



(12) 实用新型专利

(10) 授权公告号 CN 205197788 U

(45) 授权公告日 2016. 05. 04

(21) 申请号 201520870033. 1

(22) 申请日 2015. 11. 04

(73) 专利权人 李成仔

地址 中国香港九龙海逸豪园 23A15F

(72) 发明人 李成仔

(74) 专利代理机构 广州三环专利代理有限公司

44202

代理人 胡枫

(51) Int. Cl.

A47J 31/40(2006. 01)

A47J 31/44(2006. 01)

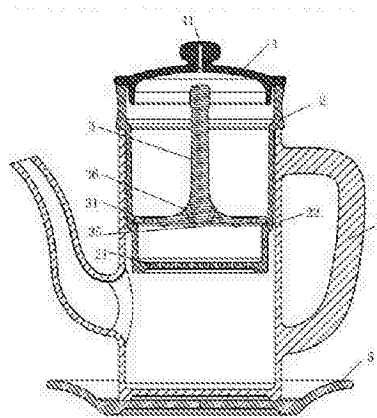
权利要求书1页 说明书4页 附图4页

(54) 实用新型名称

一种中式咖啡壶

(57) 摘要

本实用新型公开了一种中式咖啡壶,包括:承载器,所述承载器包括壶身、壶嘴和壶柄;与所述承载器相适配的冲泡器,所述冲泡器架设于所述承载器之上;与所述冲泡器相适配的压块,所述压块设于所述冲泡器之内,且所述压块底部的下表面与冲泡器底部的上表面相距预设距离;以及与所述冲泡器相适配的盖子;其中,所述冲泡器的底部设有第一通孔,所述压块的底部设有第二通孔,所述盖子上设有通气孔。采用本实用新型,所述中式咖啡壶结构简单,操作使用方便,尤其适合中国人的使用习惯。



1. 一种中式咖啡壶,其特征在于,包括:  
承载器,所述承载器包括壶身、壶嘴和壶柄;  
与所述承载器相适配的冲泡器,所述冲泡器架设于所述承载器之上;  
与所述冲泡器相适配的压块,所述压块设于所述冲泡器之内,且所述压块底部的下表面与冲泡器底部的上表面相距预设距离;以及  
与所述冲泡器相适配的盖子;  
其中,所述冲泡器的底部设有第一通孔,所述压块的底部设有第二通孔,所述盖子上设有通气孔。
2. 如权利要求1所述的中式咖啡壶,其特征在于,所述第一通孔为锥形孔,所述锥形孔上表面的直径为1.0-1.4mm,下表面的直径为1.5-1.9mm。
3. 如权利要求1所述的中式咖啡壶,其特征在于,所述第一通孔为丝网孔,所述丝网孔的直径为0.1-1.2mm。
4. 如权利要求1所述的中式咖啡壶,其特征在于,所述压块包括压杆和压片,所述压杆和压片连接之处设有加强脊,所述压片的底部设有凸块。
5. 如权利要求4所述的中式咖啡壶,其特征在于,所述压杆的顶部与所述冲泡器的器口在高度上相距预设距离,所述预设距离为0.5~2cm。
6. 如权利要求4所述的中式咖啡壶,其特征在于,所述压片水平方向设置,所述压杆垂直方向设置,所述压片与压杆的交界之处设有第三通孔,所述第三通孔为斜孔,所述第三通孔的直径为2-6mm。
7. 如权利要求1所述的中式咖啡壶,其特征在于,所述压块底部的下表面与所述冲泡器底部的上表面相距6-10mm。
8. 如权利要求1所述的中式咖啡壶,其特征在于,所述冲泡器内部设有用于支撑压块的梯级位,以使压块底部的下表面与冲泡器底部的上表面相距预设距离。
9. 如权利要求1所述的中式咖啡壶,其特征在于,所述中式咖啡壶还包括垫盘,所述承载器置于所述垫盘之上。
10. 如权利要求1~9任一项所述的中式咖啡壶,其特征在于,所述盖子、冲泡器、承载器和压块由紫砂制成。

## 一种中式咖啡壶

### 技术领域

[0001] 本实用新型涉及咖啡壶领域,尤其涉及一种中式咖啡壶。

### 背景技术

[0002] 咖啡,从本质上说,是通过用水冲煮咖啡粉,使其中可溶性物质析出而形成的一种溶液,人们把这种溶液当作饮品。而咖啡粉是研磨经加工后的的咖啡豆而成的一种不完全溶于水的粉末。而咖啡豆则是植物枝干上的果实种子。由此可见,咖啡的制作原理与茶类似。

[0003] 目前市面上冲煮咖啡的器具,根据加热原理主要有三种:酒精加热、电能加热、热水冲泡。酒精加热式的咖啡壶结构复杂,操作繁琐,且拆洗麻烦,其利用水蒸汽压产生热水流,存在一定安全隐患;电能加热式的,常用有美式滴漏壶和各类咖啡机,操作方便,但拆洗麻烦,机身以及后期耗材成本投入大,且不环保;热水直接冲泡式的较普遍,操作简单,清洗方便,其有两种,一是将咖啡粉置于滤纸/滤布上,加入热水,待其滴滤,另一种是将咖啡粉直接置于容器中,加入热水,待其浸泡,然后用网由上而下压住咖啡粉,再倒出咖啡液,但过滤效果不佳,或者把咖啡液连咖啡粉一起倒入滤布/滤纸中,待其过滤,若用滤纸滤布则耗材成本高,且不环保,若不用则过滤效果不佳,影响口感。另外,现行冲煮咖啡的器具,其设计理念皆不是针对中国人的使用习惯,国人使用起来不够方便。

[0004] 因此,本实用新型旨在提供一种新结构的咖啡壶,去繁取精,用最简单的方式体现咖啡的本质。所述咖啡壶更符合中国人的使用习惯,并且可以最大程度地保持咖啡的醇香。

### 实用新型内容

[0005] 本实用新型所要解决的技术问题在于,提供一种中式咖啡壶,其冲泡方式与茶的冲泡方式类似,利用简单的结构,便捷的操作方式,泡出咖啡的原味,口感格外醇香。

[0006] 为达到上述技术效果,本实用新型提供如下技术方案:

[0007] 一种中式咖啡壶,包括:

[0008] 承载器,所述承载器包括壶身、壶嘴和壶柄;

[0009] 与所述承载器相适配的冲泡器,所述冲泡器架设于所述承载器之上;

[0010] 与所述冲泡器相适配的压块,所述压块设于所述冲泡器之内,且所述压块底部的下表面与冲泡器底部的上表面相距预设距离;以及

[0011] 与所述冲泡器相适配的盖子;

[0012] 其中,所述冲泡器的底部设有第一通孔,所述压块的底部设有第二通孔,所述盖子上设有通气孔。

[0013] 作为上述方案的改进,所述第一通孔为锥形孔,所述锥形孔上表面的直径为1.0-1.4mm,下表面的直径为1.5-1.9mm。

[0014] 作为上述方案的改进,所述第一通孔为丝网孔,所述丝网孔的直径为0.1-1.2mm。

[0015] 作为上述方案的改进,所述压块包括压杆和压片,所述压杆和压片连接之处设有

加强脊,所述压片的底部设有凸块。

[0016] 作为上述方案的改进,所述压杆的顶部与所述冲泡器的器口在高度上相距预设距离,所述预设距离为0.5~2cm。

[0017] 作为上述方案的改进,所述压片上设有第二通孔,所述第二通孔为圆孔、方孔、菱形孔、不规则孔中的一种或多种组合,所述第二通孔的直径为1~5mm。

[0018] 作为上述方案的改进,所述压片水平方向设置,所述压杆垂直方向设置,所述压片与压杆的交界之处设有第三通孔,所述第三通孔为斜孔,所述第三通孔的直径为2~6mm。

[0019] 作为上述方案的改进,所述压块底部的下表面与冲泡器底部的上表面相距6~10mm。

[0020] 作为上述方案的改进,所述冲泡器内部设有用于支撑压块的梯级位,以使压块底部的下表面与冲泡器底部的上表面相距预设距离。

[0021] 作为上述方案的改进,所述中式咖啡壶还包括垫盘,所述承载器置于所述垫盘之上。

[0022] 作为上述方案的改进,所述盖子、冲泡器、承载器和压块由紫砂制成。

[0023] 实施本实用新型,具有如下有益效果:

[0024] 本实用新型中式咖啡壶包括承载器、冲泡器、压块和盖子,咖啡粉置于冲泡器中,压块压紧咖啡粉,使用热水冲泡,热水经过压块的第二通孔、第三通孔对咖啡粉进行浸泡,再经由第一通孔进行过滤,最后流入承载器内。承载器为类似茶壶结构的器皿,具有壶柄和壶嘴,人们利用承载器即可将泡好的咖啡倒出分享。因此,本实用新型结构简单,操作使用方便,设计理念符合自然规律,不涉及一次性物品,卫生环保。

[0025] 进一步,所述中式咖啡壶的材质、款式和外观装饰的选择具有多样性,素材丰富,其中,所述盖子、冲泡器、承载器和压块优选由紫砂制成,有利于健康。

## 附图说明

[0026] 图1是本实用新型中式咖啡壶的立体图;

[0027] 图2是图1所示中式咖啡壶的分解图;

[0028] 图3是图1所示中式咖啡壶的剖视图;

[0029] 图4是图3所示压块的示意图。

## 具体实施方式

[0030] 为使本实用新型的目的、技术方案和优点更加清楚,下面将结合附图对本实用新型作进一步地详细描述。

[0031] 如图1-4所示,本实用新型提供一种中式咖啡壶,包括:

[0032] 承载器1,所述承载器包括壶身、壶嘴和壶柄;

[0033] 与所述承载器1相适配的冲泡器2,所述冲泡器2架设于所述承载器1之上,所述冲泡器2的底部设有第一通孔21;

[0034] 与所述冲泡器2相适配的压块3,所述压块3设于所述冲泡器2之内,且所述压块3底部的下表面与冲泡器2底部的上表面相距预设距离,所述压块3的底部设有第二通孔31;

[0035] 以及与所述冲泡器2相适配的盖子4;

[0036] 其中,所述冲泡器2的底部设有第一通孔21,优选的,所述第一通孔21为锥形孔,所述锥形孔上表面的直径为1.0-1.4mm,下表面的直径为1.5-1.9mm,但不限于此。更佳的,所述锥形孔上表面的直径为1.2mm,下表面的直径为1.7mm。此锥形孔减少咖啡粉堵塞通孔的机会,同时方便后续清洗冲泡器。所述冲泡器2在与承载器1的连接之处做加厚处理,使得取放冲泡器更方便。所述冲泡器2与承载器1间隙配合。

[0037] 作为第一通孔21的另一优选的实施方式,所述第一通孔21为丝网孔,所述丝网孔的直径为0.1-1.2mm。采用丝网孔,可以改善咖啡的过滤效果,从而保证所述咖啡壶可以泡出口感格外醇香的咖啡。

[0038] 所述压块3包括压杆32和压片33,所述压杆32和压片33连接之处设有加强脊34,所述压片33的底部设有凸块35,使得咖啡粉受压更均匀,压紧咖啡的效果更好。另外,当取出压块3放置时,凸块35可以避免压块3与桌面或其他器皿大面积接触,更清洁卫生。所述压杆32的顶部稍大于压杆32的其他部位,有利于使用者握持。所述压杆32的高度预设,既方便拿捏取出,又不影响盖子合上,同时减少使用过程中拿捏位置与咖啡的接触面积,更卫生。优选的,所述压杆32的顶部与所述冲泡器2的器口在高度上相距预设距离,所述预设距离为0.5-2cm。所述压片33上设有第二通孔31,所述第二通孔31为圆孔、方孔、菱形孔、不规则孔中的一种或多种组合,但不限于此。优选的,所述第二通孔31为圆孔、方阵排列、直径为1-5mm,但不限于此。更佳的,所述第二通孔31的直径为2-2.5mm。

[0039] 所述压片33水平方向设置,所述压杆32垂直方向设置,所述压片33与压杆32的交界之处设有第三通孔36。优选的,所述第三通孔36为斜孔,所述斜孔由上而下向中心倾斜,使得水能通过第三通孔36,均匀浸湿中间的咖啡粉。所述第三通孔36的直径为2-6mm,但不限于此。更佳的,所述第三通孔36的直径为3.5mm。

[0040] 所述压块3底部的下表面与冲泡器2底部的上表面相距6-10mm,但不限于此。更佳的,所述压块3底部的下表面与冲泡器2底部的上表面相距8mm。所述冲泡器内部设有用于支撑压块的梯级位22,以使压块底部的下表面与冲泡器底部的上表面相距预设距离,该梯级位22既有支撑压块的作用,又能提示初用者咖啡粉的添加量、同时可使冲泡器适配更多款式承载器。

[0041] 本实用新型中式咖啡壶包括承载器1、冲泡器2、压块3和盖子4,咖啡粉置于冲泡器2中,压块3压紧咖啡粉,使用热水冲泡,热水经过压块3的第二通孔31、第三通孔36对咖啡粉进行浸泡,再经由第一通孔21进行过滤,最后流入承载器1内。承载器1为类似茶壶结构的器皿,具有壶柄和壶嘴,人们利用承载器即可以将泡好的咖啡倒出分享。因此,本实用新型结构简单,操作使用方便,设计理念符合自然规律,不涉及一次性用品,卫生环保。

[0042] 更佳的,所述盖子4与所述冲泡器2间隙配合,所述盖子4上设有通气孔41,可以保证咖啡壶的通气性能,使壶内外气压平衡,咖啡的滴滤过程顺利进行。所述盖子4既可与所述冲泡器2适配,也可与所述承载器1适配。

[0043] 更佳的,所述中式咖啡壶还包括垫盘5,所述承载器1置于垫盘5之上。当滴滤完毕,所述垫盘5可用于承放所述冲泡器2和压块3,人们便可更便捷利用承载器1分享咖啡。

[0044] 进一步,所述中式咖啡壶的材质、款式和外观装饰的选择具有多样性,素材丰富,其中,所述盖子、冲泡器、承载器和压块优选由紫砂制成,有利于健康,强化人们的健康意识;当然,所述盖子、冲泡器、承载器和压块亦可以用陶瓷、玻璃、金属材料、塑胶等材料制

成。

[0045] 综上,本实用新型提供的中式咖啡壶,结构简单,操作使用方便,泡出来的咖啡口感格外醇香,尤其符合中国人的使用习惯,加强中国人对咖啡本质的了解认识,填补我国自主设计咖啡冲泡器具的空白。

[0046] 以上所述是本实用新型的优选实施方式,应当指出,对于本技术领域的普通技术人员来说,在不脱离本实用新型原理的前提下,还可以做出若干改进和润饰,这些改进和润饰也视为本实用新型的保护范围。



图1

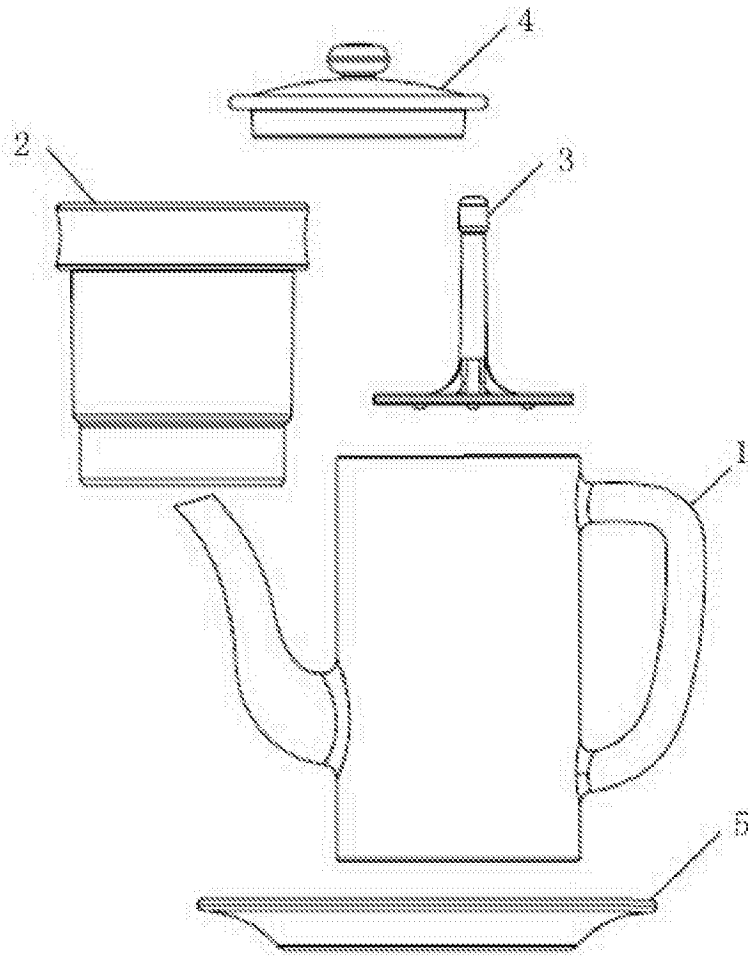


图2



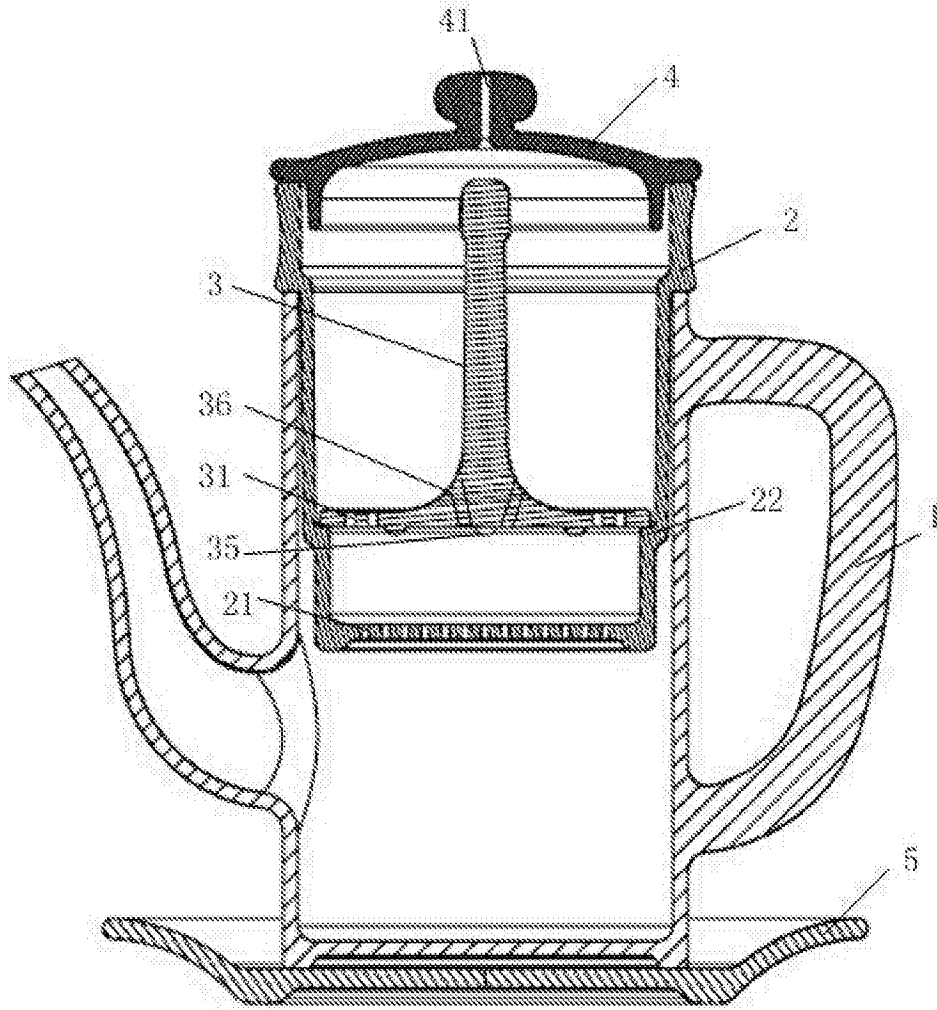


图3

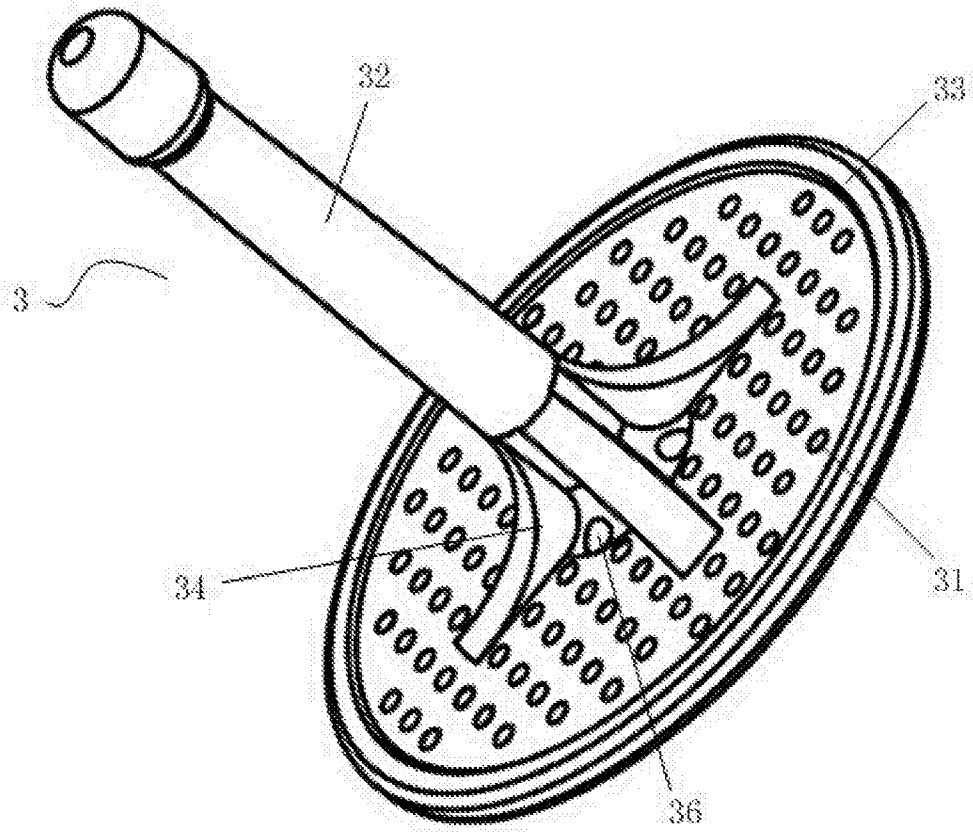


图4