

(12) **Österreichische Patentanmeldung**

(21) Anmeldenummer: **A 426/2007**

(51) Int. Cl.⁸: **A47J 37/07 (2006.01)**

(22) Anmeldetag: **16.03.2007**

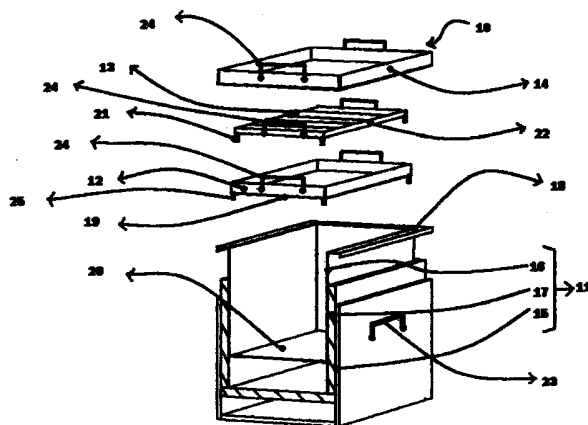
(43) Veröffentlicht am: **15.02.2008**

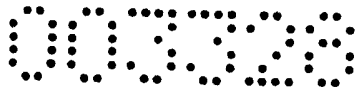
(73) Patentanmelder:

**KALLINGER NORBERT
A-4743 PETERSKIRCHEN (AT)**

(54) **GERÄT ZUM GAREN VON LEBENSMITTELN**

(57) Die Erfindung betrifft ein Gargerät zum Garen von Lebensmitteln, insbesondere zum Garen von Fleisch und/oder Gemüse, mit einem wärmedämmenden Gehäuse (11), mit einem im Gehäuse (11) platzierbaren, wannenartigen Lebensmittelaufnahmeelement (12), einem in dem wannenartigen Lebensmittelaufnahmeelement (12) platzierbaren, grillartigen bzw. rostartigen Lebensmittelaufnahmeelement (13), und mit einer oberhalb der beiden Lebensmittelaufnahmeelemente platzierbaren Feuerwanne (14) zur Aufnahme eines brennbaren Guts, insbesondere von Kohle und/oder Holz, wobei eine vom brennbaren Gut abgestrahlte Garhitze über die Feuerwanne nach unten abstrahlt und zum Garen der Lebensmittel in einem von dem Gehäuse (11) definierten Garraum speicherbar ist.

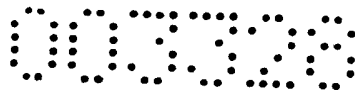




Zusammenfassung

Die Erfindung betrifft ein Gargerät zum Garen von Lebensmitteln, insbesondere zum Garen von Fleisch und/oder Gemüse, mit einem wärmedämmenden Gehäuse (11), mit einem im Gehäuse (11) platzierbaren, wannenartigen Lebensmittelaufnahmeelement (12), einem in dem wannenartigen Lebensmittelaufnahmeelement (12) platzierbaren, grillartigen bzw. rostartigen Lebensmittelaufnahmeelement (13), und mit einer oberhalb der beiden Lebensmittelaufnahmeelemente platzierbaren Feuerwanne (14) zur Aufnahme eines brennbaren Guts, insbesondere von Kohle und/oder Holz, wobei eine vom brennbaren Gut abgestrahlte Garhitze über die Feuerwanne nach unten abstrahlt und zum Garen der Lebensmittel in einem von dem Gehäuse (11) definierten Garraum speicherbar ist.

Fig. 1



Kallinger Norbert
Kallinger Christian
Kallinger Wolfgang
Steindl Ludwig

9. Jänner 2007

Gargerät

Die Erfindung betrifft ein Gerät zum Garen von Lebensmitteln.

Das erfindungsgemäße Gargerät umfasst ein wärmedämmendes Gehäuse, ein im Gehäuse platzierbares, wannenartiges Lebensmittelaufnahmeelement, ein im wannenartigen Lebensmittelaufnahmeelement platzierbares grillartiges bzw. rostartiges Lebensmittelaufnahmeelement, sowie eine oberhalb der beiden Lebensmittelaufnahmeelemente platzierbare Feuerwanne zur Aufnahme eines brennbaren Guts, wobei eine von dem brennbaren Gut abgestrahlte Garhitze über die Feuerwanne nach unten abstrahlt und zum Garen der Lebensmittel in einem von dem Gehäuse definierten Garraum speicherbar ist.

Mit dem erfindungsgemäßen Gargerät können zu garende Lebensmittel mit einem hohen Wirkungsgrad sowie schonend gegart werden.

Es wird ein Ausführungsbeispiel der Erfindung, ohne hierauf beschränkt zu sein, anhand der Zeichnung näher erläutert.

Die Zeichnung zeigt:

Fig. 1: einen teilweisen Querschnitt durch ein erfindungsgemäßes Gargerät zum Garen von Lebensmitteln in einer Explosionsansicht.

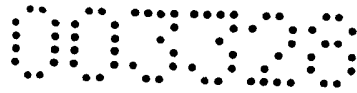


Fig. 1 zeigt eine schematische Darstellung eines erfindungsgemäßen Gargeräts 10 zum Garen von Lebensmitteln im teilweisen Querschnitt in einer Art Explosionsdarstellung.

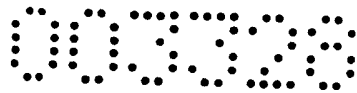
Das erfindungsgemäße Gargerät 10 besteht im Wesentlichen aus vier Baugruppen, nämlich aus einem wärmedämmenden Gehäuse 11, einem in dem Gehäuse platzierbaren, wannenartigen Lebensmittelaufnahmeelement 12, einem in dem wannenartigen Lebensmittelaufnahmeelement 12 und damit im Gehäuse 11 platzierbaren, grillartigen bzw. rostartigen Lebensmittelaufnahmeelement 13, sowie einer oberhalb der beiden Lebensmittelaufnahmeelemente 12, 13 platzierbaren Feuerwanne 14. Die Feuerwanne 14 dient der Aufnahme eines brennbaren Guts, wobei eine von dem brennbaren Gut abgestrahlte Garhitze über die Feuerwanne 14 nach unten abstrahlt und zum Garen der Lebensmittel in einem von dem Gehäuse 11 definierten Garraum speicherbar ist. Innerhalb des Garraums sind die Lebensmittelaufnahmeelemente angeordnet.

Das Gehäuse 11 ist mehrteilig ausgebildet. So umfasst das Gehäuse 11 eine äußere Schale 15, eine innere Schale 16 sowie ein zwischen den beiden Schalen 15, 16 positioniertes Wärmedämmelement 17.

Die äußere Schale 15 des Gehäuses 11 ist vorzugsweise aus Holz gefertigt.

Die innere Schale 16 des Gehäuses 11 ist vorzugsweise aus Metall, insbesondere aus Aluminium, gefertigt. Das zwischen der äußeren Schale 15 und der inneren Schale 16 positionierte Wärmedämmelement 17 ist vorzugsweise aus Steinwolle gefertigt. Die innere Schale 16 definiert im Wesentlichen den Garraum des Gargeräts 10.

Gemäß Fig. 1 verfügt die innere Schale 16 an einem oberen Ende über einen Kragen 18, der in montiertem Zustand obere Enden der äußeren Schale 15 sowie des Wärmedämmelements 17 abschnittsweise umschließt. Auf dem Kragen 18 ist die Feuerwanne 14 platzierbar.



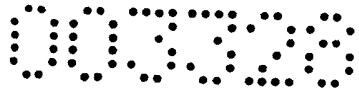
Das wannenartige Lebensmittelaufnahmeelement 12 verfügt über einen geschlossenen Boden 19 und ist derart im Gehäuse 11 positionierbar, dass eine Unterseite des Bodens 19 des wannenartigen Lebensmittelaufnahmeelements 12 einen Boden 20 der inneren Schale 16 des Gehäuses 11 und damit den Boden 20 des Garraums berührt.

Das grillartige bzw. rostartige Lebensmittelaufnahmeelement 13 ist über Füße 21 auf dem Boden 19, nämlich einer Oberseite desselben, positionierbar, und zwar derart, dass ein rostartiger Träger 22 des grillartigen Lebensmittelaufnahmeelements 13 vom Boden 19 des wannenartigen Lebensmittelaufnahmeelements 12 beanstandet und oberhalb desselben positioniert ist.

Der rostartige Träger 22 des grillartigen Lebensmittelaufnahmeelements 13 dient der Aufnahme von Fleisch und/oder Fisch beim Garen. Das wannenartige Lebensmittelaufnahmeelement 12 dient insbesondere der Aufnahme von Gemüse und/oder Soße. Die Feuerwanne 14 dient der Aufnahme von brennbarem Gut wie z. B. Kohle und/oder Holz.

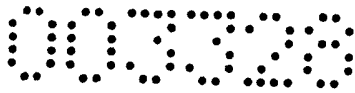
Die Feuerwanne 14 ist derart oberhalb der beiden Lebensmittelaufnahmeelemente 12, 13 platzierbar, dass dieselbe das Gehäuse 11 und damit den Garraum nach oben abschließt. Die Feuerwanne 14 ist demnach oberhalb des Gehäuses 11 platzierbar.

Im erfindungsgemäßen Gargerät können Lebensmittel effektiv und schonend bei einer günstigen Energiebilanz gegart werden. Die vom brennbaren Gut abgestrahlte Hitze strahlt nach unten in das Gehäuse 11 und wird in dem von dem Gehäuse 11 definierten Garraum gespeichert. Bedingt dadurch, dass das brennbare Gut oberhalb der zu garenden Lebensmittel positioniert ist, ist gewährleistet, dass keine Verbrennungsrückstände, insbesondere kein Ruß auf die Lebensmittel gelangt.



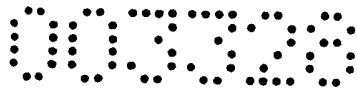
Bezugszeichenliste

- 10 Gargerät
- 11 Gehäuse
- 12 wannenartiges Lebensmittelaufnahmeelement
- 13 rostartiges Lebensmittelaufnahmeelement
- 14 Feuerwanne
- 15 äußere Schale
- 16 innere Schale
- 17 Wärmedämmelement
- 18 Kragen
- 19 Boden des Lebensmittelaufnahmeelements (Soßenwanne)
- 20 Boden (innere Schale)
- 21 Füße für den Grillrost
- 22 rostartiger Träger
- 23 Tragegriffe für das gesamte Gargerät
- 24 Griffe für die Feuerwanne, den Grillrost und die Soßenwanne
- 25 Füße für die Soßenwanne, damit die Hitze auch zirkulieren kann



Ansprüche

1. Gargerät zum Garen von Lebensmitteln, insbesondere zum Garen von Fleisch und/oder Gemüse, mit einem wärmedämmenden Gehäuse (11), mit einem im Gehäuse (11) platzierbaren, wannenartigen Lebensmittelaufnahmeelement (12), mit einem im wannenartigen Lebensmittelaufnahmeelement (12) platzierbaren, grillartigen bzw. rostartigen Lebensmittelaufnahmeelement (13), und mit einer oberhalb der beiden Lebensmittelaufnahmeelemente platzierbaren Feuerwanne (14) zur Aufnahme eines brennbaren Guts, insbesondere von Kohle und/oder Holz, wobei eine vom brennbaren Gut abgestrahlte Garhitze über die Feuerwanne nach unten abstrahlt und zum Garen der Lebensmittel in einem vom Gehäuse (11) definierten Garraum speicherbar ist.
2. Gargerät nach Anspruch 1, **dadurch gekennzeichnet, dass** das Gehäuse (11) mehrteilig ausgebildet ist und eine äußere Schale (15), vorzugsweise aus Holz, eine innere Schale (16), vorzugsweise aus Metall sowie ein zwischen der inneren Schale und der äußeren Schale positioniertes Wärmedämmelement (17), vorzugsweise aus Steinwolle, aufweist.
3. Gargerät nach Anspruch 1 oder 2, **dadurch gekennzeichnet, dass** das wannenartige Lebensmittelaufnahmeelement (12) einen geschlossenen Boden (19) aufweist und der Aufnahme von Gemüse und/oder Soße dient.
4. Gargerät nach Anspruch 3, **dadurch gekennzeichnet, dass** das wannenartige Lebensmittelaufnahmeelement (12) derart im Gehäuse (11) positionierbar ist, dass eine Unterseite des Bodens (19) des wannenartigen Lebensmittelaufnahmeelements (12) einen Boden (20) der inneren Schale (16) des Gehäuses (11) berührt.



5. Gargerät nach einem oder mehreren der Ansprüche 1 bis 4, **dadurch gekennzeichnet, dass** das grillartige bzw. rostartige Lebensmittelaufnahmeelement (13) über Füße (21) in das wannnenartige Lebensmittelaufnahmeelement (12) stellbar ist und einen rostartigen Träger (22) zur Aufnahme von Fleisch und/oder Fisch aufweist.
6. Gargerät nach Anspruch 5, **dadurch gekennzeichnet, dass** das grillartige bzw. rostartige Lebensmittelaufnahmeelement (13) derart im wannnenartigen Lebensmittelaufnahmeelement (12) positionierbar ist, dass der rostartige Träger (22) des grillartigen bzw. rostartigen Lebensmittelaufnahmeelements (13) vom Boden (19) des wannnenartigen Lebensmittelaufnahmeelements (12) beanstandet ist.
7. Gargerät nach einem oder mehreren der Ansprüche 1 bis 6, **dadurch gekennzeichnet, dass** die Feuerwanne (14) derart oberhalb der beiden Lebensmittelaufnahmeelemente (12,13) platzierbar ist, dass dieselbe das Gehäuse (11) nach oben abschließt.
8. Gargerät nach einem oder mehreren der Ansprüche 1 bis 7, **dadurch gekennzeichnet, dass** die Feuerwanne (14) derart oberhalb der beiden Lebensmittelaufnahmeelemente (12,13) platzierbar ist, dass dieselbe oberhalb des Gehäuses (11) angeordnet ist.
9. Gargerät nach einem oder mehreren der Ansprüche 2 bis 7, **dadurch gekennzeichnet, dass** die Feuerwanne (14) auf einem Kragen (18) der inneren Schale (16) des Gehäuses positionierbar ist, wobei der Kragen (18) der inneren Schale (16) des Gehäuses Abschnitte der äußeren Schale (15) und des Wärmedämmelements (17) umschließt.

00308

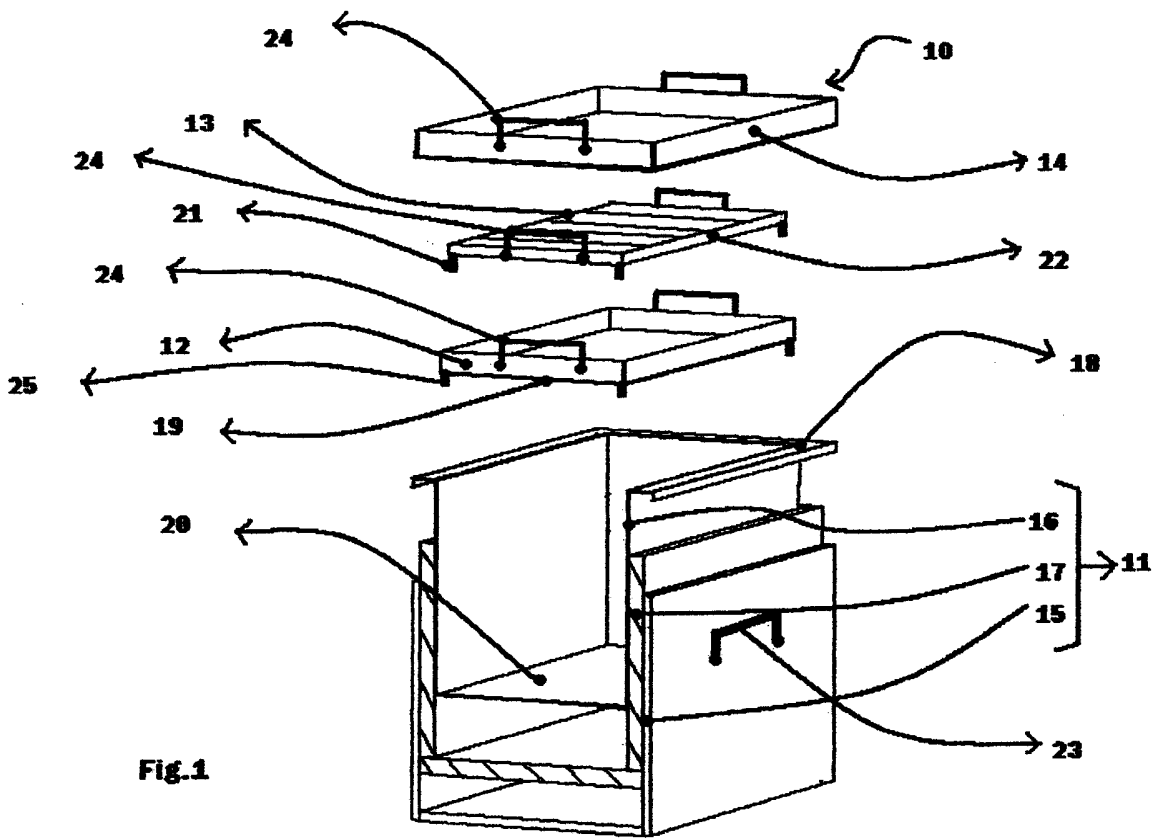


Fig. 1