

①⑨ RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
INSTITUT NATIONAL
DE LA PROPRIÉTÉ INDUSTRIELLE
PARIS

①⑪ N° de publication :
(à n'utiliser que pour les
commandes de reproduction)

2 575 647

②① N° d'enregistrement national :

85 00154

⑤① Int Cl⁴ : A 47 J 36/16.

①②

DEMANDE DE BREVET D'INVENTION

A1

②② Date de dépôt : 4 janvier 1985.

③③ Priorité :

④③ Date de la mise à disposition du public de la
demande : BOPI « Brevets » n° 28 du 11 juillet 1986.

⑥③ Références à d'autres documents nationaux appa-
rentés :

⑦① Demandeur(s) : *RIBERE Marc.* — FR.

⑦② Inventeur(s) : Marc Ribere.

⑦③ Titulaire(s) :

⑦④ Mandataire(s) :

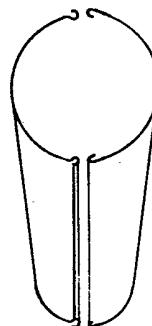
⑤④ Dispositif contre les projections de friture hors des poêles.

⑤⑦ Dispositif pour empêcher les projections de friture hors
des poêles pendant la cuisson des aliments.

L'invention concerne un dispositif en forme de tube, qui
placé verticalement dans la poêle retient les projections.

Il est constitué par deux demi-troncs de cône, dont les
côtés munis de glissières permettent la fixation des deux
parties.

Une variante sera constituée par deux demi-cylindres en
matériau semi-rigide, dont les bases munies de glissières per-
mettent la fixation des deux parties.



FR 2 575 647 - A1

La présente invention concerne un dispositif dont le but est de prévenir les projections de friture hors des poêles pendant la cuisson des aliments.

5 La friture d'aliments est traditionnellement faite dans une poêle contenant de l'huile ou de la graisse très chaude, qui, au contact des aliments, éclabousse et salit autour de la poêle.

Le dispositif selon l'invention permet de remédier à cet inconvénient.

10 Il consiste essentiellement, en un tube posé verticalement dans la poêle, qui empêche les projections d'huile hors de la poêle.

Le dispositif selon l'invention, est caractérisé en ce que le tube est composé de deux demi tubes, afin d'en rendre le rangement plus aisé.

15 Selon une forme de réalisation, le tube peut être formé par deux demi tubes en forme de tronc de cône d'égales dimensions. On obtiens ainsi deux bases de diamètres différents qui servent à deux poêles de diamètres différents.

20 La réunion des deux moitiés de tubes tronconiques pourra être réalisée notamment par glissières male sur les cotés d'un demi tube, et femelle sur l'autre demi tube. La fixation étant obtenue par glissement longitudinal.

25 Selon une variante, le tube pourra être formé de deux demi tubes de forme cylindrique d'égales dimensions en matière semi rigide, dont une moitié aura les bases formant glissières femelles, dans lesquelles l'autre demi tube aux bases male s'emboîtera latéralement, et en augmentant la pénétration diminuera le diamètre, servant ainsi à plusieurs poêles.

- I) Dispositif pour empêcher les projections d'huile ou de graisse de friture pendant la cuisson des aliments, caractérisé en ce qu'il est constitué d'un tube partagé en deux parties égales pourvues de moyens de fixation.
- 5 2) Dispositif selon la revendication I caractérisé en ce que le tube est en forme de tronc de cône partagé en deux parties égales.
- 3) Dispositif selon la revendication 2 caractérisant les moyens de fixation qui sont notamment constitués par des glissières male disposées sur les cotés d'une des deux parties, femelle sur l'autre partie.
- 10 4) Dispositif selon la revendication I caractérisé en ce que le tube est en forme cylindrique partagé en deux parties égales.
- 5) Dispositif selon la revendication 4 caractérisant les moyens de fixation qui sont notamment constitués par des glissières femelle disposées sur les bases d'une des deux parties et male sur l'autre partie.

