

Warszawa, 19 grudnia 1936 r.

URZĄD PATENTOWY



A49j 27/00

RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

OPIS PATENTOWY

Nr 24048.

Gustav Seidl
(Wiedeń, Austrija).

~~Kl. 34 I, 1/01.~~

34b 27/00

Naczynie, w szczególności naczynie do gotowania.

Zgłoszono 13 kwietnia 1935 r.

Udzielono 24 października 1936 r.

Pierwszeństwo: 17 kwietnia 1934 r. (Austrija).

Naczynia nierdzewne bez wewnętrznej powłoki z emalii, która jest niebezpieczna wskutek odpryskiwania, sporządza się w całości z metalu nierdzewnego, np. ze stali chromoniklowej; jednakże naczynia takie są do gotowania zupełnie nieodpowiednie, albowiem ich części, wystawione bezpośrednio na działanie gorąca, np. ich dna, łatwo się zniekształcają. Również szczególnie grube dna nie są wolne od tej wady, a podnoszą jedynie koszty wytwarzania tych naczyń wskutek wysokiej ceny nierdzewnej stali i procentowo znacznych odpadków przy wytwarzaniu. Celem usunięcia tych wyżej wymienionych wad oraz złego przewodzenia ciepła, zaczęto wykonywać naczynia kuchenne z blachy uwarstwionej, posiadające z jednej tylko stro-

ny powłokę nierdzewnej stali, umieszczając tę powłokę wewnątrz naczynia. Zniekształcanie się dna zostało wprowadzone przez takie wytwarzanie usunięte, a przewodzenie ciepła zwiększone, jednakowoż zewnętrzna ściana naczynia ulega zawsze rdzewieniu i daje się trudno czyścić.

Próbowano naczynia, które wewnątrz zaopatrzone są w powłokę z nierdzewnego metalu, a w szczególności niklu, emaljując nazewnątrz, jednak przy zastosowaniu niklu jako warstwy wewnętrznej warstwa ta narażona jest na działanie kwasów środków spożywczych. Jeżeli naczynie wewnątrz posiada powłokę z nierdzewnej stali, natenczas zespolenie tej powłoki ulega osłabieniu przy kilkakrotnym nagrzewaniu, koniecznem przy emaljowaniu, tak że

jej właściwość nierdzewności zostaje zmniejszona. Wreszcie próbowano również przy emaljowanych naczyniach dno naczyń zaopatrywać wewnątrz tylko w jedną gruntową warstwę emalii.

Stosownie do wynalazku powleka się zewnętrzną powierzchnię naczyń, zaopatrzonych wewnątrz w znaną powłokę nierdzewnego materiału, w jedną tylko gruntową warstwę emalii, która chroni zewnętrzną powierzchnię naczynia przed rdzewieniem i nie odpada kawałkami, jak emalia kilkuwarstwowa. Wskutek nałożenia tylko jednej gruntowej warstwy emalii odpada również konieczność kilkakrotnego nagrzewania naczynia przy zwyczajnem emaljowaniu, które osłabia zespolenie wewnętrznej nierdzewnej powłoki i zmniejsza jej właściwość nierdzewności.

Naczynia wedle wynalazku łączą więc

wszystkie zalety strony zewnętrznej i wewnętrznej emaljowanych naczyń, jak nierdzewność i łatwość czyszczenia, nie posiadając równocześnie ich wad, a w szczególności niebezpieczeństwa odpryskiwania emalii.

Zastrzeżenie patentowe.

Naczynie, w szczególności do gotowania, posiadające wewnątrz powłokę nierdzewnego metalu, znamienne tem, że jego zewnętrzna powierzchnia zaopatrzona jest w jedną tylko gruntową warstwę emalii.

Gustav Seidl.

Zastępca: Dr. M. Goldwasser,
adwokat.