



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104760061 A

(43) 申请公布日 2015. 07. 08

(21) 申请号 201510213829. 4

(22) 申请日 2015. 04. 30

(71) 申请人 潘琴丽

地址 246003 安徽省安庆市大观区湖滨街
12 号 21 栋 3 单元 206 室

(72) 发明人 潘琴丽

(51) Int. Cl.

B26B 9/00(2006. 01)

B26B 3/00(2006. 01)

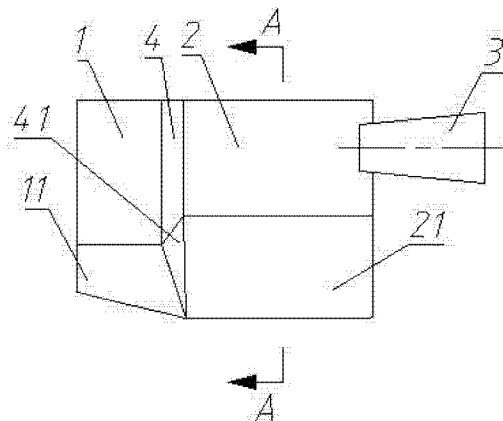
权利要求书1页 说明书2页 附图1页

(54) 发明名称

双刃菜刀

(57) 摘要

本发明公开了一种双刃菜刀,包括前刀身、后刀身和刀柄,所述的前刀身的下端设有前刀刃、所述的后刀身的下端设有后刀刃,后刀身的后端设有圆锥台型的刀柄,所述的前刀身设置在后刀身的前端,前刀身与后刀身之间设有过渡刀身,所述的过渡刀身的下端设有过渡刀刃。本发明结构简单、使用灵活方便,它可有效解决现有菜刀功能单一的现实问题。



1. 一种双刃菜刀,包括前刀身(1)、后刀身(2)和刀柄(3),其特征在于:所述的前刀身(1)的下端设有前刀刃(11)、所述的后刀身(2)的下端设有后刀刃(21),后刀身(2)的后端设有圆锥台型的刀柄(3),所述的前刀身(1)设置在后刀身(2)的前端,前刀身(1)与后刀身(2)之间设有过渡刀身(4),所述的过渡刀身(4)的下端设有过渡刀刃(41)。

2. 根据权利要求1所述的双刃菜刀,其特征在于:所述的前刀刃(11)呈梯形状。

双刃菜刀

技术领域

[0001] 本发明属于家庭生活厨具领域,具体涉及到一种双刃菜刀。

背景技术

[0002] 菜刀是厨房内必备的切割工具。现有的菜刀只能切割肉类和蔬菜等较软的食物,对于各种骨头的切断只能借助于砍刀完成,然而砍刀不便于切割较软的食物。通常为了生活需要,厨房内必备普通菜刀和砍刀两类刀具,这不但会造成刀具材料的浪费,而且增加了生活成本,也不便于刀具的摆放。

发明内容

[0003] 本发明的目的在于提供一种结构简单、使用方便的双刃菜刀,它可解决现有的菜刀不能砍断骨头和砍刀不便于切割蔬菜各自存在的缺点,从而可扩大了现有菜刀的使用范围。

[0004] 为达到上述目的,本发明一种双刃菜刀,包括前刀身、后刀身和刀柄,所述的前刀身的下端设有前刀刃、所述的后刀身的下端设有后刀刃,后刀身的后端设有圆锥台型的刀柄,所述的前刀身设置在后刀身的前端,前刀身与后刀身之间设有过渡刀身,所述的过渡刀身的下端设有过渡刀刃。

[0005] 在上述技术方案中,所述的前刀刃呈梯形状。

[0006] 采用上述技术方案后,一把菜刀即可切割蔬菜等较软食物,又可砍切骨头等较硬的食物,从而避免了现有菜刀存在的使用功能单一的缺点,也可节约制造菜刀所需的钢材的用量。

附图说明

[0007] 图 1 是本发明双刃菜刀的结构示意图;

图 2 是图 1 中 A-A 的断面图。

[0008] 附图中各标识为:1、前刀身,11、前刀刃,2、后刀身,21、后刀刃,3、刀柄,4、过渡刀身,41、过渡刀刃。

具体实施方式

[0009] 下面结合附图对本发明双刃菜刀作进一步说明:

本发明包括前刀身 1、后刀身 2 和刀柄 3,所述的前刀身 1 的下端设有前刀刃 11、所述的后刀身 2 的下端设有后刀刃 21,后刀身 2 的后端设有圆锥台型的刀柄 3,所述的前刀身 1 设置在后刀身 2 的前端,前刀身 1 与后刀身 2 之间设有过渡刀身 4,所述的过渡刀身 4 的下端设有过渡刀刃 41。

[0010] 本发明的使用方法是,手握刀柄 3,利用刀刃 12 可对较软的食品进行切断,使用刀刃 11 可砍切骨头等较硬的食料。

[0011] 在本实施例中,为提高前刀刃 11 的强度、刚度和冲击韧性,所述的前刀刃 11 处的夹角为 $25^{\circ} \sim 35^{\circ}$;为保证后刀刃 12 的锋利度,所述的后刀刃 12 处的夹角为 $0.5^{\circ} \sim 1.2^{\circ}$ 。

[0012] 在本实施例中,为了确保前刀刃 11 与后刀刃 12 各独立使用时不相互影响,所述的前刀刃 11 比后刀刃 12 略高,即所述的前刀刃 11 呈梯形状,前端短后端长;为提高菜刀使用的舒适度,所述的刀柄 3 设为圆锥台型。

[0013] 本发明是在公知技术菜刀的前端设置前刀刃 11,不仅结构简单,使用灵活、方便,而且制造工艺性好,还可节省刀具的材料。

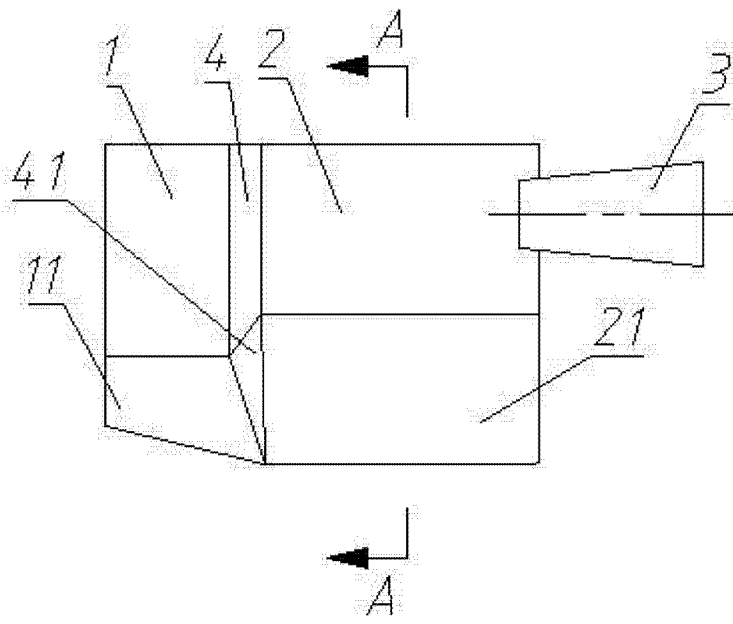


图 1

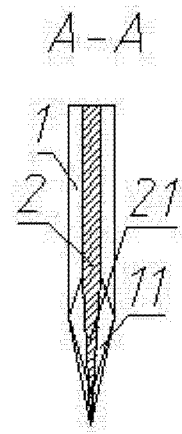


图 2