

(12) **PATENTSCHRIFT**

(21) Anmeldenummer: 17/98

(51) Int.Cl.⁶ : **A47J 36/08**

(22) Anmeldetag: 9. 1.1998

(42) Beginn der Patentdauer: 15. 2.1999

(45) Ausgabetag: 25.10.1999

(56) Entgegenhaltungen:

US 5653881A EP 664099A1 DE 8708577U1 DE 8419694U1
DE 8231777U1

(73) Patentinhaber:

RAMASEDER FRIEDRICH
A-4040 LINZ, OBERÖSTERREICH (AT).

(72) Erfinder:

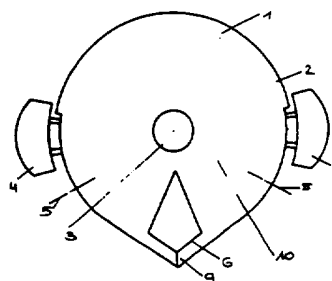
RAMASEDER FRIEDRICH
LINZ, OBERÖSTERREICH (AT).

(54) **ZUSATZDECKEL FÜR KOCHGEFÄß**

(57) Der Zusatzdeckel (1) für ein Kochgeschirr (14) ermöglicht das ungefährliche Hantieren mit in heißer oder kochender Flüssigkeit, insbesondere Wasser, hergestellten/zubereiteten Speisen.

Um das Abtrennen von kochender oder siedend heißer Flüssigkeit durchführen zu können, wird ein Deckel (1) so über ein handelsübliches Gefäß (14) geschoben, daß die z.B. als Sieb oder mit Schlitzen (8) ausgebildete Öffnung (6) des Deckels (1) in die Abgießrichtung zeigt.

Durch den am Deckel (1) befindlichen, halbseitig von der Ausgießöffnung abgeneigten Falz (2) wird der Deckel (1) am Kochgeschirr-Rand gehalten. Das Lebensmittel bzw. das Kochgut bleibt so im heißen Topf.



Einleitung

Die Erfindung erlaubt dem Benutzer das ungefährliche Hantieren mit in heißer oder kochender Flüssigkeit, insbesondere Wasser, hergestellten/zubereiteten Speisen. Der Vorteil der unten beschriebenen Erfindung liegt zum einen in der einfachen und sicheren Handhabung des Deckels, zum anderen in der einfachen technischen Realisierbarkeit sowie in der breiten Verwendbarkeit auf Kochgefäßen verschiedenen Designs und Durchmessers.

Stand der Technik

Wie aus den in der *US 5 653 881 A* enthaltenen Zeichnungen und den "objects of the invention" deutlich hervorgeht, handelt es sich hier um die Kombination eines Kochgefäßes samt speziell angefertigten Deckel, die nur gemeinsam zu dem gewünschten Ziel der sicheren Handhabung mit heißen Flüssigkeiten führen. Der beschriebene Deckel muß dabei aufgrund des Überdrucks durch die verdampfende Flüssigkeit durch eine spezielle Verankerung im Inneren des Kochgefäßes am Kochgefäß befestigt werden, um die Doppelfunktion des Geschirrs (Kochen und Abseihen mittels einer Apparatur) gewährleisten zu können.

Bei dem anmeldegemäßen Deckel befindet sich die Abseihöffnung im Deckel, der jedoch auf verschiedene Kochgefäße aufgesetzt werden kann. Es ist nicht erforderlich, im Inneren des betreffenden Kochgeschirrs eine spezielle Verankerungsmöglichkeit für den Deckel zu schaffen, da das System keinesfalls unter Überdruck gelangen kann. Wie aus den Abbildungen deutlich ersichtlich ist, kann der Deckel durch die besondere Ausführung des Auflagebereichs zwischen Deckel und Kochgefäß auch auf Kochgefäße unterschiedlichen Durchmessers aufgesetzt werden ohne für den Koch eine Gefährdung zu bewirken.

Bei dem in der *DE 84 19 694 U1* beschriebenen "Kombinier-Abguß-Spritzschutz-Deckel" wird der Deckel mit einem integrierten Siebbereich und nicht mit einem separaten Teil, der über ein Aufhängeloch in den Deckel eingelassen ist, ausgeführt. Die im Gebrauchsmuster vorgeschlagene Lösung erfordert eine relativ umständliche Handhabung. Weiters erlaubt die Ausführung des anmeldegemäßen Deckels die Verwendung auf verschieden großen Kochgefäßen.

Beim in der *DE 82 31 777 U1* beschriebenen Abseihdeckel handelt es sich um einen relativ kompliziert herzustellenden Deckel, der aufgrund seiner Ausführung nur für ein Kochgefäß bestimmten Durchmessers verwendbar ist. Bei der Ausführung des Ausgusses sowie des beweglichen Kochdeckelteils besteht die Gefahr des Nachtropfens durch das Garmedium (Siedetemperatur!). Die Säuberung des Kochgefäßes ist problematisch, weshalb dort verbliebene Speisereste zu mangelnder Hygiene führen können.

Davon unterschiedlich ist bei dem anmeldegemäßen Deckel zum einen die einfache technische Realisierung (z.B. keine Scharniere, Klammern), zum anderen die nachtropffreie Ausgüßvorrichtung, sowie die Verwendbarkeit auf unterschiedlich großen Kochgefäßen.

Ein Deckel gemäß der *DE 87 08 577 U1* erlaubt die Verwendung auf einem Kochgefäß mit einem genau definierten Durchmesser. Der zum Verschließen des Siebsegments erforderliche Verschlussschieber ist nur schwer technisch realisierbar und vor allen Dingen ergeben sich Probleme bei der Reinigung des Deckels (Hygiene!). Die dargestellte Ausführung der Haltevorrichtung erlaubt außerdem kein sicheres Hantieren mit auf Siedetemperatur befindlichen Garflüssigkeiten.

Wie oben bereits ausgeführt ist der anmeldegemäße Deckel technisch aufgrund des Fehlens beweglicher Teile einfach zu realisieren, er kann auf unterschiedlich großen Kochgefäßen aufgesetzt werden und ist durch die entsprechenden Haltevorrichtungen sicher zu bedienen.

Die in der *EP 664 099 A1* beschriebene Kombination Kochgefäß und passender Deckel erlaubt das Kochen, Entspannen des Überdrucks und Abseihen der Garflüssigkeit mittels eines Systems. Der verwendete Deckel ist jedoch wiederum nur für ein speziell adaptiertes Kochgefäß mit einem paßgenauen Durchmesser anwendbar. Außerdem beruht das Entspannen und Abseihen auf einem komplizierten, und nicht mit dem angemeldeten Abseihdeckel vergleichbaren Prinzip.

Funktionsbeschreibung

Der anmeldegemäße Deckel, sowie der unten beschriebene Falz bestehen aus Metall, vorzugsweise aus Stahl. Alle anderen erforderlichen Teile (Knöpfe, Griffe, Klipse) können je nach Ausführung aus Kunststoff, Metall oder deren Kombination hergestellt sein.

Um gefahrlos das in einem Gefäß befindliche Lebensmittel von kochender oder siedend heißer Flüssigkeit, insbesondere Wasser, befreien zu können, wird der Deckel so über ein handelsübliches Gefäß geschoben, daß die z.B. als Sieb oder mit Schlitzen ausgebildete Öffnung in die Abgießrichtung zeigt. Beim Ausgießen des Gefäßes oder Behälters wird der Deckel entweder über mindestens eine mittig angeordnete

Halterung, vorteilhaft jedoch zwei, seitlich befindliche Halterungen oder nur mit den Griffen des Kochgeschirres gehalten.

Durch den am Deckel befindlichen, halbseitig der Ausgießöffnung gegenüberliegenden, Falz wird der Deckel am Kochgeschirr-Rand gehalten. Das Lebensmittel oder Kochgut bleibt so im heißen Topf. Ein Umleeren des Lebensmittels oder Kochguts entfällt somit.

In den im Anhang befindlichen Zeichnungen ist ein Ausführungsbeispiel eines erfindungsgemäßen Deckels näher veranschaulicht.

In Fig. 1 ist ein Deckel (1) dargestellt, der ungefähr halbseitig mit einem Falz (2) (siehe auch Fig. 4) ausgebildet ist. Mittig ist der Deckel (1) mit einem Haltegriff (3), vorteilhaft als Halteknopf (3), versehen. Mit seitlich befindlichen Haltegriffen (4) kann der Deckel (1) problemlos weggehoben werden.

In Fig. 2 ist eine weitere Ausführungsform beschrieben, die im Unterschied zu Fig. 1 noch mit zusätzlichen Klips (5) (nur schematisch dargestellt) ausgebildet ist. Mit diesen Klips (5) ist es möglich, den Deckel (1) am Kochgeschirr unverrückbar zu befestigen.

In Fig. 3 ist die Öffnung (6) (Fig. 1) entweder als Sieb (nicht dargestellt) oder durch Schlitz (8) ausgebildet und tropfenförmig dargestellt. Die Abgießöffnung (9) wird schnabelförmig ausgebildet, derart, daß die Flüssigkeit über diesen ungehindert überlaufen kann und nicht seitlich am Kochgeschirr abläuft.

In Fig. 4 ist der Deckel (1) im Aufriß dargestellt. Der Deckel (1) ist dabei gewölbt (10) ausgebildet. Der Falz (2) ist dabei so ausgebildet, daß er am Kochgeschirroberrand (11) geführt wird. Ein problemloses Abgießen wird erreicht, wenn der Deckel (1) am Halteknopf (3) und das Untergefäß (14) am Stiel (13) gehalten und gekippt wird. Das Halten des Deckels (1) am Halteknopf (3) kann entfallen, wenn der Deckel durch Klips (5) fixiert wird (nicht dargestellt).

In Fig. 5a ist eine spezielle Ausführungsform von Deckel (1) im Grundriß dargestellt. Dabei wird die Randfläche (15) des Deckels (1) flach ausgeführt, um einen Abschluß selbst auf unterschiedlich großen Kochgefäßen (14) zu ermöglichen.

In Fig. 5b ist der Deckel (1) im Aufriß dargestellt. Der Deckel (1) ist dabei randflächig eben (15) und mittig gewölbt (10) ausgebildet. Ein problemloses Abgießen wird erreicht, wenn der Deckel (1) an den seitlichen Haltegriffen (4) zusammen mit den Haltegriffen (12) des Untergefäßes (14) gehalten und gekippt wird.

30 Patentansprüche

1. Zusatzdeckel für ein Kochgeschirr zum leichteren Abtrennen von, insbesondere heißer, Flüssigkeit, **dadurch gekennzeichnet**, daß der Deckel (1)
 - halbseitig mit einem Falz (2) ausgebildet ist, der am oberen Rand des Gefäßes (14) geführt wird und
 - auf der gegenüberliegenden Seite eine Öffnung (6) zum Abgießen der Flüssigkeit angebracht ist.
2. Zusatzdeckel nach Anspruch 1, **dadurch gekennzeichnet**, daß seitlich mindestens zwei Haltegriffe (4) angebracht sind.
3. Zusatzdeckel nach Anspruch 1 oder 2, **dadurch gekennzeichnet**, daß auf der mit dem Falz ausgestalteten Seite seitlich mindestens ein, vorteilhaft jedoch zwei, Klips (5) angebracht ist/sind, der/die den Deckel (1) am Gefäß (14) unverrückbar macht/machen.
4. Zusatzdeckel nach einem der Ansprüche 1 bis 3, **dadurch gekennzeichnet**, daß die Öffnung (6) am Deckel (1) als Sieb, als Schlitz (8) oder schnabelförmig (9) ausgebildet ist.
5. Zusatzdeckel nach einem der Ansprüche 1 bis 4, **dadurch gekennzeichnet**, daß der Deckel randflächig eben (15) und/oder mittig gewölbt (10) ausgebildet ist.

Hiezu 3 Blatt Zeichnungen

FIG. 1

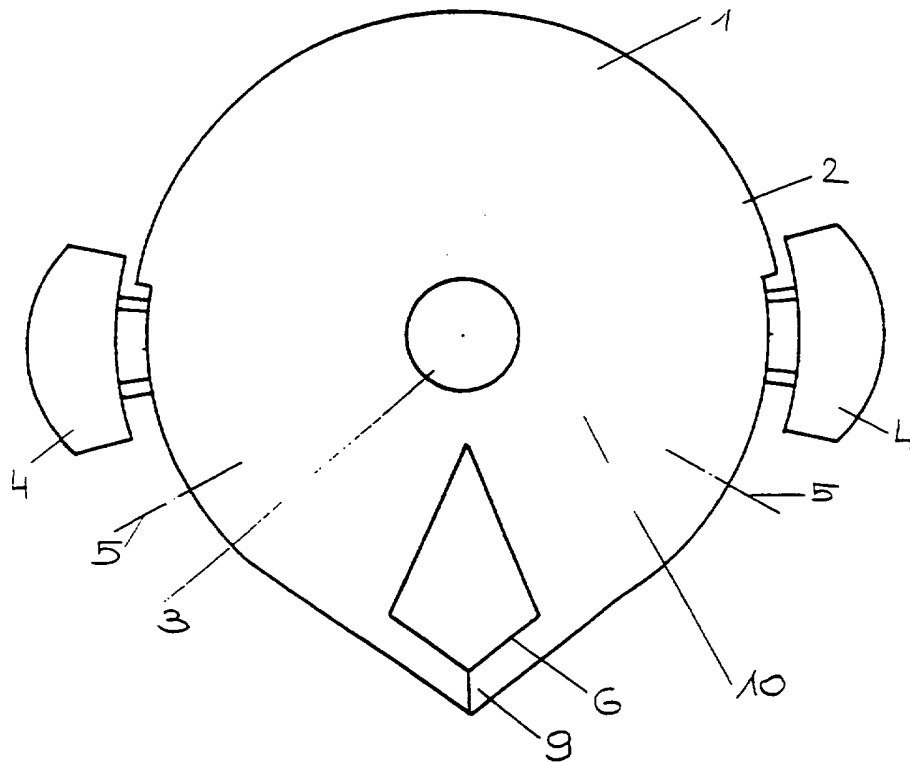


FIG 2

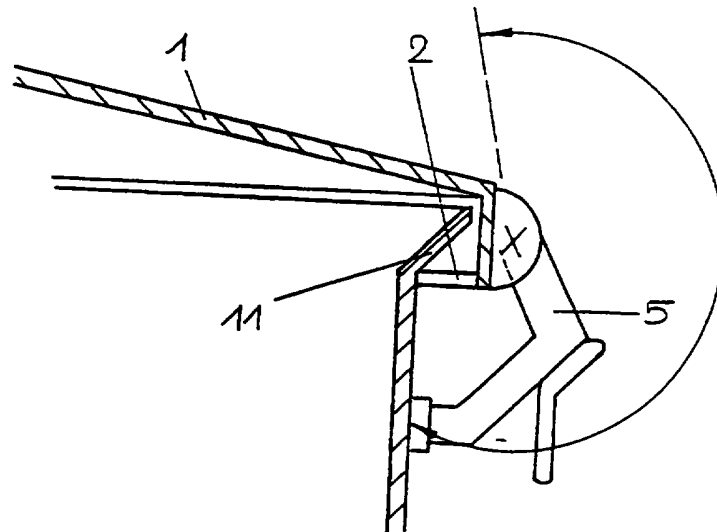


FIG. 3

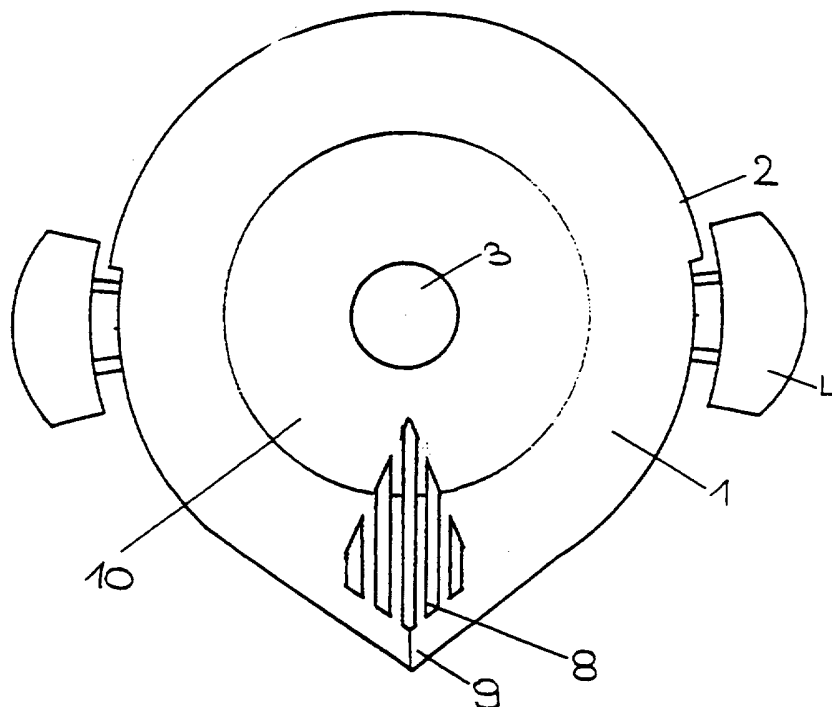


FIG. 4

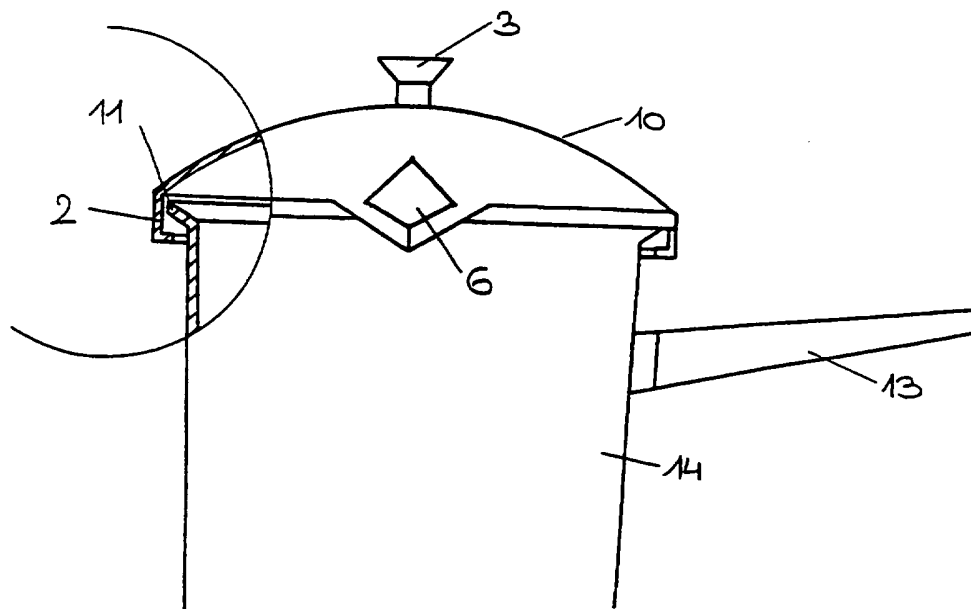


FIG. 5

