



MINISTERO DELLO SVILUPPO ECONOMICO  
DIREZIONE GENERALE PER LA TUTELA DELLA PROPRIETÀ INDUSTRIALE  
UFFICIO ITALIANO BREVETTI E MARCHI

# UIBM

|                           |                        |
|---------------------------|------------------------|
| <b>DOMANDA NUMERO</b>     | <b>201996900523102</b> |
| <b>Data Deposito</b>      | <b>05/06/1996</b>      |
| <b>Data Pubblicazione</b> | <b>05/12/1997</b>      |

|                |               |                    |               |                    |
|----------------|---------------|--------------------|---------------|--------------------|
| <b>Sezione</b> | <b>Classe</b> | <b>Sottoclasse</b> | <b>Gruppo</b> | <b>Sottogruppo</b> |
| A              | 47            | J                  |               |                    |

Titolo

|                                            |
|--------------------------------------------|
| TEGAME PERFEZIONATO PER LA COTTURA DI CIBI |
|--------------------------------------------|

Titolare: NMN di BRIGNOLI GIOVANNI S.n.c.

05. GIU. 1996

\* \* \*

MI 96 U 0 4 2 0

Il presente trovato si riferisce ad un tegame perfezionato per la cottura di cibi, ad esempio omelette, frittate e crêpes.

Come è ben noto agli esperti del settore, nella preparazione di una omelette il ripieno tende a rimanere sempre condensato sulla superficie di una sola porzione, anziché essere uniformemente distribuito fra le due porzioni ripiegate una sull'altra, come invece sarebbe altamente desiderabile per ottenere un "piatto" di qualità organolettiche superiori.

Inoltre, una perfetta cottura delle frittate e delle crêpes, dipende in gran parte dall'abilità del cuoco che deve capovolgere la pastella in fase di cottura nel tegame in modo che entrambe le sue superfici siano cotte in maniera uniforme.

Uno scopo del presente trovato è quello di realizzare un tegame avente una struttura tale da facilitare sia la preparazione di una omelette, che prevede la cottura soltanto delle superfici esterne delle due porzioni ripiegate una sull'altra, sia la cottura di tutti quei cibi che devono essere capovolti e cotti in maniera uniforme su entrambe le superfici.

Un altro scopo del presente trovato è quello di realizzare un tegame polivalente, mediante il quale, tramite un accessorio, sia possibile cuocere perfettamente anche le uova, in uno spazio chiuso, in particolare le cosiddette uova mollette, o semidure, o bazzotte, ove l'albume deve essere rappreso senza essere indurito ed il tuorlo deve rimanere molto fluido.

Gli scopi suddetti sono conseguiti da un tegame avente le caratteristiche esposte nelle rivendicazioni allegate.

Le caratteristiche strutturali e funzionali del trovato ed i suoi vantaggi rispetto alla tecnica conosciuta saranno più chiaramente comprensibili da un esame della descrizione seguente, riferita ai disegni allegati, che mostrano un esempio di realizzazione pratica del trovato stesso. Nei disegni:

- la figura 1 è una vista in alzata laterale, parzialmente sezionata, illustrante il tegame secondo il trovato in posizione aperta;
- la figura 2 è una vista in pianta del tegame di figura 1;
- la figura 3 è una vista in alzata laterale del tegame in posizione chiusa;
- la figura 4 è una vista in pianta del tegame di

figura 3;

- la figura 5 è una vista in alzata illustrante un vassoio porta scodellini per la cottura di uova da utilizzare in combinazione con il tegame delle figure 1-4;

- la figura 6 è una vista in pianta del vassoio di figura 5;

- la figura 7 è una sezione presa secondo il piano di traccia VII-VII di figura 6;

- la figura 8 è una vista come la figura 1, ma illustrante il tegame corredato del vassoio delle figure 5-7; e

- la figura 9 è una vista in pianta del tegame di figura 8.

Con riferimento alle figure 1-4 dei disegni, il tegame secondo il trovato è complessivamente indicato con 10 ed è strutturalmente formato da due contenitori 11, 12, specularmente uguali, provvisti di manici 13, 14 ed incernierati fra loro mediante una cerniera 15.

Come si vede chiaramente dalle figure 1, 2 dei disegni, detti contenitori 11, 12 presentano ciascuno un lato arcuato che si raccorda con un lato dritto su cui è montata la cerniera 15. Ogni contenitore viene così ad assumere una forma in pianta

sostanzialmente a semicerchio, ove il diametro è raccordato alla semicirconferenza.

Le figure 5-7 mostrano un accessorio al tegame delle figure 1-4 costituito da un vassoio 16 sul quale sono inseriti, in maniera liberamente amovibile, una pluralità di scodellini 17.

A tal fine, come si vede chiaramente nella sezione di figura 7, il vassoio 16 presenta sedi imbutite 18 entro le quali gli scodellini 17 sono inseriti, trovando appoggio sulla superficie interna sagomata del vassoio 16 stesso.

Detti scodellini 17 sono inoltre provvisti di piccole impugnature 19, tramite le quali essi possono essere afferrati per il trasferimento delle uova nel piatto. Il vassoio 16 ha una forma in pianta complementare a quella di ciascuno dei contenitori 11, 12 entro i quali lo stesso può essere liberamente inserito, come mostrato nelle figure 8, 9 dei disegni.

Il tegame secondo il trovato, nella versione delle figure 1-4, è particolarmente adatto per la cottura di cibi quali omelette, frittate e crêpes.

Nella preparazione delle omelette, vengono utilizzati contemporaneamente entrambi i contenitori 11 e 12 per cuocere perfettamente la superficie esterna della pastella, immettendo poi in uno dei due contenitori

il ripieno, distribuito perfettamente, e chiudendo il tegame nella posizione delle figure 3 e 4 per completare la cottura dell'insieme ottenendo così un omelette perfettamente sigillato sui bordi, ove il ripieno si sarà uniformemente distribuito su entrambe le superfici interne delle porzioni ripiegate una sull'altra.

Invece, nella cottura di cibi quali frittate e crêpes, la pastella può essere comodamente cotta prima su di un lato e poi sull'altro, in una maniera perfettamente uniforme, semplicemente girando il contenitore chiuso sul fuoco (figure 3 e 4).

Nella versione delle figure 5-9, il tegame secondo il trovato, grazie all'impiego del vassoio 16, può essere vantaggiosamente adoperato per la cottura di uova "bazzotte" in uno spazio chiuso (vale a dire a contenitore chiuso nella posizione di figura 3), per cui ogni parte dell'uovo, anche l'albume, è cotto in maniera adeguata, vale a dire rappreso senza essere indurito, mentre il tuorlo rimane molto fluido.

Gli scodellini 17, grazie all'impugnatura 19, possono essere comodamente adoperati per trasferire l'uovo cotto nel piatto.

Sono così conseguiti gli scopi menzionati al preambolo della descrizione.

## RIVENDICAZIONI

1) Tegame per la cottura di cibi, caratterizzato dal fatto di comprendere due contenitori (11, 12), specularmente uguali, provvisti di manici (13, 14), incernierati fra loro mediante una cerniera (15), detti contenitori essendo spostabili fra una posizione aperta di introduzione del cibo da cuocere ed una posizione chiusa, sovrapposti l'un l'altro, così da individuare uno spazio di cottura chiuso.

2) Tegame secondo la rivendicazione 1, caratterizzato dal fatto di comprendere un vassoio (16) sul quale sono inseriti in maniera liberamente amovibile una pluralità di scodellini (17), detto vassoio (16) essendo inseribile in uno di detti due contenitori (11, 12) avendo una forma ad esso complementare.

*Franco Martegani*  
Franco MARTEGANI



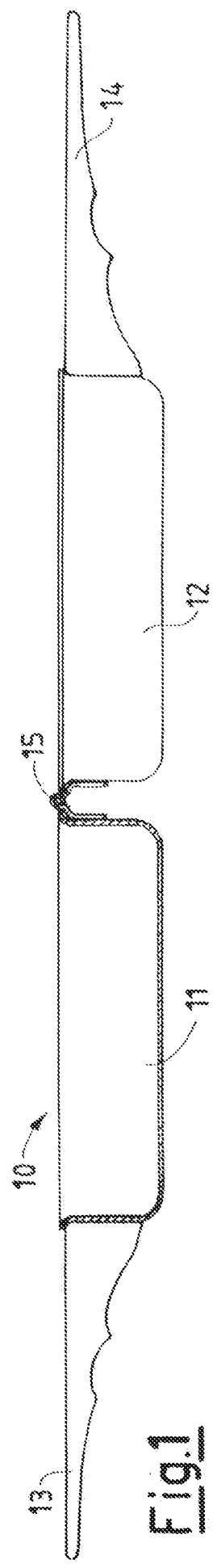


Fig. 1

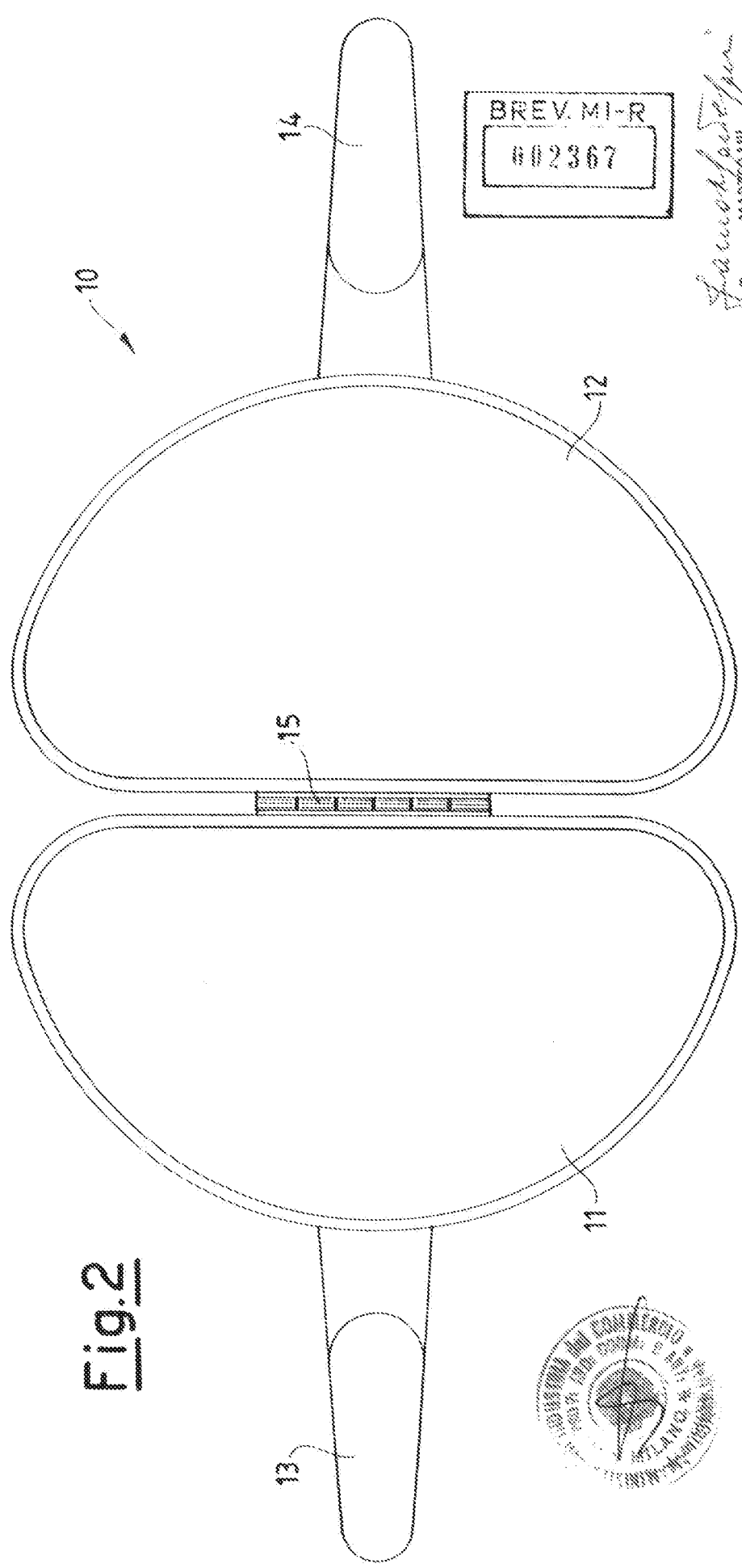
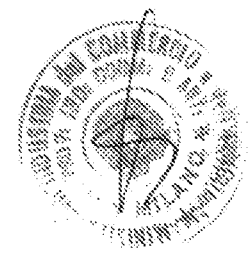


Fig. 2

BREV. MI-R  
602367



*Luigi Mazzoni*  
FRANCO MAZZONI

Fig.3

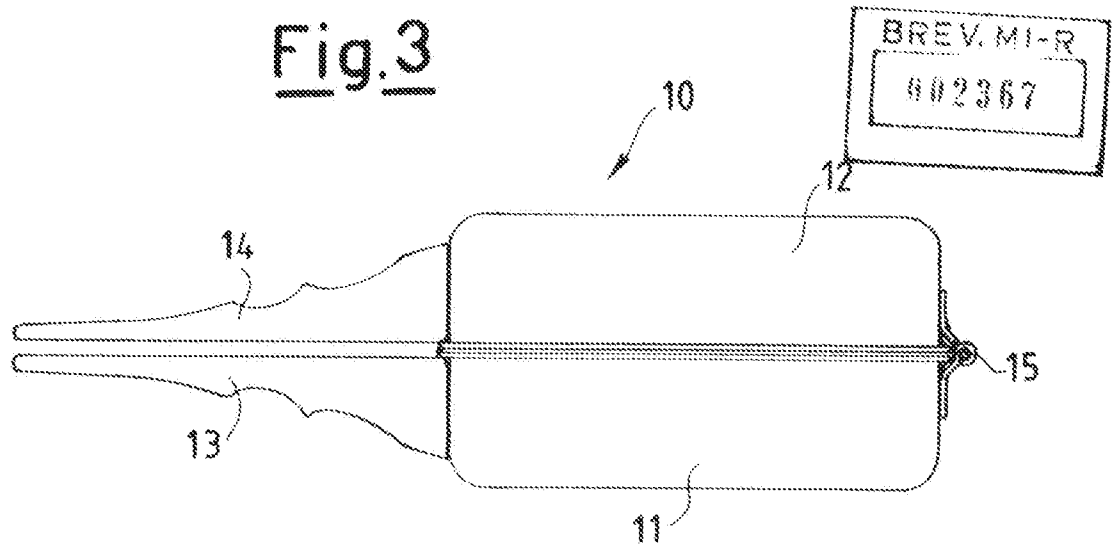


Fig.4

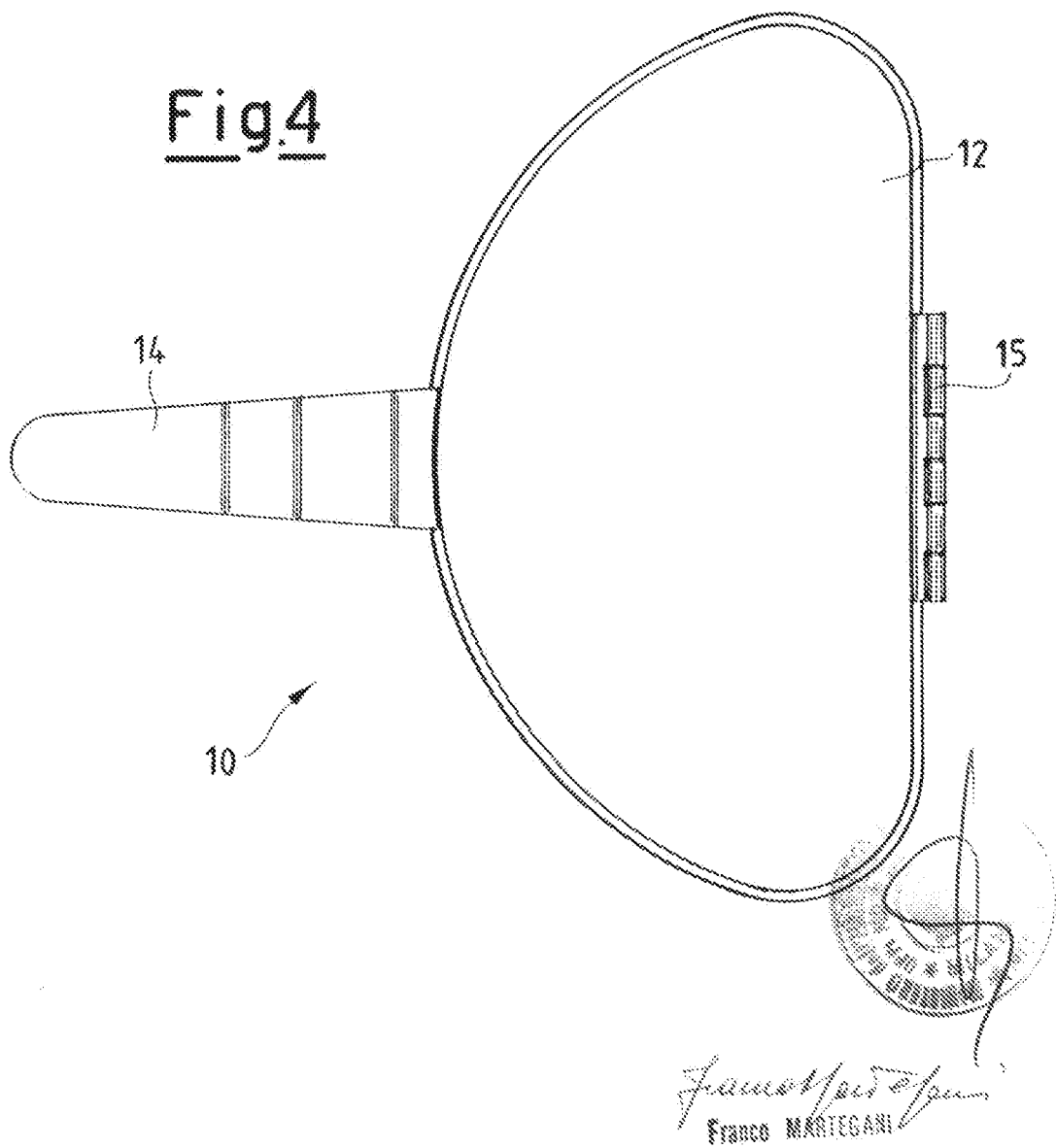


Fig.5

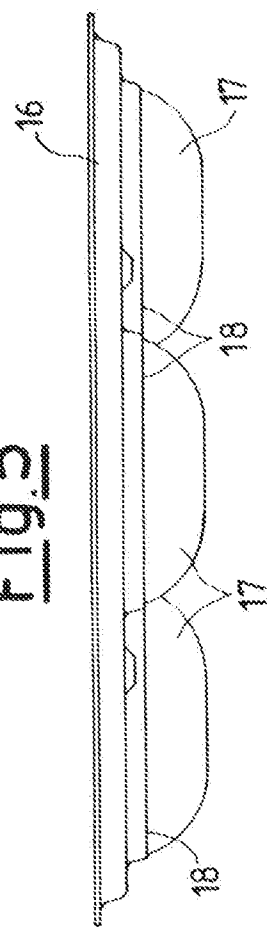


Fig.7

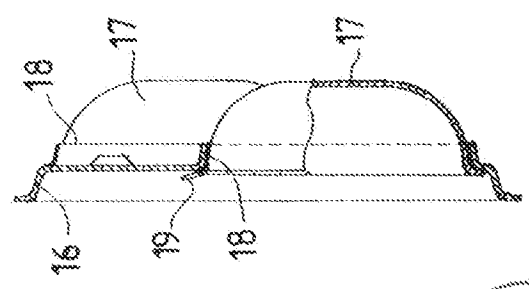
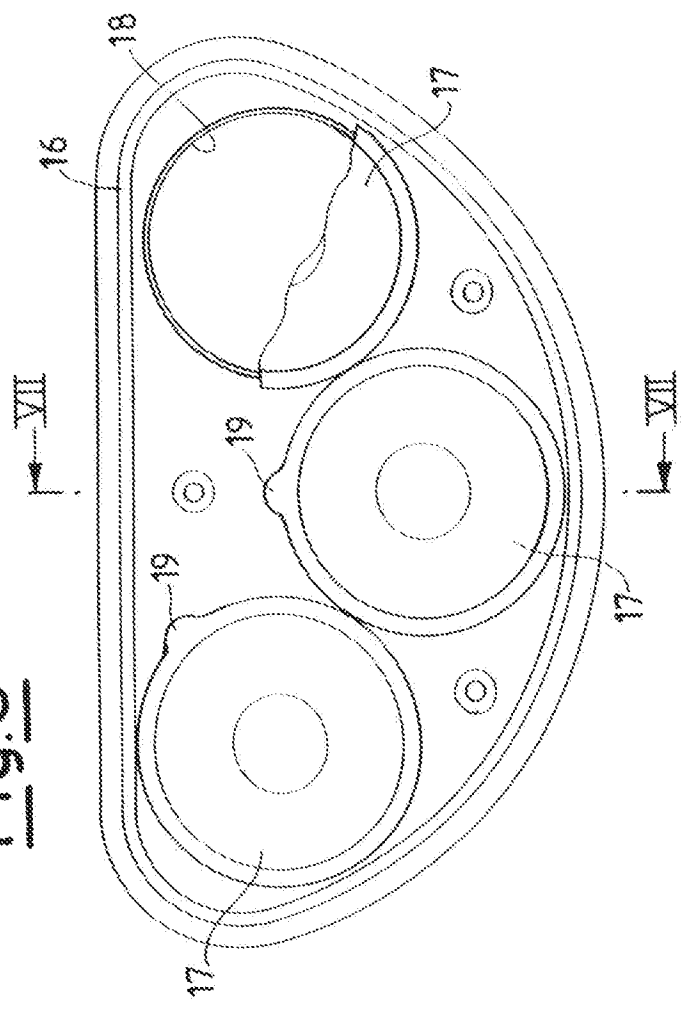
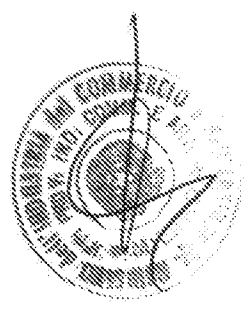


Fig.6



BREV. MI-R  
002367



*Luigi Mantegani*  
FRANCO MANTEGANI

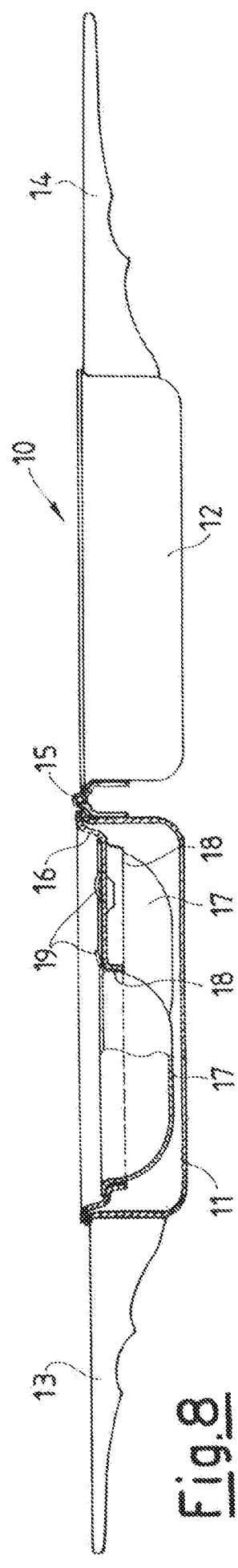


Fig. 8

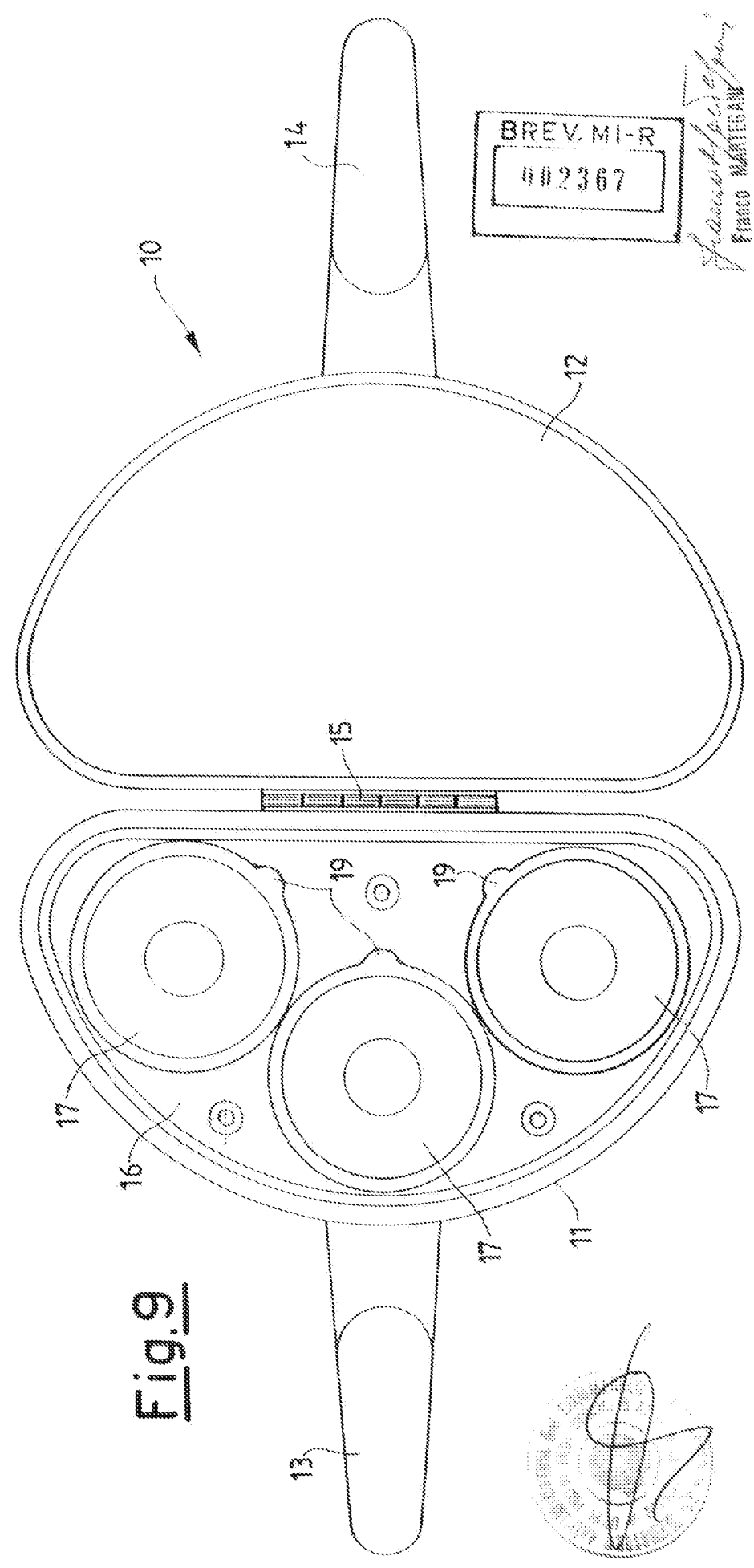


Fig. 9

BREV. MI-R  
402367

*Francesco M. Pizzetti*  
FRANCO MONTICANI

