



(19)  
Bundesrepublik Deutschland  
Deutsches Patent- und Markenamt

(10) DE 102 00 752 B4 2004.02.26

(12)

## Patentschrift

(21) Aktenzeichen: 102 00 752.7  
(22) Anmelddetag: 10.01.2002  
(43) Offenlegungstag: 02.10.2003  
(45) Veröffentlichungstag  
der Patenterteilung: 26.02.2004

(51) Int Cl.<sup>7</sup>: A47J 37/10  
A47J 27/00, A47J 36/02

Innerhalb von 3 Monaten nach Veröffentlichung der Erteilung kann Einspruch erhoben werden.

(71) Patentinhaber:  
ELO-Stahlwaren Karl Grünwald & Sohn GmbH &  
Co. KG, 55595 Spabrücken, DE

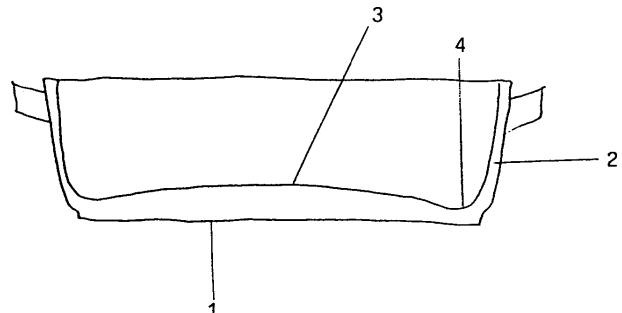
(56) Für die Beurteilung der Patentfähigkeit in Betracht  
gezogene Druckschriften:  
DE 296 05 888 U1  
DE 16 83 543 U  
US 38 50 087  
US 38 47 068  
US 14 67 272

(74) Vertreter:  
Jendricke, S., Dipl.-Ing., Pat.-Anw., 67547 Worms

(72) Erfinder:  
Grünwald, Marcus, 55595 Spabrücken, DE

(54) Bezeichnung: Kochgeschirr

(57) Hauptanspruch: Kochgeschirr, insbesondere zum fettfreien Braten oder Garen von Brat- oder Gargut, mit einem Boden (1) und einer Wandung (2), wobei der Boden (1) einen erhöhten, konkav gebogenen Abschnitt (3) zur Auflage des Brat- oder Gargutes und eine den erhöhten Abschnitt (3) umgebende, weitgehend ringförmige Vertiefung (4) aufweist, in die das Bratfett oder anderweitige Flüssigkeiten abfließen können, dadurch gekennzeichnet, dass der erhöhte Abschnitt (3) zumindest eine Rille (8) mit einem Radius (10, 11) von ca. 2 mm aufweist, die in die Vertiefung (4) mündet und die temporäre Rückführung von Bratfett oder anderweitiger Flüssigkeiten zum erhöhten Abschnitt (3) ermöglicht.



**Beschreibung**

[0001] Die vorliegende Erfindung betrifft ein Kochgeschirr, insbesondere zum fettfreien Braten oder Garen von Brat- oder Gargut, mit einem Boden und einer Wandung, wobei der Boden einen erhöhten, konkav gebogenen Abschnitt zur Auflage des Brat- oder Gargutes und eine den erhöhten Abschnitt umgebende, weitgehend ringförmige Vertiefung aufweist, in die das Bratfett oder anderweitige Flüssigkeiten abfließen können.

[0002] Hintergrund für ein derartiges Kochgeschirr, welches in der Regel als Pfanne mit Stiel vorliegt, ist eine fettarme Lebensmittelzubereitung für eine kalorienbewusste Ernährung.

**Stand der Technik**

[0003] Ein Kochgeschirr ist bspw. aus der US 1 467 272 bekannt. Es handelt sich dort um eine Pfanne mit einer umlaufenden Vertiefung und einem erhöhten Abschnitt. Der erhöhte Abschnitt definiert eine plane Bratfläche, die von einem unterbrochenen Rand umgeben ist. Über die Unterbrechungen kann Bratfett abfließen. Bei dieser Pfanne ist nachteilig, dass das Bratfett und/oder die aus dem Gut austretenden Flüssigkeiten sich zunächst auf der planen Bratfläche ansammeln müssen, bevor sie über die Unterbrechungen abfließen können. Es ergibt sich somit eine unerwünschte Verweildauer des Gutes im Fett.

[0004] Die DE 296 05 888 U1 zeigt eine Pfanne, wobei sich Rinnen über den gesamten Pfannenboden erstrecken. Des Weiteren ist eine Mulde vorgesehen, in die die Rinnen weitgehend münden und in die das Fett abläuft. Die Vertiefungen der Rinnen werden als zur Mulde geneigt beschrieben, während die Erhebungen alle dieselbe Höhe aufweisen und einen planen, gegenüber der Mulde erhöhten Abschnitt ausbilden. Bei dieser Pfanne ist das Reinigungsproblem aufgrund der Bratflächenstrukturierung nachteilig. Außerdem werden durch die Rinnen Kältebrücken zum Brat- oder Gargut gebildet, was sich nachteilig auf dessen Zubereitung und/oder Zubereitungszeit auswirken könnte. Die in Rede stehenden Rinnen sind auch nicht geeignet, Bratfett rückzuführen, weil das Gut erhöht auf den Erhebungen angeordnet ist und eine Benetzung nicht stattfinden würde.

[0005] Aus der US 38 47 068 ergibt sich eine Pfanne mit einem Boden mit einem erhöhten, konkav gebogenen Abschnitt, auf dem das Gut gegart oder gebraten wird. Das Bratfett oder anderweitige Flüssigkeiten können in eine ringförmige Vertiefung fließen. Es sind jedoch Bedarfsfälle möglich, in denen das Gut nochmals mit Öl oder dem Bratsaft benetzt werden soll, sei es, um ein Ankleben zu verhindern oder eine Aromatisierung oder Befeuchtung des Gutes vorzunehmen. Bei der bekannten Pfanne ist die umlaufende Vertiefung durch eine Kante vom erhöhten Abschnitt abgetrennt, so dass eine Rückführung von Flüssigkeit aus der Vertiefung sehr schwer, wenn

überhaupt, möglich ist.

**Aufgabenstellung**

[0006] Ausgehend von der US 38 47 068 liegt der Erfindung die Aufgabe zugrunde, ein Kochgeschirr der in Rede stehenden Art anzugeben, das eine Rückführung von Bratfett und anderen Flüssigkeiten auf den erhöhten Abschnitt bei kurzer Verweildauer ermöglicht.

[0007] Die voranstehende Aufgabe wird durch die Merkmale des Patentanspruches 1 gelöst. Danach ist ein Kochgeschirr der in Rede stehenden Art derart ausgestaltet, dass der erhöhte Abschnitt zumindest eine Rille mit einem Radius von ca. 2 mm aufweist, die in die Vertiefung mündet und die temporäre Rückführung von Bratfett oder anderweitiger Flüssigkeiten zum erhöhten Abschnitt ermöglicht.

[0008] Zunächst ist erkannt worden, dass eine Rückführung von Bratfett und anderen Flüssigkeiten auf den erhöhten Abschnitt zur Benetzung des Gutes im Bedarfsfall wünschenswert ist, gleichzeitig aber auch die rückgeführte Flüssigkeit eine kurze Verweildauer haben soll. Erfindungsgemäß wird zumindest eine Rille zwischen Vertiefung und erhöhtem Abschnitt vorgesehen, über die die Flüssigkeit aus der Vertiefung zum Gut bzw. zum erhöhten Abschnitt zurückgeführt wird, dann aber wieder ablaufen kann. Hierdurch wird gewährleistet, dass nach dem Ablauen in die Vertiefung nochmals Bratfett oder die aus dem Gut austretende Flüssigkeit zwischen das Gut und den Boden gelangt und ein Ankleben verhindert wird oder eine Aromatisierung oder Befeuchtung des Gutes vorgenommen wird. Die Rille mündet in die Vertiefung, so dass die temporäre Rückführung von Bratfett oder anderweitigen Flüssigkeiten zum erhöhten Abschnitt ermöglicht wird. Damit das rückgeführte Fett an das Bratgut gelangt; ist die Rille möglichst flach ausgebildet und weist einen Radius von ca. 2 mm auf.

[0009] Damit nun ein Festkleben mangels ausreichendem Bratfett noch besser ausgeschlossen werden kann, könnte die konkav Biegung des erhöhten Abschnittes besonders schwach ausgeprägt sein. Bspw. könnte der Radius der konkaven Biegung des erhöhten Abschnittes ca. 1400 mm bis 4000 mm betragen. Durch die geringe Krümmung wird ein langsames Abfließen erreicht, wobei die Adhäsionskräfte zwischen dem Bratfett und der Bodenoberfläche langsamer überwunden werden. Auf diese Weise steht genügend Bratfett für das Gut zur Verfügung. Weitgehend verzichtbar ist das Bratfett dann, wenn die Poren des Gutes geschlossen sind und hierdurch die Gefahr eines Festklebens ohnehin vermindert bzw. weitgehend ausgeschlossen ist. Eine zumindest weitgehend homogene, geschlossene Oberfläche des erhöhten Abschnittes kann beibehalten werden, wenn der erhöhte Abschnitt konkav gebogen bzw. gewölbt ist, so dass Bratfett oder anderweitige Flüssigkeiten in allen Richtungen die Vertiefung abfließen

können. Entgegen der Befürchtung, dass bei einer konvexen Wölbung möglicherweise von Beginn an das Brat- oder Gargut festkleben könnte wurde der Weg gegangen, eine bisher stets plane Bratfläche insgesamt zu wölben. In der Regel handelt es sich um einen in der Aufsicht kreisrunden erhöhten Abschnitt, dessen Zentrum die höchste Erhebung ausbildet. Es sind hier jedoch auch andere Formgebungen möglich, gerade im Hinblick auf geometrisch unterteilte oder eckige Pfannen, wobei dort die höchste Erhebung nicht unbedingt im Zentrum des erhöhten Abschnittes liegen muss.

[0010] Nach einer besonders bevorzugten Ausführungsform könnte die konvexe Biegung des erhöhten Abschnittes des Kochgeschirrs erst während des Erhitzen des Heizbereiches bzw. der Kochstelle ausgebildet werden. Da nur ein geringfügiger Bedarf an Konvexität besteht, um das Bratfett zum Ablaufen zu bringen und dieses zunächst auch noch zwischen Brat- bzw. Gargut wirken soll, ist es von enormem Vorteil, wenn zunächst das Bratfett auf dem erhöhten Abschnitt verbleibt und dann mit zunehmender Erwärmung der Kochstelle und zunehmender Erwärmung des Kochgeschirrbodens und damit verbundener Ausdehnung des erhöhten Abschnitts zur Ausbildung einer Wölbung zum Abfließen in die Vertiefung kommt.

[0011] Um einerseits dem Abfließen des Bratfettes kein Hindernis zu bieten und andererseits der Reinigung förderlich zu sein, könnte der erhöhte Abschnitt weitgehend kontinuierlich, ohne Ausbildung einer Kante, in die Vertiefung übergehen. Die Vertiefung ist in zweckmäßiger Weise konkav gebogen, wobei der Radius der konkaven Biegung der Vertiefung ca. 13 mm bis 15 mm betragen könnte.

[0012] Damit während der Rückführung von Bratfett, Garflüssigkeit, guteigenem Saft oder aromatisierender Substanzen keine übermäßige Benetzung des Gutes stattfinden braucht, könnte die Rille in Richtung Vertiefung divergieren, bzw. in Richtung des Brat- oder Gargutes konvergieren. So kann eine Dosierung – wenn gewünscht – erreicht werden. In vorteilhafter Weise könnte die Rille gegenüber vom Pfannenstiel angeordnet sein, so dass durch leichtes Nach-unten-Drücken des Pfannenstiels die Rückführung des abgelaufenen Bratfettes aus der Vertiefung zum erhöhten Abschnitt realisiert werden kann.

[0013] Bei der Ausgestaltung der Rille wäre es von Vorteil, wenn diese keine Hinterschneidungen oder Kanten ausbildet, sondern sich kontinuierlich in die kantenlose Oberfläche des erhöhten Abschnittes einfügt. Dabei könnte der Radius der konkaven Biegung der Rille unter Berücksichtigung des kon- bzw. divergierenden Verlaufs der Rille in Längsrichtung im Schnitt ca. 2 bis 3 mm betragen und der Radius der konvexen Biegungen der Rille ca. 3 mm betragen.

[0014] Im Hinblick auf die Rückführung von Bratfett unter Brat- oder Gargut größerer Ausdehnung könnten mehrere, insbesondere parallel, angeordnete Rillen vorgesehen sein, wobei die Radien der konkaven

Biegung der äußeren Rillen etwas geringer sein könnten als die der innenliegenden Rillen. Die außenliegenden Bereiche des Brat- oder Gargutes werden direkt mit dem aus dem innenliegenden Bereich wieder infolge konvexer Wölbung des erhöhten Abschnitts allseits – nicht nur innerhalb der Rille – in Richtung Vertiefung strömenden Bratfett versorgt. Insofern kann die Rückführung von Bratfett in den äußeren Rillen sparsamer gehalten werden. Um die Rückführung des gesammelten Bratfettes unter das gesamte Brat- oder Gargut zu ermöglichen, könnte die Rille bzw. könnten sich die Rillen über mehr als die Hälfte des erhöhten Abschnittes erstrecken. Es kommt eben darauf an, dass die höchste Erhebung des erhöhten Abschnittes, die in der Regel im Zentrum liegt, übergriffen wird, um dann ein allseitiges Abfließen und Benetzen zu bewirken.

[0015] Um ein Reservoir verfügbar zu haben, aus dem eine größere Menge an Bratfett rückgeführt werden kann, könnte die Vertiefung zumindest eine Erweiterung zum Sammeln von Bratfett oder anderweitige Flüssigkeiten aufweisen. Auch mehrere, bspw. zwei bis vier, Reservoirs bzw. Erweiterungen könnten vorgesehen sein, die radial in vorgegebenen Abständen angeordnet sein könnten. Bevorzugt ist jedoch wegen der einfachen Hebelbewegung am Pfannenstiel ein einziges Reservoir gegenüber demselben. Ein stetes Ansammeln von Bratfett im Reservoir bzw. in der Erweiterung könnte dadurch unterstützt werden, dass die Vertiefung ein Gefälle zur Erweiterung hin aufweist. Außerdem könnte die Formgebung der Erweiterung kantenlos sein und Rundungen aufweisen, die sich in die homogene, glatte und deshalb leicht reinigbare Oberfläche des Bodens des erfindungsgemäßen Kochgeschirrs einfügen. Im Hinblick auf die Rückführung des Bratfettes über die voranstehend beschriebenen Rillen könnten diese in die Erweiterung münden. Bei einer Ausführungsform ohne Rillen könnte der Zweck der ungeführten Bratfett-rückführung auch durch die Schwenkbewegung erreicht werden. Wesentlich ist jedenfalls, dass auch rückgeführtes Bratfett infolge Konvexität des erhöhten Abschnittes sofort wieder in die Vertiefung abläuft. Außer der Cholesterinsenkung besteht ein weiterer Vorteil des Abfließen des Bratfettes darin, dass das Hochspritzen heißen Fettes weitgehend vermieden wird.

[0016] In materialmäßiger Hinsicht könnte der Boden und die Wandung des Kochgeschirrs aus Aluminium, Eisen, Edelstahl oder Kupfer gefertigt sein. Herstellungstechnisch könnte es sich um Aluminiumguss, um Gusseisen, um gedrücktes Aluminium, um gestanzten Edelstahl handeln. Bei einem Kochgeschirr aus Edelstahl könnte eine Antihaltveredelung vorgesehen sein.

[0017] Es gibt nun verschiedene Möglichkeiten, die Lehre der vorliegenden Erfindung in vorteilhafter Weise auszustalten und weiterzubilden. Dazu ist einerseits auf die dem Patentanspruch 1 nachgeordneten Ansprüche, andererseits auf die nachfolgende

Erläuterung zweier Ausführungsbeispiele der Erfindung anhand der Zeichnung zu verweisen. In Verbindung mit der Erläuterung des angeführten Ausführungsbeispiels der Erfindung werden auch im allgemeinen bevorzugte Ausgestaltungen und Weiterbildungen der Lehre erläutert. In der Zeichnung zeigen

#### Ausführungsbeispiel

[0018] **Fig. 1** in schematischer Darstellung, einen Längsschnitt durch ein erstes Ausführungsbeispiel des erfindungsgemäßen Kochgeschirrs,

[0019] **Fig. 2** eine Aufsicht auf ein zweites Ausführungsbeispiel des erfindungsgemäßen Kochgeschirrs,

[0020] **Fig. 3** eine Schnittdarstellung entlang der Linie B-B der **Fig. 2** und

[0021] **Fig. 4** eine Schnittdarstellung entlang der Linie C-C der **Fig. 2**.

[0022] Aus **Fig. 1** ergibt sich ein Kochgeschirr in Form einer Servierpfanne und aus **Fig. 3** in Form einer Pfanne mit Stiel zum fettfreien Braten oder Garen von Brat- oder Gargut, mit einem Boden **1** und einer Wandung **2**, wobei der Boden **1** einen erhöhten konkav gebogen Abschnitt **3** zur Auflage des Brat- oder Gargutes und eine den erhöhten Abschnitt **3** umgebende, weitgehend ringförmige Vertiefung **4** aufweist, in die das Bratfett oder anderweitige Flüssigkeiten abfließen können.

[0023] In den **Fig. 2** und **3** ist gezeigt, dass der erhöhte Abschnitt **3** erfindungsgemäß vier parallele Rillen **8** aufweist, die die temporäre Rückführung von Bratfett oder anderweitige Flüssigkeiten zum erhöhten Abschnitt **3** ermöglichen. Da die Rillen **8** dem Pfannenstiel **9** gegenüberliegend angeordnet sind, kann zur Rückführung des Bratfetts bzw. sonstiger Brat- oder Gargutflüssigkeiten auf den Pfannenstiel **9** Kraft in Richtung des Pfeils A ausgeübt werden. Die Rillen **8** münden in die Vertiefung **4**, divergieren in Richtung Vertiefung **4** und erstrecken sich über mehr als die Hälfte des erhöhten Abschnittes **3**.

[0024] In den **Fig. 1**, **3** und **4** ist gezeigt, dass die konvexe Biegung des erhöhten Abschnittes sehr schwach ausgeprägt ist. Das zweite Ausführungsbeispiel gemäß **Fig. 3** sieht vor, dass der Radius **5** der konvexen Biegung des erhöhten Abschnittes **3** ca. 1400 mm bis 4000 mm beträgt.

[0025] Bei den beiden ausgewählten Ausführungsbeispielen ist die konvexe Biegung des erhöhten Abschnittes **3** direkt – auch im nicht erhitzen – Zustand gegeben und der erhöhte Abschnitt **3** geht weitgehend kontinuierlich, ohne Ausbildung einer Kante, in die Vertiefung **4** über. Der Radius **6** am Übergang von dem erhöhten Abschnitt **3** zur Vertiefung **4** beträgt gemäß dem zweiten Ausführungsbeispiel ca. 15 mm bei der Schnittdarstellung entlang der Linie C-C der **Fig. 2** in **Fig. 4** und ca. 5 bis 6 mm bei der Schnittdarstellung entlang der Linie B-B der **Fig. 2** in **Fig. 3**. Die Vertiefung **4** ist konkav gebogen. Das zweite Ausführungsbeispiel des erfindungsgemäßen Kochge-

schirrs sieht bezüglich der konkaven Biegung der Vertiefung **4** einen Radius **7** von ca. 13 mm bis 15 mm vor.

[0026] Aus **Fig. 4** ergibt sich, dass die Rillen **8** im erhöhten Abschnitt **3** derart ausgebildet sind, dass sich keine Hinterschneidungen ergeben und eine weitgehend kantenlose Oberfläche des erhöhten Abschnittes **3** vorliegt. Der Radius **10** der konkaven Biegung der beiden außenliegenden Rillen **8** beträgt 2,61 mm. Der Radius **11** der konkaven Biegung der beiden innenliegenden Rillen **8** beträgt 2,63 mm. Der Radius **12** der konvexen Biegungen der Rille **8** beträgt 3 mm. Die hierdurch erhaltenen Rundungen erleichtern die Reinigung. Der Radius **14** des erhöhten Abschnittes **3**, im Bereich zwischen der außenliegenden Rille **8** und der Vertiefung **4** beträgt 2000 mm.

[0027] Die Vertiefung **4** weist eine in den **Fig. 2** und **3** dargestellte Erweiterung **15** zum . Sammeln von Bratfett oder anderweitiger Flüssigkeiten auf, in die die Rillen **8** münden. Auch die Erweiterung ist weitgehend kantenlos geformt. Der erhöhte Abschnitt **3** geht mit einer etwas stärkeren Krümmung bei einem Radius **16** von ca. 14 bis 15 mm in die Erweiterung **15** über die dann eine sehr flache Biegung mit einem Radius **17** von 400 mm in Richtung der Wandung **2** ausbildet. Der Radius **7** der Vertiefung **4** im Bereich der Erweiterung **15** ist ca. 1,8 bis 2 mm größer als der Radius **7** im Normalbereich der Vertiefung **4**.

[0028] Das Kochgeschirr gemäß dem ersten Ausführungsbeispiel ist aus Kupfer gefertigt. Das Kochgeschirr gemäß dem zweiten Ausführungsbeispiel ist aus Edelstahl gefertigt, wobei eine Antihaltveredelung vorgesehen ist.

[0029] Hinsichtlich weiterer, in den Figuren nicht gezeigter Merkmale wird auf den allgemeinen Teil der Beschreibung verwiesen.

[0030] Abschließend sei darauf hingewiesen, dass die erfindungsgemäße Lehre nicht auf die voranstehend erörterten Ausführungsbeispiele eingeschränkt sind.

#### Bezugszeichenliste

1	Boden
2	Wandung
3	erhöhter Abschnitt
4	Vertiefung
5	Radius von 3
6	Radius zwischen 3 und 4
7	Radius von 4
8	Rille
9	Pfannenstiel
10	Radius von 8
11	Radius von 8
13	Radius von 8
14	Radius von 3, zwischen 8 und 4
15	Erweiterung
16	Radius von 3 zu 15
17	Radius von 15
A	Kraftrichtung

## Patentansprüche

1. Kochgeschirr, insbesondere zum fettfreien Braten oder Garen von Brat- oder Gargut, mit einem Boden (1) und einer Wandung (2), wobei der Boden (1) einen erhöhten, konvex gebogenen Abschnitt (3) zur Auflage des Brat- oder Gargutes und eine den erhöhten Abschnitt (3) umgebende, weitgehend ringförmige Vertiefung (4) aufweist, in die das Bratfett oder anderweitige Flüssigkeiten abfließen können, **dadurch gekennzeichnet**, dass der erhöhte Abschnitt (3) zumindest eine Rille (8) mit einem Radius (10, 11) von ca. 2 mm aufweist, die in die Vertiefung (4) mündet und die temporäre Rückführung von Bratfett oder anderweitiger Flüssigkeiten zum erhöhten Abschnitt (3) ermöglicht.

2. Kochgeschirr nach Anspruch 1, dadurch gekennzeichnet, dass der Radius (5) des konvex gebogenen Abschnittes (3) ca. 1400 mm bis 4000 mm beträgt.

3. Kochgeschirr nach Anspruch 1 oder 2, dadurch gekennzeichnet, dass der erhöhte Abschnitt (3) kontinuierlich, ohne Kante, in die Vertiefung (4) übergeht.

4. Kochgeschirr nach einem der Ansprüche 1 bis 3, dadurch gekennzeichnet, dass die Vertiefung (4) konkav gebogen ist und dass der Radius (7) der konkaven Biegung der Vertiefung (4) ca. 13 mm bis 15 mm beträgt.

5. Kochgeschirr nach einem der Ansprüche 1 bis 4, dadurch gekennzeichnet, dass die Rille (8) in Richtung Vertiefung (4) divergiert.

6. Kochgeschirr nach einem der Ansprüche 1 bis 5, dadurch gekennzeichnet, dass die Rille (8) keine Hinterschneidungen aufweist und kantenlos in die Oberfläche des erhöhten Abschnittes (3) übergeht.

7. Kochgeschirr nach einem der Ansprüche 1 bis 6, dadurch gekennzeichnet, dass die Rille (8) mit einem Radius (13) von ca. 3 mm in die Oberfläche des erhöhten Abschnittes (3) übergeht.

8. Kochgeschirr nach einem der Ansprüche 1 bis 7, dadurch gekennzeichnet, dass mehrere, insbesondere parallel, angeordnete Rillen (8) vorgesehen sind und dass die Radien (10) der äußeren Rillen (8) geringer sind als die der innenliegenden Rillen (8).

9. Kochgeschirr nach einem der Ansprüche 1 bis 8, dadurch gekennzeichnet, dass die Rille (8) sich über mehr als die Hälfte des erhöhten Abschnittes (3) erstreckt.

10. Kochgeschirr nach einem der Ansprüche 1 bis 9, dadurch gekennzeichnet, dass die Vertiefung (4) zumindest eine Erweiterung (15) zum Sammeln von Bratfett oder anderweitige Flüssigkeiten aufweist.

11. Kochgeschirr nach Anspruch 10, dadurch gekennzeichnet, dass die Vertiefung (4) ein Gefälle zur Erweiterung (15) hin aufweist.

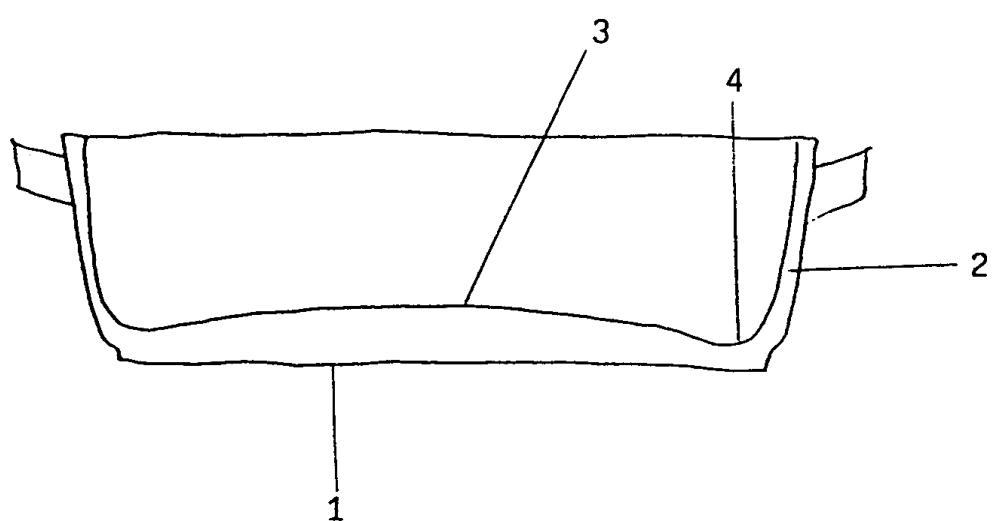
12. Kochgeschirr nach einem der Ansprüche 1 bis 11, dadurch gekennzeichnet, dass die Rille (8) in die Erweiterung (15) mündet.

13. Kochgeschirr nach einem der Ansprüche 1 bis 12, dadurch gekennzeichnet, dass der Boden (1) und die Wandung (2) aus Aluminium, Eisen, Edelstahl oder Kupfer gefertigt sind.

14. Kochgeschirr nach Anspruch 13, dadurch gekennzeichnet, dass Kochgeschirr aus Edelstahl mit einer Antihaftveredelung versiegelt ist.

Es folgen 3 Blatt Zeichnungen

Fig.1



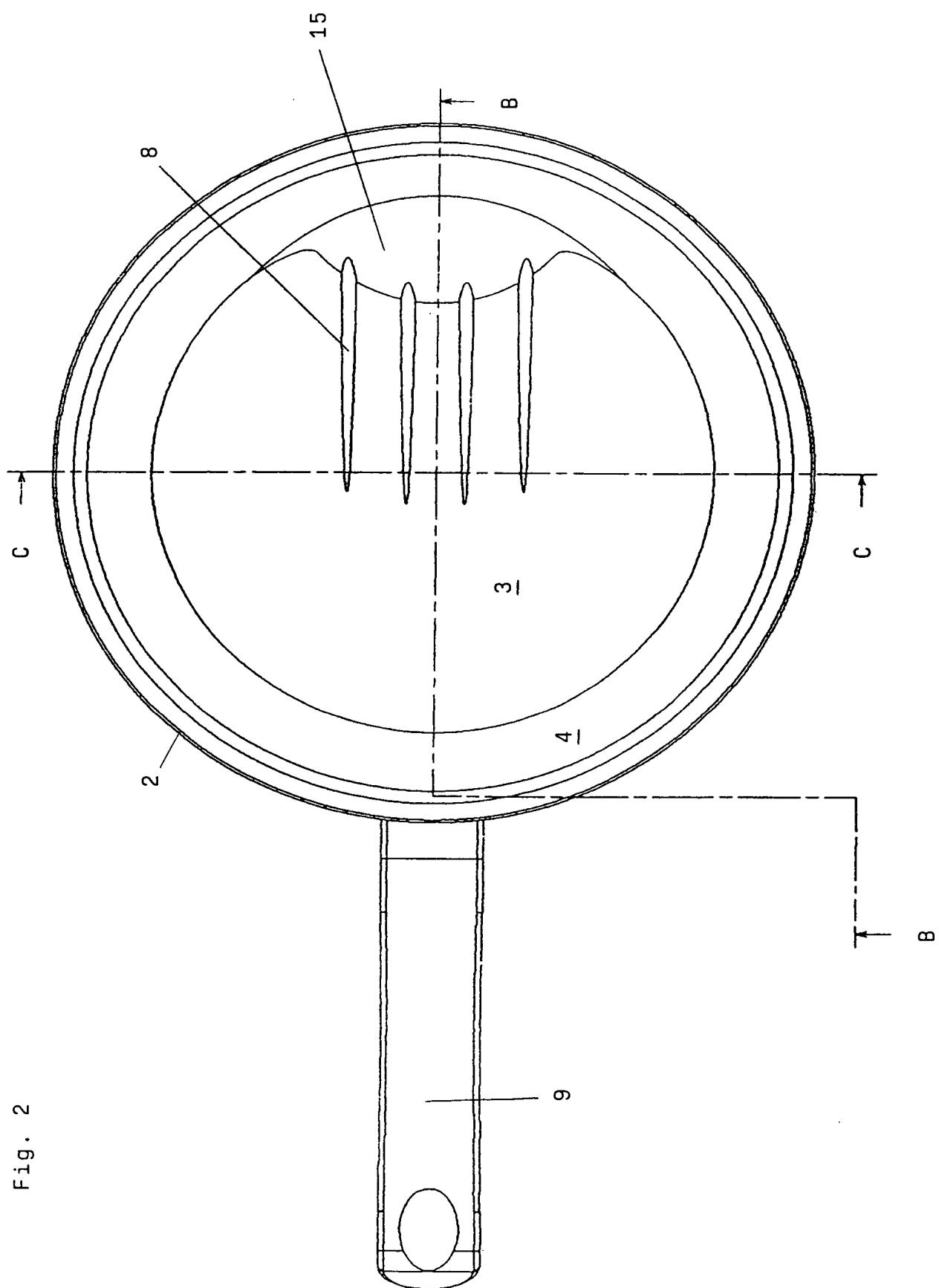


Fig. 2

Fig. 3  
B - B

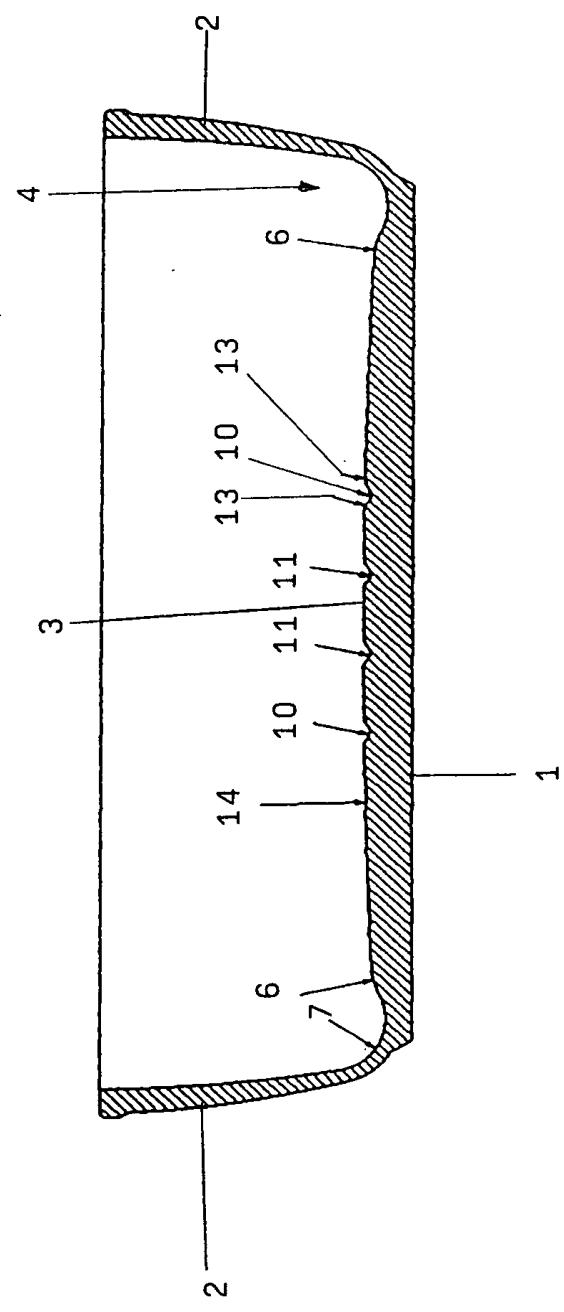
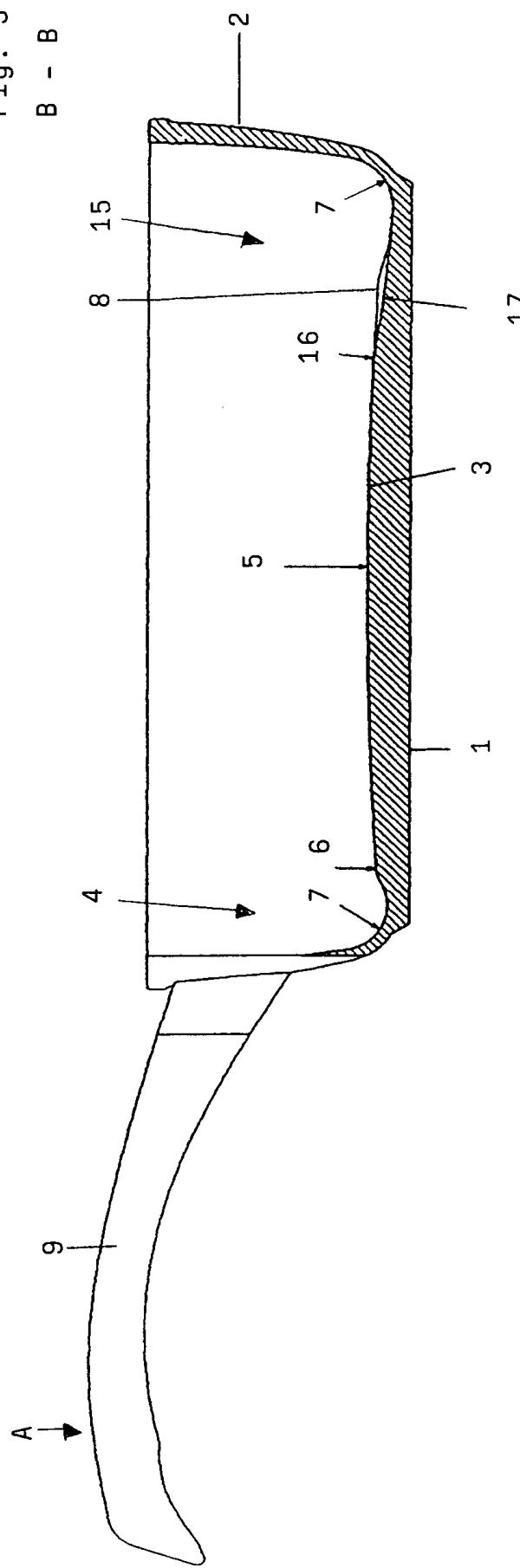


Fig. 4  
C - C