

12

DEMANDE DE BREVET D'INVENTION

A1

22 Date de dépôt : 25.02.14.

30 Priorité :

43 Date de mise à la disposition du public de la
demande : 28.08.15 Bulletin 15/35.

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

60 Références à d'autres documents nationaux
apparentés :

○ Demande(s) d'extension :

71 Demandeur(s) : SCHLEE SERGE — FR.

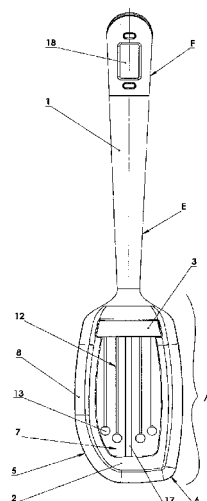
72 Inventeur(s) : SCHLEE SERGE.

73 Titulaire(s) : SCHLEE SERGE.

74 Mandataire(s) : DATASCELL JURISPROTEC.

54 ARTICLE DE CUISINE DU TYPE SPATULE COMPORTANT UNE PARTIE FOUET INTERCHANGEABLE POUR
LE BRASSAGE DES ALIMENTS ET PERMETTANT DE CONNAITRE EN TEMPS REEL LA
TEMPERATURE DU MELANGE.

57 La présente invention concerne un article de cuisine
du type spatule, destiné à être utilisé pour le brassage et la
préparation d'aliments, comporte un manche (1), caracté-
risé en ce que ledit manche (1) est en deux parties, une pre-
mière partie amovible (F) munie d'un instrument (18) de
mesure et d'affichage de la température solidaire d'une
sonde (17) et une seconde partie de préhension (E) soli-
daire de la surface (2) de prélèvement, raclage et brassage
des aliments (15) représentant ladite spatule (A) elle-même
munie dans son centre d'une ouverture (7) permettant d'ac-
cueillir les fouets actifs (B), (C) ou (D) détachable et/ou in-
terchangeable, une partie logement (9) préformée au centre
de ladite surface (2) et à proximité du manche (1) et soli-
daire de ladite ouverture (7) est prévue pour accueillir la par-
tie tête support (3) des différents dits fouets actifs (B), (C) et
(D).



ARTICLE DE CUISINE DU TYPE SPATULE COMPORTANT UNE PARTIE FOUET
INTERCHANGEABLE POUR LE BRASSAGE DES ALIMENTS ET PERMETTANT DE
CONNAITRE EN TEMPS REEL LA TEMPERATURE DU MELANGE

DOMAINE TECHNIQUE AUQUEL SE RAPPORTE L'INVENTION

- 5- La présente invention concerne un article de cuisine du type spatule, comportant une partie fouet interchangeable destinée à être utilisé pour le brassage et la préparation d'aliments et permettant de connaître en temps réel la température du mélange ainsi obtenu.

ARRIERE-PLAN TECHNOLOGIQUE

- 10- On connaît des articles de cuisine du type spatule, comprenant un manche et une surface de prélèvement des aliments pouvant être de forme différente, permettant de retourner l'aliment lors de la préparation ou de la cuisson et d'accéder dans certains angles de certains récipients, afin d'homogénéiser le mélange. Cependant, ces articles de cuisine ne permettent pas simultanément de racler les
- 15- angles d'un récipient et de brasser l'aliment lors de la préparation, avec un seul ustensile de cuisine et de connaître également en temps réel la température du mélange ainsi obtenu.

- En effet il est généralement utilisé trois ustensiles de cuisine, un premier sous la forme d'une spatule pouvant être de forme et de matière différente
- 20- permettant de récupérer des parties d'aliments rester logées dans les angles de certains récipients, un second ustensile sous la forme d'un fouet, permettant le mélange des aliments pendant leur préparation ou leur cuisson et un troisième permettant de connaître la température dudit mélange.

- L'art antérieur rapporte l'existence d'un fouet (demande de brevet déposée
- 25- le 24/01/2014 sous le 14/00166, notamment à usage culinaire, comprenant un manche munie d'un instrument de mesure et d'affichage de la température et une partie active de forme généralement sensiblement semi piriforme, montée sur

ledit manche et comprenant des brins distribués, permettant de connaître en temps réel la température du mélange lors de sa préparation.

5- Cependant, l'inconvénient majeur d'un tel système, réside dans le fait qu'il est toujours nécessaire à son utilisateur, d'avoir un second ustensile de cuisine du type spatule, afin de récupérer des parties d'aliments rester logées dans les angles de certains récipients et de plus, la structure de la partie active, n'est pas toujours adaptée en fonction de la nature et de la densité des aliments à brasser.

10- En effet il est généralement utilisé trois ustensiles de cuisine, un premier sous la forme d'une spatule pouvant être de forme et de matière différente permettant de récupérer des parties d'aliments rester logées dans les angles de certains récipients, un second ustensile sous la forme d'un fouet, permettant le
15- mélange des aliments pendant leurs préparations ou leurs cuissons et un troisième permettant de connaître la température dudit mélange.

Une demande de certificat d'utilité été déposée en date du 13/02/2013 et enregistrée sous le numéro 13/00316 et jetait la base d'un ustensile de cuisine étant à la fois une spatule et un fouet.

20- La présente invention reprend partiellement des caractéristiques de l'invention susmentionnée en y rapportant des perfectionnements innovants et des nouvelles caractéristiques.

OBJET DE L'INVENTION

25- Le but de la présente invention est de remédier aux inconvénients précités et de proposer un article de cuisine du type spatule présentant une ergonomie optimisée et munidans son centre d'une partie fouet traversée par une sonde, permettant à l'utilisateur de préparer un aliment facilement avec un seul ustensile de cuisine et est particulièrement destiné à être utilisé avec des récipients culinaires de
30 formes intérieures concaves variées.

Un autre but de l'invention est de proposer un article de cuisine du type spatule, pourvu d'une partie fouet interchangeable en fonction de la densité des aliments à préparer et/ou cuisiner.

5- Un autre but de l'invention est de proposer un article de cuisine du type spatule, pourvu d'une partie fouet interchangeable intégrant une sonde permettant de connaître en temps réel, la température du mélange des aliments à cuisiner.

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

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

15- L'invention vise ainsi un article de cuisine du type spatule, destiné à être utilisé pour la préparation et le brassage d'aliments, cet article comprenant un manche en deux parties, une première partie solidaire d'une sonde et une seconde partie solidaire de la surface de prélèvement, raclage et brassage des aliments représentant ladite spatule.

20- Suivant l'invention, cet article de cuisine est caractérisé en ce que cette surface de prélèvement, raclage et brassage est en matière souple ou semi-rigide de forme ergonomique optimisée et agencée dans son centre d'une partie fouet détachable et/ou interchangeable, traversée par une sonde de température solidaire du manche en deux parties.

L'article de cuisine comporte une surface de prélèvement, raclage et brassage dont les formes périphériques sont pourvues de deux angles différents afin de permettre l'utilisation avec des récipients dont les formes intérieures concaves diffèrent d'un modèle à l'autre.

25- De préférence, l'arête vive du bord périphérique de la surface de prélèvement, raclage et brassage constituant la partie spatule est de forme en V.

Avantageusement, des moyens de maintien sont formés sur la partie tête support du fouet interchangeable.

De préférence, la partie tête support du fouet interchangeable est pourvue d'une cavité sous la forme d'un trou débouchant permettant d'être traversée par la sonde de température sous la forme d'une tige.

- 5- Cette disposition permet d'obtenir un assemblage/désassemblage par emboîtement/déboîtement, de la partie tête support du fouet avec la partie logement préformée au centre de la surface de prélèvement, raclage et brassage.

Avantageusement, la partie centrale de la surface de prélèvement, raclage et brassage constituant la partie spatule comporte une ouverture permettant d'accueillir le fouet.

- 10- Ainsi, la partie tête support du fouet s'intègre parfaitement et épouse la forme intérieure de la partie logement préformée.

Cette disposition permet de changer les moyens de brassage et de ranger facilement l'article de cuisine lorsque l'on retire le fouet de la surface de prélèvement, raclage et brassage constituant la partie spatule.

- 15- Avantageusement, le fait que la partie fouet soit interchangeable et puisse être désolidarisée de la surface de prélèvement, raclage et brassage constituant la spatule, permet un meilleur nettoyage de l'ensemble après son utilisation.

De préférence, le fouet représentant la partie active est généralement de forme piriforme, adaptée pour optimiser le brassage du mélange.

- 20- Avantageusement, la partie fouet interchangeable peut être de forme et de conception différente en fonction de la nature et de la densité des aliments à brasser.

- 25- De préférence, le manche est constitué en deux éléments, un premier élément représentant la poignée de préhension et solidaire de la partie surface de prélèvement, raclage et brassage constituant la spatule et un second élément amovible supportant un instrument de mesure et d'affichage de la température.

Avantageusement, le premier élément constituant la poignée de préhension est aménagée d'un trou central débouchant vers la partie active du fouet, permettant d'y insérer une sonde sous la forme d'une tige pouvant être en métal et

de petit diamètre, solidaire par son autre extrémité de la partie amovible supportant l'instrument de mesure et d'affichage de la température.

L'article de cuisine selon l'invention présente tous les avantages résultant du fait qu'il est pourvu de moyens de brassage interchangeable en fonction de la nature et de la densité des aliments à brasser, de moyens permettant de connaître en temps

5- réel la température desdits aliments et que les deux parties constituant le manche sont réalisées dans une matière rigide et que la partie surface de prélèvement, raclage et brassage constituant la spatule, est réalisée par un procédé de surmoulage d'une matière souple ou semi-rigide, évitant tout risque d'usure ou de rayure du revêtement intérieur des récipients culinaires utilisés lors du brassage des aliments.

10- D'autres particularités et avantages de l'invention apparaîtront encore dans la description ci-après.

Aux dessins annexés donnés à titre d'exemples non limitatifs :

- 15- - La figure 1 illustre une vue de dessus d'un article de cuisine selon un mode particulier de réalisation de l'invention muni d'une partie active constituée de plusieurs brins revêtus à leur extrémité par des petites boules et laissant apparaître l'instrument de mesure et d'affichage de la température ainsi que la sonde.
- 20- - La figure 2 illustre une vue de profil d'un article de cuisine muni d'une partie active constituée de plusieurs brins et laissant apparaître les boules constituant l'extrémité de chacun des dits brins.
- La figure 3 illustre une vue du dessus d'un article de cuisine muni d'une partie active constituée par un fouet de forme piriforme laissant apparaître l'instrument de mesure et d'affichage de la température ainsi que la sonde.
- 25- - La figure 4 illustre une vue de profil d'un article de cuisine muni d'une partie active constituée par un fouet de forme piriforme.
- Les figures 5 et 6 illustrent une vue en coupe d'un récipient culinaire et d'un article de cuisine, laissant apparaître les différentes formes des angles de la périphérie de la structure de la partie surface de prélèvement, raclage et
- 30- brassage constituant la spatule.

- La figure 7 illustre une vue en perspective d'un article de cuisine dont la partie active est plongée dans un mélange d'aliments contenu dans un récipient culinaire.
- La figure 8 illustre une vue d'ensemble de différentes parties actives avant d'être solidarisées avec la surface de prélèvement, raclage et brassage constituant la spatule solidaire du manche.
- La figure 9 illustre une vue en perspective représentant la poignée de préhension solidaire de la partie surface de prélèvement, raclage et brassage constituant la spatule, ainsi que de l'élément amovible supportant l'instrument de mesure et d'affichage de la température et sa sonde.

10-

Les dessins annexés représentent un article de cuisine du type spatule, particulièrement destiné à être utilisé pour le brassage et la préparation d'aliments, pourvu de moyens de brassage interchangeable en fonction de la nature et de la densité des aliments à brasser et des moyens permettant de connaître en temps réel la température des dits aliments.

15-

Cet article de cuisine comprend un manche (1) en deux parties, une première partie amovible (F) munie d'un instrument (18) de mesure et d'affichage de la température solidaire d'une sonde (17) et une seconde partie de préhension (E) solidaire de la surface (2) de prélèvement, raclage et brassage des aliments (15) représentant ladite spatule (A).

20-

Conformément à l'invention, cet article de cuisine est caractérisé en ce que la surface (2) de prélèvement, raclage et brassage constituant la spatule (A) solidaire de la partie de préhension (E) constituant le manche (1) peut être en matière souple ou semi-rigide de forme ergonomique optimisée et agencée dans son centre d'une ouverture (7) permettant d'accueillir les fouets (B), (C) ou (D) détachable et/ou interchangeable, une partie logement (9) préformée au centre de ladite surface (2) et à proximité du manche (1) et solidaire de ladite ouverture (7) est prévu pour accueillir la partie tête support (3) des différents fouets (B), (C) et (D).

25-

Les formes du contour périphérique (8) de la surface (2) de prélèvement, raclage et brassage constituant la spatule (A) sont pourvues du côté opposé au

manche (1) de deux angles (5) et (6) de formes différentes afin de permettre l'utilisation avec des récipients (14) dont les formes intérieures concaves diffèrent d'un modèle à l'autre.

5- La bordure périphérique (8) de la surface (2) de prélèvement, raclage et brassage constituant la partie spatule (A) comporte une arête vive de forme en V.

La partie tête support (3) des fouets interchangeables (B), (C) et (D) est pourvue d'une cavité (10) sous la forme d'un trou débouchant permettant d'être traversée par la sonde de température (17) sous la forme d'une tige.

10- La partie logement (9) et le corps de la partie préhension (E) du manche (1) sont traversés par une cavité centrale (16) afin de servir de passage à la sonde (17).

La partie tête support (3) des fouets (B), (C) ou (D) épouse la forme intérieure de la partie logement (9) qui sont de même forme et s'intègre parfaitement l'une dans l'autre, afin d'assurer un maintien optimal par étranglement.

15- Suivant la nature et la densité des aliments (15) à brasser, la partie tête support (3) peut être surmoulée sur différente structure de fouet réalisés aux moyens de brinspiriformes (4) et (11) ou de tiges (12) revêtu à leur extrémité de petites boules (13) de diamètre pouvant être variable et permettant d'optimiser le brassage des dits aliments (15).

20- En fonctionnement, l'utilisateur qui prépare un aliment, par exemple des blancs d'œufs utilisera plus facilement l'ustensile de cuisine muni de la partie tête support (3) solidaire du fouet (B) et pour une mayonnaise il choisira plutôt la partie tête support (3) solidaire du fouet (C) et enfin et pour ne citer que trois exemples, pour une préparation plus liquide, comme par exemple de la pâte à crêpe, 25- l'utilisateur choisira la tête support (3) solidaire du fouet (D).

Lors de l'utilisation de l'article de cuisine objet de l'invention et quelque soit la partie active choisie (B), (C) ou (D), la surface (2) de prélèvement, raclage et brassage constituant la spatule (A) permet de récupérer des parties d'aliments (15) rester logées dans les angles de certains récipients (14) afin d'obtenir un mélange 30- homogène et de pouvoir surveiller et connaître en temps réel, la température dudit

mélange au moyen de l'instrument (18) de mesure et d'affichage de la température solidaire d'une sonde (17).

5- L'autre avantage proposé par l'invention réside dans le fait qu'une fois que l'utilisateur à terminer sa préparation culinaire, il peut très facilement nettoyer chaque partie constituant l'ustensile de cuisine, en désolidarisant tout d'abord la partie amovible (F) munie de l'instrument (18) de mesure et d'affichage de la température solidaire d'une sonde (17) de la partie (E) de préhension, solidaire de la surface (2) de prélèvement, raclage et brassage constituant la spatule (A) puis de déboîter la partie tête support (3) des fouets (B), (C) ou (D) de la partie logement (9).

10- 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 construction des divers éléments ou par substitution d'équivalents techniques, sans sortir pour autant du domaine de protection de l'invention.

15-

20-

25-

30-

REVENDEICATIONS

1.- Article de cuisine du type spatule, comportant une partie fouet interchangeable destiné à être utilisé pour le brassage et la préparation d'aliments et comportant un manche (1), caractérisé en ce que ledit manche (1) est en deux parties,

5- une première partie amovible (F) munie d'un instrument (18) de mesure et d'affichage de la température solidaire d'une sonde (17) et une seconde partie de préhension (E) solidaire de la surface (2) de prélèvement, raclage et brassage des aliments (15) représentant ladite spatule (A) elle-même munie dans son centre d'une

10- ouverture (7) permettant d'accueillir les fouets actifs (B), (C) ou (D) détachable et/ou interchangeable, une partie logement (9) préformée au centre de ladite surface (2) et à proximité du manche (1) et solidaire de ladite ouverture (7) est prévu pour accueillir la partie tête support (3) des différents dits fouets actifs (B), (C) et (D).

2.- Article de cuisine du type spatule selon la revendication 1, caractérisé en ce que la surface (2) de prélèvement, raclage et brassage constituant la spatule (A) solidaire de partie de préhension (E) du manche (1) peut être en matière plastique

15- souple ou semi-rigide de forme ergonomique optimisée.

3.- Article de cuisine du type spatule selon la revendication 2, caractérisé en ce que la surface (2) de prélèvement, raclage et brassage constituant la spatule (A) solidaire du manche (1) est agencée dans son centre d'une ouverture (7) permettant

20- d'accueillir les fouets (B), (C) ou (D) détachable et/ou interchangeable.

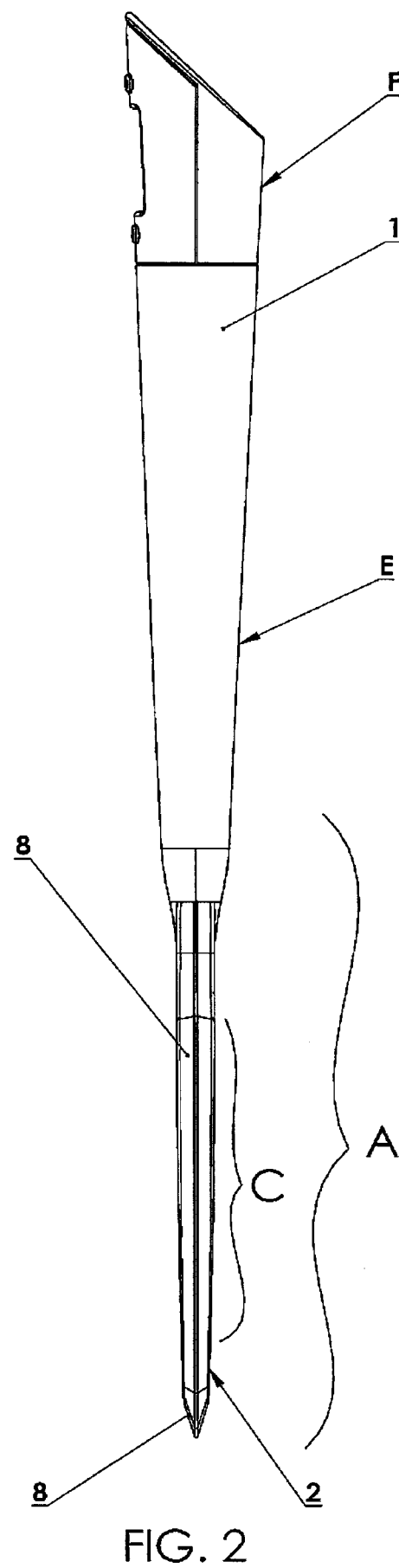
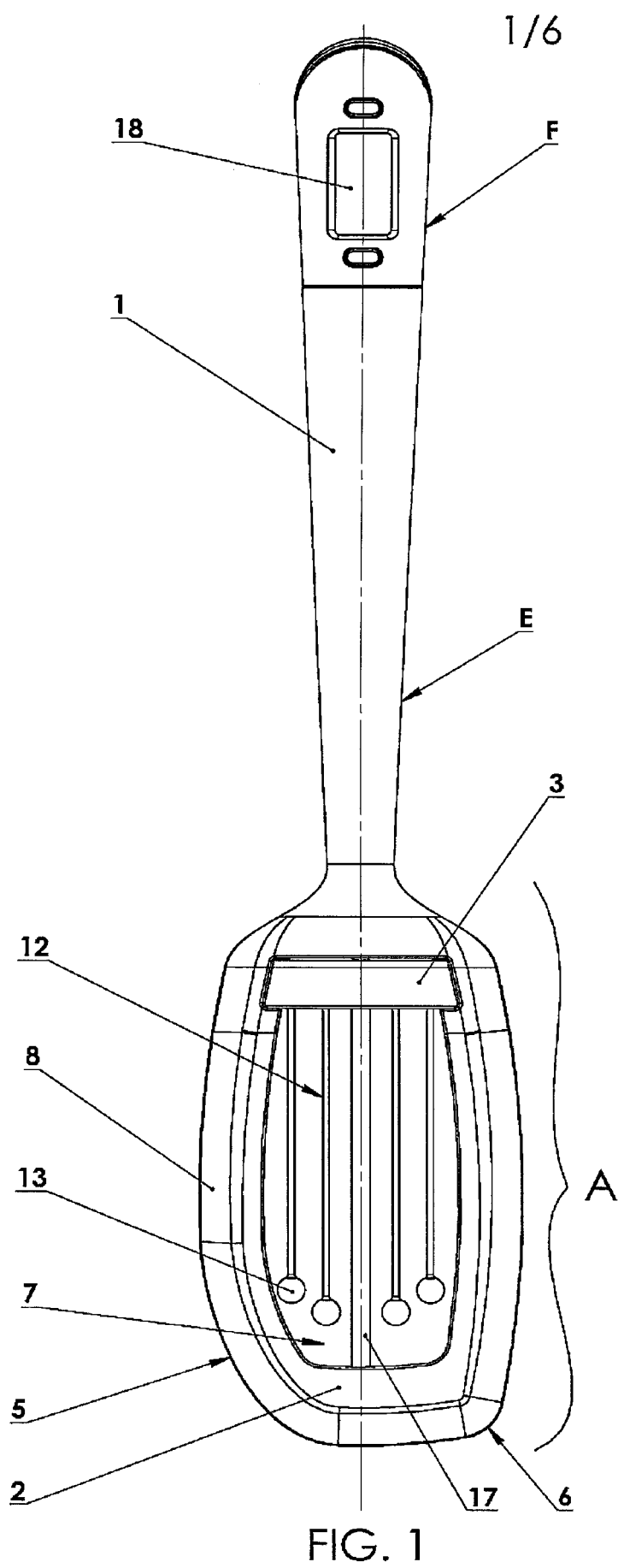
4.- Article de cuisine du type spatule selon l'une des revendications 1 à 3, caractérisé en ce que les formes du contour périphérique (8) de la surface (2) de prélèvement, raclage et brassage constituant la spatule (A) sont pourvues du côté opposé à la partie de préhension (E) du manche (1) de deux angles (5) et (6) de

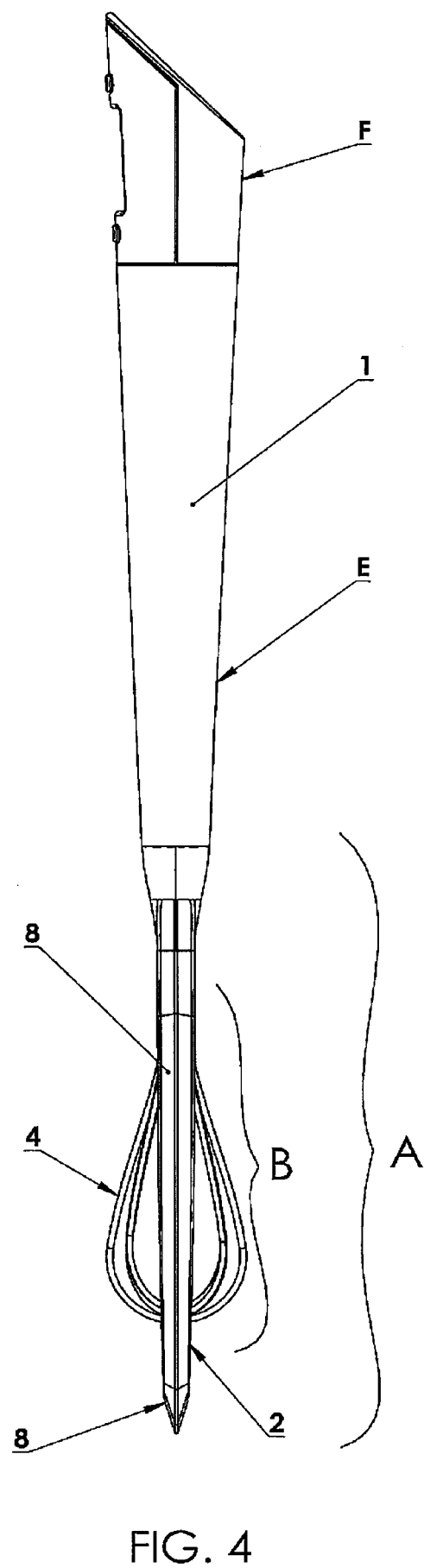
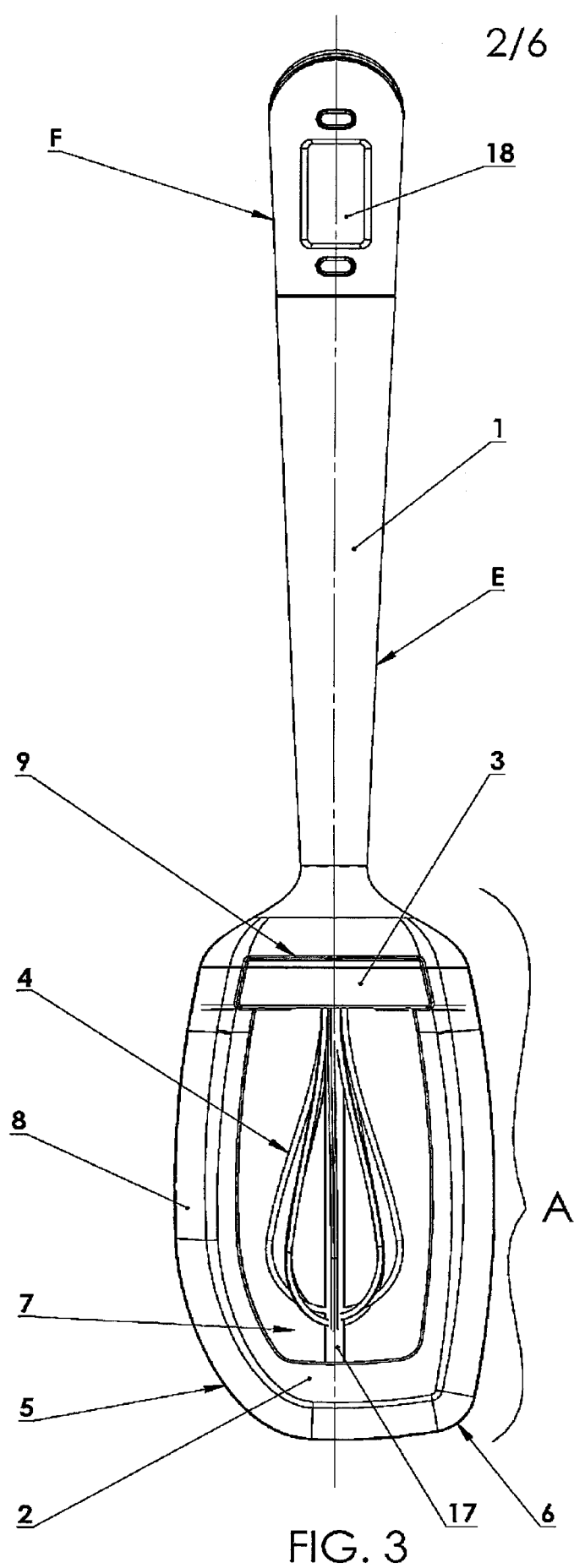
25- formes différentes afin de permettre l'utilisation avec des récipients (14) dont les formes intérieures concaves diffèrent d'un modèle à l'autre.

5.- Article de cuisine du type spatule selon l'une des quelconques revendications 1 à 4, caractérisé en ce que la bordure périphérique (8) de la surface (2) de prélèvement, raclage et brassage constituant la partie spatule (A) comporte

30- une arête vive de forme en V.

- 5- 6.- Article de cuisine du type spatule selon la revendication 1, caractérisé en ce que la partie tête support (3) est solidaire des fouets interchangeable (B), (C) et (D) par surmoulage et est pourvue d'une cavité (10) sous la forme d'un trou débouchant permettant d'être traversé par la sonde de température (17) sous la forme d'une tige.
- 7.- Article de cuisine du type spatule selon la revendication 6, caractérisé en ce que la partie tête support (3) des fouets (B), (C) ou (D) s'intègre parfaitement et épouse la forme intérieure de la partie logement (9), afin d'assurer un maintien optimal par étranglement.
- 10- 8.- Article de cuisine du type spatule selon les revendications 6 et 7, caractérisé en ce que la partie logement (9) solidaire de la partie préhension (E) du manche (1) est agencée d'une cavité centrale (16) afin d'y recevoir la sonde (17).
- 15- 9.- Article de cuisine du type spatule selon les revendications 1 à 8, caractérisé en ce que la partie tête support (3) peut être surmoulée sur différente structure de fouet réalisés aux moyens d'un faisceau de brins présentant une allure généralement piriforme ou semi piriforme (4) et (11) ou des tiges de petits diamètre, souple ou semi rigide (12) revêtus à leur extrémité de petites boules (13) de diamètre pouvant être variable.
- 20- 10.- Article de cuisine du type spatule selon les revendications 6 à 9, caractérisé en ce que la partie tête support (3) peut être solidaire de la surface (2) de prélèvement, raclage et brassage constituant la spatule (A) aux moyens d'une pluralité de système d'attache amovible, comme par exemple des vis ou des agrafes.
- 25- 11.- Article de cuisine du type spatule selon l'une des quelconques revendications, caractérisé en ce que la partie amovible (F) munie d'un instrument (18) de mesure et d'affichage de la température solidaire d'une sonde (17) permet de connaître en temps réel, la température de brassage des dits aliments (15).





3/6

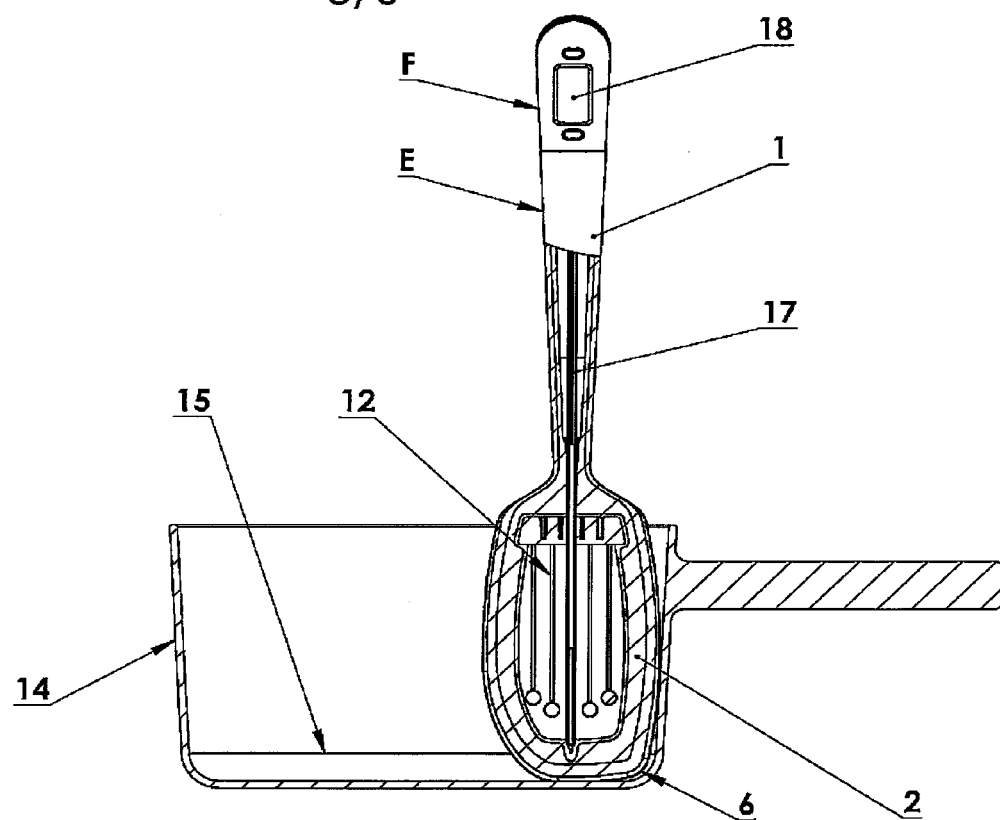


FIG. 5

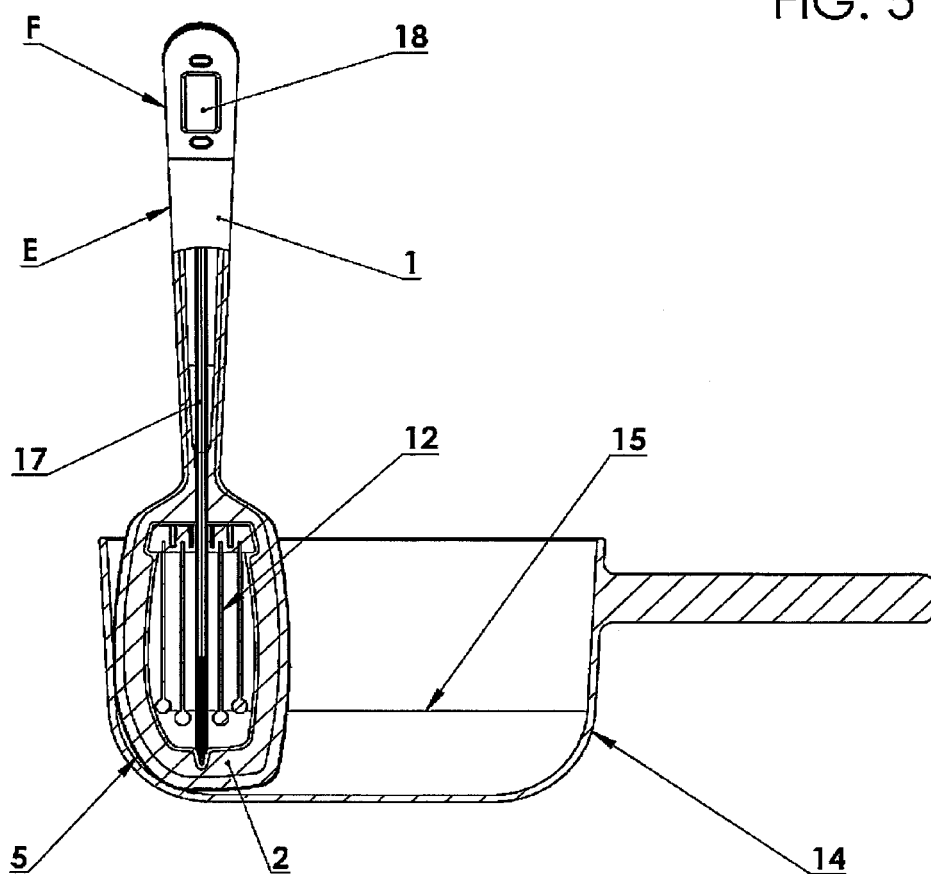


FIG. 6

4/6

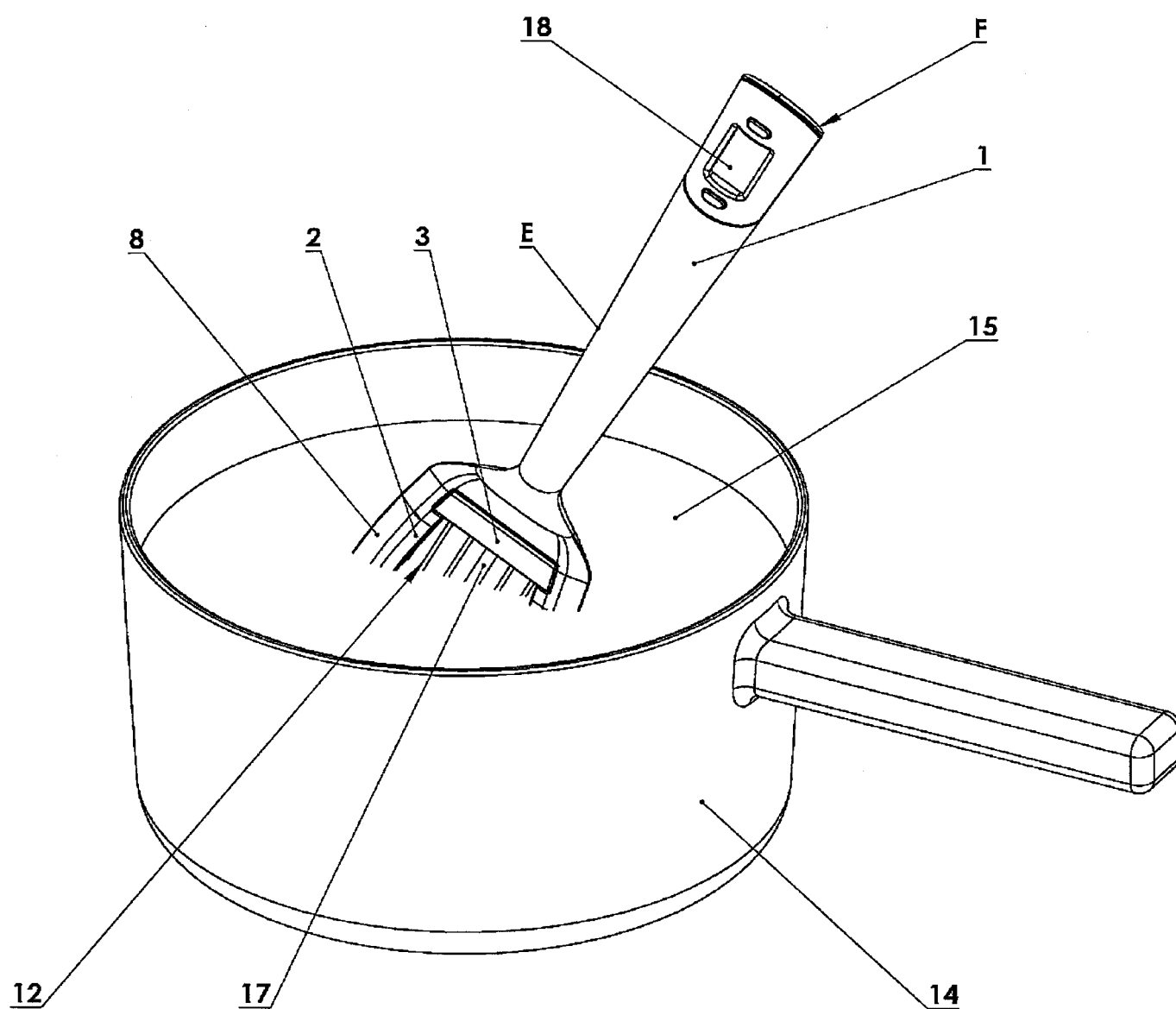


FIG. 7

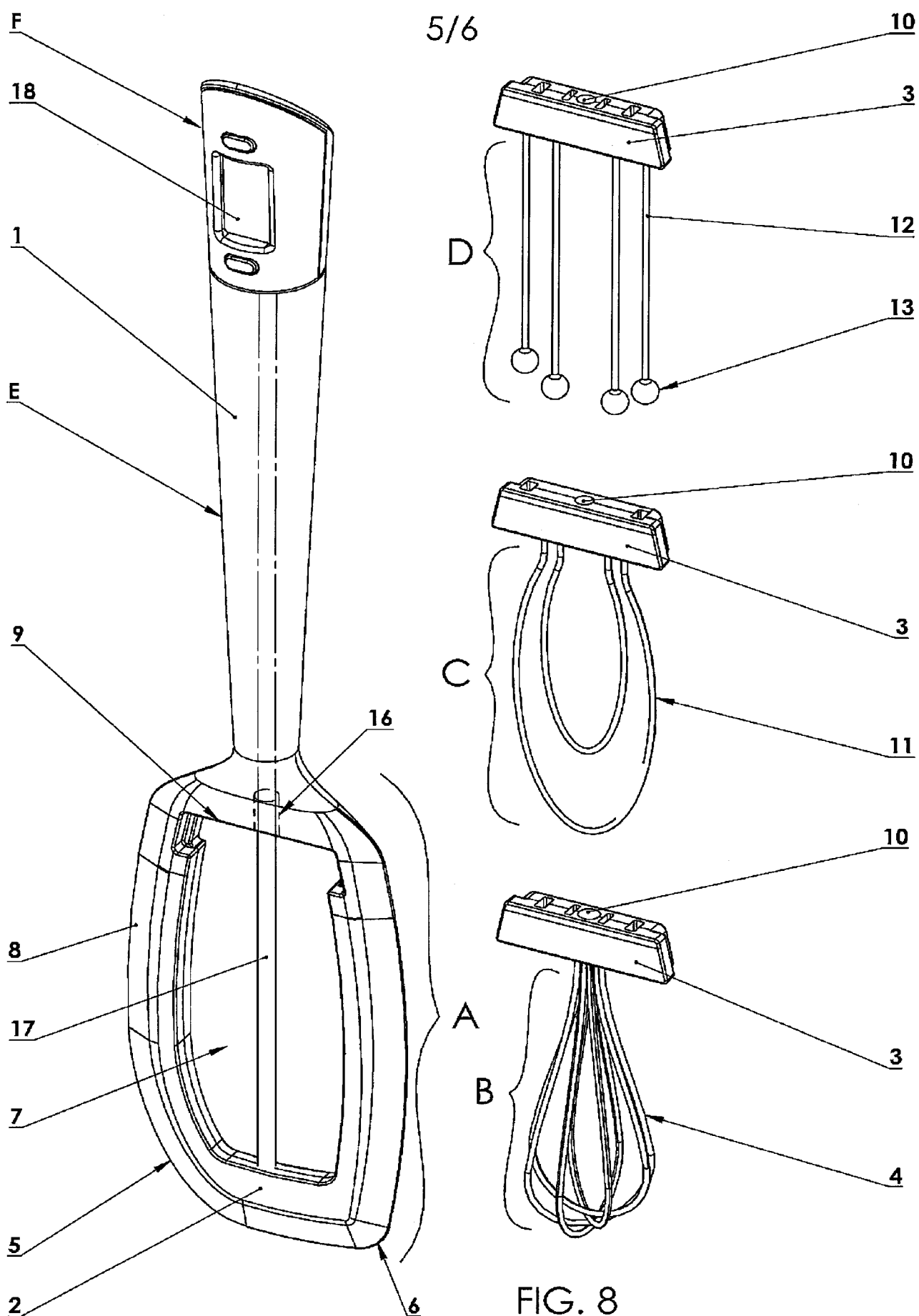


FIG. 8

6/6

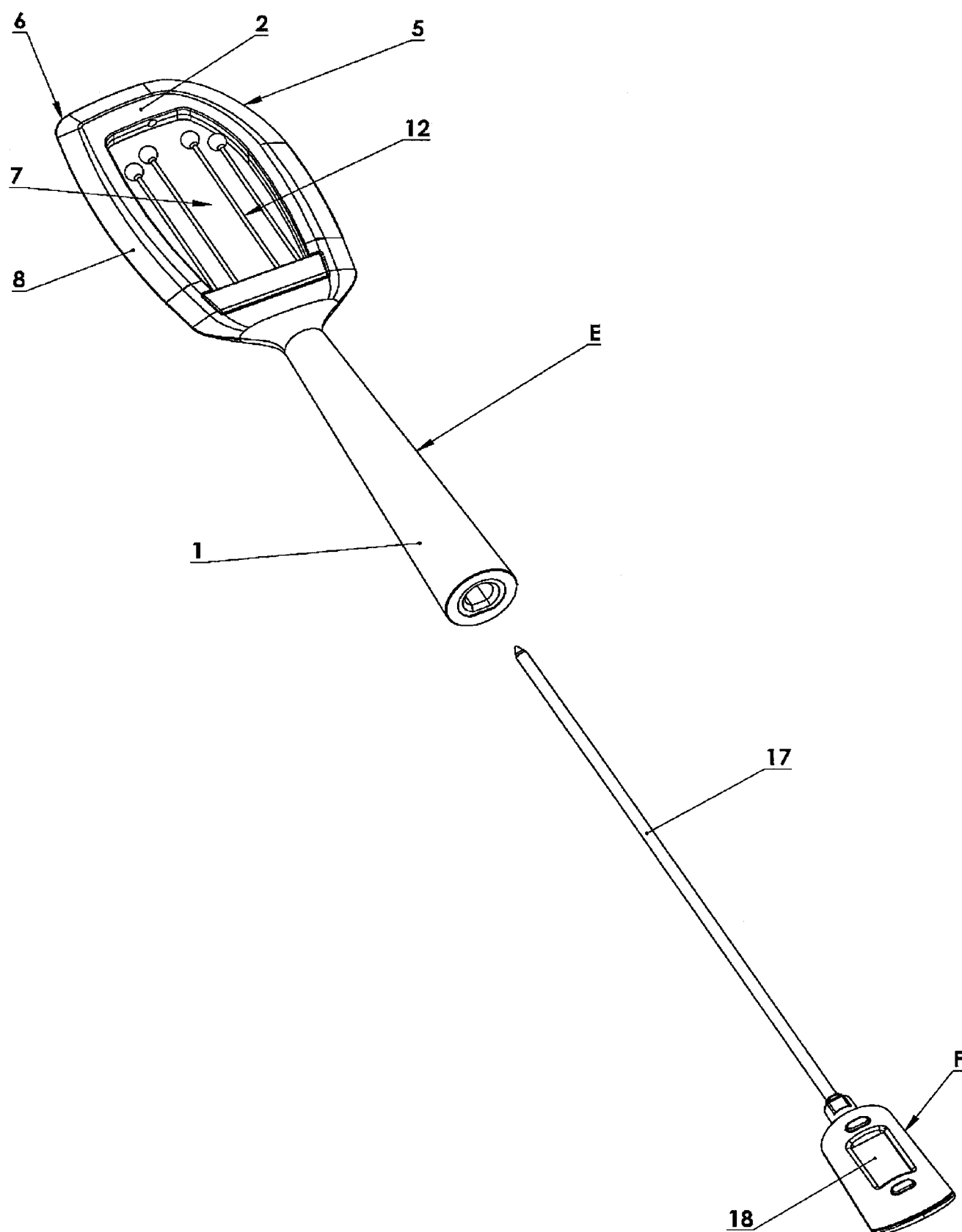


FIG. 9



RAPPORT DE RECHERCHE PRÉLIMINAIRE

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

N° d'enregistrement
national

FA 795837
FR 1400473

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	US 2002/073853 A1 (NORCROSS CHARLES [US]) 20 juin 2002 (2002-06-20) * alinéa [0017]; figures 10-22 *	1-11	A47J43/28 A47J43/10
A	CA 2 530 089 A1 (BROWNE & CO [CA]) 20 juin 2006 (2006-06-20) * figures 1-4 *	1-11	
A	DE 36 36 173 A1 (SCHNEIDER HILMAR [DE]) 5 mai 1988 (1988-05-05) * figures 1,2 *	1-11	
A	US 2008/034981 A1 (MAYER G PHILIP [US]) 14 février 2008 (2008-02-14) * figures 1-3 *	1-11	
A	FR 2 841 761 A1 (BRESCIA ANDREA [FR]) 9 janvier 2004 (2004-01-09) * figures 1-4 *	1-11	
			DOMAINES TECHNIQUES RECHERCHÉS (IPC)
			A47J
Date d'achèvement de la recherche		Examineur	
19 août 2014		Fritsch, Klaus	
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 1400473 FA 795837**

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 **19-08-2014**

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
US 2002073853	A1	20-06-2002	AUCUN	

CA 2530089	A1	20-06-2006	AUCUN	

DE 3636173	A1	05-05-1988	AUCUN	

US 2008034981	A1	14-02-2008	AUCUN	

FR 2841761	A1	09-01-2004	AUCUN	
