



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 105662198 A

(43) 申请公布日 2016. 06. 15

(21) 申请号 201610179098. 0

(22) 申请日 2016. 03. 28

(71) 申请人 苏州市合叶精密机械有限公司

地址 215007 江苏省苏州市高新区通安镇华
金路255号通安大众工业园内3号厂房

(72) 发明人 黄文卿

(74) 专利代理机构 南京纵横知识产权代理有限
公司 32224

代理人 朱妃 董建林

(51) Int. Cl.

A47J 43/28(2006. 01)

A47G 21/06(2006. 01)

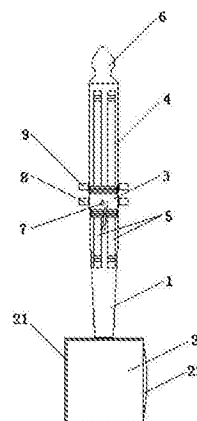
权利要求书1页 说明书3页 附图1页

(54) 发明名称

一种锅铲

(57) 摘要

本发明公开了一种锅铲,包括垂直分布的固定铲柄,与固定铲柄的底端相连的铲头,通过连接环与固定铲柄的顶端相连的可拆卸铲柄;所述固定铲柄和可拆卸铲柄均为中空柱体,内设有至少一双筷子;所述可拆卸铲柄的顶端设置有一个勺头。本发明提供的结构紧凑、拆装方便、制作容易、安全可靠、实用性强的锅铲,不仅实现锅铲某一部分磨损损坏后进行方便更换,而且充分发挥锅铲所在空间,将其他餐具集成到单一锅铲上,提升功能多样性和野外使用携带方便性;同时防烫效果好,可调节锅铲柄长。



1. 一种锅铲, 其特征在于: 包括垂直分布的固定铲柄, 与固定铲柄的底端相连的铲头, 通过连接环与固定铲柄的顶端相连的可拆卸铲柄; 所述固定铲柄和可拆卸铲柄均为中空柱体, 内设有至少一双筷子; 所述可拆卸铲柄的顶端设置有一个勺头。

2. 根据权利要求1所述的一种锅铲, 其特征在于: 所述铲头的顶端和一侧端设置有高出铲头平面的边沿, 铲头的另一侧端设置有朝外延伸的刀口。

3. 根据权利要求1所述的一种锅铲, 其特征在于: 所述可拆卸铲柄的外壁设置有防滑纹。

4. 根据权利要求1所述的一种锅铲, 其特征在于: 所述连接环为中空环体, 包括中间环部、分别连接于中间环部两端的第一连接部和第二连接部; 所述第一连接部的外壁设置有第一外螺纹, 所述第二连接部的外壁设置有第二外螺纹; 所述固定铲柄的顶端内壁设置有第一内螺纹, 所述可拆卸铲柄的底端内壁设置有第二内螺纹;

所述第一连接部伸入固定铲柄的顶端, 通过第一外螺纹和第一内螺纹的匹配连接与固定铲柄相连; 所述第二连接部伸入可拆卸铲柄的底端, 通过第二外螺纹和第二内螺纹的匹配连接与可拆卸铲柄相连。

5. 根据权利要求4所述的一种锅铲, 其特征在于: 所述中间环部的外壁设置有朝向铲头平面弯折的锅边挡条。

6. 根据权利要求4所述的一种锅铲, 其特征在于: 所述中间环部的外壁对称设置有均沿固定铲柄轴向分布的至少一对第一螺母环, 所述可拆卸铲柄的底端外壁对称设置有与第一螺母环同轴分布的至少一对第二螺母环;

所述第一螺母环和第二螺母环均设置有螺母环内螺纹, 所述筷子的两端均设置有与螺母环内螺纹相匹配的筷子外螺纹; 所述筷子通过两端分别伸入第一螺母环和第二螺母环进行筷子外螺纹和螺母环内螺纹锁紧而将固定铲柄和可拆卸铲柄拉开距离相连。

一种锅铲

技术领域

[0001] 本发明涉及一种锅铲,属于厨具领域。

背景技术

[0002] 锅铲,炒菜时用以翻炒原料,煮饭时搅米、起饭、铲锅粬等工具。一般以熟铁、不锈钢、铝材制成。目前,现有的锅铲大多功能单一,且都是一体成型,在锅铲磨损损坏后,只能将整个锅铲扔掉,重新购买新的,这造成很大的资源浪费。

[0003] 而且,在野外进行烹制食物时,一般需要携带很多种不同餐具,比如锅铲、筷子、勺子等,餐具数量多,存在携带不便、容易忘带某些餐具等问题。

发明内容

[0004] 本发明的主要目的在于,克服现有技术中的不足,提供一种新型结构的锅铲,特别适用于野餐使用。

[0005] 本发明所要解决的技术问题是提供结构紧凑、拆装方便、制作容易、安全可靠、实用性强的锅铲,实现锅铲某一部位磨损损坏后进行方便更换,而且充分发挥锅铲所在空间,将其他餐具集成到单一锅铲上,提升功能多样性和野外使用携带方便性,具有产业上的利用价值。

[0006] 为了达到上述目的,本发明所采用的技术方案是:

一种锅铲,包括垂直分布的固定铲柄,与固定铲柄的底端相连的铲头,通过连接环与固定铲柄的顶端相连的可拆卸铲柄;所述固定铲柄和可拆卸铲柄均为中空柱体,内设有至少一双筷子;所述可拆卸铲柄的顶端设置有一个勺头。

[0007] 本发明进一步设置为:所述铲头的顶端和一侧端设置有高出铲头平面的边沿,铲头的另一侧端设置有朝外延伸的刀口。

[0008] 本发明进一步设置为:所述可拆卸铲柄的外壁设置有防滑纹。

[0009] 本发明进一步设置为:所述连接环为中空环体,包括中间环部、分别连接于中间环部两端的第一连接部和第二连接部;所述第一连接部的外壁设置有第一外螺纹,所述第二连接部的外壁设置有第二外螺纹;所述固定铲柄的顶端内壁设置有第一内螺纹,所述可拆卸铲柄的底端内壁设置有第二内螺纹;所述第一连接部伸入固定铲柄的顶端,通过第一外螺纹和第一内螺纹的匹配连接与固定铲柄相连;所述第二连接部伸入可拆卸铲柄的底端,通过第二外螺纹和第二内螺纹的匹配连接与可拆卸铲柄相连。

[0010] 本发明进一步设置为:所述中间环部的外壁设置有朝向铲头平面弯折的锅边挡条。

[0011] 本发明进一步设置为:所述中间环部的外壁对称设置有均沿固定铲柄轴向分布的至少一对第一螺母环,所述可拆卸铲柄的底端外壁对称设置有与第一螺母环同轴分布的至少一对第二螺母环;所述第一螺母环和第二螺母环均设置有螺母环内螺纹,所述筷子的两端均设置有与螺母环内螺纹相匹配的筷子外螺纹;所述筷子通过两端分别伸入第一螺母环

和第二螺母环进行筷子外螺纹和螺母环内螺纹锁紧而将固定铲柄和可拆卸铲柄拉开距离相连。

[0012] 与现有技术相比,本发明具有的有益效果是:

1、通过固定铲柄、铲头和可拆卸铲柄的设置,以及将固定铲柄和可拆卸铲柄设置为中空柱体,不仅实现锅铲某部位磨损损坏后进行方便更换,而且充分发挥锅铲所在空间,集成其他餐具于单一锅铲上,可提升功能多样性和野外使用携带方便性。

[0013] 2、通过在铲头的顶端和一侧端设置有高出铲头平面的边沿,实现翻炒原料的可靠性;而在铲头的另一侧端设置有朝外延伸的刀口,使得临时作为刀具使用,提升野餐适用性。

[0014] 3、通过锅边挡条、或者第一螺母环和第二螺母环的设置,实现锅铲在烹制食物过程中搁置在锅边时使得锅铲的把手部位远离锅边热源,起到防烫作用。而且,将锅铲搁置在平台上时,使得锅边挡条或者螺母环和可拆卸铲柄末端接触平台,而铲头翘起,起到锅铲受支撑防止铲头受污、保持卫生。

[0015] 4、连接环上的第一螺母环和第二螺母环均设置有螺母环内螺纹,筷子的两端均设置有与螺母环内螺纹相匹配的筷子外螺纹,将筷子锁紧于固定铲柄和可拆卸铲柄之间后,实现延长锅铲柄长的目的,也起到防烫作用。

[0016] 上述内容仅是本发明技术方案的概述,为了更清楚的了解本发明的技术手段,下面结合附图对本发明作进一步的描述。

附图说明

[0017] 图1为本发明一种锅铲的结构剖示图;

图2为本发明一种锅铲的结构分解图。

具体实施方式

[0018] 下面结合说明书附图,对本发明作进一步的说明。

[0019] 如图1及图2所示,一种锅铲,包括垂直分布的固定铲柄1,与固定铲柄1的底端相连的铲头2,通过连接环3与固定铲柄1的顶端相连的可拆卸铲柄4;所述固定铲柄1和可拆卸铲柄4均为中空柱体,内设有至少一双筷子5;所述可拆卸铲柄4的顶端设置有一个勺头6,在炒菜时可以直接使用勺头进行试尝,而替代使用铲头试尝,可保持食物炒制过程的卫生,并在野外用餐时,可以将设有勺头的可拆卸铲柄拆卸下进行单独使用。

[0020] 进一步地,所述铲头2的顶端和一侧端设置有高出铲头2平面的边沿21,铲头2的另一侧端设置有朝外延伸的刀口22。

[0021] 进一步地,所述可拆卸铲柄4的外壁设置有防滑纹(图中未示出),便于手握,提高炒制效率。

[0022] 进一步地,所述连接环3为中空环体,包括中间环部31、分别连接于中间环部31两端的第一连接部32和第二连接部33,如图2所示;所述第一连接部32的外壁设置有第一外螺纹,所述第二连接部33的外壁设置有第二外螺纹;所述固定铲柄1的顶端内壁设置有第一内螺纹,所述可拆卸铲柄4的底端内壁设置有第二内螺纹;所述第一连接部32伸入固定铲柄1的顶端,通过第一外螺纹和第一内螺纹的匹配连接与固定铲柄1相连;所述第二连接部33伸

入可拆卸铲柄4的底端,通过第二外螺纹和第二内螺纹的匹配连接与可拆卸铲柄4相连。

[0023] 如图1及图2所示,所述中间环部31的外壁设置有朝向铲头2平面弯折的锅边挡条7。

[0024] 进一步地,所述中间环部31的外壁对称设置有均沿固定铲柄1轴向分布的至少一对第一螺母环8,所述可拆卸铲柄4的底端外壁对称设置有与第一螺母环8同轴分布的至少一对第二螺母环9;所述第一螺母环8和第二螺母环9均设置有螺母环内螺纹,所述筷子5的两端均设置有与螺母环内螺纹相匹配的筷子外螺纹;所述筷子5通过两端分别伸入第一螺母环8和第二螺母环9进行筷子外螺纹和螺母环内螺纹锁紧而将固定铲柄1和可拆卸铲柄4拉开距离相连。

[0025] 本发明的创新点在于,实现锅铲某一部位磨损损坏后进行方便更换,而且充分发挥锅铲所在空间,将其他餐具集成到单一锅铲上,大幅提升功能多样性。

[0026] 以上所述,仅是本发明的较佳实施例而已,并非对本发明作任何形式上的限制,虽然本发明已以较佳实施例揭露如上,然而并非用以限定本发明,任何熟悉本专业的技术人员,在不脱离本发明技术方案范围内,当可利用上述揭示的技术内容做出些许更动或修饰为等同变化的等效实施例,但凡是未脱离本发明技术方案的内容,依据本发明的技术实质对以上实施例所作的任何的简单修改、等同变化与修饰,均仍属于本发明技术方案的范围内。

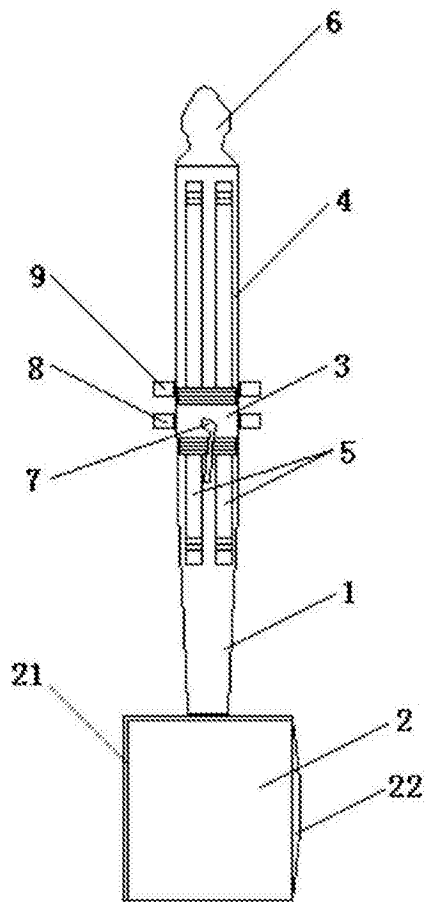


图1

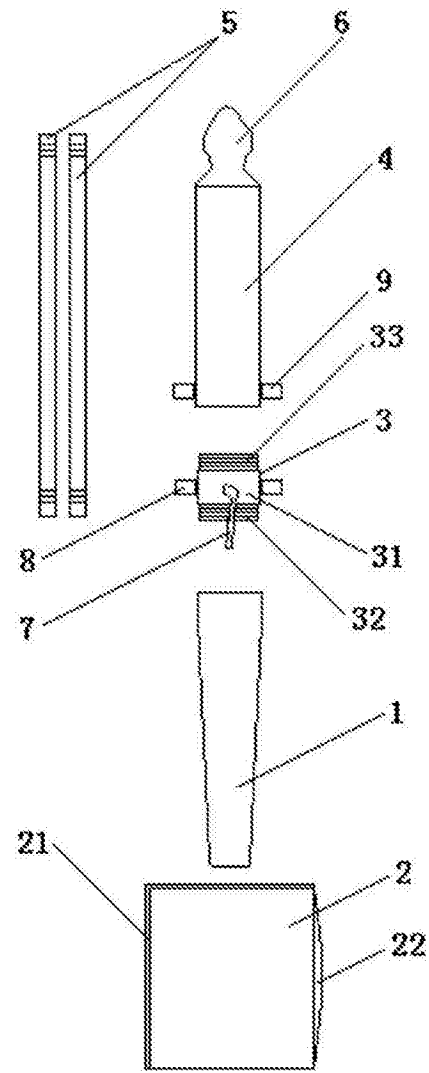


图2