

①9 RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
INSTITUT NATIONAL
DE LA PROPRIÉTÉ INDUSTRIELLE
PARIS

①1 N° de publication : **2 912 633**
(à n'utiliser que pour les
commandes de reproduction)

②1 N° d'enregistrement national : **07 53332**

⑤1 Int Cl⁸ : **A 47 J 36/08 (2006.01), A 47 J 36/10, 36/00**

⑫

DEMANDE DE BREVET D'INVENTION

A1

⑫② Date de dépôt : 19.02.07.

⑫③ Priorité :

⑫④ Date de mise à la disposition du public de la demande : 22.08.08 Bulletin 08/34.

⑫⑤ Liste des documents cités dans le rapport de recherche préliminaire : *Se reporter à la fin du présent fascicule*

⑫⑥ Références à d'autres documents nationaux apparentés :

⑦① Demandeur(s) : *EKONO SARL Société à responsabilité limitée — FR.*

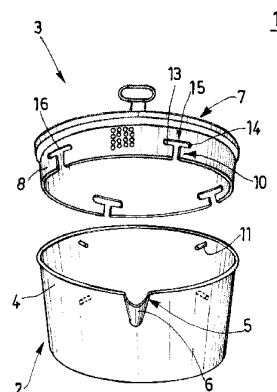
⑦② Inventeur(s) : BHAGAT AMAURY.

⑦③ Titulaire(s) :

⑦④ Mandataire(s) : BREESE DERAMBURE MAJE-ROWICZ.

⑤④ **APPAREIL DE CUISSON ET D'EGOUTTAGE D'ALIMENTS CONTENUS DANS UN LIQUIDE COMPRENANT DES PERFORATIONS D'EVAPORATION ET DES PERFORATIONS D'EGOUTTAGE.**

⑤⑦ L'invention concerne un appareil de cuisson et d'égouttage (1) d'aliments contenus dans un liquide, du type comprenant un récipient (2) pourvu d'un couvercle (3) amovible lequel présente, sur sa partie inférieure, une jupe (8) comprenant deux séries de perforations, la première série de perforations constituant des orifices pour l'échappement de la vapeur d'eau formée au cours de la cuisson, la deuxième série de perforations constituant des orifices d'égouttage.



FR 2 912 633 - A1



**Appareil de cuisson et d'égouttage d'aliments contenus dans un liquide
comprenant des perforations d'évaporation et des perforations
d'égouttage**

5 L'invention concerne un appareil destiné à cuire et égoutter des aliments contenus dans un liquide.

Par l'expression « contenus dans un liquide », on entend le liquide dans lesquels sont cuits les aliments, ou le liquide éventuellement extrait de la
10 cuisson des aliments, tel que la graisse.

La préparation d'un grand nombre de plats requiert que les aliments soient cuits dans un liquide de cuisson puis égouttés. Citons par exemple la cuisson de pâtes, riz ou équivalents lesquels sont cuits dans de l'eau puis égouttés en
15 fin de cuisson. On peut également être amené, en cours de cuisson de certains aliments, de devoir diminuer la quantité de liquide dans lequel ils cuisent, voire enlever la graisse ou le jus extrait de ces derniers lors de leur cuisson.

20 Traditionnellement, la cuisson des aliments avec le liquide est réalisée dans un récipient, et l'égouttage avec un autre ustensile (passoire ou équivalent). Cette méthode présente toutefois des inconvénients. Elle requiert tout d'abord de manipuler simultanément deux ustensiles : le récipient dans lequel sont cuits les aliments et la passoire dans laquelle est versée le contenu du
25 récipient pour être égoutté. Cette manipulation exige une certaine force et dextérité. En outre, elle se révèle dangereuse dans la mesure où le récipient devant être manipulé est généralement extrêmement chaud.

Pour tenter de palier certains de ces inconvénients, de nombreux dispositifs,
30 combinant le récipient de cuisson et l'ustensile d'égouttage, ont été proposés.

En particulier, il a été proposé dans le brevet américain US 5 653 881 un ustensile combinant les caractéristiques d'un récipient de cuisson avec celles d'un égouttoir. Dans un mode de réalisation particulier, l'ustensile comprend un récipient présentant un bec verseur et un couvercle. Le couvercle comprend une jupe s'étendant vers le bas, laquelle jupe comporte une section d'égouttage. Le couvercle comprend également des fentes en forme de « L » inversé coopérant respectivement avec des protubérances formées sur la paroi interne du récipient. Les fentes et les protubérances sont disposées de sorte que, lorsqu'un utilisateur tourne un couvercle, dans la position d'égouttage, les protubérances se mettent en prise avec les portions horizontales des fentes, fixant ainsi le couvercle au récipient.

Lors de l'utilisation de l'ustensile, le couvercle est placé sur le récipient de sorte que la section d'égouttage ne communique pas avec le bec verseur. Dans cette position (position fermée), la jupe du couvercle scelle l'ouverture créée par le bec verseur. Une fois la cuisson terminée et que l'utilisateur souhaite égoutter les aliments cuits, il tourne le couvercle pour aligner la section d'égouttage de la jupe avec le bec verseur (position d'égouttage). Dans cette position, les protubérances du récipient sont engagées dans la portion horizontale des fentes de la jupe du couvercle, et le couvercle maintenu fixé sur le récipient. L'utilisateur peut alors manipuler le récipient avec les deux mains sans risque que le couvercle ne se sépare du récipient.

Ce type d'ustensile convient pour une cuisson à l'étouffée, et éventuellement une cuisson sous pression lorsque la fermeture du récipient est réalisée de façon hermétique. Il n'est en revanche pas adapté à la cuisson d'aliments partiellement couverts, ou du moins à une cuisson nécessitant une évaporation partielle de l'eau en cours de cuisson.

L'invention vise notamment à pallier les inconvénients de l'art antérieur en proposant un ustensile de cuisson d'aliments dans un liquide permettant

conjointement une évaporation de l'eau formée en cours de cuisson et un égouttage des aliments.

5 A cet effet, et selon un premier aspect, l'invention concerne un appareil de cuisson et d'égouttage d'aliments contenus dans un liquide, du type comprenant :

- un récipient pourvu d'un couvercle amovible, ledit récipient comprenant au moins une paroi comportant au moins un orifice de versement du liquide contenu dans ledit récipient, ledit couvercle présentant, sur sa partie 10 inférieure, une jupe comprenant des perforations, ladite jupe étant agencée pour être maintenue contre la paroi du récipient lorsque le récipient est pourvu du couvercle, et

- des moyens de positionnement du couvercle sur le récipient, ledit couvercle étant apte à passer d'une position de cuisson à une position d'égouttage, et 15 inversement, par rotation autour d'un axe vertical du couvercle lorsqu'il est positionné sur le récipient.

L'appareil de cuisson et d'égouttage est remarquable en ce que la jupe comprend deux séries de perforations agencées pour que, lorsque le 20 couvercle est positionné sur le récipient en position de cuisson, l'une des séries des perforations est disposée devant l'orifice de versement, et lorsque le couvercle est positionné sur le récipient en position d'égouttage, l'autre série de perforations est disposée devant l'orifice de versement, la première série de perforations constituant des orifices pour l'échappement de la vapeur 25 d'eau formée au cours de la cuisson, la deuxième série de perforations constituant des orifices d'égouttage.

Avantageusement, les moyens de positionnement du couvercle sur le récipient comportent au moins une encoche formée dans la jupe du couvercle, 30 ladite encoche étant destinée à coopérer avec une saillie située sur la paroi du récipient.

Plus particulièrement, l'encoche comportera deux branches s'étendant en sens opposé, l'extrémité fermée de chaque branche définissant, en association avec la saillie du récipient, l'une des deux positions du couvercle sur le récipient. Et selon une configuration particulière de l'invention, l'encoche
5 présentera une forme en « T », chacune des extrémités de la branche supérieure de la forme en « T » définissant, en association avec la saillie du récipient, l'une des deux positions du couvercle sur le récipient.

Il pourra également être prévu que la jupe du couvercle présente deux zones
10 pourvues respectivement d'une des série de perforations, lesdites zones étant espacées l'une de l'autre par une zone non perforée. l'une des zones perforée présentant une densité de perforations inférieure à l'autre zone. Cette configuration présente l'avantage de définir deux positions distinctes du couvercle sur le récipient, l'une des positions étant strictement associée à
15 l'échappement de la vapeur d'eau, l'autre position étant strictement associée à l'égouttage des aliments. Cette configuration requiert ainsi moins de précision dans le positionnement du couvercle sur le récipient.

D'autres objets et avantages de l'invention apparaîtront au cours de la
20 description qui suit, faite en référence aux dessins annexés, dans lesquels :

- la figure 1 illustre une vue en perspective explosée d'un appareil de cuisson et d'égouttage selon un premier mode de réalisation de l'invention ; et

25

- la figure 2 illustre une vue de devant d'un couvercle de l'appareil de cuisson et d'égouttage selon un deuxième mode de réalisation de l'invention.

30 En relation avec les figures 1 et 2, il est décrit un appareil présentant les fonctionnalités conjointes de cuisson et d'égouttage 1 d'aliments contenus dans un liquide.

L'appareil 1 est formé d'un récipient 2 cylindrique pourvu d'un couvercle 3 amovible.

5 Le récipient 2 comporte une paroi 4 pourvue d'un orifice de versement 5 destinée à verser hors du récipient le liquide dans lesquels ont été cuits les aliments. Dans l'exemple illustré, l'orifice de versement 5 comporte un bec verseur 6.

10 Afin de permettre une manipulation plus aisée de l'appareil 1, en particulier lors de l'opération d'égouttage, le récipient 2 comprendra un moyen de préhension (non représenté). Avantagement, le moyen de préhension pourra consister en deux anses diamétralement opposées, situées sur la face extérieure de la paroi du récipient, et disposées sur la face extérieure de la
15 paroi du récipient, dans un plan longitudinal situé à 45 degrés du bec verseur.

Le couvercle 3 présente une partie couvrante 7 destinée à recouvrir l'ouverture du récipient 2.

20 La partie couvrante 7 est pourvue, sur sa partie inférieure, d'une jupe 8, agencée pour être en contact étroit avec la face interne de la paroi du récipient 2, lorsque l'ouverture du récipient 2 est fermée par le couvercle 3, tout en autorisant un mouvement de rotation de la jupe 8 selon un axe vertical. Par ailleurs, la jupe 8 est dimensionnée pour venir couvrir l'ouverture
25 du bec verseur 6, ou du moins partiellement comme on le verra dans la partie décrivant la figure 2.

La jupe 8 comprend en outre une zone délimitée présentant une pluralité de perforations 9. Comme on le verra plus loin, une partie des perforations
30 formera des perforations permettant l'échappement de la vapeur d'eau formée lors de la cuisson des aliments, la partie restante, éventuellement associée avec les perforations d'échappement de vapeur d'eau, formant des

perforations permettant l'égouttage des aliments, i.e le versement hors du récipient du liquide de cuisson.

5 Par liquide de cuisson, on entend le liquide dans lesquels sont cuits les aliments, ou le liquide éventuellement extrait de la cuisson des aliments tel que la graisse.

10 L'appareil de cuisson et d'égouttage 1 comprend des moyens permettant de positionner le couvercle 3 sur le récipient 2 suivant que l'on souhaite procéder à la cuisson d'aliments, ou que l'on souhaite procéder à l'égouttage des aliments.

15 Plus spécifiquement, il s'agit de positionner en face de l'ouverture du bec verseur, ou bien les perforations d'échappement de vapeur lorsqu'on souhaite procéder à la cuisson d'aliments, ou bien les perforations d'égouttage lorsqu'on souhaite procéder à un égouttage. Le couvercle 3 sera disposé sur le récipient en position de cuisson dans le premier cas, et en position d'égouttage dans le deuxième cas.

20 Les moyens de positionnement du couvercle 3 sur le récipient 2 comprennent d'une part au moins une encoche 10 formée dans la jupe 8 du couvercle 3, et au moins une saillie 11 formée sur la face intérieure de la paroi du récipient 2, l'encoche 10 étant agencée pour recevoir la saillie 11.

25 La figure 1 illustre un appareil de cuisson et d'égouttage 1 comprenant quatre encoches et quatre saillies associées. Il est bien entendu évident qu'il s'agit d'un exemple particulier de réalisation de l'invention, le nombre d'encoches et de saillies ne se limitant pas à celui illustré. Il pourra en particulier être prévu une seule encoche et saillie correspondante.

30

Chaque encoche 10 comporte deux branches s'étendant en sens opposé, l'extrémité fermée de chaque branche définissant, en association avec la

saillie 11 du récipient apte à recevoir ladite encoche 10, l'une des deux positions du couvercle sur le récipient. Selon une configuration avantageuse de l'invention illustrée sur la figure 1, les encoches présentent une forme en « T ».

5

Chacune des extrémités 13, 14 de la branche supérieure 15 de la forme en « T » définit, en association avec la saillie 11 du récipient 2 apte à recevoir une encoche 10, la position de cuisson ou la position d'égouttage.

10 Le principe de fonctionnement est le suivant. Le couvercle 3 est positionné au-dessus de l'ouverture du récipient 2, les encoches 10 du couvercle 3 étant disposées en vis-à-vis des saillies 11 du récipient 2. Le couvercle 3 est alors poussé selon un mouvement vertical, en direction du fond du récipient 2, la jupe 8 pénétrant dans le récipient 2, en contact étroit avec la face intérieure
15 du récipient 2. Les encoches 10 s'engagent dans les saillies 11 correspondantes jusqu'à venir en butée sur une zone d'arrêt 16, dans la branche supérieure 15 de la forme en « T ». Le couvercle 3 est alors soumis à un mouvement de rotation autour de l'axe vertical, dans le sens des aiguilles d'une montre, jusqu'à ce que les encoches 10 viennent se positionner contre
20 l'extrémité 14 de la branche supérieure 15 de la forme en « T ». L'ouverture du bec verseur est alors recouverte par une zone de la jupe 8 du couvercle 3 comportant, sur une partie seulement, des perforations définissant des perforations d'échappement de la vapeur d'eau. Le couvercle 3 est alors en position de cuisson. Le passage à la position d'égouttage du couvercle 3 est
25 réalisé en imprimant au couvercle un mouvement de rotation dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, jusqu'à ce que les encoches 10 viennent de positionner contre l'extrémité 13 de la branche supérieure 15 de la forme en « T ». L'ouverture du bec verseur est alors recouverte par une zone de la jupe 8 du couvercle 3 perforée, les perforations correspondant aux
30 perforations d'égouttage.

Ainsi, en position de cuisson, la densité de perforations positionnées en vis-à-vis de l'ouverture du bec verseur sera inférieure à la densité de perforations positionnées en vis-à-vis de l'ouverture du bec verseur lorsque le couvercle est en position d'égouttage.

5

Selon une configuration particulière de l'invention, il pourra être prévu que les perforations d'échappement de la vapeur présente une configuration différente des perforations d'égouttages (tailles, formes, etc.).

10 La figure 1 montre un couvercle 3 présentant une jupe 8 comprenant une seule zone de perforations comportant d'une part les perforations d'échappement de vapeur, et d'autre part les perforations d'égouttage. Selon une autre configuration de l'invention, il peut être prévu que la jupe 8 du couvercle présentes deux zones 17, 18 pourvues de perforations, lesdites
15 zones 17, 18 étant espacées l'une de l'autre par une zone non perforée 19 (cf. figure 2).

Cette configuration présente l'avantage de définir deux positions distinctes du couvercle 3 sur le récipient 2, l'une des positions étant strictement associée à
20 l'échappement de la vapeur d'eau, l'autre position étant strictement associée à l'égouttage des aliments. Elle ne requiert ainsi pas de précision dans le positionnement du couvercle sur le récipient.

Elle présente également l'avantage de définir une position complémentaire du
25 couvercle 3 sur le récipient, correspondant à une position dans laquelle l'évaporation est réduite. Dans cette configuration en effet, la jupe 8 du couvercle 3 est configurée pour ne pas obturer totalement l'ouverture du bec verseur 6, mais de manière à ne laisser qu'un petit passage entre le récipient 2 et le couvercle. Le couvercle 3 est dans cette position complémentaire
30 lorsque les encoches 10 sont en butée contre la zone d'arrêt. Ainsi, lorsque les encoches 10 sont positionnées dans les saillies 11, sur la zone d'arrêt, la

zone non perforée 19 se positionne devant l'ouverture du bec verseur pour une obturation partielle.

5 Comme précédemment, les zones perforées pourront présenter des densités de perforations, ainsi que des configurations de perforations différentes.

L'écartement entre les extrémités de la branche supérieure sera déterminé en fonction de la distance séparant les deux zones 17 et 18 perforées.

10 Le caractère hermétique pourra être amélioré par la présence d'un joint disposé sous la partie couvrante 7, le long de la jonction partie couvrante 7 / jupe 8.

15 L'invention est décrite dans ce qui précède à titre d'exemple. Il est entendu que l'homme du métier est à même de réaliser différentes variantes de l'invention sans pour autant sortir de l'invention.

REVENDICATIONS

1. Appareil de cuisson et d'égouttage (1) d'aliments contenus dans un liquide, du type comprenant un récipient (2) pourvu d'un couvercle (3) amovible, ledit
5 récipient (2) comprenant au moins une paroi (4) comportant au moins un orifice de versement (5) du liquide contenu dans ledit récipient, ledit couvercle (3) présentant, sur sa partie inférieure, une jupe (8) comprenant des perforations (9), ladite jupe (8) étant agencée pour être maintenue contre la paroi (4) du récipient (2) lorsque ledit récipient (2) est pourvu du couvercle (3), l'appareil de
10 cuisson et d'égouttage (1) comprenant en outre des moyens de positionnement du couvercle sur le récipient (2), ledit couvercle (3) étant apte à passer d'une position de cuisson à une position d'égouttage, et inversement, par rotation autour d'un axe vertical du couvercle (3) lorsqu'il est positionné sur le récipient (2), l'appareil de cuisson et d'égouttage (1) étant caractérisé en ce que la jupe
15 (8) comprend deux séries de perforations agencées pour que, lorsque le couvercle (3) est positionné sur le récipient (2) en position de cuisson, l'une des séries des perforations est disposée devant l'orifice de versement (5), et lorsque le couvercle (3) est positionné sur le récipient (2) en position d'égouttage, l'autre série de perforations est disposée devant l'orifice de versement (5), la première
20 série de perforations constituant des orifices pour l'échappement de la vapeur d'eau formée au cours de la cuisson, la deuxième série de perforations constituant des orifices d'égouttage.

2. Appareil de cuisson et d'égouttage (1) selon la revendication 1, caractérisé
25 en ce que les moyens de positionnement du couvercle (3) sur le récipient (2) comportent au moins une encoche (10) formée dans la jupe (8) du couvercle (2), ladite encoche (10) étant destinée à coopérer avec une saillie (11) située sur la paroi (4) du récipient (2).

30 3. Appareil de cuisson et d'égouttage (1) selon la revendication 2, caractérisé en ce que l'encoche (10) comporte deux branches s'étendant en sens opposé, l'extrémité fermée de chaque branche définissant, en association avec la saillie (11) du récipient, l'une des deux positions du couvercle (3) sur le récipient (2).

4. Appareil de cuisson et d'égouttage (1) selon la revendication 2 ou la revendication 3, caractérisé en ce que l'encoche (10) a une forme en « T », chacune des extrémités (13, 14) de la branche supérieure (15) de la forme en « T » définissant, en association avec la saillie (11) du récipient (2), l'une des deux positions du couvercle (3) sur le récipient (2).

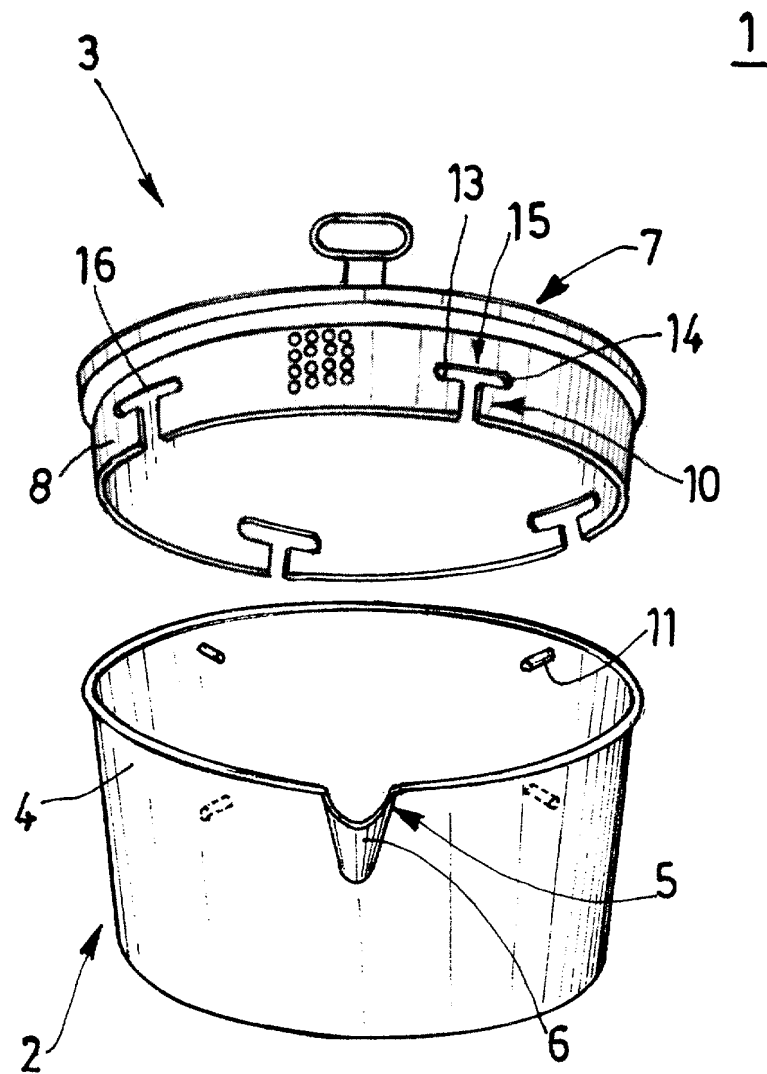
5. Appareil de cuisson et d'égouttage (1) selon l'une quelconque des revendications précédentes, la jupe (8) du couvercle (3) présente deux zones (17, 18) pourvues respectivement d'une des séries de perforations, lesdites zones étant espacées l'une de l'autre par une zone non perforée (19), .

6. Appareil de cuisson et d'égouttage (1) selon la revendication précédente, caractérisé en ce que la zone non perforée (19) constitue une zone d'obturation partielle de l'orifice de versement (5).

7. Appareil de cuisson et d'égouttage (1) selon la revendication 5 ou la revendication 6, caractérisé en ce que l'une des zones perforée (17, 18) présente une densité de perforations inférieure à l'autre zone (18, 17).

8. Appareil de cuisson et d'égouttage (1) selon l'une quelconque des revendications précédentes, caractérisé en ce que l'orifice de versement (5) comporte un bec verseur (6).

1/2

FIG.1

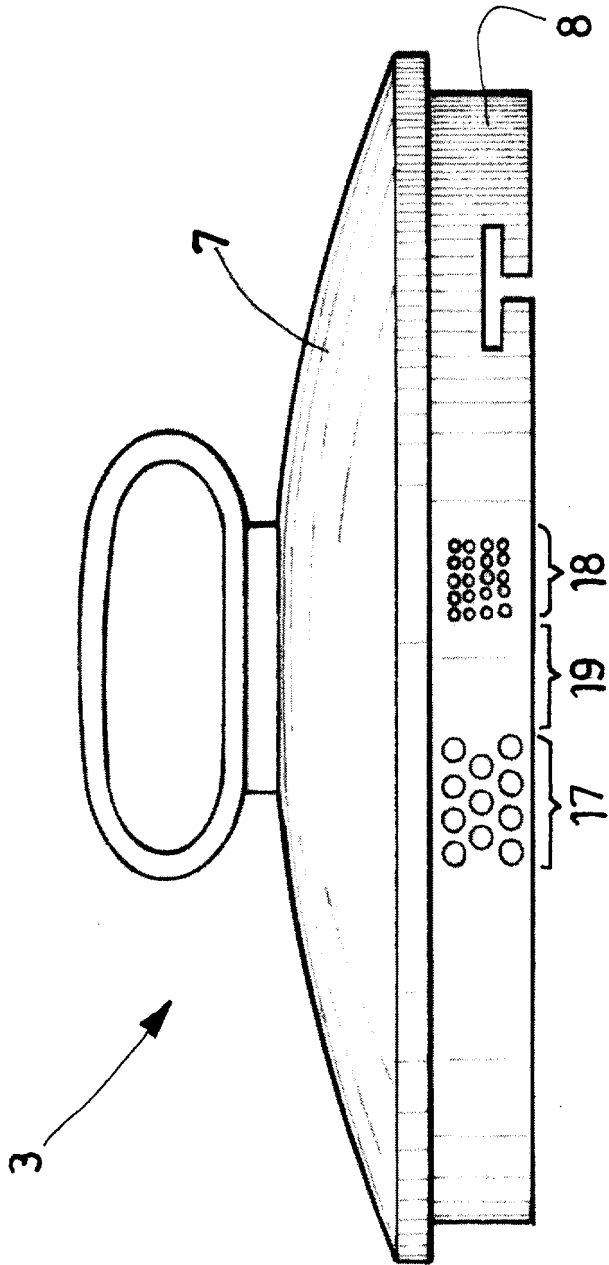


FIG. 2

**RAPPORT DE RECHERCHE
 PRÉLIMINAIRE**

N° d'enregistrement
 national

établi sur la base des dernières revendications
 déposées avant le commencement de la recherche

FA 692142
 FR 0753332

DOCUMENTS CONSIDÉRÉS COMME PERTINENTS		Revendication(s) concernée(s)	Classement attribué à l'invention par l'INPI
Catégorie	Citation du document avec indication, en cas de besoin, des parties pertinentes		
X	US 5 730 045 A (DELAQUIS MICHEL [CA] ET AL) 24 mars 1998 (1998-03-24) * colonne 2, ligne 56 - colonne 3, ligne 44; figures *	1,2,5-8	A47J36/08 A47J36/10 A47J36/00
X	US 2 185 897 A (KRAUSE RICHARD F ET AL) 2 janvier 1940 (1940-01-02) * page 1, colonne de droite, ligne 8 - page 2, colonne de gauche, ligne 14; figures *	1,2,5,6	
X	US 4 310 418 A (BUSBEY SYLVIA S) 12 janvier 1982 (1982-01-12) * colonne 2, ligne 43 - colonne 3, ligne 36; figures *	1,5-8	
X	US 5 388 732 A (GREGER RICHARD W [US]) 14 février 1995 (1995-02-14) * colonne 3, ligne 17 - colonne 7, ligne 41; figures *	1,5-8	
X	DE 203 17 540 U1 (TKI EUROP LTD JUNGINGER CONSUL [DE]) 15 avril 2004 (2004-04-15) * alinéas [0023] - [0029] *	1,5-8	DOMAINES TECHNIQUES RECHERCHÉS (IPC) A47J
X	US 2004/250690 A1 (RESTIS THOMAS [US] ET AL) 16 décembre 2004 (2004-12-16) * alinéas [0030] - [0042]; figures *	1,5,6,8	
Date d'achèvement de la recherche		Examineur	
4 septembre 2007		De Terlizzi, Marino	
CATÉGORIE DES DOCUMENTS CITÉS X : particulièrement pertinent à lui seul Y : particulièrement pertinent en combinaison avec un autre document de la même catégorie A : arrière-plan technologique O : divulgation non-écrite P : document intercalaire		T : théorie ou principe à la base de l'invention E : document de brevet bénéficiant d'une date antérieure à la date de dépôt et qui n'a été publié qu'à cette date de dépôt ou qu'à une date postérieure. D : cité dans la demande L : cité pour d'autres raisons & : membre de la même famille, document correspondant	

**ANNEXE AU RAPPORT DE RECHERCHE PRÉLIMINAIRE
RELATIF A LA DEMANDE DE BREVET FRANÇAIS NO. FR 0753332 FA 692142**

La présente annexe indique les membres de la famille de brevets relatifs aux documents brevets cités dans le rapport de recherche préliminaire visé ci-dessus.

Les dits membres sont contenus au fichier informatique de l'Office européen des brevets à la date du **04-09-2007**

Les renseignements fournis sont donnés à titre indicatif et n'engagent pas la responsabilité de l'Office européen des brevets, ni de l'Administration française

Document brevet cité au rapport de recherche		Date de publication	Membre(s) de la famille de brevet(s)	Date de publication
US 5730045	A	24-03-1998	CA 2206863 A1	14-10-1998
US 2185897	A	02-01-1940	AUCUN	
US 4310418	A	12-01-1982	AUCUN	
US 5388732	A	14-02-1995	AUCUN	
DE 20317540	U1	15-04-2004	AUCUN	
US 2004250690	A1	16-12-2004	AUCUN	