

19 RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
INSTITUT NATIONAL
DE LA PROPRIÉTÉ INDUSTRIELLE
COURBEVOIE

11 N° de publication :
(à n'utiliser que pour les
commandes de reproduction)

3 021 517

21 N° d'enregistrement national : 14 01260

51 Int Cl⁸ : A 47 J 47/00 (2013.01), B 26 B 29/06

12

DEMANDE DE CERTIFICAT D'UTILITE

A3

22 Date de dépôt : 30.05.14.

30 Priorité :

43 Date de mise à la disposition du public de la demande : 04.12.15 Bulletin 15/49.

56 Les certificats d'utilité ne sont pas soumis à la procédure de rapport de recherche.

60 Références à d'autres documents nationaux apparentés :

Demande(s) d'extension :

71 Demandeur(s) : SO APERO — FR.

72 Inventeur(s) : VACHERAND OLIVIER.

73 Titulaire(s) : SO APERO.

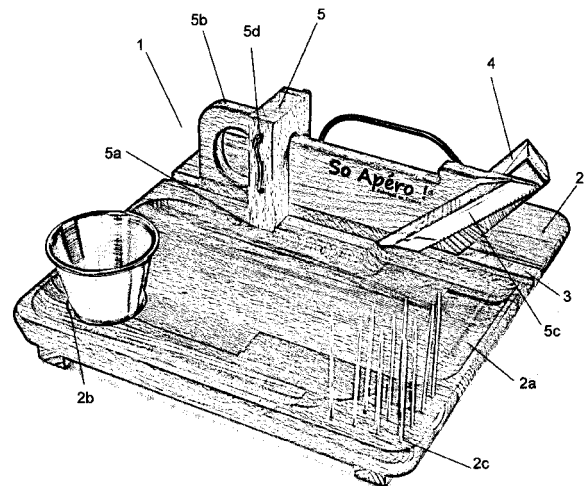
74 Mandataire(s) : SOCIETE SO APERO.

54 **USTENSILE DE TABLE, EN PARTICULIER POUR DECOUPER LES ALIMENTS EN TRANCHES INTEGRANT UN PLATEAU DE PRESENTATION ET DE DEGUSTATION.**

57 La présente invention concerne le domaine des ustensiles de table, permettant la découpe des aliments en tranches, notamment le saucisson, le fromage, le pain, le foie gras, ou certains légumes crus, etc.

L'ustensile de table permettant la découpe des aliments et intégrant un plateau de présentation et de dégustation (1) est formé d'un châssis ou base réceptrice (2) dont le dessous est pourvu de pieds sur les quatre extrémités et dont le dessus présente des gorges ou rainures concaves longitudinales (3) formées sur une partie du châssis, d'un taquet de calage et de maintien (4) et la guillotine composée d'un arceau (5) qui vient se positionner de part et d'autre dans les échancrures ou les encoches (5a) opposées à la rainure concave de positionnement, d'une poignée (5b) à une extrémité et à l'autre extrémité d'une lame interchangeable oblique lisse ou dentée (5c) d'un système de sécurité et de blocage (5d). Une partie secondaire du châssis ou socle ou base réceptrice (2) présente des empreintes techniques qui se composent de la manière suivante :

- un bassin à gorges, curvilignes et à fond plat (2a),
- le fond plat intègre un évidement de positionnement pour un ramequin (2b),
- sur une extrémité angulaire seront pratiquées des perforations (2c) pour réceptionner des cure-dents.



FR 3 021 517 - A3



USTENSILE DE TABLE, EN PARTICULIER POUR DECOUPER LES
ALIMENTS EN TRANCHES INTEGRANT UN PLATEAU DE
PRESENTATION ET DE DEGUSTATION

DOMAINE TECHNIQUE AUQUEL SE RAPPORTE L'INVENTION

La présente invention concerne le domaine des ustensiles de table, permettant la découpe des aliments en tranches, notamment le saucisson, le fromage, le pain, le foie gras, ou certains légumes crus, etc. L'ustensile se compose d'un dispositif de découpe sous la forme d'une guillotine interchangeable à lame pourvu d'une poignée de préhension permettant d'obtenir un mouvement de va et vient et d'un butoir de protection empêchant ainsi tout risque de blessures par son utilisateur. Le châssis adoptant l'outil constitue en même temps un plateau de présentation et de dégustation des denrées alimentaires ainsi préparées.

L'ustensile selon l'invention trouvera son utilité auprès des professionnels des métiers de bouche et dans les foyers privés.

ARRIERE-PLAN TECHNOLOGIQUE

Depuis les temps les plus reculés, on utilise un couteau et une planche à découper pour trancher les aliments tels que le saucisson, le fromage, le pain, le foie gras ou certains légumes crus... Mais selon la dextérité de l'utilisateur et la qualité de l'outil de tranchage les tranches ou les rondelles pouvaient être irrégulières et l'utilisateur se blesser.

Des appareils plus adaptés ont fait leur apparition, depuis, comme par exemple le trancheur ou le couteau électrique, qui ont comme inconvénients majeurs, leur encombrement et la nécessité de se connecter à une prise électrique. Le nettoyage et le lavage ne sont pas non plus faciles. De plus, les appareils actuellement sur le marché, ne permettent ni de réguler la vitesse de coupe, ni d'exercer une pression adaptée au type d'aliment à découper.

Plusieurs ustensiles de cuisine ont également été étudié, comme par exemple celui décrit dans la demande de brevet N° EP 0 384 466 A1 et qui concerne un appareil ménager qui comprend essentiellement une planche de découpe sur laquelle est fixée une chambre de découpe sous la forme d'un tube dans lequel on introduit par l'une de ces extrémités, le saucisson ; une fente dite de découpe est disposée transversalement à la direction d'avance dudit saucisson et sert à guider une lame de couteau ; une poignée de préhension pourvue d'une pointe sert de moyen de déplacement du saucisson, lorsque celui-ci est dans la chambre de découpe.

L'avantage de cette configuration réside dans le fait que le saucisson est guidé par le tube représentant la chambre de découpe, qu'une poignée de préhension extérieure permet d'avancer ledit saucisson afin de calibrer l'épaisseur des tranches à découper et que la fente transversale dite de découpe sert à guider la lame du couteau afin d'obtenir des tranches régulières. Toutefois, cette configuration présente l'inconvénient de ne pouvoir être utilisée que pour la découpe de saucisson et que le saucisson ne peut excéder le diamètre interne de la chambre de découpe.

OBJET DE L'INVENTION

La présente invention a donc pour objet de fournir un ustensile de table pour la découpe des aliments du type mentionné en introduction et permettant un meilleur guidage de la marchandise à découper et donc une coupe plus régulière. Cependant elle est d'une application très universelle et sans aucun risque de blessure pour son utilisateur et ce en ce que le châssis forme avec l'outil de coupe ou de découpe, un plateau présentoir et de dégustation avec ses accessoires.

Selon l'invention, cet objectif est atteint par le fait qu'elle propose un ustensile de table pour la découpe des aliments comprenant un châssis ou base réceptrice de la guillotine et ses accessoires afférents. Elle sera réalisée de préférence en bois, ou dans des autres matériaux pouvant se marier et/ou se

conjuguer pour constituer un socle.

Le dessous du châssis est pourvu de pieds sur les quatre extrémités. Le centre du châssis peut aussi adopter un pied pour mieux répartir les pressions lorsque l'ustensile est en fonction.

- 05 Le dessus présente des gorges ou rainures concaves longitudinales formées sur une partie du châssis.

Il s'agit d'un taquet réglable de calage et de maintien de l'aliment pendant la coupe.

- 10 Un des logements ainsi pratiqués dans le socle servira de guide pour la lame guillotine dans un mouvement de va et vient. La guillotine est formée d'un arceau qui vient se positionner de part et d'autre dans les échancrures ou les encoches opposées à la rainure concave de positionnement. L'ouverture médiane pratiquée dans l'arceau et le logement de positionnement accepte la lame guillotine. Elle est composée d'une poignée qui peut-être ergonomique à 15 une extrémité et à l'autre extrémité une lame interchangeable oblique lisse ou dentée.

La lame peut revêtir de nombreuses de formes : striée, à dents de scie, ondulée... qui permet par exemple de : trancher, râper...

Un système de sécurité empêche le mouvement de la lame.

- 20 Une partie secondaire du châssis présente des empreintes techniques qui se composent de la manière suivante :
- un bassin à gorges, curvilignes et à fond plat,
 - le fond plat intègre un évidement de positionnement pour un ramequin,
 - sur une extrémité angulaire seront pratiquées des perforations pour 25 réceptionner des cure-dents.

Il est évident que les présentes dispositions pourront être positionnées différemment sur la partie formant le plateau de présentation et de dégustation.

Selon une variante de l'invention le châssis ou socle comportera une perforation taraudée permettant l'ajout d'un axe métallique amovible sur lequel prendra place un couteau racloir servant à former de magnifiques fleurs de fromage appelées 'Girolle'.

- 05 Une autre préférence consiste à adapter un couvercle pour l'ustensile. Le couvercle pourra se solidariser temporairement grâce à des moyens de fermeture. Des clips de fermeture viendront se positionner à des endroits stratégiques du socle ou châssis.
Le couvercle pourra s'adjoindre d'une poignée de transport.
- 10 Cela fournira l'avantage d'une hygiène prépondérante, une meilleure conservation de certains aliments et une facilité de transport. Le couvercle acceptera un aérateur ou une grille réglable de la circulation d'air.

DESCRIPTION DETAILLEE D'UN EXEMPLE DE REALISATION

- L'invention sera encore illustrée, sans être aucunement limitée, par la description suivante d'une forme de réalisation particulière donnée uniquement
- 15 à titre d'exemple et représentée sur le dessin annexé dans lesquels :

La figure 1 est une vue en perspective de l'ustensile de table pour la découpe des aliments intégrant un plateau de présentation et de dégustation conforme à l'invention

- 20 En référence à la figure 1 :

Les dessins et la description ci-après contiennent, pour l'essentiel, des éléments de caractère certain. Ils pourront donc non seulement servir à mieux faire comprendre la présente invention, mais aussi de contribuer à sa

15 définition, le cas échéant.

- 25 L'ustensile de table permettant la découpe des aliments et intégrant un plateau

de présentation et de dégustation (1) est formé d'un châssis ou base réceptrice (2) dont le dessous est pourvu de pieds sur les quatre extrémités et le dessus présente des gorges ou rainures concaves longitudinales (3) formées sur une partie du châssis pour fixer temporairement un taquet de calage et de maintien (4) et la guillotine composée d'un arceau (5) qui vient se positionner de part et d'autre dans les échancrures ou les encoches (5a) opposées à la rainure concave de positionnement, d'une poignée (5b) à une extrémité et à l'autre extrémité une lame interchangeable oblique lisse ou dentée (5c) d'un système de sécurité et de blocage (5d). Une partie secondaire du châssis ou socle ou base réceptrice (2) présente des empreintes techniques qui se composent de la manière suivante :

- un bassin à gorges, curvilignes et à fond plat (2a),
- le fond plat intègre un évidement de positionnement pour un ramequin (2b),
- sur une extrémité angulaire seront pratiquées des perforations (2c) pour réceptionner des cure-dents.

Bien entendu, la présente invention n'est pas limitée au mode de réalisation décrit précédemment et ne se limite pas non plus qu'aux domaines d'activités précédemment décrits.

REVENDEICATIONS :

1. L'ustensile de table permettant la découpe des aliments et intégrant un plateau de présentation et de dégustation (1) est formé d'un châssis ou base réceptrice (2) dont le dessous est pourvu de pieds sur les quatre extrémités et dont le dessus présente des gorges ou rainures concaves longitudinales (3) formées sur une partie du châssis, d'un taquet de calage et de maintien (4) et d'une guillotine composée d'un arceau (5) qui vient se positionner de part et d'autre dans les échancrures ou les encoches (5a) opposées à la rainure concave de positionnement, d'une poignée (5b) à une extrémité et à l'autre extrémité d'une lame interchangeable oblique lisse ou dentée (5c) d'un système de sécurité et de blocage (5d), le châssis ou socle ou base réceptrice (2) présentant des empreintes techniques qui se composent de la manière suivante :

- un bassin à gorges, curvilignes et à fond plat (2a),
- le fond plat intégrant un évidement de positionnement pour un ramequin (2b),
- des perforations (2c) pour réceptionner des cure-dents pratiquées sur une extrémité angulaire.

2. L'ustensile de table permettant la découpe des aliments et intégrant un plateau de présentation et de dégustation selon la revendication 1 caractérisé en ce que le châssis ou le socle ou la base réceptrice (2) est réalisé de préférence en bois, et se marie et/ou se conjugue avec d'autres matériaux pour constituer un socle ;

- en ce que le centre du châssis adopte un pied pour mieux répartir les pressions lorsque l'ustensile est en fonction.

3. L'ustensile de table permettant la découpe des aliments et intégrant un plateau de présentation et de dégustation selon la revendication 1 caractérisé en ce qu'une des gorges ou rainures concaves longitudinales (3) ainsi pratiquée dans le socle servira de guide pour la lame guillotine dans un mouvement de va et vient.

4. L'ustensile de table permettant la découpe des aliments et intégrant un plateau de présentation et de dégustation selon la revendication 1 caractérisé en ce que la lame revêt de nombreuses formes, telles que striée, à dents de scie, ou ondulée, permettant ainsi de : trancher ou râper.
- 05 5. L'ustensile de table permettant la découpe des aliments et intégrant un plateau de présentation et de dégustation selon la revendication 1 caractérisé en ce que le châssis ou socle comporte une perforation taraudée qui permet l'ajout d'un axe métallique amovible sur lequel prendra place un couteau racloir.
- 10 6. L'ustensile de table permettant la découpe des aliments et intégrant un plateau de présentation et de dégustation selon les revendications précédentes caractérisé en ce qu'un couvercle s'adapte à l'ustensile, se solidarise temporairement grâce à des clips de fermeture qui se positionnent à des endroits stratégiques du socle ou châssis et en ce que le couvercle
15 s'adjoit d'une poignée de transport et d'un aérateur ou d'une grille de circulation d'air réglable.
- 20 7. L'ustensile de table permettant la découpe des aliments et intégrant un plateau de présentation et de dégustation selon l'une quelconque des revendications précédentes, caractérisé en ce que les dispositions des empreintes techniques se positionnent différemment sur le plateau de présentation et de dégustation.

