

Dispositif d'emballage et de cuisson pour aliments.

La présente invention concerne un nouveau dispositif d'emballage et de cuisson pour aliments.

La cuisson d'aliments, sans ajout de matière grasse, en contact avec des plaques chauffant
5 électriquement, sur ou entre de telles plaques, s'effectue traditionnellement par l'emballage de l'aliment dans une feuille de cuisson soigneusement pliée et ajustée au contact des plaques chaudes. Cette pratique oblige à une manipulation longue qui risque de blesser le
10 manipulateur par brûlure, par contact des mains avec les plaques chaudes. De plus, il y a un risque important de dispersion sur les plaques chaudes, de l'aliment, de miettes ou de jus de cuisson pouvant s'échapper d'une feuille simplement pliée et mal ajustée, ce qui oblige un
15 nettoyage des plaques entre chaque cuisson.

On connaît par US5180894 un dispositif d'emballage et de cuisson pour aliments se présentant sous la forme d'un fourreau réalisé dans une feuille de cuisson composite souple associant une feuille de papier et un
20 film métallisé, de type papier aluminium. Les extrémités de la feuille sont rapprochées pour constituer ledit fourreau, et une découpe est réalisée dans les bords rapprochés pour les maintenir assemblés et pour former une poignée. Le fourreau est ouvert à ses deux
25 extrémités, pour y placer et retirer les aliments à cuire. Mais le risque de dispersion des aliments par ces extrémités, et le risque que des liquides dues à la cuisson s'échappent par ces ouvertures est grand, d'autant plus que la rigidité de cette feuille, même
30 repliée sur elle même pour former ledit fourreau, n'est pas suffisamment assurée.

La présente invention a pour but de résoudre les problèmes évoqués ci-dessus, et vise en particulier à

fournir un dispositif d'emballage et de cuisson pour aliments, particulièrement adapté notamment pour une cuisson entre plaques chauffantes électriques, qui présente plus de rigidité pour sa manipulation et évite la dispersion d'aliments par les extrémités ouvertes du fourreau.

Avec ces objectifs en vue, l'invention a pour objet un dispositif d'emballage et de cuisson pour aliments se présentant, lors de l'utilisation, sous la forme d'un fourreau ouvert à ses deux extrémités, réalisé dans une feuille de cuisson en matière souple et dont deux bords opposés sont reliés pour former un moyen de préhension de l'emballage.

Selon l'invention, le dispositif est caractérisé en ce que le moyen de préhension est formé dans une bande de matériau rigide associée auxdits bords reliés sur toute leur longueur, et en ce que les deux autres bords opposés de la feuille, situés sur les cotés perpendiculaires à la bande rigide, au niveau des ouvertures du fourreau, sont plissés pour retenir à l'intérieur du fourreau les aliments, miettes ou jus résiduel.

La feuille de cuisson est typiquement, mais non exclusivement, en un matériau de type papier de cuisson, encore appelé papier culinaire, ou similaire, résistant au contact de plaques chauffant électriquement ou dans un four électrique, pour cuire des aliments sans ajout de matière grasse.

Par matériau rigide constitutif du moyen de préhension, on entendra un matériau plus rigide que celui constituant la feuille de cuisson, par exemple une bande de carton ou bristol suffisamment épais, dont les caractéristiques sont déterminé de manière à assurer un maintien sensiblement rectiligne de la dite bande lors de l'utilisation, en fonction du poids des aliments auxquels l'emballage est destiné.

Le dispositif selon l'invention permet d'éviter les inconvénients de l'art antérieur précité. En particulier il permet, par le plissage réalisé sur les bords de la feuille de cuisson et l'ouverture partielle de ce plissage lors de l'utilisation, comme on le comprendra mieux par la suite, d'éviter que les aliments contenus glissent ou ruissellent hors de l'emballage lorsque celui-ci est saisi par la bande de préhension ou lorsque le fourreau, garni, est positionné à plat sur une plaque de grill par exemple. Les bords plissés, c'est-à-dire repliés sur eux-mêmes vers l'intérieur avant que l'emballage soit utilisé, apportent aussi une rigidité aux bords de la feuille de cuisson en matière souple, pour faciliter l'ouverture du fourreau afin de le garnir d'aliments.

De plus, la rigidité de la bande de préhension assure que les bords de la feuille ne vont pas s'affaisser, ou au moins limite les risques d'un tel affaissement, lorsque l'emballage, avec les aliments contenus, est manipulé par la bande de préhension, même si celle-ci est tenue à la main par exemple seulement dans sa partie centrale.

Avant utilisation, le dispositif se présente sous une forme aplatie, la feuille de cuisson étant repliée sur elle-même en présentant une ligne de pliage centrale opposée à la bande de préhension rigide. Les bords plissés comportent chacun un repli de la feuille vers l'intérieur du fourreau, ce repli étant agencé pour s'étendre à plat à l'intérieur contre les bords de la feuille, avant utilisation, et pour que le repli s'écarte vers l'extérieur du fourreau lors de l'utilisation, de manière à constituer un rebord déterminant avec le fourreau une cavité propre à retenir les aliments.

Avant usage, la feuille de cuisson est pliée, le long d'une ligne de pliage centrale, en deux parties égales reliées à l'opposée de la dite ligne par la bande

de préhension en matériau rigide. Préférentiellement, la bande de préhension est elle même pliée en deux sur sa longueur et recouvre les deux bords de la feuille de cuisson opposés à la ligne de pliage centrale, et des
5 moyens de fixation maintiennent la dite bande de préhension et les dits bords assemblés, pour former une sorte de poignée de préhension de l'emballage.

Les moyens de fixation comportent préférentiellement des agrafes réparties sur la longueur
10 de la bande de préhension.

Ce montage forme ainsi un fourreau dans lequel l'aliment sera glissé par les côtés ouverts, perpendiculaires à la poignée, et sera ainsi protégé jusqu'à subir une cuisson sans nécessité d'ajustement. La
15 bande de préhension permet la préhension du fourreau lors de sa pose ou de son retrait du contact avec les plaques chaudes, éloignant ainsi la main du manipulateur du contact avec les plaques chaudes.

Préférentiellement, les deux bords de la feuille de cuisson, emprisonnés dans la bande de préhension, sont rabattus sur quelques centimètres pour accroître leur
20 solidité.

La bande de préhension est, préférentiellement encore, agrafée à ses extrémités sur les replis des bords du fourreau, améliorant encore la rigidité de l'ensemble.
25

Ces replis ne doivent toutefois pas excéder quelques dizaines de millimètres en largeur, afin d'éviter tout contact permanent avec l'aliment lors de la cuisson dans la chambre de cuisson, délimitée par lesdits
30 replis. Les agrafes situées aux extrémités de la bande de préhension ont plus particulièrement la fonction de maintenir définitivement fermés les replis des ouvertures plissées à proximité de la bande de préhension, pendant que les zones médianes des replis, situées à proximité de
35 la ligne de pliage centrale, seront dépliées partiellement vers l'extérieur du fourreau, de préférence

après avoir introduit l'aliment dans le fourreau, afin de créer une torsion de chaque repli. Les torsions des replis ainsi formées créent sur les bords du fourreau des cavités. Les cavités ainsi formées vont retenir
5 l'aliment, les miettes ou le jus résiduel à l'intérieur du fourreau pendant la cuisson, en les faisant butter contre ces replis et, ainsi contenus, ne se disperseront pas dans l'appareil de cuisson.

Les deux ouvertures du fourreau ont aussi pour
10 effet de laisser circuler l'air autour de l'aliment afin de permettre la dispersion de l'humidité résiduelle pour une meilleure conservation. Les deux ouvertures permettent aussi de glisser à l'intérieur du fourreau un objet plus grand que lui, afin de n'appliquer une source
15 de chaleur qu'à un endroit de l'objet situé sous la surface de la feuille de cuisson, comme par exemple : un transfert, un marquage.

Selon une disposition complémentaire, le dispositif comporte un trou de suspension situé sensiblement au
20 centre de la bande de préhension. Ce trou permet au fourreau d'être suspendu après un crochet afin d'être stocké à la verticale sans risque de déchirement de la feuille de cuisson. La suspension du fourreau, permet un gain de place sur le plan de travail tout en évitant les
25 souillures engendrées par celui-ci et permet aussi le maintien en température, après cuisson, de l'aliment dans une cellule chaude sans être en contact avec une plaque chaude.

La bande de préhension permet aussi le maintien du
30 fourreau, avec une main pendant qu'avec l'autre main, au moyen d'un couteau, on coupe le pli central, telle une enveloppe, pour accéder aux aliments à déguster à même la feuille de cuisson. Optionnellement, pour ne pas avoir besoin d'utiliser un couteau, le dispositif peut
35 comporter des moyens de séparation de la feuille de cuisson le long de la ligne de pliage centrale, par

exemple un fil intégré au niveau de la ligne de pliage centrale lors de sa fabrication, qu'il suffit ensuite de tirer pour déchirer le papier.

5 Le fourreau peut avoir des dimensions et des formes variées. De même, les compositions de la feuille de cuisson souple et de la bande de préhension rigide peuvent varier. Le nombre d'agrafes sera adapté à la dimension de l'emballage.

10 Les dessins annexés illustrent l'invention :

La figure 1 représente en vue partielle, le dispositif de l'invention vu reposant à plat, de profil, fourreau ouvert.

15 La figure 2 représente, le dispositif de l'invention vu vertical de face, légèrement incliné, fourreau ouvert.

La figure 3 représente, le dispositif de l'invention vu de face, contenant un aliment et montrant les deux replis déployés vers l'extérieur du fourreau.

20 En référence à ces dessins, le dispositif comporte une feuille de cuisson souple 1 dont les deux bords latéraux 2 sont rabattus sur environ 2 cm de manière à former deux replis 8 qui, après avoir été dépliés partiellement, comme on le voit figure 3, de préférence
25 après avoir introduit les aliments 11, retiendront ceux-ci, les miettes ou le jus résiduel dans la poche du fourreau en les empêchant de glisser à l'extérieur de la chambre de cuisson 10.

30 Lors de la fabrication de l'emballage, la feuille de cuisson ayant les replis 8 ainsi formés sur ses deux bords 2 est ensuite pliée en deux en son milieu, sur sa largeur, selon une ligne de pliage 3. Les deux bords 4, opposés à cette pliure centrale, sont joints et rabattus sur environ 2,5 cm pour renforcer cet endroit.

35 Les bords rabattus 4 sont emprisonnés dans une bande de carton 5 pliée en deux sur sa longueur et

assemblée par des agrafes 6, et constituant une poignée ou bande de préhension. Ce mode de fixation permet de consolider cet endroit, sujet à des tractions occasionnées par les préhensions et les suspensions du fourreau. Un trou 7 réalisé dans la bande de préhension permet de suspendre le fourreau à un crochet. On notera que les agrafes d'extrémités 6' sont placées de manière à maintenir aussi les extrémités 8' des replis 8.

Lors de son utilisation, les aliments 11 étant placés dans la chambre de cuisson 10 à l'intérieur du fourreau, la torsion du repli 8, engendrée par le déploiement de sa zone médiane 9, c'est-à-dire l'extrémité inférieure lorsque l'emballage est maintenu suspendu par la bande de carton 5, écarte le repli 8 vers l'extérieur de la chambre de cuisson 10, comme illustré figure 3, de manière à constituer un rebord 8'' déterminant, à proximité des bords 2 du fourreau, une cavité propre à retenir les aliments, miettes ou jus résiduel.

Le dispositif selon l'invention est particulièrement destiné au réchauffement de préparations culinaires devant être saisies rapidement entre les plaques d'un grill électrique.

Plus particulièrement, le dispositif selon l'invention est destiné au réchauffement de charcuteries pâtisseries, tels que sont les produits enrobés de pâte brisée ou feuilletée, et pour lesquels il faut généralement préchauffer un four traditionnel pendant 10 minutes puis réchauffer l'aliment encore pendant 20 minutes.

REVENDICATIONS

1. Dispositif d'emballage et de cuisson pour aliments se présentant lors de l'utilisation sous la forme d'un fourreau ouvert à ses deux extrémités, réalisé dans une feuille de cuisson (1) en matière souple et dont deux bords opposés (4) sont reliés pour former un moyen de préhension de l'emballage, caractérisé en ce que le moyen de préhension est formé dans une bande de préhension en matériau rigide (5) associée auxdits bords reliés sur leur longueur, et en ce que les deux autres bords (2) opposés de la feuille, situés sur les cotés perpendiculaires à la bande rigide, au niveau des ouvertures du fourreau, sont plissés pour retenir à l'intérieur du fourreau les aliments (11), miettes ou jus résiduel.

15

2. Dispositif selon la revendication 1 caractérisé en ce que avant utilisation, il se présente sous une forme aplatie, la feuille de cuisson (1) étant repliée sur elle-même en présentant une ligne de pliage centrale (3) opposée à la bande de préhension (5), et les bords plissés (2) comportent chacun un repli (8) de la feuille vers l'intérieur du fourreau, ce repli étant agencé pour s'étendre à plat à l'intérieur contre les bords de la feuille, avant utilisation, et pour que le repli (8) s'écarte vers l'extérieur du fourreau lors de l'utilisation, de manière à constituer un rebord (8'') déterminant avec le fourreau une cavité propre à retenir les aliments.

30

3. Dispositif selon la revendication 1 caractérisé en ce que ladite bande de préhension (5) est pliée en deux sur sa longueur et recouvre les deux bords (4) de la feuille de cuisson opposés à la ligne de pliage centrale

(3), et des moyens de fixation (6) maintiennent la dite bande de préhension (5) et les dits bords (4) assemblés.

5 4. Dispositif selon la revendication 3 caractérisé en ce que les moyens de fixation comportent des agrafes (6) réparties sur la longueur de la bande de préhension (5).

10 5. Dispositif selon la revendication 3 caractérisé en ce qu'il comporte un trou (7) de suspension situé au centre de la bande de préhension (5).

15 6. Dispositif selon l'une quelconque des revendications précédentes caractérisé en ce que la bande de préhension est une bande de carton (5) ou bristol.

20 7. Dispositif selon l'une quelconque des revendications précédentes caractérisé en ce que la feuille de cuisson (1) est en papier cuisson, résistant au contact de plaques chauffant électriquement ou dans un four électrique.

25 8. Dispositif selon l'une quelconque des revendications précédentes caractérisé en ce qu'il comporte des moyens de séparation de la feuille de cuisson le long de la ligne de pliage centrale (3).

30 9. Dispositif selon la revendication 8 caractérisé en ce que les moyens de séparation comportent un fil intégré au niveau de la ligne de pliage centrale.

ABREGE

Dispositif d'emballage et de cuisson pour aliments.

Dispositif d'emballage et de cuisson pour aliments se présentant lors de l'utilisation sous la forme d'un fourreau ouvert à ses deux extrémités, réalisé dans une feuille de cuisson (1) en matière souple et dont deux bords opposés (4) sont reliés par une bande de préhension en matériau rigide (5) associée auxdits bords reliés sur leur longueur, permettant d'éviter le contact des mains avec les plaques chaudes de cuisson. Les deux autres bords (2) opposés de la feuille, situés sur les cotés perpendiculaires à la bande rigide, au niveau des ouvertures du fourreau, sont plissés pour former un repli (8) constituant lors de l'utilisation un rebord (8'') apte à retenir à l'intérieur du fourreau les aliments, miettes ou jus résiduel. Le dispositif selon l'invention est particulièrement destiné au réchauffement de préparations culinaires devant être saisies rapidement entre les plaques d'un grill électrique et plus particulièrement, au réchauffement de charcuteries pâtisseries.

Figures pour l'abrégé : fig. 1 et 3

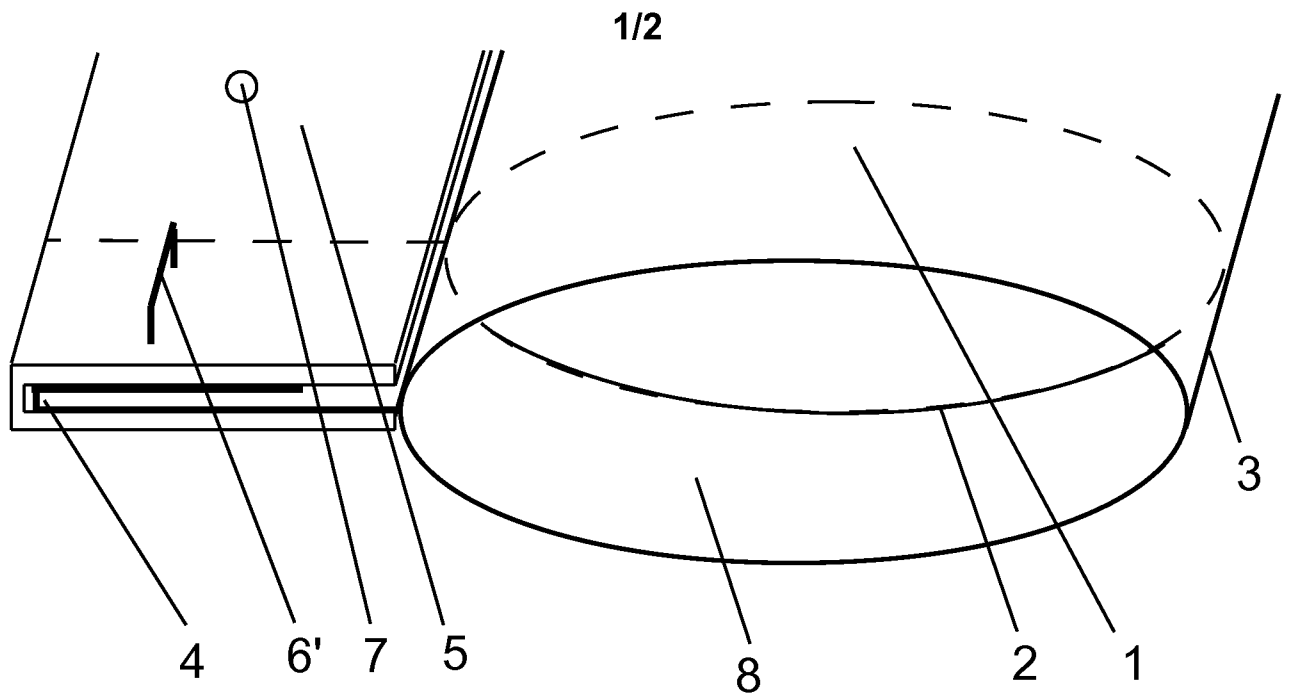


FIG. 1

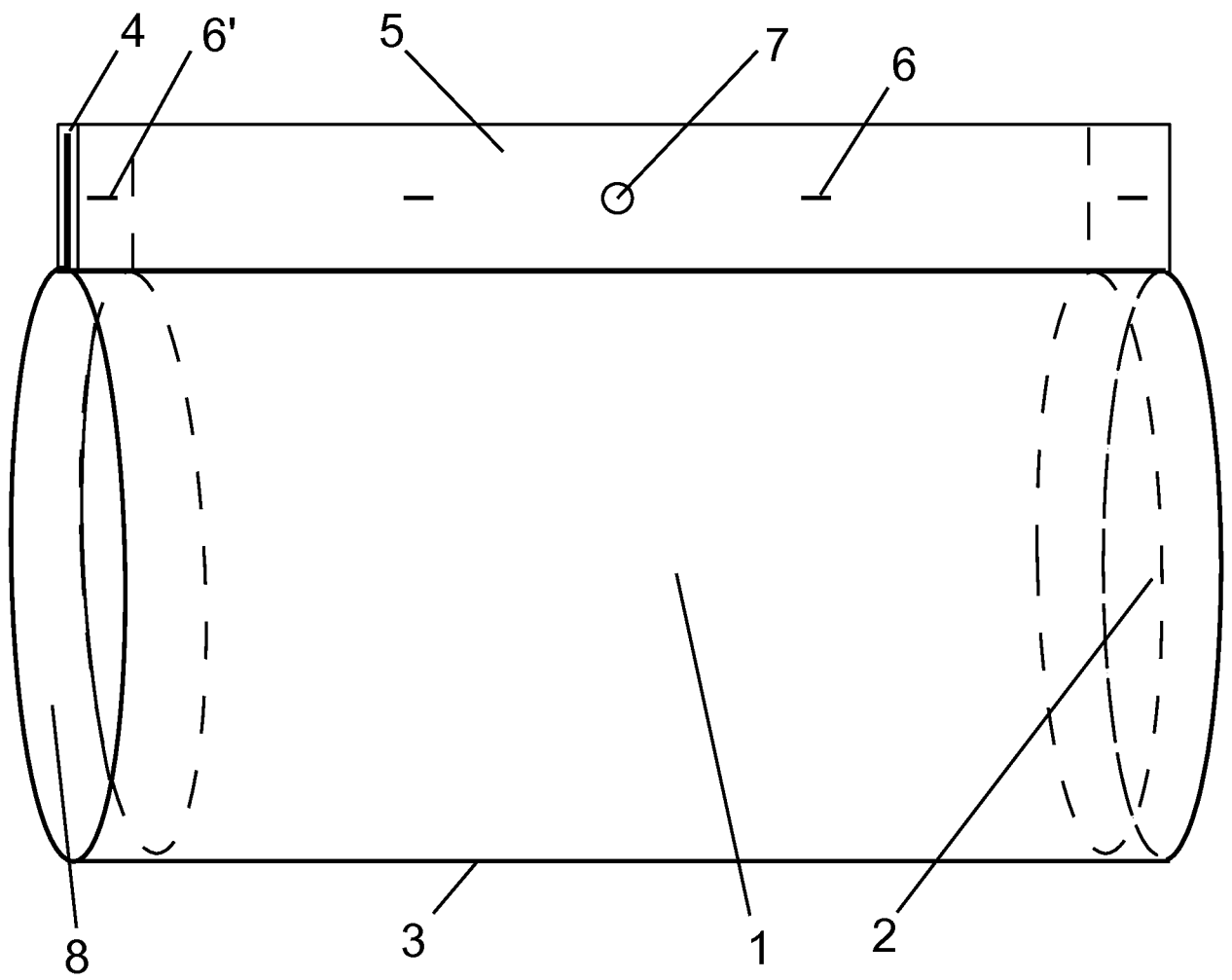


FIG. 2

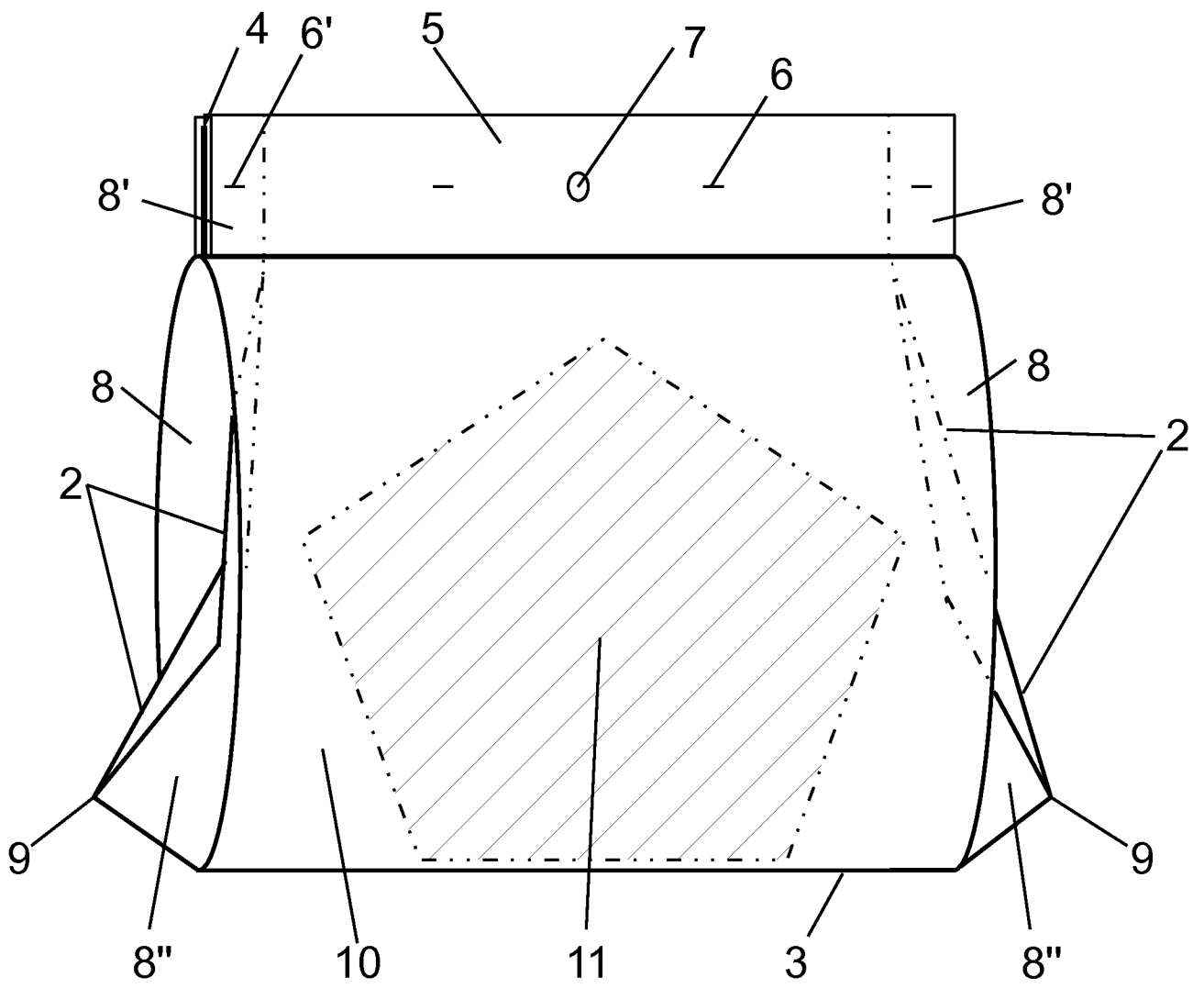


FIG.3