

A1

**DEMANDE  
DE BREVET D'INVENTION**

⑫

**N° 81 08473**

---

⑤④ Ustensile de cuisine.

⑤① Classification internationale (Int. Cl.<sup>3</sup>). A 47 J 47/00.

⑫② Date de dépôt..... 28 avril 1981.

③③ ③② ③① Priorité revendiquée : *EUA*, 1<sup>er</sup> mai 1980, n° 145.558.

④① Date de la mise à la disposition du  
public de la demande..... B.O.P.I. — « Listes » n° 45 du 6-11-1981.

---

⑦① Déposant : Société dite : DART INDUSTRIES INC., résidant aux EUA.

⑦② Invention de : Philip Grasso et Robert F. Bateman.

⑦③ Titulaire : *Idem* ⑦①

⑦④ Mandataire : Cabinet Plasseraud,  
84, rue d'Amsterdam, 75009 Paris.

## "Ustensile de cuisine"

La présente invention est relative à un ustensile de cuisine, utilisable lors du découpage de produits alimentaires, et plus particulièrement à un ustensile combiné formant planche à découper et plateau, la surface de la planche à découper pouvant être remplacée, tandis qu'une raclette est mise en place de manière amovible sous cet ustensile.

La construction de base de ce type d'ustensile est bien connue et on la retrouve notamment dans les planches à fromage. L'ustensile suivant la présente invention présente toutefois plusieurs caractéristiques supplémentaires le distinguant des dispositifs connus. A titre d'exemple, comme l'ustensile, dans sa forme de réalisation préférée, sera fait d'une matière plastique de haute résistance aux chocs, la partie ou le segment formant planche à découper sera soumis à une forte usure et à d'importantes éraflures de sorte que, par conséquent, pour assurer que ce segment puisse rester entier, il comporte un élément amovible le recouvrant, formant coiffe. La surface supérieure de cette coiffe sert de surface à découper et, lorsqu'on le désire ou lorsque cela devient nécessaire, une telle coiffe peut être remplacée.

En outre, on prévoit, suivant l'invention, de fournir une raclette avec l'ustensile de manière que l'utilisateur puisse facilement disposer d'un élément lui permettant d'enlever du plateau les aliments découpés sur celui-ci. Pour fixer et maintenir cette raclette, la surface inférieure de la partie formant planche à découper est évidée et présente des lèvres pouvant retenir les extrémités de cette raclette. De la sorte, celle-ci n'est pas encombrante tout en se trouvant dans une position appropriée si on désire l'utiliser.

D'autres avantages encore de l'invention ressortiront de la description détaillée suivante, donnée avec référence aux dessins non limitatifs annexés.

5 La Figure 1 est une vue en perspective de l'ustensile suivant l'invention, la coiffe de la planche à découper étant en place.

La Figure 2 est une vue en élévation correspondant à la Figure 1.

10 La Figure 3 est une vue latérale correspondant à la Figure 1.

La Figure 4 est une vue en perspective déployée de l'ustensile, la coiffe et la raclette ayant été séparées.

15 La Figure 5 est une vue agrandie de dessous suivant les lignes 5-5 de la Figure 3, cette vue montrant la raclette dans sa position de montage contre la surface inférieure de l'ustensile.

La Figure 6 est une vue en coupe prise suivant les lignes 6-6 de la Figure 5.

20 La Figure 7 est une vue en perspective de la raclette.

La Figure 8 est une vue en coupe de la raclette, cette vue étant prise suivant les lignes 8-8 de la Figure 7.

25 La Figure 9 est une vue en coupe partielle agrandie des détails entourés par le cercle 9 sur la Figure 6.

La Figure 10 est une vue en coupe partielle déployée de la partie formant planche à découper de l'ustensile, ainsi que de la coiffe et de la raclette.

30 Si on considère plus en détail les dessins sur lesquels les mêmes numéros de référence désignent les mêmes parties ou éléments, on peut voir que l'ustensile de cuisine désigné d'une manière générale par le numéro de référence 10 est constitué de trois parties distinctes,

à savoir les plateau 12, un couvercle formant coiffe 14 et une raclette 16. Comme on peut le comprendre en considérant les Figures 1 et 4, l'ustensile 10 est destiné à s'utiliser comme planche à découper et comme récipient temporaire pour des aliments découpés. A cette fin, le plateau 12 comporte une paroi inférieure 18 (Figure 6) et une paroi latérale enveloppante 20. La paroi inférieure 18 est en pente générale vers l'avant depuis son intersection avec la paroi latérale 20 à l'arrière de l'ustensile, c'est-à-dire là où cette paroi latérale 20 est la plus haute, vers l'intersection de cette paroi inférieure 18 avec la paroi latérale 20 à l'extrémité avant de l'ustensile, c'est-à-dire là où cette paroi latérale 20 est la moins haute. Il est toutefois à remarquer que la paroi latérale 20 là où elle est la plus haute, à l'extrémité arrière de l'ustensile, se prolonge en tout point au-dessus de la paroi inférieure 18, de manière à créer ainsi une structure formant récipient, d'une profondeur variable, tout au long de cette paroi inférieure 18 et de la paroi latérale 20. En outre, la jonction entre la paroi latérale 20 et la paroi inférieure 18, à l'extrémité avant de l'ustensile, est conformée de manière à créer un bec verseur 22. De plus, une poignée 24 prolonge le bord arrière du plateau 12, cette poignée présentant de préférence une ouverture 26 de sorte que l'ustensile peut ainsi être mis de côté en le suspendant à un crochet.

L'intérieur de la partie formant plateau 12 comprend un segment 28 se présentant en saillie vers le haut et comportant une surface essentiellement plane 30 qui se trouve à peu près à la même hauteur que le bord supérieur de la paroi latérale 20, en étant parallèle à ce bord. Ce segment 28 présente un dégagement 32 tout autour de son bord périphérique supérieur, au voisinage

de la surface 30 (Figures 6, 9 et 10). En outre, la surface inférieure 34 de ce segment est évidée. Cet évidement comporte des lèvres opposées 36 se présentant en saillie vers l'intérieur. Ces lèvres reçoivent et retiennent les extrémités opposées de la raclette 16 (Figures 5, 6, 9 et 10), de manière à maintenir solidement cette raclette contre la surface inférieure 34.

Le segment 28 et la surface supérieure 30 sont destinés à servir de planche à découper. Toutefois, comme l'ustensile doit de préférence être construit en une matière plastique de haute résistance aux chocs, cette surface 30 sera sujette à une usure et à des éraflures importantes. En conséquence, la surface effective pour le découpage est constituée, dans le cas présent, par un couvercle formant coiffe 14, amovible et remplaçable, qui garnit la totalité de la surface supérieure 30.

Comme on peut le voir particulièrement bien sur les Figures 6, 9 et 10, cette coiffe 14 présente une rainure ou cavité en 38. Cette rainure ou cavité est de dimensions telles qu'elle peut coopérer avec le dégagement 32 afin que la coiffe 14 soit maintenue fermement en place par-dessus le segment en saillie 28, tout en pouvant être retirée aisément de celui-ci. On notera également que, lorsque la coiffe est en place sur le segment 28, sa surface supérieure plane 40 se présente en saillie au-dessus de la paroi latérale 20, de manière à créer de la sorte une zone sans obstacles pour le découpage.

Il doit évidemment être entendu que l'invention n'est pas limitée strictement à la forme de réalisation décrite ci-dessus car diverses variantes et modifications pourraient être envisagées sans sortir pour autant du cadre du présent brevet.

## REVENDICATIONS

1 - Ustensile de cuisine (10) convenant comme planche à découper et comme récipient pour des aliments, caractérisé en ce qu'il comprend un plateau (12) comportant une paroi inférieure (18) et une paroi latérale (20) formées d'une pièce, la paroi inférieure (18) comportant un segment ou zone (28) en saillie vers le haut et prévu à l'écart de la paroi latérale (20), ce segment présentant des surfaces supérieure (30) et inférieure (34) planes, une coiffe amovible (14) étant adaptée sur ce segment et s'étendant sur la totalité de la surface supérieure (30) de ce segment, tandis que la surface inférieure (34) de celui-ci est évidée de manière qu'un élément (16) formant raclette puisse être disposé dans l'évidement contre cette surface inférieure.

2 - Ustensile de cuisine suivant la revendication 1, caractérisé en ce que le segment (28) de la paroi inférieure présente un dégagement (32) s'étendant tout autour de sa périphérie, et le côté inférieur de la coiffe présente une rainure ou une cavité (38) lui permettant de coopérer avec le dégagement (32) correspondant du segment.

3 - Ustensile de cuisine suivant l'une ou l'autre des revendications 1 et 2, caractérisé en ce que l'évidement prévu dans la surface inférieure du segment comporte au moins deux lèvres opposées (36) faisant saillie vers l'intérieur, et destinées à recevoir et à retenir l'élément (16) formant raclette.

4 - Ustensile de cuisine suivant l'une quelconque des revendications 1 à 3, caractérisé en ce que la coiffe (14), lorsqu'elle est appliquée sur le segment de la paroi de base, fait saillie vers le haut jusqu'à un niveau supérieur à celui de la paroi latérale (20).

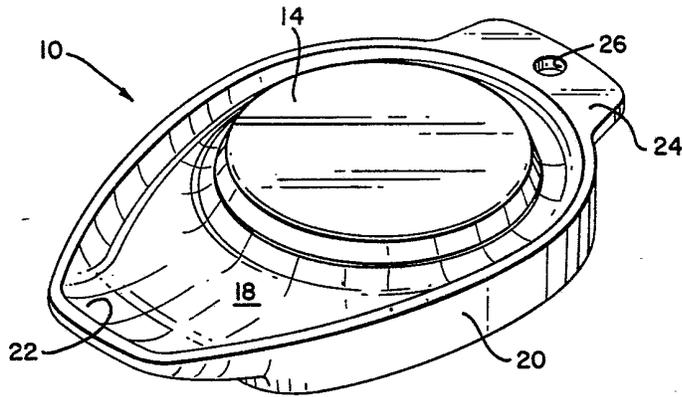


FIG. 1

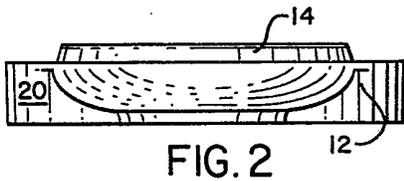


FIG. 2

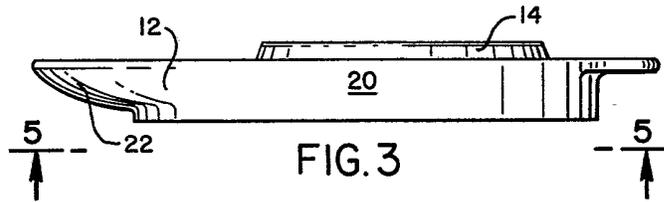


FIG. 3

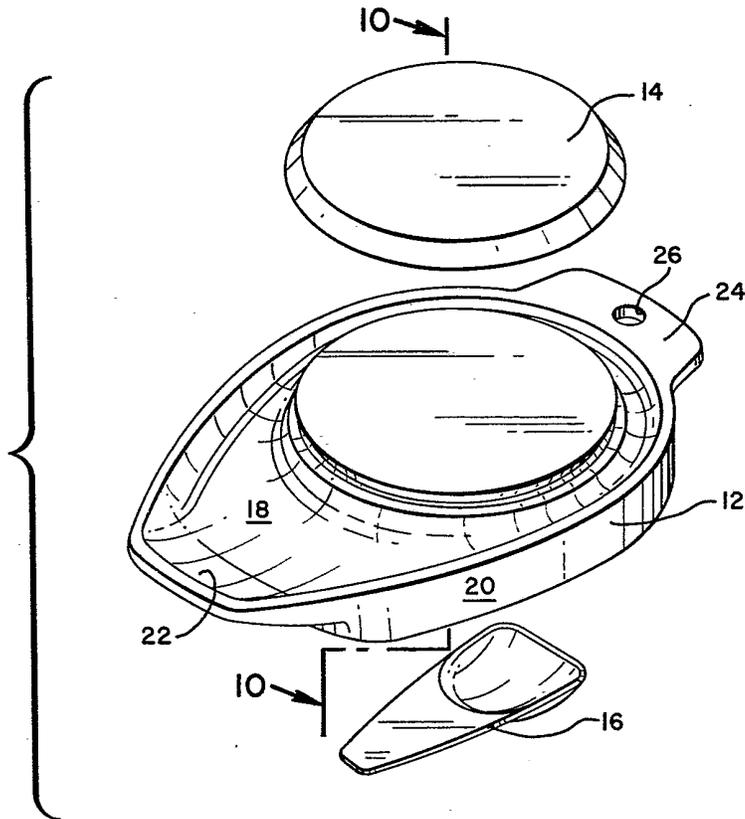


FIG. 4

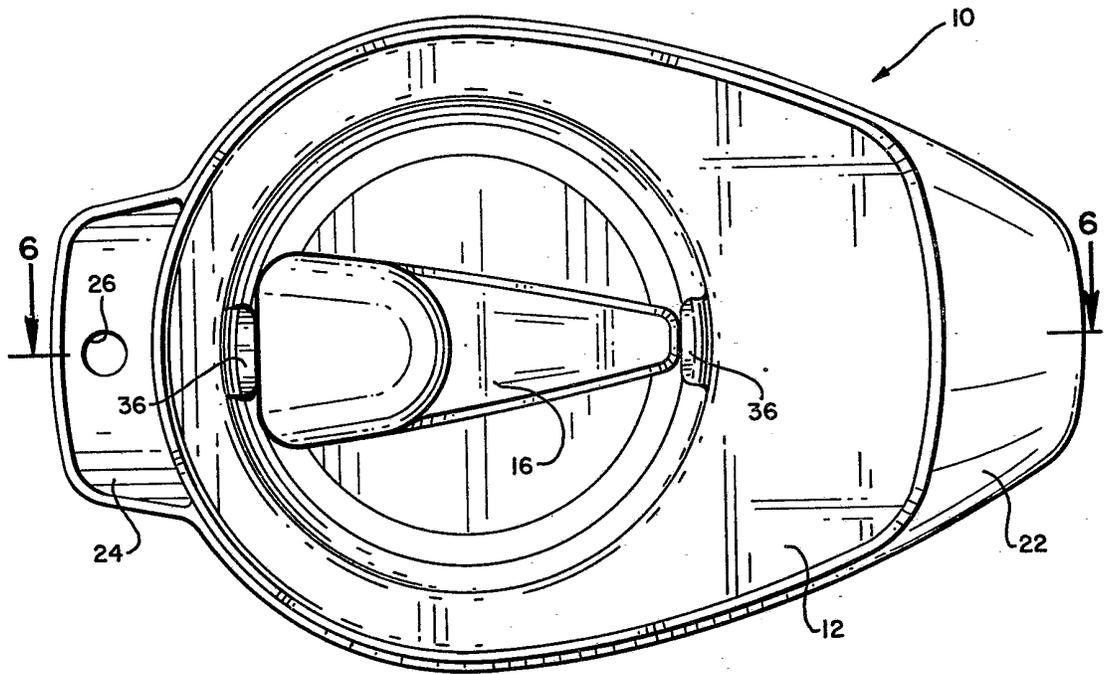


FIG. 5

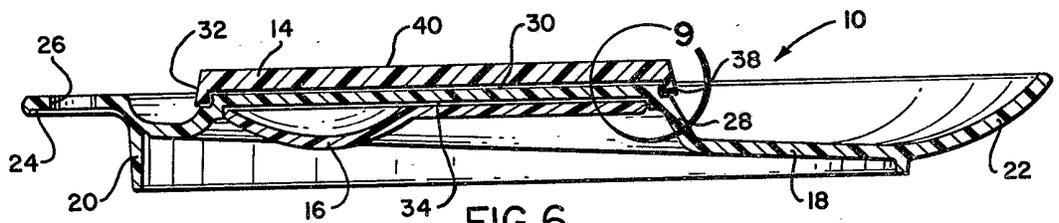


FIG. 6

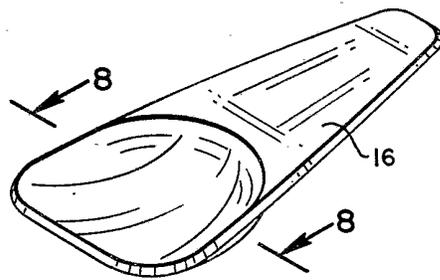


FIG. 7



FIG. 8

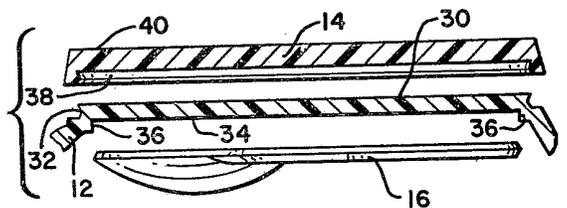


FIG. 10

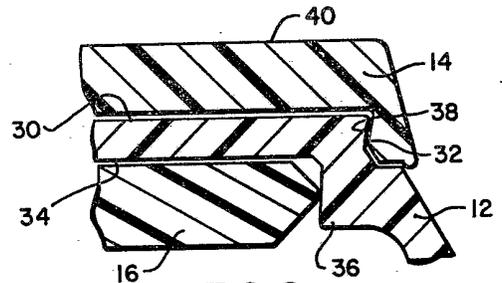


FIG. 9