

SCHWEIZERISCHE EIDGENOSSENSCHAFT
EIDGENÖSSISCHES INSTITUT FÜR GEISTIGES EIGENTUM

(11) **CH** **717 863 A2**

(51) Int. Cl.: **A47J** **37/06** (2006.01)
A21D **13/00** (2017.01)

Patentanmeldung für die Schweiz und Liechtenstein

Schweizerisch-liechtensteinischer Patentschutzvertrag vom 22. Dezember 1978

(12) **PATENTANMELDUNG**

(21) Anmeldenummer: 70146/21

(22) Anmeldedatum: 09.08.2021

(43) Anmeldung veröffentlicht: 31.03.2022

(30) Priorität: 22.09.2020 ES 1258505 U

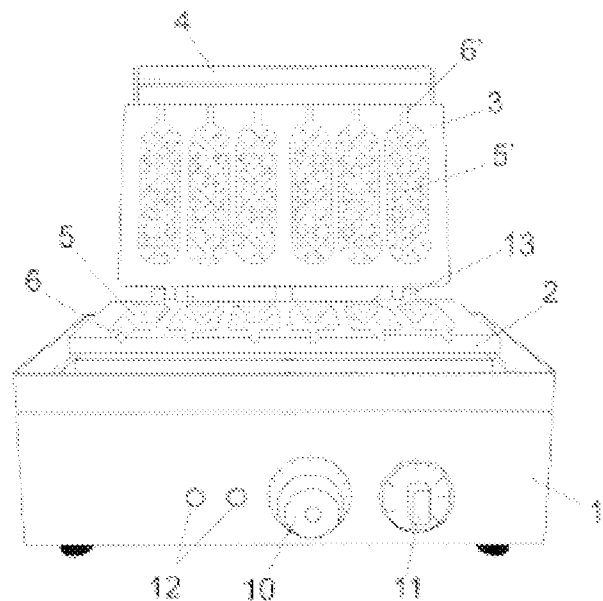
(71) Anmelder:
Elena Klyukina Abubakirova, C/ Conte de Urgell, 149,
Escalera1, Piso 3, puerta 3
08036 Barcelona (ES)

(72) Erfinder:
Elena Klyukina Abubakirova, 08036 Barcelona (ES)

(74) Vertreter:
ORITI PATENTS - FRANCO ORITI,
Viale Carlo Cattaneo 23
6900 Lugano (CH)

(54) **Vorrichtung zur Zubereitung von Nahrungsmitteln und erhaltenes Produkt.**

(57) Die Erfindung besteht aus einem Gerät, an welchem ein Hauptgehäuse (1) beteiligt ist, mit einer elektrischen Stromversorgung, welche elektrische Widerstände speist, welche mit zwei Grillplatten (2-3) verbunden sind, die erste fixiert und entsprechend der oberen Zone der Vorrichtung festgelegt, und die zweite klappbar, welche Grillplatten (2-3) Vertiefungen (5-5') umfassen, in Form von Formen zum Kochen eines flüssigen Teigs der Art derjenigen, welche beim Erhalten von Pfannkuchen oder Waffeln verwendet werden. Die Vertiefungen umfassen zusätzlich eine Längsrinne (6-6'), welche förmlich und abmessungsmäßig geeignet sind, um ein Stäbchen aus Holz zu empfangen, wobei ein fluffiger und knuspriger Massekörper erhalten wird, welcher mittels eines Stäbchens während dessen Verzehr gehalten werden kann.



Beschreibung

[0001] Die vorliegende Erfindung betrifft eine Vorrichtung, mittels welcher es möglich ist, ein neuartiges Nahrungsmittelprodukt zu erhalten, nämlich eine fluffige und knusprige Masse in Form einer Waffel, welche mit einem Würstchen gefüllt sein kann, und welche dank der Vorrichtung der Erfindung mit einem Stäbchen verbunden, vorzugsweise aus Holz, erhalten wird, dank welcher der Verzehr des Produkts viel bequemer ist.

[0002] Folglich betrifft die Erfindung sowohl die Vorrichtung als auch das letztendlich erhaltene Produkt.

[0003] Obwohl Maschinen zum Erhalten von Waffeln, Pfannkuchen und ähnliche, aus einer Art doppelter Grillplatte mit einer Reihe von Vertiefungen bekannt sind, in welche man einen Teig basierend auf Milch, Butter, Eiern, Mehl, Backpulver, Zucker, Salz, sowie wahlweise irgendeiner Art von Gewürz oder Essenz eingießen kann, erlaubt dieser Art von Vorrichtungen das Erhalten von einem Nahrungsmittelprodukt, welches warm verzehrt wird, sodass für dessen Verzehr Besteck oder mindestens Servietten oder ein anderes Element benötigt wird, welches es erlaubt das Produkt zu halten, ohne sich die Hände zu verbrennen, wobei es die Verwendung von Servietten nicht erlaubt, einen richtigen Wärmeschutz zu gewährleisten, und außerdem weisen sie eine wenig widerstandsfähige Struktur, sodass sie kaputt gehen können oder teilweise am Produkt angehaftet bleiben können, was im Allgemeinen dessen Verzehr auf der Straße erschwert, das heißt in Zonen, in welchen man nicht über Tische und/oder Geschirr zum Verzehr des genannten Produkts verfügt.

[0004] Die vorgeschlagene Vorrichtung zur Zubereitung von Nahrungsmitteln löst auf eine komplett zufriedenstellende Weise die zuvor erläuterte Problematik, basierend auf einer einfachen, aber effizienten Lösung.

[0005] Zu diesem Zweck, und konkreter, besteht die Vorrichtung der Erfindung aus einem Elektrogerät, in welchem, durch elektrische Widerstände, die ordnungsgemäß durch die entsprechenden Bedienungen gesteuert werden, welche mit dem Gehäuse der Vorrichtung assoziiert sind, ein Paar von miteinander über Scharniere angeschlossene Grillplatten geheizt werden, eine untere Grillplatte, welche einstückig mit dem Hauptkörper der Vorrichtung ist, und eine obere Grillplatte, welche über Scharniere mit dem genannten Körper angeschlossen ist und welche mit einem Griff für das manuelle Greifen versehen ist, um deren Handhabungsfähigkeit zu erleichtern.

[0006] Die Grillplatten beinhalten eine Vielzahl von komplementären Vertiefungen, mit einer Ausbildung in Form eines Halbzylinders, mit abgerundeten Enden, und sind mit sich überschneidenden Stegen versehen, um die bei den Waffeln gewöhnlichen Reliefs zu erzeugen, aber mit einer länglichen und abgerundeten Ausbildung, wie zuvor beschrieben wurde.

[0007] Diese Vertiefungen erstrecken sich an einem deren Enden in jeweilige Längsrinnen, welche dafür bestimmt sind, jeweilige Stäbchen, vorzugsweise aus Holz, mit einer größeren Länge als die der Vertiefungen zu empfangen, sodass diese zentriert darauf angeordnet werden, und sich später durch die genannten Rinnen erstrecken.

[0008] Ausgehend von dieser Strukturierung, und sobald die Stäbchen platziert worden sind, wird der flüssige Teig der Waffel oder ähnliches in die Vertiefungen der unteren Grillplatte eingegossen, werden die geeigneten Kochtemperatur und -zeit ausgewählt, und wird die obere Grillplatte gegen die untere Grillplatte zugemacht, sodass der Teig beim Kochen und Festwerden hoch gehen wird, aufgrund von seiner fluffigen Beschaffenheit, bis die Vertiefungen der oberen Grillplatte gefüllt werden, wodurch das Stäbchen im Körper des letztendlich erhaltenen Produkts eingliedert sein wird und folglich fest daran fixiert sein wird.

[0009] Gemäß einer Ausführungsvariante könnte das erhaltene Produkt ein Würstchen beinhalten, welches vor dem Eingießen und Kochen des Teigs mit dem Stäbchen aus Holz aufgespießt werden würde, sodass das genannte Würstchen innerhalb des Teigs versteckt wäre, sobald er gekocht ist.

[0010] Auf diese Weise wird das Ende des Stäbchens, welches von den Formen der Grillplatte hervorsteht, einen Griff für das manuelle Greifen bilden, welcher den Verzehr des Produkts erleichtert, ohne Besteck und/oder Geschirr zu benötigen, sodass sich eine Vorrichtung und ein Produkt ergeben, welche ideal für Kirmessen oder Straßengeschäfte sind.

[0011] Um die anschließende Beschreibung zu ergänzen und in der Absicht bei einem besseren Verständnis der Merkmale der Erfindung, gemäß einem bevorzugten praktischen Ausführungsbeispiel derselben, weiterzuhelfen, wird als integraler Bestandteil der genannten Beschreibung ein Satz von Zeichnungen beigelegt, in welchem, mit illustrativem und nicht beschränkendem Charakter, Folgendes dargestellt worden ist:

Figur 1 zeigt eine perspektivische Ansicht von hinten einer Vorrichtung zur Zubereitung von Nahrungsmitteln, welche gemäß dem Gegenstand der vorliegenden Erfindung ausgeführt worden ist.

Figur 2 zeigt eine Seitenansicht von vorne des Nahrungsmittelprodukts, welches aus Vorrichtung von Figur 1 erhalten wurde.

Figur 3 zeigt schließlich eine ähnliche Ansicht als diejenige von Figur 2, in welcher das Nahrungsmittelprodukt teilweise geschnitten erscheint, um dessen inneren Inhalt sehen zu können.

[0012] Angesichts der erwähnten Figuren kann beobachtet werden wie die Vorrichtung der Erfindung sich aus einem Gerät verwirklicht, an welchem ein Hauptgehäuse (1) beteiligt ist, mit einer elektrischen Stromversorgung, welche mit dem

entsprechenden Netzanschlusskabel assoziiert ist, durch welche, mittels Mittel zur Regulierung der Stärke (11) oder der Kochtemperatur und zur Zeiteinstellung (10), elektrische Widerstände gespeist werden, welche mit zwei Grillplatten (2-3) verbunden sind, wobei die erste fixiert ist und entsprechend der oberen Zone der Vorrichtung festgelegt ist, und die zweite mittels der entsprechenden Scharniere (13) und des entsprechenden Griffs (4) klappbar ist.

[0013] So, bereits gemäß dem Kern der Erfindung, wurde vorgesehen, dass die Grillplatten (2-3) Vertiefungen (5-5') umfassen, in Form von Formen zum Kochen eines flüssigen Teigs der Art derjenigen, die beim Erhalten von Pfannkuchen, Waffeln und ähnlichen, basierend auf Milch, Butter, Eiern, Mehl, Backpulver, Zucker, Salz, sowie wahlweise irgendeiner Art von Gewürz oder Essenz verwendet werden, mit der Besonderheit, dass die genannten Vertiefungen einem deren Enden entsprechend eine Längsrinne (6-6') umfassen, welche dafür bestimmt ist, ein Stäbchen (7), vorzugsweise aus Holz, zu empfangen, welches nach dem Eingießen des flüssigen Teigs in die Vertiefungen (5) auf den genannten Teil angeordnet wird, wobei es sich durch die Rinnen (6-6') erstreckt und eine kurze Strecke zum Äußeren der Grillplatten hervorsteht.

[0014] Auf diese Weise, während des Kochens und des Hochgehens des flüssigen Teigs, bis er den festen, schaumigen und knusprigen Zustand erreicht, wird der genannte Teig dessen Volumen erhöhen, bis er die obere Vertiefung (5') der Grillplatte (3) füllt, sodass das Stäbchen (7) teilweise darin eingegliedert bleiben wird, welches Stäbchen (7), sobald das Produkt gekocht ist, ein Mittel zum manuellen Greifen und zum Verzehr des Produkts auf eine bequeme, saubere und effiziente Weise bestimmen wird.

[0015] Die Vorrichtung kann leuchtende Anzeigen (12) deren Betriebszustands beinhalten.

[0016] Ausgehend von dieser Strukturierung wird ein komplett neuartiges Produkt erhalten, welches in einer Art Waffel oder knusprige Masse mit einer im Wesentlichen zylindrischen Ausbildung, mit abgerundeten Enden, mit einem Stäbchen (7) aus Holz assoziiert, verwirklicht wird, mit welchem Stäbchen, wie Figur 3 zeigt, zuvor ein Wurstchen (8) aufgespießt werden kann, welches ebenfalls in der Masse (9), sobald sie hoch geht und nach deren Kochen knusprig ist, eingegliedert bleiben wird, sodass das genannte Stäbchen (7) ein Griffmittel für den direkten Verzehr des Produkts bestimmt.

Patentansprüche

1. Vorrichtung zur Zubereitung von Nahrungsmitteln, dadurch gekennzeichnet, dass sie aus einem Gerät besteht, an welchem ein Hauptgehäuse (1) beteiligt ist, mit einer elektrischen Stromversorgung, welche elektrische Widerstände speist, welche mit zwei Grillplatten (2-3) verbunden sind, die erste fixiert und entsprechend der oberen Zone der Vorrichtung festgelegt, und die zweite klappbar, mit der Besonderheit, dass die Grillplatten (2-3) Vertiefungen (5-5') umfassen, in Form von Formen zum Kochen eines flüssigen Teigs der Art derjenigen, die beim Erhalten von Pfannkuchen, Waffeln und ähnlichen verwendet werden, wobei es vorgesehen ist, dass die genannten Vertiefungen einem deren Enden entsprechend, eine Längsrinne (6-6') umfassen, welche förmlich und abmessungsmäßig geeignet sind, um ein Stäbchen (7), vorzugsweise aus Holz, zu empfangen, welches sich über den Vertiefungen (5-5') erstreckt und sich teilweise durch die Rinnen (6-6') hervorsteht.
2. Vorrichtung zur Zubereitung von Nahrungsmitteln nach Anspruch 1, dadurch gekennzeichnet, dass sie Mittel zur Regulierung der Stärke (11) oder der Kochtemperatur und zur Zeiteinstellung (10) für das genannte Kochen umfasst.
3. Vorrichtung zur Zubereitung von Nahrungsmitteln nach Anspruch 1, dadurch gekennzeichnet, dass sie leuchtende Anzeigen (12) deren Betriebszustands umfasst.
4. Vorrichtung zur Zubereitung von Nahrungsmitteln nach Anspruch 1, dadurch gekennzeichnet, dass die obere Grillplatte (3) mittels der entsprechenden Scharniere (13), einen Griff (4) für das manuelle Greifen umfassend, klappbar ist.
5. Produkt erhalten aus der Vorrichtung nach Anspruch 1, dadurch gekennzeichnet, dass es sich in einem fluffigen und knusprigen Massekörper (9), basierend auf Milch, Butter, Eiern, Mehl, Backpulver, Zucker, Salz, sowie wahlweise irgendeiner Art von Gewürz oder Essenz verwirklicht, Masse, in welcher ein Stäbchen (7) aus Holz teilweise eingegliedert ist, dessen in der Masse nicht eingegliedert Bereich ein Mittel für das manuelle Greifen und für den Verzehr des Produkts bestimmt.
6. Nahrungsmittelprodukt nach Anspruch 5, dadurch gekennzeichnet, dass ein Wurstchen (8) in der Masse (9) eingegliedert und auf dem Stäbchen (7) aufgespießt angeordnet ist.

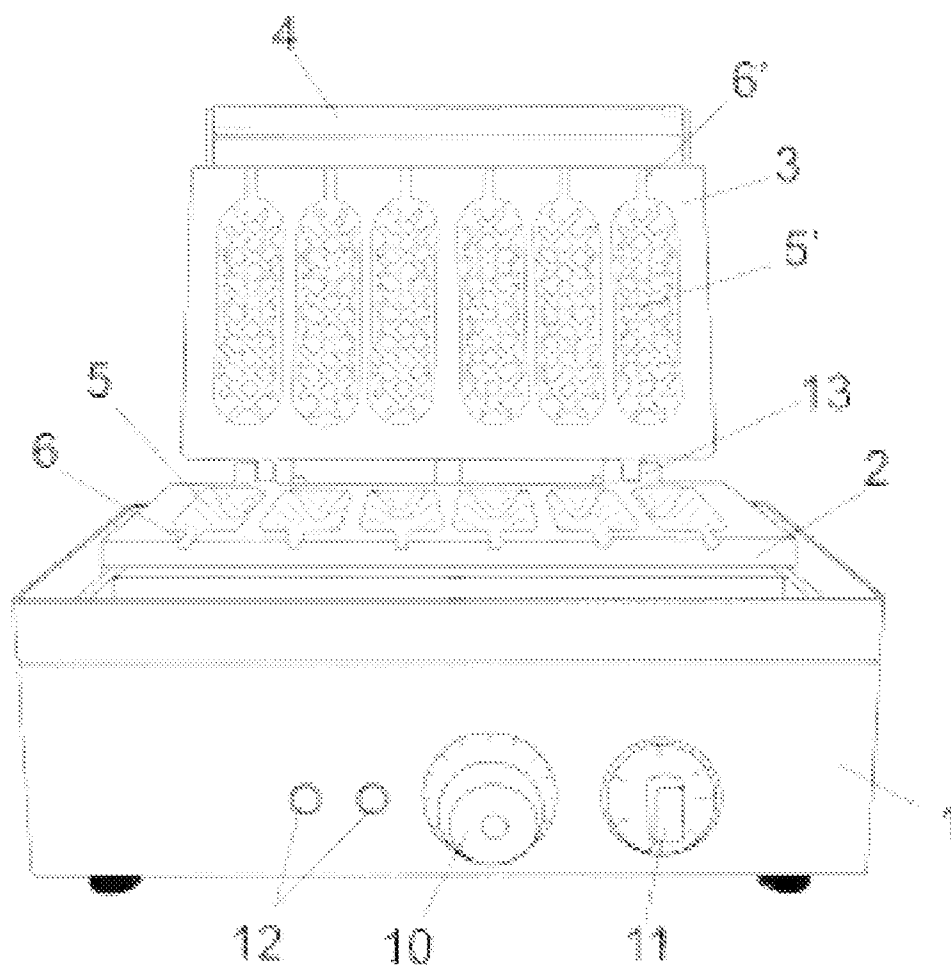


FIG. 1

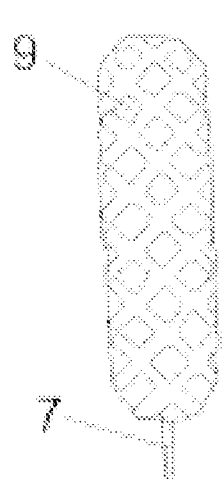


FIG. 2

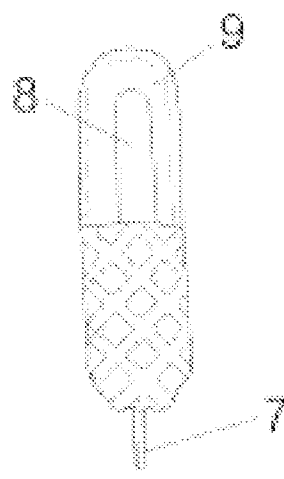


FIG. 3