



SCHWEIZERISCHE EIDGENOSSENSCHAFT
BUNDESAMT FÜR GEISTIGES EIGENTUM



⑪ CH 684875 A5

⑤① Int. Cl.⁶: A 47 J 36/04

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

⑫ **PATENT SCHRIFT** A5

⑳① Gesuchsnummer: 1405/93

㉔② Anmeldungsdatum: 07.05.1993

㉔④ Patent erteilt: 31.01.1995

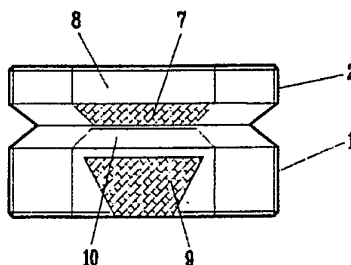
㉔⑤ Patentschrift
veröffentlicht: 31.01.1995

㉔⑦③ Inhaber:
Gerhard Kraus, Brigerbad

㉔⑦② Erfinder:
Kraus, Gerhard, Brigerbad

⑤④ **Topf zum Braten, Garen und Backen von Speisen.**

⑤⑦ Der Topf (1, 2) besteht aus Speckstein und verbessert durch seine Eigenschaften Brat- und Garverfahren, indem viel weniger Flüssigkeit verloren geht und rund 2/3 der zuzuführenden Heizenergie gespart werden kann. Der Gewichtsverlust des Kochgutes wird auf ein Minimum beschränkt, es setzt sich nicht an, trocknet nicht aus und behält den Eigengeschmack bei.



Beschreibung

Übliche Brattöpfe wie z.B. der sog. «Römertopf» müssen vor dem Bratvorgang in Wasser gelegt werden, damit sich die Poren vollsaugen, weil die bekannten keramischen Brattöpfe grobporige Wandungen haben. Zudem kann darin nur gebraten oder gegart, aber nicht gebacken werden, weil Feuchtigkeit dabei unentbehrlich ist. Auch können keine Käsespeisen in solchen Gefässen gebraten werden, weil sie sich am Gefäss ansetzen würden.

Die Erfindung beseitigt diese Nachteile durch einen Topf aus Hohlgefäss und Deckel, der keine Zugabe von Fett oder Flüssigkeit beim Braten, Garen und Backen benötigt. Die Erfindung besteht darin, dass der Topf aus Speckstein besteht. Vorzugsweise wird ein Speckstein verwendet, der Talg, Serpentin, Karbonat und gegebenenfalls Metallmineralien enthält, wie z.B. ein sog. Giltstein.

Nach dem Aufwärmen eines solchen Topfes kann das Kochgut bei abgestellter Wärmezufuhr während ein bis zwei Stunden gegart, gebraten oder gebacken werden. Dadurch kann bis 2/3 der zuführenden Wärmeenergie gespart werden. Der Gewichtsverlust des Kochgutes wird auf ein Minimum beschränkt, es setzt nicht an, trocknet nicht aus und behält den Eigengeschmack besser.

In der Zeichnung ist ein Ausführungsbeispiel der Erfindung dargestellt. Es zeigen:

Fig. 1 den Topf in Seitenansicht,
Fig. 2 das Hohlgefäss allein in Draufsicht, und
Fig. 3 ein Detail vergrössert im Schnitt.

Der Topf besteht aus einem Hohlgefäss 1 und dem zugehörigen Deckel 2. Beide Teile bestehen aus Speckstein, d.h. einem talghaltigen Naturstein, der vorzugsweise auch Serpentin, Karbonat und Metallmineralien enthält, aber keine asbest- oder bleihaltigen Bestandteile enthalten darf. Er sollte während zwei Stunden einen Temperaturverlust von nicht mehr als 100 Grad bei einer Anfangstemperatur von 250 Grad und einer allseitigen Wandstärke von 15 mm aufweisen.

Beide Teile besitzen eine vorzugsweise ovale Höhlung 3 bzw. 4 und sind aussen achteckig geformt (Fig. 2). Die Höhlungen müssen eine glatte Innenfläche aufweisen. Am Deckel 2 läuft längs der Höhlung 4 ein an die Innenwand anschliessender abwärts gerichteter Rand 5 entlang, während das Hohlgefäss 1 längs der Höhlung 3 eine an die Innenwand anschliessende Schulter 6 zur Aufnahme des Deckelrandes 5 aufweist. Dadurch wird nicht nur ein satter Anschluss des Deckels an den Unterteil erreicht, sondern vor allem kann das beim Garen usw. im Deckel entstehende Kondenswasser stets wieder in den Hohlraum des Unterteils zurückfliessen, sodass die Feuchtigkeit im Gargut erhalten bleibt.

Der Deckel 2 besitzt an seinen beiden Schmalseiten je einen durch eine untere Schrägfläche 7 (in Fig. 1 doppelt schraffiert) begrenzten, als Handgriff dienenden Vorsprung 8.

In ähnlicher Weise besitzt der Unterteil 1 auf den zwei Schmalseiten je eine als Handgriff dienende,

in Fig. 1 doppelt schraffierte einspringende Wandpartie 9, an welcher der Unterteil 1 allein oder auch zusammen mit dem aufgesetzten Deckel 2 ergriffen und getragen werden kann. Die Schrägfläche 10 am Unterteil (Fig. 3) erlaubt dabei ein bequemes Ergreifen des aufgesetzten Deckels 2. Die Kanten beider Teile können mit Abfasungen 11 bzw. 12 versehen sein.

Der beschriebene Topf bildet einen natürlichen Wärmespeicher, der ein energiesparendes und feuchteres Braten, Garen und Backen im Back- oder Mikrowellenofen erlaubt und auch zum längeren Warmhalten der Speisen dient. Durch die allseitige Erhitzung werden die Speisen schonend gegart, gebraten usw., bleiben saftig und behalten ihren Eigengeschmack.

Hierzu wird der Topf im Backofen z.B. während 20 Minuten allmählich auf 150 bis 250 Grad allseitig aufgewärmt. Fleisch kann vorher angebräunt werden. Das eingefüllte Fleisch kann dann bei abgestellter Wärmezufuhr ein bis zwei Stunden gegart werden.

Zum Backen von Kuchen und dgl. wird das Hohlgefäss 1 offen, d.h. mit abgenommenem Deckel 2, verwendet.

Patentansprüche

1. Topf aus Hohlgefäss und Deckel zum Braten, Garen und Backen von Speisen, dadurch gekennzeichnet, dass er aus Speckstein besteht.

2. Topf nach Anspruch 1, dadurch gekennzeichnet, dass der Speckstein Talg, Serpentin, Karbonat und Metallmineralien enthält.

3. Topf nach Anspruch 1, dadurch gekennzeichnet, dass der Deckel (2) einen an die Innenwand anschliessenden abwärts vorstehenden Rand (5) und das Hohlgefäss (1) eine an die Innenwand anschliessende Schulter (6) zur Aufnahme des Deckelrandes aufweist.

4. Topf nach Anspruch 1, dadurch gekennzeichnet, dass der Deckel auf zwei gegenüberliegenden Seiten je einen durch eine untere Schrägfläche (7) begrenzten, als Handgriff dienenden seitlichen Vorsprung (8) aufweist.

5. Topf nach Anspruch 1, dadurch gekennzeichnet, dass das Hohlgefäss (1) auf zwei gegenüberliegenden Seiten je eine als Handgriff dienende einspringende Wandpartie (9) aufweist.

Fig. 1

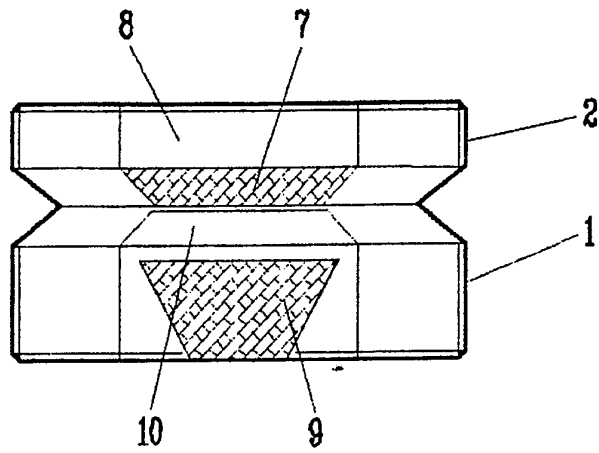


Fig. 2

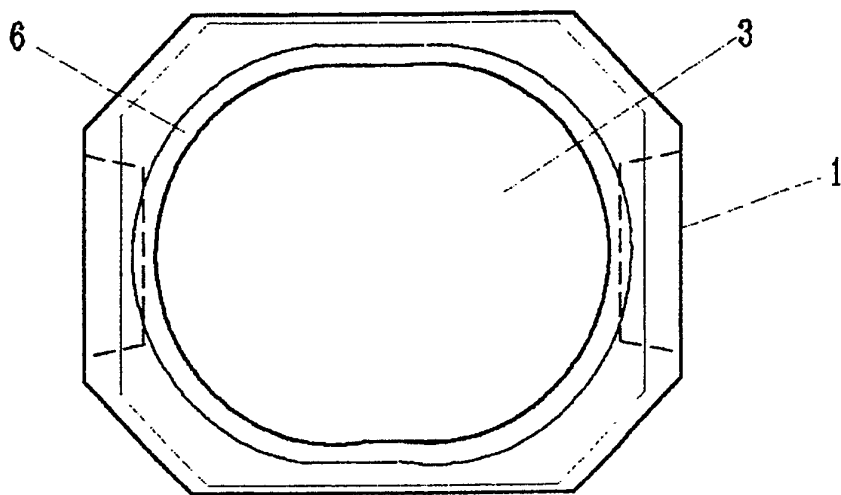


Fig. 3

