

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

INSTITUT NATIONAL  
DE LA PROPRIÉTÉ INDUSTRIELLE

PARIS

(11) N° de publication :  
(A n'utiliser que pour les  
commandes de reproduction).

**2 486 855**

A1

**DEMANDE  
DE BREVET D'INVENTION**

(21) **N° 80 16056**

(54) Couteau pour peeler des fruits et/ou des légumes et plus particulièrement pour obtenir des zestes d'agrumes.

(51) Classification internationale (Int. Cl. 3). **B 26 B 3/00.**

(22) Date de dépôt..... 21 juillet 1980.

(33) (32) (31) Priorité revendiquée :

(41) Date de la mise à la disposition du  
public de la demande ..... B.O.P.I. — « Listes » n° 3 du 22-1-1982.

(71) Déposant : Société dite : ETABLISSEMENTS THERIAS ET L'ECONOME, résidant en France.

(72) Invention de : Henri Therias.

(73) Titulaire : *Idem* (71)

(74) Mandataire : Cabinet Bert, de Keravenant et Herrburger,  
115, bd Haussmann, 75008 Paris.

La présente invention a pour objet un couteau pour peler des fruits et/ou des légumes et plus particulièrement pour obtenir des zestes d'agrumes.

La recherche d'une nourriture de plus en plus équilibrée et donc contenant de plus en plus de vitamines a, en association avec l'intérêt de plus en plus grand que l'on porte aux produits naturels, suscité un emploi de plus en plus fréquent des zestes d'agrumes, aussi bien en cuisine qu'en pâtisserie ou même pour l'élaboration de cocktails.

10 Les zestes sont généralement utilisés sous formes de lamelles.

Or, pour obtenir de tels zestes en lamelles, les ménagères utilisent, généralement, des couteaux de type classique, puis, découpent ensuite longitudinalement les morceaux obtenus 15 pour obtenir les lamelles. Il s'agit là, bien entendu, d'un procédé extrêmement peu commode, étant donné qu'il est très difficile d'obtenir un zeste d'épaisseur constante et de le séparer complètement de la partie blanche qui se trouve en-dessous, risquant ainsi de diminuer considérablement les propriétés du zeste, et par suite, d'altérer le goût du mets pour la 20 préparation duquel il aura été utilisé.

On peut également penser, pour faciliter l'obtention des zestes, à utiliser les couteaux du type "épluche pomme de terre économique" classique ; néanmoins, ces couteaux 25 ne conviennent que très mal au pelage des agrumes dont l'écorce est beaucoup trop molle. De plus, de tels dispositifs ne permettent jamais d'obtenir directement des zestes en lamelles, et donc obligent la ménagère à les recouper ensuite longitudinalement, ce qui représente une opération extrêmement mal commode.

30 Pour faciliter l'obtention des zestes, on a déjà proposé un couteau se composant d'un manche A et d'une lame métallique B placée dans le prolongement du manche A et comportant à son extrémité une partie tranchante C constituée par des perforations D, notamment circulaires, placées côte à côte et 35 munies chacune d'une partie affûtée E dont la largeur correspond à la largeur des lamelles recherchée.

40 Ce dispositif apporte une réelle amélioration vis-à-vis de l'art antérieur, étant donné qu'il permet, en une seule opération, d'une part de séparer valablement le zeste de la partie blanche de l'écorce de l'agrume et, d'autre part,

d'obtenir ce zeste directement sous forme de lamelles, éliminant ainsi l'opération de coupe qui était auparavant nécessaire.

Cependant, malgré ses qualités, ce dispositif ne se révèle pas très pratique à l'usage, étant donné que son utilisation constraint à exercer sur le couteau une force de traction et ce, en n'ayant aucun appui sur le fruit, ce qui correspond à une position extrêmement peu naturelle, et donc incommode et très rapidement génératrice de fatigue pour l'utilisateur.

La présente invention a pour objet d'améliorer un tel dispositif, pour faciliter son utilisation et diminuer la fatigue de l'utilisateur.

A cet effet, l'invention a pour objet un couteau du type ci-dessus, se composant d'un manche et d'une lame métallique placée dans le prolongement du manche et comportant une partie tranchante constituée par des perforations, notamment circulaires, placées côte à côte sur l'un des bords de la lame et comportant chacune une partie affûtée dont la largeur correspond à la largeur des lamelles recherchée ; ce couteau est caractérisé en ce qu'au moins l'un des bords latéraux de la lame est recourbé et porte des perforations placées côte à côte et comportant chacune une partie affûtée.

Donc, l'opération de traction qui était nécessaire avec le dispositif de l'art antérieur décrit ci-dessus, se trouve remplacée par une simple pression comparable à celle que l'on applique en utilisant un couteau de manière classique ; cet avantage se trouve combiné à la possibilité d'obtenir un zeste en lamelles d'épaisseur uniforme et ne comportant absolument pas de peau blanche et ce en une seule opération.

Pour améliorer encore le confort de l'utilisateur, la lame comporte, selon une autre caractéristique de l'invention, une arête parallèle au bord portant les perforations et servant d'appui sur le fruit pendant l'opération de coupe.

Il est possible d'améliorer encore les résultats obtenus avec ce couteau, en munissant les deux bords latéraux de la lame de perforations placées côte à côte dont les parties affûtées comportent des largeurs différentes, afin de permettre d'obtenir, sur les deux bords, des lamelles de largeur différente, suivant l'utilisation à laquelle elles sont destinées.

Dans ce cas, il est possible, au choix, de recourber les deux bords latéraux de la lame, dans le même sens,

(cas dans lequel la lame comporte deux arêtes placées de part et d'autre de la lame) ou d'en recourber une dans un sens et l'autre dans l'autre sens, (cas dans lequel les deux arêtes de support sont disposées du même côté de la lame).

5 Selon une autre caractéristique de l'invention, les parties affûtées des perforations d'un même côté de la lame forment un arc de cercle correspondant approximativement à la périphérie externe du fruit. Cette disposition permet d'améliorer l'uniformité de l'épaisseur des lamelles, tout en 10 diminuant l'effort de l'utilisateur.

La configuration même du couteau, fait que les parties affûtées devront être placées à des endroits différents, selon que le couteau est destiné à être utilisé par des droitiers ou des gauchers.

15 Donc, pour permettre à tout utilisateur d'utiliser dans les meilleures conditions possibles le couteau selon l'invention, il est intéressant de prévoir, pour chaque perforation, deux affûtages, dont l'un correspond à l'utilisation du couteau par un droitier tandis que l'autre correspond à son utilisation 20 par un gaucher.

Les caractéristiques du couteau qui fait l'objet de l'invention seront décrites plus en détail en se référant aux dessins annexés, dans lesquels :

25 - la figure 1 représente un couteau de l'art antérieur,  
- la figure 2 représente le couteau selon l'invention,  
- la figure 3 est une coupe transversale du couteau selon l'invention, selon la ligne III-III de la figure 2.

30 Selon la figure 2, le couteau objet de l'invention se compose d'un manche 1 et d'une lame métallique 2 dont les deux bords latéraux 3 et 4 sont recourbés et sont munis de perforations 5 placées côté à côté sur chaque bord 3 et 4 et comportant chacune une partie affûtée 6 d'une largeur correspondant à la largeur des lamelles recherchée.

35 La figure 2 représente le cas d'un couteau dont les deux bords 3 et 4 sont recourbés dans le même sens et portent chacun des perforations 5. Bien entendu, cette configuration pourrait être autre sans pour cela sortir du cadre de 40 l'invention.

Il est particulièrement intéressant que les parties affûtées 6 des perforations 5 des bords latéraux 3 et 4 de la lame 2, aient des longueurs différentes, afin d'obtenir des lamelles de largeur différente selon que l'on utilise le couteau 5 dans un sens ou dans l'autre.

Par ailleurs, et comme il a déjà été signalé, il serait également possible de munir chacune des perforations 5 de deux parties affûtées 6 pour permettre une utilisation facile de ce couteau aussi bien par des droitiers que par des gauchers.

10 En outre, et pour mieux correspondre à la périphérie des fruits et permettre ainsi d'obtenir des lamelles d'épaisseur uniforme, les parties affûtées 6 des perforations 5 d'un même côté 3 ou 4 de la lame 2 forment un arc de cercle X-X' ou Y-Y' comme représenté en pointillés sur la figure.

15 Selon la figure 3, la lame 2 comporte sur son bord 3 des perforations 5 munies de parties affûtées 6 tandis que le bord 4 comporte des perforations 5' munies de parties affûtées 6'.

20 Les parties affûtées 6 servent, par déplacement de la lame selon la flèche I, à découper des zestes dans un fruit X schématisé en trait plein, tandis que les parties affûtées 6' servent à couper des zestes en lamelles par déplacement de la lame 2 selon la flèche II dans un fruit Y représenté en trait mixte.

25 Selon cette figure, la lame 2 comporte des arêtes 7 et 8 approximativement parallèles aux bords 3 et 4 et servant de point d'appui à l'utilisateur lors de la découpe du fruit X par la partie affûtée 6 ou du fruit Y par la partie affûtée 6'.

30 La présence de ces deux arêtes, facilite nettement l'opération de coupe et, par suite, la qualité des lamelles obtenues.

REVENDICATIONS

1) Couteau pour peler des fruits et/ou des légumes et plus particulièrement pour obtenir des lamelles de zestes d'agrumes, se composant d'un manche et d'une lame métallique 5 placée dans le prolongement du manche et comportant une partie tranchante constituée par des perforations placées côte à côte sur l'un des bords de la lame et comportant chacune une partie affûtée dont la largeur correspond à la largeur des lamelles recherchée, couteau caractérisé en ce qu'au moins l'un des bords 10 latéraux de la lame est recourbé et porte des perforations placées côte à côte et comportant chacune une partie affûtée.

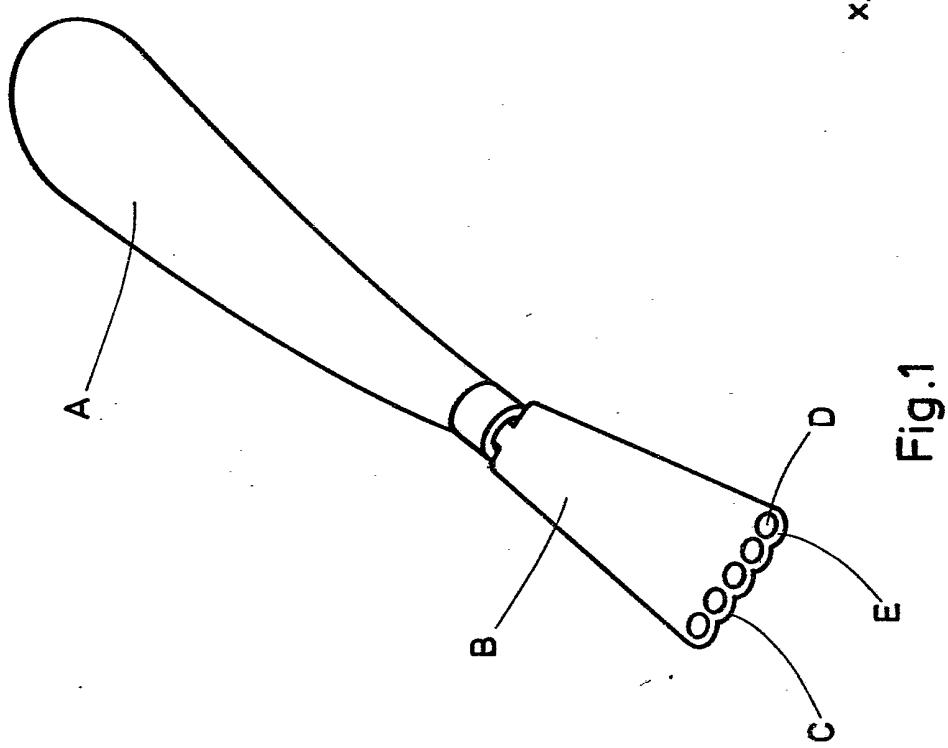
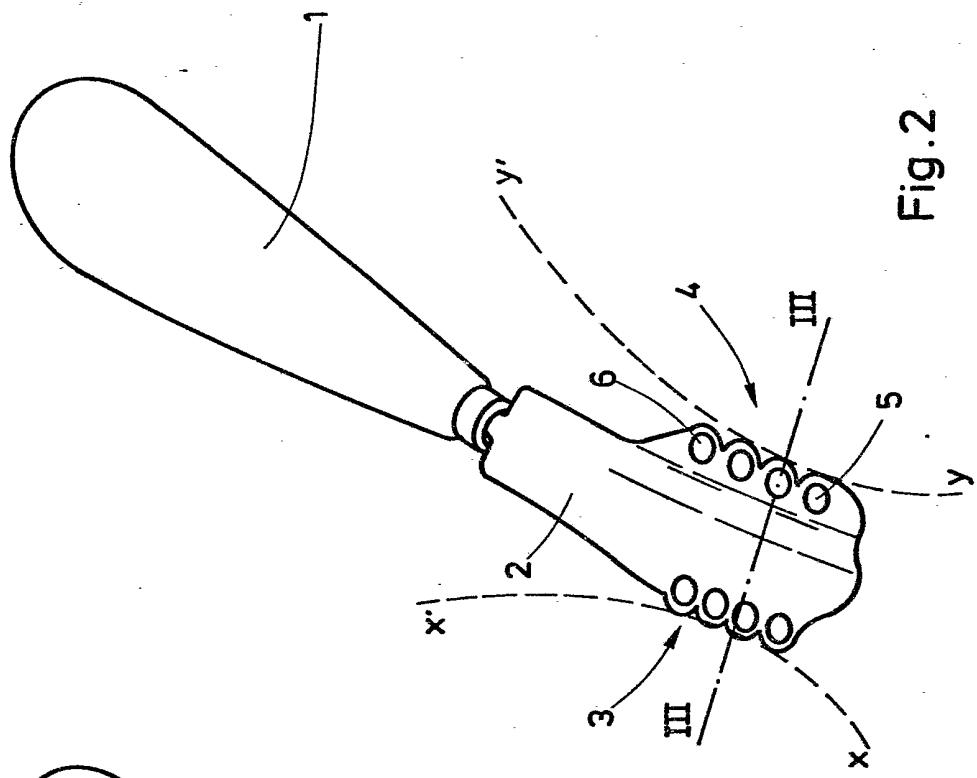
2) Couteau selon la revendication 1, caractérisé en ce que la lame comporte une arête parallèle au bord portant les perforations et servant d'appui sur le fruit pendant l'opération de coupe. 15

3) Couteau selon l'une quelconque des revendications 1 et 2, caractérisé en ce que les deux bords latéraux de la lame sont munis de perforations placées côte à côte, les largeurs des parties affûtées des perforations des deux bords étant différentes 20 pour permettre d'obtenir au choix deux largeurs de lamelles avec un seul couteau.

4) Couteau selon l'une quelconque des revendications 1 à 3, caractérisé en ce que les deux bords latéraux de la lame sont recourbés dans le même sens.

25 5) Couteau selon la revendication 4, caractérisé en ce qu'il comporte deux arêtes placées de part et d'autre de la lame.

6) Couteau selon l'une quelconque des revendications 1 à 5, caractérisé en ce que les parties affûtées des perforations 30 d'un même côté de la lame forment un arc de cercle correspondant approximativement à la périphérie externe du fruit.



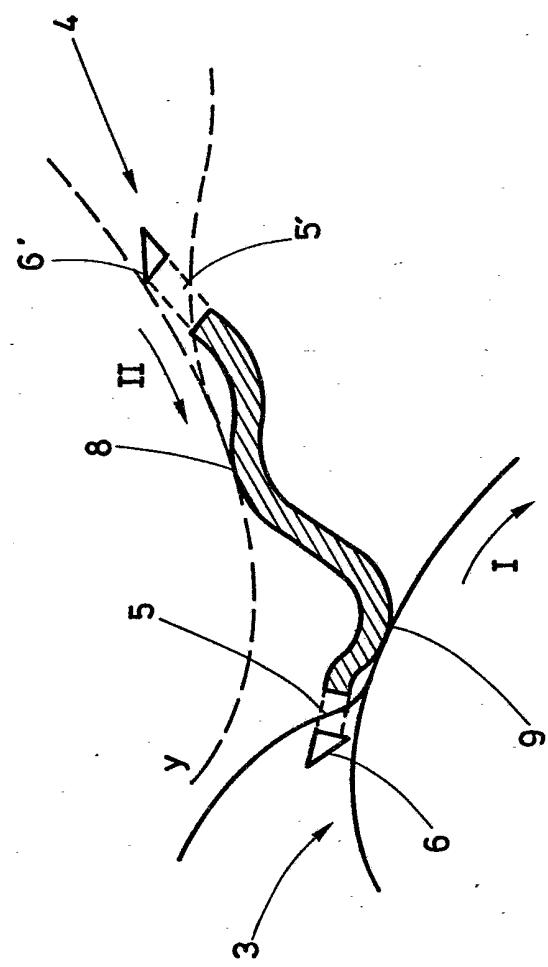


Fig.3