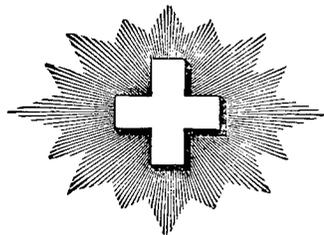


SCHWEIZERISCHE EIDGENOSSENSCHAFT

SCHWEIZ. AMT FÜR



GEISTIGES EIGENTUM

PATENTSCHRIFT

Veröffentlicht am 1. Dezember 1919

Nr. 83479

(Gesuch eingereicht: 17. Mai 1919, 1 Uhr p.)
(Priorität: Deutschland, 7. Mai 1918.)

Klasse 15 l

HAUPTPATENT

NÜRNBERGER METALL- & LACKIERWARENFABRIK
VORM. GEBRÜDER BING ACTIENGESELLSCHAFT, Nürnberg (Deutschland).

Vorrichtung zur Zubereitung von Nahrungs- und Genußmitteln.

Das Anbrennen der Nahrungs- und Genußmittel beim Rösten, Braten, Dörren, Backen und dergleichen erfolgt bekanntlich dadurch, daß ständig dieselben Stellen der Nahrungs- und Genußmittel mit dem Boden ihres Behälters in Berührung stehen. Aus diesem Grunde verwendet man zum Beispiel bei Kaffeeröstern einen Rührflügel, welcher die Kaffeekörner ständig wendet. Beim Rösten von Speisen, wie Kartoffeln und dergleichen, oder beim Backen und Braten sonstiger Lebensmittel ist dieses Verfahren nicht anwendbar, weil die Speisen hierdurch beschädigt werden. Auch ein Umrühren von Hand ist aus dem gleichen Grunde nicht in jedem Falle zulässig, vielfach sogar unmöglich.

Gegenstand der Erfindung ist nun eine Vorrichtung zur Zubereitung von Nahrungs- und Genußmitteln, bei der das Anbrennen der Nahrungs- und Genußmittel nicht dadurch verhütet wird, daß sie zu einer Lagenveränderung gegenüber den Wänden der Vorrichtung gezwungen werden, sondern

durch eine Lagenveränderung der Vorrichtung selbst. Die Vorrichtung ist doppelseitig ausgebildet, derart, daß sie sowohl mit ihrem Boden, als auch mit ihrem Deckel auf die Heizquelle gestellt werden kann.

Auf der Zeichnung ist der Erfindungsgegenstand in einem Ausführungsbeispiel dargestellt.

Die Vorrichtung besteht aus zwei Pfannen *a* und *b*, welche durch ein Scharnier *c* gelenkig miteinander verbunden sind. Jede Pfanne besitzt einen Stiel *f*, bezw. *f*¹, welche bei geschlossenen Pfannen gemeinsam eine Handhabe bilden. Der Boden *c* und der Deckel *c*¹ sind siebartig durchlocht, gestatten also den Durchtritt der Heizgase, ohne daß die Flamme durchschlagen kann. Am Boden *c* und Deckel *c*¹ sind je drei Füße *g*, *h*, *i*, bezw. *g*¹, *h*¹, *i*¹ angeordnet, so daß zwischen der jeweils untern Pfanne und der Heizquelle eine isolierende Gasschicht verbleibt, welche das Anbrennen des Gutes verhindert.

Die Vorrichtung wird zunächst mit ihren Füßen *g*, *h*, *i* auf die Heizquelle gestellt und dann nach kurzer Zeit umgewendet, so daß die Pfanne *b* der Heizquelle zugekehrt ist. Dann kühlt sich der zuvor stark erhitzte Boden der Pfanne *a* etwas ab, ohne daß die Abkühlung den Röst- oder Backprozeß abschwächt. Darauf wird wieder die Pfanne *a* erhitzt, so daß sich die eben erhitzte Pfanne *b* etwas abkühlen kann. Hierdurch wird ein Anbrennen der Nahrungs- und Genußmittel vollkommen ausgeschaltet.

PATENTANSPRUCH:

Vorrichtung zur Zubereitung von Nahrungs- und Genußmitteln, gekennzeichnet durch zwei gelenkig miteinander verbun-

dene offene Pfannen, deren offene Seiten einander zugekehrt sind und deren Böden Füße besitzen.

UNTERANSPRUCH:

Vorrichtung nach Patentanspruch, dadurch gekennzeichnet, daß jede Pfanne einen Stiel besitzt und daß beide Stiele gemeinschaftlich eine Handhabe zum Wenden der Pfannen bilden.

NÜRNBERGER

METALL- & LACKIERWARENFABRIK

VORM. GEBRÜDER BING

ACTIENGESELLSCHAFT.

Vertreter: Heinrich RIESE, Zürich.

