

(19)



(11)

EP 1 755 983 B1

(12)

EUROPÄISCHE PATENTSCHRIFT

(45) Veröffentlichungstag und Bekanntmachung des
Hinweises auf die Patenterteilung:
26.12.2007 Patentblatt 2007/52

(51) Int Cl.:
B65D 81/20 *(2006.01)* **B65D 43/02** *(2006.01)*

(21) Anmeldenummer: **05759302.2**

(86) Internationale Anmeldenummer:
PCT/EP2005/007129

(22) Anmeldetag: **01.07.2005**

(87) Internationale Veröffentlichungsnummer:
WO 2007/003210 (11.01.2007 Gazette 2007/02)

(54) **KÜCHENGERÄTSCHAFT**

KITCHEN APPLIANCE

USTENSILE DE CUISINE

(84) Benannte Vertragsstaaten:
**AT BE BG CH CY CZ DE DK EE ES FI FR GB GR
HU IE IS IT LI LT LU LV MC NL PL PT RO SE SI
SK TR**

(43) Veröffentlichungstag der Anmeldung:
28.02.2007 Patentblatt 2007/09

(73) Patentinhaber: **Cook-World GmbH
67117 Limburgerhof (DE)**

(72) Erfinder: **OHLER, Mischa
67117 Limburgerhof (DE)**

(74) Vertreter: **Witte, Alexander et al
Witte, Weller & Partner
Patentanwälte
Postfach 105462
70047 Stuttgart (DE)**

(56) Entgegenhaltungen:
**GB-A- 395 110 GB-A- 1 473 448
US-A- 3 080 993**

EP 1 755 983 B1

Anmerkung: Innerhalb von neun Monaten nach der Bekanntmachung des Hinweises auf die Erteilung des europäischen Patents kann jedermann beim Europäischen Patentamt gegen das erteilte europäische Patent Einspruch einlegen. Der Einspruch ist schriftlich einzureichen und zu begründen. Er gilt erst als eingelegt, wenn die Einspruchsgebühr entrichtet worden ist. (Art. 99(1) Europäisches Patentübereinkommen).

Beschreibung

[0001] Die Erfindung betrifft eine Küchengerätschaft mit einem als scheibenförmiger, elastischer Körper ausgebildeten Mittenbereich und mit einem den Mittenbereich umgebenden, verstärkten Rand.

[0002] Eine Küchengerätschaft der vorstehend genannten Art ist aus dem Dokument GB 395 110 A bekannt.

[0003] Die Erfindung betrifft insbesondere eine Küchengerätschaft, die als Frischhaltedeckel, als Mikrowellendeckel und als Untersetzer verwendet werden kann.

[0004] Im Bereich der Frischhaltegefäße sind Frischhaltedosen bekannt, die aus einem Behälterteil und einem Deckel bestehen, wobei in dem Behälterteil bei aufgesetztem Deckel ein Unterdruck erzeugbar ist, der dazu beiträgt, ein in der Frischhaltedose enthaltenes Lebensmittel länger frisch zu halten.

[0005] In dem Dokument DE 82 27 597 U1 ist beispielsweise ein Vakuumvorratsbehälter für leicht verderbliches Gut beschrieben. Bei diesem bekannten Behälter ist in den Deckel eine manuell betätigbare Luftpumpe integriert. Wenn der Deckel aufgesetzt ist, kann der Benutzer durch mehrfaches Niederdrücken des Deckels einen Unterdruck in dem Behälter erzeugen.

[0006] Dieser bekannte Behälter hat den Nachteil, dass einerseits ein konstruktiv komplizierter Deckel erforderlich ist, der nur mit entsprechend hohen Kosten hergestellt werden kann. Dieser Deckel ist auch schwierig zu reinigen, was gerade bei Küchengerätschaften nachteilig ist, die mit verderblichen Lebensmitteln in Kontakt kommen. Schließlich müssen beide Hände eingesetzt werden, um den Pumpenmechanismus zu betätigen, weil eine Hand den Behälter festhalten und die andere Hand den Deckel niederdrücken muss.

[0007] In dem Dokument DE 17 79 293 B2 ist eine Frischhaltedose beschrieben. Bei dieser bekannten Dose wird ein im Ruhezustand konvex geformter Deckel aus einem elastischen Material mit einem eng sitzenden Rand auf ein Behälterteil aufgesetzt. Der Deckel wird dann von Hand eingedrückt und niedergestülpt, bis er eine in das Behälterteil eindringende konvexe Form annimmt. Dabei entweicht Luft aus dem Behälterteil, weil an der Unterseite des Deckels im Aufsetzbereich auf den Rand des Behälterteils entsprechende Rippen angebracht sind. Der Deckel wird nun mittels eines an seiner Oberseite befindlichen Ringes ergriffen und wieder nach oben gezogen, d.h. hochgestülpt, was zur Folge hat, dass sich in dem Behälterteil ein Unterdruck ausbildet.

[0008] Diese bekannte Frischhaltedose hat den Nachteil, dass sie recht umständlich in der Handhabung ist. Ferner kann der Deckel jeweils nur mit einem genau an seine Form angepassten Behälterteil verwendet werden. Weiterhin ist die Konstruktion des Deckels schwierig, weil dessen Formänderungsverhalten genau so sein muss, dass auch bei wieder hochgestülptem Deckel dessen konvexe Form stabil erhalten bleibt, obwohl im Innenraum ein Unterdruck herrscht. Schließlich stellt das Um-

stülpen im Randbereich des Deckels eine erhebliche mechanische Wechselbelastung dar, so dass nicht auszuschließen ist, dass der Deckel bereits nach relativ kurzer Einsatzzeit dort bricht.

[0009] Im Bereich der Mikrowellendeckel sind Deckel bekannt, die als Haube auf ein Gefäß gesetzt werden, in dem sich ein Lebensmittel befindet, das in einem Mikrowellenofen erwärmt werden soll. Da diese Erwärmung sehr schnell vonstatten geht und das Lebensmittel dabei spritzen kann, ist der Deckel erforderlich, um den Innenraum des Mikrowellenofens gegen derartige Spritzer, beispielsweise Fettspritzer, zu schützen. Andererseits darf der Deckel das Gefäß nicht dicht verschließen, weil der Deckel infolge der raschen Erwärmung abgesprengt werden könnte, wenn sich in dem Gefäß schnell ein Überdruck einstellt. Bekannte Mikrowellendeckel haben daher Löcher im oberen Bereich, die einen Druckausgleich bewirken. Durch diese Löcher können aber Fettspritzer austreten.

[0010] Im Bereich der Untersetzer sind Anordnungen verschiedenster Art bekannt, die dazu dienen, eine empfindliche Oberfläche, beispielsweise eine Holzoberfläche eines Küchen- oder Esstisches, gegen Verschmutzung, insbesondere gegen Sengschäden, zu schützen, wenn ein heißer Topf oder eine heiße Pfanne auf dieser Oberfläche abgesetzt wird. Bekannte Untersetzer bestehen daher aus einem wärmeisolierenden Werkstoff (Holz, Kunststoff, Gewebe) und sind plattenartig ausgebildet.

[0011] Den bekannten Vorrichtungen ist gemeinsam, dass sie jeweils nur für ihren eigenen Zweck verwendbar sind. Im Bereich der Frischhaltegefäße kann beispielsweise der jeweils verwendete Deckel nur als Deckel für ein bestimmtes Behälterteil eingesetzt werden. Gerade in der Küche ist es jedoch bereits aus Platzgründen erstrebenswert, Gerätschaften bereitzustellen, die für mehrere unterschiedliche Verwendungen eingesetzt werden können.

[0012] In dem eingangs genannten Dokument GB 395 110 A ist ein Deckel bekannt, der auf Trinkbecher, Krüge und ähnliche Gefäße aufsetzbar, aber auch als Untersetzer oder als Untersetzer verwendbar ist. Der Deckel weist einen verdickten, im Radialschnitt kreisringförmigen Rand sowie einen scheibenförmigen Mittenbereich auf. Der verdickte Rand besteht aus einem elastischen Werkstoff. Der Mittenbereich kann als separate Scheibe aus einem starren Werkstoff (Glas, Horn, Karton) oder aus einem elastischen Werkstoff (Gummi, Guttapercha, Kunststoff, Kunstharz) bestehen. Der verdickte Rand und der Mittenbereich können auch einstückig aus einem elastischen Werkstoff ausgebildet sein. Der Deckel ist für Becher oder dgl. vorgesehen, deren oberer Rand einen Durchmesser hat, der dem Innendurchmesser des verdickten Randes des Deckels entspricht, derart, dass der Deckel mit der durch die Verdickung gebildeten kegelförmigen oder zylindrischen Innenumfangsfläche elastisch auf den Rand des Bechers oder dgl. aufgeklemmt bzw. aufgesetzt werden kann. Der Druck im Innenraum des Bechers oder dgl. wird bei der bestimmungsgemä-

ßen Benutzung des Deckels nicht verändert, allenfalls geringfügig erhöht.

[0013] Aus dem Dokument GB 1 473 448 A ist ein Dekkel aus Kunststoff bekannt, der im Mittenbereich verstärkt ausgebildet ist, indem entweder in dem dünn ausgebildeten Deckel eine kreisförmige Sicke vorgesehen oder der Mittenbereich verdickt ausgebildet ist.

[0014] Aus dem Dokument US 3 080 993 A ist ein Dekkel bekannt, der nach dem Aufsetzen auf ein Gefäß mit seinem Mittenbereich elastisch nach unten, d.h. in das Innere des Gefäßes hinein, gedrückt werden kann. Auf der Oberseite des Deckels sind radial verlaufende und weit nach oben abstehende Rippen vorgesehen, die verhindern, dass sich der Mittenbereich beim Herunterdrücken nach unten umstülpt.

[0015] Der Erfindung liegt die Aufgabe zugrunde, eine Küchengerätschaft der eingangs genannten Art dahingehend weiterzubilden, dass eine vielseitig einsetzbare Gerätschaft zur Verfügung gestellt wird, die überdies in ihrem jeweiligen Einsatzbereich herkömmlichen Gerätschaften dieses Einsatzbereiches überlegen ist.

[0016] Bei einer Küchengerätschaft der eingangs genannten Art wird diese Aufgabe erfindungsgemäß dadurch gelöst, dass der scheibenförmige, elastische Körper als gespannte Folie ausgebildet und der Rand durch ein eingespritztes Verstärkungselement verstärkt ist.

[0017] Die der Erfindung zugrunde liegende Aufgabe wird auf diese überraschend einfache Weise vollkommen gelöst.

[0018] Wenn nämlich die Küchengerätschaft auf den Rand eines Behälterteils eines Frischhaltegefäßes aufgesetzt wird, genügt es, die Küchengerätschaft im Mittenbereich geringfügig einzudrücken, um einen langfristig wirksamen Verschluss des Behälterteils zu bewirken. Die gespannte Folie wirkt nämlich als Membran, die beim Eindrücken Luft aus dem Behälterteil verdrängt und beim elastischen Zurückweichen einen Unterdruck in dem Behälterteil erzeugt. Dieser Unterdruck hält, wie Versuche ergeben haben, über mehrere Tage hinweg und ist auch mechanisch belastbar. Die Handhabung der Küchengerätschaft ist extrem einfach, weil der Benutzer der Küchengerätschaft mit einer Hand das Behälterteil auflegen und dann mit der selben Hand die Folie niederdrücken kann. Das Behälterteil braucht, anders als im oben abgehandelten Stand der Technik, dabei nicht mit der anderen Hand festgehalten zu werden.

[0019] Die Verstärkung des Randes durch ein eingespritztes Verstärkungselement hat den Vorteil, dass die Verstärkung durch ein relativ kleines Element bewirkt werden kann, das im Rahmen eines Spritzvorganges mit eingebettet wird.

[0020] Die erfindungsgemäße Küchengerätschaft kann für Frischhaltedosen, -schalen und dergleichen eingesetzt werden, um ein vorzeitiges Verderben insbesondere von empfindlichen Lebensmitteln wie Salaten, Saucen, Speiseeis und dgl. zu verhindern.

[0021] Die Küchengerätschaft kann aber ebenso als Schutzdeckel eingesetzt werden, um ein unbeabsichtig-

tes Verschütten des beispielsweise flüssigen Inhaltes von Speisebehältern zu verhindern. So hat man bei Versuchen festgestellt, dass die erfindungsgemäße Küchengerätschaft in vorteilhafter Weise als Abdeckung auf einem Bierkrug eingesetzt werden kann, wenn dieser von der Schanktheke zu einem Tisch in einer Gaststätte gebracht wird, der sich im Falle eines Biergartens oder eines Festzeltes in erheblicher Entfernung befinden kann. Wenn dabei ein Kellner mehrere Bierkrüge gleichzeitig trägt, kann es insbesondere im Gedränge dazu kommen, dass Bier auf die Kleidung von Gästen verschüttet wird. Mit der erfindungsgemäßen Küchengerätschaft kann dies zuverlässig verhindert werden. Die Küchengerätschaft haftet in diesem Verwendungsfall so fest an dem gefüllten Bierkrug, dass dieser, wie bei den erwähnten Versuchen festgestellt wurde, sogar auf den Kopf gestellt werden kann, ohne dass Bier herausläuft.

[0022] Die erfindungsgemäße Küchengerätschaft kann ferner auch als Mikrowellendeckel verwendet werden. Dann ist von Vorteil, dass der lose aufliegende Mikrowellendeckel einerseits einen Druckausgleich zwischen dem Innenraum des Mikrowellengefäßes und dessen Außenraum ermöglicht, andererseits aber durch die geschlossene Fläche der Folie kein Herausspritzen möglich ist. Dies gilt insbesondere dann, wenn die Küchengerätschaft mit bestimmten weiteren, bevorzugten Merkmalen versehen ist. Gleiches gilt für deren Verwendung als Untersetzer. Auf diese weiteren Verwendungen wird weiter unten noch eingegangen.

[0023] Bei Ausführungsbeispielen der Erfindung ist das Verstärkungselement metallisch, insbesondere ein metallischer Ring.

[0024] Bei einer bevorzugten Ausführungsform der Erfindung ist der Rand mit der Folie einstückig.

[0025] Diese Maßnahme hat den Vorteil, dass die Küchengerätschaft in einfacher Weise durch Gießverfahren, insbesondere durch Spritzgießen herstellbar ist.

[0026] Die erfindungsgemäße Küchengerätschaft kann unterschiedlich ausgebildet sein. Bevorzugt ist, wenn sie im Grundriss kreisscheibenförmig oder ovalförmig oder rechteckförmig ausgebildet ist.

[0027] Diese Maßnahme hat den Vorteil, dass die Küchengerätschaft je nach Verwendungsfall optimal gestaltet werden kann.

[0028] Eine besonders gute Wirkung wird dadurch erzielt, dass die Folie auf einer Oberfläche glatt ausgebildet ist.

[0029] Diese Maßnahme hat den Vorteil, dass bei der Anwendung als Frischhaltedeckel der Unterdruck in dem Behälterteil langfristig aufrechterhalten werden kann, wenn sich die glatte Oberfläche dicht an den Rand des Behälterteils anschmiegt.

[0030] Dies gilt vor allem auch dann, wenn die Folie aus Silikon besteht.

[0031] Diese Maßnahme hat zunächst den Vorteil, dass mit dem Silikon ein Werkstoff zur Verfügung steht, der nahrungsmitteltechnisch unbedenklich ist. Ferner können Gerätschaften aus Silikon mit glatten, nahezu

klebrig wirkenden Flächen hergestellt werden. Schließlich ist Silikon bis etwa 250°C temperaturbeständig und wärmeisolierend, was bei dem Verwendungsfall als Unter-setzer von Wichtigkeit ist.

[0032] Bevorzugt ist ferner, wenn die Folie eine Dicke von 0,5 bis 2 mm, vorzugsweise von 1 bis 1,5 mm aufweist.

[0033] Diese Dimensionierung hat sich in Versuchen, insbesondere bei Einsatz von Silikon, als optimal erwiesen.

[0034] Bei Ausführungsformen der Erfindung ist die Folie im Mittelpunkt des Mittenbereichs mit einer Verstärkung versehen.

[0035] Diese Maßnahme hat im Verwendungsfall als Frischhalte-deckel den Vorteil, dass der beim Niederdrücken mechanisch belastete Punkt verstärkt ausgebildet ist, so dass dort ein Auftreten von Schäden durch Bruch der Folie infolge ständigen Umformens nicht befürchtet werden muss.

[0036] Zweckmäßigerweise ist dabei die Verstärkung als Verdickung der Folie ausgebildet.

[0037] Auch dies hat den Vorteil, dass die Küchengerätschaft als Ganzes in einem Spritzgussvorgang hergestellt werden kann.

[0038] Bei einer Weiterbildung der Erfindung weist der Rand eine Höhe auf, die im Wesentlichen 2- bis 6-mal, vorzugsweise 4- bis 5-mal so groß ist wie die Dicke der Folie.

[0039] Diese Maßnahme hat zum einen den Vorteil, dass genügend Platz im Rand vorhanden ist, um ein Verstärkungselement dort unterzubringen. Zum anderen ergibt sich im Verwendungsfall als Unter-setzer der Vorteil, dass der heiße Topf mit seinem Boden im Abstand von der empfindlichen Oberfläche z.B. des Esstisches gehalten wird, wobei das Luftpolster zwischen dem Boden und der Oberfläche zusätzlich zu der Folie wärmeisolierend wirkt.

[0040] In diesem Zusammenhang ist auch bevorzugt, wenn der Rand ebenso hoch ist wie die Verstärkung.

[0041] Diese Maßnahme hat im Falle der Verwendung als Unter-setzer den Vorteil, dass der Boden des Topfes auch im Mittelpunkt abgestützt wird, so dass die Gewichtslast nicht nur auf dem Rand ruht.

[0042] Eine weitere Gruppe von Ausführungsbeispielen der Erfindung zeichnet sich dadurch aus, dass die Folie auf einer Oberfläche mit einer Mehrzahl von Rippen versehen ist, die sich vom Rand in Richtung auf einen Mittelpunkt der Küchengerätschaft zu erstrecken.

[0043] Diese Maßnahme hat insbesondere im Falle der Verwendung als Mikrowellendeckel den Vorteil, dass durch die Zwischenräume zwischen den Rippen ein noch effektiverer Druckausgleich zwischen dem Innenraum des Mikrowellengefäßes und dessen Außenraum möglich ist, ohne dass dadurch die Abdeckwirkung der Folie leidet, weil der Druckausgleich auf der Unterseite des Deckels stattfindet.

[0044] Bei Ausführungsformen dieses Ausführungsbeispiels weisen die Rippen eine Länge auf, die im we-

sentlichen halb so groß ist wie der Abstand des Randes vom Mittelpunkt. Ferner weisen die Rippen vorzugsweise eine Höhe auf, die kleiner als eine Höhe des Randes ist.

5 **[0045]** Weitere Vorteile ergeben sich aus der Beschreibung und der beigefügten Zeichnung.

[0046] Ausführungsbeispiele der Erfindung sind in der Zeichnung dargestellt und werden in der nachfolgenden Beschreibung näher erläutert.

10 **[0047]** Es zeigen:

Figur 1: eine Draufsicht auf ein Ausführungsbeispiel einer erfindungsgemäßen Küchengerätschaft;

15 Figur 2: eine Seitenansicht, im Schnitt, der Küchengerätschaft von Figur 1 in etwas vergrößertem Maßstab;

20 Figur 3A und B: eine schematisierte Seitenansicht einer ersten Verwendung einer erfindungsgemäßen Küchengerätschaft als Frischhalte-deckel, in zwei betrieblichen Zuständen;

25 Figur 4: eine schematisierte Seitenansicht einer zweiten Verwendung einer erfindungsgemäßen Küchengerätschaft als Mikrowellendeckel;

30 Figur 5: eine schematisierte Seitenansicht einer dritten Verwendung einer erfindungsgemäßen Küchengerätschaft als Unter-setzer.

35 **[0048]** In Figur 1 und 2 bezeichnet 10 als Ganzes ein Ausführungsbeispiel einer erfindungsgemäßen Küchengerätschaft. Die Küchengerätschaft 10 weist einen scheibenförmigen Körper 12 auf. Der Körper 12 ist im dargestellten Beispiel kreisscheibenförmig, er kann aber auch ovalförmig, rechteckförmig oder sonst wie ausgebildet sein, so weit dies im vorliegenden Zusammenhang technisch möglich und sinnvoll ist.

40 **[0049]** Der Körper 12 besteht innen aus einer ebenen Folie 14 und außen aus einem verstärkten Rand 16. Dessen Verstärkung wird durch ein Verstärkungselement 18, beispielsweise einen metallischen Ring, gebildet. Das Verstärkungselement ist vorzugsweise in den Rand 16 eingegossen.

50 **[0050]** Die Folie 14 ist vorzugsweise aus Silikon hergestellt und mit dem Rand 16 einstückig. Durch den thermischen Herstellvorgang des Gießens oder Spritzens wird die Folie 14 beim Erkalten innerhalb der Verstärkung des Randes 16 gespannt und wirkt wie eine Membran oder ein Trommelfell.

55 **[0051]** Auf einer ersten, in Figur 2 oberen Oberfläche sind Rippen 20 angebracht. Die Rippen 20 erstrecken sich mit einer Länge 1 in radialer Richtung vom Rand 16

auf einen Mittelpunkt 23 des Körpers 12 zu, und zwar nur über einen Teil des Abstandes zwischen Rand 16 und Mittelpunkt 23, nämlich vorzugsweise über etwa die Hälfte dieses Abstandes.

[0052] Im Mittelpunkt 23 ist ferner eine Verstärkung 22 vorgesehen, die vorzugsweise als Verdickung der Folie 14 ausgebildet ist. Die Rippen 20 und die Verstärkung 22 werden vorzugsweise ebenfalls einstückig und zusammen mit der Folie 14 hergestellt.

[0053] Eine zweite, in Figur 2 untere Oberfläche 24 ist bevorzugt glatt ausgebildet.

[0054] Der Körper 12 kann bei praktischen Ausführungsformen einen Durchmesser D haben, der im Bereich des Durchmessers üblicher Schalen, Töpfe und Pfannen liegt, also zwischen 10 und 40 cm. Durchmesser von 20, 24, 28 und 32 cm wären z.B. als Satz zweckmäßig.

[0055] Die Dicke d der Folie 14 kann je nach Werkstoff und Größe des Körpers 12 im Bereich zwischen 0,5 und 2 mm liegen, bevorzugt sind 1 bis 1,5 mm im Falle der Verwendung von Silikon und bei den vorstehend genannten Durchmessern D.

[0056] Die Höhe H des Randes 16 ist 2- bis 6-mal, vorzugsweise 4-bis 5-mal so groß wie die Dicke d der Folie 14. der Rand 16 ist ferner gleich hoch wie die Verstärkung 23, während die Rippen 20 etwas flacher ausgeführt sind.

[0057] In den Figuren 3 bis 5 sind drei unterschiedliche Verwendungen der Küchengerätschafft 10 dargestellt.

[0058] In Figur 3A und 3B ist eine erste Verwendung der Hausgerätschafft 10 als Frischhaltedeckel 10a eines Frischhaltegefäßes 34 veranschaulicht.

[0059] Man erkennt, dass der Frischhaltedeckel 10a mit einem Randbereich 30 der glatten, unteren Oberfläche 24 auf einen Rand 32 einer Dose 34 oder Schale, Bierkrug oder dgl. aufgelegt wurde. Damit ist ein Innenraum 36 der Dose 34 verschlossen.

[0060] Wenn nun mit einer mit einem Pfeil 38 in Figur 3B veranschaulichten Kraft auf die Verstärkung 22 im Mittelpunkt 23 der Folie 14 gedrückt wird, verformt sich die infolge ihrer Elastizität und Vorspannung als Membran wirkende Folie 14 mit ihrem Mittenbereich 13 nach unten, wie mit 13' und 14' in Figur 3B angedeutet. Der Innenraum 36 verkleinert sich dadurch zu 36'. Wenn die Kraft wieder weggenommen wird, kehrt die verformte Folie 14' wegen ihrer Elastizität und Vorspannung selbsttätig wieder in ihre Ausgangslage 14 gemäß Figur 3A zurück. Im Innenraum 36 herrscht nun ein Unterdruck. Weil die vorzugsweise aus Silikon bestehende Folie 14 mit ihrer glatten Oberfläche 24 dicht an dem Rand 32 anliegt, bleibt der Unterdruck über einen langen Zeitraum erhalten.

[0061] Figur 4 zeigt eine zweite Verwendung der Hausgerätschafft 10 als Mikrowellendeckel 10b.

[0062] In diesem Falle wird die Hausgerätschafft 10 im Vergleich zur Verwendung gemäß den Figuren 3A und 3B umgedreht, d.h. mit den Rippen nach unten und dann mit den Rippen 20 auf einen Rand 40 eine Mikrowellen-

gefäßes 42 aufgelegt. Ein Innenraum 42 des Mikrowellengefäßes 42 ist nun einerseits nach oben vollkommen abgedeckt, weil die Folie 14 den gesamten Innenraum 44 überdeckt. Andererseits ist aber ein Druckausgleich auch außen möglich, weil Luft durch den Zwischenraum zwischen den Rippen nach außen oder nach innen strömen kann, wie mit einem Pfeil 46 angedeutet.

[0063] Figur 5 stellt schließlich noch eine dritte Verwendung der Hausgerätschafft 10 als Untersetzer 10c dar.

[0064] Wie man sieht, wurde die Küchengerätschafft 10 wieder mit den Rippen 20 nach oben als Untersetzer 10c auf eine Unterlage 50, beispielsweise eine Oberfläche eines Tisches, aufgelegt. Ein Topf 52 oder eine Bratpfanne oder dgl. steht mit einer Unterseite 54 seines Bodens 56 auf dem Untersetzer 10 c auf, und zwar im Bereich des Randes 16 und, falls die mittige Verstärkung 22 ebenso hoch ausgebildet ist, auch auf dieser. Dadurch befindet sich zwischen dem Boden 56 und der Unterlage 50 nicht nur die Folie 14 als wärmedämmendes Element, sondern auch ein Luftpolster, das im Innenraum des Randes 16 vorhanden ist.

Patentansprüche

1. Küchengerätschafft mit einem als scheibenförmiger, elastischer Körper ausgebildeten Mittenbereich (13) und mit einem den Mittenbereich (13) umgebenden, verstärkten Rand (16); **dadurch gekennzeichnet, dass** der scheibenförmige, elastische Körper als gespannte Folie (14) ausgebildet und der Rand (16) durch ein eingespritztes Verstärkungselement (18) verstärkt ist.
2. Küchengerätschafft nach Anspruch 1, **dadurch gekennzeichnet, dass** das Verstärkungselement (18) metallisch ist.
3. Küchengerätschafft nach Anspruch 2, **dadurch gekennzeichnet, dass** das Verstärkungselement (18) ein metallischer Ring ist.
4. Küchengerätschafft nach einem oder mehreren der Ansprüche 1 bis 3, **dadurch gekennzeichnet, dass** der Rand (16) mit der Folie (14) einstückig ist.
5. Küchengerätschafft nach einem oder mehreren der Ansprüche 1 bis 4, **dadurch gekennzeichnet, dass** der Körper (12) kreisscheibenförmig ausgebildet ist.
6. Küchengerätschafft nach einem oder mehreren der Ansprüche 1 bis 4, **dadurch gekennzeichnet, dass** der Körper ovalförmig ausgebildet ist.
7. Küchengerätschafft nach einem oder mehreren der Ansprüche 1 bis 4, **dadurch gekennzeichnet, dass** der Körper rechteckförmig ausgebildet ist.

8. Küchengerätschaft nach einem oder mehreren der Ansprüche 1 bis 7, **dadurch gekennzeichnet, dass** die Folie (14) auf einer Oberfläche (24) glatt ausgebildet ist.
9. Küchengerätschaft nach einem oder mehreren der Ansprüche 1 bis 8, **dadurch gekennzeichnet, dass** die Folie (14) aus Silikon besteht.
10. Küchengerätschaft nach einem oder mehreren der Ansprüche 1 bis 9, **dadurch gekennzeichnet, dass** die Folie (14) eine Dicke (d) von 0,5 bis 2 mm, vorzugsweise von 1 bis 1,5 mm aufweist.
11. Küchengerätschaft nach einem oder mehreren der Ansprüche 1 bis 10, **dadurch gekennzeichnet, dass** die Folie (14) in einem Mittelpunkt (23) des Mittenbereichs (13) mit einer Verstärkung (22) versehen ist.
12. Küchengerätschaft nach Anspruch 11, **dadurch gekennzeichnet, dass** die Verstärkung (22) als Verdickung der Folie (14) ausgebildet ist.
13. Küchengerätschaft nach einem oder mehreren der Ansprüche 10 bis 12, **dadurch gekennzeichnet, dass** der Rand (16) eine Höhe (H) aufweist, die im Wesentlichen 2- bis 6-mal, vorzugsweise 4- bis 5-mal so groß ist wie die Dicke (d) der Folie (14).
14. Küchengerätschaft nach Anspruch 11 und 13, **dadurch gekennzeichnet, dass** der Rand (16) ebenso hoch (H) ist wie die Verstärkung (22).
15. Küchengerätschaft nach einem oder mehreren der Ansprüche 1 bis 14, **dadurch gekennzeichnet, dass** die Folie (14) auf einer Oberfläche (19) mit einer Mehrzahl von Rippen (20) versehen ist, die sich vom Rand (16) in Richtung auf einen Mittelpunkt (23) der Küchengerätschaft (10) zu erstrecken.
16. Küchengerätschaft nach Anspruch 15, **dadurch gekennzeichnet, dass** die Rippen (20) eine Länge (1) aufweisen, die im wesentlichen halb so groß ist wie der Abstand des Randes (16) vom Mittelpunkt (23).
17. Küchengerätschaft nach Anspruch 15 oder 16, **dadurch gekennzeichnet, dass** die Rippen (20) eine Höhe (h) aufweisen, die kleiner als eine Höhe (H) des Randes (16) ist.
18. Verwendung einer Küchengerätschaft nach einem oder mehreren der Ansprüche 1 bis 17 als Frischhaltedeckel (10a) für ein Frischhaltegefäß (34).
19. Verwendung einer Küchengerätschaft nach einem oder mehreren der Ansprüche 1 bis 17 als Mikrowellendeckel (10b) für ein Mikrowellengefäß (42).

20. Verwendung einer Küchengerätschaft nach einem oder mehreren der Ansprüche 1 bis 17 als Untersetzer (10c) für einen Topf (52) oder dgl.

5

Claims

1. A kitchen utensil having a central area (13) configured as a disk-shaped, elastic body and a reinforced rim (16) surrounding the central area (13), **characterized in that** the disk-shaped, elastic body is configured as a tense elastic foil (14) and that the rim (16) is reinforced by a reinforcement element (18) injection-moulded therein.
2. The kitchen utensil of claim 1, **characterized in that** the reinforcement element (18) is metallic.
3. The kitchen utensil of claim 2, **characterized in that** the reinforcement element (18) is a metallic ring.
4. The kitchen utensil of one or more of claims 1 to 3, **characterized in that** the rim (16) is integral with the foil (14).
5. The kitchen utensil of one or more of claims 1 to 4, **characterized in that** the body (12) is configured circular disk shaped.
6. The kitchen utensil of one or more of claims 1 to 4, **characterized in that** the body is configured oval.
7. The kitchen utensil of one or more of claims 1 to 4, **characterized in that** the body is configured rectangular.
8. The kitchen utensil of one or more of claims 1 to 7, **characterized in that** the foil (14) is configured smooth on one surface (24).
9. The kitchen utensil of one or more of claims 1 to 8, **characterized in that** the foil (14) consists of silicone.
10. The kitchen utensil of one or more of claims 1 to 9, **characterized in that** the foil (14) has a thickness (d) of between 0.5 and 2 mm, preferably of between 1 and 1.5 mm.
11. The kitchen utensil of one or more of claims 1 to 10, **characterized in that** the foil (14) is provided with a reinforcement (22) in a center (23) of the central area (13).
12. The kitchen utensil of claim 11, **characterized in that** the reinforcement (22) is configured as a thickening of the foil (14).

13. The kitchen utensil of one or more of claims 10 to 12, **characterized in that** the rim (16) has a height (H) being essentially two to six times, preferably four to five times as big as the thickness (d) of the foil (14).
14. The kitchen utensil of claims 11 and 13, **characterized in that** the rim (16) is as high (H) as the reinforcement (22).
15. The kitchen utensil of one or more of claims 1 to 14, **characterized in that** the foil (14) is provided with a plurality of ribs (20) on a surface (19) thereof, the ribs (20) extending from a rim (16) in a direction towards a center (23) of the kitchen utensil (10).
16. The kitchen utensil of claim 15, **characterized in that** the ribs (20) have a length (1) being one half of the distance between the rim (16) and the center (23).
17. The kitchen utensil of claim 15 or 16, **characterized in that** the ribs (20) have a height (h) being smaller than a height (H) of the rim (16).
18. A use of a kitchen utensil according to one or more of claims 1 to 17 as a keep-fresh lid (10a) for a keep-fresh container (34).
19. A use of a kitchen utensil according to one or more of claims 1 to 17 as a lid (10b) for a microwave oven container (42).
20. A use of a kitchen utensil according to one or more of claims 1 to 17 as a mat (10c) for a pot (52) or the like.

Revendications

1. Ustensile de cuisine avec une zone centrale (13) réalisé en tant que corps élastique en forme de disque et avec un bord (16) renforcé, entourant la zone centrale (13), **caractérisé en ce que** le corps élastique en forme de disque est réalisé en tant que feuille (14) tendue et le bord (16) est renforcé par un élément de renfort (18) injecté.
2. Ustensile de cuisine selon la revendication 1, **caractérisé en ce que** l'élément de renfort (18) est métallique.
3. Ustensile de cuisine selon la revendication 2, **caractérisé en ce que** l'élément de renfort (18) est un anneau métallique.
4. Ustensile de cuisine selon une ou plusieurs des revendications 1 à 3, **caractérisé en ce que** le bord (16) est d'un seul tenant avec la feuille (14).

5. Ustensile de cuisine selon une ou plusieurs des revendications 1 à 4, **caractérisé en ce que** le corps (12) est réalisé en forme de disque circulaire.
6. Ustensile de cuisine selon une ou plusieurs des revendications 1 à 4, **caractérisé en ce que** le corps est de forme ovale.
7. Ustensile de cuisine selon une ou plusieurs des revendications 1 à 4, **caractérisé en ce que** le corps est de forme rectangulaire.
8. Ustensile de cuisine selon une ou plusieurs des revendications 1 à 7, **caractérisé en ce que** la feuille (14) est réalisée lisse sur une surface (24).
9. Ustensile de cuisine selon une ou plusieurs des revendications 1 à 8, **caractérisé en ce que** la feuille (14) est en silicone.
10. Ustensile de cuisine selon une ou plusieurs des revendications 1 à 9, **caractérisé en ce que** la feuille (14) présente une épaisseur (d) comprise entre 0,5 et 2 mm, de préférence entre 1 et 1,5 mm.
11. Ustensile de cuisine selon une ou plusieurs des revendications 1 à 10, **caractérisé en ce que** la feuille (14) est pourvue d'un renfort (22) en un point central (23) de la zone centrale (13).
12. Ustensile de cuisine selon la revendication 11, **caractérisé en ce que** le renfort (22) est réalisé sous la forme d'un épaissement de la feuille (14).
13. Ustensile de cuisine selon une ou plusieurs des revendications 10 à 12, **caractérisé en ce que** le bord (16) présente une hauteur (H) qui est sensiblement supérieure de 2 à 6 fois, de préférence de 4 à 5 fois l'épaisseur (d) de la feuille (14).
14. Ustensile de cuisine selon les revendications 11 et 13, **caractérisé en ce que** le bord (16) a la même hauteur (H) que le renfort (22).
15. Ustensile de cuisine selon une ou plusieurs des revendications 1 à 14, **caractérisé en ce que** la feuille (14) est pourvue sur une surface (19) d'une pluralité de nervures (20) qui s'étendent depuis le bord (16), en direction d'un point central (23) de l'ustensile de cuisine (10).
16. Ustensile de cuisine selon la revendication 15, **caractérisé en ce que** les nervures (20) présentent une longueur (1) qui est sensiblement égale à la moitié de la distance entre le bord (16) et le point central (23).
17. Ustensile de cuisine selon la revendication 15 ou 16,

caractérisé en ce que les nervures (20) présentent une hauteur (h) qui est inférieure à une hauteur (H) du bord (16).

- 18.** Utilisation d'un ustensile de cuisine selon une ou plusieurs des revendications 1 à 17 en tant que couvercle fraîcheur (10a) pour un récipient fraîcheur (34). 5
- 19.** Utilisation d'un ustensile de cuisine selon une ou plusieurs des revendications 1 à 17 en tant que couvercle pour micro-ondes (10b) pour un récipient à micro-ondes (42). 10
- 20.** Utilisation d'un ustensile de cuisine selon une ou plusieurs des revendications 1 à 17 en tant que dessous-de-plat (10c) pour une casserole (52) ou similaire. 15

20

25

30

35

40

45

50

55

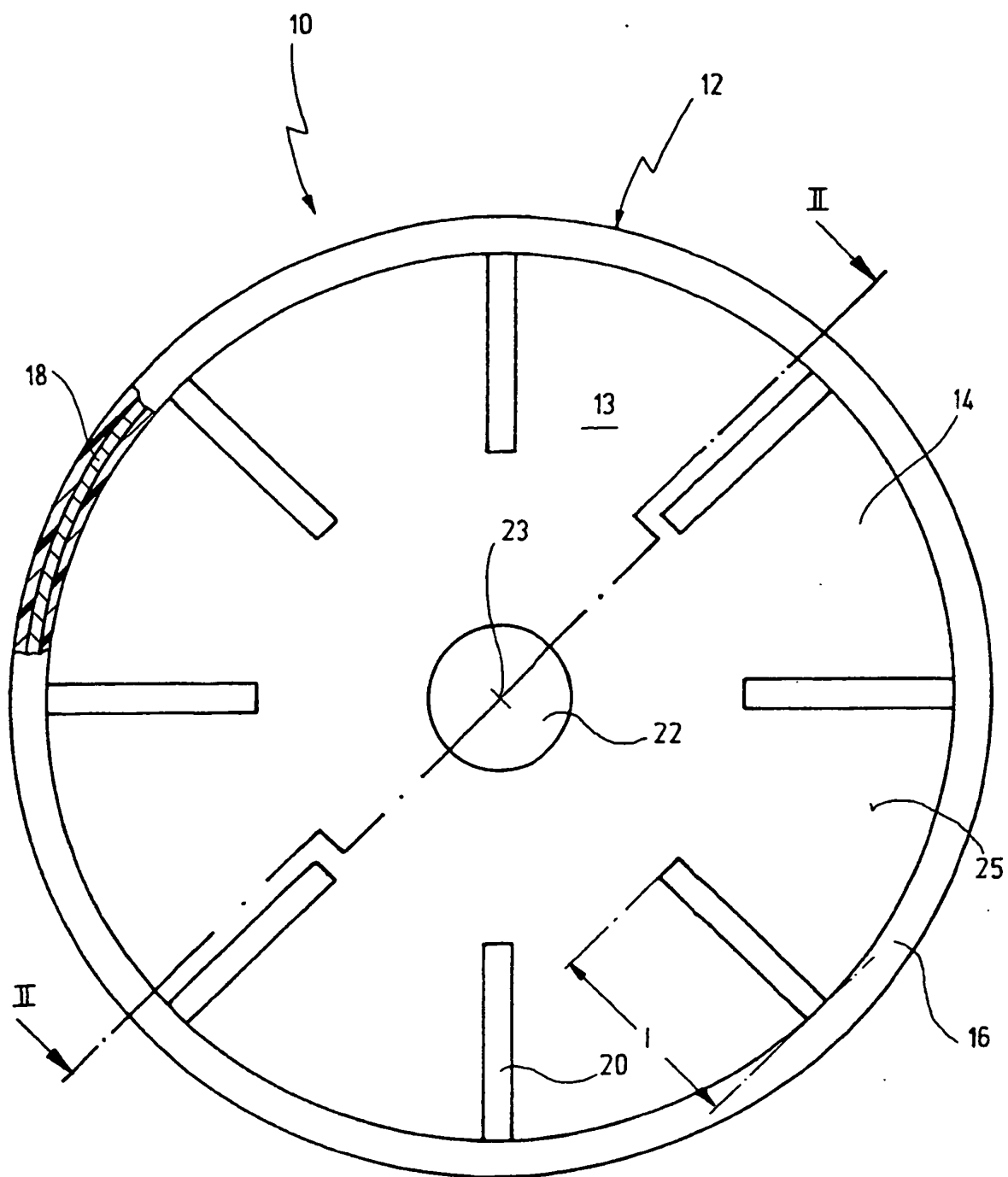


Fig.1

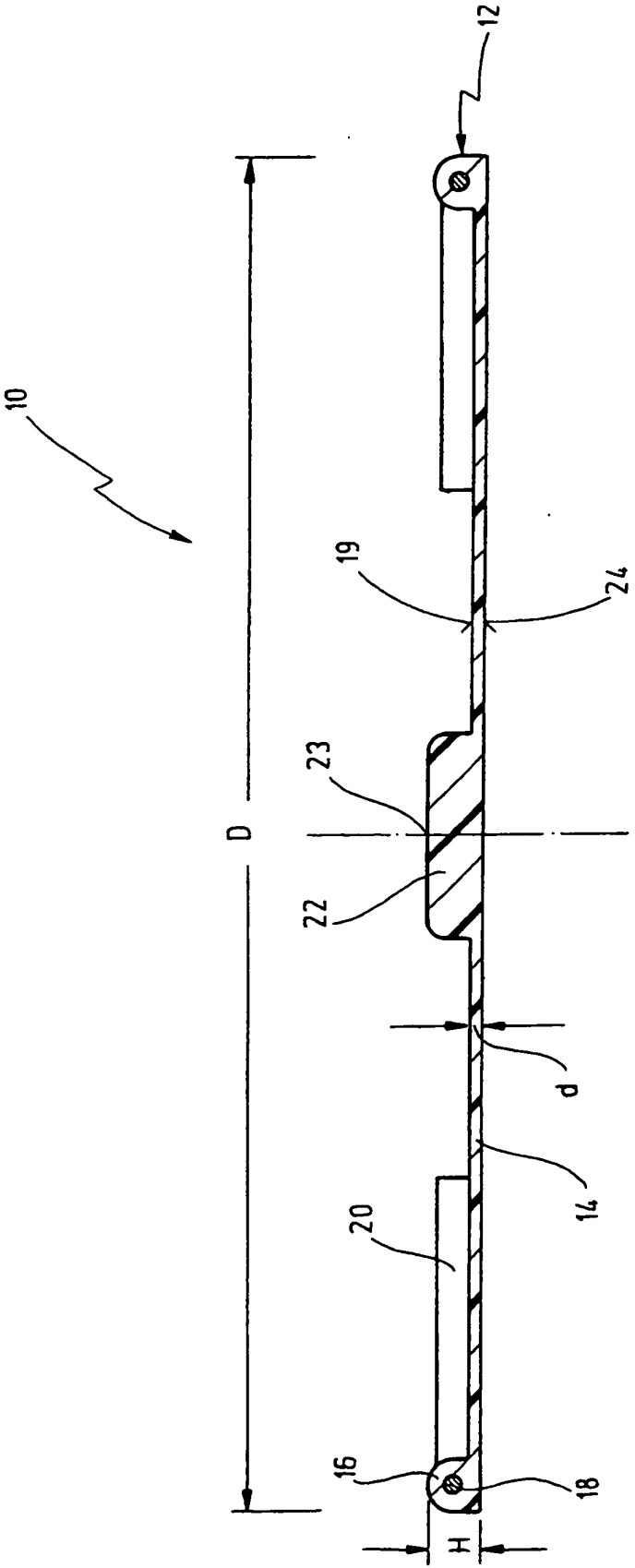


Fig.2

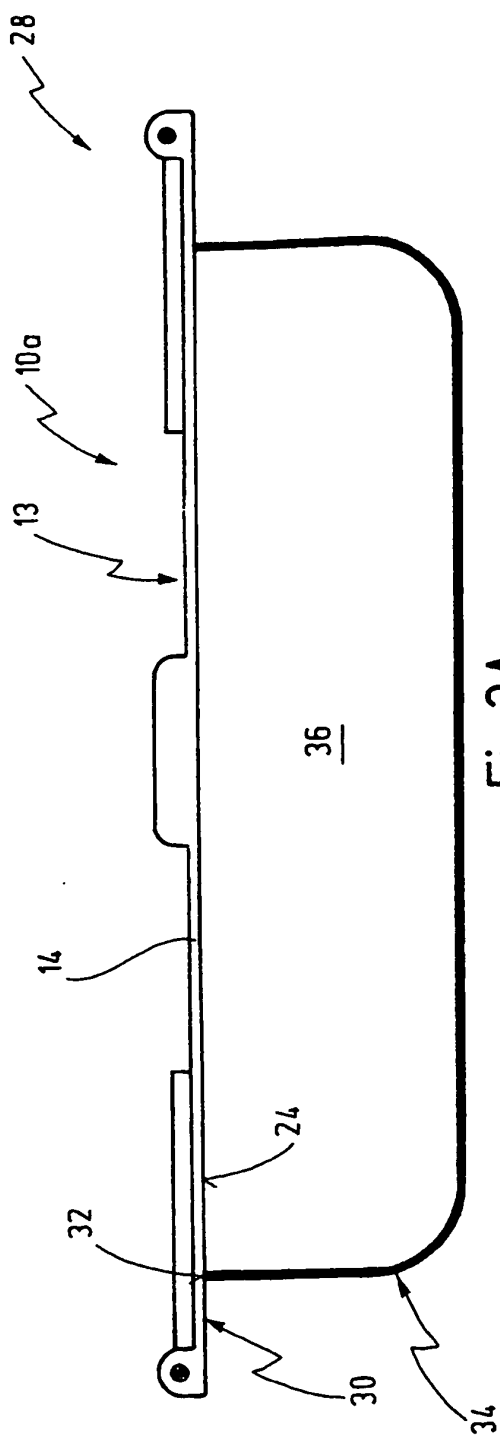


Fig. 3A

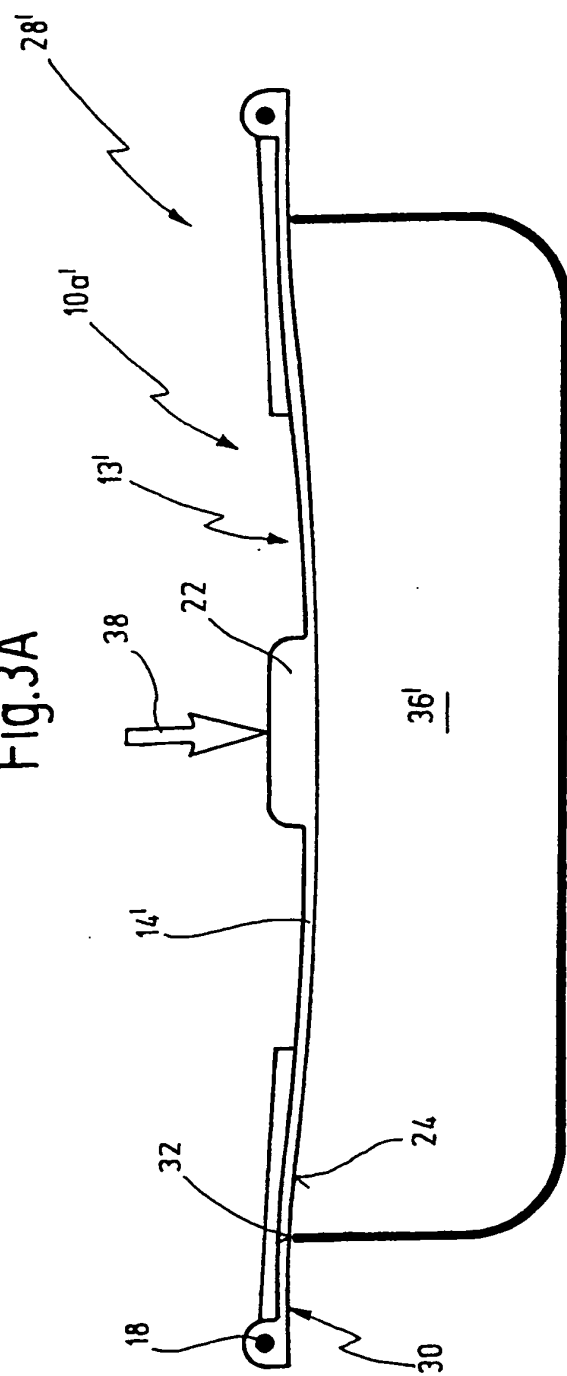
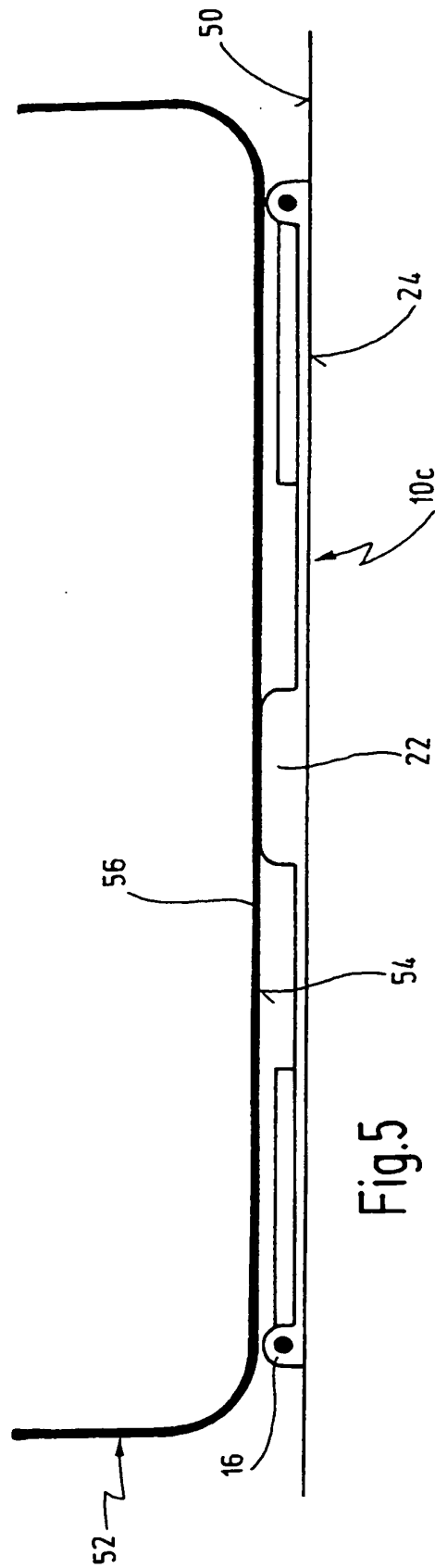
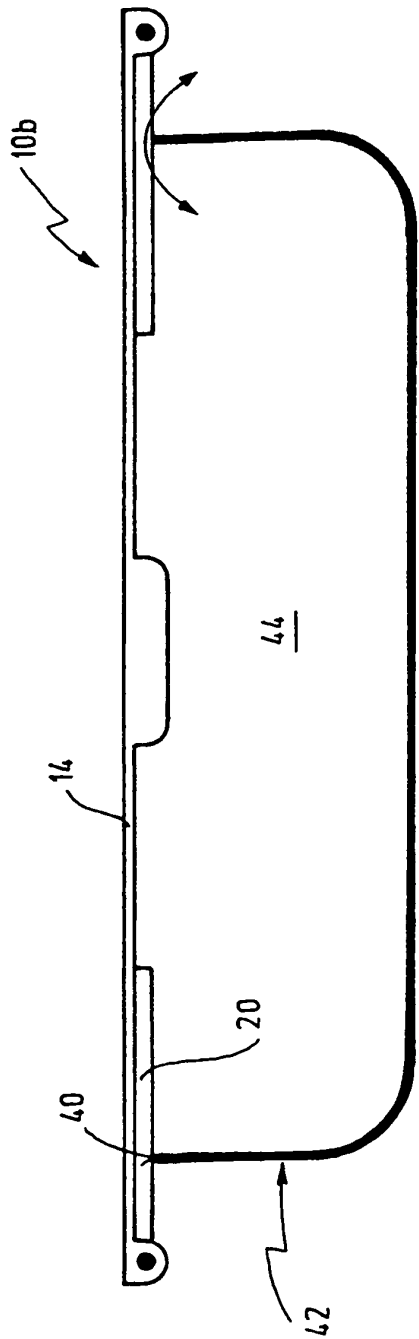


Fig. 3B



IN DER BESCHREIBUNG AUFGEFÜHRTE DOKUMENTE

Diese Liste der vom Anmelder aufgeführten Dokumente wurde ausschließlich zur Information des Lesers aufgenommen und ist nicht Bestandteil des europäischen Patentdokumentes. Sie wurde mit größter Sorgfalt zusammengestellt; das EPA übernimmt jedoch keinerlei Haftung für etwaige Fehler oder Auslassungen.

In der Beschreibung aufgeführte Patentdokumente

- GB 395110 A [0002] [0012]
- DE 8227597 U1 [0005]
- DE 1779293 B2 [0007]
- GB 1473448 A [0013]
- US 3080993 A [0014]