



CH 689 481 A5



SCHWEIZERISCHE Eidgenossenschaft
Eidgenössisches Institut für Geistiges Eigentum

11 CH 689 481 A5

51 Int. Cl.⁶: A 47 J 036/02
A 47 J 027/00
A 47 J 037/10

Erfindungspatent für die Schweiz und Liechtenstein
Schweizerisch-liechtensteinischer Patentschutzvertrag vom 22. Dezember 1978

12 PATENTSCHRIFT A5

21 Gesuchsnummer: 00338/98

22 Anmeldungsdatum: 11.02.1998

24 Patent erteilt: 14.05.1999

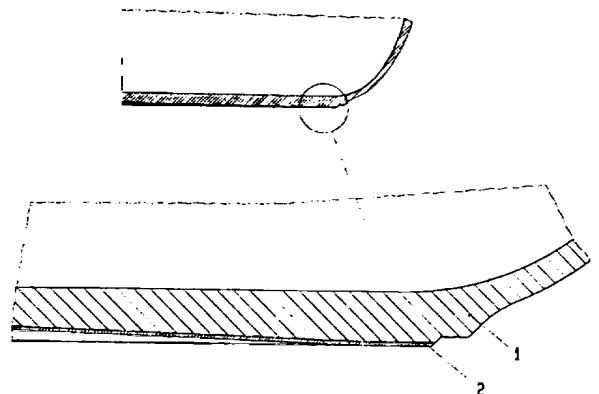
45 Patentschrift veröffentlicht: 14.05.1999

73 Inhaber:
NEWROX Produktions- und Handels-AG,
Therwilerstrasse 7-9, 4107 Ettingen (CH)

72 Erfinder:
Xaver Halbeisen, Laubgartenweg 38,
4146 Hochwald (CH)
Anton Gschwind, Dorneckstrasse 31,
4114 Hofstetten (CH)

54 Kochgeschirr.

57 Die Erfindung betrifft ein Kochgeschirr aus Aluminium, dessen Bodenpartie (1) mindestens teilweise eine ferritische Werkstoffschicht (2) aus Edelstahl aufweist und daher – nebst den herkömmlichen Herdarten wie Elektro, Glaskeramik oder Gas auch für Induktionskochfelder geeignet ist. Die Bodenpartie ist so geformt, dass sie unterschiedliche Wärmeausdehnungen aufnehmen kann oder mindestens eine Wärmeausdehnungs-Entlastung enthält. Da nur die Bodenpartie (1) ferritisch ist, die Aussenwand jedoch aus Aluminium, sind die Oberflächenbeschichtungsverfahren wie Emaillieren, Lackieren, Polieren weiterhin anzuwenden. Durch die dünne Schicht des ferritischen Werkstoffes und die gute Verbindung zum Aluminium ist die Wärmeleitfähigkeit nur geringfügig eingeschränkt.



CH 689 481 A5

Beschreibung

Die Erfindung betrifft ein Kochgeschirr gemäss Anspruch 1.

Die bis anhin durch Ziehen oder Planieren aus Aluminium-Platinen hergestellten Aluminium-Kochgeschirre eignen sich nicht für das Kochen auf Induktionskochfeldern. 5

Durch die Erfindung sind die leichten Aluminium-Kochgeschirre auch auf Induktionskochfeldern verwendbar. Mit der ferritischen Werkstoffschicht sind sie für alle Herdarten verwendbar. Das Aufbringen der Schicht durch Aufwalzen bedeutet die optimale Verbindung beider Metalle, da das Ablösen der Schicht ausgeschlossen ist. 10

Da nur die Bodenpartie ferritisch ist, die Aussenwand jedoch aus Aluminium, sind die herkömmlichen Verfahren Emaillieren, Lackieren, Polieren wie bisher zu verwenden. 15

Durch die dünne Schicht des ferritischen Werkstoffes und die gute Verbindung zum Aluminium ist die Wärmeleitfähigkeit nur geringfügig eingeschränkt und somit für das Kochen auf Induktionskochfeldern, Elektroplatten, Glaskeramik- oder Gasherden ebenfalls gut geeignet. 20

Die Innenbeschichtungen auf Basis PTFE, Lack oder Hartgrund können weiterhin angewendet werden. 25

Durch die spanabhebende Entfernung der ferritischen Werkstoffschicht bis zur Bodenpartie sind die Verfahren Ziehen und Planieren möglich. 30

Fig. 1 Bodenpartie eines Kochgeschirrkörpers mit ferritischem Stahlboden.

Fig. 2 Bodenpartie eines Kochgeschirrkörpers mit Einpressungen bzw. Einstichen. 35

Patentansprüche

1. Kochgeschirr zum Kochen auf Induktionskochfeldern, Elektroplatten, Glaskeramik- oder Gasherden, bestehend aus einem Kochgeschirrkörper (1) aus Aluminium oder einer Aluminiumlegierung, welcher mindestens teilweise in der Bodenpartie eine ferritische Werkstoffschicht (2) aufweist, wobei die Schicht (2) vor dem Verformen des Kochgeschirrkörpers (1) aufgebracht und die Bodenpartie derart geformt ist, dass deren unterschiedliche Wärmeausdehnungen aufnehmbar sind oder die Bodenpartie mindestens eine Wärmeausdehnungs-Entlastung (3, 4, 5) enthält. 40

2. Kochgeschirr nach Anspruch 1, dadurch gekennzeichnet, dass die Entlastung als Einpressungen oder Einstiche, zum Beispiel in Form von Kreisen (3), Spiralen (4) oder Beulen (5) ausgebildet sind. 45

3. Kochgeschirr nach einem der Ansprüche 1 bis 2, dadurch gekennzeichnet, dass die ferritische Werkstoffschicht (2) aus Edelstahl ist. 50

4. Kochgeschirr nach einem der Ansprüche 1 bis 3, dadurch gekennzeichnet, dass die ferritische Werkstoffschicht (2) bis zur Bodenpartie vor dem Verformen des Kochgeschirrkörpers (1) spanabhebend entfernt ist. 55

