

①9 RÉPUBLIQUE FRANÇAISE  
INSTITUT NATIONAL  
DE LA PROPRIÉTÉ INDUSTRIELLE  
PARIS

①1 N° de publication : **2 844 978**  
(à n'utiliser que pour les  
commandes de reproduction)

②1 N° d'enregistrement national : **02 11967**

⑤1 Int Cl<sup>7</sup> : A 47 G 21/00

⑫

## DEMANDE DE BREVET D'INVENTION

A1

②2 Date de dépôt : 27.09.02.

③0 Priorité :

④3 Date de mise à la disposition du public de la demande : 02.04.04 Bulletin 04/14.

⑤6 Liste des documents cités dans le rapport de recherche préliminaire : *Ce dernier n'a pas été établi à la date de publication de la demande.*

⑥0 Références à d'autres documents nationaux apparentés :

⑦1 Demandeur(s) : CHAUCHARD FRANCK — FR.

⑦2 Inventeur(s) : CHAUCHARD FRANCK.

⑦3 Titulaire(s) :

⑦4 Mandataire(s) :

⑤4 PIQUE A HAMBURGER.

⑤7 L'invention concerne un dispositif qui empêche le steak haché de tomber.

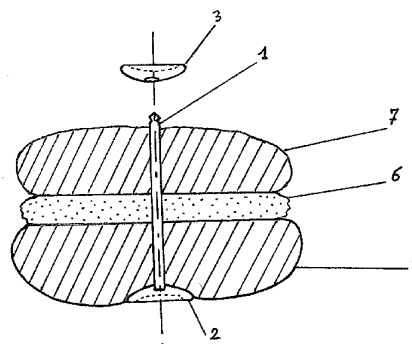
Il est constitué d'une pièce(1) avec une base plus large(2).

Un capuchon(3), sur lequel se trouve un orifice(4).

Lorsque le cuisinier a fabriqué l'hamburger, il le plante sur la pique(1), puis il recouvre la pique(1) avec le capuchon(3).

La pique(1) est bloquée à l'intérieur de l'orifice(4).

Le dispositif selon l'invention est particulièrement destiné au maintien des aliments dans les hamburgers.



FR 2 844 978 - A1



## Description

1

La présente invention concerne une pique à hamburger .

Les hamburgers sont des aliments de consommation de plus en plus courants dans notre société , mais le fait de les croquer n'est pas toujours aussi évident qu'on pourrait le croire !

- 5 En effet , lorsqu' une personne croque dans un hamburger , le steak haché qui est pris en sandwich entre les deux pains a tendance à glisser , et il n'est pas rare de le voir tomber par terre .

La présente invention vise à remédier à cet inconvénient quotidien important .

- 10 L'invention a également pour objectif de fournir un nouveau support publicitaire qui est appliqué directement sur l'hamburger et qui touche donc directement le consommateur .

A cet effet la pique à hamburger comprend :

Une partie pique que l'on appellera partie male .

Une partie capuchon que l'on appellera partie femelle .

La figure 1 représente la partie Pique .

- 15 La figure 2 représente la partie Capuchon .

La figure 3 représente le dispositif en fonctionnement .

La partie male se compose d'une tige 1 d'un petit diamètre , mais suffisamment rigide pour traverser l' hamburger .

- 20 Celle-ci est façonné à son extrémité de façon à s'emboîter parfaitement dans la partie femelle 3 .

A l'autre extrémité de la tige 1 se trouve un capuchon 2 solidaire de celle ci , de forme esthétique , et légèrement bombée du côté de la tige .

La partie femelle 3 est composée d'un capuchon de forme bombée dans lequel se trouve un trou 4 façonné de telle sorte que la partie male s'emboîte parfaitement dans celle-ci .

- 25 L'autre côté du capuchon 3 a une forme esthétique sur laquelle le fabricant des hamburgers peut apposer son logo .

Ceci apporte un élément de signalétique publicitaire non négligeable .

Comme on peut le voir sur la figure 3 , lors de la fabrication de l'hamburger , le cuisinier plante l'hamburger sur la partie male qui traverse le pain inférieur 5, le steak haché 6 , et le

- 30 pain supérieur 7 .

Maintenant la tige 1 de la partie male apparaît donc au dessus du pain supérieur 7 .

Il suffit donc au cuisinier de coiffer la tige 1 avec la partie femelle 3 qui vient s'emboîter « clipper » dessus grâce à l'orifice 4 .

- 35 L'ensemble des deux parties male plus femelle maintient maintenant les deux pains de l'hamburger légèrement comprimés contre le steak haché .

Il ne reste plus au client qu'à déguster son hamburger en le tenant avec ses doigts posés sur les extrémités de la pique à hamburger .

Selon l'invention , cette pique a hamburger comprend :

- 5
- Une tige 1 suffisamment rigide pour ne pas se casser en transperçant l'hamburger .
  - Une tige 1 dont l'extrémité à une forme lui permettant de s'emboîter dans la partie capuchon 3 grâce a l'orifice 4 .
  - Une base 2 suffisamment large pour y poser un doigt .
  - Un capuchon 3 avec orifice 4 dans lequel vient s'emboîter la tige 1 .
- 10
- La base 2 et le capuchon 3 peuvent avoir une forme plate .
  - Une tige 1 dont la longueur peut varié selon l'épaisseur totale de l'hamburger a transpercer .

## RENDICATION

3

- ①. Pique à hamburger caractérisée en ce qu'elle comprend une tige 1.
- ②. Pique à hamburger selon la revendication 1 , caractérisée :  
En ce que l'extrémité de la tige 1 a une forme lui permettant de s'emboîter dans une partie femelle 4 et surtout d'en assurer le maintien.
- 5 ③. Pique à hamburger selon la revendication 1 ou 2 caractérisée :  
En ce que l'autre extrémité de la pique 1 a une base de largeur suffisante pour y déposer un doigt . Avec une forme concave du coté destinée à recevoir le doigt , et une forme bombée du coté de la tige 1 .
- 10 ④. Pique à hamburger selon la revendication 2 , caractérisée :  
En ce que le capuchon femelle 3 a une forme légèrement bombée du coté où se trouve l'orifice 4 ,et une forme légèrement concave de l'autre coté .
- ⑤. Pique à hamburger selon la revendication 2 caractérisée :  
En ce que le capuchon femelle 3, a une forme plate des deux cotés ,ceci permettant des coûts de fabrication moins élevés .
- 15 ⑥. Pique à hamburger selon la revendication 1 , caractérisée :  
En ce que la longueur de la tige 1 , peut varier selon l'épaisseur totale de l'hamburger .

1/1

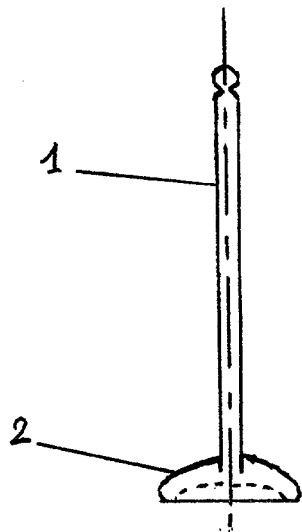


FIG. 1

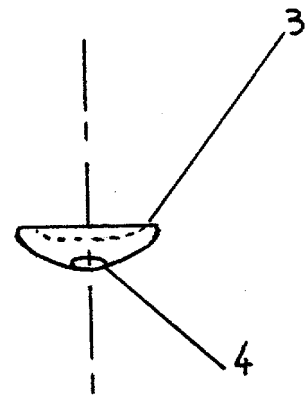


FIG. 2

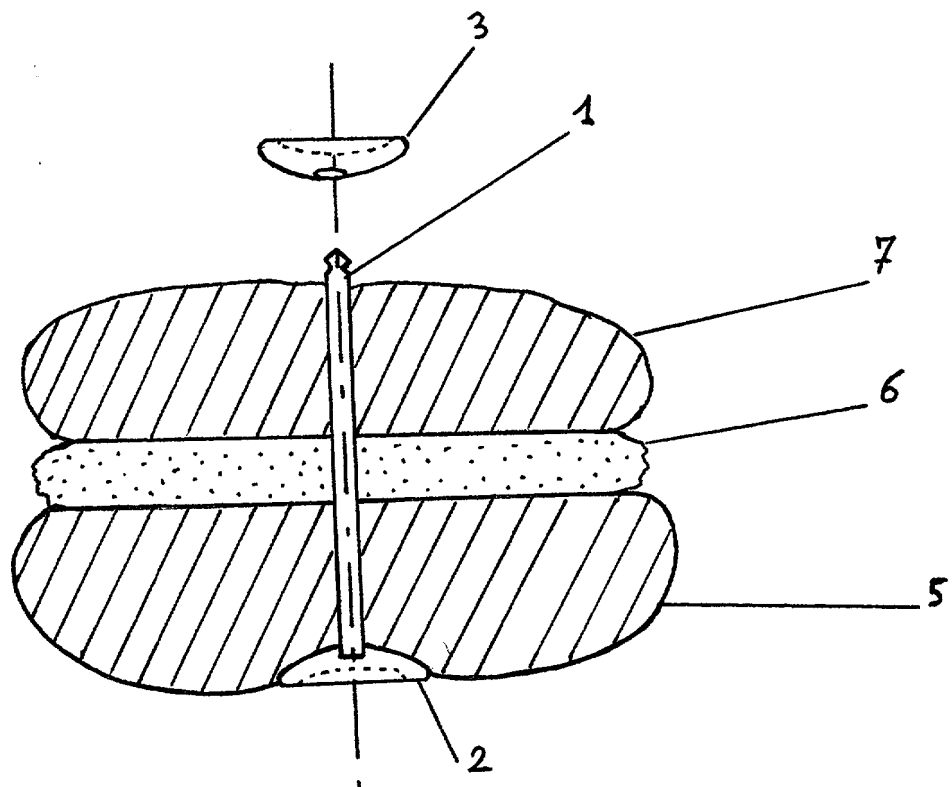


FIG. 3