

①9 RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
INSTITUT NATIONAL
DE LA PROPRIÉTÉ INDUSTRIELLE
PARIS

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

3 013 202

②1 N° d'enregistrement national : **13 02668**

⑤1 Int Cl⁸ : **A 47 J 27/04 (2013.01)**

⑫

DEMANDE DE CERTIFICAT D'UTILITE

A3

②2 Date de dépôt : 20.11.13.

③0 Priorité :

④3 Date de mise à la disposition du public de la
demande : 22.05.15 Bulletin 15/21.

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) : *KATTAN BAKKOUR* — FR.

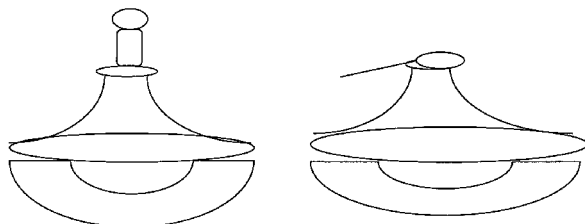
⑦2 Inventeur(s) : *KATTAN BAKKOUR*.

⑦3 Titulaire(s) : *KATTAN BAKKOUR*.

⑦4 Mandataire(s) : *KATTAN BAKKOUR*.

⑤4 **TAJINE A PLUSIEURS COMPARTIMENTS.**

⑤7 Plat à tajine dont la cheminée est évasée à son extrémité haute et munie d'encoches, cette cheminée pouvant ainsi accueillir un bouchon ou une cuillère sans risque de tomber afin de réguler à convenance le débit de sortie des vapeurs de cuisson. Ce plat peut être divisé en compartiments, munis chacun d'un couvercle et d'une cheminée, séparés permettant de cuire plusieurs plats simultanément sans en mélanger les saveurs et les odeurs. Il peut aussi être équipé d'un diffuseur de chaleur afin d'en uniformiser la répartition à la base du plat.



FR 3 013 202 - A3



La présente invention est un plat à tajine muni d'un système d'échappement spécifique des vapeurs de cuisson.

Actuellement, les plats à tajine, qu'ils soient commercialisés par des sociétés de fabrication artisanale, présentent une simple cheminée à extrémité évasée placée en haut de leur couvercle.

La présente invention se propose d'améliorer le dispositif d'évacuation des vapeurs en élargissant l'extrémité de la cheminée, grâce à l'adjonction d'un chapeau à larges bords, creusé en son centre et muni d'encoches de forme semi-cylindrique.

Selon l'invention, ce chapeau élargi permet au cuisinier de réguler la sortie des vapeurs à sa guise : il peut, s'il le désire, bloquer la cheminée d'aération à l'aide d'un bouchon qu'il peut poser simplement dans le creux du chapeau (fig1) ou placer une cuillère sur celui-ci (fig2).

Selon une variante de réalisation, le plat à tajine peut être divisé en plusieurs compartiments munis chacun d'un couvercle à système d'aération des vapeurs de cuisson.

Cela peut être intéressant dans le cas où le cuisinier souhaite réaliser des plats différents au même moment, par exemple, lorsqu'un convive souhaite un plat à base de poulets et de légumes et un autre un mets de poisson.

Selon cette variante de réalisation, le cuisinier pourra ainsi faire cuire en même temps les deux menus dans le même plat à tajine en les plaçant dans deux compartiments différents.

La présence, au sein d'un même plat à tajine, de plusieurs compartiments présente l'avantage de n'utiliser qu'un même feu, et ainsi d'économiser d'énergie, et d'exécuter la cuisson des différents plats au même instant, ce qui représente pour le cuisinier et les convives un gain de temps substantiel.

Selon cette variante de l'invention, chacun des compartiments est muni d'un couvercle différent, équipé individuellement d'une cheminée à chapeau d'évacuation des fumées et maintien d'ustensiles (bouchon, cuillère) permettant de réguler la sortie de ces vapeurs de cuisson.

Selon cette variante de l'invention, chacun de ces compartiments repose sur le plat proprement dit grâce à des cloisons suffisamment larges pour pouvoir les accueillir

mais suffisamment étroites pour assurer une parfaite étanchéité des compartiments (fig3).

Selon cette variante de l'invention, le plat à tajine peut être divisé en deux, trois ou quatre compartiments de cuisson des plats, équipés chacun de cheminée d'aération et de régulation des vapeurs de cuisson.

Selon une autre variante de l'invention, le plat à tajine peut être divisé en plusieurs compartiments eux-mêmes divisés en deux parties : une partie principale accueille les denrées et une autre plus petite la sauce (fig4).

Selon cette variante de l'invention, le plat possèdera un couvercle par grand compartiment qui se placera de la même manière que celle utilisée précédemment.

Selon l'invention, le système d'évacuation et de régulation des fumées peut être installé sur les tajines électriques ou non.

Selon l'invention, le plat à tajine et notamment son couvercle pourra être fabriqué en tous matériaux utilisés jusqu'à présent dans leur fabrication, poterie, céramique, inox, aluminium, liste non exhaustive.

Selon une autre variante de l'invention, le dispositif d'aération et de régulation des vapeurs de cuisson peut être disposé sur les côtés des couvercles, comme figuré sur le dessin n°3, ou placés sur le haut de ceux-ci, comme le montre la figure 5 :

Selon une autre variante de l'invention, le ou les couvercles peuvent être équipés d'un bouchon fixé sur celui-ci.

Selon une autre variante de l'invention, le plat à tajine peut recevoir un support de maintien du plat avec diffuseur de chaleur, comme le montre la figure 6.

Selon cette variante de l'invention, le diffuseur de chaleur peut être fixe ou démontable.

Revendications

- 1) Plat à tajine caractérisé en ce qu'il possède une cheminée élargie à son extrémité haute et creusée d'encoches permettant d'y déposer un bouchon ou une cuillère afin de réguler à convenance l'échappement des vapeurs lors de la cuisson.
- 2) plat à tajine Selon les revendications précédentes, caractérisé en ce qu'il peut comporter un ou plusieurs compartiments séparés, munis chacun d'un couvercle équipés d'une cheminée d'évacuation et de régulation des vapeurs de cuisson.
- 3) plat à tajine Selon les revendications précédentes, caractérisé en ce que le ou les couvercles reposent sur les compartiments de manière à assurer l'isolement de chacun des plats cuisinés réalisés au même moment.
- 4) plat à tajine Selon les revendications 2 et 3, équipé d'un ou plusieurs dispositif d'évacuation et de régulation des vapeurs de cuisson caractérisé en ce qu'il peut être équipé électrique ou être chauffé par toutes autres formes d'énergie utilisable à cette fin.

1/2

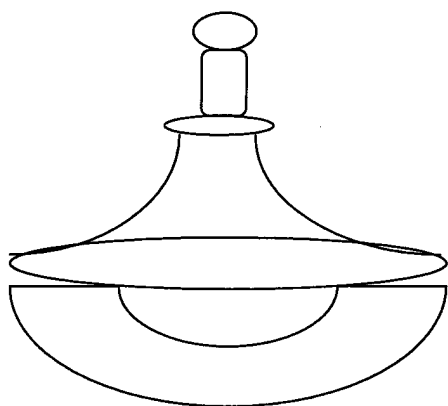


Figure 1

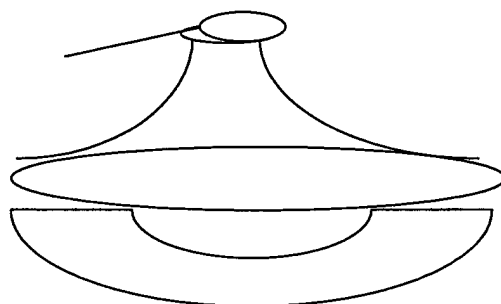


Figure 2

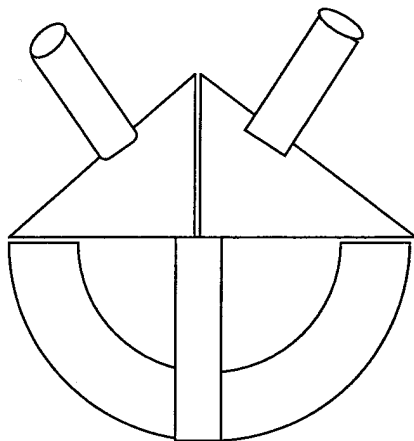


Figure 3

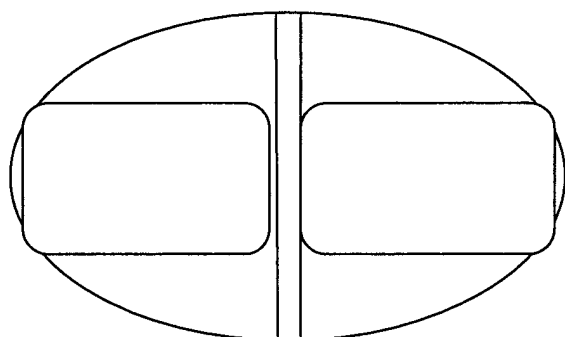


Figure 4

2/2

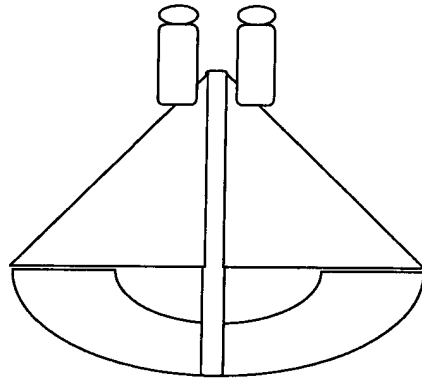


Figure 5

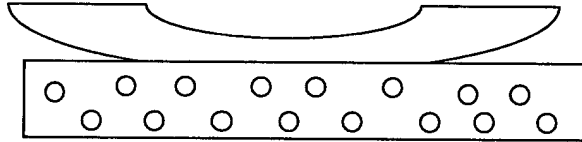


Figure 6