

OFFICE NATIONAL DE LA PROPRIÉTÉ INDUSTRIELLE.

BREVET D'INVENTION.

IX. — Matériel de l'économie domestique.

N° 518.545

1. — ARTICLES DE MÉNAGE.

Dispositif perfectionné destiné à la cuisson de la pâte et de comestibles.

Société : NÜRNBERGER METALL- & LACKIERWARENFABRIK vorm. GEBRÜDER BING, AKTIENGESELLSCHAFT résidant en Allemagne.

Demandé le 1^{er} juillet 1920, à 14 heures, à Paris

Délivré le 4 janvier 1921. — Publié le 27 mai 1921.

(4 demandes de brevets déposées en Allemagne les 21 janvier, 19 février, 6 mars et 9 décembre 1916. — Déclaration du déposant.)

La présente invention a pour objet de permettre de cuire sur flamme libre (fourneau de cuisine, gaz, réchaud, etc.). On atteint ce but à l'aide d'un ustensile tel que par exemple
5 une tourtière munie d'un tube central, l'ustensile étant fermé par un couvercle à partie centrale voutée. Le fond et le tube central de la tourtière ou le fond de l'ustensile sont bien protégés contre l'effet direct de la chaleur
10 émanant de la flamme libre.

L'objet de l'invention est représenté, à titre d'exemple en plusieurs formes d'exécution, aux dessins ci-annexés.

Les fig. 1 et 2 montrent, en coupe verticale
15 et en plan, une tourtière d'après la première forme de construction.

Les fig. 3 et 4,

Les fig. 5 et 6 sont des vues similaires d'une tourtière d'après la deuxième et d'après
20 la troisième forme d'exécution.

La fig. 7 représente en élévation, partie en coupe une tourtière d'après la quatrième forme de construction.

Le fond de la tourtière 1 (fig. 1 et 2) est
25 séparé de la source de la chaleur par un disque annulaire 6 en matière calorifuge. Le bord intérieur du disque annulaire 6 est relevé de façon à former une cheminée conique 5. Le disque 6 repose sur un support 7 et forme

avec celui-ci un pied pour la tourtière. Le support 7 est d'une telle forme que le disque 6 est en contact avec le support seulement pour une petite distance à partir du centre. On pose la tourtière 1 sur le disque 6, le tube central 4 de la tourtière reposant avec son
35 rebord supérieur sur la cheminée 5, le fond de la tourtière ainsi que la paroi du tube central étant protégés contre l'effet direct de la chaleur des flammes.

Le couvercle 2 de la tourtière est muni
40 d'une partie centrale voutée 3 éloignée à une certaine distance du bord supérieur de la cheminée 5.

La pâte à cuire est exposée sur tous les côtés à la chaleur mais bien protégée contre
45 la chaleur directe par le disque 6 et la cheminée 5 en matière calorifuge. Les gaz chauds et encore les flammes montent dans la cheminée 5 jusqu'en dessous de la partie centrale voutée 3 du couvercle 2 d'où ils sont
50 répartis par la paroi du couvercle vers tous les côtés fournissant ainsi la chaleur d'au-dessus indispensable pour une bonne cuisson. La chaleur d'en-dessous est bien tempérée par le disque protecteur 6.

La deuxième forme de construction (fig. 3
55 et 4) ne comprend pas de parties en matière calorifuge, le fond de la tourtière ainsi que la

Prix du fascicule : 1 franc.

paroi du tube central étant protégés contre la chaleur directe provenant de la source de la chaleur par un espace libre prévu entre le fond de la tourtière et la surface du support d'une part et entre le tube central et la cheminée d'autre part.

Le support consiste en un disque annulaire 8 en matière appropriée monté sur un anneau 9 à l'aide des jambes 10. Le diamètre de l'anneau 9 est de préférence plus petit que celui du disque annulaire 8. Sur le bord intérieur du disque annulaire 8 une cheminée 11 est montée qui porte à son extrémité supérieure trois bras 12 destinés à supporter le couvercle 2 de la tourtière 1 munie d'une partie centrale voutée 3. Le couvercle est fixé sur la tourtière à l'aide des agrafes 13 qui pourraient être articulées sur la paroi extérieure de la tourtière. Le couvercle 2 est de préférence à paroi double, la paroi extérieure étant plus épaisse que celle intérieure.

Le diamètre du tube central 4 est plus long que celui de la cheminée 11 de sorte qu'un espace libre est formé entre ces deux parties. La tourtière est suspendue sur les bras 12 de la cheminée par son couvercle 2 fermé par les agrafes 13 de sorte que le fond de la tourtière se trouve à une certaine distance au-dessus du disque annulaire 8 du support. Le rebord supérieur du tube central 4 s'applique contre la paroi extérieure de la cheminée 4.

Le fonctionnement est le même que pour la première forme de construction.

La double paroi du couvercle 2 empêche la chaleur d'au-dessus de s'échapper de la tourtière.

Si la paroi intérieure du couvercle était plus forte beaucoup de chaleur serait absorbée pour le chauffage de cette paroi.

La troisième forme de construction (fig. 5 et 6) comprend un support composé d'un pied 14 et d'un disque annulaire 15 qui est en matière calorifuge. Le pied 14, qui de préférence est en tôle porte une cheminée 16 de la même matière, le disque annulaire 15 en matière calorifuge portant un tube 18 fait en une matière similaire le diamètre de ce tube est plus grand que celui de la cheminée 16 du pied 14. Le tube 18 est formé à son extrémité supérieure par un disque annulaire 17 en matière calorifuge sur lequel vient reposer

le rebord du tube central 17 de la tourtière 1. L'extrémité inférieure de ce tube extérieur 18 est séparée de la cheminée 16 par un anneau qui de préférence est fait en matière calorifuge. Le couvercle 2 à partie centrale voutée 3 est muni d'ouvertures 19 par lesquelles les gaz de combustion peuvent s'échapper, une meilleure circulation de ces gaz dans la tourtière étant ainsi assurée. Les ouvertures 19 sont arrangées près du bord extérieur du couvercle, les gaz chauds étant ainsi forcés de se répandre par dessus toute la surface de la pâte.

La chaleur radiante de la cheminée intérieure 16 est rejetée par le tube extérieur 18 en matière calorifuge et amenée sous le couvercle 2 avec les gaz de combustion.

En passant un petit bâton par les ouvertures 19 du couvercle 2 on peut se convaincre de l'état de cuisson de la pâte.

L'ustensile représenté par la fig. 7 (quatrième forme de construction) est destiné de préférence à servir comme poêle à frire, pouvant cependant servir également de tourtière.

Le pied 27 porte une cheminée 28 et un disque annulaire 26 en matière calorifuge servant de support à un vaisseau 20 de forme circulaire fait en tôle ou en une autre matière appropriée muni dans le fond d'une ouverture centrale. Le vaisseau 20 présente à son bord supérieur une nervure circulaire 21 destinée à servir de support pour le couvercle 22 qui est muni de la partie centrale voutée 22. Sur la paroi intérieure du vaisseau 20 des supports verticaux coudés 24 sont fixés destinés à supporter un plat 25 annulaire pour frire de la viande ou d'autres comestibles dont le diamètre est plus petit que le diamètre intérieur du vaisseau 20, un espace libre étant ainsi formé autour dudit plat. La cheminée 28 du pied 27 s'étend jusqu'au-dessus dudit plat 25, les gaz de combustion ou les flammes libres étant ainsi amenés sous la partie voutée 22 du couvercle 23. Cette forme de construction offre l'avantage que la chaleur d'en dessous et la chaleur d'au-dessus puissent se confondre.

Cet appareil forme pour ainsi dire une capsule chauffée à l'air chaud.

Le fonctionnement de l'appareil est facile à comprendre sans autre explication.

RÉSUMÉ.

Dispositif perfectionné destiné à la cuisson de la pâte ou à frire de la viande ou d'autres comestibles chauffé sur les flammes libres
5 caractérisé par ce qui suit :

1° Le couvercle de la tourtière ou de l'ustensile de cuisine est muni d'une partie centrale voutée destinée à bien répandre les gaz de combustion sur la matière à cuire produisant ainsi la chaleur d'au-dessus indispensable
10 pour une bonne cuisson.

2° Le couvercle est muni encore d'ouvertures près de son bord destinées à produire une bonne circulation des gaz de chauffage.

15 3° Le couvercle est à paroi double, la paroi intérieure étant plus mince que celle extérieure.

4° La tourtière ou l'ustensile de cuisine est posé sur la source de la chaleur à l'aide d'un pied ouvert au centre destiné à amener les flammes ou les gaz de combustion sous la partie voutée du couvercle.
20

5° Entre le pied et la tourtière ou l'ustensile de cuisine un disque en matière calorifuge
25 est interposé destiné à protéger le fond de la tourtière ou de l'ustensile de cuisine contre l'effet direct de la chaleur.

6° La protection contre l'effet direct de la chaleur est effectuée par une couche d'air qui
30 sépare les parois de la tourtière ou de l'ustensile de cuisine du pied support.

7° Le disque annulaire protecteur en matière calorifuge porte une cheminée en matière calorifuge destinée à amener les flammes
35 et les gaz de la combustion sous la partie voutée du couvercle.

8° La tourtière est suspendue sur l'extré-

mité supérieure de la cheminée par le rebord de son tube central.

9° La tourtière est suspendue par son couvercle sur des bras montés sur l'extrémité supérieure de la cheminée prévue sur un disque annulaire du pied support, le couvercle étant fixé sur la tourtière par des agrafes, le tube central de la tourtière étant séparé de la
40 cheminée par un espace libre et le fond de la tourtière étant séparé du disque annulaire du pied support de la même manière.
45

10° La cheminée du pied support est entourée par une paroi tubulaire en matière calorifuge entre laquelle et la paroi de la cheminée un espace libre est prévu fermé en haut par un disque annulaire en matière calorifuge qui sert de support au rebord du tube central de la tourtière.
50
55

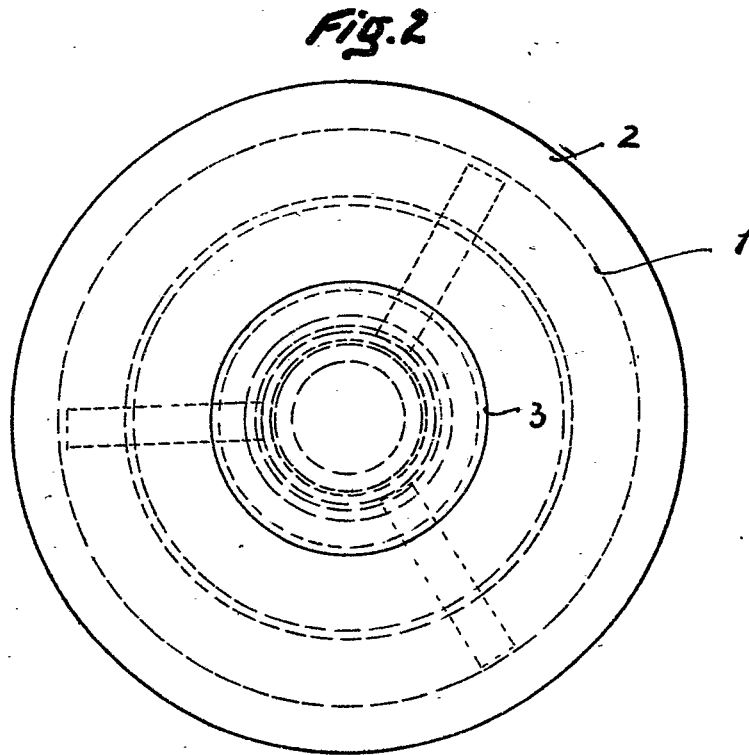
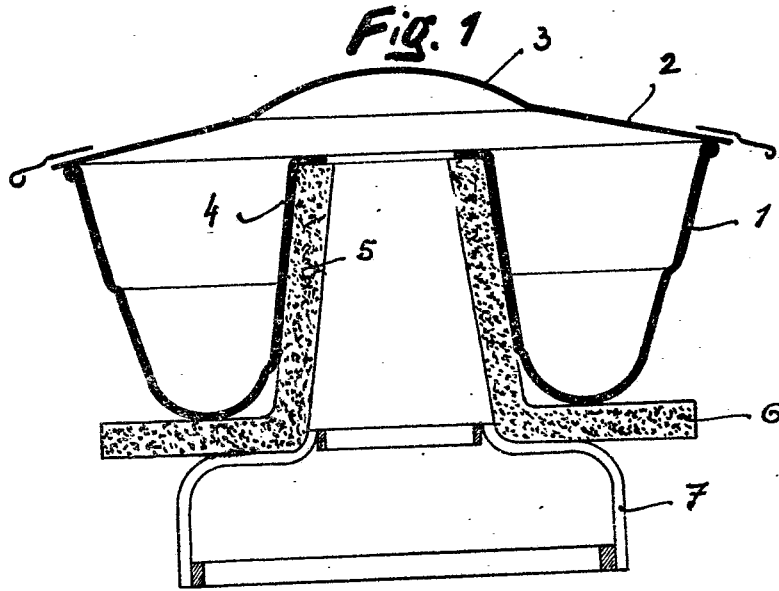
11° L'ustensile de cuisine présente la forme d'une capsule chauffée à l'air chaud munie sur sa paroi intérieure de supports verticaux coudés destinés à supporter un plat annulaire à frire ou à cuire dont le diamètre est plus petit
60 que le diamètre intérieur de ladite capsule de sorte qu'un passage annulaire pour les gaz de chauffage est formé, la capsule étant fermée par un couvercle à partie centrale voûtée et le pied, muni d'un disque de support en matière
65 calorifuge, portant une cheminée qui traverse une ouverture centrale du fond de la capsule et s'étend jusqu'au-dessus dudit plat annulaire.

Société : NURNBERGER METALL-
& LACKIERWARENFABRIK

VORM. GEBRÜDER BING, AKTIENGESELLSCHAFT.

Par procuration :

H. BLOUIN.



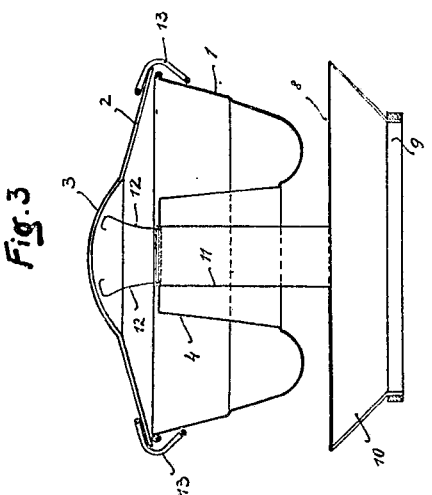


Fig. 3

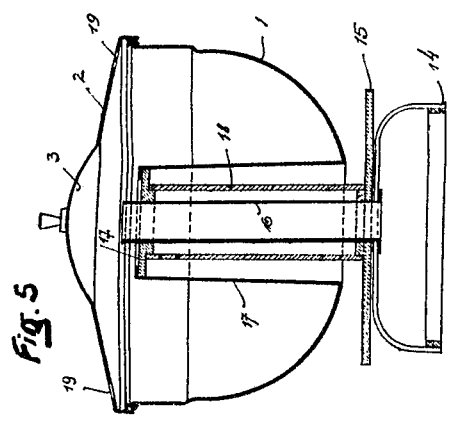


Fig. 5

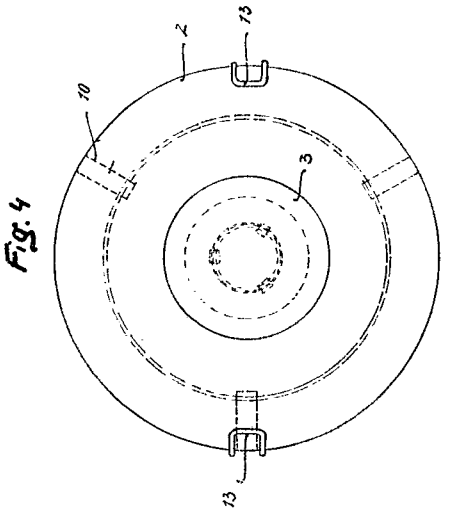


Fig. 4

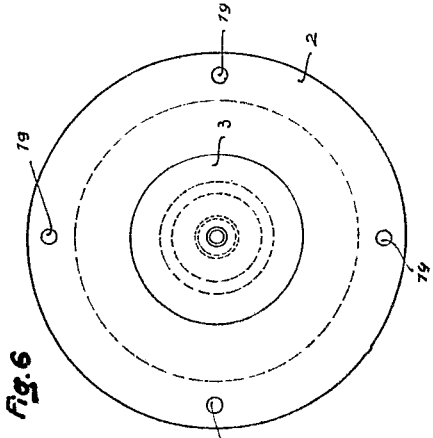


Fig. 6

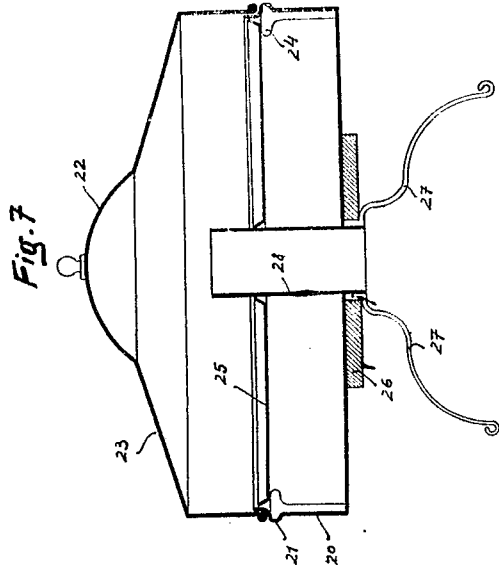


Fig. 7

Fig. 3

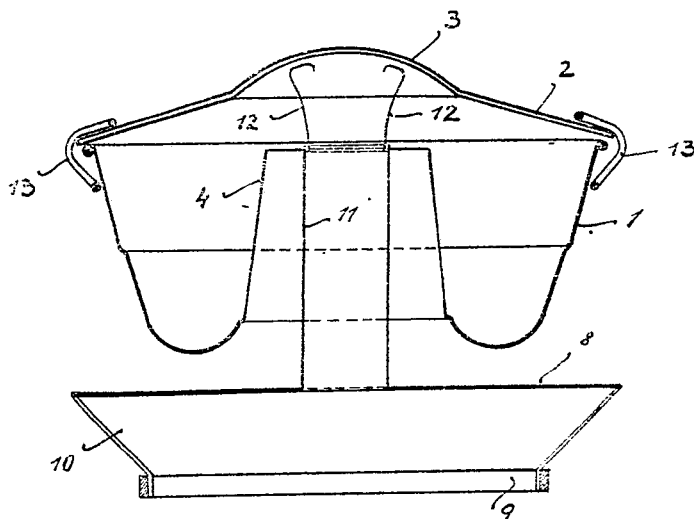


Fig. 5

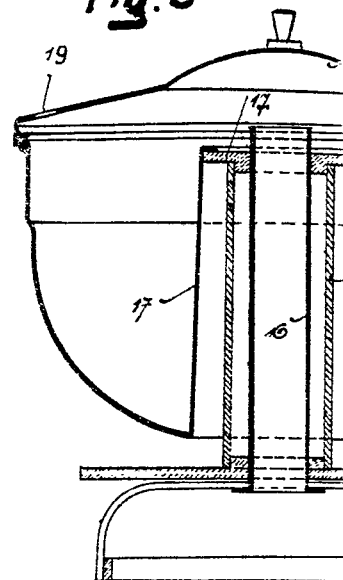


Fig. 4

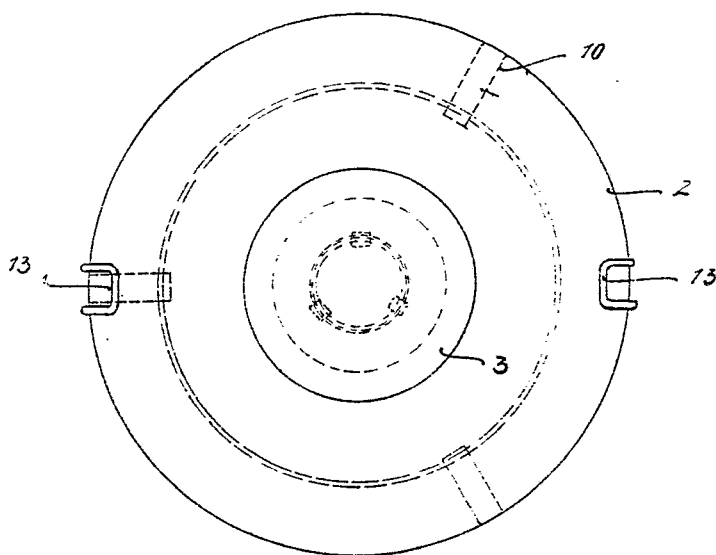


Fig. 6

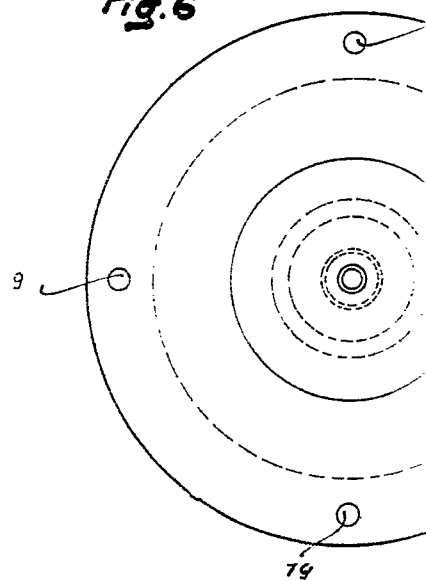


Fig. 5

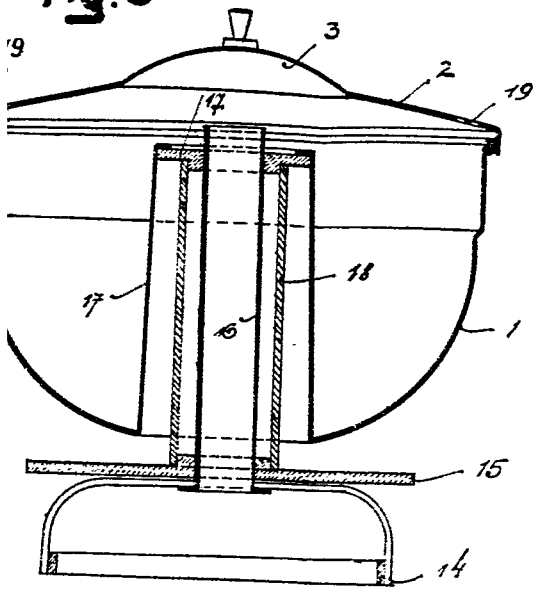


Fig. 6

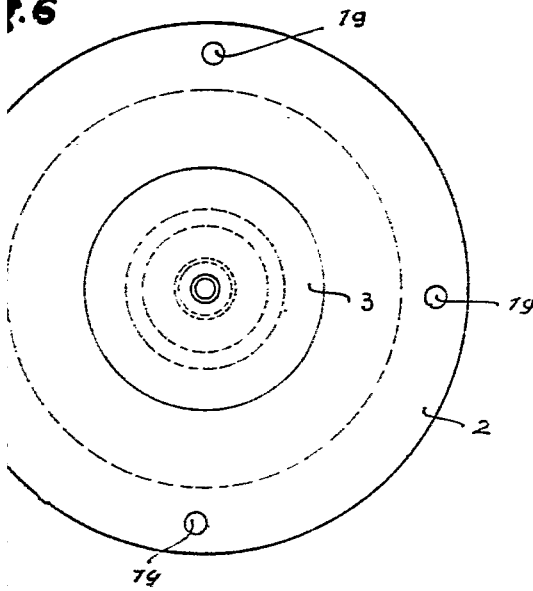


Fig. 7

