

①⑨ RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
INSTITUT NATIONAL
DE LA PROPRIÉTÉ INDUSTRIELLE
PARIS

①① N° de publication :

2 985 652

(à n'utiliser que pour les
commandes de reproduction)

②① N° d'enregistrement national :

12 50315

⑤① Int Cl⁸ : A 47 J 43/28 (2013.01)

⑫

DEMANDE DE BREVET D'INVENTION

A1

②② Date de dépôt : 12.01.12.

③③ Priorité :

④③ Date de mise à la disposition du public de la
demande : 19.07.13 Bulletin 13/29.

⑤⑥ Liste des documents cités dans le rapport de
recherche préliminaire : *Se reporter à la fin du
présent fascicule*

⑥① Références à d'autres documents nationaux
apparentés :

⑦① Demandeur(s) : SEB S.A. Société anonyme — FR.

⑦② Inventeur(s) : MAGNOULOUX GUY et DEMOLIS
MICHEL.

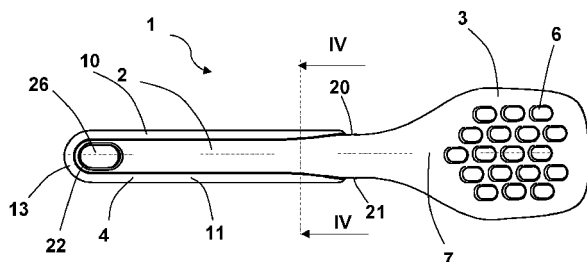
⑦③ Titulaire(s) : SEB S.A. Société anonyme.

⑦④ Mandataire(s) : SEB DEVELOPPEMENT Société ano-
nyme.

⑤④ ARTICLE DE CUISINE COMPORTANT UN MANCHE MUNI D'UNE PINCE.

⑤⑦ Article (1) de cuisine du type spatule, cuillère, louche
et analogue destiné à être utilisé pour la préparation d'ali-
ments et comportant un manche (2).

Conformément à l'invention, ledit article (1) comporte
une pince (4) munie de deux bras (10, 11) et ladite pince (4)
est agencée sur le manche (2) de manière détachable, la-
dite pince (4), une fois solidarisée sur le manche (2) formant
une zone de préhension dudit article.



FR 2 985 652 - A1



B.1181¹**ARTICLE DE CUISINE COMPORTANT UN MANCHE MUNI D'UNE PINCE**

La présente invention concerne un article de cuisine du type spatule, cuillère,
5 louche et analogue destiné à être utilisé pour la préparation d'aliments.

On connaît des articles de cuisine du type spatule, cuillère, louche comprenant
un manche et une surface de prélèvement des aliments utilisé notamment lors
de la cuisson de l'aliment. Par exemple, la surface de prélèvement d'une
10 spatule permet de retourner l'aliment lors de la cuisson. Cependant, ces
articles de cuisine ne permettent pas d'assister l'utilisateur sur un cycle
complet de préparation, en particulier ils ne permettent pas de tenir l'aliment,
en particulier lors d'opérations de préparation.

15 De plus, les articles de cuisine du type spatule, cuillère, louche sont
généralement réalisés par une technique d'injection d'une matière plastique et, de
ce fait, comportent un manche de section faible. Ainsi, ces articles sont
difficiles à prendre et à tenir.

20 Le but de la présente invention est de remédier aux inconvénients précités et de
proposer un article de cuisine présentant une ergonomie optimisée pour permettre
à l'utilisateur de préparer un aliment facilement, en toute sécurité.

Un autre but de l'invention est de proposer un article de cuisine qui soit de
25 conception simple et économique à mettre en œuvre.

Un autre but de l'invention est de proposer un article de cuisine qui puisse être
rangé facilement.

30 Ces buts sont atteints avec un article de cuisine du type spatule, cuillère,
louche et analogue destiné à être utilisé pour la préparation d'aliments et
comportant un manche, l'article comportant une pince munie de deux bras et

la pince étant agencée sur le manche de manière détachable, la pince une fois solidarisée sur le manche formant une zone de préhension de l'article.

5 L'article de cuisine comporte une pince agencée sur le manche qui forme la zone de préhension. Ainsi, la zone de préhension présente une section importante, formée par la section du manche et la section des bras de la pince. Ceci permet de faciliter la prise en main et le maintien de l'article par l'utilisateur.

10 Un tel article de cuisine comportant une pince agencée sur le manche permet à l'utilisateur de réaliser les opérations traditionnelles possibles d'une cuillère, louche, spatule, notamment lors de la cuisson de l'aliment, ainsi que des opérations supplémentaires où le maintien de l'aliment est nécessaire. Par exemple, pour préparer de la viande panée, il est possible de tenir la viande avec la pince pour la mettre en contact avec la panure.

15 De préférence, le manche comporte deux bords latéraux et les bras de la pince occupent une première position dans laquelle les bras sont parallèles aux bords latéraux du manche lorsque la pince est solidarisée sur le manche.

20 Cette disposition permet d'obtenir une zone de préhension de forme générale oblongue, où les bras de la pince disposés le long des bords latéraux du manche forment des parties massives facilitant la prise en main.

25 Avantageusement, la pince comporte des moyens de rappels élastiques des bras dans une deuxième position dans laquelle les bras sont écartés lorsque la pince est désolidarisée du manche.

Ainsi, une fois désolidarisée du manche, on obtient une pince dont le retour en position ouverte, les bras écartés, est automatique.

30 De préférence, la pince comprend une portion de jonction des deux bras qui coiffe une extrémité du manche lorsque la pince est solidarisée sur le manche.

Ainsi, la pince solidarisée sur le manche épouse la forme extérieure du manche et est parfaitement intégrée sur le manche.

- 5 Avantageusement, l'extrémité du manche comporte une ouverture traversante qui permet de suspendre l'article à un crochet.

Cette disposition permet de ranger facilement l'article de cuisine muni de la pince en le suspendant à un crochet.

10

De préférence, le manche comporte des moyens de maintien des bras le long du manche lorsque la pince est assemblée sur le manche.

- 15 Cette disposition permet d'obtenir un ensemble manche/pince solidarisé qui forme la zone de préhension de l'article.

Avantageusement, les moyens de maintien sont formés sur le manche par deux excroissances latérales.

- 20 De préférence, les moyens de maintien sont formés sur chaque bras de la pince par un logement d'extrémité.

- 25 Cette disposition permet de réaliser un assemblage/désassemblage par clipage/déclipage des logements des bras de la pince dans les excroissances du manche.

Avantageusement, l'article est réalisé par une technique d'injection d'une matière plastique.

- 30 L'article de cuisine peut être injecté à partir d'un matériau à base de polyamide (PA) ou à partir de polyéthylène téréphtalate (PET) qui sont des matières peu coûteuses et qui résistent à une température élevée : point de fusion vers

255°C. Ainsi, l'article de cuisine peut être réalisé de manière économique.

De préférence, le manche est réalisé par une technique d'injection gaz.

- 5 Cette disposition permet de réaliser un manche dont la section transversale peut être plus importante que par injection classique. En effet, ce procédé permet d'obtenir des pièces "creuses", en injectant du gaz dans la cavité du moule après avoir injecté la matière plastique, créant ainsi une ou plusieurs bulles dans la pièce. Ainsi, la zone de préhension formée par le manche et les
- 10 bras de la pince est plus massive et sa prise en main est améliorée.

L'invention sera mieux comprise à l'étude du mode de réalisation pris à titre nullement limitatif et illustré dans les figures annexées dans lesquelles :

- La figure 1 illustre une vue du dessus d'un article de cuisine muni d'une pince selon un mode particulier de réalisation de l'invention.
- La figure 2 illustre une vue du dessus de l'article de cuisine et de la pince désolidarisée du manche.
- La figure 3 illustre une vue en perspective partielle du manche de l'article de cuisine suivant la direction III illustrée sur la figure 2.
- La figure 4 illustre une vue en perspective partielle de l'article de cuisine coupé suivant la ligne IV – IV illustrée sur la figure 1.

Selon le mode de réalisation visible aux figures 1 et 2, l'article de cuisine est une spatule 1 comprenant un manche 2 et une surface de prélèvement 3 des aliments de forme générale plate. La surface de prélèvement 3 comporte des ouvertures 6 traversantes. Une pince 4 est agencée sur le manche 2 de manière détachable. Par détachable, on comprend que l'utilisateur peut facilement retirer ou remplacer la pince 4 sur le manche 2 de la spatule 1, sans mettre en œuvre un outillage.

30

La pince 4 comporte deux bras 10, 11 s'étendant selon un axe longitudinal. La pince 4 comprend une portion de jonction 13 reliant les deux bras 10, 11. La pince

4, lorsqu'elle est désolidarisée du manche 2, occupe une position dans laquelle les bras 10, 11 sont écartés formant sensiblement un V ainsi que cela est illustré sur la Fig.2. De manière préférentielle, la pince 4 est réalisée par une technique d'injection d'une matière plastique. La portion de jonction 13 est dimensionnée
5 pour assurer un rappel élastique des bras 10, 11 dans une position illustrée à la Fig.2, dans laquelle les bras 10, 11 forment un angle de l'ordre de 20° entre eux.

Le manche 2 s'étend selon un axe longitudinal 7 depuis la surface de prélèvement 3 jusqu'à une extrémité 22. Le manche 2 présente une section
10 transversale aplatie, sensiblement oblongue visible sur la Fig.4. Le manche 2 comporte deux bords 20, 21 formés par les extrémités de cette section. Les bras 10, 11 et la portion de jonction 13 de la pince présentent une section transversale en forme de U comportant un logement intérieur 14. Lorsque la pince 4 est agencée sur le manche 2, le logement intérieur 14 de la forme en U des bras 10,
15 11 reçoit les bords 20, 21 du manche et le logement intérieur 14 de la forme en U de la portion de jonction 13 reçoit l'extrémité 22 du manche 2 (Fig.1).

La spatule 1 comporte des moyens de maintien des bras lorsque la pince 4 est assemblée sur le manche 2. Les moyens de maintien sont formés sur le manche 2
20 par deux excroissances 24, 25 latérales agencées respectivement le long des bords 20, 21. Chaque excroissance 24, 25 est constituée par deux parties prenant la forme d'une portion de disque. Les moyens de maintien sont formés sur la pince 4 par deux logements 15, 16 agencés respectivement à l'extrémité de chaque bras 10, 11. A l'endroit du logement 15, 16, le bras 10, 11 a une section en forme de C
25 et le logement 15, 16 correspond à l'intérieur de la forme en C.

Pour assembler la pince 4 sur le manche 2, l'utilisateur positionne l'extrémité des bras 10, 11 légèrement en amont des excroissances 24, 25 du manche 2 (Fig.2) et pince les bras 10, 11 pour les amener en contact avec les bords 20, 21 du manche
30 2. Dans cette position, les bras 10, 11 sont parallèles aux bords 20, 21. Ensuite, l'utilisateur fait translater la pince 4 afin d'insérer les excroissances 24, 25 dans les logements 15, 16. Les excroissances 24, 25 et les logements 15, 16 sont

dimensionnés pour obtenir un léger serrage de la pince 4 sur le manche 2.

Le manche 2 comporte à l'extrémité 22 une ouverture 26 traversante qui permet de ranger facilement la spatule 1 munie de la pince 4 en la suspendant
5 à un crochet.

En fonctionnement, l'utilisateur qui prépare un aliment, par exemple une pièce de viande panée, saisit la spatule 1 et désassemble la pince 4 du manche 2. Pour cela, il fait coulisser la pince 4 sur le manche 2 pour faire sortir les
10 excroissances 24, 25 des logements 15, 16. Ensuite, il peut saisir la pièce de viande avec la pince 4 et la manipuler pour mettre en contact toutes les faces de cette pièce de viande avec la panure. Une fois cette opération terminée, il dépose la pièce de viande avec la pince 4 dans une poêle pour la cuisson. Pour réassembler la pince 4 sur le manche 2, l'utilisateur positionne l'extrémité des
15 bras 10, 11 légèrement en amont des excroissances 24, 25 du manche 2 et pince les bras 10, 11 pour les amener en contact avec les bords 20, 21 du manche 2. Ensuite, il fait translater la pince 4 afin d'insérer les excroissances 24, 25 dans les logements 15, 16. Durant la cuisson, il utilise la spatule 1 en tenant la pince 4 agencée sur le manche 2 qui forme la zone de préhension, pour retourner la
20 viande.

Bien entendu, l'invention n'est nullement limitée au mode de réalisation décrit et illustré qui n'a été donné qu'à titre d'exemple. Des modifications restent possibles, notamment du point de vue de la constitution des divers éléments ou
25 par substitution d'équivalents techniques, sans sortir pour autant du domaine de protection de l'invention.

B.1181^{R1}**REVENDICATIONS**

1. Article (1) de cuisine du type spatule, cuillère, louche et analogue
5 destiné à être utilisé pour la préparation d'aliments et comportant un
manche (2), caractérisé en ce que ledit article (1) comporte une pince
(4) munie de deux bras (10, 11) et en ce que ladite pince (4) est
agencée sur le manche (2) de manière détachable, ladite pince (4), une
10 fois solidarisée sur le manche (2) formant une zone de préhension dudit
article.
2. Article (1) de cuisine selon la revendication 1, caractérisé en ce que le
manche (2) comporte deux bords (20, 21) latéraux et en ce que les bras
(10, 11) de la pince (4) occupent une première position dans laquelle lesdits
15 bras (10, 11) sont parallèles aux bords (20, 21) latéraux du manche (2)
lorsque la pince (4) est solidarisée sur le manche (2).
3. Article (1) de cuisine selon la revendication 2, caractérisé en ce que la
pince (4) comporte des moyens de rappels élastiques (13) des bras (10, 11)
20 dans une deuxième position dans laquelle les bras (10, 11) sont écartés
lorsque la pince (4) est désolidarisée du manche (2).
4. Article (1) de cuisine selon l'une des revendications 1 à 3, caractérisé en ce
que la pince (4) comprend une portion de jonction (13) des deux bras (10,
25 11) qui coiffe une extrémité (22) du manche (2) lorsque la pince (4) est
solidarisée sur le manche (2).
5. Article (1) de cuisine selon la revendication 4, caractérisé en ce que
l'extrémité (22) du manche (2) comporte une ouverture (26) traversante qui
30 permet de suspendre ledit article (1) à un crochet.
6. Article (1) de cuisine selon l'une des revendications 1 à 5, caractérisé en ce
que ledit article comporte des moyens de maintien (15, 16, 24, 25) des bras

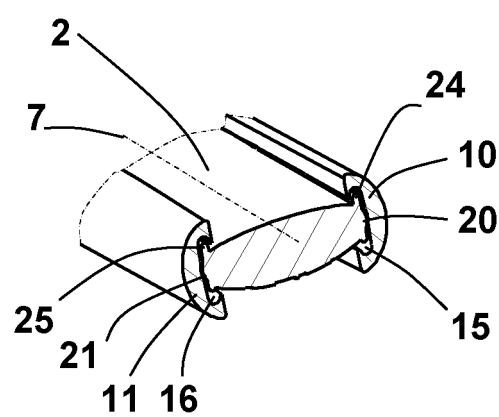
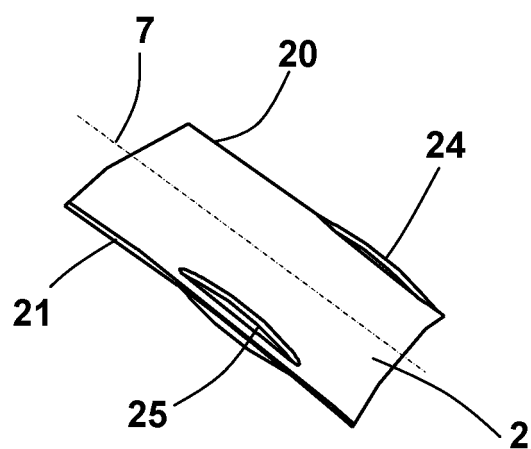
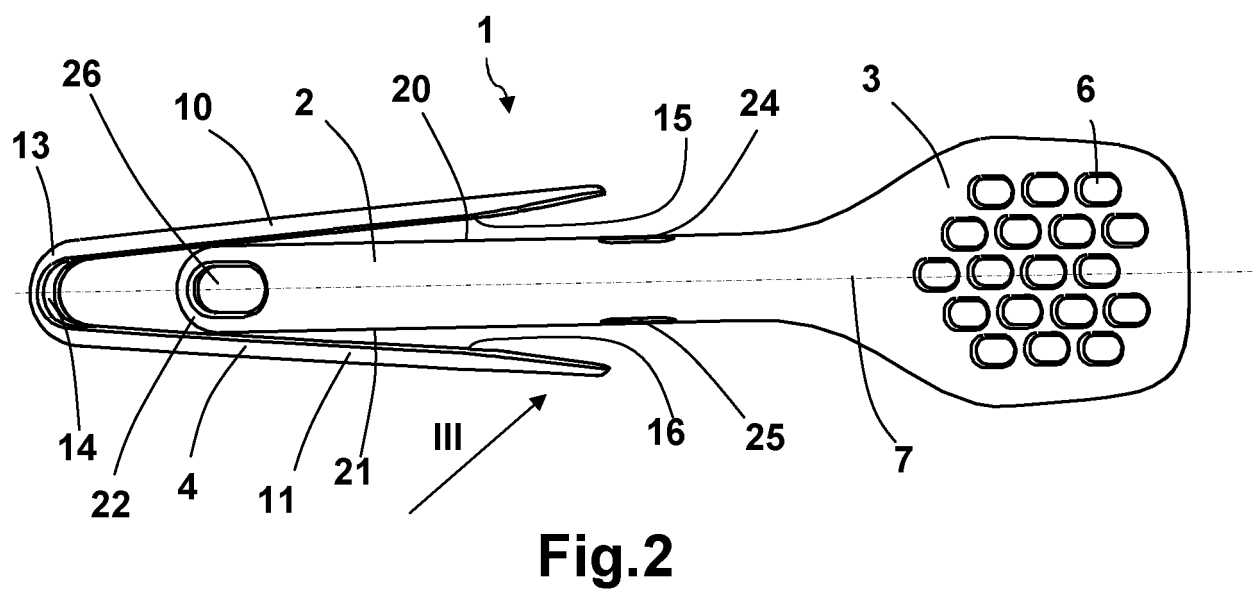
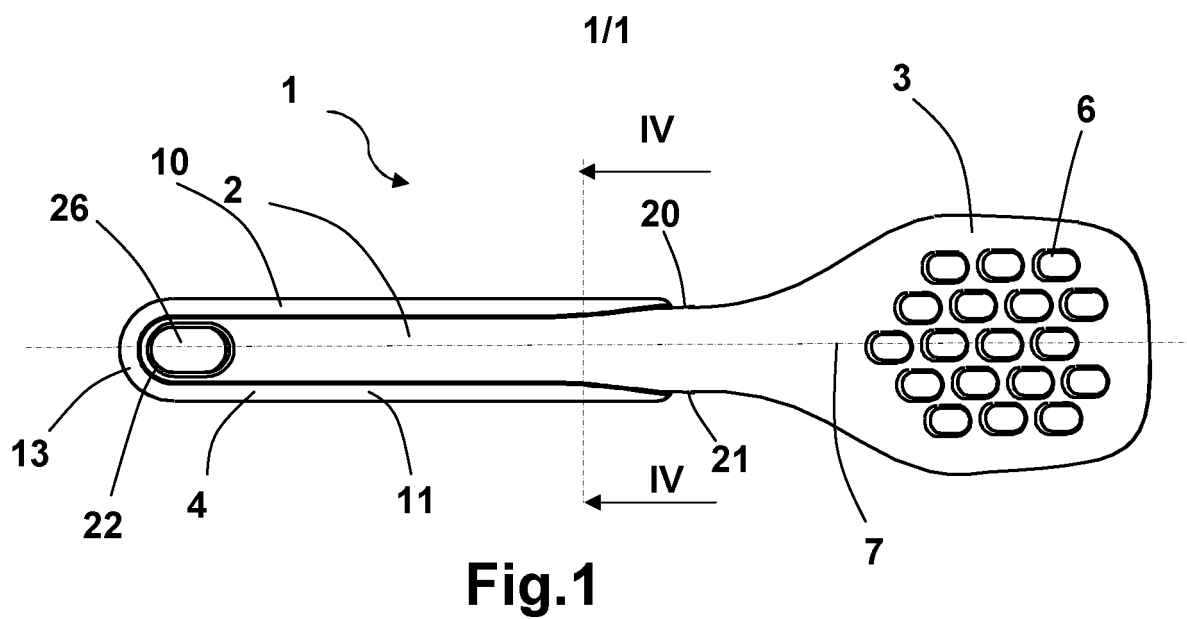
(10, 11) le long du manche (2) lorsque la pince (4) est assemblée sur le manche (2).

5 7. Article (1) de cuisine selon la revendication 6, caractérisé en ce que les moyens de maintien sont formés sur le manche (2) par deux excroissances (24, 25) latérales.

10 8. Article (1) de cuisine selon la revendication 6, caractérisé en ce que les moyens de maintien sont formés sur chaque bras (10, 11) de la pince (4) par un logement (15, 16) d'extrémité.

15 9. Article (1) de cuisine selon l'une des revendications 1 à 8, caractérisé en ce que ledit article (1) est réalisé par une technique d'injection d'une matière plastique.

10. Article (1) de cuisine selon la revendication 9, caractérisé en ce que le manche (2) est réalisé par une technique d'injection gaz.





RAPPORT DE RECHERCHE PRÉLIMINAIRE

établi sur la base des dernières revendications
déposées avant le commencement de la recherche

N° d'enregistrement
national

FA 760609
FR 1250315

DOCUMENTS CONSIDÉRÉS COMME PERTINENTS		Revendication(s) concernée(s)	Classement attribué à l'invention par l'INPI
Catégorie	Citation du document avec indication, en cas de besoin, des parties pertinentes		
X	WO 03/011093 A1 (UPTON ANTHONY ROBERT [AU]) 13 février 2003 (2003-02-13) * page 4, ligne 17 - ligne 30 * * page 5, ligne 29 - page 6, ligne 16 * * figures 1-3 *	1-10	A47J43/28
X	US 1 419 591 A (LOUIS STOLLERMAN) 13 juin 1922 (1922-06-13) * le document en entier *	1-3,6,9, 10	
			DOMAINES TECHNIQUES RECHERCHÉS (IPC)
			A47J
Date d'achèvement de la recherche		Examineur	
8 août 2012		Hinrichs, Wiebke	
CATÉGORIE DES DOCUMENTS CITÉS X : particulièrement pertinent à lui seul Y : particulièrement pertinent en combinaison avec un autre document de la même catégorie A : arrière-plan technologique O : divulgation non-écrite P : document intercalaire T : théorie ou principe à la base de l'invention E : document de brevet bénéficiant d'une date antérieure à la date de dépôt et qui n'a été publié qu'à cette date de dépôt ou qu'à une date postérieure. D : cité dans la demande L : cité pour d'autres raisons & : membre de la même famille, document correspondant			

**ANNEXE AU RAPPORT DE RECHERCHE PRÉLIMINAIRE
RELATIF A LA DEMANDE DE BREVET FRANÇAIS NO. FR 1250315 FA 760609**

La présente annexe indique les membres de la famille de brevets relatifs aux documents brevets cités dans le rapport de recherche préliminaire visé ci-dessus.

Les dits membres sont contenus au fichier informatique de l'Office européen des brevets à la date du **08-08-2012**

Les renseignements fournis sont donnés à titre indicatif et n'engagent pas la responsabilité de l'Office européen des brevets, ni de l'Administration française

Document brevet cité au rapport de recherche	Date de publication	Membre(s) de la famille de brevet(s)	Date de publication
WO 03011093 A1	13-02-2003	US 2004173104 A1 WO 03011093 A1	09-09-2004 13-02-2003

US 1419591 A	13-06-1922	AUCUN	
