



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 109049012 A

(43)申请公布日 2018. 12. 21

(21)申请号 201810922187.9

(22)申请日 2018.08.14

(71)申请人 桂美苹

地址 150000 黑龙江省哈尔滨市南岗区西
大直街92号

(72)发明人 桂美苹

(51)Int. Cl.

B26B 11/00(2006.01)

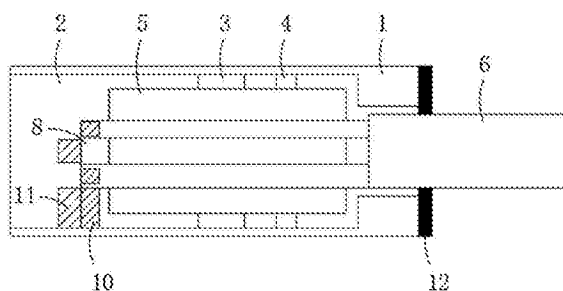
权利要求书1页 说明书3页 附图4页

(54)发明名称

一种厨房用具

(57)摘要

本发明公开了一种厨房用具,包括分离筒、黄瓜以及置瓜筒,所述黄瓜位于分离筒的内部,所述黄瓜位于置瓜筒上,所述分离筒上开设有第一通孔,所述第一通孔的内壁上对称固定安装有多个压瓜杆和切割刀片,所述置瓜筒的一侧固定连接握柄,所述置瓜筒的另一侧开设有一个第一凹槽和多个第二凹槽,且第二凹槽和第一凹槽相互连通,所述置瓜筒上固定连接多个滑块,所述第一通孔上固定连接多个限位块,且滑块和限位块一一对应。优点在于:本发明通过对黄瓜进行分条按压,在实现对黄瓜进行“拍”的同时还能避免汁液飞溅,防止黄瓜被拍飞。



1. 一种厨房用具,包括分离筒(1)、黄瓜(5)以及置瓜筒(7),所述黄瓜(5)位于分离筒(1)的内部,所述黄瓜(5)位于置瓜筒(7)上,其特征在于,所述分离筒(1)上开设有第一通孔(2),所述第一通孔(2)的内壁上对称固定安装有多个压瓜杆(3)和切割刀片(4),所述置瓜筒(7)的一侧固定连接握柄(6),所述置瓜筒(7)的另一侧开设有一个第一凹槽(9)和多个第二凹槽(8),且第二凹槽(8)和第一凹槽(9)相互连通,所述置瓜筒(7)上固定连接多个滑块(10),所述第一通孔(2)上固定连接多个限位块(11),且滑块(10)和限位块(11)一一对应。

2. 根据权利要求1所述的一种厨房用具,其特征在于,所述压瓜杆(3)和切割刀片(4)的个数相等,且切割刀片(4)位于压瓜杆(3)的右侧。

3. 根据权利要求1所述的一种厨房用具,其特征在于,每个所述压瓜杆(3)相互靠近的一端均具有一定的弧度。

4. 根据权利要求1所述的一种厨房用具,其特征在于,所述分离筒(1)上黏贴有橡胶垫圈(12),所述橡胶垫圈(12)上开设有第二通孔,所述握柄(6)远离置瓜筒(7)的一端穿过第二圆形通孔。

5. 根据权利要求1所述的一种厨房用具,其特征在于,所述分离筒(1)的内部还对称开设有两个限位腔(13),且限位腔(13)与第一通孔(2)相互连通,其中两个所述滑块(10)远离置瓜筒(7)的一端位于限位腔(13)内,其它所述滑块(10)远离置瓜筒(7)的一端均与第一通孔(2)的内壁滑动连接。

6. 根据权利要求1所述的一种厨房用具,其特征在于,所述分离筒(1)、压瓜杆(3)、握柄(6)、置瓜筒(7)、滑块(10)以及限位块(11)均采用具有一定耐腐蚀性的材料制成。

一种厨房用具

技术领域

[0001] 本发明涉及厨房用具技术领域,尤其涉及一种厨房用具。

背景技术

[0002] 黄瓜具有抗肿瘤、抗衰老、防酒精中毒、降血糖的作用;黄瓜中含有的葫芦素C具有提高人体免疫功能的作用,可达到抗肿瘤的目的,此外,该物质还可治疗慢性肝炎;老黄瓜中含有丰富的维生素E,可起到延年益寿、抗衰老的作用;黄瓜中的黄瓜酶,有很强的生物活性,能有效地促进机体的新陈代谢,用黄瓜捣汁涂擦皮肤,有润肤,舒展皱纹的功效;黄瓜中所含的丙氨酸、精氨酸和谷胺酰胺对肝脏病人,特别是对酒精肝硬化患者有一定辅助治疗作用,可防酒精中毒;黄瓜中所含的葡萄糖甙、果糖等不参与通常的糖代谢,故糖尿病人以黄瓜代替淀粉类食物充饥,血糖非但不会升高,甚至会降低。

[0003] 拍黄瓜是夏季餐桌上经常可见的一种菜品,拍黄瓜的制作工序如下:

[0004] 1、将黄瓜反复洗净后,先进行切段,将黄瓜切成小块,放在碗内。

[0005] 2、然后再用刀背将切段黄瓜拍裂开,不要太碎,顺着裂缝用刀将其划开(从物理的角度讲,拍可以破坏部分原有纤维素的连接,有助于食物变得松软)。

[0006] 3、用生抽、陈醋、辣椒、一点糖和蒜调成料汁,具体的料汁可根据个人口味进行自我调配。

[0007] 4、将拍碎后的黄瓜和料汁进行混合,一段时间后即可食用。

[0008] 但是在对分段后的黄瓜进行拍碎时存在一定的不足:拍黄瓜时,在外力的拍打作用下,黄瓜本身可能会直接被拍飞,直接丢弃存在一定的浪费,捡起水洗,会将黄瓜上的一些汁液以及瓜瓢冲掉,拍打过程中产生的汁液会四处飞溅,拍碎后还需要对其进行清理。

发明内容

[0009] 本发明的目的是为了解决现有技术中拍黄瓜时,在外力的拍打作用下,黄瓜本身可能会直接被拍飞,直接丢弃存在一定的浪费,捡起水洗,会将黄瓜上的一些汁液以及瓜瓢冲掉;拍打过程中产生的汁液会四处飞溅,拍碎后还需要对其进行清理的问题,而提出的一种厨房用具。

[0010] 为了实现上述目的,本发明采用了如下技术方案:

[0011] 一种厨房用具,包括分离筒、黄瓜以及置瓜筒,所述黄瓜位于分离筒的内部,所述黄瓜位于置瓜筒上,所述分离筒上开设有第一通孔,所述第一通孔的内壁上对称固定安装多个压瓜杆和切割刀片,所述置瓜筒的一侧固定连接握柄,所述置瓜筒的另一侧开设有一个第一凹槽和多个第二凹槽,且第二凹槽和第一凹槽相互连通,所述置瓜筒上固定连接多个滑块,所述第一通孔上固定连接有限位块,且滑块和限位块一一对应。

[0012] 在上述的一种厨房用具中,所述压瓜杆和切割刀片的个数相等,且切割刀片位于压瓜杆的右侧。

[0013] 在上述的一种厨房用具中,每个所述压瓜杆相互靠近的一端均具有一定的弧度。

[0014] 在上述的一种厨房用具中,所述分离筒上黏贴有橡胶垫圈,所述橡胶垫圈上开设有第二通孔,所述握柄远离置瓜筒的一端穿过第二圆形通孔。

[0015] 在上述的一种厨房用具中,所述分离筒的内部还对称开设有两个限位腔,且限位腔与第一通孔相互连通,其中两个所述滑块远离置瓜筒的一端位于限位腔内,其它所述滑块远离置瓜筒的一端均与第一通孔的内壁滑动连接。

[0016] 在上述的一种厨房用具中,所述分离筒、压瓜杆、握柄、置瓜筒、滑块以及限位块均采用具有一定耐腐蚀性的材料制成。

[0017] 与现有的技术相比,本发明优点在于:

[0018] 1:切割刀片的设置用于对黄瓜进行分条,便于后期黄瓜更好的与料汁(生抽、陈醋、一点糖和蒜调成料汁,具体可以根据不同的口味进行调配)进行混合,使其更易入味。

[0019] 2:压瓜杆的设置用于对分条后的黄瓜进行按压,按压可以破坏黄瓜中部分原有纤维素的连接,有助于黄瓜变得松软。

[0020] 3:限位块的设置用于对置瓜筒进行阻挡,避免移动距离过大。

[0021] 4:滑块的设置以及限位腔的设置,避免置瓜筒移动过程中发生偏转,对压瓜杆和切割刀片造成损毁,影响该设备整体的正常使用。

[0022] 5:橡胶垫圈的设置,避免手带动握柄进行移动时,误与分离筒接触,造成手的损伤。

[0023] 综上所述,本发明通过对黄瓜进行分条按压,在实现对黄瓜进行“拍”的同时还能避免汁液飞溅,防止黄瓜被拍飞。

附图说明

[0024] 图1为本发明提出的一种厨房用具的结构示意图;

[0025] 图2为本发明提出的一种厨房用具中通孔的结构示意图;

[0026] 图3为本发明提出的一种厨房用具中黄瓜部分的结构示意图;

[0027] 图4为本发明提出的一种厨房用具中置瓜筒未放置有黄瓜时的结构示意图;

[0028] 图5为本发明提出的一种厨房用具中置瓜筒未放置有黄瓜时的结构俯视图;

[0029] 图6为本发明提出的一种厨房用具中置瓜筒未放置有黄瓜时的结构左视图;

[0030] 图7为本发明提出的一种厨房用具中滑块部分的结构左视图。

[0031] 图中:1-分离筒、2-第一通孔、3-压瓜杆、4-切割刀片、5-黄瓜、6-握柄、7-置瓜筒、8-第二凹槽、9-第一凹槽、10-滑块、11-限位块、12-橡胶垫圈、13-限位腔。

具体实施方式

[0032] 下面将结合本发明实施例中的附图,对本发明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发明一部分实施例,而不是全部的实施例。

[0033] 参照图1-7,一种厨房用具,包括分离筒1、黄瓜5以及置瓜筒7,黄瓜5位于分离筒1的内部,黄瓜5位于置瓜筒7上,分离筒1上开设有第一通孔2,第一通孔2的内壁上对称固定安装有多个压瓜杆3和切割刀片4。

[0034] 压瓜杆3和切割刀片4的个数相等,且切割刀片4位于压瓜杆3的右侧,切割刀片4用于对置瓜筒7上的黄瓜5进行切割,使其变成多个瓜条,压瓜杆3用于对瓜条按压,破坏黄瓜5

中部分原有纤维素的连接,有助于黄瓜5变得松软,每个压瓜杆3相互靠近的一端均具有一定的弧度,压瓜杆3上设置弧度,是为了更好的对瓜条进行按压。

[0035] 压瓜杆3和切割刀片4个数不定,可以设置成三个、四个、五个、六个均可,因为压瓜杆3相互靠近的一端以及切割刀片4相互靠近的一端均位于第一凹槽9中,因此对第二凹槽8的个数也有一定的影响,以压瓜杆3和切割刀片4为四个进行解释,此时压瓜杆3(和切割刀片4)等距分布在第一通孔2的内壁上(上下左右,相临两个压瓜杆3相差90°),此时第二凹槽8的个数为三个,除最上方以为的其他三个压瓜杆3(和切割刀片4)分别穿过相对于的第二凹槽8。

[0036] 置瓜筒7的一侧固定连接握柄6,置瓜筒7的另一侧开设有一个第一凹槽9和多个第二凹槽8,且第二凹槽8和第一凹槽9相互连通,置瓜筒7上固定连接有多个滑块10,第一通孔2上固定连接有多个限位块11,且滑块10和限位块11一一对应。

[0037] 分离筒1上黏贴有橡胶垫圈12,橡胶垫圈12上开设有第二通孔,握柄6远离置瓜筒7的一端穿过第二圆形通孔,握柄6的设置是为了便于手握,进而带动置瓜筒7进行移动,橡胶垫圈12的设置避免手带动置瓜筒7进行移动时误与分离筒1的外壁接触,防止造成不必要的损伤。

[0038] 分离筒1的内部还对称开设有两个限位腔13,且限位腔13与第一通孔2相互连通,其中两个滑块10远离置瓜筒7的一端位于限位腔13内,其它滑块10远离置瓜筒7的一端均与第一通孔2的内壁滑动连接,限位腔13的设置是为了对置瓜筒7的移动进行限位,使得置瓜筒7只能沿着限位腔13进行移动,不会在移动过程中发生转动。

[0039] 分离筒1、压瓜杆3、握柄6、置瓜筒7、滑块10以及限位块11均采用具有一定耐腐蚀性的材料制成,在对黄瓜5进行切割、按压过程中无法避免产生汁液,分离筒1、压瓜杆3、握柄6、置瓜筒7、滑块10以及限位块11采用耐腐蚀的材料制成使得整体使用寿命更长。

[0040] 本发明中,需要对黄瓜5进行切条、按压时,先将黄瓜5进行切段(借助菜刀或其他可以对黄瓜5进行分段的厨具),一手握住握柄6、一手握住分离筒1,将置瓜筒7从分离筒1中往外抽动,将切断后的黄瓜5放入第一凹槽9中,再将该装置整体斜放(具有一定弧度即可无需),对握柄6施加一个按压力,推动置瓜筒7和黄瓜5一起向分离筒1内进行移动,黄瓜5在移动过程中会先于切割刀片4接触,对黄瓜5进行分条,然后再与压瓜杆3接触,对分条后的瓜条进行按压,由于整体的倾斜放置,使得切割按压后的瓜条会直接从分离筒1中滑出,因此在进行黄瓜5的切割分条时需要一个器皿(如盘子)对切割分条后的黄瓜5进行接收,避免掉落到其他地方,影响黄瓜5的洁净度。

[0041] 以上所述,仅为本发明较佳的具体实施方式,但本发明的保护范围并不局限于此,任何熟悉本技术领域的技术人员在本发明揭露的技术范围内,根据本发明的技术方案及其发明构思加以等同替换或改变,都应涵盖在本发明的保护范围之内。

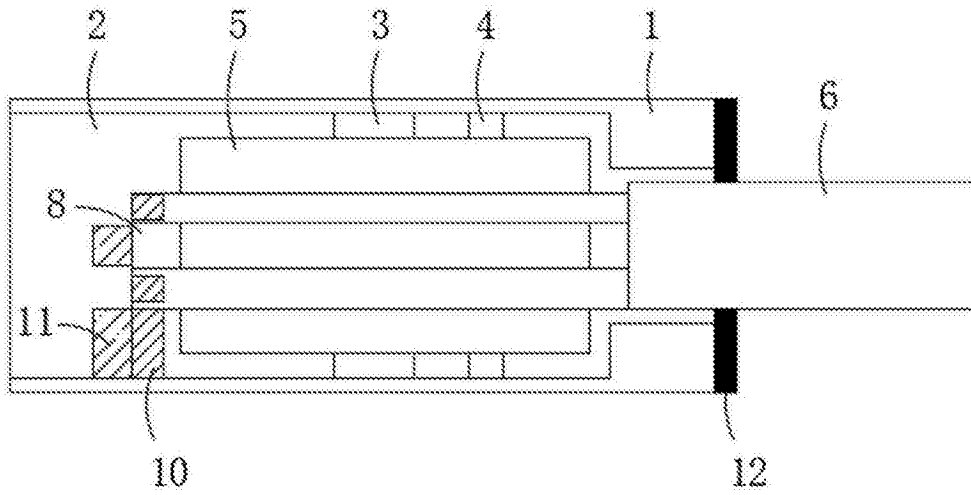


图1

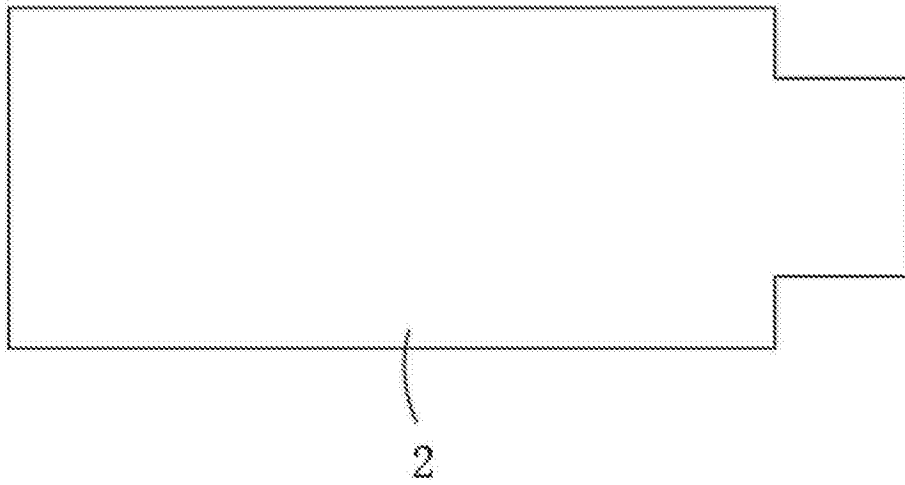


图2

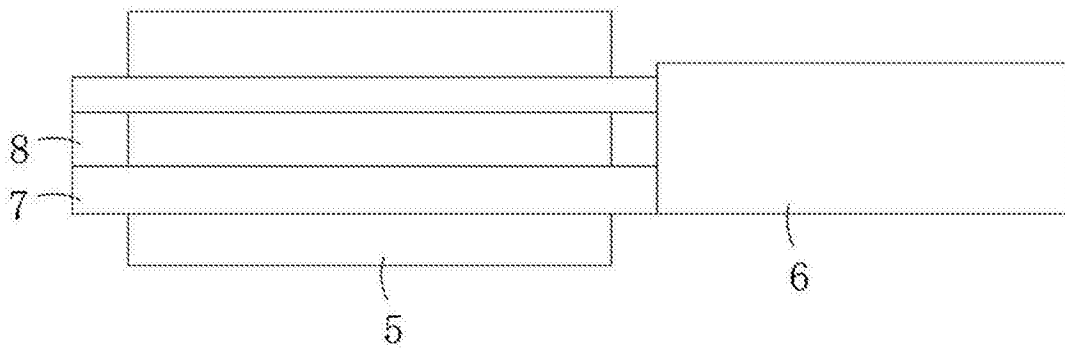


图3

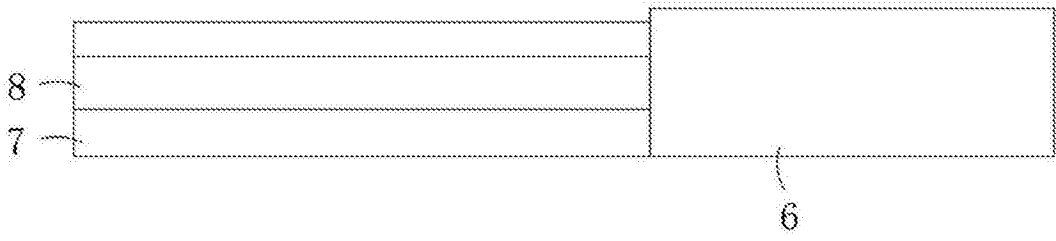


图4

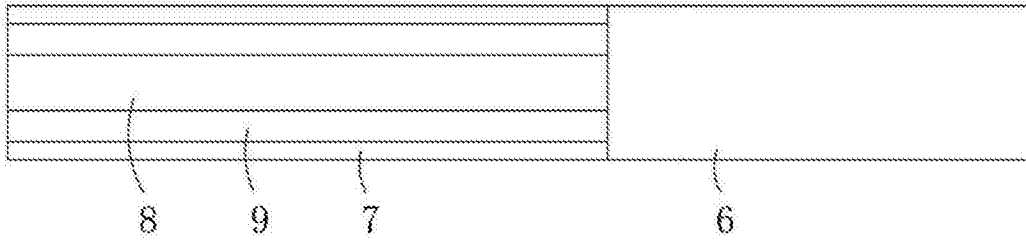


图5

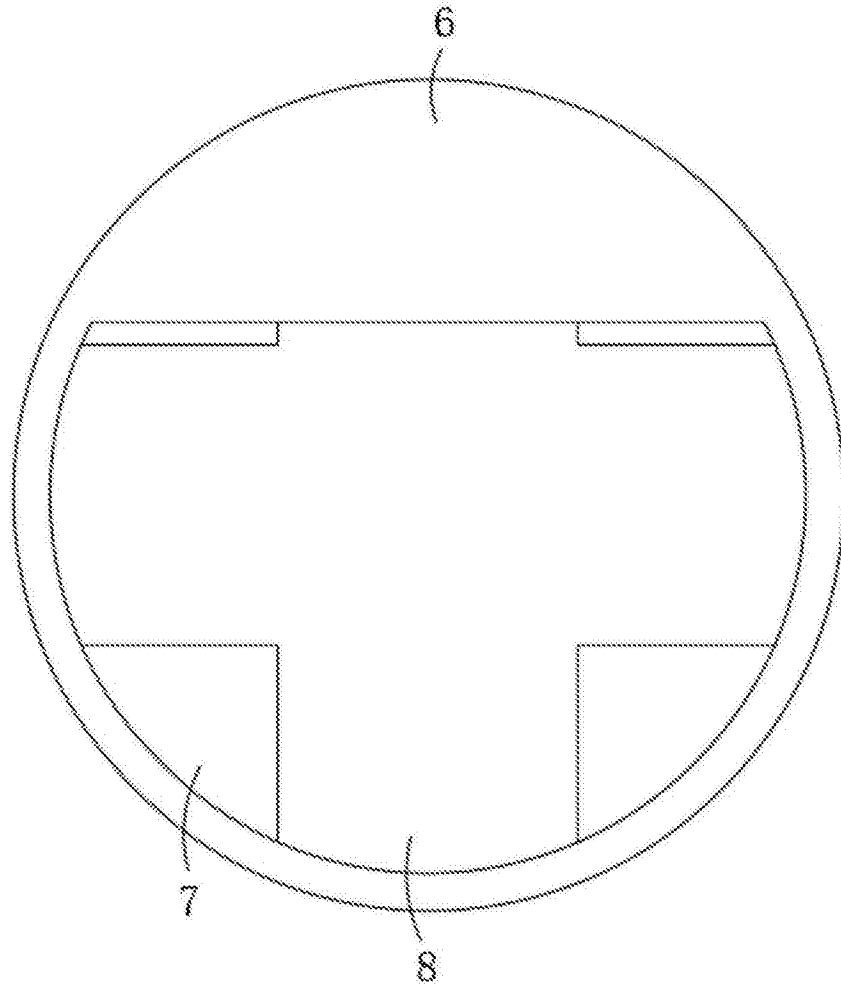


图6

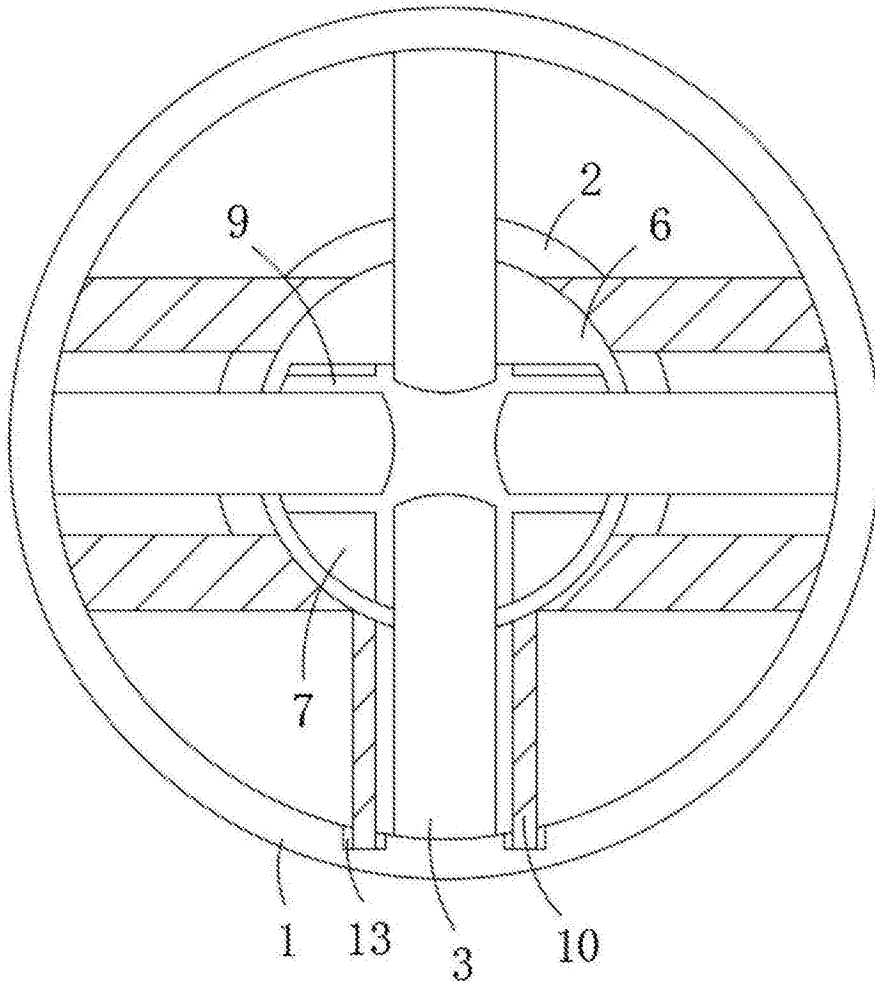


图7