

(12) 实用新型专利

(10) 授权公告号 CN 203045773 U

(45) 授权公告日 2013. 07. 10

(21) 申请号 201320086264. 4

(22) 申请日 2013. 02. 04

(73) 专利权人 梁书铭

地址 518067 广东省深圳市南山区蛇口招商
海月二期 17 栋 6B

(72) 发明人 梁书铭

(51) Int. Cl.

B26B 29/02 (2006. 01)

B26B 9/00 (2006. 01)

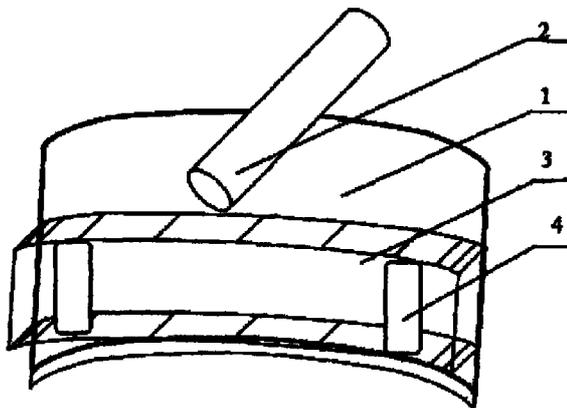
权利要求书1页 说明书1页 附图1页

(54) 实用新型名称

防切手的菜刀

(57) 摘要

本实用新型所述的防切手的菜刀由刀身、刀柄和挡板组成,其特征在于:刀身设计成弧形结构;在刀口部位设置一块软质材料挡板,挡板离刀刃的高度可根据所切东西的软硬程度和多少可上下调节,挡板活动固定在刀身上;刀柄设置在刀背中间且与刀背垂直,便于拿取。因此防切手的菜刀具有结构新颖,使用安全,刀子用过后随便放置都容易使水分干掉,操作简单的优点。



1. 防切手的菜刀,由刀身、刀柄和挡板组成,其特征在于:刀身设计成弧形结构。
2. 按照权利要求1所述的防切手的菜刀,其特征在于:刀口部位设置一块软质材料挡板。
3. 按照权利要求1所述的防切手的菜刀,其特征在于:挡板活动固定在刀身上,挡板离刀刃的高度可根据所切东西的软硬程度和多少可上下调节。
4. 按照权利要求1所述的防切手的菜刀,其特征在于:刀柄设置在刀背中间且与刀背垂直。

防切手的菜刀

技术领域

[0001] 本实用新型涉及的是一种切菜的刀具,尤其涉及的是防切手的菜刀。

背景技术

[0002] 现行菜刀的造型都是直线式刀刃,这样,在用菜刀切菜时就非常易于切伤手指,因为直线式刀刃在切菜过程中接近送菜的中指和食指,只要精神不集中时,就有伤手的可能,因此,设计出在切菜时不伤的菜刀,是很有实用价值和市场前景的。

实用新型内容

[0003] 本实用新型的目的是提供一种切菜时能有效防止了刀刃伤手且方便晾干的菜刀。

[0004] 为达到上述目的,本实用新型采用如下技术方案:防切手的菜刀由刀身、刀柄和挡板组成,其特征在于:刀身设计成弧形结构;在刀口部位设置一块软质材料挡板,挡板离刀刃的高度可根据所切东西的软硬程度和多少可上下调节,挡板活动固定在刀身上,可用螺钉在固定孔固定或用磁性材料粘附固定;刀柄设置在刀背中间且与刀背垂直,便于拿取。

[0005] 本实用新型的优点在于:结构新颖,使用安全,刀子用过后随便放置都容易使水分干掉,操作简单。

附图说明

[0006] 图为防切的手菜刀示意图

[0007] 图中:1、刀身;2、刀柄;3、挡板;4、固定孔。

具体实施方式

[0008] 由图可知:刀身1是弧形结构,挡板3活动固定在刀身1上,其离刀刃的高度可沿固定孔4上下调节,刀柄2设置在刀背中间且与刀背垂直。

[0009] 使用时,根据所切东西的软硬程度或多少来确定挡板上下调节的高度,由于刀柄采用了与刀背垂直的结构,更符合握刀时手指抓刀的方向,刀子使用后,随便往哪里一放,由于刀柄与刀背垂直,刀面与桌面接触面积很小,因此水分容易晾干,刀身不易生锈,也不容易滋生细菌。

[0010] 综上所述,本实用新型所述的防切手的菜刀能达到有效防止了刀刃伤手且方便晾干的目的是。

