

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

INSTITUT NATIONAL  
DE LA PROPRIÉTÉ INDUSTRIELLE

PARIS

① N° de publication :  
(A n'utiliser que pour les  
commandes de reproduction).

**2 513 593**

A1

**DEMANDE  
DE BREVET D'INVENTION**

②

**N° 81 18393**

---

⑤ Emballage pour ustensiles culinaires.

⑥ Classification internationale (Int. Cl. 3). B 65 D 5/18; A 47 J 27/00, 37/10; B 65 B 11/00;  
B 65 D 75/52.

② Date de dépôt..... 30 septembre 1981.

③③②③① Priorité revendiquée :

④ Date de la mise à la disposition du  
public de la demande ..... B.O.P.I. — « Listes » n° 13 du 1-4-1983.

---

⑦ Déposant : SEB S.A. — FR.

⑦ Invention de : Emile Bonnet et Pierre Rey.

⑦ Titulaire : *Idem* ⑦

⑦ Mandataire : André Bouju,  
38, avenue de la Grande-Armée, 75017 Paris.

L'invention concerne un emballage pour ustensiles culinaires comprenant un fond et une paroi latérale tels qu'une poêle à frire, une casserole ou une sauteuse.

5 L'invention vise également un procédé pour équiper un ustensile culinaire au moyen de l'emballage précité.

Lors du stockage, du transport et des manipulations des ustensiles culinaires en vue de leur commercialisation, ceux-ci sont exposés à de nombreux chocs qui sont susceptibles de détériorer le revêtement de résine fluorocarbonée, d'émail ou analogue qui recouvre l'intérieur et parfois l'extérieur de ces ustensiles.

10 Il est par conséquent indispensable d'emballer soigneusement ces ustensiles. A cet effet, ces ustensiles sont en général emballés manuellement dans une feuille de papier ou carton d'emballage qui recouvre entièrement l'ustensile et le masque ainsi complètement.

15 Ce genre d'emballage est peu satisfaisant pour de nombreuses raisons. D'une part, compte tenu de la forme arrondie et complexe des ustensiles culinaires, l'opération d'emballage est relativement longue et son aspect est inesthétique, compte tenu de la présence d'inévitables plis.

25 Par ailleurs, étant donné que cet emballage masque entièrement l'ustensile, il est impossible de distinguer son origine et ses caractéristiques techniques ainsi que son aspect esthétique, ce qui constitue un inconvénient pour les vendeurs et les utilisateurs.

30 D'autre part, ce type d'emballage n'est pas suffisamment résistant car il est trop fin, et il est incapable d'amortir suffisamment les chocs.

En outre, ces emballages sont difficilement compatibles avec la gérabilité des ustensiles culinaires

notamment dans le cas des poêles à frire.

On a proposé également des emballages en carton constitués par deux disques appliqués respectivement à l'intérieur et à l'extérieur du fond de l'ustensile et reliés ensemble par des languettes en carton entourant le bord supérieur de l'ustensile et appliquées contre les faces interne et externe de la paroi latérale de l'ustensile.

Ces emballages sont commodes à utiliser et à mettre en place, mais ne protègent pas suffisamment la face interne des ustensiles, notamment lors du gerbage.

Le but de la présente invention est de remédier aux inconvénients des réalisations précitées en créant un emballage simple à exécuter et à mettre en place, protégeant efficacement les ustensiles contre les chocs, et ne masquant pas entièrement ces derniers.

L'emballage visé par l'invention est réalisé dans une feuille d'une matière semi-rigide et pliable telle que le carton et il comporte deux surfaces découpées dans la feuille, appliquées respectivement contre la face interne et la face externe du fond de l'ustensile.

Suivant l'invention, cet emballage est caractérisé en ce que les deux surfaces précitées sont reliées par au moins trois languettes réparties autour de la paroi latérale de l'ustensile, recouvrant le bord libre de cette paroi et appliquées contre les faces intérieure et extérieure de ladite paroi.

Les deux surfaces découpées étant reliées par au moins trois languettes réparties autour de la paroi latérale de l'ustensile, l'emballage ne peut glisser latéralement par rapport à l'ustensile. Par ailleurs, lors du gerbage des ustensiles, on évite tout risque de contact direct entre l'extérieur et l'intérieur des ustensiles, susceptible de détériorer leurs revêtements.

Par ailleurs, ces languettes en matière semi-rigide telle que le carton forment nécessairement avec la surface intérieure courbe de la paroi latérale des ustensiles un espace vide qui permet à ces languettes  
5 d'épouser intimement le profil de la paroi de l'ustensile qui est appliqué contre celles-ci, tout en assurant un certain amortissement.

D'autre part, ces languettes ne masquent qu'une partie de l'ustensile, de sorte que les caractéristiques et l'aspect esthétique de cet ustensile restent  
10 visibles.

Selon une version avantageuse de l'invention, l'emballage comprend quatre languettes régulièrement réparties autour de la paroi latérale de l'ustensile.

15 Les quatre languettes ainsi disposées permettent de simplifier le découpage et la mise en place de l'emballage.

Par ailleurs, la présence de quatre languettes permet un gerbage aisé des ustensiles en décalant ceux-  
20 ci successivement de 45° les uns par rapport aux autres.

Selon une version préférée de l'invention, l'une des languettes présente sur sa partie en regard de la face externe de la paroi latérale de l'ustensile une ouverture découpée pour le passage de la queue de  
25 l'ustensile. Cette ouverture rend l'emballage solidaire de cette queue. Ainsi, la position de l'emballage est parfaitement définie par rapport à l'ustensile.

L'emballage peut être réalisé d'une seule pièce. Certaines ou la totalité des languettes peuvent  
30 également être fixées par collage à l'une ou l'autre des surfaces découpées.

Dans une réalisation particulière de l'invention, il est prévu une patte découpée dans l'ouverture de passage de la queue de l'ustensile et reliée au bord

de cette ouverture adjacent au fond de l'ustensile, cette patte étant repliée contre le manchon de fixation de la queue.

Lors du gerbage des ustensiles, cette patte  
5 permet d'éviter tout contact direct entre le manchon ou rivet de fixation de la queue d'un ustensile supérieur et le bord d'un ustensile inférieur.

Selon une réalisation préférentielle de l'invention, lorsque l'emballage est à l'état développé sur  
10 une surface plane, les deux surfaces découpées sont reliées par une languette intermédiaire et l'une de ces surfaces présente deux languettes opposées perpendiculaires à la première languette et une quatrième languette située à l'opposé de la première, cette quatrième languette  
15 présentant l'ouverture découpée pour le passage de la queue de l'ustensile.

Pour équiper un ustensile culinaire au moyen d'un tel emballage, on procède conformément à l'invention, comme suit:

20 On engage l'ouverture découpée de la languette dans la queue de l'ustensile, on applique la surface découpée sur la face interne du fond de l'ustensile, on rabat les deux languettes opposées vers la face externe du fond de l'ustensile, on rabat la dernière languette  
25 et l'autre surface découpée reliée à cette dernière vers la face externe du fond de l'ustensile et sur les extrémités des deux languettes opposées, on fixe par collage la surface découpée aux extrémités de ces languettes, et à l'extrémité de la languette comportant l'ouverture  
30 découpée.

D'autres particularités et avantages de l'invention apparaîtront encore dans la description ci-après.

Aux dessins annexés donnés à titre d'exemples non limitatifs:

- la figure 1 est une vue en perspective montrant l'intérieur d'une poêle recouverte par un emballage conforme à l'invention;
- la figure 2 est une autre vue en perspective  
5 montrant l'extérieur de la poêle;
- la figure 3 est une vue en coupe suivant le plan III-III de la figure 1;
- la figure 4 est une vue latérale suivant l'axe de la queue de l'ustensile;
- 10 - la figure 5 est une vue en plan de l'emballage à l'état développé;
- la figure 6 est une vue en perspective illustrant une première étape du procédé d'emballage;
- la figure 7 est une vue en coupe de l'ustensile et montrant une deuxième étape du procédé d'emballage;  
15
- la figure 8 est une vue analogue à la figure 7 montrant une troisième étape du procédé;
- la figure 9 est une vue en élévation,  
20 montrant trois ustensiles emballés empilés les uns sur les autres.

Dans la réalisation des figures 1 à 4, la poêle à frire 1 circulaire est recouverte par un emballage 2 découpé dans une feuille de carton. La face interne 3 du fond et la face interne 4 de la paroi latérale de cette poêle, sont revêtues par un revêtement en résine fluorocarbonée telle que le polytétrafluoréthylène. La face externe<sup>5</sup> de la paroi latérale de l'ustensile est recouverte par une couche de polytétrafluoréthylène  
30 ou d'émail.

L'emballage 2 comprend deux surfaces découpées 6, 7 appliquées respectivement contre la face interne 3 et la face externe 8 du fond de la poêle 1. Ces deux surfaces découpées 6, 7 présentent une forme sensiblement

hexagonale inscrite dans les cercles qui délimitent les faces interne 3 et externe 8 du fond de la poêle.

Ces deux surfaces découpées 6, 7 sont reliées entre elles par quatre languettes 9, 10, 11, 12, régulièrement réparties autour de la paroi latérale de la poêle 1 en recouvrant le bord supérieur 13 de cette paroi latérale et en étant appliquées contre les faces intérieure 4 et extérieure 5 de cette paroi.

La languette 12 présente (voir figure 2) sur sa partie 12a en regard de la face externe 5 de la paroi latérale de l'ustensile, une ouverture rectangulaire 14 découpée dans cette partie pour le passage de la queue 15 de la poêle 1.

Chacune des languettes 9, 10, 11, 12 comporte des plis préformés tels que 10a, 10b, 10c, 10d parallèles entre eux et perpendiculaires à un rayon du cercle dans lequel est inscrite chacune des surfaces découpées 6 et 7.

Les distances comprises entre les plis 10a et 10b, les plis 10b et 10c et les plis 10c et 10d sont adaptées respectivement à la hauteur de la face interne 4, à l'épaisseur et à la hauteur de la face externe 5 de la paroi latérale de l'ustensile.

Dans l'exemple représenté, l'emballage 2 est réalisé d'une seule pièce, comme on le voit notamment sur la figure 5 qui montre cet emballage à l'état développé sur une surface plane. Sur cette figure 5, on voit que les deux surfaces découpées 6, 7 sont reliées par la languette 9. La surface découpée 6 destinée à être appliquée à l'intérieur de la poêle 1 présente deux languettes opposées 10, 11 perpendiculaires à la languette 9. La quatrième languette 12 qui présente l'ouverture découpée 14 pour le passage de la queue 15 est située à l'opposé de la languette intermédiaire 9.

Sur cette figure 5 ainsi que sur les figures 2, 3 et 4, on voit que l'emballage 2 présente une patte 16 découpée dans l'ouverture 14 de passage de la queue 15. Cette patte 16 est reliée par un pli préformé 16a au bord de cette ouverture qui est adjacent au fond de la poêle 1. Cette patte 16 (voir figures 2, 3 et 4) est repliée contre le manchon de fixation en métal 15a de la queue 15.

La surface découpée 7 destinée à être appliquée contre la face externe 8 du fond de l'ustensile comporte à l'opposé de la languette intermédiaire 9 une languette courte 17 qui présente à son bord libre une lamelle découpée 18 plus étroite que cette languette.

Lorsque l'emballage est constitué (voir figure 3) cette lamelle<sup>18</sup> est engagée dans l'ouverture découpée 14 pour le passage de la queue 15 et recouvre la patte 16 découpée dans cette ouverture.

On voit également sur la figure 5 que les languettes opposées 10 et 11 sont prolongées au-delà du pli extérieur tel que 10d par des rabats 19, 20 qui, lorsque l'emballage est constitué, s'insèrent entre le fond de la poêle et la surface découpée 7 et sont collés contre cette dernière (voir figures 2 et 3).

De même (voir figure 3), la languette courte 17 s'insère entre la surface extérieure 5 de la paroi latérale de la poêle et l'extrémité de la languette 12 et elle est collée à cette dernière. La lamelle 18 portée par cette languette courte 17 est également collée contre la patte 16 qui est découpée dans l'ouverture 14.

On peut également remarquer sur les figures 1, 3 et 5 que la partie 9e, 10e, 11e, 12e des languettes 9 à 12 qui est appliquée contre la face interne 4 de la paroi latérale de la poêle est en forme de trapèze dont la petite base qui correspond aux plis préformés tels



que 10a est reliée à la surface découpée 6.

Par ailleurs, les parties 9e, 10e, 11e et 12e des languettes 9 à 12, présentent une découpe rectiligne 21, 22, 23, 24 s'étendant suivant la hauteur de la face interne 4 de la paroi latérale de la poêle, c'est-à-dire entre les plis préformés tels que 10a et 10b.

Le découpage de la feuille de carton pour obtenir l'emballage développé 2 représenté sur la figure 5 peut être réalisé avec une machine à découper automatique. Les différents plis tels que 10a, 10b etc. peuvent également être préformés automatiquement.

Pour emballer la poêle 1 au moyen de l'emballage développé tel que représenté sur la figure 5, on peut procéder comme suit:

Dans une première étape (voir figure 6), on engage l'ouverture découpée 14 de la languette 12 sur la queue 15 de la poêle et on applique la surface découpée 6 sur la face interne 3 du fond de la poêle.

Dans une seconde étape (voir figure 7), on rabat les deux languettes opposées 10 et 11 vers la face externe 8 du fond de la poêle, en appliquant les rabats d'extrémité 19 et 20 contre cette face 8.

On rabat ensuite la dernière languette 9 et l'autre surface découpée 7 reliée à cette dernière vers la face externe 8 du fond de la poêle (voir figure 8).

On applique la surface découpée 7 contre les rabats pré-encollés 19 et 20 des languettes 10 et 11.

On engage ensuite la lamelle 18 située à l'extrémité de la languette courte 17 entre la face externe 5 de la paroi latérale de la poêle et la partie 12a de la languette 12, puis on introduit cette lamelle 18 dans l'ouverture 14 de la languette 12

pour la placer entre la queue 15 et la patte 16 découpée dans l'ouverture 14 précitée.

La languette courte 17 est fixée par collage à la partie 12a de la languette 12. De même, la lamelle 5 18 est collée contre la patte 16. Dans les deux cas, le collage peut être réalisé au moyen de zones pré-encollées ménagées sur les parties à assembler.

Les opérations précitées peuvent être exécutées automatiquement et en série au moyen d'une machine.

10 L'emballage ainsi obtenu présente de nombreux avantages.

Ainsi, il permet le gerbage de plusieurs poêles emballées, comme indiqué sur la figure 9.

15 A cet effet, il suffit de décaler successivement les poêles suivant un angle de 45° pour éviter que les languettes 9, 10, 11, 12 se superposent, ce qui gênerait le gerbage.

Dans cette position, tout contact direct entre une poêle et les revêtements intérieur et extérieur 20 d'une autre poêle est évité.

Par ailleurs, il subsiste entre les languettes 9, 10, 11 et 12 et la face interne 4 de la paroi latérale des poêles, un espace vide qui permet à la languette de se déformer au contact de la paroi d'une autre poêle, 25 tout en assurant un certain amortissement. Cet effet est favorisé par la présence des découpes rectilignes 21, 22, 23 et 24 qui assurent en outre un effet de bloquage tendant à maintenir les languettes 9, 10, 11, 12 en position rabattue vers la paroi latérale des poêles.

30 D'autre part, l'emballage conforme à l'invention, tout en assurant une grande protection, ne couvre qu'une faible partie de la paroi latérale de la poêle, ce qui permet notamment à l'utilisateur d'examiner les caractéristiques du revêtement, sans déballer la poêle. Le

déballage de la poêle est très aisé, puisqu'il suffit à cet effet de déchirer une ou deux languettes.

En outre, l'emballage conforme à l'invention est parfaitement fixé à l'ustensile et ne peut en particulier  
5 glisser par rapport à ce dernier.  
métallique

De plus, le manchon/15a ou le rivet de fixation de la queue 15 ne risque pas d'abimer le bord supérieur 13 d'une poêle inférieure, étant donné que ce manchon est recouvert par une double couche de carton constituée  
10 par la patte 16 et la lamelle 18 collées l'une contre l'autre.

Bien entendu, l'invention n'est pas limitée à l'exemple que l'on vient de décrire et on peut apporter à celui-ci de nombreuses modifications, sans sortir  
15 du cadre de l'invention.

Ainsi, l'emballage 2 peut être en carton ondulé, en matière plastique ou en toute autre matière semi-rigide et pliable présentant des propriétés mécaniques analogues.

20 Le nombre des languettes 9 à 12 peut être supérieur ou inférieur à 4, mais au moins égal à 3.

Les surfaces découpées 6 et 7, au lieu d'être hexagonales peuvent être circulaires ou en forme d'octogone ou tout autre polygone.

25 Les surfaces découpées 6 ou 7 peuvent encore être ajourées pour rendre visible une partie du fond à l'intérieur et/ou à l'extérieur de la poêle.

L'emballage peut être en plusieurs parties collées les unes aux autres, dans ce cas, le procédé  
30 d'emballage peut être différent de celui décrit à titre d'exemple.

L'emballage peut également être utilisé pour emballer des ustensiles à queue tels que des casseroles ou des sauteuses, ou des ustensiles sans queue.

REVENDEICATIONS

1. Emballage pour ustensiles culinaires  
(1) comprenant un fond et une paroi latérale, réalisé dans une feuille d'une matière semi-rigide  
5 et pliable telle que le carton, comportant deux surfaces  
découpées (6, 7) dans la feuille, appliquées respectivement  
contre la face interne (3) et la face externe (8) du  
fond de l'ustensile (1), caractérisé en ce que ces deux  
surfaces sont reliées par au moins trois languettes  
10 (9, 10, 11) réparties autour de la paroi de l'ustensile  
en recouvrant le bord supérieur (13) de cette paroi  
et appliquées contre les faces intérieure (4) et extérieure  
(5) de cette paroi.

2. Emballage conforme à la revendication 1,  
15 caractérisé en ce qu'il comprend quatre languettes (9,  
10, 11, 12) régulièrement réparties autour de la paroi  
latérale de l'ustensile.

3. Emballage conforme à l'une quelconque  
des revendications 1 ou 2, caractérisé en ce que l'une  
20 (12) des languettes présente sur sa partie (12a) en  
regard de la face externe (5) de la paroi latérale de  
l'ustensile, une ouverture (14) découpée pour le passage  
de la queue (15) de l'ustensile.

4. Emballage conforme à l'une quelconque  
25 des revendications 1 à 3, caractérisé en ce que lesdites  
surfaces découpées (6, 7) s'inscrivent respectivement  
dans les surfaces interne (3) et externe (8) du fond  
de l'ustensile.

5. Emballage conforme à l'une quelconque  
30 des revendications 1 à 4, pour un ustensile à fond circu-  
laire, caractérisé en ce que les languettes (9, 10,  
11, 12) comportent des plis préformés (10a, 10b, 10c,  
10d) parallèles entre eux et perpendiculaires à un rayon  
du cercle dans lequel est inscrite chacune des surfaces

découpées (6, 7) de la feuille.

6. Emballage conforme à l'une quelconque des revendications 1 à 5, caractérisé en ce qu'il est réalisé d'une seule pièce.

5 7. Emballage conforme à l'une quelconque des revendications 1 à 5, caractérisé en ce que les languettes (9 à 12) sont fixées par collage à l'une au moins des surfaces découpées (6, 7).

8. Emballage conforme à l'une quelconque  
10 des revendications 6 ou 7, caractérisé à ce qu'à l'état développé sur une surface plane, les deux surfaces découpées (6, 7) sont reliées par une languette (9) et l'une (6) de ces surfaces présente deux languettes opposées (10, 11) perpendiculaires à la première languette et  
15 une quatrième languette (12) située à l'opposé de la première, cette quatrième languette présentant l'ouverture découpée (14) pour le passage de la queue (15) de l'ustensile.

9. Emballage conforme à l'une quelconque  
20 des revendications 3 à 8, caractérisé en ce qu'il comporte une patte (16) découpée dans l'ouverture (14) de passage de la queue (15) et reliée au bord (16a) de cette ouverture adjacent au fond de l'ustensile, cette patte étant repliée contre le manchon de fixation (15a) de la queue (15).

25 10. Emballage conforme à la revendication 9, caractérisé en ce que la surface découpée (7) adjacente à la face externe (8) du fond de l'ustensile comporte à l'opposé d'une languette (9) qui la relie à l'autre surface découpée, une lamelle (18) qui, lorsque l'emballage est constitué, est engagée dans l'ouverture découpée  
30 (14) pour le passage de la queue et recouvre la patte découpée (16) dans cette ouverture, cette lamelle (18) étant collée à cette patte.

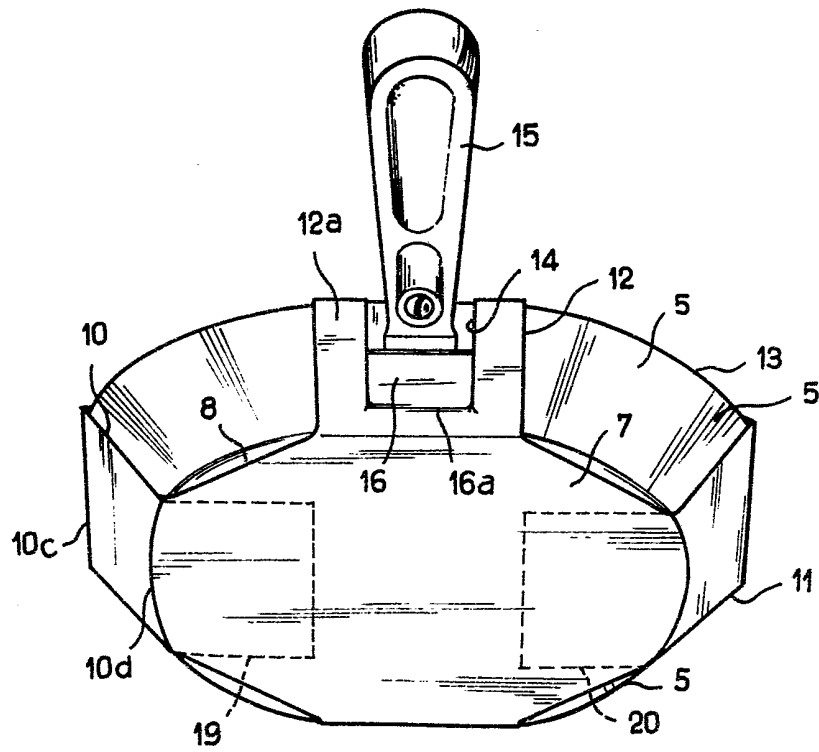
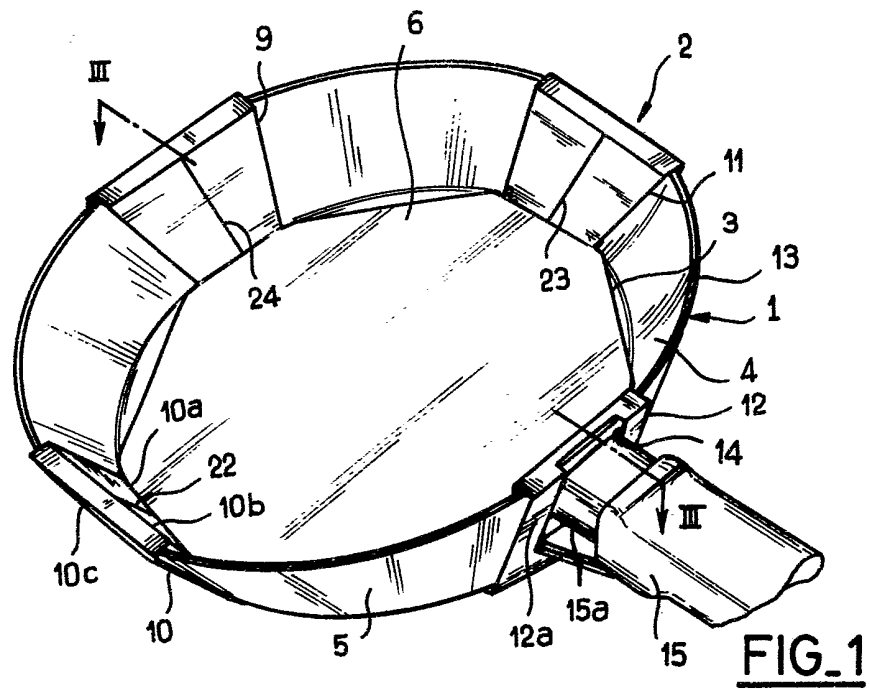
11. Emballage conforme à l'une quelconque des

revendications 1 à 10, caractérisé en ce que les languettes (9, 10, 11, 12) présentent sur leur partie (9e, 10e, 11e, 12e) appliquée sur la face interne (4) de la paroi latérale de l'ustensile, une découpe rectiligne (21, 22, 23, 24) s'étendant suivant la hauteur de la face interne précitée.

12. Emballage conforme à l'une quelconque des revendications 1 à 11, caractérisé en ce que la partie (9e, ... 12e) des languettes (9 à 12) appliquée contre la face interne (4) de la paroi latérale de l'ustensile est en forme de trapèze dont la petite base est reliée par un pli rectiligne préformé (10a) à la surface découpée (6) appliquée au fond de l'ustensile.

13. Procédé pour emballer un ustensile culinaire au moyen de l'emballage conforme à l'une quelconque des revendications 8 à 12, caractérisé en ce qu'on engage l'ouverture découpée (14) de la languette (12) sur la queue (15) de l'ustensile, on applique la surface découpée (6) sur la face interne (3) du fond de l'ustensile, on rabat les deux languettes opposées (10, 11) vers la face externe (8) du fond de l'ustensile, on rabat la dernière languette (9) et l'autre surface découpée (7) reliée à cette dernière vers la face externe (8) du fond de l'ustensile et sur les extrémités (19, 20) des deux languettes opposées (10, 11), on fixe par collage la surface découpée (7) contre les extrémités de ces languettes et à l'extrémité (12a) de la languette (12) comportant l'ouverture découpée (4).

14. Procédé conforme à la revendication 13, caractérisé en ce qu'on engage la lamelle (12) reliée à la surface découpée (7) dans l'ouverture découpée (14) de la languette (12) et on fixe par collage cette lamelle contre la patte (16) découpée dans l'ouverture précitée.



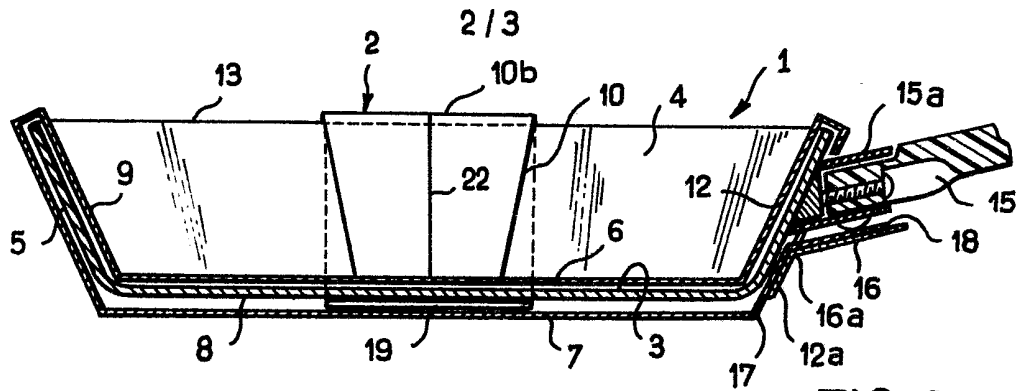


FIG. 3

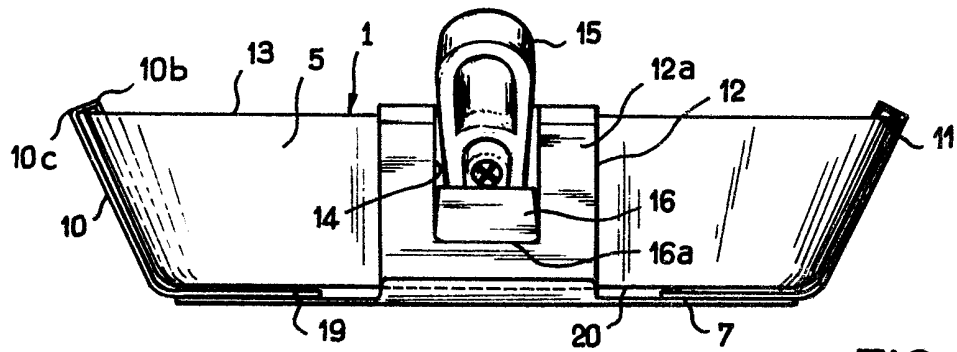


FIG. 4

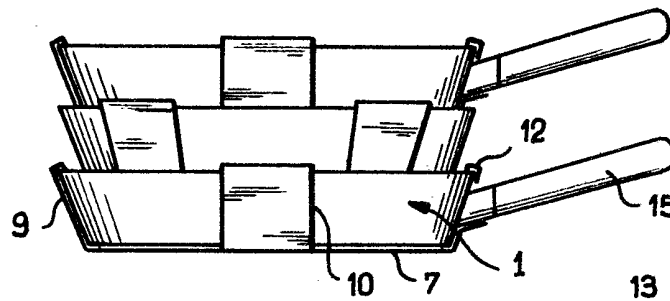


FIG. 9

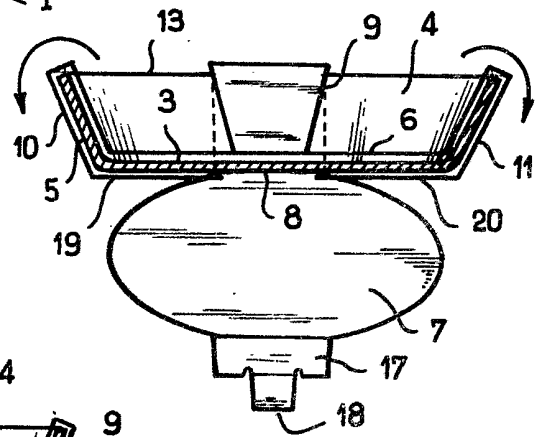


FIG. 7

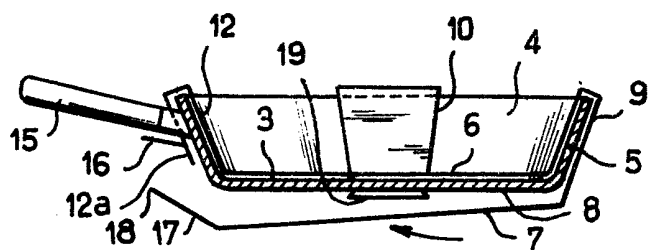
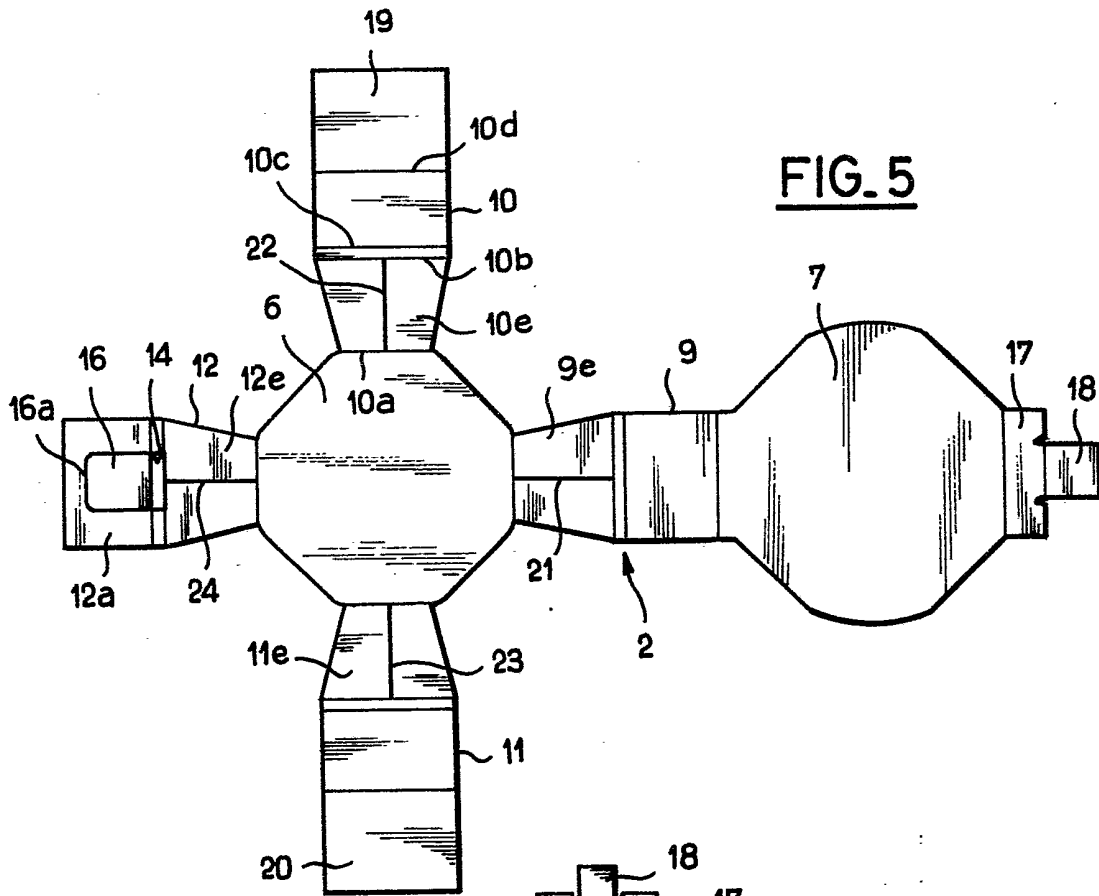


FIG. 8





**FIG. 5**

**FIG. 6**

