



CONFÉDÉRATION SUISSE
INSTITUT FÉDÉRAL DE LA PROPRIÉTÉ INTELLECTUELLE

(11) **CH** **706 414 A1**

(19)

Demande de brevet pour la Suisse et le Liechtenstein

Traité sur les brevets, du 22 décembre 1978, entre la Suisse et le Liechtenstein

(51) Int. Cl.: **A47J** **33/00** (2006.01)
F24C **1/16** (2006.01)
F24C **3/14** (2006.01)
F24C **5/20** (2006.01)

(12) **DEMANDE DE BREVET**

(21) Numéro de la demande: 00525/12

(71) Requéant:
Laurent Defferrard, 223, chemin des Chevreys
74200 Le Lyaud (FR)

(22) Date de dépôt: 17.04.2012

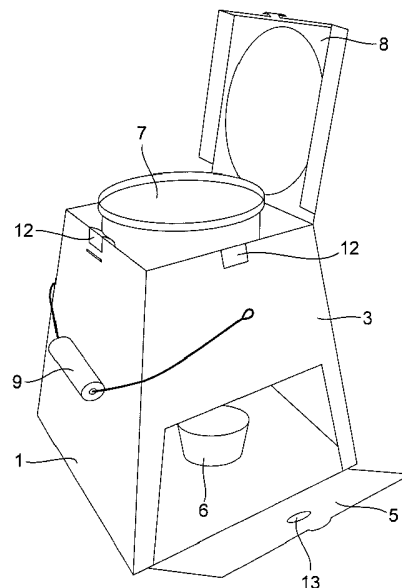
(72) Inventeur(s):
Laurent Defferrard, 74200 Le Lyaud (FR)

(43) Demande publiée: 31.10.2013

(74) Mandataire:
MICHELI & CIE SA, 122, Rue de Genève Case postale 61
1226 Thônex (CH)

(54) **Dispositif de cuisson.**

(57) Dispositif de cuisson transportable constitué d'un support (1) comprenant dans sa partie inférieure une chambre de combustion accueillant une source de chaleur (6) et dans sa partie supérieure un récipient (7) destiné à recevoir les aliments. Le support (1) est réalisé en carton à partir d'une feuille de matière prédécoupée et présentant des zones de moindre résistance pour faciliter son montage par simple pliage.



Description

[0001] La présente invention se rapporte à un dispositif de cuisson et plus particulièrement un dispositif de cuisson destiné à la préparation et à la dégustation de la fondue au fromage, facilement transportable et qui peut être utilisé à l'extérieur lors de pique-nique par exemple.

[0002] On connaît des dispositifs de cuisson traditionnels pour préparer, cuire et déguster la fondue au fromage. Ils sont généralement constitués d'un caquelon et d'un réchaud supportant le caquelon. Ces dispositifs sont bien adaptés pour une utilisation à domicile mais se prêtent mal à une utilisation à l'extérieur du fait de leur poids et de leur encombrement. Par ailleurs, la source de chaleur équipant le réchaud est généralement à l'air libre sous le caquelon et de ce fait inadapté à un usage extérieur notamment en présence de vent. La présente invention a pour but de remédier à ces inconvénients en proposant un dispositif de cuisson destiné à un usage extérieur, facile à transporter et qui peut être à usage unique. L'invention a également pour but d'offrir un dispositif de cuisson facile et peu coûteux à fabriquer.

[0003] Ces buts sont atteints par un dispositif de cuisson qui se distingue par les caractéristiques énoncées à la revendication 1.

[0004] D'autres avantages de l'invention ressortent des revendications dépendantes et de la description détaillée qui suit et en référence aux dessins annexés dans lesquels:

La fig. 1 illustre le dispositif de cuisson vu de face.

La fig. 2 est une vue en perspective du dispositif de cuisson illustré à la fig. 1.

La fig. 3 est une vue en plan d'une feuille de matériau prédécoupée pour former le support du dispositif.

[0005] Aux fig. 1 et 2 il est représenté un mode d'exécution du dispositif de cuisson selon la présente invention qui comporte une base ou support 1 conformé comme une pyramide tronquée à son sommet. Dans des variantes, le support 1 pourrait être conformé comme un cube ou comme un tronc de cône de révolution. Toutefois la forme représentée au dessin est un mode d'exécution préféré du support du dispositif de cuisson du fait qu'il offre une meilleure stabilité de l'ensemble. Les faces latérales 2, 3 du support 1 comportent des rabats 4,5 articulés sur la base du support 1. En position ouverte, ces rabats 4, 5 donnent accès à l'intérieur du support 1 qui forme une chambre de combustion. Comme le montre la fig. 2, lorsque le rabat 5 est en position ouverte, il est aisé d'introduire et d'actionner une source de chaleur 6 comme un brûleur dans la chambre de combustion. La source de chaleur 6 peut être constituée de toute source de chaleur connue pour chauffer ou réchauffer des aliments comme par exemple un brûleur à gaz, à alcool ou à pâte combustible. Une ouverture circulaire 13 est prévue dans chacun des rabats 4, 5 pour favoriser l'apport d'oxygène à l'intérieur de la chambre de combustion et pour éviter une surchauffe à l'intérieur de ladite chambre. Ces ouvertures 13 facilitent également l'ouverture des rabats 4, 5. Dans des variantes, on pourrait prévoir plusieurs ouvertures dans chacun des rabats 4,5 ou des ouvertures présentant des formes différentes telles que des fentes par exemple.

[0006] Un récipient 7 destiné à recevoir les aliments à cuire ou à réchauffer est agencé dans la partie supérieure du support 1. Ce récipient 7 sera de préférence de forme cylindrique mais pourrait dans des variantes présenter d'autres formes adaptées. Le récipient 7 est de préférence réalisé dans un matériau léger et bon conducteur de chaleur comme de l'aluminium par exemple. Il est maintenu en position à l'intérieur de la partie haute du support 1 à l'aide de clips 12 prenant appui sur le rebord de la partie supérieure du support 1 et maintenant le récipient 7 par dessous. D'autres moyens de maintien ou de fixation du récipient 7 sont également possibles comme par exemple des ergots solidaires du récipient 7 prenant appui sur le bord supérieur du support 1. Le support 1 présente encore un couvercle 8 articulé sur son sommet. Une fois le couvercle 8 représenté aux fig. 1 et 2 rabattu sur le support, le récipient est maintenu dans le support 1 tout en permettant un accès aisé au contenu du récipient. A cet effet, le couvercle 8 est muni d'une ouverture circulaire qui présente un diamètre sensiblement équivalent à celui du récipient 7. On notera que l'ouverture circulaire 8 pratiquée dans le couvercle pourrait être prédécoupée dans le couvercle de manière à permettre une obturation complète du support 1 avant la première utilisation. Lors de la première utilisation du dispositif il suffit de détacher la partie centrale prédécoupée du couvercle 8 pour se servir du dispositif de cuisson.

[0007] Une poignée 9 est agencée sur la partie supérieure du support 1 et permet, une fois le couvercle (8) et les rabats 4.5 refermés de transporter facilement le dispositif de cuisson.

[0008] Le support 1 sera de préférence réalisé dans un matériau recyclable et/ou à usage unique comme du carton d'une épaisseur comprise entre 1 et 3 millimètres. Pour des raisons de sécurité on utilisera de préférence un carton ignifugé. Il est également possible de prévoir un carton brut et de l'enduire d'un produit ignifuge tel que celui vendu par la société danoise Burnblock ApS sous la marque Burnblock®. Ce produit organique et non toxique permet de traiter tous les matériaux absorbants tel que le carton utilisé dans la présente invention pour le rendre ignifuge.

[0009] En référence à la fig. 3, il est représenté une forme d'exécution possible d'une feuille de matériau prédécoupée et munie de zones de pliage de moindre résistance, représentées par des traits discontinus. Il est évident que d'autres tracés et découpes sont envisageables pour permettre la construction du support 1 à partir d'une feuille de matériau prédécoupée.

Pour former le support 1, il suffit de plier la feuille selon les lignes tracées et de rabattre les flancs prédécoupés. Afin de maintenir la partie frontale du support, deux ergots 10 coopèrent avec des fentes 11 agencées dans la base du support 1 pour assurer son maintien lorsque le support est monté.

[0010] Le dispositif de cuisson selon la présente invention présente de nombreux avantages parmi lesquels une fabrication et un montage extrêmement simple qui permet de commercialiser le support déjà monté et prêt à l'emploi ou sous forme de kit à monter par l'utilisateur lors de son utilisation. Il est en outre facilement transportable et peu coûteux à fabriquer. On notera également que le dispositif peut être à usage unique ou multiple. Le matériau constituant la base est par ailleurs recyclable.

Revendications

1. Dispositif de cuisson caractérisé par le fait qu'il est constitué d'un support (1) comprenant dans sa partie inférieure une chambre de combustion accueillant une source de chaleur (6) et dans sa partie supérieure un récipient (7) destiné à recevoir les aliments et par le fait que le support (1) est réalisé en carton.
2. Dispositif de cuisson selon la revendication 1, caractérisé par le fait que support (1) présente la forme générale d'une pyramide tronquée.
3. Dispositif de cuisson selon l'une des revendications précédentes, caractérisé par le fait que la partie inférieure du support (1) comporte au moins un rabat (4,5) articulé sur la base du support pour permettre un accès aisé à la chambre de combustion.
4. Dispositif de cuisson selon l'une des revendications précédentes, caractérisé par le fait que les rabats 4, 5 présentent au moins une ouverture 13.
5. Dispositif de cuisson selon l'une des revendications précédentes, caractérisé par le fait que la partie supérieure du support (1) comporte une poignée de transport (9).
6. Dispositif de cuisson selon l'une des revendications précédentes, caractérisé par le fait que le récipient (7) est maintenu dans la partie supérieure du support (1) par des clips (12).
7. Dispositif de cuisson selon l'une des revendications précédentes caractérisé par le fait que le support (1) est réalisé à partir d'une seule feuille de matériau pré-découpée.

Fig.1

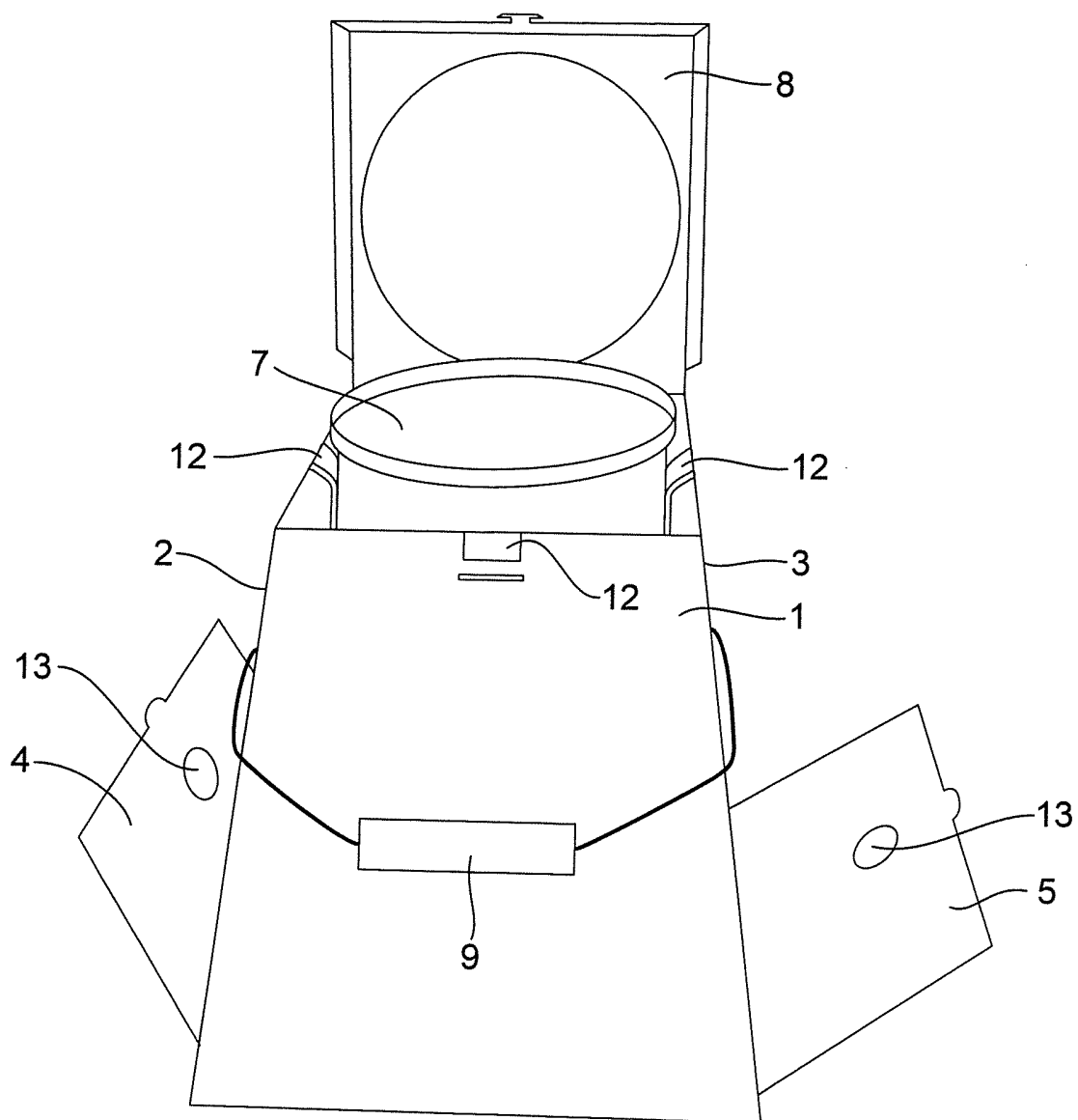


Fig.2

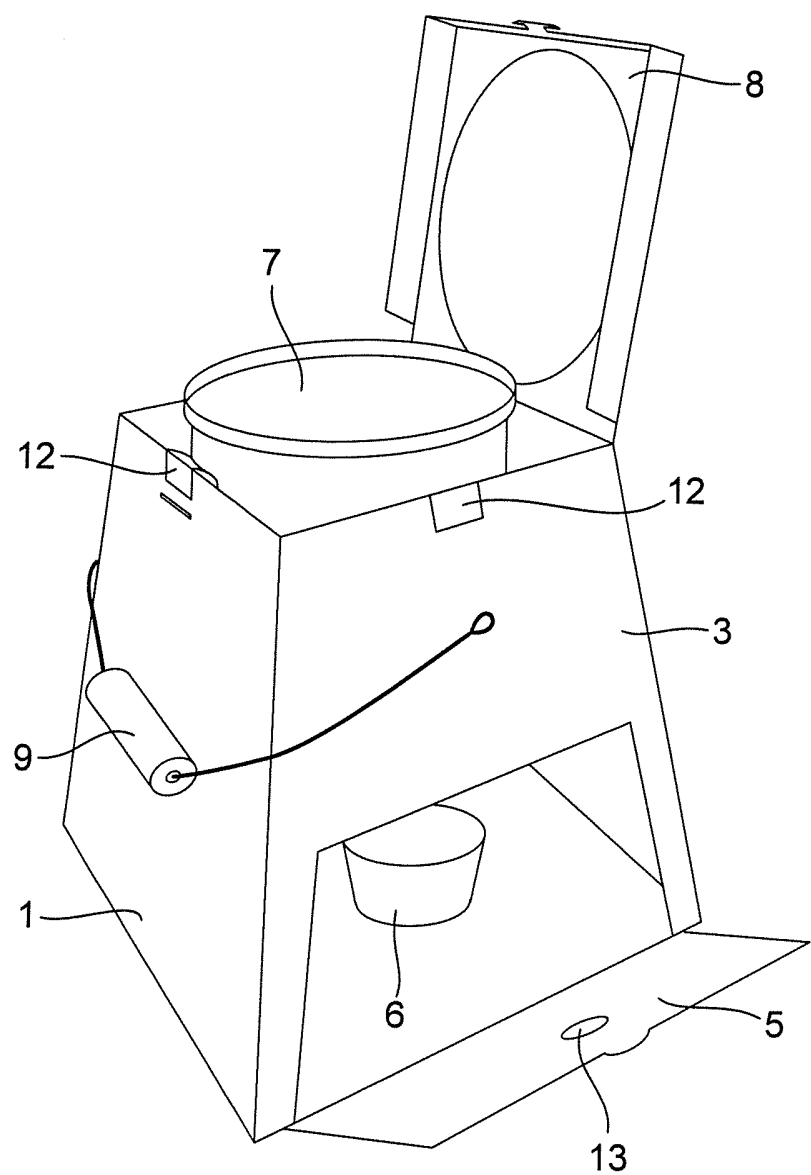
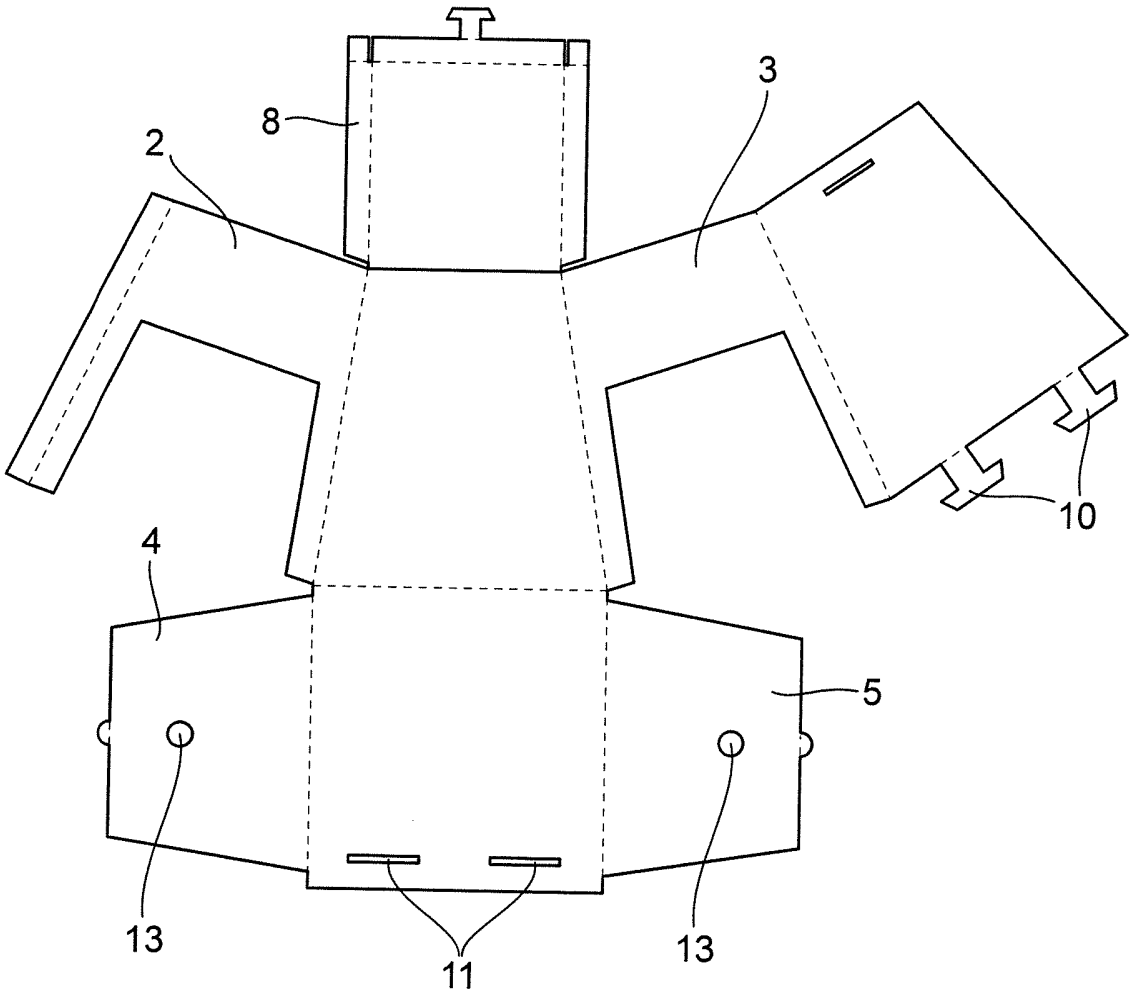


Fig.3



**RAPPORT DE RECHERCHE RELATIF À LA
DEMANDE DE BREVET SUISSE**

Numéro de la demande: CH00525/12

Classification de la demande (CIB):
A47J33/00, F24C1/16, F24C3/14, F24C5/20**Domaines recherchés (CIB):**
A47J, F24C**DOCUMENTS PERTINENTS:**

(référence du document, catégorie, revendications concernées, indications des parties significatives (*))

1 US3625195 07.12.1969Catégorie: **Y** Revendications: **1, 2, 7**

* col. 1, lignes 24 - 28; col. 3, lignes 68 - 71; col.4, lignes 7 - 14; fig. 12 *

2 [Online] Epoque, EPODOC / EPO, CN201481125U U (HAIKUAN WANG) 26.05.2010

Catégorie: **Y** Revendications: **1, 2, 7**

* abrégé, fig. 1 *

& CN201481125U U (HAIKUAN WANG) 26.05.20103 US4531506 30.07.1985Catégorie: **A** Revendications: **1, 2, 5, 6**

* col. 1, lignes 13 - 34; col. 1, ligne 46 - col. 2, ligne 2; fig. 1 *

4 US3682154 08.08.1972Catégorie: **A** Revendications: **1, 7**

* col. 2, lignes 40 - 63 *

5 DE3725852 A1 (FUKUBI KAGAKU KOGYO KK [JP]; CHORI CO LTD [JP]; HAMA CORP CO LTD [JP]; (C2); FUKUBI KAGAKU KOGYO KK [JP]; CHORI CO [JP]; HAMA CORP CO [JP]) 11.02.1988Catégorie: **A** Revendications: **1**

* col. 2, lignes 33 - 62 *

6 [Online] Epoque, EPODOC / EPO, CN2160835Y Y (UNIV CHONGQING [CN]) 06.04.1994

Catégorie: **A** Revendications: **1**

* abrégé, fig. 2 *

& CN2160835Y Y (UNIV CHONGQING [CN]) 06.04.19947 EP0117938 12.09.1984Catégorie: **A** Revendications: **1, 3, 4**

* pg. 2, lignes 1 - 4; pg. 3, lignes 3 - 23 *

CATÉGORIE DES DOCUMENTS CITÉS:

X:	remettent en question, à eux seuls, la nouveauté et/ou l'activité inventive	D:	ont été fournis par le demandeur avec la demande de brevet
Y:	remettent en question, à l'appui d'un document de la même catégorie, l'activité inventive	T:	théories et principes sur lesquels se fonde l'invention
A:	définissent l'état général de la technique sans avoir de pertinence particulière pour la nouveauté et l'activité inventive	E:	documents de brevets dont la date de dépôt ou de priorité se situe avant la date de dépôt de la demande de brevet objet de la recherche mais qui ont été publiés seulement après cette date
O:	divulgaration non écrite	L:	documents cités pour d'autres raisons
P:	ont été publiés entre la date de dépôt de la demande de brevet objet de la recherche et la date de priorité revendiquée	&:	membre de la même famille de brevets; document correspondant

La recherche se base sur la version des revendications déposée initialement. Une nouvelle version des revendications déposée ultérieurement (art. 51 al. 2 OBI) n'est pas prise en considération.

Le présent rapport de recherche a été établi pour les revendications, pour lesquelles les taxes requises ont été payées.

Chercheur:	Funk Markus
Autorité de recherche, lieu:	Institut Fédéral de la Propriété Intellectuelle, Berne
Fin de la recherche:	20.07.2012

TABLEAU DES FAMILLES DES BREVETS CITÉS

Les membres de la famille sont mentionnés conformément à la base de données de l'Office européen des brevets. L'Office européen des brevets et l'Institut Fédéral de la Propriété Intellectuelle ne garantissent pas ces données. Celles-ci sont fournies uniquement à titre d'information.

US3625195	07.12.1969	US3625195 A	07.12.1971
CN201481125U U	26.05.2010	CN201481125 U	26.05.2010
US4531506	30.07.1985	US4531506 A	30.07.1985
US3682154	08.08.1972	US3682154 A	08.08.1972
DE3725852 A1	11.02.1988	DE3725852 A1	11.02.1988
		DE3725852 C2	21.09.1995
		FR2602134 A1	05.02.1988
		FR2602134 B1	21.12.1990
		GB8718388 D0	09.09.1987
		GB2195437 A	07.04.1988
		GB2195437 B	27.06.1990
		JP63026585 U	22.02.1988
		JP3027981 Y2	17.06.1991
		JP63026584 U	22.02.1988
		JP3031737 Y2	05.07.1991
		JP63048527 U	01.04.1988
		JP4025082 Y2	15.06.1992
		JP63058927 U	19.04.1988
		JP4025083 Y2	15.06.1992
		JP63121025 U	05.08.1988
		JP63162479 A	06.07.1988
		KR910003883 Y1	07.06.1991
		US4762113 A	09.08.1988
CN2160835Y Y	06.04.1994	CN2160835 Y	06.04.1994
EP0117938	12.09.1984	AU556014 B2	16.10.1986
		AU1761283 A	23.08.1984
		EP0117938 A2	12.09.1984
		EP0117938 A3	29.05.1985
		NZ204844 A	30.09.1987
		US4545359 A	08.10.1985