



NORGE

[NO]

**STYRET
FOR DET INDUSTRIELLE
RETTSVERN**

[B] (11) UTELEGNINGSSKRIFT Nr. 143191

(51) Int. Cl.³ A 47 J 43/00

(21) Patentsøknad nr. 764184
(22) Inngitt 08.12.76
(23) Løpedag 08.12.76

(41) Alment tilgjengelig fra 12.07.77
(44) Søknaden utlagt, utlegningsskrift utgitt 22.09.80
(30) Prioritet begjært 09.01.76, USA, nr. 647949

(54) Oppfinnelsens benevnelse Beholder for marinering av næringsmidler.

(71)(73) Søker/Patenthaver DART INDUSTRIES INC.,
8480 Beverly Boulevard,
Los Angeles, CA 90048,
USA.

(72) Oppfinner RICHARD ARTHUR BOUCHER,
Northboro, MA,
USA.

(74) Fullmektig Bryns Patentkontor A/S, Oslo.

(56) Anførte publikasjoner USA (US) patent nr. 3863833 (229-43)

Oppfinnelsen vedrører en beholder for marinering av næringsmidler, med en nedre skåldel innbefattende en bunnvegg og opprett stående sidevegger, og en øvre lokkdel med en toppvegg med nedad rettede omkretsvegger, hvilken lokkdel passer væsketett på skåldelen, idet bunnveggen har innover rettede fremspring.

Fra DE-OS 22 52 695 er det kjent en beholder for næringsmidler, innbefattende en nedre skåldel og en øvre lokkdel som passer væsketett til hverandre. Skåldelen er utformet som en brettdeel og har en lav profil, utformet i form av innover rettede fremspring. Denne kjente beholder egner seg derfor særlig for såvel oppbevaring som servering av næringsmidler, idet den med ribber forsynte bunn muliggjør væskedrenering fra næringsmidlene som oppbevares. Ved anvendelsen av skåldelen som brett ligger næringsmidlene stort sett frie slik at de lett kan skjæres eller lignende.

For marinering av næringsmidler, dvs. for nedlegging av næringsmidler i en væske eller en saus, for derved eksempelvis å bedre smaken eller holdbarheten eller mørggjøre kjøtt, fisk eller lignende, har det hittil vært vanlig å legge næringsmidlene i en skål og så helle marinaden eller en egnet saus over næringsmidlene. Fra tid til annen snur man så næringsmiddelet i skålen, med unntagelse av når næringsmiddelet er helt neddykket i marinaden. Denne sruingen er tidskrevende, særlig når det dreier seg om mindre enkeltstykker av kjøtt eller lignende, mens for det andre den fullstendige neddykking betyr tap av tid og marinade fordi man må ha en større mengde marinade for å oppnå den fullstendige neddykkingen.

Hensikten med oppfinnelsen er derfor å tilveiebringe en beholder for marinering av næringsmidler, hvorved man kan spare arbeide og tid i forbindelse med fremstilling av marinerte næringsmidler, uten at man trenger alt for store marinademengder.

Dette oppnår man ifølge oppfinnelsen ved en beholder som angitt i krav 1, med det trekk som er fremhevet i krav 1's karakteristik.

Fordelaktige videreutviklinger av oppfinnelsen er angitt i underkravene.

Med den nye beholder blir det mulig å avstøtte næringsmiddelet på fremspring i bunnen eller i lokket, idet
5 fremspringene reduserer berøringen mellom næringsmiddel og angjeldende vegg til et minimum. Som følge av den væsketette forbindelse mellom skåldel og lokkdel kan man etter behov snu den lukkede beholder flere ganger, for derved å få den ønskede vending av innholdet. Marinaden kan samle seg mellom frem-
10 springene i den del som til en hver tid benyttes som underlag og marinaden vil kunne påvirke næringsmiddelet på begge sider. Ved snuingen vil marinade på oversiden kunne renne ned til undersiden. Man oppnår således en allsidig omspyling med marinade, uten at det er nødvendig å åpne beholderen før
15 innholdet er ferdig marinert, og uten at det er nødvendig å håndtere de enkelte innlagte næringsmiddelstykker.

Oppfinnelsen skal forklares nærmere under henvisning til tegningene, hvor

fig. 1 viser et perspektivriss av den nye be-
20 holder,

fig. 2 viser et riss etter linjen 2-2 i fig. 1,
fig. 3 viser et riss etter linjen 3-3 i fig. 1,
med lokket i påsatt stilling vist med stiplede linjer,

fig. 4 viser et sideriss av beholderen, delvis
25 gjennomskåret,

fig. 5 viser et forstørret utsnitt av den inn-
sirklede del 5 i fig. 4,

fig. 6 viser et forstørret snitt av den inn-
sirklede delen 6 i fig. 4, og

30 fig. 7 viser et perspektivriss i retning av
pilene 7 i fig. 6.

Den viste beholder innbefatter en nedre del eller bolle 5 og en øvre del eller deksel 6. Den nedre del 5 har en bunnvegg 7 og en oppragende periferisk vegg 8. Øverst
35 har vegg 8 en utover rettet flens 9 som strekker seg helt rundt veggens øvre kant. En andre flens 10 strekker seg oppover i fra ytterkanten til flensen 9. En liten del av flensen 10 strekker seg under flensen 9 og gir et håndtak for grip-

ing av bollen 5. Bunnveggen 7 har flere fremspring i form av avkortede pyramider 11. Pyramidene er anordnet i et mønster som vist i fig. 2, og er anordnet i avstand fra hverandre i rader, som vist. Når et næringsmiddel plasseres i bollen 5 vil det i hovedsaken understøttes av de pyramideformede fremspring 11, hvorved kontaktarealet mellom næringsmiddelet og veggen 7 reduseres. Når man heller marinade over næringsmiddelet vil marinaden således kunne strøme inn under en vesentlig del av næringsmiddelet, i forsenkningene mellom pyramidene 11.

Dekslet eller lokket 6 har en toppvegg 12 og en periferisk vegg 13. En flens 14 strekker seg ut fra veggens 13 nedre kant og har en omvendt U-formet profil, dannet av en indre vegg 15, en øvre forbindelsesvegg 16 og en ytre vegg 17, se fig. 5. Flensen 14 og tetningsavsnittet strekker seg helt rundt den nedre kanten av veggen 13. Den indre vegg 15 og flensen 10 er fremstilt med en vinkel på ca. 13° i forhold til vertikalen. Når tetningsavsnittet 15, 16 og 17 plasseres over flensen 10, som vist i fig. 5, får man en væsketett forbindelse. Tetningsområdet strekkes lett slik at det griper godt og tett om flensen. Som materiale for lokket 6 foretrekkes en polyetylen med lav tetthet og som er ettergivende og fleksibel. Bollen 5 kan fremstilles av polyetylen med lav tetthet, av polyetylen med høy tetthet eller av polypropylen. Andre plastmaterialer kan selvfølgelig også benyttes så lenge de bare gir den ønskede væsketette forbindelse som nevnt foran og vist i fig. 4 og 5.

Toppveggen 12 har flere fremspring i form av avkortede pyramider 18. Disse avkortede pyramider er vist i fig. 2, radet opp med like innbyrdes avstander. De dekker hovedsaklig hele toppveggen 12 i lokket 6.

Veggene 8 og 13 strekker seg hovedsaklig i rett vinkel på veggen 7 og 12 og sikrer derved at marinaden hurtig og fullstendig strømmer ned i forsenkningene mellom pyramidene.

Fig. 3 viser hvordan lokket 6 er plassert på bollen 5, slik at man får frem en lukket beholder.

Beholderen benyttes på følgende måte: Næringsmiddelet (vanligvis kjøtt, såsom oksekjøtt, kylling eller

lignende) plasseres i bollen 5 og vil da hvile hovedsaklig på de avkortede pyramidefremspring 11. Marinaden helles over næringsmiddelet og strømmer rundt dette og inn i kanalen eller forsenkningene mellom pyramidene. På denne måten vil en maksimal andel av næringsmiddelet få kontakt med marinaden. Lokket settes deretter på plass som vist i figurene 3 og 4 og på en slik måte at det blir en væsketett forbindelse mellom bollen 5 og lokket 6. Etter at næringsmiddelet er marinert i en tilstrekkelig tidsperiode kan man snu hele beholderen opp-ned og næringsmiddelet vil da hvile på pyramidefremspringene 18 på lokket 6. Marinaden vil da strømme over næringsmiddelet og ned mellom pyramidefremspringene 18, slik at man også i denne stilling av beholderen får maksimal kontakt mellom marinade og næringsmiddel. Når beholderen er snudd vil marinaden også dryppe ned i fra fremspringene 11 og ned på næringsmiddelet, og dette bidrar også til en god fordeling av marinaden over næringsmiddelet. Beholderen kan snus opp-ned flere ganger etter behov.

Oppfinnelsen er ikke begrenset til de viste avkortede pyramider som fremspring. De viste pyramideformede fremspring er bare foretrukne og de er anordnet i de viste rader for å lette rengjøringen av bolle og lokk. Uten at verdiene skal være begrensede kan nevnes at fremspringene er ca. 2 mm høye og har en senteravstand fra hverandre på ca. 10-15 mm. Beholderen har en bredde på ca. 23 cm, en lengde på ca. 28 cm, og en høyde på mellom 7 og 11 cm.

P a t e n t k r a v

1. Beholder for marinering av næringsmidler, med en nedre skåldel som innbefatter en bunnvegg med oppragende sidevegger, og med en øvre lokkdel som innbefatter en topp-
5 vegg med nedad rettede omkretsvegger, hvilken lokkdel passer væsketett på skåldelen, idet den nevnte bunnvegg har innover rettede fremspring, k a r a k t e r i s e r t v e d at toppveggen (12) er forsynt med innover rettede fremspring (18).
2. Beholder ifølge krav 1, k a r a k t e r i s -
10 e r t v e d at fremspringene (11 henholdsvis 18) har form av avstumpede pyramider.
3. Beholder ifølge krav 2, k a r a k t e r i s -
e r t v e d at fremspringene (11 henholdsvis 18) har pyramidelignende form og er radet opp i rekker med innbyrdes
15 like avstander, hvilke rekker i hovedsaken strekker seg over hele området til bunnveggen (7) og toppveggen (12).

20

25

30

35

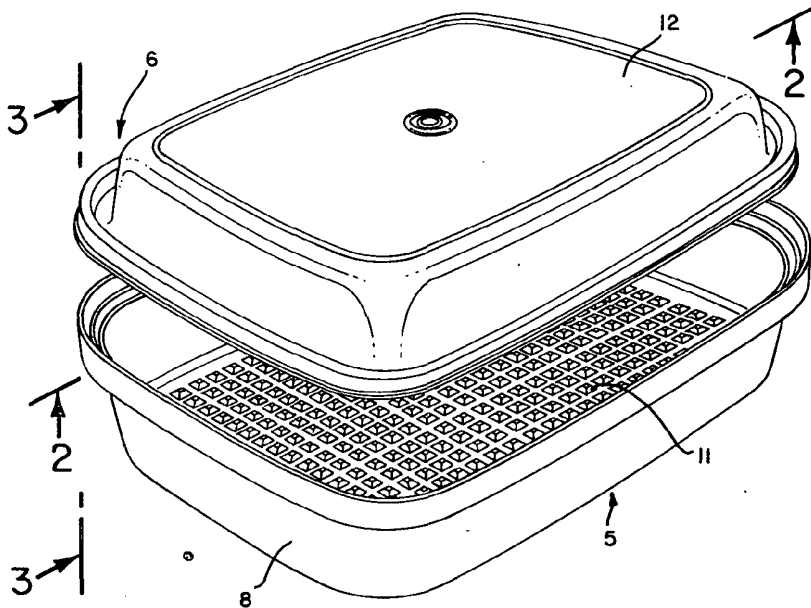


FIG. 1

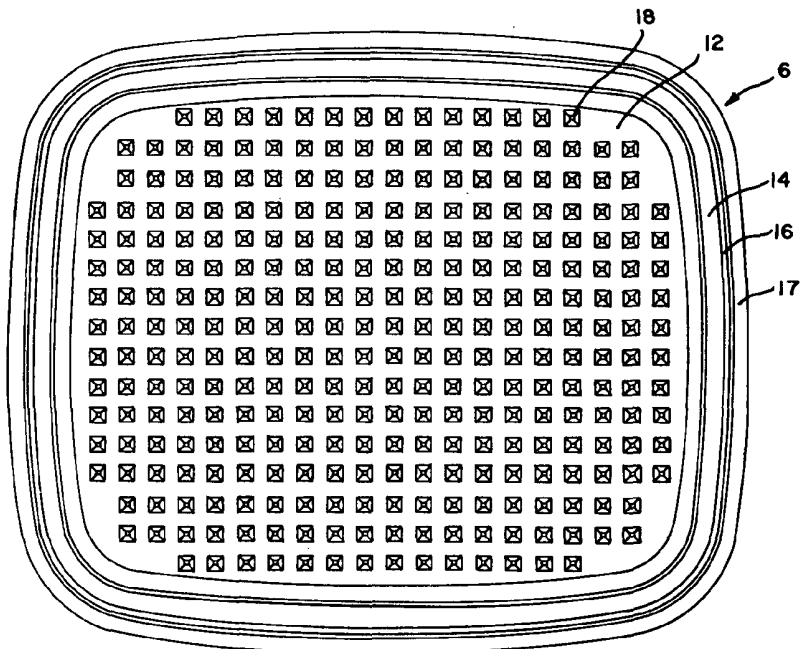


FIG. 2

FIG.3

