



(12) 实用新型专利

(10) 授权公告号 CN 203106897 U

(45) 授权公告日 2013. 08. 07

(21) 申请号 201320065899. 6

(22) 申请日 2013. 02. 05

(73) 专利权人 重庆宗申天润地产有限公司

地址 400054 重庆市巴南区炒油场宗申工业
园

(72) 发明人 符军

(74) 专利代理机构 重庆博凯知识产权代理有限
公司 50212

代理人 李晓兵 李玉盛

(51) Int. Cl.

A47J 47/00 (2006. 01)

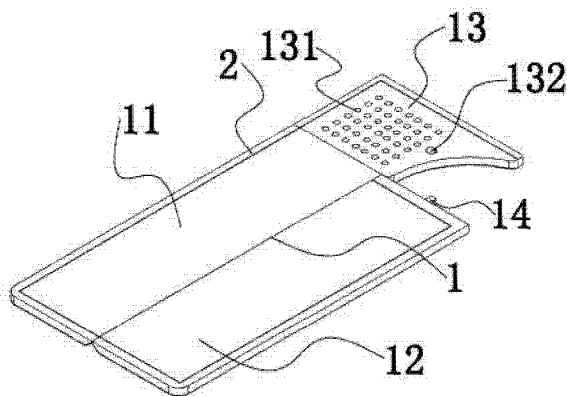
权利要求书1页 说明书2页 附图1页

(54) 实用新型名称

折叠式切菜板

(57) 摘要

本实用新型公开了一种折叠式切菜板,它包括菜板本体,其特征是所述菜板本体包括折叠式连接的第一分板和第二分板,在第一分板或第二分板的一侧设有与其折叠式连接的沥水板,所述沥水板上设有若干个漏水孔;在沥水板上设有卡孔,在未连接有沥水板的第一分板或第二分板的侧端对应设有与卡孔相配合的卡块。本实用新型得到的折叠式切菜板具有如下优点:可在切菜后对菜直接进行清洗,省去了更换容器的麻烦,也省去了许多清理的工作,同时,结构简单,易于操作。



1. 一种折叠式切菜板,它包括菜板本体(1),其特征是所述菜板本体(1)包括折叠式连接的第一分板(11)和第二分板(12),在第一分板(11)或第二分板(12)的一侧设有与其折叠式连接的沥水板(13),所述沥水板(13)上设有若干个漏水孔(131);在沥水板(13)上设有卡孔(132),在未连接有沥水板(13)的第一分板(11)或第二分板(12)的侧端对应设有与卡孔(132)相配合的卡块(14)。

2. 根据权利要求1所述的折叠式切菜板,其特征是在菜板本体(1)的外端面上设有包边条(2)。

3. 根据权利要求2所述的折叠式切菜板,其特征是所述菜板本体(1)由塑料制成。

4. 根据权利要求3所述的折叠式切菜板,其特征是所述菜板本体(1)厚度在0.3mm~15mm之间。

折叠式切菜板

技术领域

[0001] 本实用新型涉及一种厨房日用品,特别是一种带有沥水功能的折叠式切菜板。

背景技术

[0002] 目前市面上常见的菜板大多为竹质、木质以及塑料。竹菜板容易风干,不容易发霉,但由于多为拼接而成,经不起重击;木质菜板材质很厚,韧度很强,但使用中,容易把木渣剁出来,混合在肉菜中吃进体内,长期下来有损健康。鉴于上述原因,近来很多人都喜欢选用塑料材料浇铸而成的菜板。

[0003] 目前,市场上的菜板功能都比较单一,只能用于切菜或是剁肉,多为矩形或圆形。当厨师将菜切好后,又需将菜搅到菜盆内清洗,清洗完成后,还要将菜放到沥水盆内沥水,以便下一步操作。同时,在切熟食时,需通过菜刀将切好的熟食搅到菜碟内,相当麻烦。

实用新型内容

[0004] 本实用新型的目的是为了解决上述现有技术的不足而提供一种具有沥水功能、且使用方便的折叠式切菜板。

[0005] 为了实现上述目的,本实用新型所设计的折叠式切菜板,它包括菜板本体,其特征是所述菜板本体包括折叠式连接的第一分板和第二分板,在第一分板或第二分板的一侧设有与其折叠式连接的沥水板,所述沥水板上设有若干个漏水孔;在沥水板上设有卡孔,在未连接有沥水板的第一分板或第二分板的侧端对应设有与卡孔相配合的卡块。

[0006] 为了使菜板本体更加美观,在菜板本体的外端面上设有包边条。

[0007] 进一步的,所述菜板本体由塑料制成。

[0008] 进一步的,所述菜板本体厚度在 0.3mm ~ 15mm 之间。

[0009] 相对于现有技术,本实用新型得到的折叠式切菜板具有如下优点:可在切菜后对菜直接进行清洗,省去了更换容器的麻烦,也省去了许多清理的工作,同时,结构简单,易于操作。

附图说明

[0010] 图 1 是实施例中折叠式切菜板展开状态的连接结构示意图;

[0011] 图 2 是实施例中折叠式切菜板折叠后的连接结构示意图。

[0012] 图中:菜板本体 1、第一分板 11、第二分板 12、沥水板 13、漏水孔 131、卡孔 132、卡块 14、包边条 2。

具体实施方式

[0013] 下面结合附图和实施例对本实用新型进一步说明。

[0014] 实施例:

[0015] 本实施例提供的折叠式切菜板,如图 1、图 2 所示,它包括采用塑料浇铸而成的菜

板本体 1,在菜板本体 1 的外端面上设有包边条 2;所述菜板本体 1 包括折叠式连接的第一分板 11 和第二分板 12,在第一分板 11 的一侧设有与第一分板 11 折叠式连接的沥水板 13,所述沥水板 13 上设有四十二个漏水孔 131;在沥水板 13 的右侧上还设有卡孔 132,在第二分板 12 的侧端对应设有与卡孔 132 相配合的卡块 14,所述卡孔 132 的中心点到第一分板 11 的距离与卡块 14 的中心点到第二分板 12 左端的距离一致。

[0016] 本实施例中的菜板本体 1 的长度为 42.5cm,宽度为 27cm,厚度为 1.5cm;上述沥水板 13 与第一分板 11 相接边的对边与第一分板 11 和第二分板的总宽度一致。

[0017] 下面就本实施例的具体实施方式作如下说明:

[0018] 如图 1 所示,菜板本体 1 呈打开状态。当切菜时,只需将菜放置在第一分板 11 和第二分板 12 上,然后再进行操作即可。在切菜完毕后,两手分别握在第一分板 11 和第二分板 12 的外端,并向中部折叠,此时,第一分板 11 和第二分板 12 形成一定夹角。与此同时,将沥水板 13 向第一分板 11 方向折叠,并将设置在第二分板 12 上的卡块 14 对准沥水板 13 上的卡孔 132,并将卡块 14 卡入卡孔 132 内(如图 2 所示)。在将菜板本体 1 折叠后,可直接将菜板本体 1 放置到水龙头下方,并用清水进行清洗。在清洗的过程中,可将菜板本体 1 倾斜一定角度,此时,附着在菜叶上的水就会从漏水孔 131 处沥出,相当方便。

[0019] 在折叠菜板本体 1 后,由于沥水板 13 与第一分板 11 相接边的对边与第一分板 11 和第二分板的总宽度一致,折叠后该边向外伸出,与台面形成一定角度,使得菜板本体 1 在折叠后能立在台面上。可减小菜板本体 1 的空间占用率,很适合小户型的家庭。

[0020] 在具体制作时,还可在第一分板 11 和第二分板 12 相交处的背面设置一个折叠式的立脚,当清洗完成后,可将立脚撑开,使菜板本体 1 在台面上呈倾斜状态,进一步沥水。

[0021] 最后需要说明的是,以上实施例仅用以说明本实用新型的技术方案而非限制技术方案,尽管申请人参照较佳实施例对本实用新型进行了详细说明,本领域的普通技术人员应当理解,那些对本实用新型的技术方案进行修改或者等同替换,而不脱离本技术方案的宗旨和范围,均应涵盖在本实用新型的权利要求范围当中。

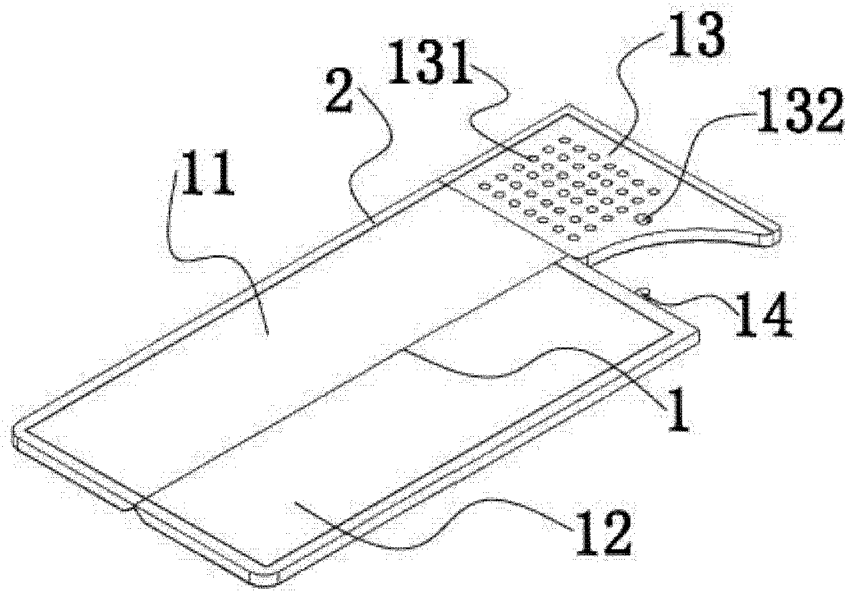


图 1

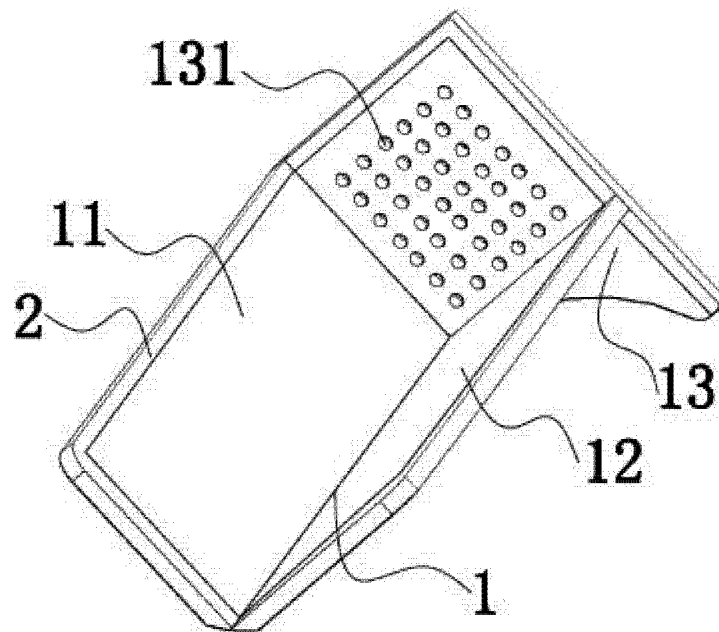


图 2