

Beskrivelse.

Benævnelse

Opfindelsen er en smørsmelter som bliver anvendt til at smelte smør i ved at udnytte den overskudsvarme fra gryden/kasserollen som bliver brugt til at koge kartofler, ris, pasta eller grønsager i

Opfindelsens anvendelsesområde.

Opfindelsen består i at man ved hjælp af den varme som i forvejen er tilgængelig når man koger kartofler, ris, pasta eller grønsager som udnyttes til at smelte smørret evt. til smørsovs.

Teknikkens standpunkt.

Ved at tage smørsmelteren med smør i, hægte den på siden af gryden/kasserollen således at smørsmelteren placeres indvendig i gryden/kasserollen udnyttes den overskydende varme fra kogningen således at smørret smelter.

Det særlige der opnås med opfindelsen.

De fleste som skal have smeltet smør bruger i dag en gryde/kasserolle til skade for smørret som tit og ofte bliver varmet mere op end det skal og evt. frigiver nogle enzymer som muligvis er sundhedsskadelige samt et merforbrug af enten el eller gas. Ved opfindelsen opnår man en bedre smag ved smørsovsen samt en besparelse i form af sparet el eller gas og et produkt som er velmagende.

De nye tekniske midler.

At man udnytter den overskudsvarme der opstår i gryden/kasserollen når der koges f.eks. Kartoffler, ris, pasta eller grønsager.

Den tekniske virkning.

Ved at hægge smørsmelteren på kanten af gryden/kasserollen indvendig udnytter man den overskydende varme til at smelte smør.

Figur fortegnelse.

Fig. 1 Gryde set fra siden med smør/chokoladesmelteren hængt på kanten af gryden.

Fig. 2 Skitsetegning af smør/chokoladesmelteren.

Fig. 3 Måltegning af smør/chokoladesmelteren

Patentkrav.

1.

Smør/chokoladesmelter til at hægte indvendig i en gryde/kasserolle til smeltning af smør eller chokolade.

Udført i plast eller stål.



FIG. 2

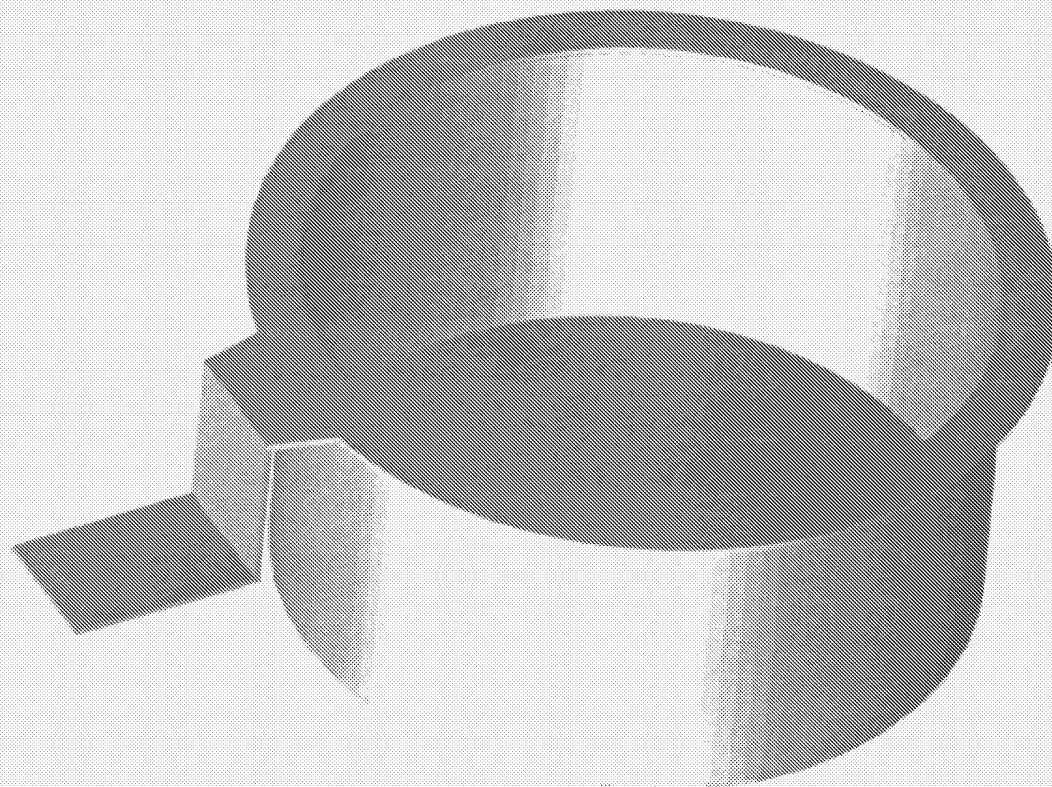
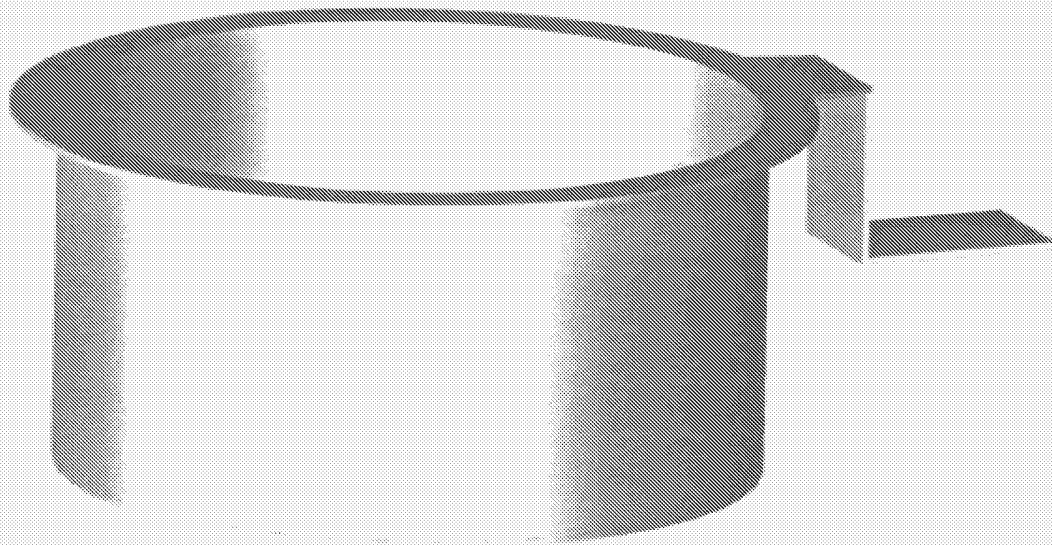


Fig. 3.

