[19] 中华人民共和国国家知识产权局

[51] Int. Cl.
B26B 3/04 (2006.01)

[12] 实用新型专利说明书

专利号 ZL 200820116259.2

[45] 授权公告日 2009 年 3 月 18 日

[11] 授权公告号 CN 201208752Y

[22] 申请日 2008.5.20

[21] 申请号 200820116259.2

[73] 专利权人 解彦炯

地址 028000 内蒙古自治区通辽市霍林河大街 22 号内蒙古民族大学科技处

[72] 发明人 解彦炯

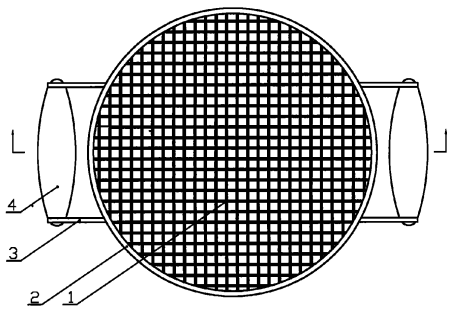
权利要求书 1 页 说明书 1 页 附图 2 页

[54] 实用新型名称

切丝刀

[57] 摘要

本实用新型提供一种用于将蔬菜切成丝的切丝刀。 目前，厨房专门用来切菜丝的工具有很多，但基本上是以传统的插菜板为原型。 因在插菜时有一定的挤压作用，加之刀刃不够锋利，所插出的菜丝外观和口感与普通菜刀切出的菜丝相比差异较大且极易伤手。 为解决以上问题，本实用新型提供一种切丝刀。 可以将蔬菜一次切成丝，与普通菜刀切出的菜丝差异极小，且不会伤手。 本实用新型所采用的技术方案是：发明一种切丝刀，其特点是：切丝刀有一个刀框，刀框上安装手柄，刀框内竖向布置多个刀片构成网格。



一种切丝刀，其特征在于：切丝刀有一个刀框，刀框上安装手柄，刀框内竖向布置多个刀片构成网格。

切丝刀

技术领域

本实用新型涉及一种炊具，尤其是用于将蔬菜切成丝的切丝刀。

背景技术

目前，厨房专门用来切菜丝的工具有很多，但基本上是以传统的插菜板为原型，有些将插刀形式做一些改动。因在插菜时有一定的挤压作用，加之刀刃不够锋利，所插出的菜丝外观和口感与普通菜刀切出的菜丝相比差异较大。因插菜时需要用手握住蔬菜在刀片上插切，极易伤手。

发明内容

为解决现有插菜板插出的菜丝外观和口感与普通菜刀切出的菜丝差异大且容易伤手的问题，本实用新型提供一种切丝刀。可以将蔬菜一次切成丝，与普通菜刀切出的菜丝差异极小，且不会伤手。

技术方案

本实用新型解决技术问题所采用的技术方案是：发明一种切丝刀，其特点是：切丝刀有一个刀框，刀框上安装手柄，刀框内竖向布置多个刀片构成网格。

有益效果

本实用新型的有益效果是，使用本实用新型切菜丝时可以将一定大小的块状蔬菜一次切成丝状，效率较高，所切的菜丝与普通菜刀切出的菜丝差异极小，且不会伤手。

附图说明

下面结合附图和实施例对本实用新型进一步说明。

图 1 是本实施例的主视图，图 2 是图 1 的剖视图；图 3 是使用示意图，图中 1 刀片，2 刀框，3 手柄架，4 手柄，5 蔬菜，6 菜板。

实施例的具体实施方式：

如附图所示，

刀框（2）是一个封闭的环，在刀框（2）内竖向安装刀片（1）并使之构成网格，在刀框（2）的两侧安装手柄架（3），在手柄架（3）上安装手柄（4）。使用时首先将需要切丝的蔬菜用普通菜刀切成合适的形状及大小。然后将切好的蔬菜（5）放在菜板（6）上，双手握住本实用新型提供的切丝刀的手柄，刃口朝下放在要切的蔬菜上用力向下压，蔬菜便被切成丝。刀片（1）构成的网格可以根据需要布置成不同形状，切丝刀便可以切出不同截面形状的菜丝。

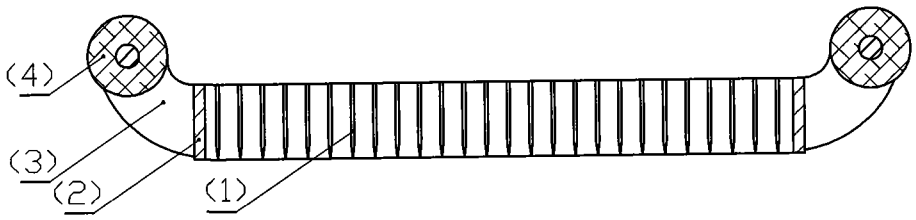


图2

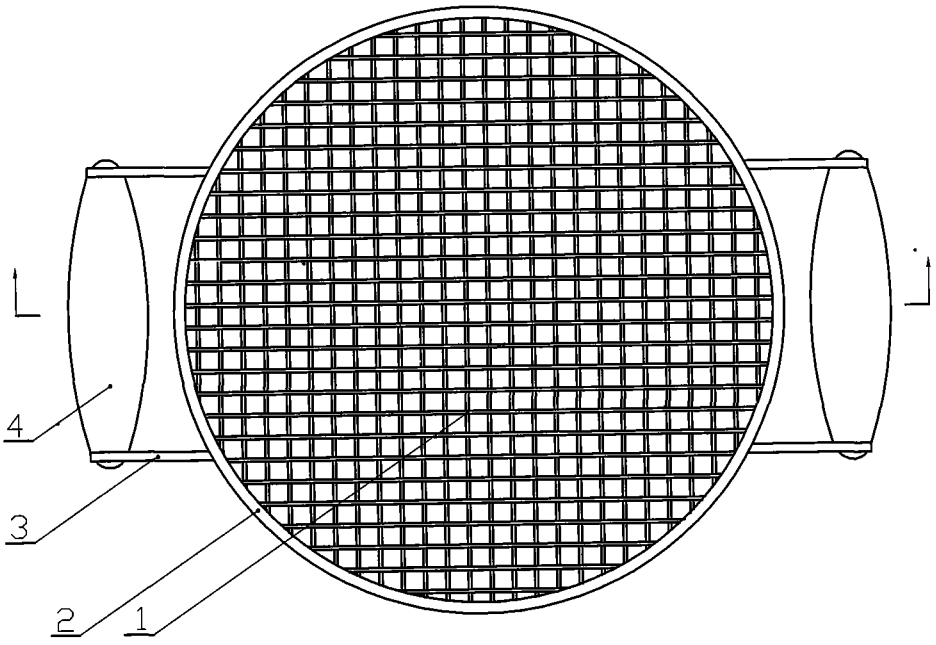


图1

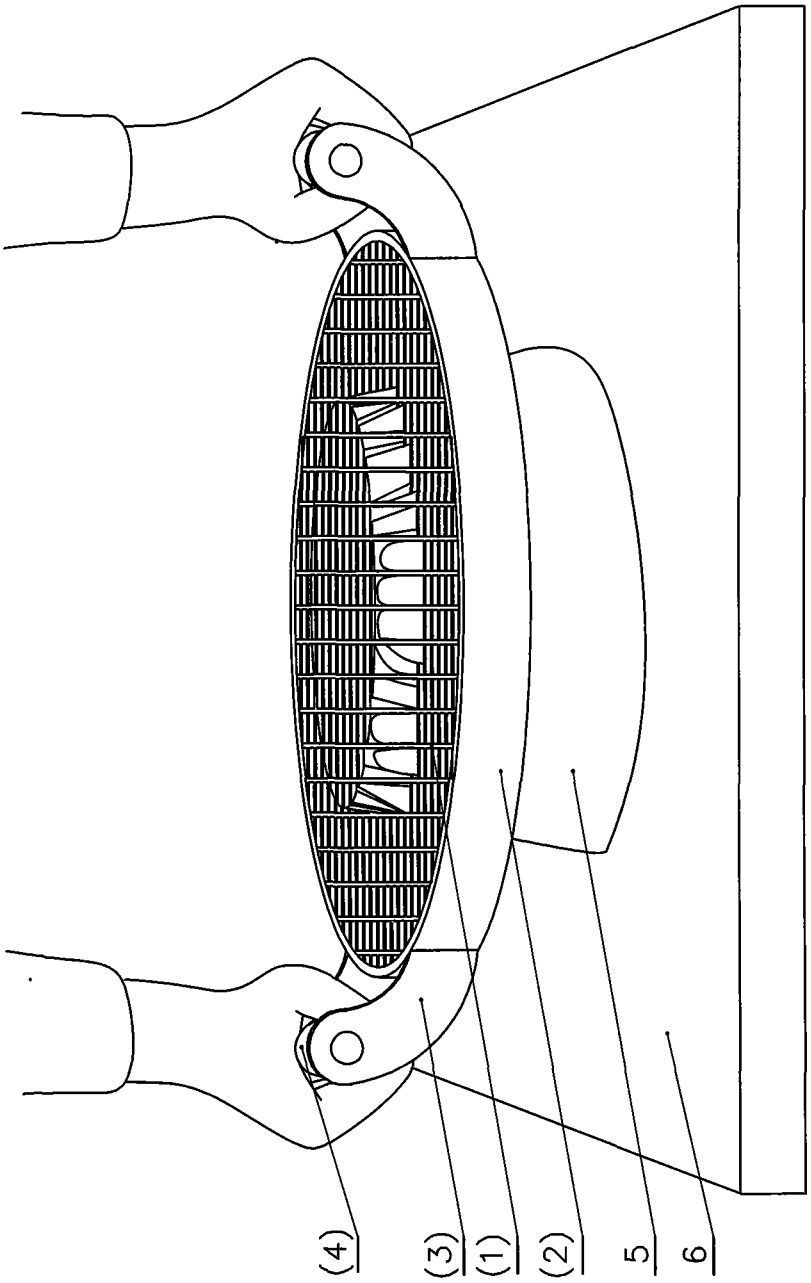


图3