

SCHWEIZERISCHE EIDGENOSSENSCHAFT
EIDGENÖSSISCHES INSTITUT FÜR GEISTIGES EIGENTUM

(11) CH 713 063 A2

(51) Int. Cl.: A47J 37/07 (2006.01)

Patentanmeldung für die Schweiz und Liechtenstein

Schweizerisch-liechtensteinischer Patentschutzvertrag vom 22. Dezember 1978

(12) **PATENTANMELDUNG**

(21) Anmeldenummer: 01407/16

(71) Anmelder:
Wetzel AG, Mellingerstrasse 13
5413 Birmensdorf (CH)

(22) Anmeldedatum: 20.10.2016

(72) Erfinder:
Martin Maurer, 5412 Gebenstorf (CH)

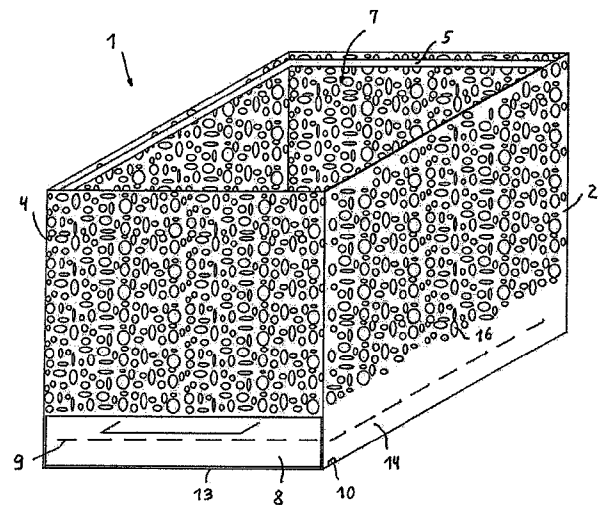
(43) Anmeldung veröffentlicht: 30.04.2018

(74) Vertreter:
WEINMANN ZIMMERLI, Apollostrasse 2, Postfach 1021
8032 Zürich (CH)

(54) **Grill.**

(57) Die Erfindung betrifft einen Grill zum Garen von Lebensmitteln. Er soll einfach herstellbar und flexibel zu handhaben sein und zusätzlich dekorativen Zwecken dienen. Der Grill umfasst einen Grillkörper (1) aus Stahl mit seitlichen Wänden (2) und einer offenen Heizfläche an der Oberseite des Grillkörpers (1).

Der Grillkörper (1) ist mit einem geschlossenen Boden (13) versehen und in einem unteren Bereich (14) des Grillkörpers (1) ist eine ausziehbare Schublade (8) für Brenngutreste und im Bereich der offenen Oberseite eine Auflage (5) für die Heizfläche angeordnet.



Beschreibung

[0001] Die Erfindung betrifft einen Grill zum Garen von Lebensmitteln nach dem Oberbegriff des Patentanspruchs 1.

[0002] Vorrichtungen und Einrichtungen zum Grillieren und Garen von Lebensmitteln gelangen sowohl für individuelle Belange wie auch im gewerblichen Bereich zur Anwendung, im Freien wie auch im Küchenbereich.

[0003] Bekannt sind zum Beispiel Grillgeräte unterschiedlicher Bauart und Betriebsweise, in denen die notwendige Wärmeenergie zum Garen eines Lebensmittels mit verschiedenen Medien erzeugt wird.

[0004] Weit verbreitet sind Grillgeräte mit einem Behälter, der im unteren Bereich Mittel zum Abbrennen von Gasen oder Feststoffen und einen beabstandet oberhalb befindlichen Grillrost aufweist, wobei die beim Abrennen erzeugte Wärmeenergie in möglichst hohem Grad auf den Grillrost geführt werden soll.

[0005] Als Brennmaterialien sind Holzkohle und brennbare Gase weit verbreitet. Die EP 0 653 917 B1 offenbart einen Gasgrill zur Verwendung im Freien, bei dem Gasbrenner ringförmig im Bodenbereich eines kugligen Behälters angeordnet sind.

[0006] Unterhalb der Gasbrenner ist ein weiterer Behälter zum Auffangen von herabtropfendem Fett u.a. angeordnet. Solche Fetttropfen werden von einer kegelförmigen Wandung vom Grillrost in den Behälter zum Auffangen geleitet, so dass sie nicht auf den Brennering gelangen können.

[0007] Holzkohlegrills sind grundsätzlich ähnlich aufgebaut, wobei anstelle des Gasbrenners ein luftdurchströmbarer Brennrost vorgesehen ist, auf dem die Holzkohle verglüht. Ein abtropfen von Fett oder anderen Flüssigkeiten in die glühende Holzkohle kann durch Auffangschalen oder dergleichen, in denen das zu garende Lebensmittel auf dem Grillrost liegt vermieden werden.

[0008] In anderer Ausführung kann mit Gasbrennern auch Gestein, zum Beispiel Lavasteine erwärmen, die dann als Wärmespeicher für das zu garende Lebensmittel dienen.

[0009] Um Nachteile der vorgenannten Grillgeräte zu vermeiden, wurde in den EP 2 143 362 B1 und EP 2 581 003 A1 eine Vorrichtung zum Garen von Lebensmitteln aus Stahl oder Gusseisen vorgeschlagen, die ein direktes Garen bei optimaler Gartemperatur über einen längeren Zeitraum und unter Verwendung von Brennmaterialien auf Holzbasis ermöglichen sollte. Hierzu umfasst die Vorrichtung eine Feuerungswanne in Form einer geschnittenen Kugel- oder Ellipsoidschale mit einer Heizfläche. Die Heizfläche ist so gestaltet, dass Lebensmittel unmittelbar darauf gegart werden können und ist im Wesentlichen rechtwinklig zur Rotationsachse der Feuerungswanne verlaufende Kreisringfläche. Die Aussenkante der Heizfläche ist mit der Schnittkante der Feuerungswanne fest verbunden. In der Feuerungswanne ist ein Zwischenboden und im tiefstliegenden Bereich der Feuerungswanne ist eine Öffnung zum Ausleiten von Asche vorgesehen, wobei koaxial gelegen eine solche Öffnung auch im Zwischenboden gegeben sein soll.

[0010] Die Feuerungswanne ist auf einem Ring, der auf dem Untergrund liegt beweglich gelagert. Die Öffnung zum Ausleiten von Asche in der Feuerungswanne endet auf dem Untergrund.

[0011] Bekannt ist weiterhin eine Einrichtung zum Grillieren und Garen von Lebensmitteln gemäss EP 2 999 385 A1. Die Einrichtung umfasst eine Wanne aus Stahl mit einem Boden, seitlichen Wänden und einer, weitgehend horizontal und mit leichtem Gefalle nach innen angeordneten Heizfläche zum Garen von Lebensmitteln, die mit den seitlichen Wänden der Wanne verbunden ist. Zudem weist die Wanne einen parallel zur Heizfläche angeordneten, rostartigen Zwischenboden auf. Unterhalb des Zwischenbodens ist weiterhin eine Schublade zur Aufnahme von Brenngutresten vorgesehen.

[0012] Die Aufgabe der Erfindung besteht nun darin, eine derartige Vorrichtung zum Garen von Lebensmitteln oder dergleichen unter Meidung der Nachteile des Standes der Technik weiter zu verbessern. Insbesondere soll sie einfach herstellbar und flexibel zu handhaben sein und zusätzlich dekorativen Zwecken dienen.

[0013] Die Aufgabe ist mit den kennzeichnenden Merkmalen des Patentanspruchs 1 gelöst. Der erfindungsgemässe Grill umfasst einen Grillkörper aus Stahl mit seitlichen Wänden und einer offenen Heizfläche an der Oberseite des Grillkörpers. Hierbei ist der Grillkörper mit einem geschlossenen Boden versehen und in einem unteren Bereich des Grillkörpers ist eine ausziehbare Schublade zumindest für Brenngutreste und im Bereich der Oberseite des Grillkörpers ist eine Auflage für eine Heizfläche angeordnet.

Der Grillkörper kann mit dem Boden auf eine Unterlage oder direkt auf einem Garten- oder Terrassenboden gestellt sein.

[0014] Für eine eher dekorative Verwendung ist die Aufgabe mit den kennzeichnenden Merkmalen des Patentanspruchs 2 gelöst. Hierzu umfasst ein vom Grillkörper separates Unterteil einen Hohlkörper aus Stahl mit seitlichen Wänden und mit einem offenen Boden.

Eine Oberseite des Unterteils ist geschlossen und Lagesicherungs- und Positioniermittel sind anbringbar.

[0015] Das Unterteil dient sowohl als Untersatz des erfindungsgemässen Grillkörpers als auch separat und unabhängig hiervon als dekoratives Element, zum Beispiel als Schirm für eine Kerze oder Leuchte.

Das Unterteil wird mit dem offenen Boden auf eine Unterlage oder direkt auf einem Garten- oder Terrassenboden gestellt.

[0016] Bevorzugte Ausführungsformen sind in den abhängigen Ansprüchen offenbart.

[0017] Der erfindungsgemässe Grill weist bevorzugt eine kubische Grundform mit quadratischem oder rechteckigem Querschnitt auf, kann aber ebenso eine zylindrische Grundform mit rundem oder elliptischem Querschnitt aufweisen. Möglich sind ebenfalls drei- oder vieleckige oder auch halbrunde Querschnitte. Die Querschnitte von Grillkörper und Unterteil sind jeweils gleich ausgebildet.

[0018] Grillkörper und Unterteil sind bevorzugt überwiegend mit Ornamenten oder dergleichen Durchbrüchen versehen, die gleiche und/oder verschiedene Muster aufweisen können.

[0019] Bevorzugt ist die Schublade mit einem, vom Boden der Schublade beabstandeten Einsatz versehen, auf dem Brenngut positionierbar ist. Brenngutreste fallen durch Öffnungen im Einsatz auf den Boden der Schublade. Die beabstandete Anordnung sowie Öffnungen im Einsatz sorgen für eine Belüftung von brennendem Brenngut, zum Beispiel Holz oder Holzkohle.

[0020] In einer weiteren Ausgestaltung kann der Grillkörper auf dem Unterteil positioniert sein, wodurch auch eine bessere Zugänglichkeit zum Grillkörper und insbesondere zur Heizfläche erreicht wird. Die Verbindung zwischen Grillkörper und Unterteil kann durch Stifte der Formstücke hergestellt sein.

[0021] Die Wände des Unterteils und des Grillkörpers sind mit Ornamenten oder einer dergleichen Durchbrüchen versehen.

[0022] Ausgenommen davon sind beim Grillkörper nur ein unterer Bereich und die Front der Schublade.

[0023] Zusätzlich kann im Grillkörper ein rostartiger Zwischenboden unterhalb der Heizfläche angeordnet sein, der zumindest teilweise geschlitzt und/oder rostartig gestaltet ist.

[0024] Die Heizfläche ist als, auf die Auflage auf- oder einlegbarer Rost oder als flächige Heizplatte mit zentraler Öffnung ausgebildet und im Wesentlichen horizontal ausgerichtet. Als flächige Heizplatte kann sie aber auch nach innen geneigt sein, bevorzugt mit einem Winkel bis ca. 5°.

[0025] Eine flächige Heizplatte besteht aus Edelstahl, während die anderen Teile des Grills bevorzugt aus wetterbeständigem Baustahl bestehen.

[0026] Die erfindungsgemässe Einrichtung ist korrosionsarm, gewährleistet einen hohen Komfort beim Grillieren über offenem Holz- oder Kohlefeuer und einen sicheren Stand hierbei. Anfallende Asche kann ohne Beeinträchtigung der Umwelt entnommen und entsorgt werden.

[0027] Die Erfindung wird nachfolgend in einem Ausführungsbeispiel anhand einer Zeichnung näher beschrieben. In der Zeichnung zeigt die

Fig. 1: einen erfindungsgemässen Grill,

Fig. 2: ein Unterteil des erfindungsgemässen Grills,

Fig. 3: eine andere Ausführungsform des Grills nach Fig. 1,

Fig. 4: eine weitere Ausführungsform des Grills nach Fig. 1,

Fig. 5: eine kombinierte Anordnung von erfindungsgemässigem Grillkörper und Unterteil.

[0028] Ein erfindungsgemässer Grill umfasst in der Ausführungsform nach Fig. 1 einen feuerfesten, kubischen Grillkörper 1 mit quadratischem Querschnitt aus einem witterungsbeständigen Baustahl, dessen Wände 2 und ein Boden 13 an den jeweiligen Kanten 4 miteinander verschweisst sind. Die Oberseite ist offen. Im Beispiel weisen die Wände 2 eine Kantenlänge von ca. 500 mm auf.

[0029] Alternativ zum Schweißen von Einzelteilen kann auch ein zugeschnittenes und abgekantetes Stahlblech verwendet werden, so dass nur Schlussnähte zu schweißen sind.

Oberhalb des Bodens 13 und bodennah ist eine ausziehbare Schublade 8 mit einem frontseitigen Handgriff im Grillkörper 1 angeordnet. Die Schublade 8 ist mit einem Einsatz 9 aus feuerfestem Stahl versehen. Der Einsatz 9 weist Lüftungsbohrungen auf und ist vom Boden der Schublade 8 beabstandet, jedoch nur soweit, dass die Schublade 8 noch problemlos aus der Wandöffnung im Grillkörper 1 ausgezogen werden kann.

Auf dem Einsatz 9 wird Brenngut zum Abbrennen gelagert und unter dem Einsatz 9 kann sich Brenngutreste (Asche) sammeln. An der Schublade 8 und an den Wänden 2 sind zusätzlich Abflussöffnungen 10 für Wasser angeordnet.

[0030] Nahe der offenen Oberseite oder direkt an den dortigen Innenkanten der Wände 2 ist eine Auflage 5 angebracht, die zur Auflage eines Rosts 15 (Fig. 3, rechteckig ausgebildet) oder einer flächigen Heizplatte 6 aus Edelstahl vorgesehen ist. Eine flächige Heizplatte 6 (Fig. 4) ist rahmenförmig ausgebildet, es verbleibt eine Öffnung 7. Die Heizplatte 6 kann, mit bis zu 5° Neigung, zur Öffnung 7 geneigt sein.

[0031] Die Wände 2 des Grillkörpers 1 sind bis auf den Bereich 14 der Schublade mit Ornamenten 16 oder anderen Durchbrüchen versehen, die gleiche und/oder unterschiedliche Muster und Grösse aufweisen können. Diese Ornamente 16 haben eine dekorative und eine Belüftungsfunktion.

[0032] Der Grillkörper 1 wird auf dem Boden 13 zum Beispiel auf einer Unterlage oder direkt auf einer Terrasse platziert.

[0033] Ein vom Grillkörper 1 separates Unterteil 3 (Fig. 2) weist ebenfalls einen quadratischen Querschnitt aus einem witterungsbeständigem Baustahl auf, dessen Wände 2 und Oberseite 12 analog zum Grillkörper 1 gefertigt sind. Der Boden ist im Unterschied zum Grillkörper offen. Die Wände 2 und die Oberseite 12 des Unterteils 3 sind vollständig ebenfalls mit Ornamenten 16 oder anderen Durchbrüchen versehen, die eine dekorative Funktion haben. Zum Beispiel, wenn das Unterteil 3 als Schirm oder Umhüllung einer Kerze oder Leuchte verwendet wird und dazu über die Kerze oder Leuchte gesetzt wird.

[0034] Im Beispiel weisen die Wände 2 analog zum Grillkörper 1 eine Kantenlänge von ca. 500 mm auf.

[0035] Das Unterteil 3 wird mit dem Boden zum Beispiel auf einer Unterlage oder direkt auf einer Terrassen- oder Rasenfläche platziert.

[0036] In weiterer Ausgestaltung kann der Grillkörper 1 mit seinem Boden 13 auf der Oberseite 12 des Unterteils 3 positioniert sein (Fig. 5), wodurch auch eine bessere Zugänglichkeit zum Grillkörper 1 und insbesondere zum Rost 15 resp. Heizfläche 6 erreicht wird. Eine Verbindung zwischen Boden 13 und Oberseite 12 kann durch, in nicht dargestellte Bohrungen, einsetzbare Stifte 11 hergestellt sein. In Fig. 2 ist ein Stift 11 symbolisch angezeigt.

[0037] In Fig. 4 ist der erfindungsgemässe Grillkörper 1 beispielhaft mit rundem Querschnitt, in Form von Zylindern 17 dargestellt. Das Unterteil 3 würde dann ebenfalls zylindrisch geformt sein.

Liste der Bezugszeichen

[0038]

- 1 Grillkörper
- 2 Wand
- 3 Unterteil
- 4 Kante
- 5 Auflage
- 6 Heizplatte
- 7 Öffnung
- 8 Schublade
- 9 Einsatz
- 10 Abflussöffnung
- 11 Stift
- 12 Oberseite
- 13 Boden
- 14 Bereich
- 15 Rost
- 16 Ornament
- 17 Zylinder

Patentansprüche

1. Grill zum Garen von Lebensmitteln und/oder für dekorative Zwecke, umfassend einen Grillkörper (1) aus Stahl mit seitlichen Wänden (2) und einer offenen Heizfläche an der Oberseite (12) des Grillkörpers (1), dadurch gekennzeichnet, dass der Grillkörper (1) mit einem geschlossenen Boden (13) versehen und dass in einem unteren Bereich (14) des Grillkörpers (1) eine ausziehbare Schublade (8) für Brennholzreste und im Bereich der Oberseite (12) des Grillkörpers (1) eine Auflage (5) für die Heizfläche angeordnet sind.

CH 713 063 A2

2. Grill zum Garen von Lebensmitteln und/oder für dekorative Zwecke, umfassend ein Unterteil (3) in Form eines Hohlkörpers aus Stahl mit seitlichen Wänden und mit einem offenen Boden (13), dadurch gekennzeichnet, dass eine Oberseite (12) des Unterteils (3) geschlossen ist und mit Positionsmitteln versehen ist.
3. Grill nach Anspruch 1, dadurch gekennzeichnet, dass die Heizfläche als, auf die Auflage (5) auf- oder einlegbarer Rost (15) oder als flächige Heizplatte (6) mit zentraler Öffnung ausgebildet ist.
4. Grill nach Anspruch 1 oder 3, dadurch gekennzeichnet, dass die Schublade (8) mit einem Einsatz (9) zur Auflage von Brenngut versehen ist.
5. Grill nach einem der Ansprüche 1 oder 3 bis 4, dadurch gekennzeichnet, dass die Schublade (8) und der Grillkörper (1) mit bodennahen Abflussöffnungen (10) für Wasser versehen sind.
6. Grill nach einem der Ansprüche 1 bis 5, dadurch gekennzeichnet, dass der Grillkörper (1) und das Unterteil (3) einen quadratischen, rechteckigen oder runden Querschnitt aufweisen, wobei der Querschnitt von Grillkörper (1) und Unterteil (3) jeweils gleich ausgebildet ist.
7. Grill nach einem der Ansprüche 1 bis 6, dadurch gekennzeichnet, dass der Grillkörper (1) auf das Unterteil (3) aufsetzbar ist, wobei eine lösbare Verbindung Positionsmittel, insbesondere mittels Stiftverbindung herstellbar ist.
8. Grill nach Anspruch 7, dadurch gekennzeichnet, dass der Grillkörper (1) formentsprechend oder versetzt zum Unterteil (3) angeordnet ist.
9. Grill nach einem der Ansprüche 1 bis 8, dadurch gekennzeichnet, dass die Wände (2) des Grillkörpers (1) überwiegend mit Ornamenten (16) oder einer dergleichen Durchbrüchen versehen sind, ausgenommen einen unteren Bereich (14) und die Schublade (8).
10. Grill nach einem der Ansprüche 1 bis 8, dadurch gekennzeichnet, dass die Wände (2) und die Oberseite (12) des Unterteils (3) mit Ornamenten (16) oder einer dergleichen Durchbrüchen versehen sind.

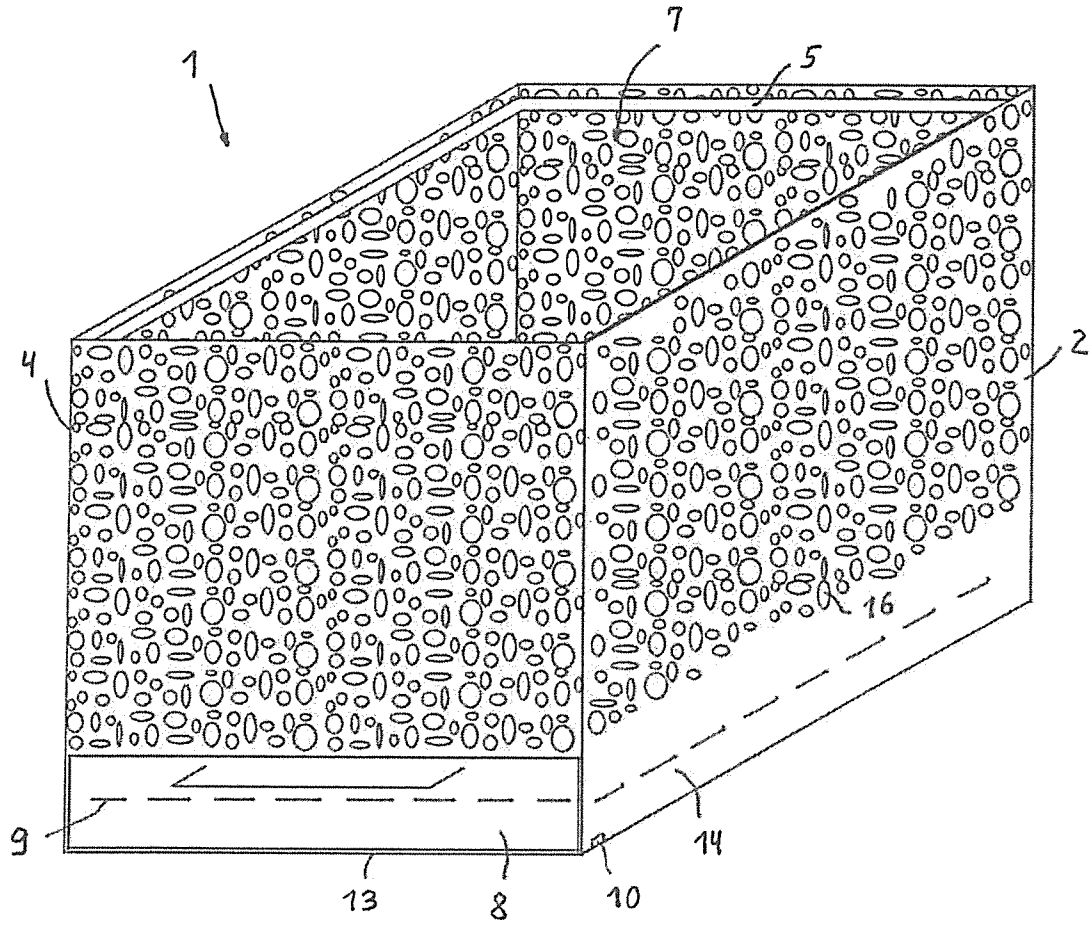


Fig. 1

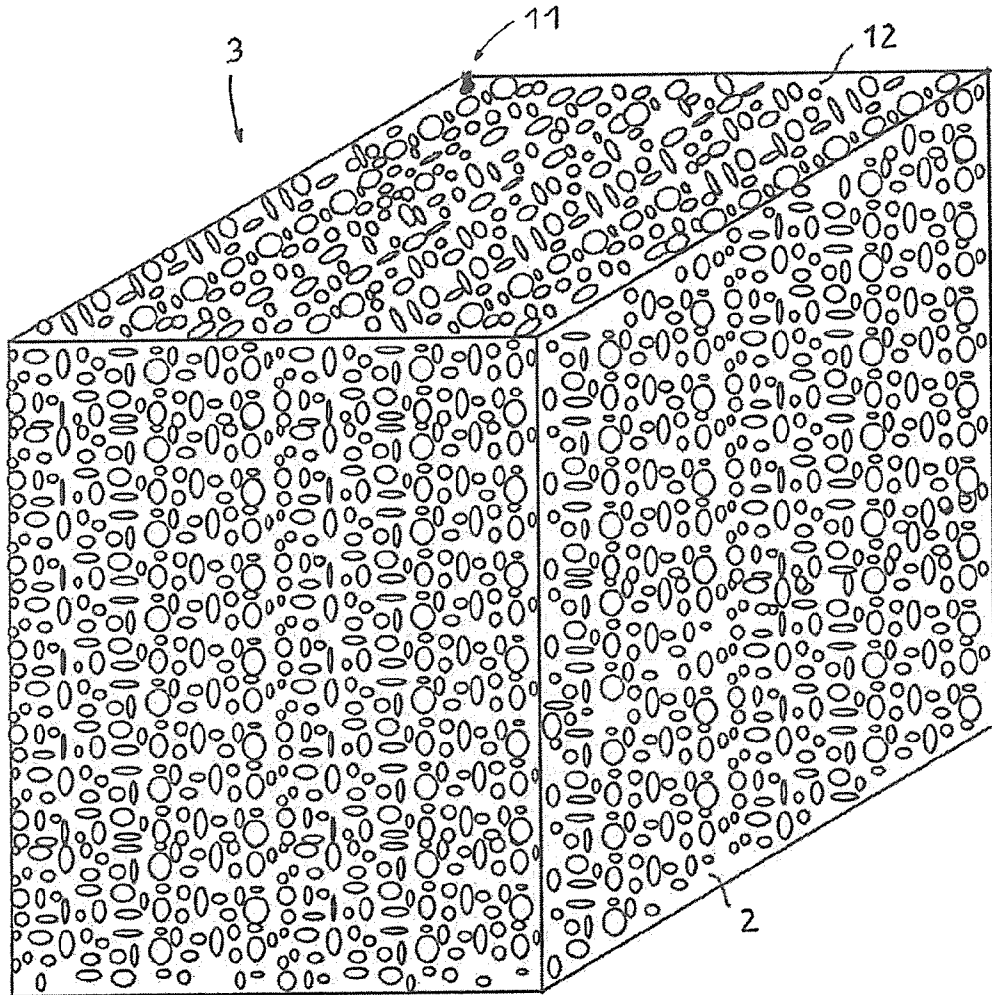


Fig. 2

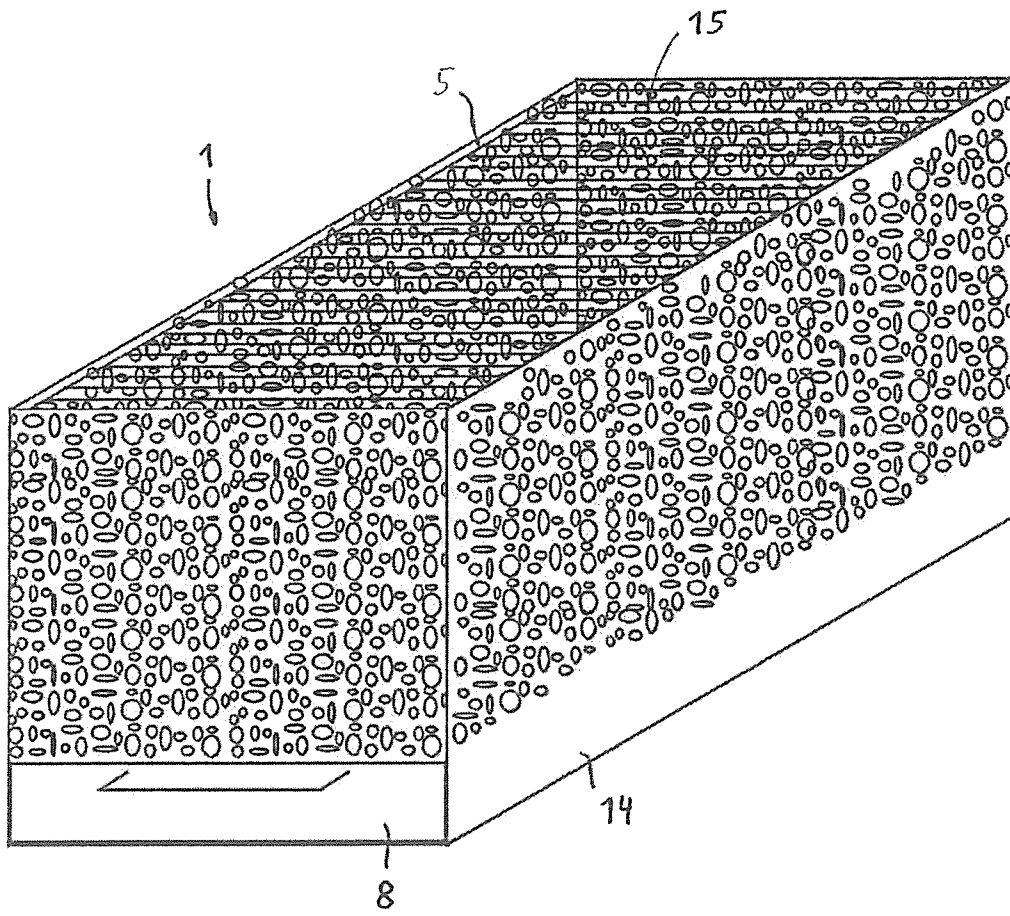


Fig. 3

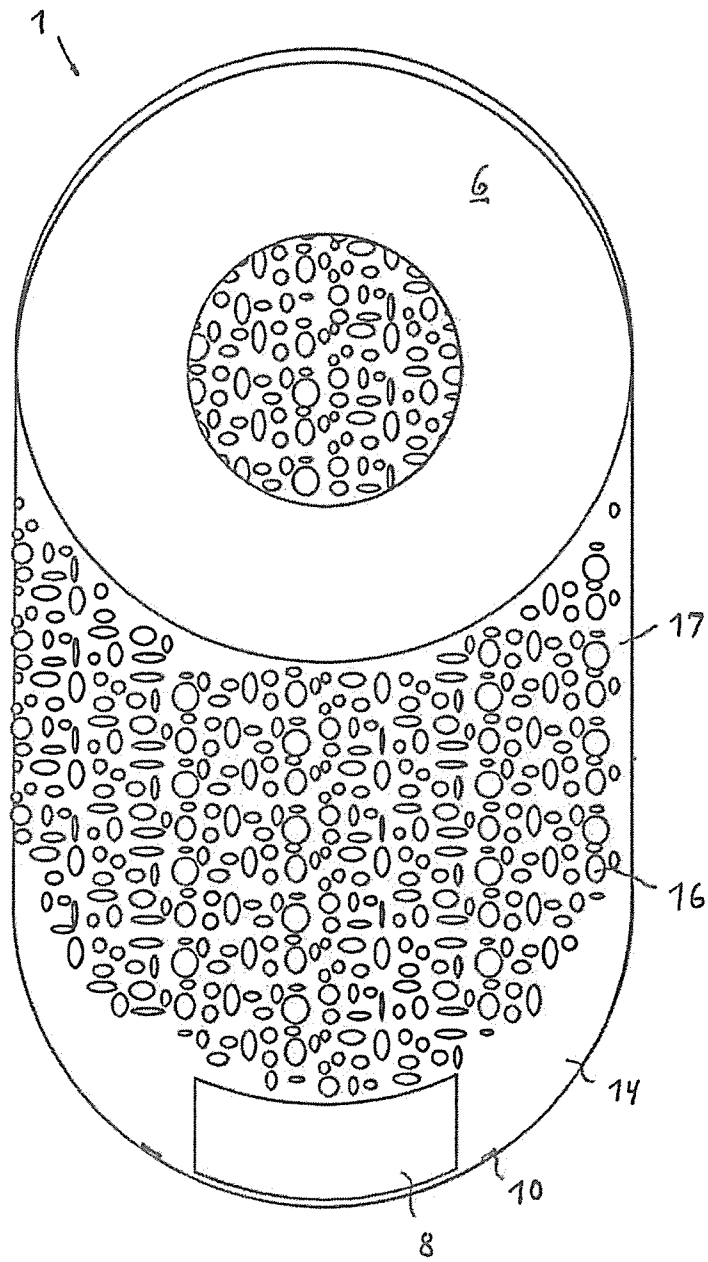


Fig. 4

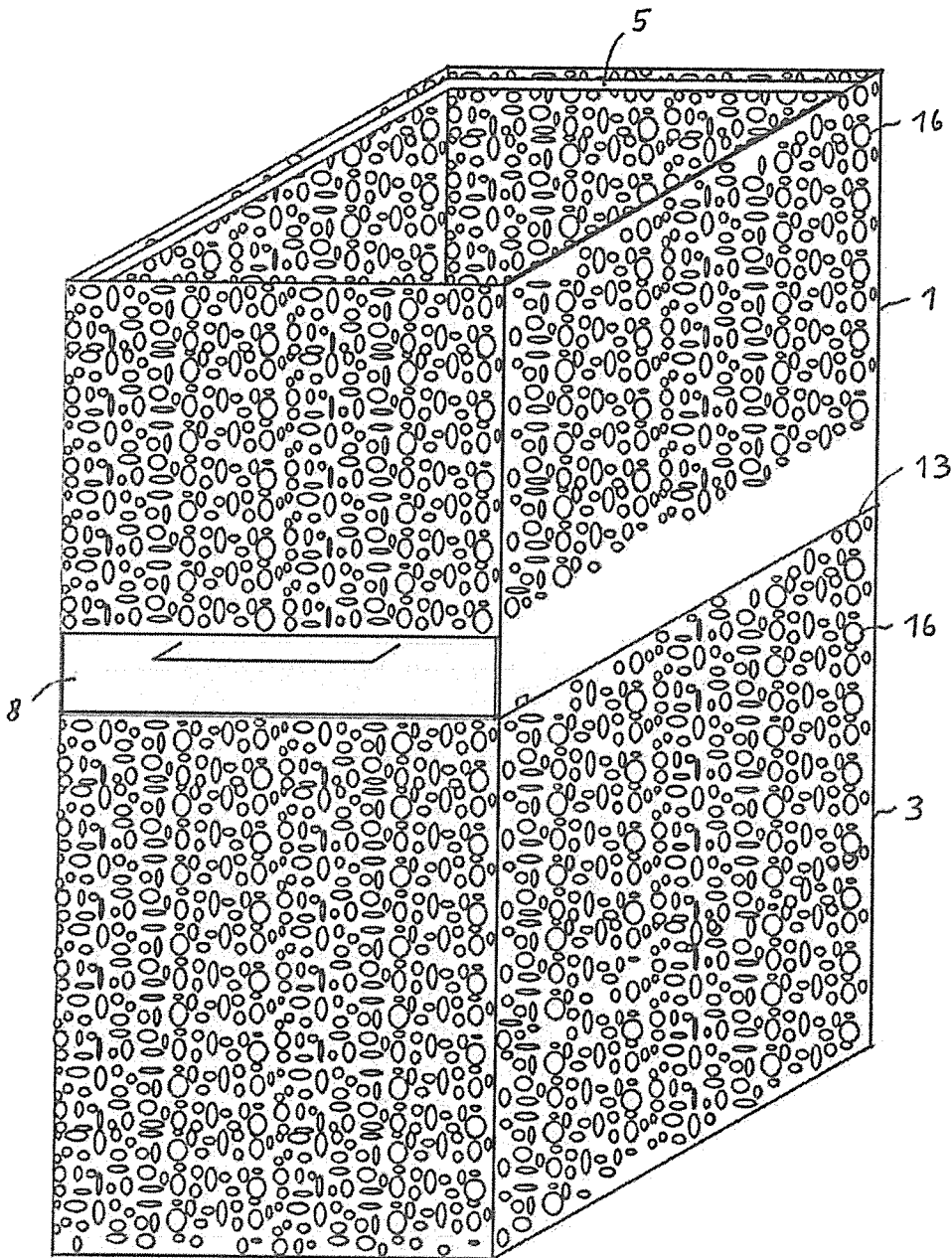


Fig. 5