



(22) Date de dépôt/Filing Date: 2008/09/25

(41) Mise à la disp. pub./Open to Public Insp.: 2009/03/27

(45) Date de délivrance/Issue Date: 2015/04/14

(30) Priorité/Priority: 2007/09/27 (FR07 06770)

(51) Cl.Int./Int.Cl. *A47J 45/08* (2006.01),
A47J 36/00 (2006.01), *A47J 45/06* (2006.01),
B25G 1/10 (2006.01)

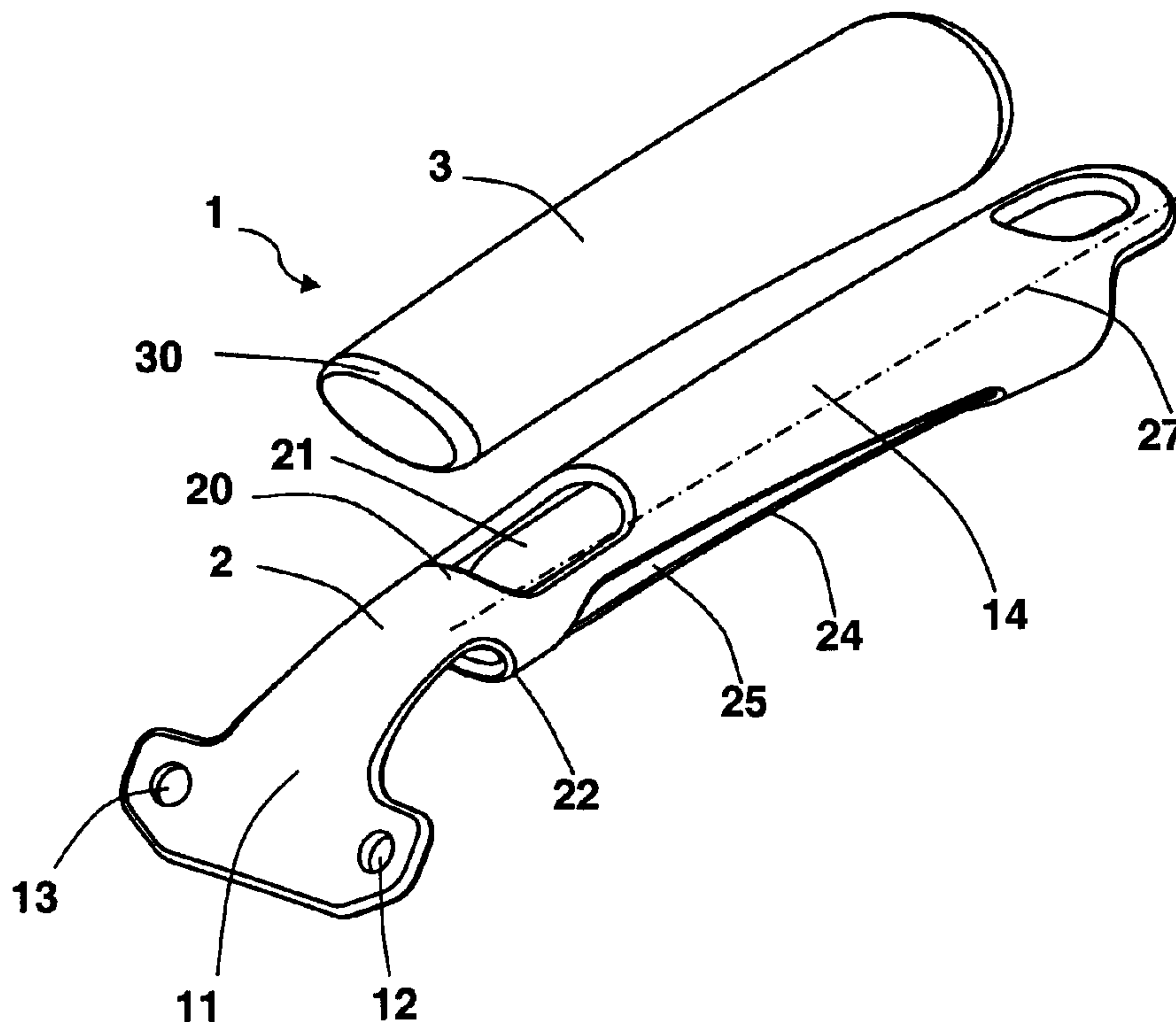
(72) Inventeur/Inventor:
PASQUINI, LUDOVIC, FR

(73) Propriétaire/Owner:
SEB S.A., FR

(74) Agent: GOUDREAU GAGE DUBUC

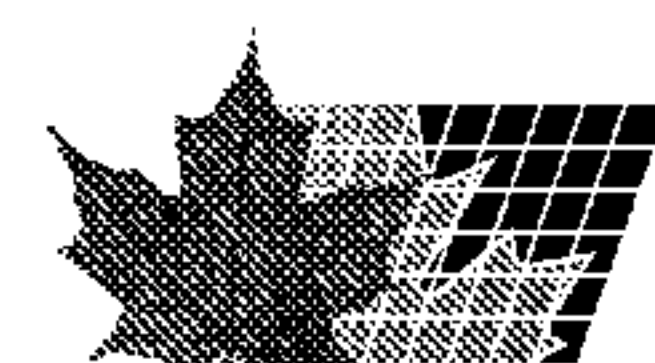
(54) Titre : POIGNEE D'ARTICLE CULINAIRE A STRUCTURE EVIDEE

(54) Title: HOLLOW KITCHEN UTENSIL HANDLE



(57) Abrégé/Abstract:

- L'invention concerne une poignée (1) d'article culinaire, adaptée à être saisie par une main d'un utilisateur, comportant une structure rigide (2) reliée à l'article culinaire et un organe de préhension (3) souple rapporté autour de la structure rigide (2). - Conformément à l'invention, la structure rigide (2) comporte au moins une cavité (21, 25, 26) exempte de matière et disposée directement sous l'organe de préhension (3), en face d'une zone d'appui de la main.



ABREGE

- 10
- L'invention concerne une poignée (1) d'article culinaire, adaptée à être saisie par une main d'un utilisateur, comportant une structure rigide (2) reliée à l'article culinaire et un organe de préhension (3) souple rapporté autour de la structure rigide (2).
 - Conformément à l'invention, la structure rigide (2) comporte au moins une cavité (21, 25, 26) exempte de matière et disposée directement sous l'organe de préhension (3), en face d'une zone d'appui de la main.

B.0881¹**POIGNEE D'ARTICLE CULINAIRE A STRUCTURE EVIDEE**

La présente invention concerne une poignée pour un article culinaire tel qu'une
5 casserole, une poêle, etc.

On connaît du document EP1704804 une poignée comportant une structure
rigide et un organe de préhension entourant la structure. L'organe de préhension
est réalisé dans une matière moins conductrice de la chaleur que la matière de la
10 structure et a une forme ergonomique pour une bonne prise en main de la
poignée. Toutefois, cette construction ne permet pas une déformation de l'organe
de préhension nécessaire pour l'adaptation de la forme de l'organe de
préhension à la forme de la main de l'utilisateur lors de la saisie et de la
manipulation de la poignée.

15

Le but de la présente invention est de remédier aux inconvénients précités et de
proposer une poignée pour un article culinaire présentant une ergonomie
optimisée combinant une adaptation de la forme de l'organe de préhension à la
forme de la main de l'utilisateur.

20

Un autre but de l'invention est de proposer une poignée pour un article culinaire
permettant une manipulation dudit article culinaire en toute sécurité en limitant
la température de l'organe de préhension et en garantissant une bonne tenue
de la poignée dans la main de l'utilisateur.

25

Un autre but de l'invention est de proposer une poignée pour un article culinaire
qui soit de conception simple et économique à mettre en oeuvre.

30

Ces buts sont atteints avec une poignée d'article culinaire, adaptée à être saisie
par une main d'un utilisateur, comportant une structure rigide reliée à l'article
culinaire et un organe de préhension souple rapporté autour de la structure rigide
du fait que la structure rigide comporte au moins une cavité exempte de matière
et disposée directement sous l'organe de préhension, en face d'une zone d'appui

de la main.

Par zone d'appui de la main, on comprend une zone de pression de la main sur la poignée du type pouce, paume, doigts.

5

Selon l'invention, lors de la saisie de la poignée par la main de l'utilisateur, on obtient une déformation de l'organe de préhension dans la cavité. Cette déformation permet une adaptation de la forme de la poignée à la forme de la main, ce qui améliore la prise en main de la poignée.

10

De préférence, la structure rigide comporte un corps de forme tubulaire.

Cette disposition permet d'avoir une forme de la poignée ergonomique et une structure simple et économique à mettre en œuvre.

15

Cette disposition permet également, lors de la cuisson d'aliments dans l'article culinaire, de dissiper les calories amenées par la structure vers l'organe de préhension vers le centre de cette structure creuse. Ainsi la température de la poignée est limitée et la sécurité et le confort de l'utilisateur sont améliorés.

20

Avantageusement, l'organe de préhension est réalisé par injection et est rapporté par collage sur le corps de la structure rigide.

Cette disposition permet de réaliser un organe de préhension souple et de le
25 fixer sur la structure rigide par des procédés faciles à industrialiser pour un coût de fabrication moindre.

De préférence, le corps de la structure rigide comporte une partie antérieure supérieure comprenant la cavité.

30

Cette disposition permet de réaliser une zone déformable face à l'appui du pouce lors de la saisie de la poignée par la main de l'utilisateur.

3

Cette disposition permet également d'avoir une zone d'appui du pouce avec un échauffement très faible, les calories n'étant amenées par la structure qu'à la périphérie de la cavité.

- 5 Avantageusement, le corps de la structure rigide comporte une partie inférieure comprenant deux cavités de forme allongées disposées selon un axe longitudinal de la poignée, de part et d'autre d'une bande de matière du corps.

10 Cette disposition permet d'obtenir deux zones de déformation situées face à l'extrémité de la paume de la main et la première, voire deuxième phalange des doigts.

15 De préférence, le corps de la structure comporte une partie antérieure inférieure comprenant une zone rigide en opposition à la cavité disposée dans sa partie antérieure supérieure.

Cette disposition permet d'obtenir un bon maintien de la poignée par l'appui de l'index sur une zone rigide face à la zone déformable d'appui du pouce.

- 20 Avantageusement, la cavité dans la partie antérieure supérieure du corps de la structure rigide a une forme oblongue.

Cette disposition permet d'adapter la forme de la zone déformable au plus près de la forme de l'appui du pouce.

25

Avantageusement, la matière de l'organe de préhension est un silicone résistant à la température.

- 30 Cette disposition permet de freiner la migration des calories vers la surface externe de l'organe de préhension et ainsi, d'avoir une température de l'organe de préhension qui reste basse et confortable pour l'utilisateur. On pourrait envisager d'autres matières de type élastomère ou mousse.

De préférence, l'organe de préhension comporte une paroi d'une épaisseur comprise entre 1 et 8 millimètres, de préférence 2 millimètres.

Avantageusement, la dureté shore de l'organe de préhension est comprise entre
5 30 et 50 shores, de préférence 40 shores.

Ces dispositions permettent d'obtenir un toucher de l'organe de préhension souple et doux et ainsi de procurer un grand confort d'utilisation.

10 Ces dispositions autorisent une déformation de la paroi de l'organe de préhension d'une valeur comprise entre 2 et 8 millimètres, ce qui permet d'obtenir une bonne adaptation de la forme de la poignée à la forme de la main.

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

- La figure 1 illustre une vue en perspective d'une poignée pour un article culinaire selon un mode particulier de réalisation de l'invention.
- La figure 2 illustre une vue éclatée en perspective de la poignée de la
20 figure 1.
- La figure 3 illustre une vue en perspective du dessous de la structure rigide de la poignée de la figure 1.

Tel que visible aux figures 1 à 3, la poignée 1 d'article culinaire comporte une
25 structure rigide 2 et un organe de préhension 3 rapporté autour de la structure rigide 2.

La structure rigide 2 comprend une partie antérieure 11 adaptée à accoster une calotte d'article culinaire. La partie antérieure 11 comporte des moyens de
30 fixation à la calotte, par exemple deux ouvertures 12, 13 permettant le passage de deux rivets.

A partir de la partie antérieure 11, la structure rigide 2 comprend un corps 14

de forme sensiblement tubulaire qui s'étend longitudinalement et qui comporte une ouverture à chacune de ses extrémités.

5 L'organe de préhension 3 a également une forme tubulaire et comporte une paroi 30 d'épaisseur sensiblement constante. L'organe de préhension 3 est réalisé par injection et rapporté par glissement autour du corps 14 de la structure rigide 2. Le maintien en place de l'organe de préhension 3 sur le corps 14 est assuré par collage. La matière de l'organe de préhension 3 est un silicone souple.

10

Le corps 14 comporte une partie antérieure supérieure 20 comprenant une cavité 21 exempte de matière et disposée longitudinalement, directement sous la paroi 30 de l'organe de préhension 3, en face de la zone d'appui du pouce de la main lors de la saisie de la poignée 1. La cavité 21 est de forme oblongue.

15

Le corps 14 de la structure 2 comporte une partie antérieure inférieure 22 comprenant une zone rigide 23 en opposition à la cavité 21 disposée dans sa partie antérieure supérieure 20 (fig. 2 et fig.3).

20 Le corps 14 de la structure rigide 2 comporte une partie inférieure 24 comprenant deux cavités 25, 26 de forme allongée disposées selon un axe longitudinal 27 de la poignée 1, de part et d'autre d'une bande de matière 28 du corps 14 (fig.3).

25 En fonctionnement, lors de la prise et de la manipulation de la poignée 1, la paroi de l'organe de préhension peut se déformer dans les cavités sous la pression des différentes parties de la main d'une valeur pouvant aller jusqu'à dix millimètres.

30 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 par substitution d'équivalents techniques, sans sortir pour autant du domaine de protection de l'invention.

REVENDICATIONS

1. Poignée d'article culinaire, adaptée à être saisie par une main d'un utilisateur, comportant une structure rigide reliée à l'article culinaire et un organe de préhension souple rapporté autour de la structure rigide, dans laquelle la structure rigide comporte un corps, et au moins une cavité exempte de matière et disposée directement sous l'organe de préhension, en face d'une zone d'appui de la main, permettant une déformation de l'organe de préhension dans la cavité lors de la saisie de la poignée par la main de l'utilisateur.

2. Poignée d'article culinaire selon la revendication 1, dans laquelle le corps de la structure rigide a une forme tubulaire.

3. Poignée d'article culinaire selon l'une quelconque des revendications 1 et 2, dans laquelle l'organe de préhension est réalisé par injection et est rapporté par collage sur le corps de la structure rigide.

4. Poignée d'article culinaire selon l'une quelconque des revendications 1 à 3, dans laquelle le corps de la structure rigide comporte une partie antérieure supérieure comprenant la cavité.

5. Poignée d'article culinaire selon l'une quelconque des revendications 1 à 4, dans laquelle le corps de la structure rigide comporte une partie inférieure comprenant deux cavités de forme allongées disposées selon un axe longitudinal de la poignée, de part et d'autre d'une bande de matière du corps de la structure rigide.

6. Poignée d'article culinaire selon l'une quelconque des revendications 4 et 5, dans laquelle le corps de la structure rigide comporte une partie antérieure inférieure comprenant une zone rigide en opposition à la

cavité disposée dans la partie antérieure supérieure.

7. Poignée d'article culinaire selon l'une quelconque des revendications 4 à 6, dans laquelle la cavité dans la partie antérieure supérieure du corps de la structure rigide a une forme oblongue.

8. Poignée d'article culinaire selon l'une quelconque des revendications 1 à 7, dans laquelle la matière de l'organe de préhension est un silicone résistant à la température.

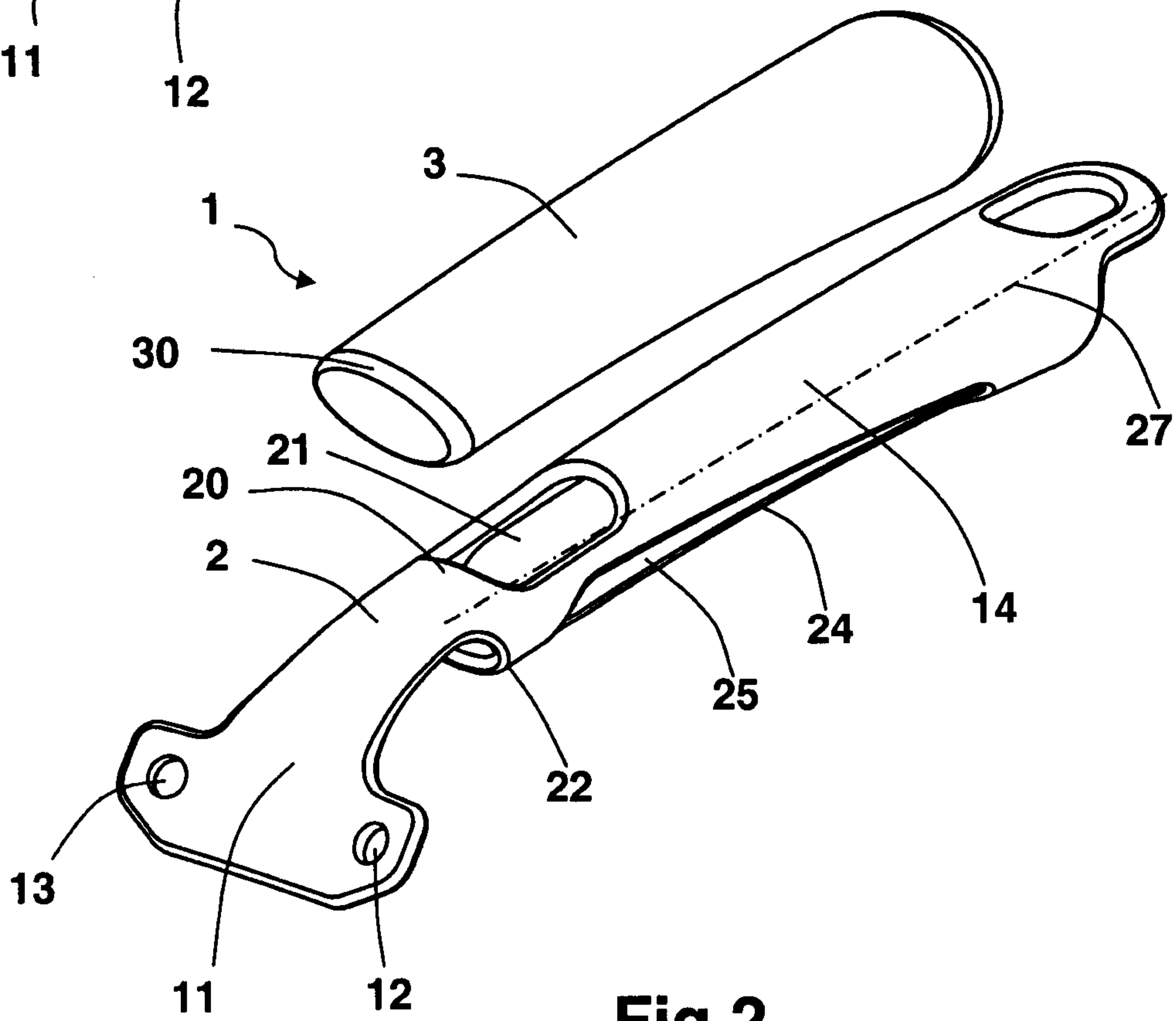
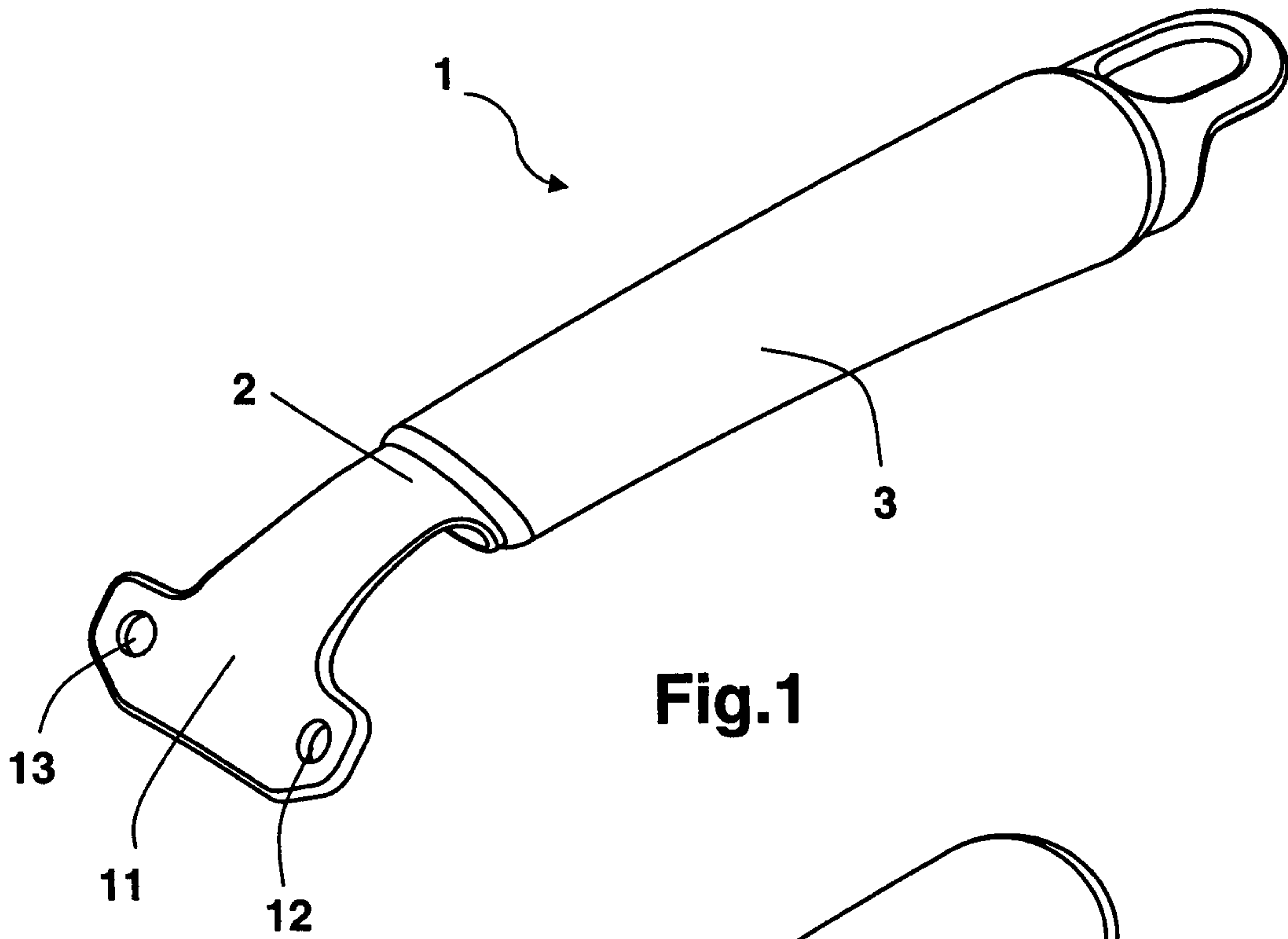
9. Poignée d'article culinaire selon l'une quelconque des revendications 1 à 8, dans laquelle l'organe de préhension comporte une paroi d'une épaisseur comprise entre 1 et 8 millimètres.

10. Poignée d'article culinaire selon l'une quelconque des revendications 1 à 8, dans laquelle l'organe de préhension comporte une paroi d'une épaisseur de 2 millimètres.

11. Poignée d'article culinaire selon l'une quelconque des revendications 1 à 10, dans laquelle la dureté shore de l'organe de préhension est comprise entre 30 et 50 shores.

12. Poignée d'article culinaire selon l'une quelconque des revendications 1 à 10, dans laquelle la dureté shore de l'organe de préhension est de 40 shores.

1/2



2/2

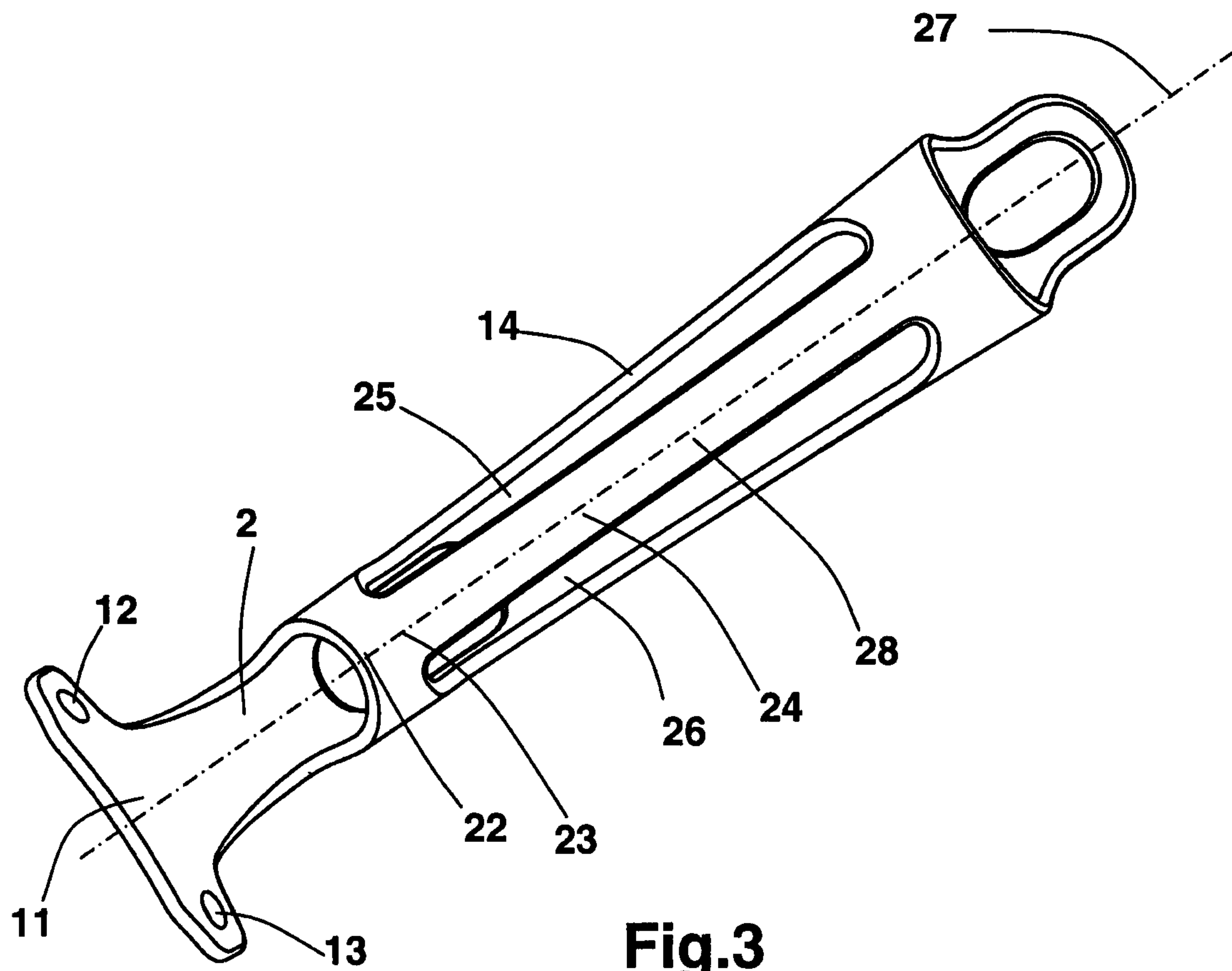


Fig.3

