



(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 공개특허공보(A)

(11) 공개번호 10-2019-0034425
(43) 공개일자 2019년04월02일

(51) 국제특허분류(Int. Cl.)
B26B 3/02 (2006.01)

(52) CPC특허분류
B26B 3/02 (2013.01)

(21) 출원번호 10-2017-0122997

(22) 출원일자 2017년09월23일

심사청구일자 없음

(71) 출원인

김재훈

경상북도 경산시 삼성현로 203, 103동 605호 (옥곡동, 웰리치성암)

(72) 발명자

김재훈

경상북도 경산시 삼성현로 203, 103동 605호 (옥곡동, 웰리치성암)

전체 청구항 수 : 총 2 항

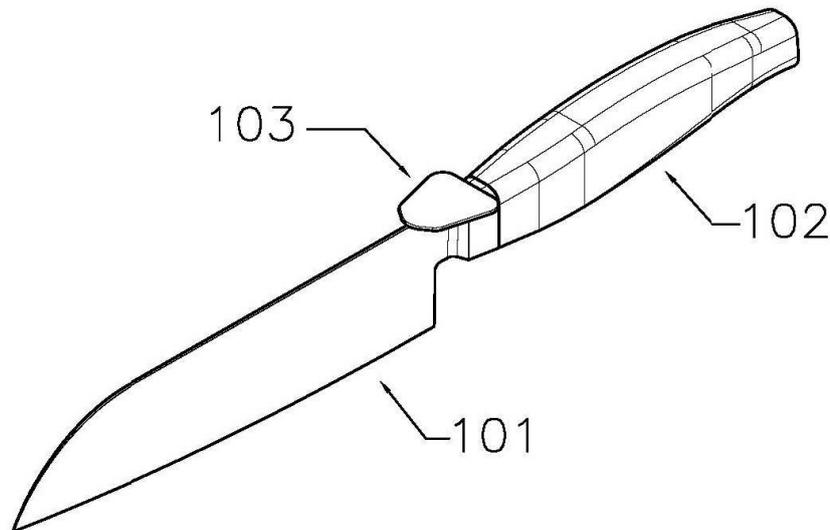
(54) 발명의 명칭 **엄지손가락 지지대 부엌 칼**

(57) 요약

본 발명은 엄지손가락 지지대 부엌 칼에 관한 것으로서 단단한 식품을 자를 때 엄지손가락을 지지하여 자르기가 용이하도록 함으로써 기존의 단단한 식품을 자를 때 손가락에 힘을 주면 얇은 칼등에 의하여 손가락이 아픈 문제점을 해소 하도록 한 것이다.

(뒷면에 계속)

대표도 - 도1



Isometric view

즉 본 발명은, 부엌 칼에 있어서 식품을 자르고 기존과 같이 얇고 길며 한쪽은 날로 구성되어 있는 한 칼날, 손으로 편하게 잡을 수 있게 원통형으로 길쭉하며 손으로 잘 파지할 수 있도록 곡선이 들어가 있는 한 손잡이, 식품을 자를 때 엄지손가락을 지지하여 좀더 힘을 잘 줄 수 있도록 할 수 있게 하고 얇고 납작한 판으로 되어있는 한 엄지손가락 지지대로 구성한 것이다.

따라서, 본 발명은 단단한 식품을 자를 때 엄지손가락을 지지하여 자르기가 용이하도록 함으로써 기존의 단단한 식품을 자를 때 손가락에 힘을 주면 얇은 칼등에 의하여 손가락이 아픈 문제점을 해소하도록 한 효과를 갖는 것이다.

명세서

청구범위

청구항 1

부엌 칼에 있어서,

식품을 자르고 기존과 같이 얇고 길며 한쪽은 날로 구성되어 있는 한 (101)칼날, 손으로 편하게 잡을 수 있게 원통형으로 길쭉하며 손으로 잘 파지할 수 있도록 곡선이 들어가 있는 한 (102)손잡이, 식품을 자를 때 엄지손가락을 지지하여 좀더 힘을 잘 줄 수 있도록 할 수 있게 하고 얇고 납작한 판으로 되어있는 한 (103)엄지손가락 지지대로 구성 된 것을 특징으로 하는 엄지손가락 지지대 부엌 칼.

청구항 2

제 1항에 있어서,

(103)엄지손가락 지지대를 통하여 식품을 자를 때 엄지손가락을 지지하여 좀더 힘을 잘 줄 수 있도록 할 수 있게 하고 얇고 납작한 판으로 되어있는 함을 특징으로 하는 엄지손가락 지지대 부엌 칼.

발명의 설명

기술분야

[0001]

본 발명은 엄지손가락 지지대 부엌 칼에 관한 것으로서,

[0002]

더욱 상세하게는 부엌 칼에 있어서,

[0003]

식품을 자르고 기존과 같이 얇고 길며 한쪽은 날로 구성되어 있는 한 칼날, 손으로 편하게 잡을 수 있게 원통형으로 길쭉하며 손으로 잘 파지할 수 있도록 곡선이 들어가 있는 한 손잡이, 식품을 자를 때 엄지손가락을 지지하여 좀더 힘을 잘 줄 수 있도록 할 수 있게 하고 얇고 납작한 판으로 되어있는 한 엄지손가락 지지대로 구성 하여서,

[0004]

단단한 식품을 자를 때 엄지손가락을 지지하여 자르기가 용이하도록 함을 목적으로 한 것이다.

배경 기술

[0005]

일반적으로 부엌 칼은 사용자가 식품을 자를때 사용하는 것이다.

[0006]

상기한 바와 같이 부엌 칼은 칼날, 손잡이로 구성된 것이다.

[0007]

이상과 같은 부엌 칼은 손잡이를 손으로 잡고 위에서 아래로 힘을 가하여 식품을 절단하는 것이다.

[0008]

그러나 상기한 바와 같은 종래의 부엌 칼은 단단한 식품을 자를 때 손가락에 힘을 주면 얇은 칼등에 의하여 손가락이 아픈 문제점이 있었다.

선행기술문헌

특허문헌

[0009]

(특허문헌 0001) 대한민국 실용신안 공개 제 2020110005238호

발명의 내용

해결하려는 과제

[0010]

이에 본 발명은 종래의 부엌 칼이 단단한 식품을 자를 때 손가락에 힘을 주면 얇은 칼등에 의하여 손가락이 아픈 문제점을 해결하기 위한 것이다.

과제의 해결 수단

[0011] 즉, 본 발명은 식품을 자르고 기존과 같이 얇고 길며 한쪽은 날로 구성되어 있는 한 칼날, 손으로 편하게 잡을 수 있게 원통형으로 길쭉하며 손으로 잘 파지할 수 있도록 곡선이 들어가 있는 한 손잡이, 식품을 자를 때 엄지손가락을 지지하여 좀더 힘을 잘 줄 수 있도록 할 수 있게 하고 얇고 납작한 판으로 되어있는 한 엄지손가락 지지대로 구성된 것이다.

발명의 효과

[0012] 따라서 본 발명은 식품을 자르고 기존과 같이 얇고 길며 한쪽은 날로 구성되어 있는 한 칼날, 손으로 편하게 잡을 수 있게 원통형으로 길쭉하며 손으로 잘 파지할 수 있도록 곡선이 들어가 있는 한 손잡이, 식품을 자를 때 엄지손가락을 지지하여 좀더 힘을 잘 줄 수 있도록 할 수 있게 하고 얇고 납작한 판으로 되어있는 한 엄지손가락 지지대로 구성 함으로써, 단단한 식품을 자를 때 엄지손가락을 지지하여 자르기가 용이하도록 한 효과를 갖는 것이다.

도면의 간단한 설명

- [0013] 도 1: 본 발명을 입체적으로 본 그림
- [0014] 도 2: 본 발명을 위에서 본 그림
- [0015] 도 3: 본 발명을 정면에서 본 그림
- [0016] 도 4: 실제 사용 예

발명을 실시하기 위한 구체적인 내용

[0017] 즉, 본 발명은 식품을 자르고 기존과 같이 얇고 길며 한쪽은 날로 구성되어 있는 한 (101)칼날, 손으로 편하게 잡을 수 있게 원통형으로 길쭉하며 손으로 잘 파지할 수 있도록 곡선이 들어가 있는 한 (102)손잡이, 식품을 자를 때 엄지손가락을 지지하여 좀더 힘을 잘 줄 수 있도록 할 수 있게 하고 얇고 납작한 판으로 되어있는 한 (103)엄지손가락 지지대로 구성 된 것이다.

[0018] 여기서, (103)엄지손가락 지지대는 식품을 자를 때 엄지손가락을 지지하여 좀더 힘을 잘 줄 수 있도록 할 수 있게 하고 얇고 납작한 판으로 되어있는 한 것이다.

[0019] 이하, 본 발명의 사용과정에 대하여 설명하면 다음과 같다.

[0020] 상기한 바와 같이 본 발명은 부엌 칼에 있어서 식품을 자르고 기존과 같이 얇고 길며 한쪽은 날로 구성되어 있는 한 (101)칼날, 손으로 편하게 잡을 수 있게 원통형으로 길쭉하며 손으로 잘 파지할 수 있도록 곡선이 들어가 있는 한 (102)손잡이, 식품을 자를 때 엄지손가락을 지지하여 좀더 힘을 잘 줄 수 있도록 할 수 있게 하고 얇고 납작한 판으로 되어있는 한 (103)엄지손가락 지지대로 구성된 본 발명을 적용하여 실시하게 되면, 단단한 식품을 자를 때 손가락에 힘을 주면 얇은 칼등에 의하여 손가락이 아픈 문제점을 해소하도록 한 것이다.

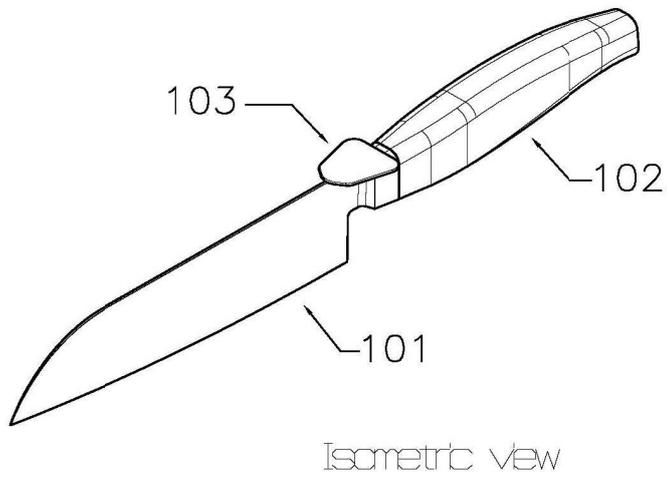
[0021] 또한 본 발명의 실시에 있어, 얇고 납작한 판으로 되어있는 한 (103)엄지손가락 지지대로 구성된 본 발명을 적용하여 실시하게 되면, 식품을 자를 때 엄지손가락을 지지하여 좀더 힘을 잘 줄 수 있도록 할 수 있게 하고 될 것이다.

부호의 설명

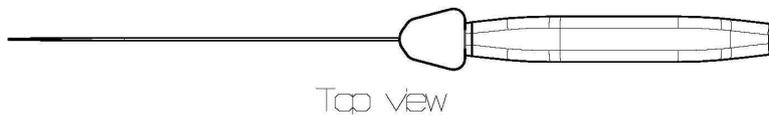
[0022] 101: 칼날, 102: 손잡이, 103: 엄지손가락 지지대

도면

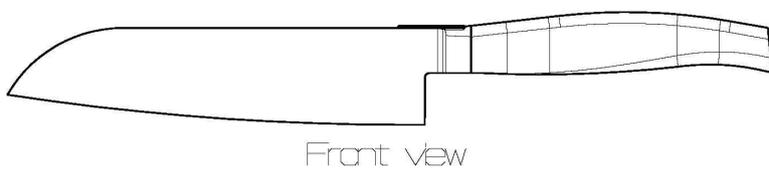
도면1



도면2



도면3



도면4

