



ÚŘAD PRO VYNÁLEZY
A OBJEVY

POPIS VYNÁLEZU K AUTORSKÉMU OSVĚDČENÍ

248168

(11) (B1)

(22) Přihlášeno 28 04 84
(21) PV 3221-84

(51) Int. Cl.⁴
A 23 N 15/00

(40) Zveřejněno 17 07 86

(45) Vydáno 16 11 87

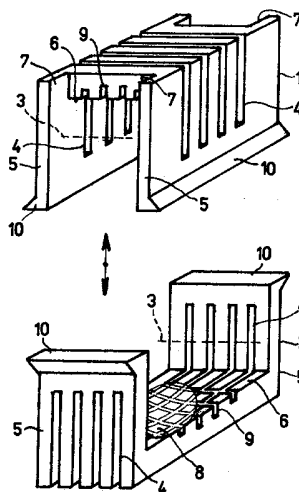
(75)

Autor vynálezu

NĚMEC LADISLAV, VALA RUDOLF, BRNO

(54) Kráječ zeleniny, zejména cibule

Řešení se týká kráječe zeleniny, kterým lze v kuchyňských provozech dělit na kostičky zeleninu, určenou k dalšímu zpracování. Přináší pohodlné, rychlé a přitom pravidelné dělení zeleniny na kostičky prováděné jakýmkoliv kuchyňským nožem. Jeho podstata spočívá v tom, že sestává ze dvou vzájemně do sebe zapadajících dílů, v jejichž vnitřním prostoru je vytvořena dutina. V každém dílu je vytvořena série rovnoběžných drážek procházejících skrz každý díl. Hloubka rovnoběžných drážek se alespoň rovná hloubce vytvořené dutiny. Rovnoběžné drážky jednoho dílu jsou kolmé na rovnoběžné drážky druhého dílu. Řešení lze využít ve všech kuchyňských provozech, zvláště pak při přípravě pokrmů v domácnostech.



OBR. 1

Vynález se týká kráječe zeleniny, kterým lze v kuchyňských provozech dělit na kostičky zeleninu určenou k dalšímu zpracování.

Při přípravě převážné části pokrmů je zapotřebí také zpracovávat zeleninu. A to nejen vlastním loupáním, ale i dělením na drobnější části, jako kostičky. Při této části zpracování se předpokládá určitá zručnost, určitá dávka trpělivosti a určitý čas, který je podle zručnosti osob různě dlouhý. Při tom všem by však zjednodušení této činnosti znamenalo nejen její zpříjemnění, ale i usnadnění.

Doposud se dělení zeleniny ve většině případů provádí ručně. To znamená, že osoba drží v jedné ruce například cibuli a druhou ji krájí. Krájení přitom sestává ze dvou úkonů, a to nejdříve nakrájení plátků, nato pootočení cibule stále držené rukou o 90° a další krájení v podstatě v rovině kolmé na první krájení, čímž se vytvoří kostičky. Takové dělení je vzhledově dobré, avšak je zde nebezpečí poranění prstů rukou, neboť jsou v neustálém styku s cibulí, která je krájena. Dalším nepříznivým účinkem je přímé působení silice cibule, což nutí osobu k častému přerušování práce.

V některých případech se k dělení zeleniny, zvláště cibule, používá speciálního kráječe. Ten je tvořen válcovým tělesem, v jehož ose prochází dřík, na jehož vnitřním konci, umístěném uvnitř válcového tělesa, je umístěna soustava pevných nožů - planžet. Planžety jsou uloženy vedle sebe v jedné rovině nebo ve dvou rovinách na sebe kolmých anebo ve tvaru vícenásobné sinusovky. Proti těmto planžetám, na dnu válcového tělesa, je uložena cibule a při pohybu dříku nahoru - dolů a tlakem planžet do řezu se cibule dělí. Dříkem se přitom pootáčí, takže dochází k nepravidelnému dělení, čímž vznikají drobné až větší části cibule. Výhodou tohoto dělení je sice jednoduchý pracovní postup a potlačení působení silice cibule, avšak nedostatkem je špatná jakost dělení a prakticky kostičky takovým kráječem nelze získat. Po otupení planžet je pak práce obtížná, stejně jako opětné naostření planžet.

Dále se k dělení zeleniny používá běžných struhadel anebo zvláště upravených struhadel, která jsou opatřena noži upevněnými v základové desce a mají vyhnuté břity vůči sobě pootočené o 90° . Dělení se v tomto případě provádí na nepravidelné kostičky poměrně jednoduchým strouháním, ale za neustálého styku prstů ruky s dělenou zeleninou, například cibulí. Tím hrozí bezprostřední nebezpečí poranění prstů ruky a kromě toho přímo působí silice cibule.

Nevýhody tohoto dosavadního stavu techniky odstraňuje kráječ zeleniny, zejména cibule, podle tohoto vynálezu, jehož podstata spočívá v tom, že sestává ze dvou do sebe zapadajících dílů, v jejichž vnitřním prostoru je vytvořena dutina a v každém dílu je vytvořena série rovnoběžných drážek pro průchod přes každý díl, kde hloubka rovnoběžných drážek se alespoň rovná hloubce vytvořené dutiny, přičemž rovnoběžné drážky jednoho dílu jsou kolmé na rovnoběžné drážky druhého dílu.

Díly jsou tvořeny segmenty ve tvaru písmene "U", jejichž protilehlými bočními stěnami a dnem prochází rovnoběžné drážky a ve dnu je vytvořeno kuželovité zahlobení, kterým prochází série rovnoběžných vnitřních drážek procházejících ve směru kolmém na rovnoběžné drážky téhož segmentu a hloubka vnitřních drážek odpovídá alespoň hloubce tvaru kuželovitého zahlobení, přičemž v jednom ze segmentů je vytvořeno vedení pro druhý segment do něho zapadající. Vedení je tvořeno čelním vybráním provedeným z obou stran dna jednoho ze segmentů mezi jeho bočními stěnami, přičemž hloubka vybrání se rovná síle boční stěny. Na vnějších stranách bočních stěn segmentů jsou vytvořeny záchyty pro uchopení a k pohybu segmentů.

Výhodou kráječe je pohodlné, rychlé a přitom pravidelné dělení zeleniny na kostičky, které se provádí jakýmkoliv kuchyňským nožem vhodně naostřeným. Při dělení krájením nejsou prsty rukou ve styku s krájenou zeleninou a při krájení cibule je podstatně potlačeno působení její silice. Přitom se dá krájet zelenina a cibule i menších rozměrů, přičemž dělení na kostičky je pravidelné, vzhledově pěkné.

Příklad provedení kráječe je vyobrazen na připojeném výkrese, na němž obr. 1 představuje

jeho axonometrický pohled v rozloženém stavu a obr. 2 ve složeném stavu.

Kráječ sestává ze dvou vzájemně do sebe zapadajících dílů 1, 2, v jejich vnitřním prostoru je vytvořena dutina 3. V každém dílu 1, 2 je vytvořena série rovnoběžných drážek 4 procházejících skrz každý díl 1, 2. Hloubka rovnoběžných drážek 4 se rovná alespoň hloubce vytvořené dutiny 3 při složených dílech 1, 2. Přitom rovnoběžné drážky 4 jednoho dílu 1 jsou kolmé na rovnoběžné drážky 4 druhého dílu 2.

V konkrétním příkladném provedení, vyobrazeném na přiloženém výkrese, jsou díly 1, 2 vytvořeny jako segmenty ve tvaru písmene "U". V jejich protilehlých bočních stěnách 5 a ve dnu 6 jsou vedle sebe vytvořeny rovnoběžné drážky 4, zasahující do bočních stěn 5 alespoň tak hluboko, jak je hluboká dutina 3. V jednom díle 1, 2 segmentu je vytvořeno vedení 7 pro nasunutí druhého dílu 1, 2 segmentu. Vedení 7 je v tomto případě tvořeno čelním vybráním provedeným z obou stran dna 6 dílu 1, 2 - segmentu mezi jeho bočními stěnami. Hloubka vybrání se rovná síle boční stěny 5.

Ve dnech 6 obou dílů 1, 2 - segmentů, je vytvořeno kuželové zahloubení 8, kterým prochází série rovnoběžných vnitřních drážek 9, procházejících ve směru kolmém na rovnoběžné drážky 4 téhož dílu 1, 2 - segmentu. Hloubka vnitřních drážek 9 odpovídá hloubce tvaru kuželového zahloubení 8, mohou však být podle potřeby i hlubší.

Na vnějších stranách bočních stěn 5 obou dílů 1, 2 - segmentů, v místech jejich konců, jsou vytvořeny záchyty 10, například ve tvaru zkosených hranolků, sloužících k přestavování a nasouvání obou dílů 1, 2 - segmentů na sebe.

Dělení zeleniny, například cibule, se provádí tak, že předem oloupaná a zbavená nečistot se uloží na dno 6, je-li přepůlená, respektive do kuželovitěho zahloubení 8, je-li vcelku, jednoho z dílů 1, 2 - segmentu, například dílu 2. Díl 1 - segment, se nato vedením 7 nasune na díl 2 - segment, až jeho dno 6, respektive kruhovitě zahloubení 8 dosedne na cibuli. Oba díly 1, 2 - segmenty, se pak rukou drží při sobě, načež postupně se do rovnoběžných drážek 4 dílu 1 segmentu, který je v tomto případě nahoře, vkládá nůž a řezem se dělí cibule na jednotlivé plátky. Při tomto řezu se nůž dostane až do vnitřních drážek 9 dílu 2 - segmentu, které jsou ve stejném směru jako rovnoběžné drážky 4 dílu 1 - segmentu.

Jakmile je toto dělení provedeno, otočí se celý kráječ o 180° a to tak, že díl 1 - segment, je naspodu a díl 2 - segment, nahoře. Nato se opět postupně vkládá do rovnoběžných drážek 4 dílu 2 - segmentu nůž a řezem, který je v tomto případě kolmý na první řez, se dělí jednotlivé plátky cibule na kostičky. Stejně jako u prvního řezu se nůž při krájení dostává až do vnitřních drážek 9 dílu 1 - segmentu. Po tomto dělení je cibule nakrájena a kráječ se umístí do místa, kde má být cibule dále zpracována. Oba díly 1, 2 - segmenty se uchopí za záchyty 10 a ve směru od sebe se odsunou. Nakrájená cibule z vnitřního prostoru 3 vypadne, například do připravené nádoby.

Vynálezu lze využít ve všech kuchyňských provozech, zvláště pak při přípravě pokrmů v domácnostech.

P Ř E D M Ě T V Y N Á L E Z U

1. Kráječ zeleniny, zejména cibule, ze dvou vzájemně do sebe zapadajících dílů, vyznačený tím, že sestává z dílů (1, 2), v jejichž vnitřním prostoru je vytvořena dutina (3) a v každém dílu (1, 2) je vytvořena série rovnoběžných drážek (4) pro průchod přes každý díl (1, 2), kde hloubka rovnoběžných drážek (4) je alespoň rovna hloubce vytvořené dutiny (3), přičemž rovnoběžné drážky (4) jednoho dílu (1) jsou kolmé na rovnoběžné drážky (4) druhého dílu (2).

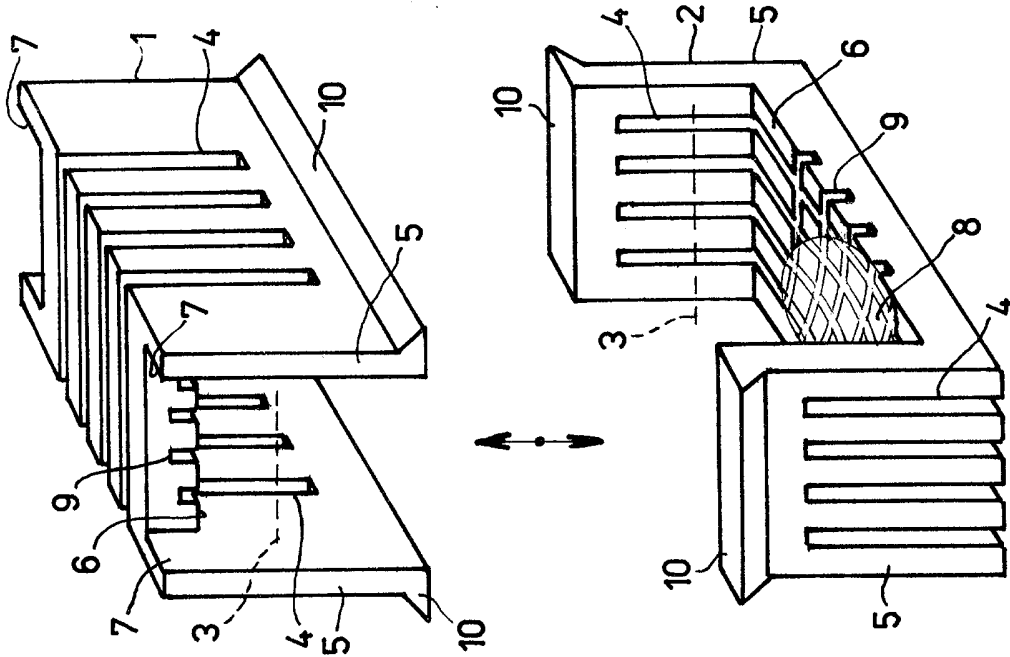
2. Kráječ podle bodu 1, vyznačený tím, že díly (1, 2) jsou tvořeny segmenty ve tvaru písmene "U", jejichž protilehlými bočními stěnami (5) a dnem (6) prochází rovnoběžné drážky

(4) a ve dnu (6) je vytvořeno kuželovité zahloubení (8), kterým prochází série rovnoběžných vnitřních drážek (9) procházejících ve směru kolmém na rovnoběžné drážky (4) téhož segmentu a hloubka vnitřních drážek (9) odpovídá alespoň hloubce tvaru kuželovitého zahloubení (8), přičemž v jednom ze segmentů je vytvořeno vedení (7) pro druhý segment do něho zapadající.

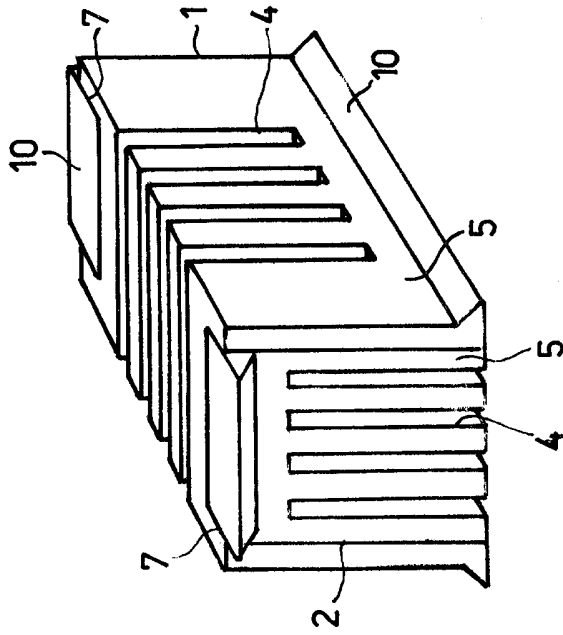
3. Kráječ podle bodu 2, vyznačený tím, že vedení (7) je tvořeno čelním vybráním provedeným z obou stran dna (6) jednoho ze segmentů mezi jeho bočními stěnami (5), přičemž hloubka vybrání se rovná síle boční stěny (5).

4. Kráječ podle bodu 2, vyznačený tím, že na vnějších stranách bočních stěn (5) segmentů jsou vytvořeny záchyty (10) pro uchopení a k pohybu segmentů.

1 výkres



OBR. 1



OBR. 2