

DOCUMENT MADE AVAILABLE UNDER THE PATENT COOPERATION TREATY (PCT)

International application number:	PCT/FR2013/052850
International filing date:	26 November 2013 (26.11.2013)
Document type:	Certified copy of priority document
Document details:	Country/Office: FR
	Number: 1203251
	Filing date: 30 November 2012 (30.11.2012)
Date of receipt at the International Bureau:	19 December 2013 (19.12.2013)

Remark: Priority document submitted or transmitted to the International Bureau in compliance with Rule 17.1(a),(b) or (b-bis)

056050

Brevet d'invention


Certificat d'utilité

COPIE OFFICIELLE

Le Directeur général de l'Institut national de la propriété industrielle certifie que le document ci-annexé est la copie certifiée conforme d'une demande de titre de propriété industrielle déposée à l'Institut.

Fait à Courbevoie, le 5 DEC. 2013

Pour le Directeur général de l'Institut
 national de la propriété industrielle
 Le Directeur des brevets



Philippe CADRE





Veillez remplir cette requête à l'encre noire

DB 540 - 03 09


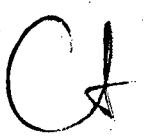
REMISE DES PIÈCES DATE 30/11/2012 LIEU 54 INPI - Lorraine N° D'ENREGISTREMENT 12/03251 NATIONAL ATTRIBUÉ PAR L'INPI DATE DE DÉPÔT ATTRIBUÉE 3 0 NOV. 2012 PAR L'INPI		Réservé à l'INPI 1 NOM ET ADRESSE DU DEMANDEUR OU DU MANDATAIRE À QUI LA CORRESPONDANCE DOIT ÊTRE ADRESSÉE KONDRACKI Daniel 2, place de la Liberté 54520 Laxou	
Vos références pour ce dossier (facultatif)			
Confirmation d'un dépôt par télécopie		<input type="checkbox"/> N° attribué par l'INPI à la télécopie	
2 NATURE DE LA DEMANDE		Cochez l'une des 4 cases suivantes	
Demande de brevet		<input checked="" type="checkbox"/>	
Demande de certificat d'utilité		<input type="checkbox"/>	
Demande divisionnaire		<input type="checkbox"/>	
<i>Demande de brevet initiale ou demande de certificat d'utilité initiale</i>		N°	Date
		N°	Date
Transformation d'une demande de brevet européen <i>Demande de brevet initiale</i>		<input type="checkbox"/>	Date
		N°	Date
3 TITRE DE L'INVENTION (200 caractères ou espaces maximum) Dispositif d'emballage et de cuisson pour aliments, se présentant sous la forme d'un fourreau avec une poignée.			
4 DÉCLARATION DE PRIORITÉ OU REQUÊTE DU BÉNÉFICE DE LA DATE DE DÉPÔT D'UNE DEMANDE ANTÉRIEURE FRANÇAISE		Pays ou organisation Date _____ N° Pays ou organisation Date _____ N° Pays ou organisation Date _____ N° <input type="checkbox"/> S'il y a d'autres priorités, cochez la case et utilisez l'imprimé «Suite»	
5 DEMANDEUR (Cochez l'une des 3 cases)		<input type="checkbox"/> Personne morale à compter de 1000 salariés <input type="checkbox"/> Personne morale de moins de 1000 salariés <input checked="" type="checkbox"/> Personne physique	
Nom ou dénomination sociale		KONDRACKI	
Prénoms		DANIEL	
Forme juridique			
N° SIREN		_____	
Code APE		_____	
Domicile ou siège	Rue	2, place de la liberté	
	Code postal et ville	54520 Laxou	
	Pays	FRANCE FRANÇAISE	
Nationalité			
N° de téléphone (facultatif)		N° de télécopie (facultatif)	
Adresse électronique (facultatif)			
<input type="checkbox"/> S'il y a plus d'un demandeur, cochez la case et utilisez l'imprimé «Suite»			

Réservé à l'INPI

REMISE DES PIÈCES
DATE **30/11/2012**
LIEU **54 INPI - Lorraine**

N° D'ENREGISTREMENT **12/03251**
NATIONAL ATTRIBUÉ PAR L'INPI

DB 540 - 03 09

6 MANDATAIRE		
Nom		
Prénom		
Cabinet ou Société		
Nationalité		
N ° de pouvoir permanent et/ou de lien contractuel		
Adresse	Rue	
	Code postal et ville	
	Pays	
N° de téléphone (facultatif)		
N° de télécopie (facultatif)		
Adresse électronique (facultatif)		
7 INVENTEUR(S)		Les inventeurs sont nécessairement des personnes physiques
Les demandeurs et les inventeurs sont les mêmes personnes	<input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non : Dans ce cas remplir le formulaire de Désignation d'inventeur(s)	
8 BÉNÉFICIAIRE DE LA RÉDUCTION DU TAUX DES REDEVANCES	<input checked="" type="checkbox"/> Personne(s) physique(s) <input type="checkbox"/> Entreprise de moins de 1000 salariés (attestation à fournir dans le mois du dépôt) <input type="checkbox"/> Organisme à but non lucratif dans le domaine de l'enseignement ou de la recherche (attestation à fournir dans le mois du dépôt)	
9 SÉQUENCES DE NUCLEOTIDES ET/OU D'ACIDES AMINÉS	<input type="checkbox"/> Cochez la case si la description contient une liste de séquences	
Le support électronique de données est joint	<input type="checkbox"/>	
La déclaration de conformité de la liste de séquences sur support papier avec le support électronique de données est jointe	<input type="checkbox"/>	
Si vous avez utilisé l'imprimé «Suite», indiquez le nombre de pages jointes		
10 SIGNATURE DU DEMANDEUR OU DU MANDATAIRE (Nom et qualité du signataire)		VISA DE L'INPI
 KONDRACKI Daniel Déposant		

L'invention porte sur un dispositif d'emballage et de cuisson pour aliments, se présentant sous la forme d'un fourreau réalisé dans une feuille de cuisson en matière souple, de type papier ou autre équipée d'une poignée en carton rigide. Le dispositif est réalisé en matériaux résistant au contact de plaques chauffant électriquement ou four électrique, pour cuire des aliments sans ajout de matière grasse.

5

La cuisson d'aliments, sans ajout de matière grasse, en contact avec des plaques chauffant électriquement, 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 manipulateur par brûlure au contact des mains avec les plaques chaudes. Le risque de dispersion sur les plaques chaudes, de l'aliment, de miettes ou jus de cuisson pouvant s'échapper d'une feuille simplement pliée et mal ajustée est grand et obligerait un nettoyage des plaques entre chaque cuisson.

10

Le dispositif selon l'invention permet d'éviter ces inconvénients, il comporte selon une première caractéristique, effectuée lors de sa fabrication, la fermeture d'une feuille de cuisson souple, pliée en deux parties égales, reliées par une bande de carton rigide. La bande de carton rigide est elle même pliée en deux sur sa longueur et agrafée de façon à joindre et recouvrir les deux bords opposés à la pliure centrale de la feuille pour former une poignée. Les deux extrémités de la feuille de cuisson, emprisonnées dans la poignée, ont été rabattues sur quelques centimètres pour accroître leurs solidité. 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. Cette poignée en carton 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.

15

20

Le dispositif comporte selon une deuxième caractéristique, un trou de suspension situé au centre de la poignée. 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 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.

25

30

Le dispositif comporte selon une troisième caractéristique, deux ouvertures plissées sur

les côtés du fourreau, perpendiculaires à la poignée, apportant ainsi une rigidité aux bords de la feuille de cuisson en matière souple, pour faciliter l'ouverture du fourreau afin de le garnir d'aliments. Le plissage a également pour fonction de retenir à l'intérieur du fourreau, l'aliment, les miettes ou le jus résiduel, qui vont venir buter contre ou à l'intérieur de ces plis et ne se disperseront pas sur les plaques. Les deux ouvertures ont aussi pour 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 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.

10 Selon des modes particuliers de réalisation :

- Le fourreau peut avoir des dimensions et des formes variées.
- Les compositions de la feuille de cuisson souple et du carton rigide peuvent varier.
- Les agrafes peuvent être variées en matière et en nombre.
- Les perforations peuvent varier en forme et en nombre.
- 15 - Les plis peuvent varier en forme et en nombre.
- Le mode de suspension peut être réalisé de toute autre façon.
- Le fourreau peut être fabriqué en toute autre matière.

Les dessins annexés illustrent l'invention :

La figure 1 représente en coupe, le dispositif de l'invention vu couché de profil, fourreau ouvert.

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

En référence à ces dessins, le dispositif comporte une feuille de cuisson souple (1) dont les deux bords latéraux sont rabattus sur 2 cm (2) pour former deux plissages qui retiendront l'aliment, les miettes ou le jus résiduel dans la poche du fourreau en les empêchant de glisser à l'extérieur. La feuille de cuisson ainsi plissée est pliée en deux, en son milieu, sur sa 25 largeur (3). Les deux extrémités, opposées à cette pliure centrale, sont jointes et rabattues (4) sur 2,5 cm pour renforcer cet endroit.

Le plis (4) est emprisonné dans une bande de carton (5) pliée en deux sur sa longueur et agrafée (6). 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) permet de 30 suspendre le fourreau à un crochet.

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

REVENDICATIONS

1) Dispositif d'emballage et de cuisson pour aliments caractérisé en ce qu'il se présente sous la forme d'un fourreau réalisé dans une feuille de cuisson en matière souple (1) équipée d'une poignée réalisée dans une bande de carton rigide (5), ladite bande de carton étant pliée en deux sur sa longueur et agrafée (6) de façon à joindre et recouvrir les deux bords opposés à la pliure centrale (3) de la feuille de cuisson en matière souple (1) et en ce qu'il comporte deux ouvertures plissées sur les cotés (2) perpendiculaires à la poignée (5).

2) Dispositif selon la revendication 1 caractérisé en ce qu'il comporte un trou (7) de suspension situé au centre de la bande de carton.

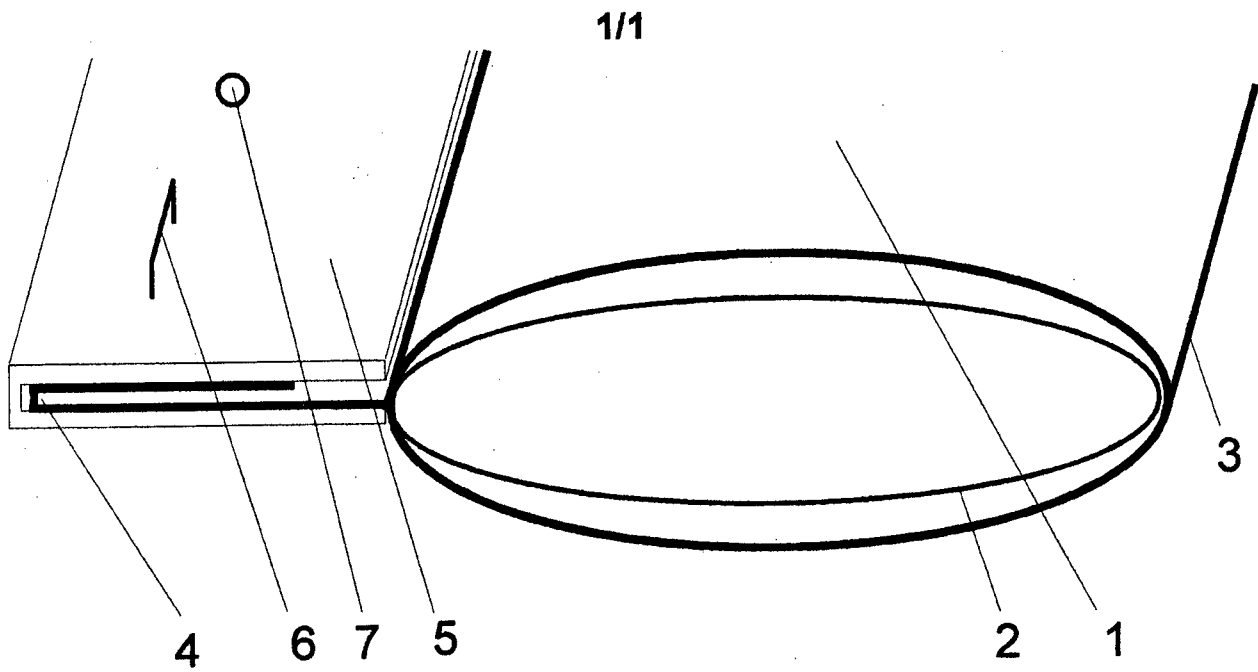


FIG. 1

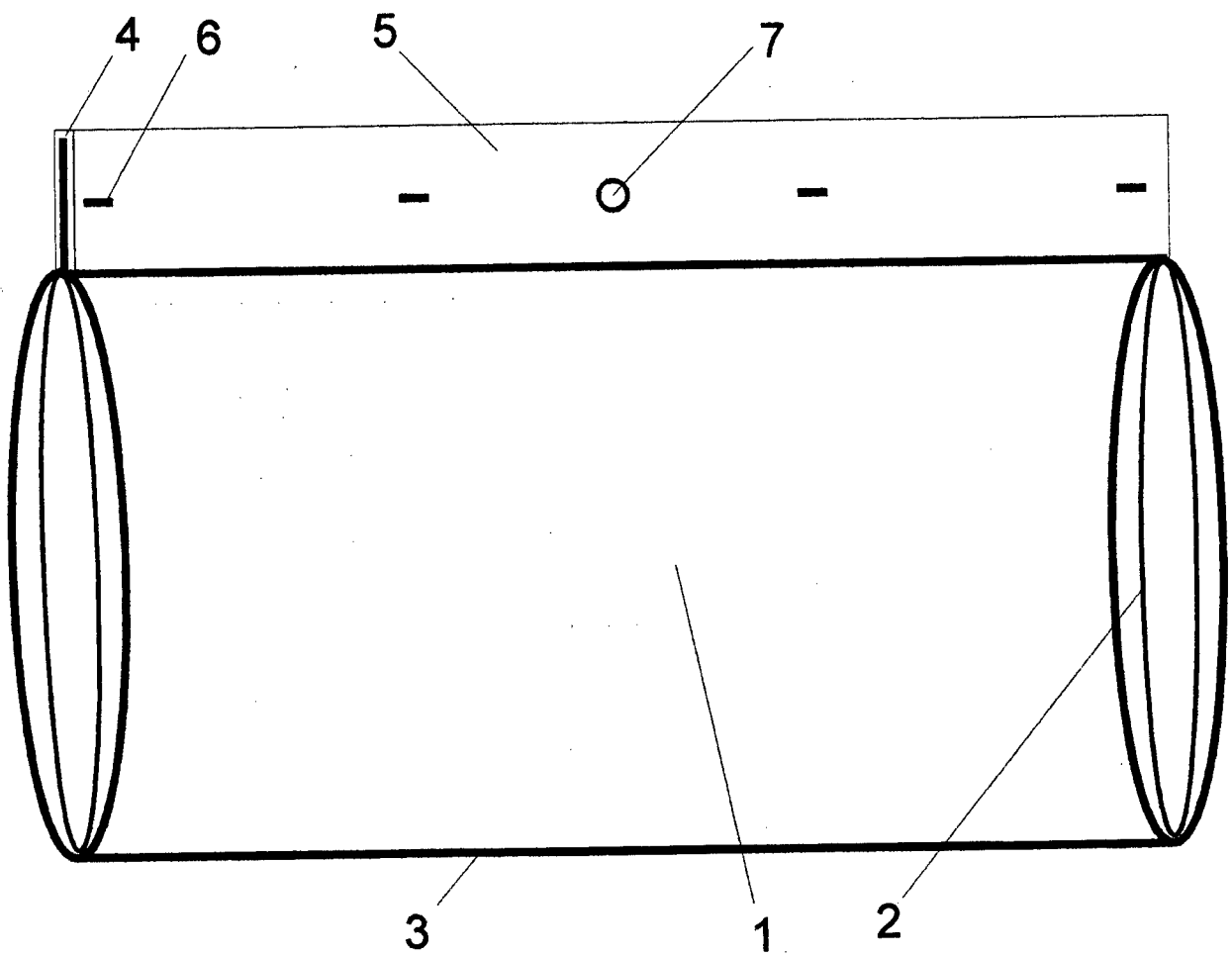


FIG. 2

