



(12) **BẢN MÔ TẢ GIẢI PHÁP HỮU ÍCH THUỘC BẰNG ĐỘC QUYỀN
GIẢI PHÁP HỮU ÍCH**

(19) **Cộng hòa xã hội chủ nghĩa Việt Nam (VN)
CỤC SỞ HỮU TRÍ TUỆ**

(11)



2-0004442

(51) **A47J 43/28; B08B 7/00**
2006.01

(13) **Y**

(21) 2-2020-00616

(22) 03/12/2020

(30) 109213756 20/10/2020 TW

(45) 27/10/2025 451

(43) 25/04/2022 409A

(73) FIBER PRODUCTS INCORPORATED (TW)

8F.-7, No. 601, Zhongzheng Rd., Shilin Dist., Taipei City 111, Taiwan

(72) YU-CHEN, YANG (TW).

(74) Công ty Luật TNHH Phạm và Liên danh (PHAM & ASSOCIATES)

(54) DỤNG CỤ THÂM HÚT DẦU

(21) 2-2020-00616

(57) Giải pháp hữu ích đề cập đến dụng cụ thấm hút dầu bao gồm phần giấy thấm hút dầu và phần tay cầm. Phần giấy thấm hút dầu được tạo cấu hình để ít nhất thấm hút chất dầu, và diện tích của phần giấy thấm hút dầu nằm trong khoảng từ 100cm^2 đến 500cm^2 . Phần tay cầm được nối với một phía của phần giấy thấm hút dầu. Người sử dụng có thể sử dụng thuận tiện dụng cụ thấm hút dầu này để hút dầu nổi và bọt nổi trong quá trình nấu.

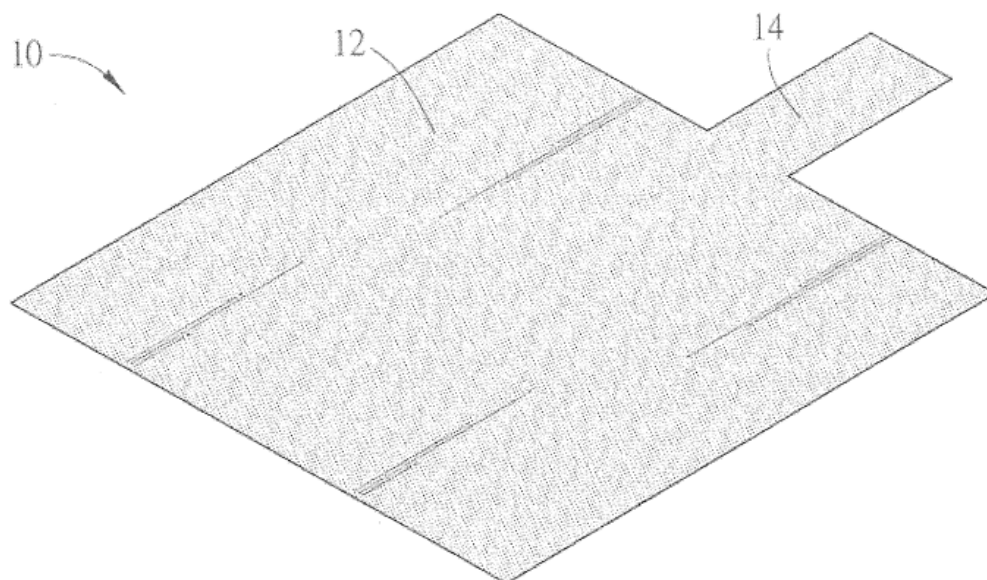


Fig.1

Lĩnh vực kỹ thuật được đề cập

Giải pháp hữu ích đề cập đến dụng cụ thấm hút dầu, cụ thể là giải pháp hữu ích đề cập đến dụng cụ thấm hút dầu bao gồm giấy thấm hút dầu.

Tình trạng kỹ thuật của giải pháp hữu ích

Giấy thấm hút dầu là sản phẩm rất thông dụng trong cuộc sống hàng ngày. Đặc biệt trong lĩnh vực ẩm thực, giấy thấm hút dầu thường được sử dụng để thấm hút dầu nổi và/hoặc bọt nổi được tạo ra trong quá trình nấu.

Trong quá trình nấu thực phẩm, một số dầu và protein trong các thành phần sẽ hòa tan ra khỏi các thành phần và đi vào nước sôi. Các tạp chất hòa tan này thường nổi trên bề mặt của nước sôi và kết tụ với nhau để tạo thành dầu nổi và/hoặc bọt nổi. Trong một số món ăn, các dầu nổi và bọt nổi này có thể ảnh hưởng đến hương vị của món ăn cuối cùng. Do đó, người nấu ăn thường liên tục loại bỏ dầu nổi và bọt nổi trong quá trình nấu. Mặc dù người có kinh nghiệm nấu ăn có thể sử dụng thìa để loại bỏ dầu nổi và bọt nổi, nhưng vẫn mất nhiều thời gian để lặp lại quá trình hớt bọt ở phía trước bếp và nồi nấu để loại bỏ dầu nổi và bọt nổi. Tuy nhiên, khi những người không phải là chuyên gia nấu ăn này sử dụng thìa để loại bỏ dầu nổi và bọt nổi, cũng có thể loại bỏ lượng lớn món canh thơm ngon, điều này rất lãng phí.

Ngoài ra, hiện nay các món ăn dạng canh nóng là phổ biến ở các quốc gia trên thế giới, đặc biệt ở các quốc gia Đông Nam Á. Cụ thể, món canh nóng có vị cay là phổ biến ở nhiều quốc gia và vùng lãnh thổ, như Đài Loan. Nhìn chung, món canh nóng có vị cay thường có lớp dầu cay nổi trên món canh. Tuy nhiên, một số người có sở thích ăn món canh nóng không thích quá nhiều dầu sẽ cảm thấy không thích thú đối với lớp dầu cay nổi.

Theo đó, có hai dụng cụ loại bỏ dầu thông thường có bán trên thị trường. Dụng cụ thứ nhất là sàng loại bỏ dầu, có kết cấu tương tự như thìa múc canh, trong khi đầu phía trước của sàng loại bỏ dầu thường được chế tạo bằng kim loại và có các lỗ sàng khá mịn.

Ưu điểm của sàng loại bỏ dầu là dễ vận hành và có thể tái sử dụng, tuy nhiên dụng cụ này có nhược điểm là khó làm sạch các lỗ sàng.

Một dụng cụ loại bỏ dầu khác là giấy thấm hút dầu. Nhìn chung, hình dạng của giấy thấm hút dầu được thiết kế tương xứng với miệng của nồi nấu ăn. Do đó, giấy thấm hút dầu thông thường có hình dạng hình tròn và kích cỡ của nó hơi nhỏ hơn miệng của nồi nấu ăn. Trong thực tế, người sử dụng hoặc người nấu ăn có thể đặt trực tiếp giấy thấm hút dầu trên bề mặt của nước sôi hoặc món canh trong thời điểm giữa hoặc thời điểm kết thúc của quá trình nấu. Ở thời điểm này, giấy thấm hút dầu sẽ thấm hút dầu nổi và/hoặc bọt nổi trên bề mặt của nước sôi hoặc món canh. Sau khi chờ trong khoảng thời gian nhất định, giấy thấm hút dầu được loại bỏ, nhờ đó loại bỏ được dầu nổi và/hoặc bọt nổi được thấm hút bởi giấy thấm hút dầu. Giấy thấm hút dầu thường được sử dụng một lần, sao cho không cần làm sạch dụng cụ này. Thật không may, trong thực tế sử dụng, giấy thấm hút dầu sẽ loại bỏ toàn bộ các chất trên bề mặt của nước sôi hoặc món canh có thể được thấm hút bởi giấy thấm hút dầu. Tuy nhiên, trong một số trường hợp, người sử dụng không muốn loại bỏ toàn bộ các chất trên bề mặt của nước sôi hoặc món canh có thể được thấm hút bởi giấy thấm hút dầu. Ví dụ, khi thưởng thức món canh nóng có vị cay, người sử dụng thường muốn loại bỏ dầu nổi và bọt nổi được hòa tan từ các thành phần, nhưng dầu cay trong món canh phải được giữ lại. Ngoài ra, người sử dụng thường cần sử dụng các dụng cụ khác để loại bỏ giấy thấm hút dầu ra khỏi bề mặt phía trên của nước sôi hoặc món canh, như đũa, kẹp, v.v, không thuận tiện để sử dụng và có thể gây nguy hiểm.

Do đó, cần có dụng cụ thấm hút dầu dùng một lần và thuận tiện để loại bỏ dầu nổi và/hoặc bọt nổi một phần và thích hợp.

Bản chất kỹ thuật của giải pháp hữu ích

Để khắc phục nhược điểm nêu trên, mục đích của giải pháp hữu ích là đề cập đến dụng cụ thấm hút dầu dùng một lần và thuận tiện để loại bỏ dầu nổi và/hoặc bọt nổi một phần và thích hợp.

Để đạt được mục đích nêu trên, giải pháp hữu ích đề cập đến dụng cụ thấm hút dầu, bao gồm phần giấy thấm hút dầu và phần tay cầm. Phần giấy thấm hút dầu được tạo cấu hình để ít nhất thấm hút chất dầu, và diện tích của phần giấy thấm hút dầu nằm trong khoảng từ 100cm^2 đến 500cm^2 . Phần tay cầm được nối với một phía của phần giấy thấm

hút dầu.

Theo một phương án, phần tay cầm được cố định vào phần giấy thấm hút dầu.

Theo một phương án, phần tay cầm được nối có thể tháo rời với phần giấy thấm hút dầu.

Theo một phương án, phần giấy thấm hút dầu có hình dạng thìa để tạo ra khoang chứa.

Theo một phương án, phần giấy thấm hút dầu có hình dạng tấm và bao gồm ít nhất một đường gấp nếp, và phần giấy thấm hút dầu được gấp nếp dọc theo ít nhất một đường gấp nếp để tạo thành hình dạng thìa để tạo ra khoang chứa.

Theo một phương án, hình dạng của phần giấy thấm hút dầu có hình dạng hình tròn, hình vuông, hình chữ nhật, hình elip, hình đa giác hoặc hình dạng không chuẩn tắc.

Như nêu trên, trong dụng cụ thấm hút dầu theo giải pháp hữu ích, phần giấy thấm hút dầu có khả năng thấm hút các chất dầu, và diện tích của nó nằm trong khoảng từ 100cm^2 đến 500cm^2 . Do phần giấy thấm hút dầu có đặc tính sử dụng một lần, nên không gặp trở ngại trong việc làm sạch dụng cụ thấm hút dầu. Ngoài ra, phần tay cầm được nối với một phía của phần giấy thấm hút dầu, sao cho người sử dụng có thể giữ phần tay cầm để sử dụng một cách thuận tiện dụng cụ thấm hút dầu. Hơn nữa, do phần giấy thấm hút dầu có kích cỡ chuyên dụng, nên rất thuận tiện để sử dụng dụng cụ thấm hút dầu để loại bỏ một phần và thích hợp dầu nổi và/hoặc bọt nổi trong nồi nấu ăn. Theo đó, người sử dụng có thể loại bỏ các tạp chất (ví dụ dầu nổi và bọt nổi hòa tan) và vẫn giữ lại được các chất thơm ngon (ví dụ dầu cay nổi) theo sở thích cá nhân, và quá trình sử dụng dụng cụ thấm hút dầu theo giải pháp hữu ích rất thuận tiện.

Mô tả vắn tắt hình vẽ

Fig.1 là hình vẽ thể hiện dụng cụ thấm hút dầu theo phương án thứ nhất của giải pháp hữu ích;

Fig.2A và Fig.2B là hình vẽ thể hiện dụng cụ thấm hút dầu theo phương án thứ hai của giải pháp hữu ích;

Fig.3A và Fig.3B là hình vẽ thể hiện dụng cụ thấm hút dầu theo phương án thứ ba của giải pháp hữu ích;

Fig.4A và Fig.4B là hình vẽ thể hiện dụng cụ thấm hút dầu theo phương án thứ tư của giải pháp hữu ích;

Fig.5A và Fig.5B là hình vẽ thể hiện dụng cụ thấm hút dầu theo phương án thứ năm của giải pháp hữu ích;

Fig.6A và Fig.6B là hình vẽ thể hiện dụng cụ thấm hút dầu theo phương án thứ sáu của giải pháp hữu ích; và

Fig.7A-Fig.7E là hình vẽ thể hiện các phần giấy thấm hút dầu theo các khía cạnh khác nhau của giải pháp hữu ích.

Mô tả chi tiết giải pháp hữu ích

Giải pháp hữu ích sẽ được mô tả chi tiết hơn thông qua phần mô tả dưới đây cùng các hình vẽ kèm theo, trong đó các số chỉ dẫn giống nhau thể hiện các chi tiết giống nhau.

Fig.1 là hình vẽ thể hiện dụng cụ thấm hút dầu 10 theo phương án thứ nhất của giải pháp hữu ích.

Như được thể hiện trên Fig.1, dụng cụ thấm hút dầu 10 bao gồm phần giấy thấm hút dầu 12 và phần tay cầm 14. Phần giấy thấm hút dầu 12 được tạo cấu hình để ít nhất thấm hút chất dầu, và diện tích của phần giấy thấm hút dầu 12 nằm trong khoảng từ 100cm^2 đến 500cm^2 . Phần tay cầm 14 được nối với một phía của phần giấy thấm hút dầu 12.

Theo phương án này, hình dạng của phần giấy thấm hút dầu 12 là hình vuông, và phần tay cầm 14 được cố định vào phần giấy thấm hút dầu 12. Như được thể hiện trên Fig.1, phần giấy thấm hút dầu 12 và phần tay cầm 14 được chế tạo liền khối dưới dạng một bộ dụng cụ. Nói cách khác, phần giấy thấm hút dầu 12 và phần tay cầm 14 có thể được chế tạo bằng cùng vật liệu như vật liệu dùng một lần. Ngoài ra, chiều dày của phần tay cầm 14 có thể tương đương với chiều dày của phần giấy thấm hút dầu 12. Theo cách khác, chiều dày của phần tay cầm 14 có thể lớn hơn chiều dày của phần giấy thấm hút

dầu 12, sao cho người sử dụng có thể giữ một cách thuận tiện phần tay cầm 14 để sử dụng dụng cụ thấm hút dầu 10.

Ví dụ, khi người sử dụng đang thưởng thức món canh nóng có vị cay, do thời gian nấu tăng, nên dầu và các protein trong các thành phần sẽ hòa tan ra khỏi các thành phần, khiến cho bề mặt của món canh sẽ bị lẫn dầu nổi, bọt nổi và dầu cay của chính món canh. Ở thời điểm này, người sử dụng có thể giữ phần tay cầm 14 để di chuyển dụng cụ thấm hút dầu 10, sau đó đặt một cách chọn lọc phần giấy thấm hút dầu 12 lên một phần bề mặt của món canh nóng, để thấm hút một cách chọn lọc các chất dầu trên bề mặt món canh (ví dụ dầu nổi, bọt nổi, và thậm chí dầu cay còn thừa). Do phần giấy thấm hút dầu 12 và phần tay cầm 14 được chế tạo bằng vật liệu dùng một lần, nên người sử dụng có thể loại bỏ trực tiếp dụng cụ thấm hút dầu 10 đã thấm hút dầu nổi và bọt nổi vào thùng rác. Kết quả là, bề mặt của món canh nóng có thể được phục hồi về trạng thái sạch hơn để tránh ảnh hưởng đến trải nghiệm thưởng thức món ăn của người sử dụng. Hơn nữa, khi người sử dụng tiếp tục ăn và nấu món canh nóng, thì bề mặt của món canh nóng có xuất hiện trở lại dầu nổi và bọt nổi. Sau đó, người sử dụng có thể sử dụng một dụng cụ thấm hút dầu 10 mới và lặp lại quá trình nêu trên để làm sạch một lần nữa bề mặt của món canh nóng. Do đó, người sử dụng có thể có trải nghiệm thưởng thức món canh nóng có vị cay rất ngon.

Lưu ý rằng, dụng cụ thấm hút dầu 10 theo giải pháp hữu ích cũng có thể được áp dụng cho các món ăn bất kỳ khác như các món hầm, và người sử dụng có thể là người dự tiệc, người phục vụ viên, nữ phục vụ viên, đầu bếp, người nội trợ, v.v Giải pháp hữu ích không chỉ giới hạn ở các phương án này.

Fig.2A và Fig.2B là hình vẽ thể hiện dụng cụ thấm hút dầu 10a theo phương án thứ hai của giải pháp hữu ích.

Như được thể hiện trên Fig.2A và Fig.2B, các kết cấu và cách thức nối các chi tiết trong dụng cụ thấm hút dầu 10a theo phương án thứ hai hầu hết tương tự như các kết cấu và cách thức nối các chi tiết của dụng cụ thấm hút dầu 10 theo phương án thứ nhất. Khác với phương án thứ nhất, phần tay cầm 14a của dụng cụ thấm hút dầu 10a được nối có thể tháo rời với phần giấy thấm hút dầu 12a, và phần giấy thấm hút dầu 12a được tạo cấu hình với lỗ thông 121a. Ví dụ, như được thể hiện trên Fig.2A, lỗ thông 121a là lỗ kiểu

dài, và phần tay cầm 14a là kết cấu hình chữ nhật có phần gấp nếp. Chiều rộng của phần tay cầm 14a tương đương với chiều dài của lỗ thông 121a, sao cho người sử dụng có thể cài một đầu của phần tay cầm 14a vào lỗ thông 121a, sau đó gấp nếp phần tay cầm 14a dọc theo phần gấp nếp để tạo thành kết cấu như được thể hiện trên Fig.2B. Theo đó, người sử dụng có thể giữ phần tay cầm 14a đã được gấp nếp để di chuyển dụng cụ thấm hút dầu 10a để thấm hút và loại bỏ dầu nổi và/hoặc bọt nổi. Theo phương án này, phần giấy thấm hút dầu 12a chế tạo bằng vật liệu dùng một lần, và phần tay cầm 14a chế tạo bằng vật liệu tái sử dụng như chất dẻo, kim loại, vật liệu gỗ, hoặc các vật liệu tương tự. Giải pháp hữu ích không chỉ giới hạn ở các vật liệu này. Trong thực tế, khi người sử dụng kết thúc một quá trình để thấm hút dầu nổi và bọt nổi, người sử dụng có thể tháo phần giấy thấm hút dầu 12a ra khỏi phần tay cầm 14a, sau đó chỉ loại bỏ phần giấy thấm hút dầu 12a. Khi người sử dụng muốn thực hiện quá trình tiếp theo để thấm hút dầu nổi và bọt nổi, người sử dụng có thể kết hợp phần tay cầm 14a với phần giấy thấm hút dầu 12a mới, sau đó lặp lại quá trình nêu trên để làm sạch một lần nữa bề mặt của món canh nóng. So với dụng cụ thấm hút dầu 10 theo phương án thứ nhất, dụng cụ thấm hút dầu 10a theo phương án thứ hai có ưu điểm là tiết kiệm vật liệu (do chỉ phần giấy thấm hút dầu 12a được loại bỏ) và thuận tiện để giữ (do vật liệu chế tạo phần tay cầm 14a).

Fig.3A và Fig.3B là hình vẽ thể hiện dụng cụ thấm hút dầu 10b theo phương án thứ ba của giải pháp hữu ích.

Như được thể hiện trên Fig.3A và Fig.3B, các kết cấu và cách thức nối các chi tiết trong dụng cụ thấm hút dầu 10b theo phương án thứ ba hầu hết tương tự như các kết cấu và cách thức nối các chi tiết của dụng cụ thấm hút dầu 10a theo phương án thứ hai. Khác với phương án thứ hai, phần tay cầm 14b của dụng cụ thấm hút dầu 10b có kết cấu kẹp, và hai đầu của phần tay cầm 14b được tạo cấu hình với nhiều phần kẹp 141b. Ngoài ra, phần giấy thấm hút dầu 12b được tạo cấu hình với ít nhất một lỗ thông 121b. Ví dụ, như được thể hiện trên Fig.3A, mỗi đầu của phần tay cầm 14b được tạo cấu hình với hai phần kẹp 141b, và phần giấy thấm hút dầu 12b được tạo cấu hình với hai lỗ thông hình tròn 121b. Theo đó, người sử dụng có thể sử dụng phần tay cầm 14b để kẹp phần giấy thấm hút dầu 12b, sau đó sử dụng dụng cụ thấm hút dầu 10b. Cụ thể là, khi người sử dụng sử dụng phần tay cầm 14b để kẹp phần giấy thấm hút dầu 12b, hai phần kẹp 141b được bố trí ở một đầu của phần tay cầm 14b xuyên qua các lỗ thông 121b tương ứng, sau đó hai

đầu của phần tay cầm 14b được di chuyển đến gần nhau để lắp ráp hai phần kẹp 141b được bố trí ở một đầu của phần tay cầm 14b với hai phần kẹp 141b còn lại được bố trí ở và đầu còn lại của phần tay cầm 14b, nhờ đó cố định phần giấy thấm hút dầu 12b với phần tay cầm 14b. Quá trình sử dụng và các ưu điểm của dụng cụ thấm hút dầu 10b theo phương án thứ ba có thể được tham chiếu đến các dụng cụ thấm hút dầu 10 và 10a theo các phương án nêu trên, do đó không cần mô tả chi tiết quá trình sử dụng các ưu điểm này.

Fig.4A và Fig.4B là hình vẽ thể hiện dụng cụ thấm hút dầu 10c theo phương án thứ tư của giải pháp hữu ích.

Như được thể hiện trên Fig.4A và Fig.4B, các kết cấu và cách thức nối các chi tiết trong dụng cụ thấm hút dầu 10c theo phương án thứ tư hầu hết tương tự như các kết cấu và cách thức nối các chi tiết của dụng cụ thấm hút dầu 10 theo phương án thứ nhất. Khác với phương án thứ nhất, phần giấy thấm hút dầu 12c của dụng cụ thấm hút dầu 10c được tạo cấu hình với ít nhất một đường gấp nếp 122c. Theo phương án này, phần giấy thấm hút dầu 12c được tạo cấu hình với nhiều đường gấp nếp 122c, trong đó một số đường gấp nếp 122c được bố trí ở bốn góc của phần giấy thấm hút dầu 12c, và một số đường gấp nếp 122c được bố trí tương ứng liền kề với bốn cạnh của phần giấy thấm hút dầu 12c. Ngoài ra, mỗi nối của phần giấy thấm hút dầu 12c và phần tay cầm 14c cũng được tạo cấu hình với đường gấp nếp 122c (xem Fig.4A). Theo đó, trước khi sử dụng dụng cụ thấm hút dầu 10c, người sử dụng có thể gấp nếp phần giấy thấm hút dầu 12c dọc theo các đường gấp nếp 122c, nhờ đó tạo ra hình dạng thìa có khoang chứa như được thể hiện trên Fig.4B. Khi sử dụng dụng cụ thấm hút dầu 10c, người sử dụng có thể sử dụng phần đáy của phần giấy thấm hút dầu 12c của dụng cụ thấm hút dầu 10c để thấm hút các chất dầu nổi trên bề mặt của món canh (ví dụ dầu nổi và bọt nổi), và tiếp tục sử dụng khoang chứa trên phần giấy thấm hút dầu 12c để loại bỏ các chất lơ lửng trên hoặc xung quanh bề mặt của món canh. Thiết kế này có thể làm tăng các ứng dụng của dụng cụ thấm hút dầu 10c. Quá trình sử dụng và các ưu điểm của dụng cụ thấm hút dầu 10c theo phương án thứ tư có thể được tham chiếu đến các dụng cụ thấm hút dầu 10, 10a và 10b theo các phương án nêu trên, do đó không cần mô tả chi tiết quá trình sử dụng các ưu điểm này. Hơn nữa, các dấu hiệu kỹ thuật của dụng cụ thấm hút dầu 10c theo phương án thứ tư có thể được áp dụng cho các phương án nêu trên, và giải pháp hữu ích không chỉ giới hạn ở các phương

án này.

Fig.5A và Fig.5B là hình vẽ thể hiện dụng cụ thấm hút dầu 10d theo phương án thứ năm của theo giải pháp hữu ích.

Như được thể hiện trên Fig.5A và Fig.5B, các kết cấu và cách thức nối các chi tiết trong dụng cụ thấm hút dầu 10d theo phương án thứ năm hầu hết tương tự như các kết cấu và cách thức nối các chi tiết của dụng cụ thấm hút dầu 10c theo phương án thứ tư. Khác với phương án thứ tư, hình dạng của phần giấy thấm hút dầu 12d của dụng cụ thấm hút dầu 10d là hình tròn, và phần tay cầm 14d cũng được tạo cấu hình với ít nhất một đường gấp nếp 122d. Theo phương án này, phần giấy thấm hút dầu 12d được tạo cấu hình với ba đường gấp nếp 122d, trong đó một đầu của ba đường gấp nếp 122d được nối với điểm giao nhau trên phần giấy thấm hút dầu 12d. Ngoài ra, các đầu còn lại của hai đường gấp nếp 122d tương ứng được nối với hai điểm cuối của một phía của phần tay cầm 14d, được nối với phần giấy thấm hút dầu 12d, và đầu còn lại của đường gấp nếp thứ ba 122d được nối với điểm tâm của phía đối diện của phần tay cầm 14d (xem Fig.5A). Theo đó, trước khi sử dụng dụng cụ thấm hút dầu 10d, người sử dụng có thể gấp nếp phần giấy thấm hút dầu 12d và phần tay cầm 14d dọc theo các đường gấp nếp 122d, nhờ đó tạo ra hình dạng thìa có khoang chứa như được thể hiện trên Fig.5B. Theo phương án này, khoang chứa về cơ bản có hình dạng nón. Quá trình sử dụng và các ưu điểm của dụng cụ thấm hút dầu 10d theo phương án thứ năm có thể được tham chiếu đến các dụng cụ thấm hút dầu 10, 10a, 10b và 10c theo các phương án nêu trên, do đó không cần mô tả chi tiết quá trình sử dụng các ưu điểm này. Hơn nữa, các dấu hiệu kỹ thuật của dụng cụ thấm hút dầu 10d theo phương án thứ năm có thể được áp dụng cho các phương án nêu trên, và giải pháp hữu ích không chỉ giới hạn ở các phương án này.

Fig.6A và Fig.6B là hình vẽ thể hiện dụng cụ thấm hút dầu theo phương án thứ sáu của giải pháp hữu ích.

Như được thể hiện trên Fig.6A và Fig.6B, các kết cấu và cách thức nối các chi tiết trong dụng cụ thấm hút dầu 10e theo phương án thứ sáu hầu hết tương tự như các kết cấu và cách thức nối các chi tiết của dụng cụ thấm hút dầu 10c theo phương án thứ tư. Khác với phương án thứ tư, hình dạng của phần giấy thấm hút dầu 12e của dụng cụ thấm hút dầu 10e là hình máy bay, bao gồm phần thân máy bay 123e và hai phần cánh 124e, được

bố trí ở hai bên của phần thân máy bay 123e. Ngoài ra, mỗi phần cánh 124e được tạo cấu hình với bộ phận ăn khớp S, như khe. Hơn nữa, phần giấy thấm hút dầu 12e được tạo cấu hình với hai đường gấp nếp 122e, được bố trí ở các mối nối của phần thân máy bay 123e và hai phần cánh 124e (xem Fig.6A). Theo đó, trước khi sử dụng dụng cụ thấm hút dầu 10e, người sử dụng có thể gấp nếp phần giấy thấm hút dầu 12e dọc theo các đường gấp nếp 122e, sau đó kết hợp các phần đuôi của hai phần cánh 124e với nhau và ăn khớp với hai bộ phận ăn khớp S, nhờ đó tạo ra kết cấu dạng thìa có khoang chứa như được thể hiện trên Fig.6B. Phần giấy thấm hút dầu 12e theo phương án thứ sáu có thể được kết hợp với thiết kế bất kỳ của phần tay cầm, như phần tay cầm 14, 14a hoặc 14b theo các phương án nêu trên. Quá trình sử dụng và các ưu điểm của dụng cụ thấm hút dầu bao gồm phần giấy thấm hút dầu 12e theo phương án thứ sáu có thể được tham chiếu đến các dụng cụ thấm hút dầu 10, 10a, 10b, 10c và 10d theo các phương án nêu trên, do đó không cần mô tả chi tiết quá trình sử dụng các ưu điểm này. Hơn nữa, các dấu hiệu kỹ thuật của phần giấy thấm hút dầu 12e theo phương án thứ sáu có thể được áp dụng cho các phương án nêu trên, và giải pháp hữu ích không chỉ giới hạn ở các phương án này.

Lưu ý rằng, hình dạng của phần giấy thấm hút dầu theo giải pháp hữu ích có thể là hình dạng thích hợp bất kỳ bao gồm, nhưng không chỉ giới hạn ở hình vuông (như được thể hiện trên Fig.1 to 4B), hình tròn (như được thể hiện trên Fig.5A), hình chữ nhật (như được thể hiện trên Fig.7A), hình elip (như được thể hiện trên Fig.7B), hình đa giác, hoặc hình dạng không chuẩn tắc. Ví dụ, hình dạng của phần giấy thấm hút dầu có thể là hình bông hoa (như được thể hiện trên Fig.7C) hoặc hình ngũ giác (như được thể hiện trên Fig.7D). Hơn nữa, hình dạng của phần giấy thấm hút dầu cũng có thể là hình vật thể, hình thực vật hoặc hình động vật, như hình mặt gấu như được thể hiện trên Fig.7E. Như nêu trên, trong dụng cụ thấm hút dầu theo giải pháp hữu ích, phần giấy thấm hút dầu có khả năng thấm hút các chất dầu, và diện tích của nó nằm trong khoảng từ 100cm² đến 500cm². Do phần giấy thấm hút dầu có đặc tính sử dụng một lần, nên không gặp trở ngại trong việc làm sạch dụng cụ thấm hút dầu. Ngoài ra, phần tay cầm được nối với một phía của phần giấy thấm hút dầu, sao cho người sử dụng có thể giữ phần tay cầm để sử dụng một cách thuận tiện dụng cụ thấm hút dầu. Hơn nữa, do phần giấy thấm hút dầu có kích cỡ chuyên dụng, nên rất thuận tiện để sử dụng dụng cụ thấm hút dầu để loại bỏ một phần và thích hợp dầu nổi và/hoặc bọt nổi trong nồi nấu ăn. Theo đó, người sử dụng có thể loại bỏ các tạp chất (ví dụ dầu nổi và bọt nổi hòa tan) và vẫn giữ lại được các chất thơm ngon

(ví dụ dầu cay nổi) theo sở thích cá nhân, và quá trình sử dụng dụng cụ thăm hút dầu theo giải pháp hữu ích rất thuận tiện.

Mặc dù giải pháp hữu ích đã được mô tả thông qua các phương án cụ thể, nhưng không chỉ giới hạn ở các phương án này. Các cải biến khác nhau của các phương án nêu trên, cũng như các phương án thay thế, sẽ hiển nhiên đối với người có hiểu biết trung bình trong lĩnh vực này. Do đó, bộ yêu cầu bảo hộ kèm theo sẽ bao gồm toàn bộ các cải biến nằm trong phạm vi của giải pháp hữu ích.

YÊU CẦU BẢO HỘ

1. Dụng cụ thấm hút dầu, bao gồm phần giấy thấm hút dầu được tạo cấu hình để ít nhất thấm hút chất dầu, trong đó diện tích của phần giấy thấm hút dầu nằm trong khoảng từ 100cm^2 đến 500cm^2 ; và phần tay cầm được nối với một phía của phần giấy thấm hút dầu.
2. Dụng cụ thấm hút dầu theo điểm 1, trong đó phần tay cầm được cố định vào phần giấy thấm hút dầu.
3. Dụng cụ thấm hút dầu theo điểm 1, trong đó phần tay cầm được nối có thể tháo rời với phần giấy thấm hút dầu.
4. Dụng cụ thấm hút dầu theo điểm 1, trong đó phần giấy thấm hút dầu có hình dạng thìa để tạo ra khoang chứa.
5. Dụng cụ thấm hút dầu theo điểm 1, trong đó phần giấy thấm hút dầu có hình dạng tấm và bao gồm ít nhất một đường gấp nếp, và phần giấy thấm hút dầu được gấp nếp dọc theo ít nhất một đường gấp nếp để tạo thành hình dạng thìa để tạo ra khoang chứa.
6. Dụng cụ thấm hút dầu theo điểm 1, trong đó hình dạng của phần giấy thấm hút dầu có hình dạng hình tròn, hình vuông, hình chữ nhật, hình elip, hình đa giác hoặc hình dạng không chuẩn tắc.

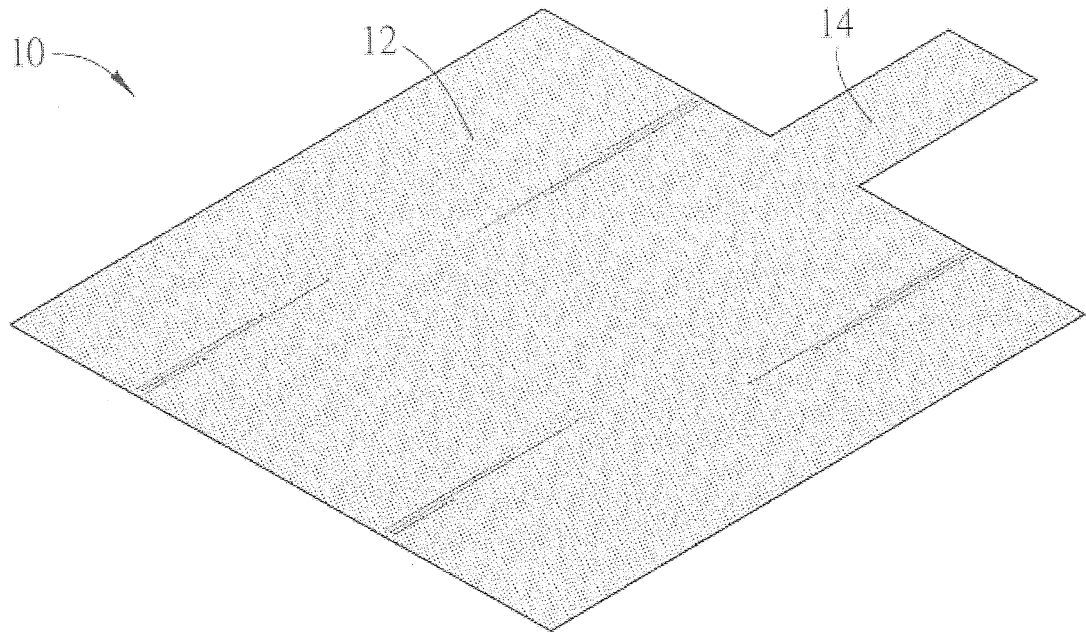
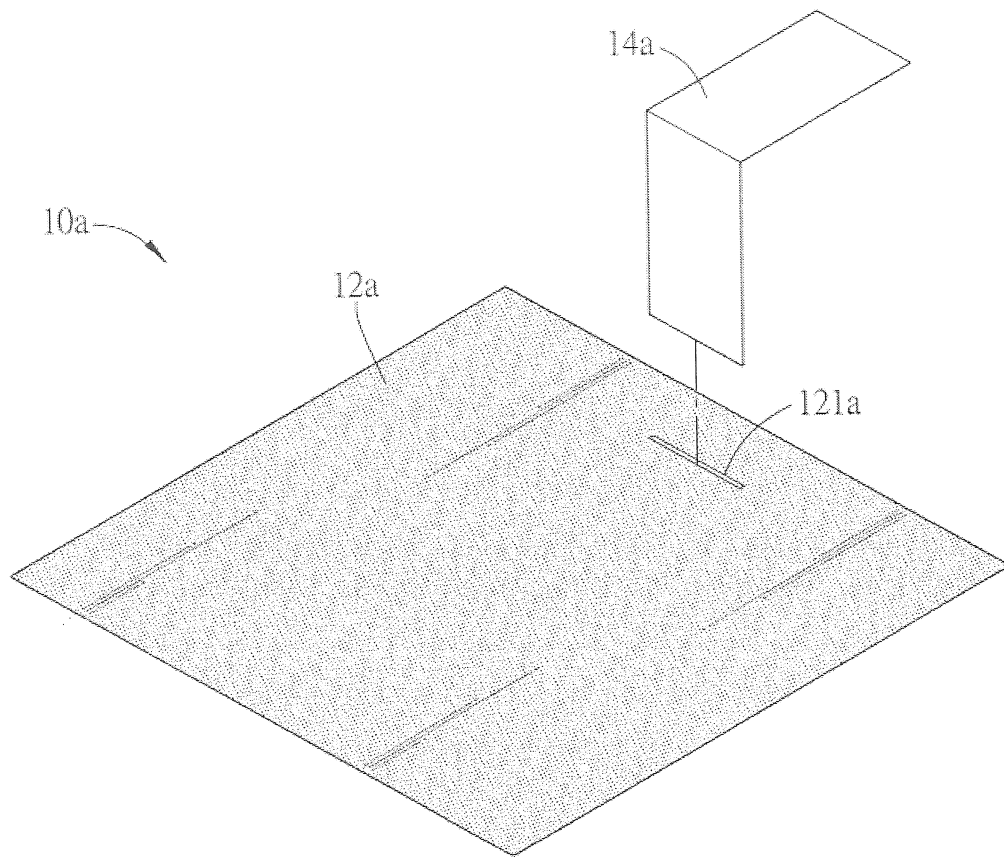
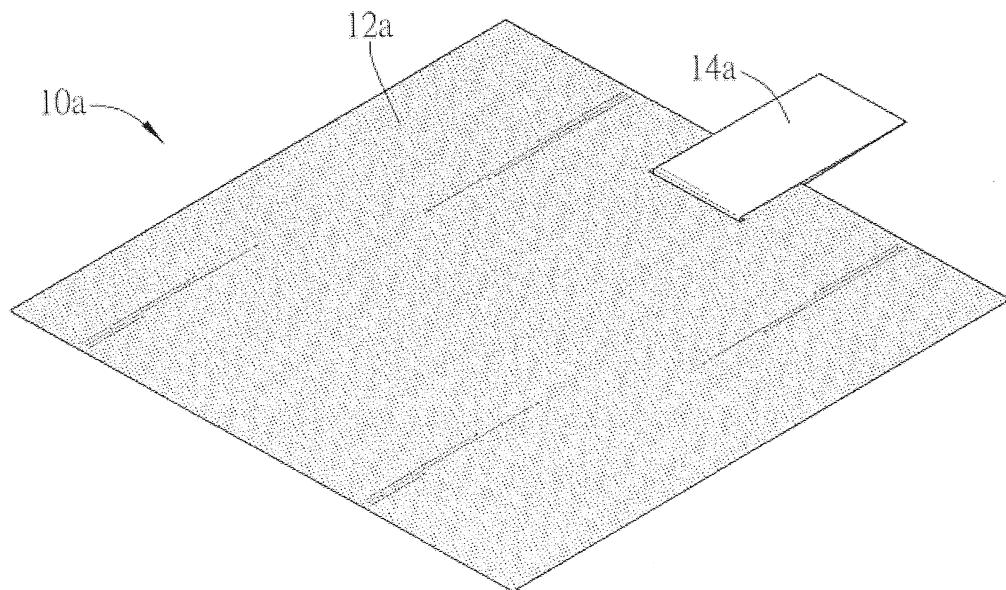
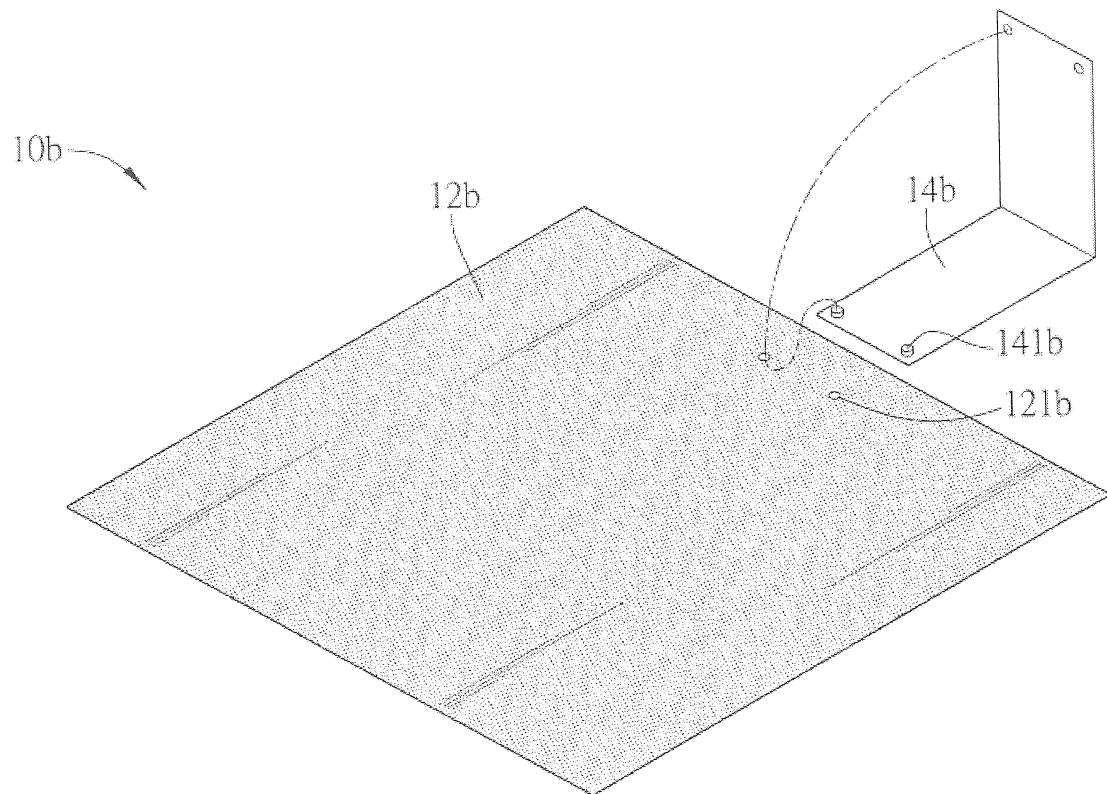
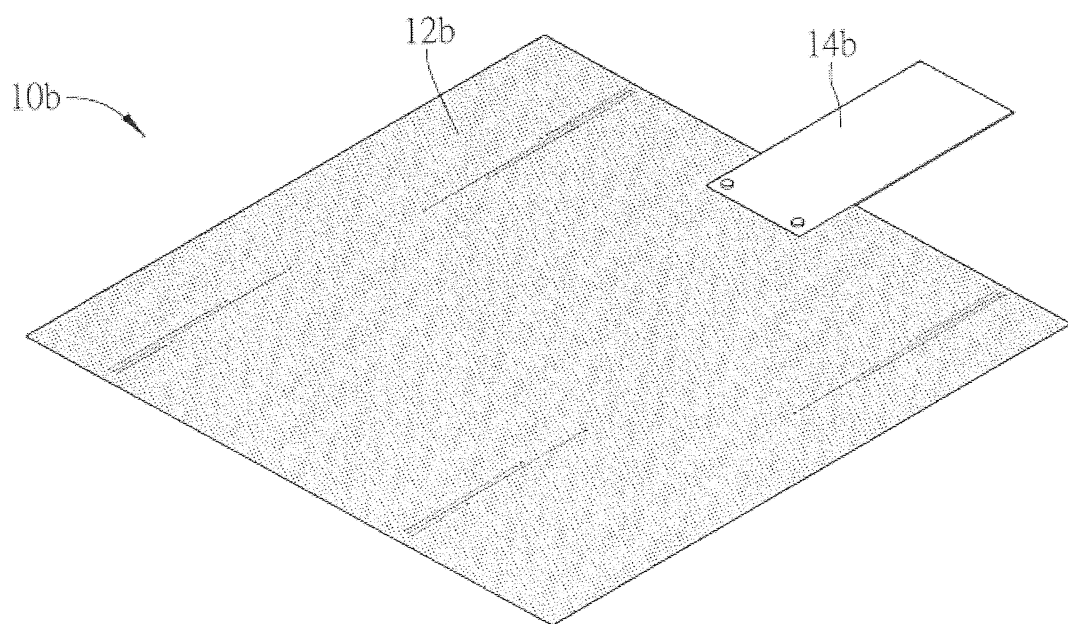
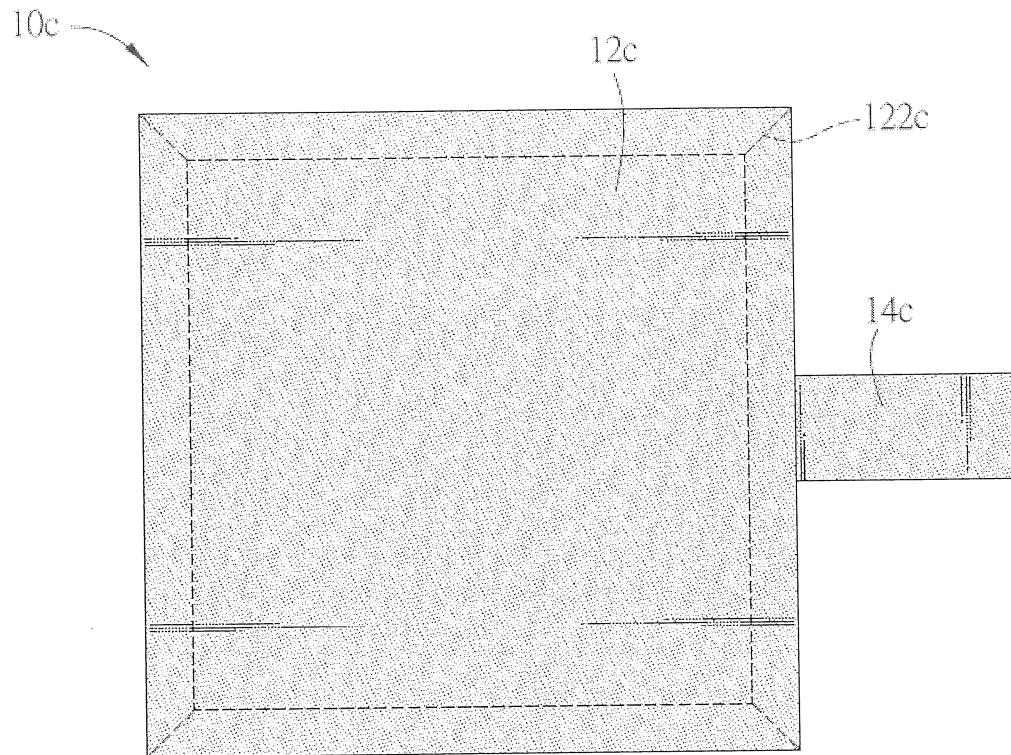
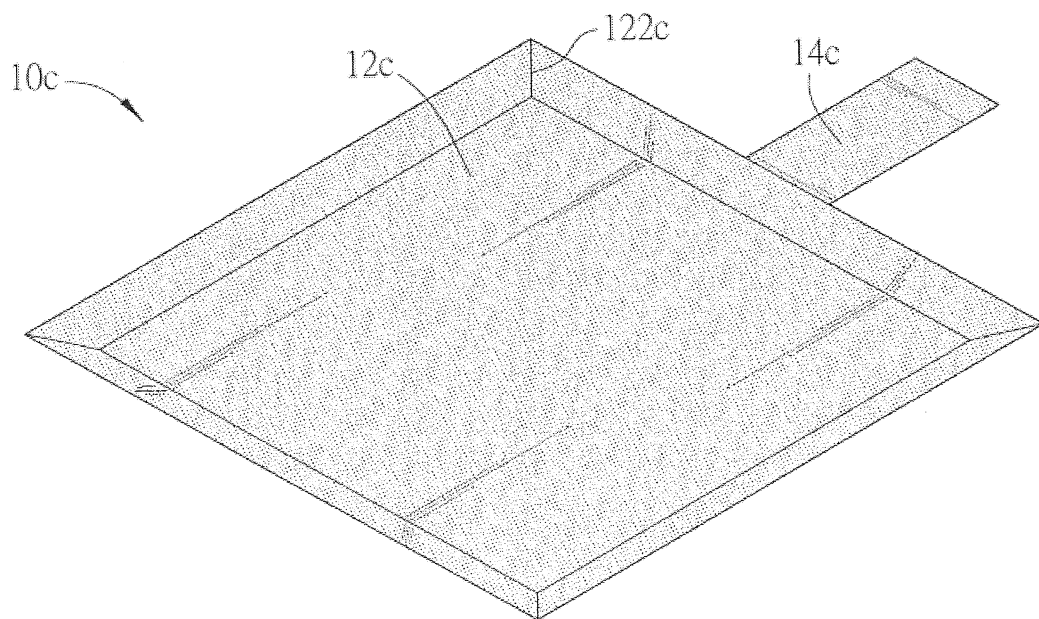
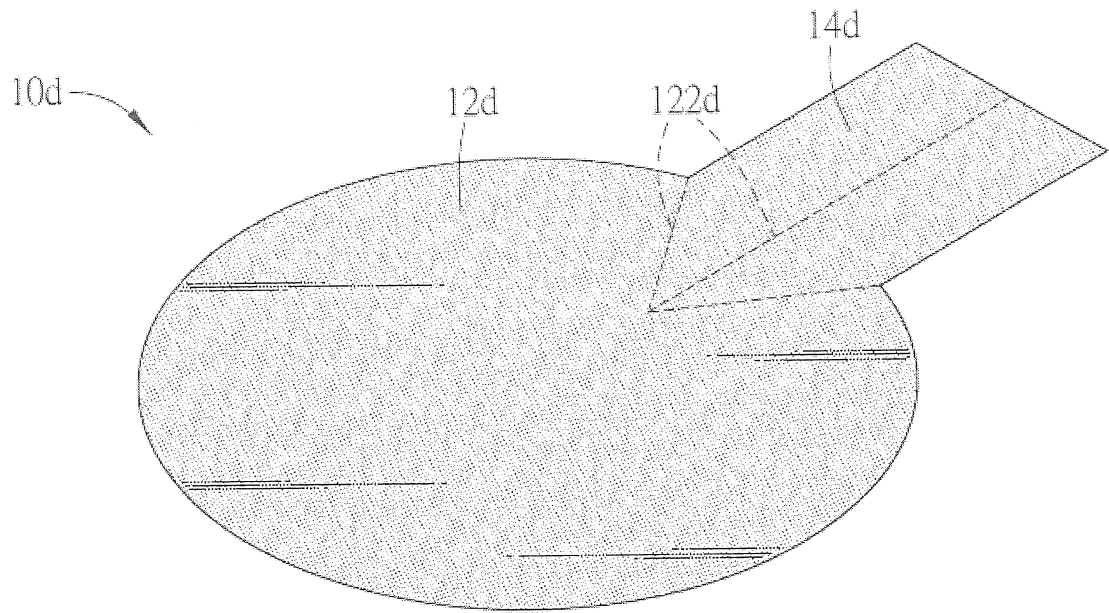
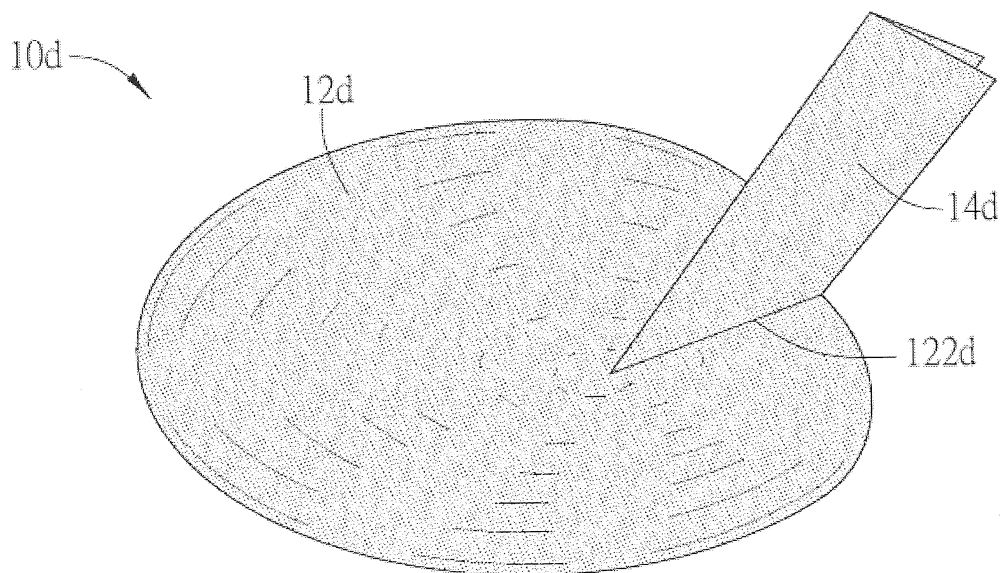


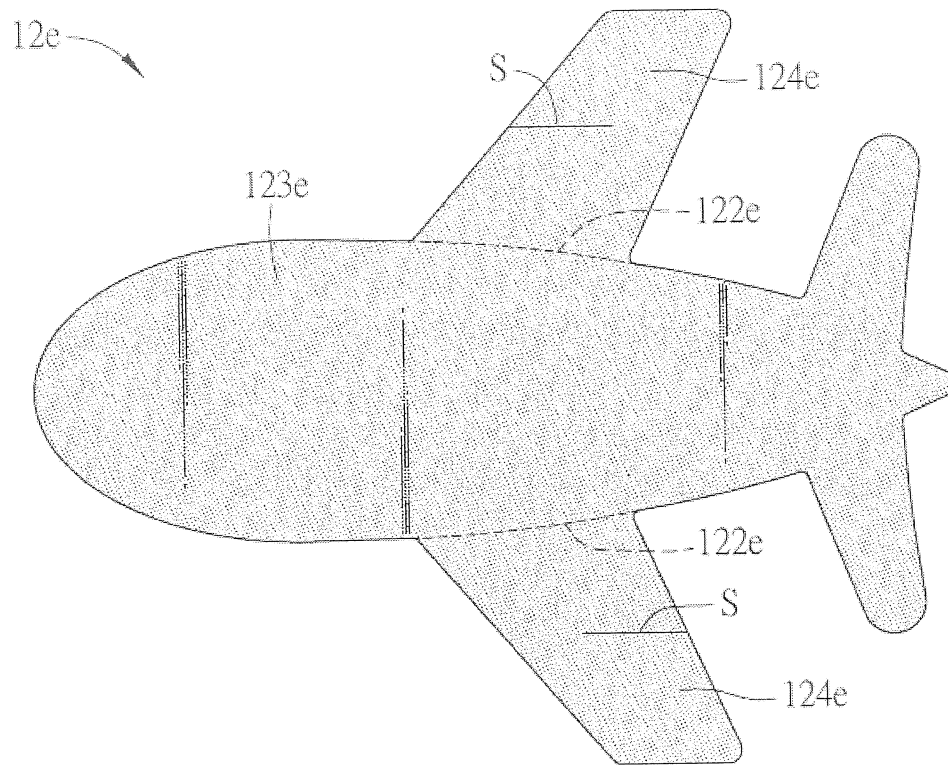
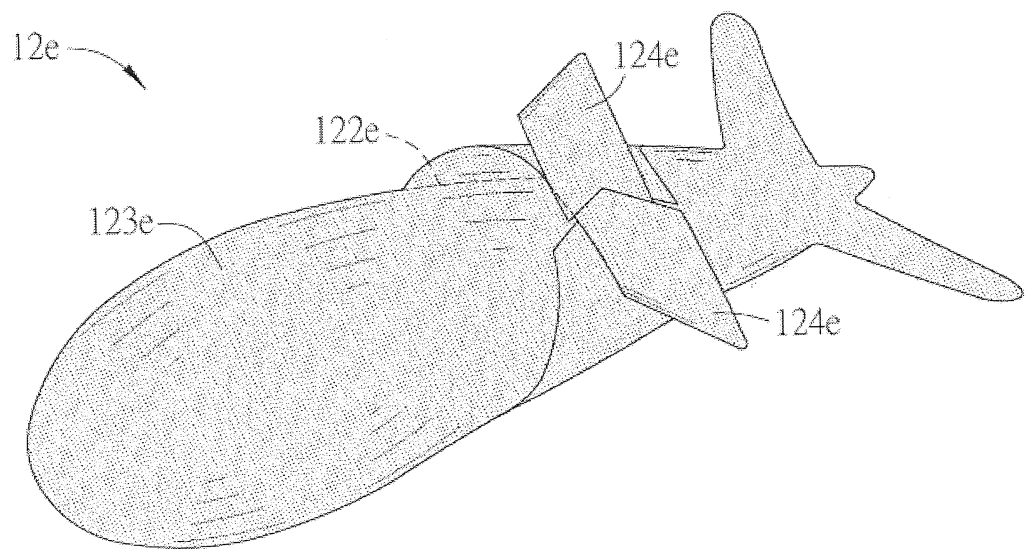
Fig.1

**Fig. 2A****Fig. 2B**

**Fig.3A****Fig.3B**

**Fig.4A****Fig.4B**

**Fig.5A****Fig.5B**

**Fig. 6A****Fig. 6B**

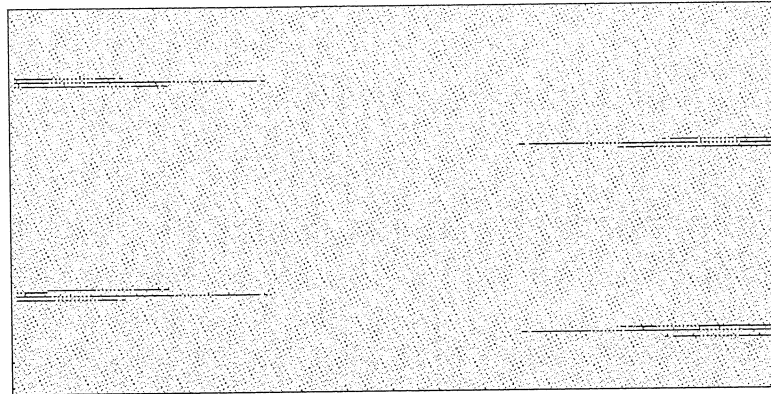


Fig.7A

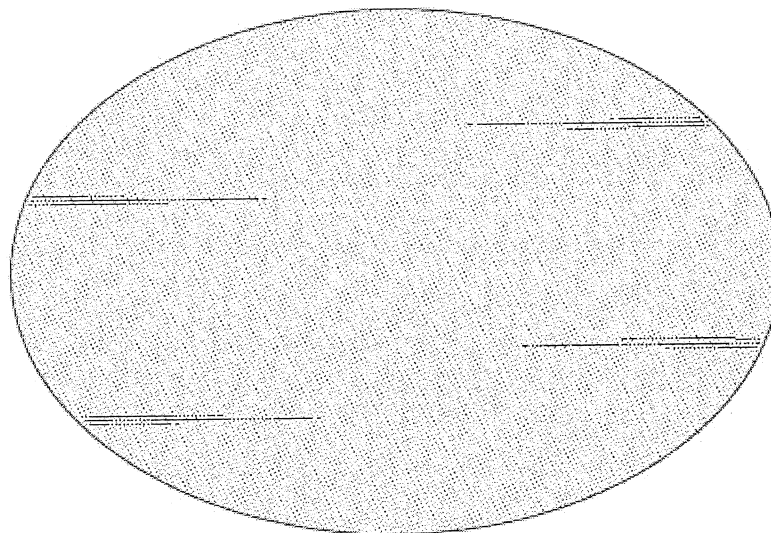


Fig.7B

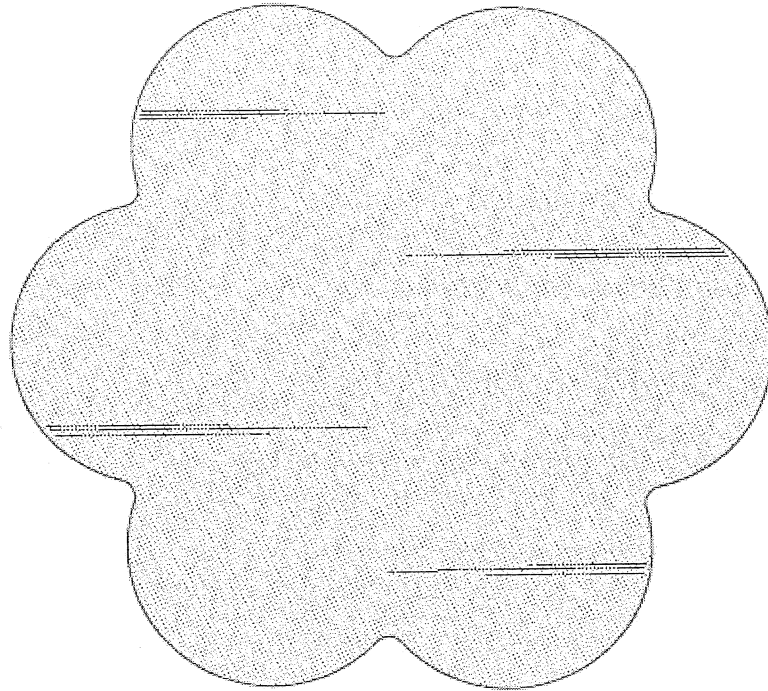


Fig.7C

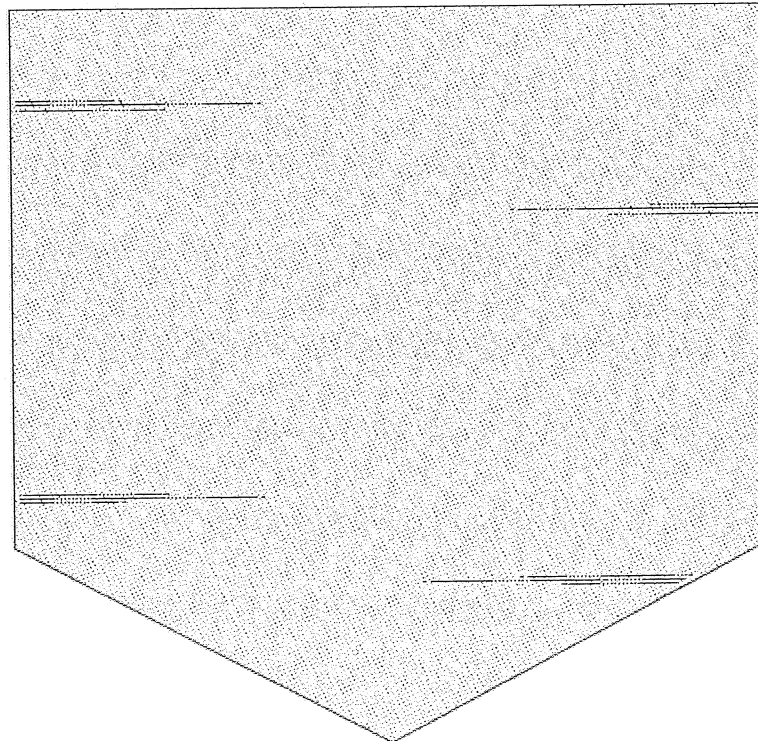


Fig.7D

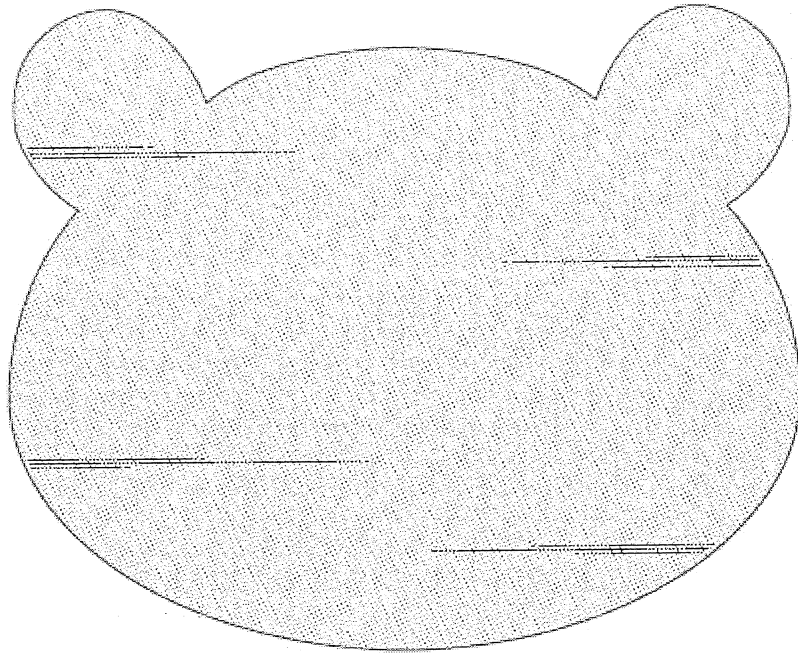


Fig. 7E