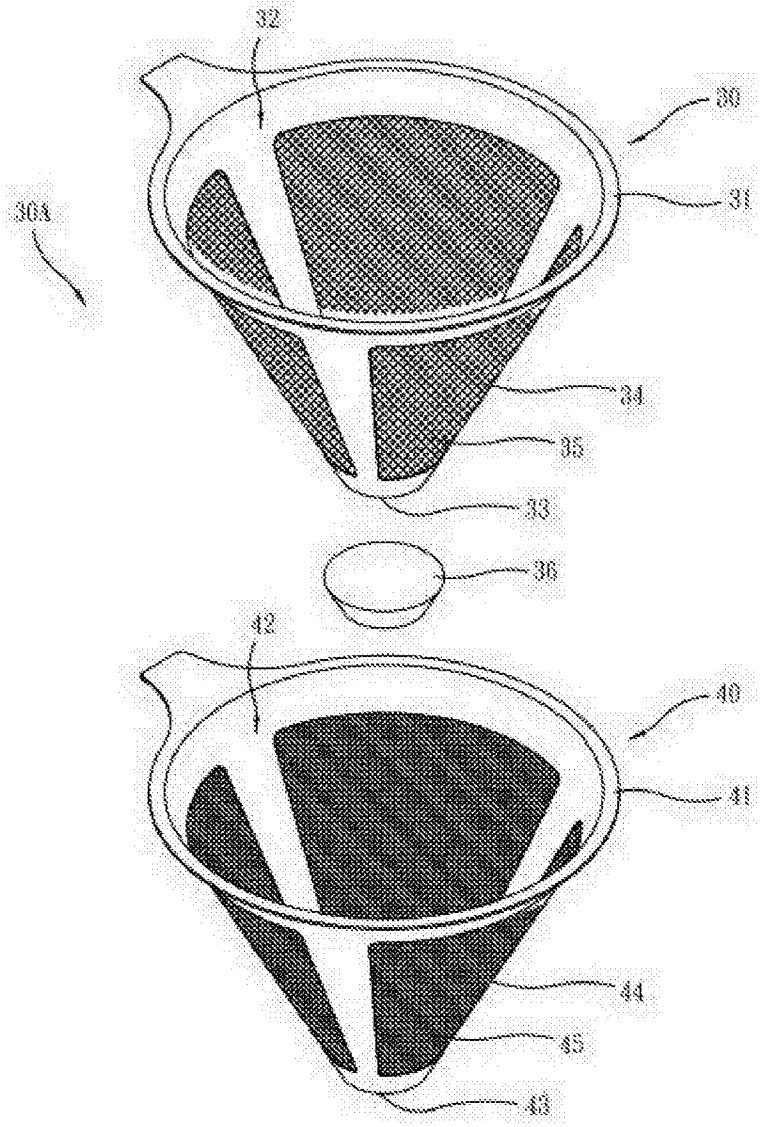


图7

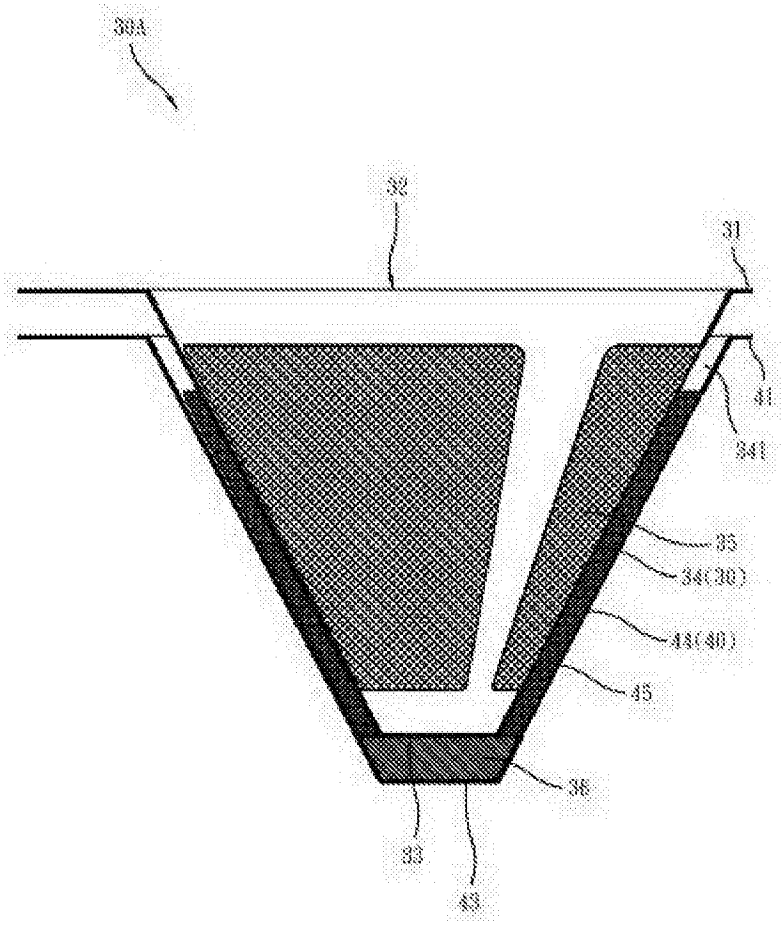


图8

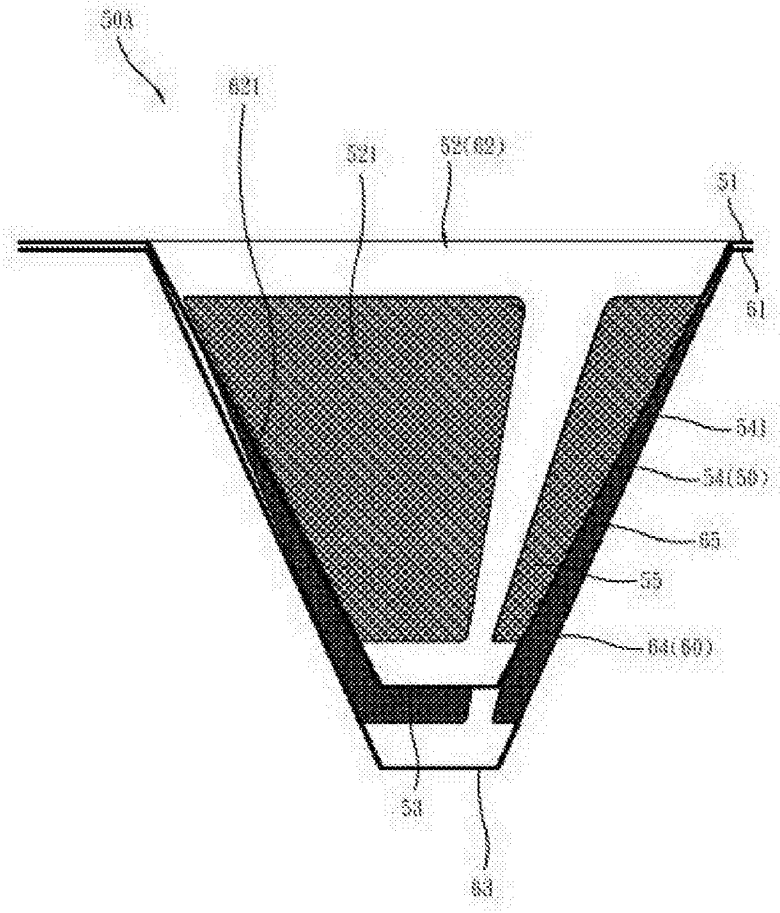


图9