

RZECZPOSPOLITA
POLSKA



Urząd Patentowy
Rzeczypospolitej Polskiej

(12)

OPIS OCHRONNY WZORU PRZEMYSŁOWEGO

(19) **PL** (11) **4571**

(21) Numer zgłoszenia: **2078**

(22) Data zgłoszenia: **15.11.2002**

(51) Klasyfikacja:
01-01

(54)

Ciastko

(45) O udzieleniu prawa z rejestracji ogłoszono:
30.04.2004 WUP 04/2004

(73) Uprawniony z rejestracji wzoru przemysłowego:
**Pracownia Cukiernicza – Antoni Adamek,
Kraków, (PL)**

(72) Twórca(y) wzoru przemysłowego:
Adamek Antoni, Kraków, (PL)

PL 4571

Nr Rp. 4571.....
Klasa 01-01.....

Pracownia Cukiernicza
Antoni Adamek
Kraków, POLSKA

Ciastko

Przedmiotem wzoru przemysłowego jest ciastko.

Ciastko według wzoru przemysłowego przedstawione jest w czterech odmianach figurami od 1 do 4 na rysunku zbiorczym oraz dodatkowo każda odmiana przedstawiona jest fotografią oznaczoną figurami od 5 do 8.

Ciastko we wszystkich swoich odmianach posiada nowe, istotne cechy w porównaniu do ciastek znanych. Ciastko będące przedmiotem zgłoszenia ma kształt zbliżony do walca i składa się z większej ilości warstw o różnej fakturze i kolorze, które przylegają do siebie, przy czym każda z warstw tworzy zamknięty pierścień. Wewnątrz najmniejszego pierścienia znajduje się wypełnienie. Natomiast ciastka tego typu znane do tej pory składają się zazwyczaj z dwóch lub trzech warstw, przylegających do siebie, które są zwinięte spiralnie, tworząc tak zwaną roladę.

Odmiana I

Ta odmiana ciastka zilustrowana jest fig. 1 na rysunku zbiorczym, która stanowi widok częściowo z przodu i częściowo z boku w ujęciu aksonometrycznym. Dodatkowo ciastko zostało przedstawione na fotografii fig. 5, która jest również widokiem częściowo z przodu i częściowo z boku w ujęciu aksonometrycznym.

Cechą istotną i nową występującą w tej odmianie wzoru przemysłowego jest to, że ciastko składa się z kilku różnej szerokości i o różnym zabarwieniu oraz fakturze pierścieni, a wewnątrz najmniejszego pierścienia znajduje się wypełnienie. Wypełnienie to w opisywanej odmianie ma barwę ciemną, a stanowi go masa czekoladowa lub makowa. Wokół wypełnienia znajduje się wąski jasny pierścień, którym jest warstwa masy lub kremu. Następny pierścień o jasnożółtym zabarwieniu jest kilkakrotnie szerszy od pozostałych, a stanowi go warstwa ciasta. Pierścień z ciasta pokryty jest kolejną warstwą jasnej masy, kremu lub polewy z białej czekolady. Zewnętrzny pierścień stanowi warstwa jasnych drobin o nieregularnych kształtach, którymi są wiórki kokosu lub mocno rozdrobnione orzechy.

Odmiana II

Odmiana ta została zilustrowana fig. 2 na rysunku zbiorczym, która jest widokiem częściowo z przodu i częściowo z boku w ujęciu aksonometrycznym. Dodatkowo ciastko jest przedstawione na fotografii

fig. 6, która również stanowi widok częściowo z przodu i częściowo z boku w ujęciu aksonometrycznym.

Cecha istotną i nową, którą posiada ciastko tej odmiany jest to, że składa się ono z kilku różnej szerokości i o różnym zabarwieniu pierścieni, a wewnątrz najmniejszego pierścienia znajduje się wypełnienie. Wypełnienie to w przedmiotowej odmianie ma barwę ciemną, a jest nim masa czekoladowa lub makowa. Wokół wypełnienia widoczny jest wąski jasny pierścień, którym jest warstwa masy lub kremu. Kolejny pierścień jest kilkakrotnie szerszy od pozostałych i ma jasnożółte zabarwienie, a stanowi go ciasto. Pierścień z ciasta pokryty jest ciemną warstwą masy lub polewy czekoladowej. Powierzchnie boczną ciastka stanowi warstwa jasnych drobin o nieregularnych kształtach, którymi są wiórki kokosu lub mocno rozdrobnione orzechy.

Odmiana III

Odmiana ta jest zilustrowana fig. 3 na rysunku zbiorczym, która jest częściowo widokiem z przodu i częściowo widokiem z boku w ujęciu aksonometrycznym. Dodatkowo ciastko zostało przedstawione na fotografii fig. 7, która jest również widokiem częściowo z przodu i częściowo z boku w ujęciu aksonometrycznym.

Cechą istotną i nową tego ciastka jest to, że składa się ono z kilku warstw, tworzących zamknięte pierścienie o różnej szerokości i zabarwieniu, a wewnątrz najmniejszego pierścienia widoczne jest wypełnienie. Wypełnienie ciastka tej odmiany jest barwy jasnobrązowej

i stanowi go masa lub krem. Wokół wypełnienia znajduje się szeroki pas o barwie jasnożółtej, którym jest ciasto. Pierścień ciasta pokryty jest ciemną warstwą, którą stanowi masa lub polewa czekoladowa. Powierzchnię boczną ciastka tworzy warstwa jasnych drobin o nieregularnych kształtach, którymi są wiórki kokosu lub mocno rozdrobnione orzechy.

Odmiana IV

Ta odmiana wzoru przemysłowego przedstawiona jest fig. 4 na rysunku zbiorczym, która częściowo jest widokiem z przodu, a częściowo widokiem z boku w ujęciu aksonometrycznym. Dodatkową ilustrację wzoru stanowi fotografia fig. 8, która jest również widokiem częściowo z przodu i częściowo z boku w ujęciu aksonometrycznym.

Cechą istotną i nową tej odmiany jest to, że ciastko składa się z kilku warstw tworzących zamknięte pierścienie o różnej szerokości i zabarwieniu, a wewnątrz najmniejszego pierścienia widoczne jest wypełnienie. Wypełnienie w tej odmianie stanowi biała masa z widocznymi nieregularnymi ciemnymi drobinami, którymi są rodzynki lub kawałki czekolady. W części środkowej wypełnienia znajduje się nieregularny, ciemny stosunkowo duży element, który stanowi cząstka galaretki, dżemu lub marmolady. Wypełnienie otoczone jest warstwą o zabarwieniu jasnożółtym, którą stanowi ciasto. Pierścień z ciasta pokryty jest ciemną warstwą, którą jest masa lub polewa czekoladowa.

Powierzchnię boczną ciastka tworzy warstwa jasnych, nieregularnych drobin, którymi są wiórki kokosu lub mocno rozdrobnione orzechy.

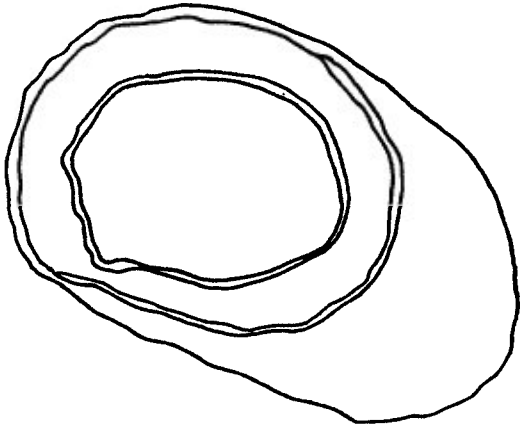


fig. 1

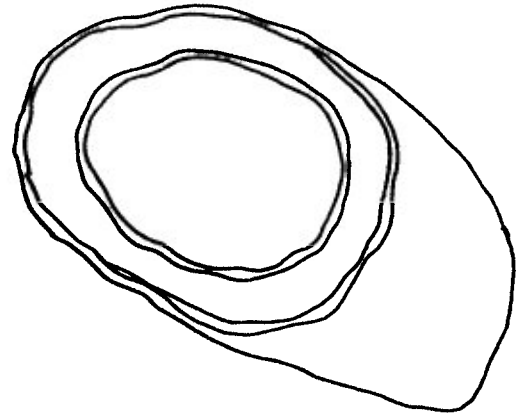


fig. 2

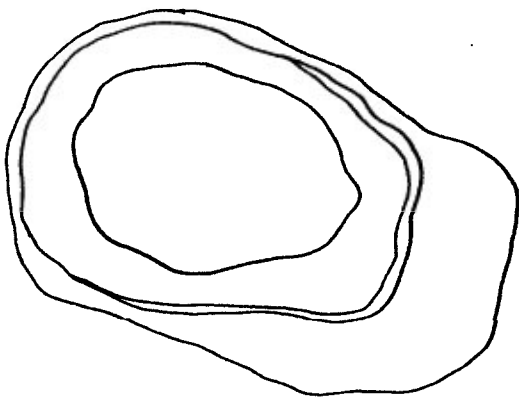


fig. 3

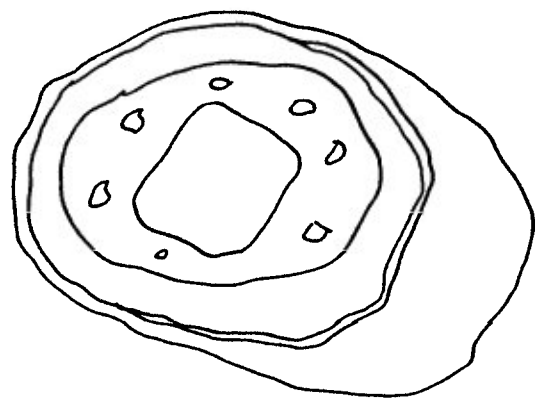


fig. 4

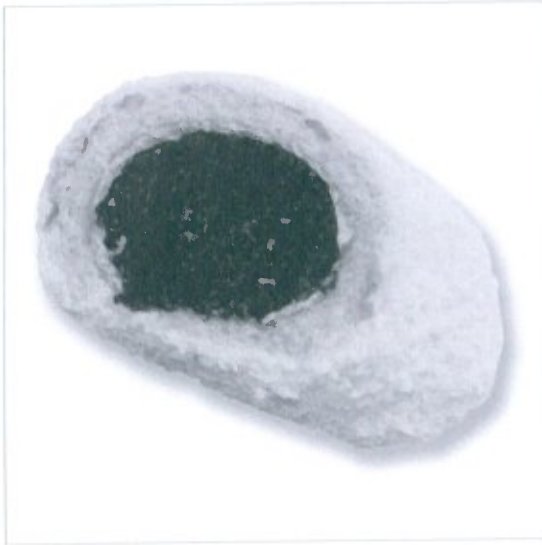


fig. 1



fig. 2



fig. 3



fig. 4



Fig. 5

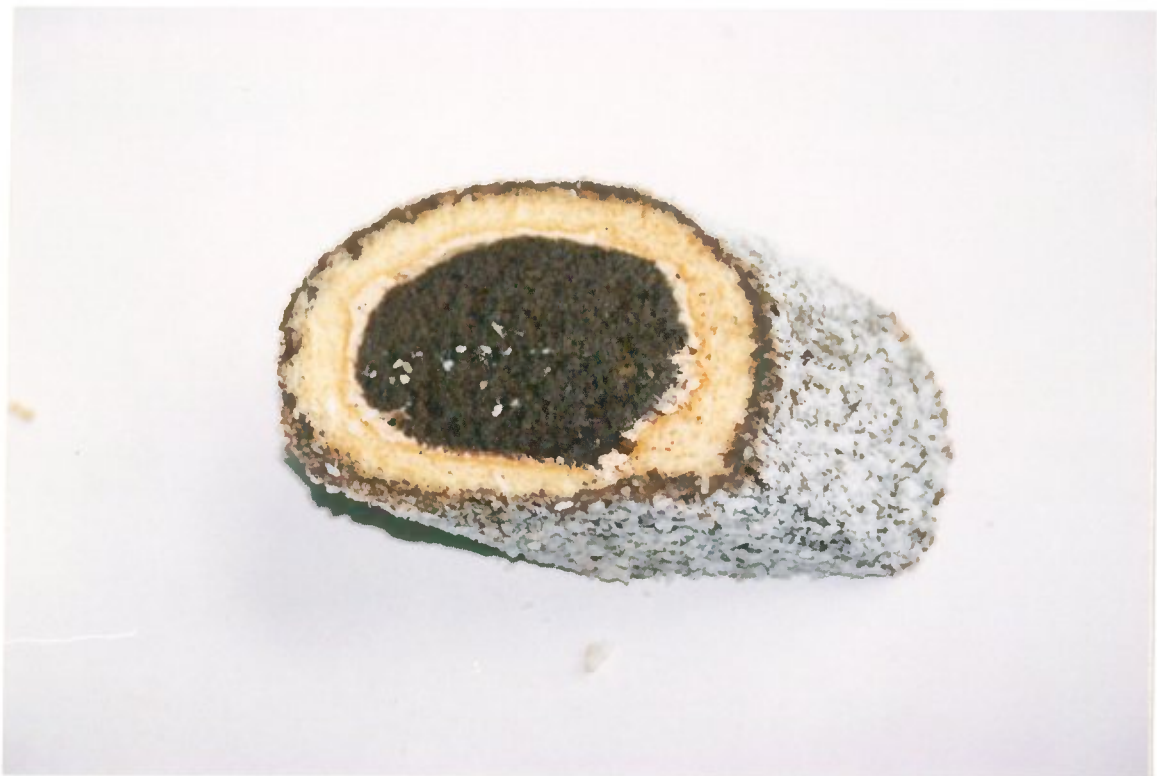


Fig. 6



Fig. 7



Fig. 8