



MINISTÈRE DES AFFAIRES ÉCONOMIQUES

N° 887.457

Classif. Internat. : A47J

Mis en lecture le : [REDACTED]

01 -06- 1981

Le Ministre des Affaires Economiques,

*Vu la loi du 24 mai 1854 sur les brevets d'invention ;**Vu la Convention d'Union pour la Protection de la Propriété Industrielle ;**Vu le procès-verbal dressé le 11 février 1981 à 14 h. 05*

au Service de la Propriété industrielle;

ARRÊTE :

Article 1. — Il est délivré à la Sté dite : CRESCINI S.P.A.,
Via S. Desiderio, Flero, Brescia (Italie)

repr. par le Bureau De Rycker à Anvers,

un brevet d'invention pour : Casserole à double fond partiellement
revêtu,
(Inv. : G. Crescini)

qu'elle déclare avoir fait l'objet d'une demande de modèle
d'utilité déposée en Italie le 29 juillet 1980,
n° 22424 B/80

Article 2. — Ce brevet lui est délivré sans examen préalable, à ses risques et
périls, sans garantie soit de la réalité, de la nouveauté ou du mérite de l'invention, soit
de l'exactitude de la description, et sans préjudice du droit des tiers.

Au présent arrêté demeurera joint un des doubles de la spécification de l'invention
(mémoire descriptif et éventuellement dessins) signés par l'intéressé et déposés à l'appui
de sa demande de brevet.

Bruxelles, le 27 février 1981

PAR DÉLÉGATION SPÉCIALE :

Le Directeur

L. SALPETEUR

MEMOIRE DESCRIPTIF
déposé à l'appui d'une demande de
BREVET D'INVENTION

au nom de :

CRESCINI S.p.A.

pour :

"Casserole à double fond partiellement revêtu"

Priorité : Demande de modèle d'utilité en Italie
n° 22424 B/80 du 29 juillet 1980

Inventeur : Giuseppe CRESCINI

La présente invention a pour objet une casserole munie d'un double fond partiellement revêtu.

On connaît des casseroles à double fond, c'est-à-dire des casseroles au fond desquelles est appliquée une plaque de fond faite d'une matière différente de celle de la casserole et recouverte d'un élément de revêtement et de protection approprié fait de la même matière que la casserole, à savoir généralement d'acier inoxydable.

On sait que, dans le but d'éviter le dépôt de produits alimentaires sur la partie extérieure du double fond, ladite plaque de fond est entièrement revêtue de l'élément de protection appliqué de manière à former avec le corps de la casserole une surface ininterrompue, dont le nettoyage effectué pour en enlever de tels dépôts ne présente pas de difficultés.

L'expérience apprend toutefois que l'incorporation intégrale de ladite plaque de fond à l'intérieur dudit élément de revêtement, bien que répondant suffisamment à toutes les conditions d'hygiène, présente des inconvénients inhérents à la structure même du double fond et cela, en particulier, à son intégrité.

En effet, l'application de ladite plaque de fond et dudit élément de revêtement au fond proprement dit de la casserole s'effectue par un procédé de soudure qui rend mutuellement solidaires en un corps unique la plaque de fond, l'élément de revêtement et le corps de la casserole. La plaque de fond se trouve ainsi totalement encastrée et bloquée entre l'élément de revêtement et le fond de la casserole. Et comme la plaque de fond, faite d'une matière différente de celle de la casserole, a un coefficient de dilatation thermique supérieur à celui de la matière dont sont faits la casserole et l'élément de revêtement, l'effet de ses dilatations et retraits thermiques successifs se fait inévitablement sentir au niveau des jonctions par soudure entre les différents éléments susdits avec tous les risques qui s'ensuivent pour l'intégrité du double fond ainsi

réalisé.

Or, la présente invention a pour objet la réalisation d'une casserole du genre défini ci-dessus, qui non seulement est exempte des inconvénients susdits des casseroles connues de ce genre, mais répond en même temps à toutes les exigences hygiéniques concernées grâce à la présence d'une surface ininterrompue au fond de la casserole.

Les caractéristiques et avantages de la casserole selon l'invention ressortiront clairement de la description détaillée suivante d'un exemple de réalisation, donnée sans la moindre intention restrictive et illustrée par le dessin annexé, où l'unique figure représente en coupe transversale la partie inférieure de la casserole concernée.

Comme on voit en se reportant à la figure annexée, la casserole comporte un corps 1, fait par exemple d'acier inoxydable, au fond 2 duquel est appliquée, par exemple au moyen d'une brasure 3, une plaque de fond 4 faite d'une matière différente de celle du corps 1, telle que par exemple l'aluminium.

Le fond 2 de la casserole est, en vue d'un centrage parfait de la plaque de fond 4 y appliquée, de forme légèrement concave, comme le montre la zone à faible courbure 5, prévue en guise de siège pour la plaque de fond 4.

La plaque de fond 4 présente à sa face opposée à celle qui se trouve en contact avec le fond 2 de la casserole, une gorge périphérique 6 de section transversale pratiquement rectangulaire se prêtant à l'application d'un élément de revêtement et de protection 7.

L'élément de revêtement 7, qui est fait de la même matière que le corps 1 de la casserole, se présente essentiellement sous forme d'un disque 7a, dont la forme géométrique correspond évidemment à celle du fond 2 de la casserole et qui présente tout autour un rebord 7b, dont la hauteur correspond à la profondeur de ladite gorge périphérique 6 de la plaque de

fond 4, rebord qui fait un angle pratiquement droit avec le corps 7a de l'élément de revêtement 7.

L'élément de revêtement et de protection 7 est fixé à ladite plaque de fond 4 par exemple à l'aide d'une brasure 8, effectuée soit au niveau du disque 7a, soit au niveau de son rebord 7b.

Comme le montre la figure, le double fond réalisé de la manière décrite ci-dessus est, à sa face extérieure, exempt de solutions de continuité, ce qui évite la formation de dépôts de matières alimentaires sur la casserole, ces dépôts étant facilement enlevés par simple lavage.

Un autre avantage de la casserole à double fond selon la présente invention consiste en ce que le système de fixation de la plaque de fond 4, qui en laisse libre une partie de la périphérie, en permet la dilatation thermique nécessaire due à son coefficient de dilatation thermique plus grand que celui de l'acier. Cette dilatation n'est pas entravée suite à la déformabilité de l'élément de revêtement 7, qui n'est pas attaché directement au fond proprement dit 2 de la casserole.

Il est clair d'après ce qui précède que la structure du double fond de la casserole selon le présent mode d'exécution de l'invention se distingue par une grande résistance et une longue durée de vie grâce à l'exclusion de tout dégât provoqué par les dilatations thermiques de la plaque de fond 4, et présente en outre l'avantage que la casserole reste bien propre à l'extérieur.

Enfin, la présence du rebord de l'élément de revêtement 7, qui recouvre partiellement la plaque de fond 4, présente l'avantage que cette dernière ne se trouve pas directement en contact avec le feu et n'en est donc pas endommagée.

Il va sans dire que l'invention ne se limite pas au mode d'exécution décrit dans les lignes précédentes, mais en prévoit toutes sortes de modifications et d'adaptations, évidemment à condition de ne pas dépasser son cadre délimité par les revendications formulées ci-après.

REVENDICATIONS

1. Casserole munie d'un double fond, qui se compose essentiellement d'une plaque de fond appliquée au fond proprement dit de la casserole, et d'un élément de revêtement et de protection de cette plaque de fond, caractérisée en ce que la plaque de fond (4) présente une gorge périphérique (6) destinée à permettre l'application dudit élément de revêtement (7), qui est muni d'un rebord périphérique (7b) destiné à coopérer avec ladite gorge (6) de la plaque de fond.

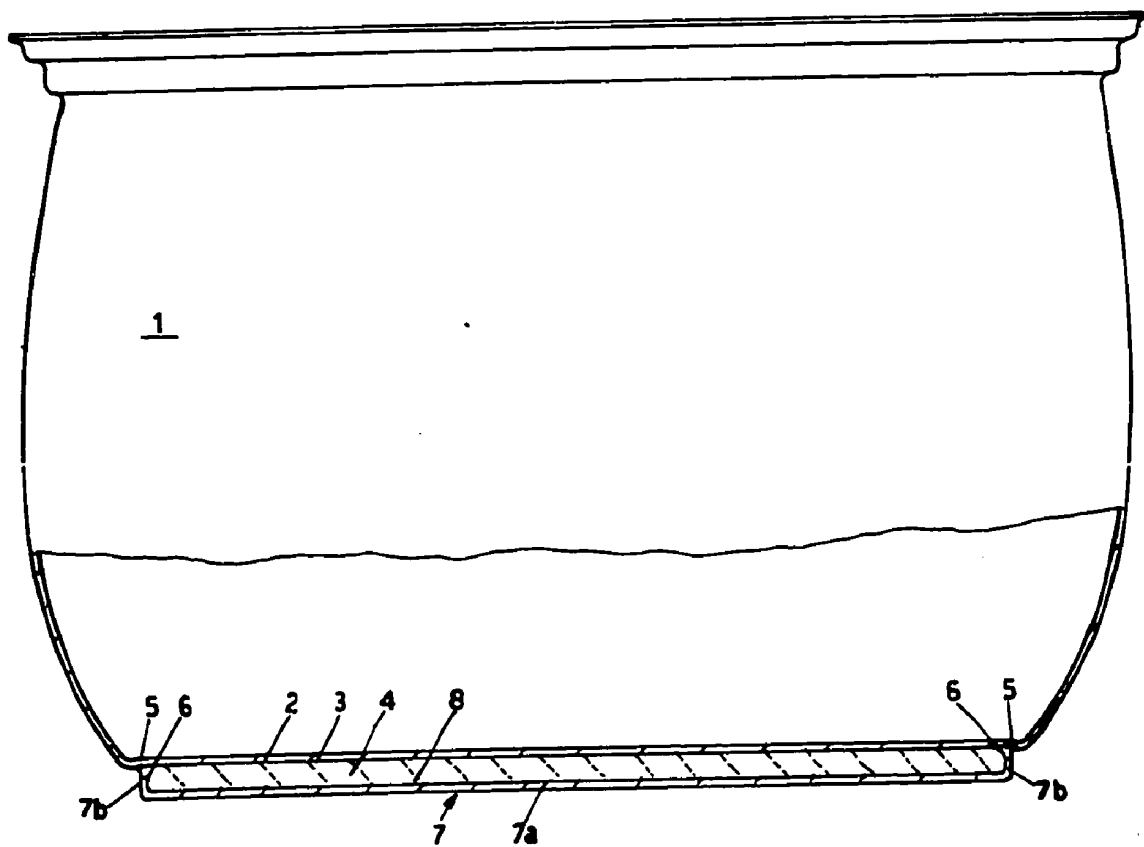
2. Casserole selon la revendication 1, caractérisée en ce que la surface extérieure dudit rebord périphérique (7b) de l'élément de revêtement (7) appliqué à la plaque de fond (4) se raccorde sans la moindre solution de continuité à celle de ladite plaque de fond (4).

3. Casserole à double fond, en substance comme décrite ci-avant ou comme représentée au dessin annexé.

11 FEV. 1981



887457



11 FEV. 1981

[Handwritten signature]