



(12) 实用新型专利

(10) 授权公告号 CN 203831430 U

(45) 授权公告日 2014. 09. 17

(21) 申请号 201420257334. 2

(22) 申请日 2014. 05. 13

(73) 专利权人 宗超媛

地址 325604 浙江省乐清市柳市镇前街村花
巾巷 7 号

(72) 发明人 宗超媛

(51) Int. Cl.

B26B 11/00 (2006. 01)

(ESM) 同样的发明创造已同日申请发明专利

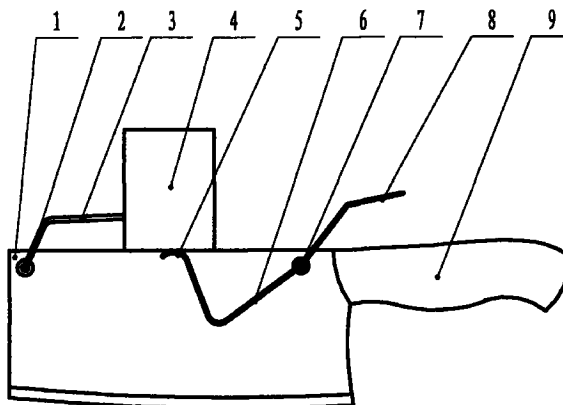
权利要求书1页 说明书2页 附图1页

(54) 实用新型名称

一种击锤厨刀

(57) 摘要

本实用新型公开了一种击锤厨刀,所述的厨刀的刀身左上角设置锤轴,所述的厨刀的刀身上部设置可绕锤轴转动的击锤,锤轴与击锤之间设置锤杆,所述的厨刀的刀身右上角设置杠杆轴,设置一杠杆,并设置杠杆可绕杠杆轴转动,杠杆左侧头部设置顶头,杠杆右侧头部靠近刀柄处设置压板;其有益效果是:本实用新型的一种击锤厨刀,用握刀的右手大拇指按动压板,每按一次就能锤击一次厨刀,按下的力越大,击锤被顶得越高,击锤在重力作用下冲击厨刀的力也越大,因而在切割带骨禽类、鱼类食材及其它较硬的食材时,无需用力挥刀斩切,避免食材屑及液汁飞溅,既卫生又安全,而且只需单手操作,比较方便,省时省力,切割效率大幅度提高。



1. 一种击锤厨刀,其特征在于:所述的厨刀的刀身左上角设置锤轴,所述的厨刀的刀身上部设置可绕锤轴转动的击锤,锤轴与击锤之间设置锤杆,所述的厨刀的刀身右上角设置杠杆轴,设置一杠杆,并设置杠杆可绕杠杆轴转动,杠杆左侧头部设置顶头,杠杆右侧头部靠近刀柄处设置压板。

一种击锤厨刀

技术领域

[0001] 本实用新型涉及一种刀具，具体是一种击锤厨刀。

背景技术

[0002] 目前的厨刀，尚无击锤功能，在切割带骨禽类、带骨鱼类食材及其它较硬的食材时比较困难，一般需用力挥刀斩才能勉强切割，但斩切时极易使食材屑及液汁飞溅，既不卫生又不安全，且耗时费力，切割效率较低。

发明内容

[0003] 本实用新型要解决的技术问题是提出一种击锤厨刀，每按一次就能锤击一次厨刀，在切割带骨禽类、鱼类食材及其它较硬的食材时，无需用力挥刀斩切，避免食材屑及液汁飞溅，既卫生又安全，且只需单手操作比较方便，省时省力，切割效率大幅度提高。

[0004] 为了解决背景技术所存在的问题，本实用新型采用了以下的技术方案：一种击锤厨刀，其特征在于：所述的厨刀的刀身左上角设置锤轴，所述的厨刀的刀身上部设置可绕锤轴转动的击锤，锤轴与击锤之间设置锤杆，所述的厨刀的刀身右上角设置杠杆轴，设置一杠杆，并设置杠杆可绕杠杆轴转动，杠杆左侧头部设置顶头，杠杆右侧头部靠近刀柄处设置压板。

[0005] 本实用新型的有益效果在于：本实用新型的一种击锤厨刀，用握刀的右手大拇指按动压板，每按一次就能锤击一次厨刀，按下的力越大，击锤被顶得越高，击锤在重力作用下冲击厨刀的力也越大，因而在切割带骨禽类、鱼类食材及其它较硬的食材时，无需用力挥刀斩切，避免食材屑及液汁飞溅，既卫生又安全，而且只需单手操作，比较方便，省时省力，切割效率大幅度提高。

附图说明

[0006] 附图是本实用新型的构造示意图：

[0007] 附图中：1. 刀身，2. 锤轴，3. 锤杆，4. 重锤，5. 顶头，6. 杠杆，7. 杠杆轴，8. 压板，9. 刀柄。

具体实施方式

[0008] 为了使本实用新型的内容更加的清楚明白，下面结合实施例，对本实用新型进一步的详细说明。应当理解，此处所描述的具体实施例仅仅用于解释本实用新型，并不用于限定本实用新型。

[0009] 如图所示，一种击锤厨刀，其特征在于：所述的厨刀的刀身 1 左上角设置锤轴 2，所述的厨刀的刀身 1 上部设置可绕锤轴 2 转动的击锤 4，锤轴 2 与击锤 4 之间设置锤杆 3，所述的厨刀的刀身 1 右上角设置杠杆轴 7，设置一杠杆 6，并设置杠杆 6 可绕杠杆轴 7 转动，杠杆 6 左侧头部设置顶头 5，杠杆 6 右侧头部靠近刀柄 9 处设置压板 8。

[0010] 使用时,用握刀的右手大拇指按动压板 8,每按一次就能锤击一次厨刀,按下的力越大,击锤 4 被顶得越高,击锤 4 在重力作用下冲击厨刀的力也越大,因而在切割带骨禽类、鱼类食材及其它较硬的食材时,无需用力挥刀斩切,避免食材屑及液汁飞溅,既卫生又安全,而且只需单手操作,比较方便,省时省力,切割效率大幅度提高。

