

附件 5：模擬試題及答案卷示例

【申請日】中華民國 109 年 11 月 11 日

【發明名稱】可裝卸手把之鍋具

【發明內容】本發明係一種可裝卸手把之鍋具，包含有：

一鍋具(A)，該鍋具上形成有一開口周緣壁(1)及該開口周緣壁具有一外表面(2)；

一把手(3)，連接於鍋具的外表面上，該把手(3)為門字型，並且形成有一被夾持部(30)及一延伸部(31)；

一可裝卸手把(5)，該可裝卸手把的一端形成有一夾持部(6)，該夾持部具有一第一抵壓部(7)及一第二抵壓部(9)；

一旋轉鈕(8)，用於該鍋具(A)上的該把手(3)與該可裝卸手把(5)之間的裝卸；

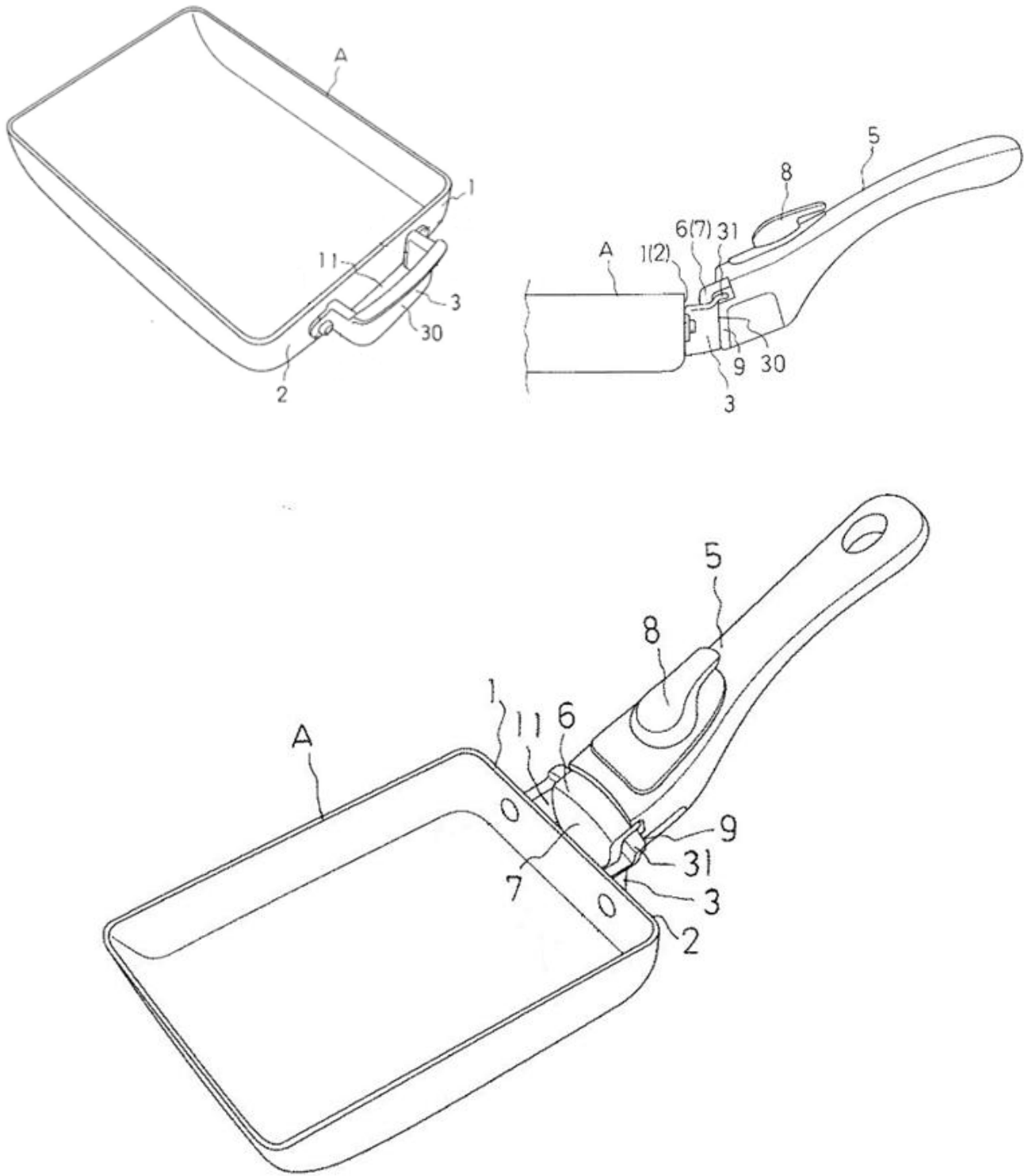
當將該可裝卸手把(5)安裝到該鍋具(A)上的該把手(3)時，處於打開狀態的該第一抵壓部(7)插入到門字型的該把手(3)的該被夾緊部(30)內部的空間(11)中，順時旋轉該旋轉鈕(8)，將在空間(11)內的該第一抵壓部(7)向第二抵壓部(9)方向靠近，該可裝卸手把(5)與該把手(3)的該延伸部(31)和該被夾緊部(30)緊密地夾在其間而緊密地配合，並且確保鎖定狀態；反之，逆時旋轉該旋轉鈕(8)，即可拆卸該可裝卸手把(5)。

【符號說明】

A…鍋具	1…開口周緣壁	2…外表面	
3…把手	30…被夾持部	31…延伸部	11…空間
5…可裝卸手把	6…夾持部	7…第一抵壓部	9…第二抵壓部
8…旋轉鈕			

【請接續下一頁】

【圖式】



現在請你依據【發明內容】進行前案檢索，並將檢索過程中的關鍵字、IPC 分類號(請簡敘使用該 IPC 分類號理由)及檢索式填寫於答案卷及列出最接近引證資料。

小組編號：

一、列出本案的關鍵字(10分)

本案主要技術特徵	上下位或同義詞
鍋具	
把手	手把/握把/握持/handle/hold
旋鈕	旋轉鈕/rotat/button/switch
安裝	固定/夾緊/夾持/press
分離	拆/卸
口	冂

小組編號：

二、列出本案合作專利分類(CPC)或國際專利分類(IPC) (10分)

	合作專利分類(CPC) 或 國際專利分類(IPC)	採用該分類理由
1	A47J45	緊固或夾持廚房用具之裝置

小組編號：

三、列出檢索式、資料筆數及相關引證號碼(須列印引證資料) (30 分)

	檢索式	資料筆數	引證號碼
1	(鍋 and(手把 or 手把 or 握把 or 握持) and (旋鈕 or 旋轉鈕) and (拆 or 卸 or 分離) and (安裝 or 固定 or 夾緊 or 夾持)) AND (IC=A47J-045*) AND (AD=:20201111)	26	CN103079440A CN203749271U
2	(鍋 and(手把 or 手把 or 握把 or 握持) and (拆 or 卸 or 分離) and(安裝 or 固定 or 夾緊 or 夾持) and(口 or 口)) NOT((旋鈕 or 旋轉鈕)) AND (IC=A47J-045*) AND (AD=:20201111)	366	CN210276847U
3	((handle or hold*) and rotat* and (button or switch) and press*) AND ID=:20201111 AND (IC=A47J-045*)	157	W02013/150237A1

小組編號：

四、特徵比對表(須列出對應元件名稱、元件符號及對應段落) (50分)

本案技術特徵	主要引證	其他引證
	CN103079440A	W02013/150237A1
鍋具(A)	圖 1 之烹飪容器(1)	
把手(3)		圖 1 之柄(21)
延伸部(31) 被夾持部(30)		內壁(24) 圖 1 之上表面(26)
可拆卸手把(5)	說明書第 0035 段及圖 1 之可拆卸式把手	
夾持部(6) 第一抵壓部(7)	部件(30) 圖 1、圖 2 之可動把持	
第二抵壓部(9)	可動把持元件(32) 固定把持元件(13)	
旋轉鈕(8)	說明書第 0048 段及圖 1、圖 2 之旋鈕(20)	



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 103079440 A

(43) 申请公布日 2013. 05. 01

(21) 申请号 201180042648. X

(72) 发明人 徐基源

(22) 申请日 2011. 08. 31

(74) 专利代理机构 北京青松知识产权代理事务所 (特殊普通合伙) 11384

(30) 优先权数据

代理人 郑青松

10-2010-0095860 2010. 10. 01 KR

(85) PCT申请进入国家阶段日

(51) Int. Cl.

2013. 03. 04

A47J 45/10 (2006. 01)

A47J 36/34 (2006. 01)

(86) PCT申请的申请数据

PCT/KR2011/006453 2011. 08. 31

(87) PCT申请的公布数据

W02012/043986 KO 2012. 04. 05

(71) 申请人 株式会社徐源 PALLAS

地址 韩国京畿道

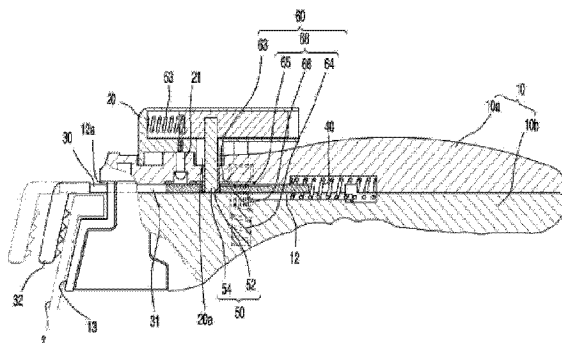
权利要求书2页 说明书6页 附图4页

(54) 发明名称

可拆卸式把手

(57) 摘要

本发明涉及可拆卸式把手,可共用于具有不同锅边厚度的不同种类的烹饪容器上,其特征在于,包括:本体,具有与烹饪容器的锅边外壁接触的固定把持元件;可动把持部件,在与所述固定把持元件的关系下,一端具备有可动把持元件来与所述烹饪容器的锅边内壁接触来把持所述烹饪容器,可水平移动地设置于所述收容室内,对于所述固定把持元件进行前后进的同时,利用具备于另一端的复原元件来总是复原到解除状态;旋钮,在所述本体的上部,在与所述可动把持部件的前后进交叉的垂直方向上,利用支轴可旋转地进行设置;动力传达结构,具有操作槽与位置可变的操作销,并通过操作槽与操作销的相互协同来将旋钮的旋转力转换为可动把持部件的直线运动来构成可动把持部件的前后进;及控制装置,根据所述烹饪容器的锅边厚度来调节所述可动把持部件来维持把持状态,根据旋钮的正逆旋转,操作槽与根据烹饪容器的锅边厚度变化旋转半径的操作销会相互协同来对具有多种厚度的锅边的所有烹饪容器进行把持或解除把持。



1. 一种可拆卸式把手, 涉及对烹饪容器的锅边进行把持或解除把持并且可拆卸地进行设置的把手, 其特征在于, 包括:

本体, 以适合把持的形状延长为一定长度, 其内部具备有收容室, 并且具有与所述烹饪容器的锅边外壁接触的固定把持元件;

可动把持部件, 在与所述固定把持元件的关系下, 一端具备有可动把持元件来与所述烹饪容器的锅边内壁接触来把持所述烹饪容器, 可水平移动地设置于所述收容室内, 对于所述固定把持元件进行前后进的同时, 利用具备于另一端的复原元件来总是复原到解除状态;

旋钮, 在所述本体的上部, 在与所述可动把持部件的前后进交叉的垂直方向上, 利用支轴可旋转地进行设置; 及

动力传达结构, 具备于所述可动把持部件与所述旋钮之间, 将所述旋钮的旋转力转换为直线运动来构成与所述固定把持元件相关的所述可动部件的前后进作用, 来构成把持或解除把持,

此处, 根据所述旋钮的正逆旋转, 与所述本体的固定把持部件相关的可动把持部件会前后进, 从而咬合所述烹饪容器的锅边来进行把持或解除把持。

2. 一种可拆卸式把手, 涉及对烹饪容器的锅边进行把持或解除把持并且可拆卸地进行设置的把手, 其特征在于, 包括:

本体, 以适合把持的形状延长为一定长度, 其内部具备有收容室, 并且具有与所述烹饪容器的锅边外壁接触的固定把持元件;

可动把持部件, 在与所述固定把持元件的关系下, 一端具备有可动把持元件来与所述烹饪容器的锅边内壁接触来把持所述烹饪容器, 可水平移动地设置于所述收容室内, 对于所述固定把持元件进行前后进的同时, 利用具备于另一端的复原元件来总是复原到解除状态;

旋钮, 在所述本体的上部, 在与所述可动把持部件的前后进交叉的垂直方向上, 利用支轴可旋转地进行设置;

动力传达结构, 具备于所述可动把持部件与所述旋钮之间, 将所述旋钮的旋转力转换为直线运动来构成与所述固定把持元件相关的所述可动部件的前后进作用, 来构成把持或解除把持; 及

控制装置, 在所述可动把持部件上具备于沿其前后进方向形成的操作孔的两边的齿列, 所述本体中设置为可沿所述可动把持部件的前后进交叉的垂直方向出没地进行设置来与所述齿列进行咬合或脱离, 来制动或解除所述可动把持部件的花键轴, 所述花键轴具备于控制按键来维持或解除所述可动把持部件的把持状态,

此处, 根据所述旋钮的正逆旋转, 与所述本体的固定把持部件相关的可动把持部件会通过前后进改变厚度, 从而适合不同烹饪容器的锅边来咬合进行把持或解除把持。

3. 根据权利要求 2 所述的拆卸式把手, 其特征在于,

所述动力传达结构包括: 操作槽, 具备在可动把持部件, 沿与该可动把持部件的前后进交叉的方向上; 操作销, 与该操作槽相关, 并且可自由移动地设置于所述旋钮, 来根据所述烹饪容器的锅边厚度变化所述可动把持部件的把持移动距离来调节旋转半径,

从而为了把持使所述旋钮的旋转完成点总是到达正位置。

4. 根据权利要求 3 所述的拆卸式把手,其特征在于,
所述动力传达结构的操作销,通过复原元件来使其总是复原到原位置。
5. 根据权利要求 2 所述的拆卸式把手,其特征在于,所述控制装置还包括:
位置对齐元件,来使所述操作孔的齿列与控制按键的花键轴构成相互整合。
6. 根据权利要求 2 所述的拆卸式把手,其特征在于,还包括:
制动片,控制所述控制按键的出没。
7. 根据权利要求 6 所述的拆卸式把手,其特征在于,
所述制动片,根据所述旋钮的旋转操作力,在完成把持状态的时间点解除约束状态的
所述控制按键。

可拆卸式把手

技术领域

[0001] 本发明涉及可拆卸式把手,可拆卸地设置于具备把手的如煎锅或炒锅的烹饪容器,从而方便保管或搬运。

背景技术

[0002] 烹饪食物的煎锅或炒锅等的烹饪容器,有必要在锅边上设置具有一定长度的把手,从而对烹饪材料进行混合、翻炒来进行前后均匀的加热等的烹饪作业或进行移动,但是因为这种把手是凸出于锅边,因此会不必要地去增大该烹饪容器的体积,并且因为这种烹饪容器的体积增加会对烹饪容器的陈列或保管产生很大的不便。

[0003] 因此,近年来正开发使用着通过可拆卸方式设置的把手,来缩减烹饪容器的体积,并且根据烹饪状况等来对很难把持的,特别是加热过的烹饪容器或其他装有内容物的烹饪容器进行移动。

[0004] 这种可拆卸方式的把手具备有:棒形状的本体,具有适合用手把持的长度;可动把持部件,利用以该本体的一点作为支持轴来进行旋转并向内外出没的拉杆的旋转运动,来在本体的前端部进行前后方移动来对烹饪容器的锅边进行把持或解除把持。

[0005] 当前的现状为,通过如上所述构件来构成的把手,是以如通过双手或仅用单手即可进行操作的使用上的便利性或是以把持烹饪容器或锁定装置作用上的确实性等中的任意一项以上的客体来进行开发着。因此,会在以后对开发把手进行很多种尝试,从而不仅在烹饪容器的把持时,更可以在解除时对把持用具进行容易且稳定的操作,由此来安全地移动被加热的烹饪容器。

[0006] 此外,这种把手,会限于于某一种的烹饪容器来进行使用,即,把手的可动把持部件是根据该把持厚度来进行特定地设计,因此无法适用于具有不同厚度的锅边不同种类的烹饪容器上,此外,对于使用不同厚度的不同种类的烹饪容器,需要具备单独的具有根据其把持厚度的把手。

发明内容

[0007] (要解决的技术问题)

[0008] 本发明考虑到如上所述的问题而构成,其目的在于提供可拆卸式把手,利用旋钮来进行简便地把手拆卸与把持,并且可以根据不同厚度的烹饪容器的锅边来自由变化把持厚度来对不同种类的烹饪容器进行把持,从而具有使用便利并且使把手的应用变得广泛来共用于多种不同种类的烹饪容器。

[0009] 本发明的另一目的在于提供可拆卸式把手,通过细分用于控制可动把持部件的维持把持状态或解除的控制装置的控制位置的间隔,从而不仅可以把持以更加小的宽度来细分的多种规格的烹饪容器,还可以进行更加精确且稳定的把持。

[0010] 本发明的又另一目的在于提供可拆卸式把手,使用于把持烹饪容器的旋钮的旋转完成点总是到达指定位置,从而不仅可以提供产品使用的便利性,还可以使其操作稳定。

[0011] (解决问题的手段)

[0012] 根据本发明的可拆卸式把手,可以共用于具有不同锅边厚度的所有不同种类的烹饪容器上,在可动把持部件上利用具有尽可能以细微的单位细分间距的齿列的操作孔;与可以交叉方向插入或脱离该操作孔的具备于控制按键的花键轴,通过与所述花键轴咬合或脱离作用来构成维持或解除把持状态的控制装置,由此可以尽可能地细分可动把持部件的把持厚度,从而可以把持多种具有细微厚度差异的不同种类的烹饪容器,并且根据烹饪容器的锅边后度,通过可动把持部件的把持移动距离的变化来调整操作销的旋转半径,使旋钮用于把持的旋转完毕点总是到达正位置来使把手的使用变得稳定。

[0013] (发明的效果)

[0014] 根据本发明的可拆卸式把手,拆卸简便且容易,把持厚度可以根据烹饪容器锅边厚度来进行自由地变化来把持不同种类的烹饪容器,由此可以共用于多种不同种类的烹饪容器上来使把手广泛应用来起到减少厨房用具的效果。

[0015] 此外,本发明,细分用于维持或解除可动把持部件的把持状态的控制装置的控制位置间隔,从而用更小的幅度来细分多种规格的烹饪容器的把持许可范围变宽并构成更加稳定牢固的把持。

[0016] 此外,本发明,使用于把持烹饪容器的旋钮的旋转完毕点总是到达指定位置,从而为产品使用提供便利且使其操作稳定来起到提升产品性的效果。

附图说明

[0017] 图 1 是表示本发明的可拆卸式把手应用于烹饪容器上的模样的说明图。

[0018] 图 2 是表示本发明的可拆卸式把手的整体模样的部分正面剖视图。

[0019] 图 3a、3b 和 3c 是本发明的可拆卸式把手的本体上部件分离的平面图,

[0020] 图 3a 是表示把持具有最小厚度的锅边的烹饪容器的模样的说明图。

[0021] 图 3b 是表示把持具有最大厚度的锅边的烹饪容器的模样的说明图。

[0022] 图 3c 是表示把手从烹饪容器解除或为了把持的待机状态的模样的说明图。

[0023] 图 4 的(a)、(b)、(c)是表示图 3a 的沿 A-A 线的扩大剖视图,

[0024] (a)是表示控制按键从制动片上解除的同时进行上升,从而通过与可动把持部件的操作孔的咬合来维持把持状态的模样的说明图。

[0025] (b)是表示把持状态的解除过程中,控制按键通过下降来从可动把持部件的操作孔脱离之前的未解除的模样的说明图。

[0026] (c)是表示控制按键下降完毕来从可动把持部件的操作孔脱离来完成解除把持状态的同时,下降完毕的控制按键被制动片所约束的模样的说明图。

[0027] 图 5 是表示应用于本发明的可拆卸式把手的控制装置的控制按键的立体图。

[0028] 图 6 是表示图 3a 的 B 部分的扩大图。

[0029] (附图标记说明)

[0030] 10 :本体 20 :旋钮

[0031] 30 :可动把持部件 32 :可动把持元件

[0032] 40 :复原元件 50 :动力传达结构

[0033] 60 :控制装置

具体实施方式

[0034] 下面参照附图对本发明的一实施例进行具体地说明。图 1 是表示根据本发明的一实施例的可拆卸式把手应用于烹饪容器上的模样的图。

[0035] 本发明提供可拆卸式把手,在烹饪容器 1 的锅边 2 上利用夹钳方式来进行可拆卸地设置,从而使用于烹饪作业或移动烹饪容器 1。

[0036] 如图 2 及图 3 所示,本发明具有适合把持的细长棒形状构成的本体 10。该本体 10 的内部具备有随其长度方向形成的收容室 12,该收容室 12 的一端具有开口 12a。

[0037] 此外,本体 10 的上面,旋钮 20 利用前部分与上述的本体 10 的结合并与构成旋转中心的螺旋型的支轴 21,可自由旋转地设置于与将要后述说明的可动把持部件的水平移动交叉的垂直方向上。此时,根据设置为本体 10 的上面的旋钮 20 的旋转作用,本体 10 内的收容室 12 中,以垂直方向进行设置的可动把持部件 30 会通过开口 12a 进出,从而对烹饪容器进行把持或解除把持。

[0038] 对本发明进行更加详细地说明时,本体 10 将可动把持部件 30 置于中央,并构成为可分离、结合地上下侧的上部件 10a 与下部件 10b。此时,下部件 10b 侧上会具备所述收容室 12。

[0039] 此外,上部件 10a,会起到开闭本体 10 内部的盖子作用,从而来组装或替换本体 10 内的可动把持部件 30 等将后述说明的部件,此外,通过与下部件 10b 相互结合来顺利地引导可动把持部件 30 的前后进运动。这种上、下部件 10a、10b 通过利用螺丝等的结合元件来进行结合。

[0040] 这种本体 10 的下部件 10b,其前端具备有与烹饪容器锅边 2 的外周壁相对接的固定把持元件 13。此时,烹饪容器 2 的边缘 2a 会以坎挂式地挂于固定把持元件 13 上部侧。这种坎挂式的方式会使把手 10 稳定地把持烹饪容器,从而防止烹饪容器轻易从把手上脱离的现象。

[0041] 此外,具有这种结构的上、下部件 10a、10b 之间会介入可动把持部件 30,沿本体 10 的长度方向,设置为可在水平方向进行自由移动,该可动把持部件 30,其前端一体具备有与烹饪容器锅边 2 的内周壁接触的可动把持元件 32。这种可动把持元件 32,通过与下部件 10b 的固定把持元件 13 一同作用来对烹饪容器的锅边起到进行把持或解除把持的作用。

[0042] 此外,可动把持部件 30,其后端通过设置于本体 10 的收容室 12 后方的复原元件 40 来进行弹性支持,从而在解除将要后述说明的控制装置的同时,通过复原元件 40 的复原力而使可动把持部件 30 总是向本体 10 的前方移动。此时,可动把持部件 30 上形成有限制前后进引导与行程距离的引导槽 31,来使其前后进作用在一定范围内构成,此外,这种行程距离可以收容烹饪容器锅边 2 最小厚度与最大厚度。

[0043] 另一方面,在本体 10 内沿长度方向前后进的可动把持部件 30 与在本体 10 的上面可自由旋转的旋钮 20,其运动方向是以相互交叉的方向构成并以上下位置来进行安置,本发明的实施例中,旋钮 20 会安置于可动把持部件 30 的上部。

[0044] 如上所述,旋钮 20 与可动把持部件 30 的安置关系中,可动把持部件 30 与旋钮 20 之间会具备动力传达结构 50,从而将旋钮 20 的旋转力转换为直线运动来构成可动把持部件 30 的驱动来用于烹饪容器的把持或解除作用。

[0045] 此外,所述动力传达结构 50,其结构包括:操作槽 52,具备在可动把持部件 30,沿与该可动把持部件 30 的移动方向交叉的方向上;与操作销 54,在旋钮 20 的底面,沿具备于其旋转中心轴的外径线上的通路 20a 进行内外侧移动来变化其位置,这样具备的动力传动结构 50 的操作槽 52 与操作销 54,利用相互线接触来以坎挂方式结合,从而在旋钮 20 上施加有旋转力时,具有规定半径并进行共转的操作销 54 会沿操作槽 52 来进行滑动移动并将旋钮 20 的旋转力转换为可动把持部件 30 的直线运动,来构成可动把持部件 30 的前后进。此处,可动把持部件 30 的前后进行程距离是根据操作销 54 的旋转半径(共转)来构成,此时,操作销 54 的旋转半径变化会是根据通路 20a 长度,在限定的距离内构成。

[0046] 此外,如上述说明,操作销 54,沿旋钮 20 的通路 20a 进行内外侧移动,并通过其位置变化来伸缩操作销 54 的旋转半径,这种操作销 54 的旋转半径伸缩在提供可变的可动把持部件 30 的前后进行程的同时,可以执行使用于旋钮 20 的把持的旋转完毕点无关于需要把持的烹饪容器 1 锅边 2 的厚度变化,总是可以达到正位置的功能。

[0047] 此外,操作销 54 在旋钮 20 内,会通过复原元件 53 总是会向外侧复原。此时,用于复原操作销 54 的复原元件 53 具有大于上述说明的可动把持部件 30 的复原元件 40 的弹性系数。

[0048] 由此,随着旋钮 20 正逆向旋转,通过根据操作槽 52 与烹饪容器的锅边 2 厚度变化旋转半径的操作销 54 的协同,可以自由调节可动把持部件 30 的把持厚度来咬合具有多种厚度的锅边 2 的烹饪容器 1 来进行把持。

[0049] 此外,可动把持部件 30,具备有维持或解除该把持状态的控制装置 60。这种控制装置 60 为本发明的核心技术。

[0050] 图 4 及图 5 中详细地图示了控制装置 60。这种控制装置 60,其结构包括:齿列 62,并列地具备于沿可动把持部件 30 的前后进方向形成的操作孔 61 的两边;花键轴 66,沿直交方向通过具备该齿列 62 的操作孔 61,向本体 10 的上部出没,并与齿列 62 咬合或脱离;及具备制动坎 65 的控制按键 68,在花键轴 66 的直上部维持适当的间隔,从而利用将后述说明的制动片来控制本体 10 上部的出没作用。此处,齿列 62 或花键轴 66 的间距尽可能以最小单位构成,这种最小单位的齿频会转变为最小单位来变宽多种厚度的烹饪容器的把持许可范围。

[0051] 此外,控制按键 68,在其下端利用复原元件 64 来进行弹性支持,从而在控制解除时,构成使齿列 62 与花键轴 66 相互咬合的上升作用。此时,相比于齿列 62 与花键轴 66 相互咬合时,为了进行更加牢固的整合,如图 6 所示,在具备于可动把持部件 30 的齿列 62 的移动路径上具备通过弹性设置来用于与花键轴 66 的整合的位置对齐元件 69。

[0052] 此外,上述说明的制动片 63,以与控制按键 68 的出没作用交叉的水平方向介入可动把持部件 30 与上部件 10a 之间,这种制动片 63 通过构成为板材形状,从而使一端可自由旋转地结合于旋钮 20 的支轴 21,另一端以一定长度延长来使其末端部分上形成具有收容槽 63a,所述收容槽的半径小于控制按键 68 的制动坎 65 外径。

[0053] 此外,这样构成的制动片 63,会在操作销 54 的共转轨道内以交叉方向进行设置,从而通过该操作销 54 的共转力来进行联动,这种制动片 63,总是以坎挂方式来控制所述控制按键 68 的制动坎 65。在旋钮 20 旋转到达把持完成时间点时,被操作销 54 的共转力推动,从而使收容槽 63a 从通过坎挂方式来进行控制的制动坎 65 脱落,由此来解除控制状态。

[0054] 此外,制动片 63,通过在收容室 12 内向着自由端进行设置的复原元件 67 弹性地进行设置,从而在操作销 54 的共转力消失时,使其向控制按键 68 侧自动复原。

[0055] 下面,参照图 3 及图 4 对本发明的可拆卸式把手对烹饪容器的把持或解除把持的过程进行说明。

[0056] 首先,图 3a 是表示把手的可动把持部件 30 后退到最大来把持具有最小锅边 2 厚度的烹饪容器 1 的状态的模样,将旋钮 20 以如图所示的逆时针方向进行旋转时,动力传达结构 50 的操作销 54 会位于通路 20a 的外侧端从而以最大的旋转半径来进行共转并将该共转力通过操作槽 52 转换为直线运动来使可动把持部件 30 后退,并在其完成后退时,即,旋钮 30 的把持完成的时间点,使控制装置 60 的制动片 63 被操作销 54 的共转力推动来以图中所示的逆时针方向进行旋转,从而从控制按键 68 的制动坎 65 脱离,由此,解除被控制的控制按键 68 的控制的同时,如图 4 (a) 所示,通过复原元件 64 的助力来上升,从而使操作孔 61 的齿列 62 与花键轴 66 咬合并稳定地维持可动把持部件 30 的把持状态。此时,控制按键 68 的升降运动时,该控制按键 68 会通过附加具备于本体 10 的导轨等的升降引导结构进行对齐来防止扭曲或变位,从而构成齿列 62 与花键轴 66 的整合。

[0057] 图 3b 是表示把手的可动把持部件 30 后退到最小来把持具有最大锅边厚度的烹饪容器 1 的状态的模样,此时,可动把持部件 30 会以如上述相同的过程来进行运转,与上述不同的为,动力传达结构 50 的操作销 54 位于旋钮 20 的通路 20a 内侧端,从而以最小的旋转半径来进行共转并将该共转力通过操作槽 52 转换为直线运动来使可动把持部件 30 后退为最小。

[0058] 此处,可动把持部件 30 的最小后退是根据动力传达结构 50 的操作销 54 的最小旋转半径的共转,更具体的说明为,用于旋钮 20 把持的旋转操作中,即,在旋钮 20 到达用于把持的旋转完毕时间点之前,可动把持部件 30 的后退会因烹饪容器 1 的锅边 2 厚度而被中断,与此同时,旋钮 20 的旋转力传达到可自由移动地设置于通路 20a 的操作销 54 侧,来推动移动向通路 20a 的内端侧,从而获得所述最小旋转半径的运动。

[0059] 如上所述的动力传达结构 50 操作销 54 的可变旋转半径,不仅可以对具有多种厚度的烹饪容器进行把持,还使用于旋钮 20 的把持的旋转完成时间点,无关于烹饪容器 1 锅边 2 的厚度变化,总是可以到达正位置。

[0060] 图 3c 是表示把手的可动把持部件 30 前进到最大来解除把持或把持待机状态的模样。对其进行更具体地说明为,在如图 3a 或图 3b 的把持状态下,对凸出向本体 10 的上面的控制装置 60 的控制按键 68 加压来使其下降,从而如图 4 (b) 所示,控制按键 68 的制动坎 65 不通过制动片 63 时,花键轴 66 会持续与操作孔 61 的齿列 62 的咬合状态来维持可动把持部件 30 的把持状态。制动坎 65 如图 4 (c) 所示,通过制动片 63 并且花键轴 66 从操作孔 61 的齿列 62 脱离时,与此同时,可动把持部件 30 的把持状态会解除,可动把持部件 30 会根据复原元件 40 的助力来前进,此时,动力传达结构 50,会以相反于上述说明的把持过程的顺序,将可动把持部件 30 的前进力进行转换来使旋钮 20 沿图 3c 所示的顺时针方向进行旋转,与此同时,被操作销 54 托起而伸出的制动片 63,会将沿图 3c 所示的顺时针方向复原下降的控制按键 68 约束于该下降位置中,来待机下一次把持。

[0061] 本发明的可拆卸式把手,根据锅边厚度不同的不同种类的烹饪容器 1,可以变化把持厚度来进行把持。

[0062] 虽然如上所述地对本发明的一实施例进行了说明,但本发明并未限定于此,并且可以在技术范围内进行变更。

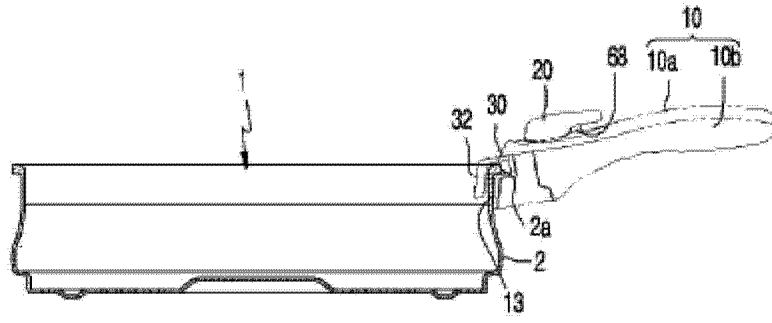


图 1

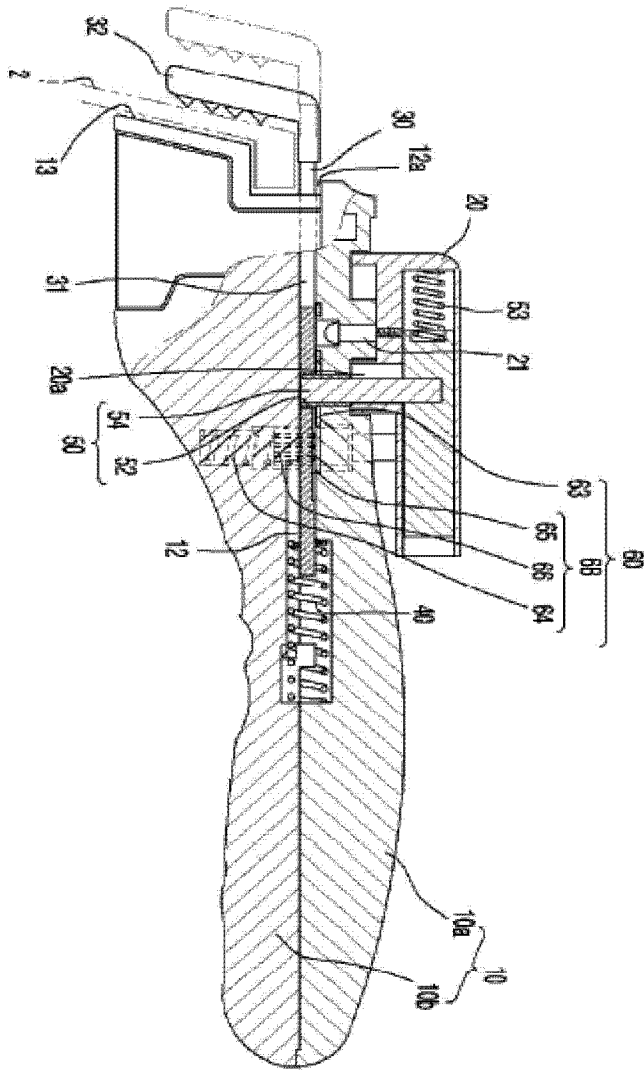


图 2

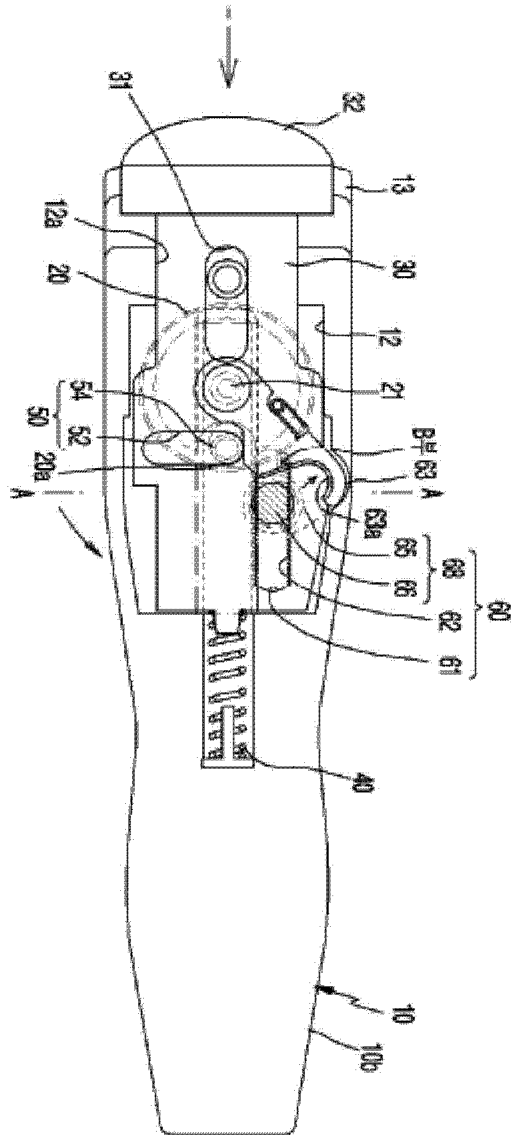


图 3a

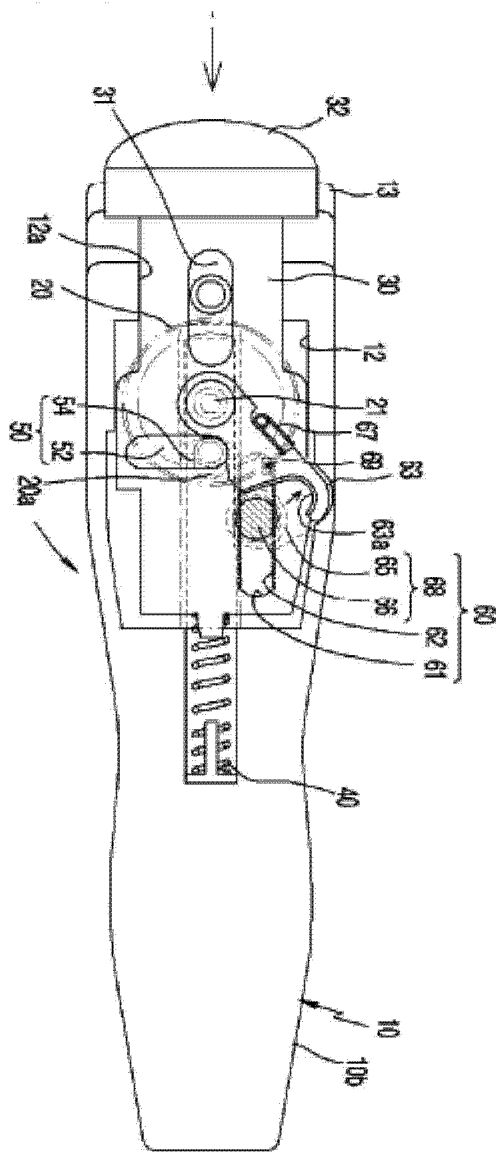


图 3b

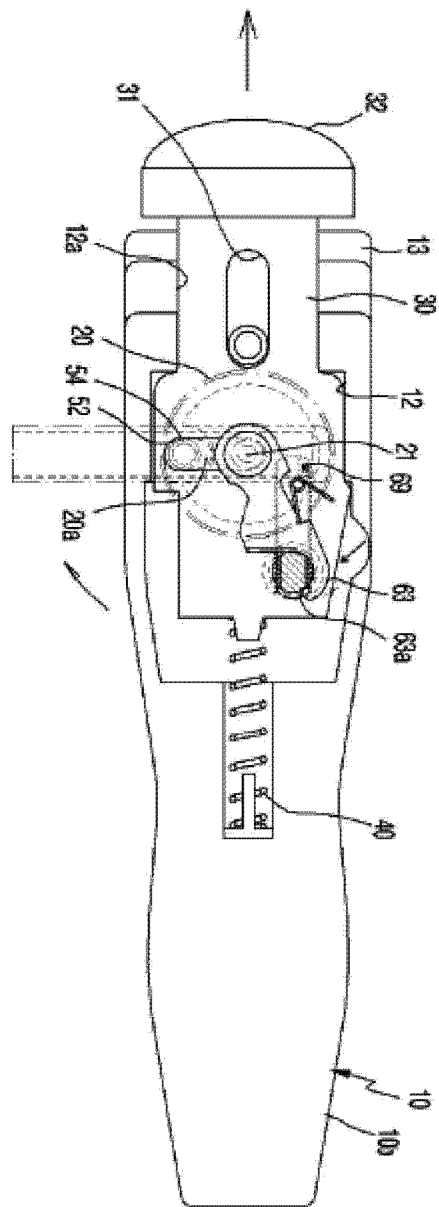


图 3c

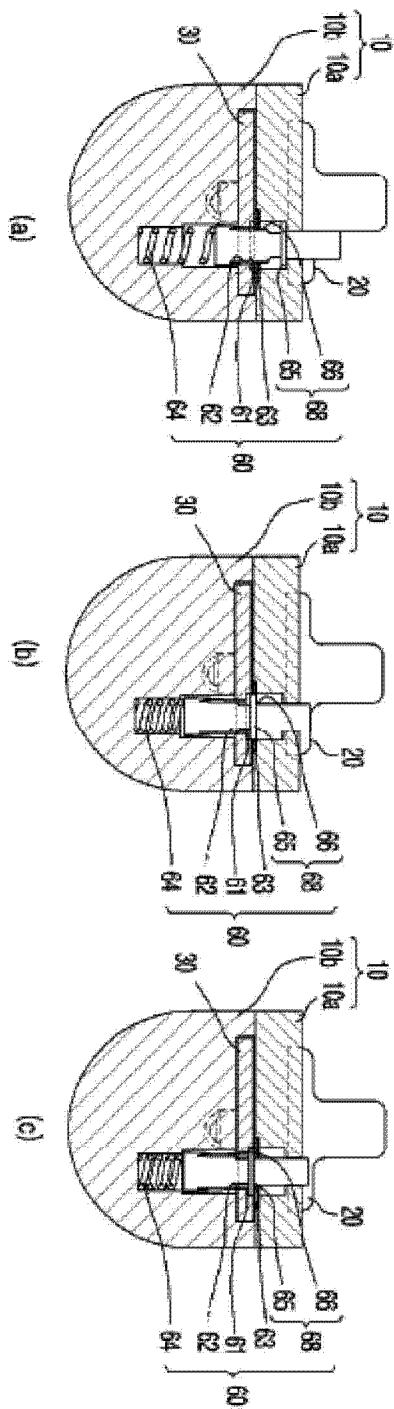


图 4

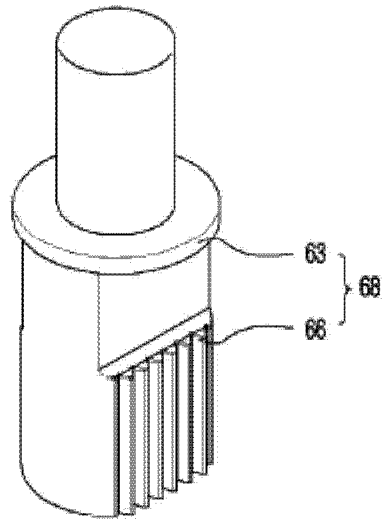


图 5

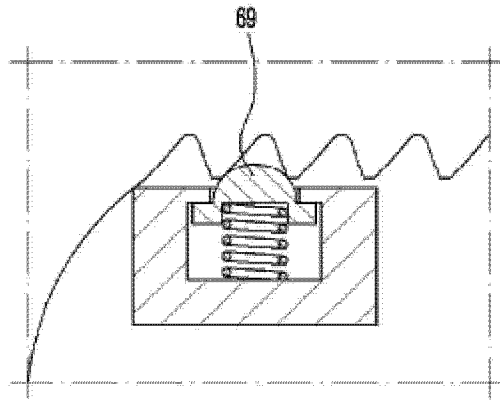


图 6

(12) DEMANDE INTERNATIONALE PUBLIÉE EN VERTU DU TRAITÉ DE COOPÉRATION EN MATIÈRE DE BREVETS (PCT)

(19) Organisation Mondiale de la
Propriété Intellectuelle
Bureau international



WIPO | PCT



(10) Numéro de publication internationale

WO 2013/150237 A1

(43) Date de la publication internationale
10 octobre 2013 (10.10.2013)

(51) Classification internationale des brevets :
A47J 45/07 (2006.01)

(21) Numéro de la demande internationale :
PCT/FR2013/050727

(22) Date de dépôt international :
2 avril 2013 (02.04.2013)

(25) Langue de dépôt : français

(26) Langue de publication : français

(30) Données relatives à la priorité :
1253068 4 avril 2012 (04.04.2012) FR

(71) Déposant : SEB S.A. [FR/FR]; Les 4 M -, Chemin Du Petit Bois, F-69130 Ecully (FR).

(72) Inventeur : MONTGELARD, Michel; 17 bis Boulevard Pierpont Morgan, F-73100 Aix Les Bains (FR).

(74) Mandataire : SEB DEVELOPPEMENT - BOURRIERES PATRICE; Les 4 M -, Chemin Du Petit Bois -, BP 172, F-69134 Ecully Cedex (FR).

(81) États désignés (sauf indication contraire, pour tout titre de protection nationale disponible) : AE, AG, AL, AM,

AO, AT, AU, AZ, BA, BB, BG, BH, BN, BR, BW, BY, BZ, CA, CH, CL, CN, CO, CR, CU, CZ, DE, DK, DM, DO, DZ, EC, EE, EG, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, GT, HN, HR, HU, ID, IL, IN, IS, JP, KE, KG, KM, KN, KP, KR, KZ, LA, LC, LK, LR, LS, LT, LU, LY, MA, MD, ME, MG, MK, MN, MW, MX, MY, MZ, NA, NG, NI, NO, NZ, OM, PA, PE, PG, PH, PL, PT, QA, RO, RS, RU, RW, SC, SD, SE, SG, SK, SL, SM, ST, SV, SY, TH, TJ, TM, TN, TR, TT, TZ, UA, UG, US, UZ, VC, VN, ZA, ZM, ZW.

(84) États désignés (sauf indication contraire, pour tout titre de protection régionale disponible) : ARIPO (BW, GH, GM, KE, LR, LS, MW, MZ, NA, RW, SD, SL, SZ, TZ, UG, ZM, ZW), eurasien (AM, AZ, BY, KG, KZ, RU, TJ, TM), européen (AL, AT, BE, BG, CH, CY, CZ, DE, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HR, HU, IE, IS, IT, LT, LU, LV, MC, MK, MT, NL, NO, PL, PT, RO, RS, SE, SI, SK, SM, TR), OAPI (BF, BJ, CF, CG, CI, CM, GA, GN, GQ, GW, ML, MR, NE, SN, TD, TG).

Publiée :

— avec rapport de recherche internationale (Art. 21(3))

(54) Title : CULINARY ARTICLE PROVIDED WITH A SHANK AND A REMOVABLE HANDLE

(54) Titre : ARTICLE CULINAIRE MUNI D'UNE ANSE ET D'UNE POIGNEE AMOVIBLE

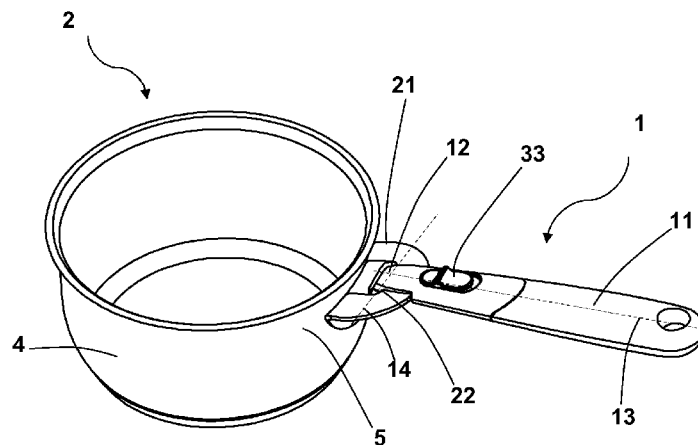


FIG. 1

(57) Abstract : -The invention concerns a culinary article (2) comprising at least one shank (21) extending outwards in a substantial horizontal plane and in which an opening (22) is formed, said culinary article (2) comprising a removable handle (1) that extends along a longitudinal axis (13) and comprises, at one end, a nose (12) that can be inserted into said opening (22) to assemble the handle (1) to the shank (21) by pivoting. -According to the invention, the nose (12) comprises a first bearing surface (17, 18, 117, 118) that engages with an inner wall (24, 124) of the opening (22) to immobilise the handle (1) on the shank (21) along the longitudinal axis (13) when the handle (1) is assembled on the shank (21), and the nose (12) comprises a second bearing surface (15) which engages with the shank (21) to generate, on the nose (12), a force along the longitudinal axis (13) proportional to the torque exerted by the weight of the culinary article (2), said force pressing the first bearing surface (17, 18, 117, 118) against the inner wall (24, 124) of the opening (22).

(57) Abrégé :

[Suite sur la page suivante]



WO 2013/150237 A1



-L'invention concerne un article culinaire (2) comprenant au moins une anse (21) s'étendant vers l'extérieur dans un plan sensiblement horizontal et dans laquelle est ménagée une ouverture (22), ledit article culinaire (2) comportant une poignée (1) amovible s'étendant selon un axe longitudinal (13) et comportant à une extrémité un bec (12) susceptible d'être introduit dans ladite ouverture (22) pour assembler la poignée (1) sur l'anse (21) par pivotement. -Conformément à l'invention, le bec (12) comporte une première surface d'appui (17, 18, 117, 118) coopérant avec une paroi interne (24, 124) de l'ouverture (22) pour immobiliser la poignée (1) sur l'anse (21) selon l'axe longitudinal (13) lorsque la poignée (1) est assemblée sur l'anse (21) et en ce que le bec (12) comporte une deuxième surface d'appui (15) qui coopère avec l'anse (21) pour générer sur le bec (12) un effort suivant l'axe longitudinal (13) proportionnel au couple exercé par le poids de l'article culinaire (2), ledit effort permettant de plaquer la première surface d'appui (17, 18, 117, 118) contre la paroi interne (24, 124) de l'ouverture (22).

ARTICLE CULINAIRE MUNI D'UNE ANSE ET D'UNE POIGNEE AMOVIBLE

La présente invention se rapporte au domaine technique général des articles
5 culinaires comprenant au moins une anse s'étendant vers l'extérieur et
comportant une poignée amovible.

Il est connu, du brevet US1268089, un article culinaire comprenant une anse
s'étendant vers l'extérieur dans un plan sensiblement horizontal et dans laquelle
10 est ménagée une ouverture. L'article culinaire comporte une poignée amovible
s'étendant selon un axe longitudinal et comprend à une extrémité un bec
susceptible d'être introduit dans l'ouverture pour assembler la poignée sur l'anse
par pivotement. La poignée comprend un dispositif de verrouillage comportant un
verrou mobile entre une première position d'accouplement de la poignée sur
15 l'anse, dans laquelle le verrou est agencé sous l'anse et une deuxième position de
désaccouplement dans laquelle le verrou est à côté de l'anse. Le dispositif de
verrouillage comporte un bouton de manœuvre du verrou, agencé sur le corps de
préhension.

20 Une telle poignée présente l'avantage de permettre de désaccoupler facilement la
poignée de l'article culinaire lorsque celui-ci est chauffé évitant ainsi de chauffer la
poignée.

Cependant, un jeu mécanique conséquent est nécessaire entre le bec et
25 l'ouverture pour permettre une introduction facile de la poignée. Ainsi un tel
dispositif de préhension présente l'inconvénient de ne pas permettre une parfaite
immobilisation de la poignée, notamment selon l'axe longitudinal de la poignée
mais également suivant un axe horizontal transversal à l'axe longitudinal de la
poignée.

30

Le but de la présente invention est de remédier aux inconvénients précités et de
proposer un article culinaire présentant une ergonomie optimisée pour permettre à

l'utilisateur de le manipuler facilement, en toute sécurité.

Un autre but de l'invention est de proposer un article culinaire comportant une poignée amovible qui soit de conception simple et économique à mettre en œuvre.

5

Un autre but de l'invention est de proposer un article culinaire qui puisse être rangé facilement.

Ces buts sont atteints avec un article culinaire comprenant au moins une anse
10 s'étendant vers l'extérieur dans un plan sensiblement horizontal et dans laquelle
est ménagée une ouverture, l'article culinaire comportant une poignée amovible
s'étendant selon un axe longitudinal et comportant à une extrémité un bec
susceptible d'être introduit dans l'ouverture pour assembler la poignée sur l'anse
par pivotement, le bec comportant une première surface d'appui coopérant avec
15 une paroi interne de l'ouverture pour immobiliser la poignée sur l'anse selon l'axe
longitudinal lorsque la poignée est assemblée sur l'anse et le bec comportant une
deuxième surface d'appui qui coopère avec l'anse pour générer sur le bec un
effort suivant l'axe longitudinal proportionnel au couple exercé par le poids de
l'article culinaire, ledit effort permettant de plaquer la première surface d'appui
20 contre la paroi interne de l'ouverture.

La mise en pression de la première surface d'appui contre une paroi interne de
l'ouverture de l'anse à l'aide de l'effort induit par la deuxième surface d'appui
permet de supprimer le jeu selon l'axe longitudinal de la poignée agencée sur
l'anse.

25 De plus, l'effort selon l'axe longitudinal généré par la deuxième surface d'appui,
permettant de plaquer la première surface d'appui contre la paroi interne de
l'ouverture est proportionnel au poids de l'article culinaire. Ainsi, plus l'article
culinaire contient d'aliments, plus l'effort de maintien est important.

L'absence de jeu selon l'axe longitudinal entre l'anse et la poignée lors des
30 manipulations de l'article culinaire permet d'améliorer l'ergonomie et la qualité
perçue par l'utilisateur.

Avantageusement, la première surface d'appui comporte une première partie non parallèle et non perpendiculaire à l'axe longitudinal, la première partie coopérant avec la paroi interne de l'ouverture, de forme complémentaire à la forme de la première partie, pour immobiliser la poignée sur l'anse dans une direction
5 transversale à l'axe longitudinal, incluse dans le plan horizontal lorsque la poignée est assemblée sur l'anse.

Cette disposition permet de supprimer les jeux transversaux à l'axe longitudinal de la poignée agencée sur l'anse. En effet, la première partie de la première surface d'appui, non parallèle et non perpendiculaire à l'axe longitudinal, s'emboîte et vient
10 en appui contre la paroi interne de l'ouverture, la paroi interne de l'ouverture ayant une forme complémentaire à la forme de la surface d'appui.

Ainsi, l'absence de jeux transversaux à l'axe longitudinal en plus de l'absence de jeu selon l'axe longitudinal entre l'anse et la poignée lors des manipulations de l'article culinaire permet d'améliorer l'ergonomie et la qualité perçue par
15 l'utilisateur.

De préférence, la première partie de la première surface d'appui est décalée par rapport à l'axe longitudinal et la première surface d'appui comporte une deuxième partie, symétrique de la première partie par rapport à l'axe longitudinal.

Cette disposition permet d'obtenir un maintien équilibré de la poignée sur l'anse de
20 part et d'autre de l'axe longitudinal.

Avantageusement, les première et deuxième parties sont formées chacune par une paroi s'étendant selon une direction verticale, perpendiculaire au plan horizontal défini par l'anse.

Cette disposition permet de bloquer efficacement la poignée sur l'anse, les parois
25 étant perpendiculaires à la direction des jeux à supprimer.

De préférence, les premières et deuxièmes parties sont formées par deux parois planes.

Cette disposition permet d'obtenir une première surface d'appui simple et

économique à réaliser.

Avantageusement, l'angle formé par le plan passant par une des parois planes et le plan passant par l'axe longitudinal, perpendiculaire au plan horizontal est inférieur ou égal à 45°.

- 5 Cette disposition permet d'obtenir un emboîtement avec un effet de coincement des parois planes dans la paroi interne de l'ouverture et ainsi d'obtenir une bonne immobilisation suivant une direction transversale à l'axe longitudinal de la poignée sur l'anse.

De préférence, les deux parties sont formées par deux parois en arc de cercle.

- 10 Avantageusement, la première surface d'appui a une forme générale concave.

De préférence, la deuxième surface d'appui du bec est formée par une face supérieure d'extrémité inclinée par rapport à l'axe longitudinal et symétrique par rapport à l'axe longitudinal, ladite face supérieure d'extrémité coopérant avec une face inférieure de l'anse de forme complémentaire à la forme de la face supérieure

- 15 d'extrémité.

Cette disposition permet de générer de manière simple un effort sur le bec suivant l'axe longitudinal proportionnel au couple exercé par le poids de l'article culinaire.

De plus, une face supérieure d'extrémité inclinée par rapport à l'axe longitudinal permet de faciliter l'introduction du bec dans l'ouverture lors de l'assemblage de la

- 20 poignée sur l'anse.

Avantageusement, la face supérieure d'extrémité est formée par une génératrice coupant l'axe longitudinal en un même point.

Ainsi, le bec de la poignée a une forme générale pointue. Cette disposition permet donc une introduction encore plus facile du bec dans l'ouverture. Cette disposition

- 25 permet également un positionnement transversal à l'axe longitudinal du bec de la poignée dans la face inférieure de l'anse.

On comprendra mieux les buts, aspects et avantages de la présente invention, d'après la description donnée ci-après d'un mode particulier de réalisation de l'invention présenté à titre d'exemple non limitatif, en se référant aux dessins annexés dans lesquels :

- 5 - la figure 1 est une vue d'ensemble en perspective d'une poignée amovible selon un mode particulier de réalisation de l'invention agencé sur une anse d'un article culinaire,
- la figure 2 est une vue en perspective de la poignée amovible et de l'anse de la figure 1,
- 10 - la figure 3 est une vue de dessus de la poignée amovible de la figure 1 accouplée et bloquée sur l'anse de l'article culinaire,
- la figure 4 est une vue partielle du dessous de la poignée de la figure 3,
- la figure 5 est une vue partielle du dessous de la poignée de la figure 3 selon un autre mode de réalisation,
- 15 - la figure 6 est une vue en coupe de la poignée amovible suivant le plan de coupe VI de la figure 3,
- la figure 7 est une vue en coupe suivant le plan de coupe VI de la figure 3 de la poignée amovible agencée sur l'anse, le verrou étant en position de désaccouplement et l'organe de pincement étant en position de libération,
- 20 - la figure 8 est une vue en coupe suivant le plan de coupe VI de la figure 3 de la poignée amovible agencée sur l'anse, le verrou étant en position d'accouplement et l'organe de pincement étant en position de blocage,
- la figure 9 est un agrandissement d'un détail IX de la figure 7.
- la figure 10 est un agrandissement d'un détail X de la figure 8.

25

Les figures 1 et 2 illustrent un article culinaire 2 comportant une calotte 4 munie d'une paroi latérale 5 sur laquelle est rapportée une anse 21. L'anse 21 est fixée sur la paroi latérale 5 notamment par deux rivets. L'anse 21 s'étend radialement par rapport à la paroi latérale 5 dans un plan sensiblement horizontal, parallèle au
30 plan de pose de la calotte 4 et comporte une ouverture 22 qui s'étend principalement dans une direction tangentielle à la paroi latérale 5.

L'article culinaire 2 comporte une poignée 1 amovible s'étendant selon un axe longitudinal 13 et comprenant à une extrémité un bec 12 destiné à coopérer avec l'ouverture 22 pour assembler ou désassembler la poignée 1 de l'anse 21. La poignée 1 comporte un corps de préhension 11 qui permet une fois la poignée 1
5 assemblée sur l'anse 21 de manipuler l'article culinaire 2.

Le bec 12 est introduit dans l'ouverture 22 par le dessus pour s'assembler sur l'anse 21 par basculement autour d'un axe de pivotement 14, transversal à l'axe longitudinal 13 et compris dans le plan horizontal. Le bec 12 comporte une face supérieure d'extrémité 15 inclinée qui coopère avec une face inférieure 23 de
10 l'anse 21 pour former un premier appui antérieur à l'axe de pivotement 14. Le bec 12 comporte une paroi d'appui inférieure 16 qui coopère avec une face supérieure 26 de l'anse pour former un deuxième appui postérieur à l'axe de pivotement 14. Ainsi lors de la manipulation par l'utilisateur, le poids de l'article culinaire 2 crée un couple autour de l'axe de pivotement 14 qui génère un premier effort sur le
15 premier appui et un deuxième effort sur le deuxième appui de direction opposée.

Conformément aux figures 4 et 5, le bec 12 comporte une première surface d'appui 17, 18, 117, 118, perpendiculaire à la paroi d'appui inférieure 16 et coopérant avec une paroi interne 24, 124 de l'ouverture 22 pour immobiliser la poignée 1 sur l'anse 21 selon l'axe longitudinal 13 et avantageusement également
20 dans une direction transversale à l'axe longitudinal, incluse dans le plan horizontal lorsque la poignée 1 est assemblée sur l'anse 21.

Selon un premier mode de réalisation illustré à la figure 4, la première surface d'appui comporte deux parois planes inclinées 17, 18 et symétriques par rapport à l'axe longitudinal 13. L'angle formé par le plan passant par une des parois planes
25 inclinées 17, 18 et l'axe longitudinal est égal à 45°. Une paroi plane perpendiculaire 19 à l'axe longitudinal relie les deux parois planes inclinées 17, 18. La paroi interne 24 de l'ouverture 22 a une forme complémentaire à la forme de la première surface d'appui 17, 18.

Selon un deuxième mode de réalisation illustré à la figure 5, la première surface
30 d'appui comporte deux parois en arc de cercle 117, 118, symétriques par rapport

à l'axe longitudinal et qui se prolongent respectivement par un rayon 119, 120 de courbure inverse à la courbure des parois en arc de cercle 117, 118. La première surface d'appui a une forme générale concave. La paroi interne 124 de l'ouverture 22 a une forme complémentaire à la forme de la première surface d'appui 117, 5 118.

Tel que visible aux figures 7 et 8, le bec 12 comporte une deuxième surface d'appui formée par la face supérieure d'extrémité 15 inclinée qui coopère avec l'anse 21 pour générer sur le bec 12 un effort suivant l'axe longitudinal 13 proportionnel au couple exercé par le poids de l'article culinaire. L'effort généré 10 permet de plaquer la première surface d'appui 17, 18 contre la paroi interne 24 de l'ouverture. La face supérieure d'extrémité 15 inclinée du bec 12 a sensiblement la forme de l'enveloppe extérieure d'un demi-cône à base oblongue engendré par une ligne sensiblement droite qui coupe l'axe longitudinal 13 en un même point (Fig. 1 et 2). La partie pointue d'extrémité est tronquée et arrondie.

15 Tel qu'illustré aux figures 6 à 10, la poignée 1 comporte un dispositif de verrouillage comprenant un verrou 31 mobile en translation suivant l'axe longitudinal 13. Le verrou 31 est mobile entre une première position dite d'accouplement dans laquelle la poignée 1 est assemblée sur l'anse 21 et une deuxième position dite de désaccouplement dans laquelle la poignée 1 peut être 20 désassemblée de l'anse 21. Le verrou 31 comporte une extrémité avant 32 qui est glissée sous une face inférieure externe 25 de l'anse 21 dans la position d'accouplement. Un bouton de manœuvre 33 est agencé sur le corps de préhension 11 et est fixé sur le verrou 31 par l'intermédiaire d'une vis 35 pour permettre la commande du verrou 31.

25 Un ressort 36 de rappel est agencé dans le corps de préhension 11 pour rappeler le verrou 31 en position d'accouplement. L'extrémité avant 32 du verrou 31 comporte une face arrondie 34 qui coopère avec un bord externe 27 de l'anse 21 lors de l'assemblage de la poignée 1 par basculement sur l'anse 21. Ainsi, le recul du verrou 31 lors de l'assemblage de la poignée 1 sur l'anse 21 est automatique.

30 L'extrémité avant 32 du verrou 31 comporte une came 38 mobile en rotation par

rapport au verrou 31 autour d'un axe 39 perpendiculaire à l'axe longitudinal 13. La came 38 est mobile entre une position de libération de l'anse 21 (Fig.7 et 9) et une position de blocage de l'anse 21 dans laquelle la came 38 mobile exerce un effort sur l'anse 21 pour la plaquer contre la paroi d'appui inférieure 16 du bec 12 selon un axe perpendiculaire à l'axe longitudinal 13, le verrou 31 étant dans la position d'accouplement (Fig.8 et 10).

La came 38 mobile comporte une excroissance 40 destinée à coopérer avec le bord externe 27 de l'anse 21 pour mettre la came 38 en rotation lors du déplacement du verrou 31 de la position de désaccouplement à la position d'accouplement. La came 38 passe ainsi de la position de libération à la position de blocage. Sur la figure 10, la came 38 est ajoutée en surimpression en trait pointillé dans sa position de libération de la figure 9 pour illustrer les deux positions. Dans la position de blocage, l'effort exercé par la came 38 sur l'anse 21 est proportionnel à l'effort de rappel du ressort 36 sur le verrou 31.

Une lame ressort 37 (Fig.9, 10) assure le retour de la came 38 mobile en position de libération. La lame ressort 37 comporte une première extrémité 42 qui est fixée au verrou 31 et une deuxième extrémité 43 qui prend appui sur une paroi 41 de la came 38 mobile. L'appui de la deuxième extrémité 43 de la lame ressort 37 sur la paroi 41 de la came 38 mobile crée un couple de mise en rotation de la came 38 mobile.

En fonctionnement, l'utilisateur saisit le corps de préhension 11 de la poignée 1 et introduit le bec 12 dans l'ouverture 22 par le dessus. Ensuite, il fait basculer la poignée 1 autour d'un axe de pivotement 14, transversal à l'axe longitudinal 13 et compris dans le plan horizontal. Ainsi la face supérieure d'extrémité 15 du bec 12 vient en contact avec la face inférieure 23 de l'anse 21, la première surface d'appui 17, 18 du bec 12 vient en contact avec la paroi interne 24 de l'ouverture 22 puis la face arrondie 34 de l'extrémité avant 32 du verrou 31 prend appui sur le bord externe 27 de l'anse 21. En poursuivant le basculement de la poignée 1, le verrou 31 va reculer à l'encontre de la force de rappel du ressort 36. Lorsque la poignée 1 est quasiment en position assemblée sur l'anse 21 (Fig. 7), l'extrémité avant 32 du verrou 31 glisse sous la face inférieure externe 25 sous l'effet du

ressort 36, l'excroissance 40 de la came 38 mobile prend alors appui sur le bord externe 27 et la came 38 pivote à l'encontre de la force de rappel de la lame ressort 37 puis plaque l'anse 21 contre la paroi d'appui inférieure 16 du bec 12 (Fig. 8, 10).

- 5 Lorsque l'utilisateur manipule l'article culinaire 2, le poids de l'article culinaire 2 génère, à l'aide de la face supérieure d'extrémité 15 inclinée qui coopère avec l'anse 21, un effort sur le bec 12 suivant l'axe longitudinal 13 qui plaque la première surface d'appui 17, 18 contre la paroi interne 24 de l'ouverture 22.

Pour désassembler la poignée 1 de l'anse 21, l'utilisateur commande le bouton de
10 manœuvre 33 pour faire reculer le verrou 31 en position de désaccouplement, à l'encontre de la force de rappel du ressort 36. Lors du déplacement du verrou 31, la lame ressort 37 va faire pivoter la came 38 mobile de la position de blocage à la position de libération. L'utilisateur peut ensuite basculer la poignée 1 et extraire le bec 12 de l'ouverture 22 de l'anse 21, tout en relâchant le bouton de manœuvre
15 33.

Bien entendu, l'invention n'est nullement limitée au mode de réalisation décrit et illustré qui n'a été donné qu'à titre d'exemple. Des modifications restent possibles, notamment du point de vue de la constitution des divers éléments ou par substitution d'équivalents techniques, sans sortir pour autant du domaine de
20 protection de l'invention.

Ainsi le verrou 31 peut être mobile en rotation suivant un axe perpendiculaire à l'axe longitudinal 13.

Dans une variante de réalisation, la came 38 mobile peut être mise en rotation par un levier actionné par l'utilisateur.

REVENDICATIONS

1. Article culinaire (2) comprenant au moins une anse (21) s'étendant vers l'extérieur dans un plan sensiblement horizontal et dans laquelle est ménagée une ouverture (22), ledit article culinaire (2) comportant une poignée (1) amovible s'étendant selon un axe longitudinal (13) et comportant à une extrémité un bec (12) susceptible d'être introduit dans ladite ouverture (22) pour assembler la poignée (1) sur l'anse (21) par pivotement, caractérisé en ce que le bec (12) comporte une première surface d'appui (17, 18, 117, 118) coopérant avec une paroi interne (24, 124) de l'ouverture (22) pour immobiliser la poignée (1) sur l'anse (21) selon l'axe longitudinal (13) lorsque la poignée (1) est assemblée sur l'anse (21) et en ce que le bec (12) comporte une deuxième surface d'appui (15) qui coopère avec l'anse (21) pour générer sur le bec (12) un effort suivant l'axe longitudinal (13) proportionnel au couple exercé par le poids de l'article culinaire (2), ledit effort permettant de plaquer la première surface d'appui (17, 18, 117, 118) contre la paroi interne (24, 124) de l'ouverture (22).
2. Article culinaire (2) selon la revendication 1 caractérisé en ce que la première surface d'appui comporte une première partie (17, 117) non parallèle et non perpendiculaire à l'axe longitudinal (13), ladite première partie (17, 117) coopérant avec la paroi interne (24, 124) de l'ouverture (22), de forme complémentaire à la forme de la première partie (17, 117), pour immobiliser la poignée (1) sur l'anse (21) dans une direction transversale à l'axe longitudinal (13), incluse dans le plan horizontal lorsque la poignée (1) est assemblée sur l'anse (21).
3. Article culinaire (2) selon la revendication 2 caractérisé en ce que la première partie (17, 117) de la première surface d'appui est décalée par rapport à l'axe longitudinal (13) et en ce que la première surface d'appui comporte une deuxième partie (18, 118), symétrique de la première partie (17, 117) par

rapport à l'axe longitudinal (13).

4. Article culinaire (2) selon la revendication 3, caractérisé en ce que les premières et deuxièmes parties sont formées chacune par une paroi (17, 117, 18, 118) s'étendant selon une direction verticale, perpendiculaire au plan horizontal défini par l'anse (21).
5. Article culinaire (2) selon l'une quelconque des revendications 3 à 4 caractérisé en ce que les premières et deuxièmes parties sont formées par deux parois planes (17, 18).
- 10 6. Article culinaire (2) selon la revendication 5 caractérisé en ce que l'angle formé par le plan passant par une des parois planes (17, 18) et le plan passant par l'axe longitudinal (13), perpendiculaire au plan horizontal, est inférieur ou égal à 45°.
- 15 7. Article culinaire (2) selon l'une quelconque des revendications 3 à 4 caractérisé en ce que les premières et deuxièmes parties sont formées par deux parois (117, 118) en arc de cercle.
8. Article culinaire (2) selon l'une quelconque des revendications 1 à 7, caractérisé en ce que la première surface d'appui (17, 117, 18, 118) a une forme générale concave.
- 20 9. Article culinaire (2) selon l'une quelconque des revendications 1 à 8, caractérisé en ce que la deuxième surface d'appui du bec est formée par une face supérieure d'extrémité (15) inclinée par rapport à l'axe longitudinal (13) et symétrique par rapport l'axe longitudinal (13), ladite face supérieure d'extrémité (15) coopérant avec une face inférieure (23) de l'anse (21) de forme complémentaire à la forme de la face supérieure d'extrémité (15).
- 25 10. Article culinaire selon la revendication 9, caractérisé en ce que la face supérieure d'extrémité (15) est formée par une génératrice coupant l'axe longitudinal (13) en un même point.

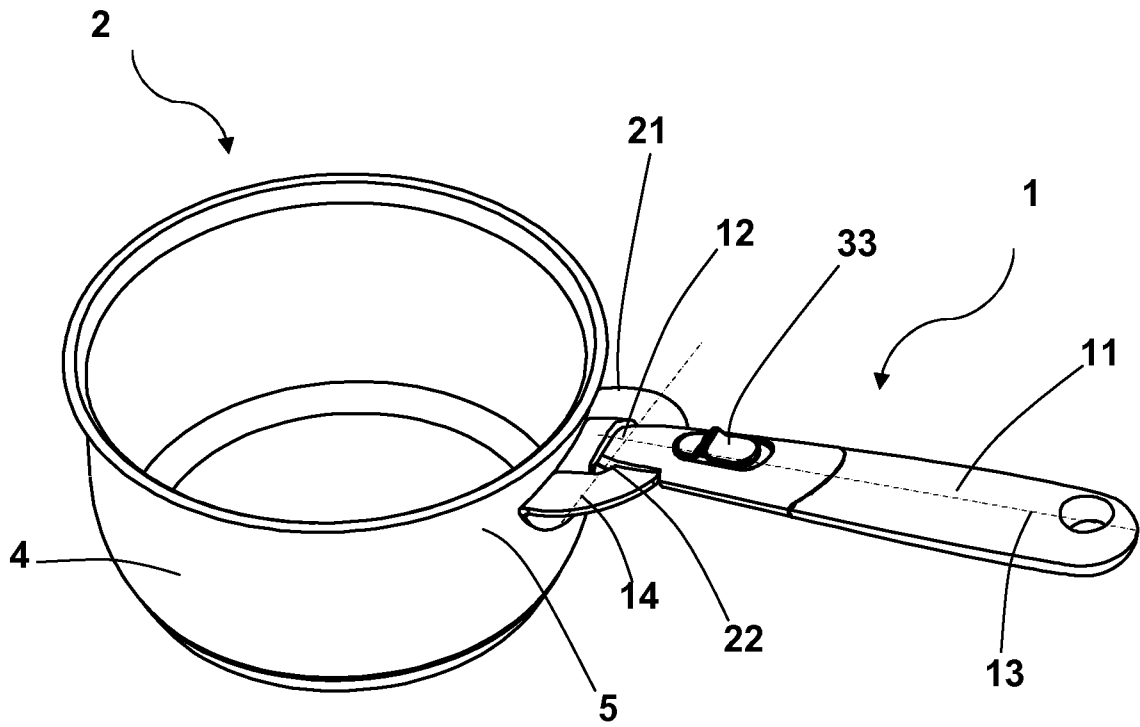


FIG. 1

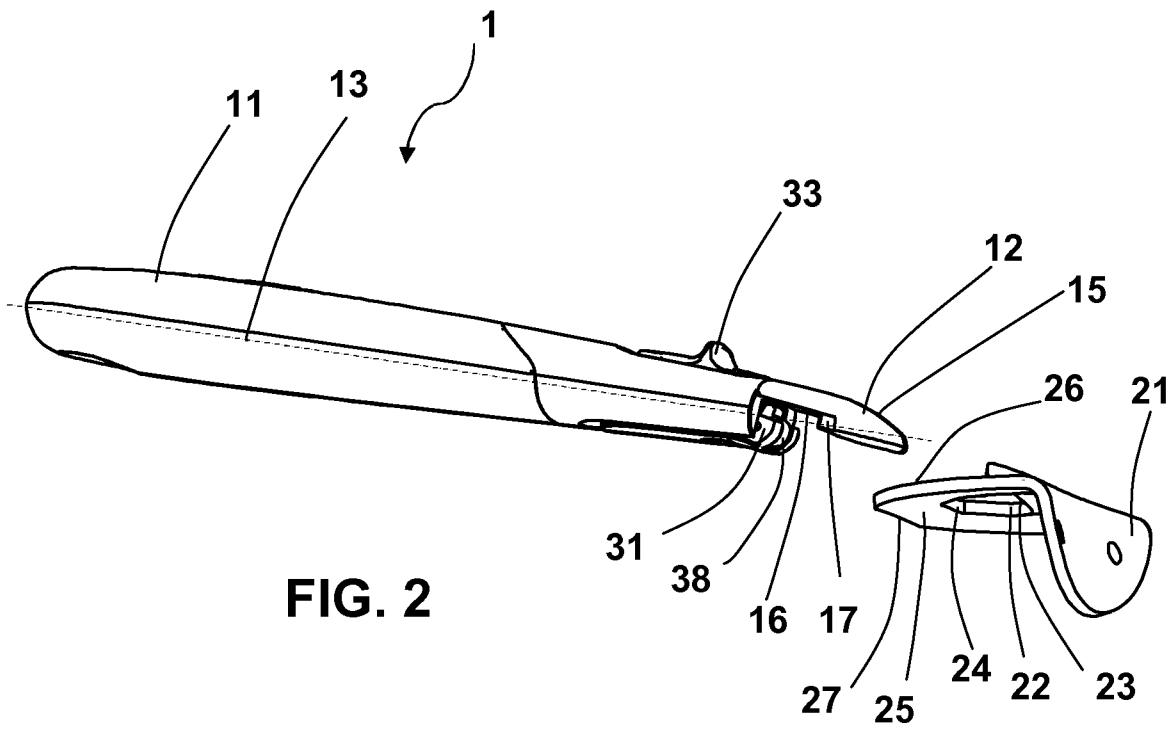
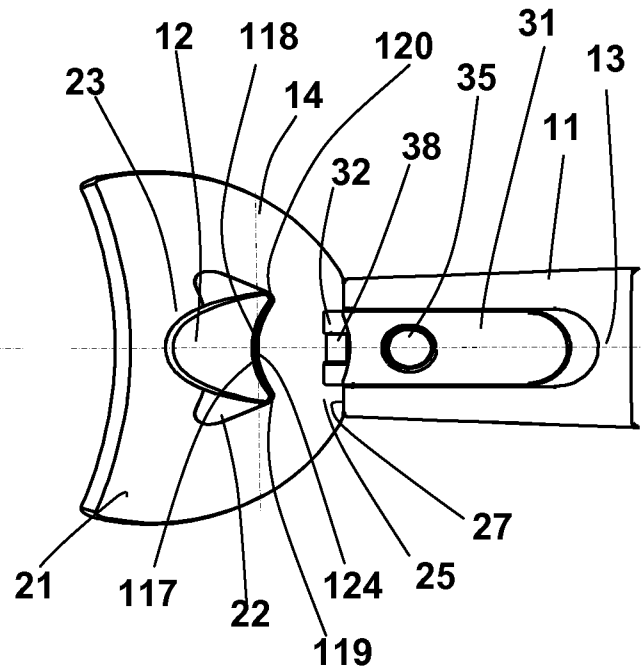
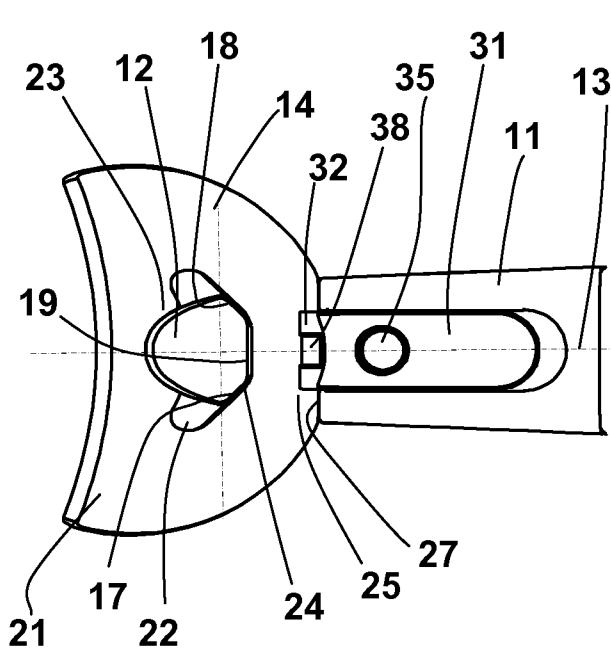
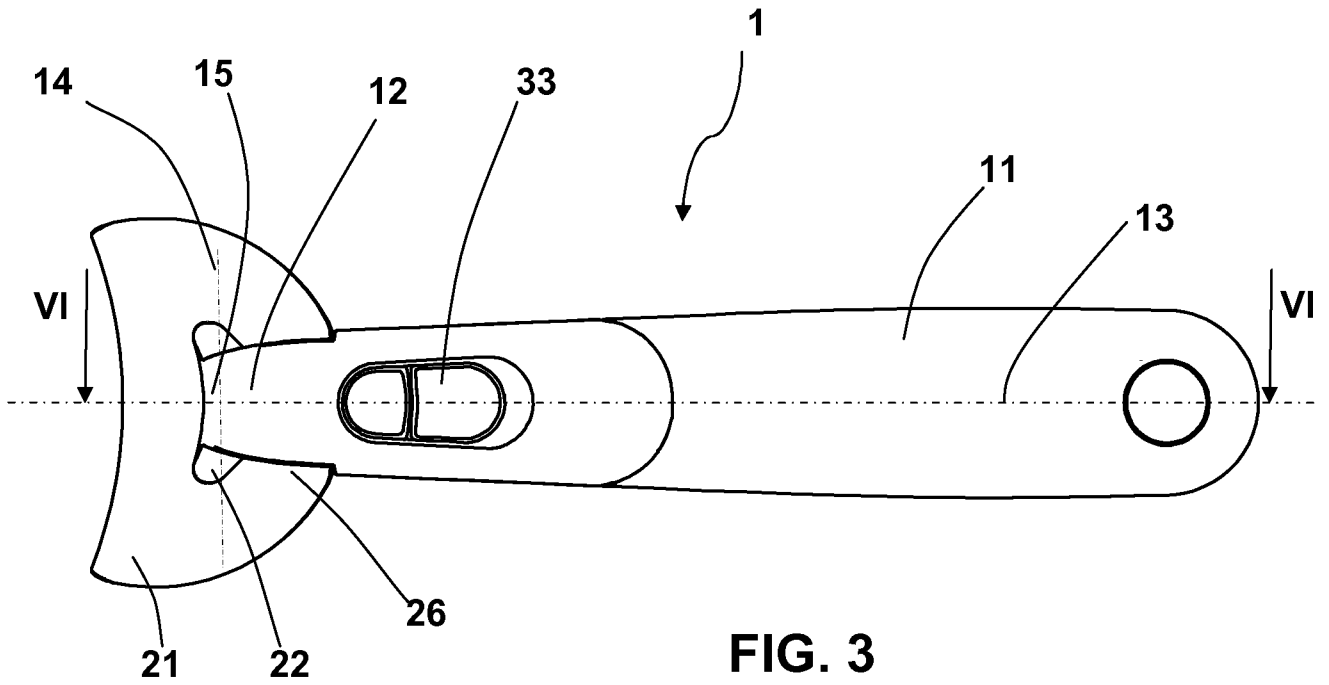
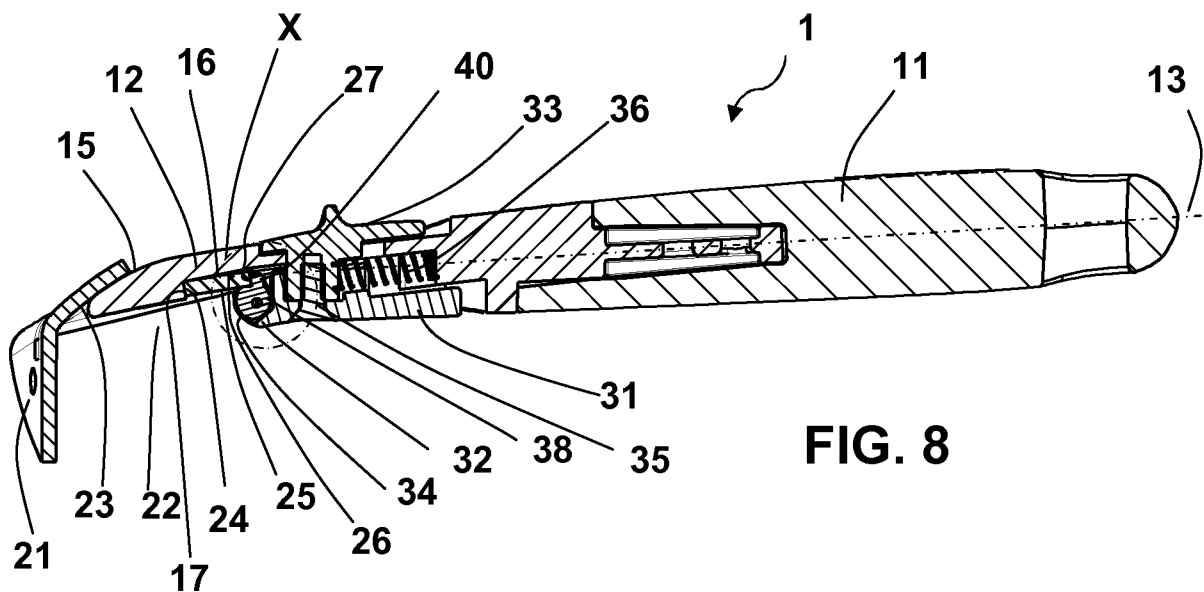
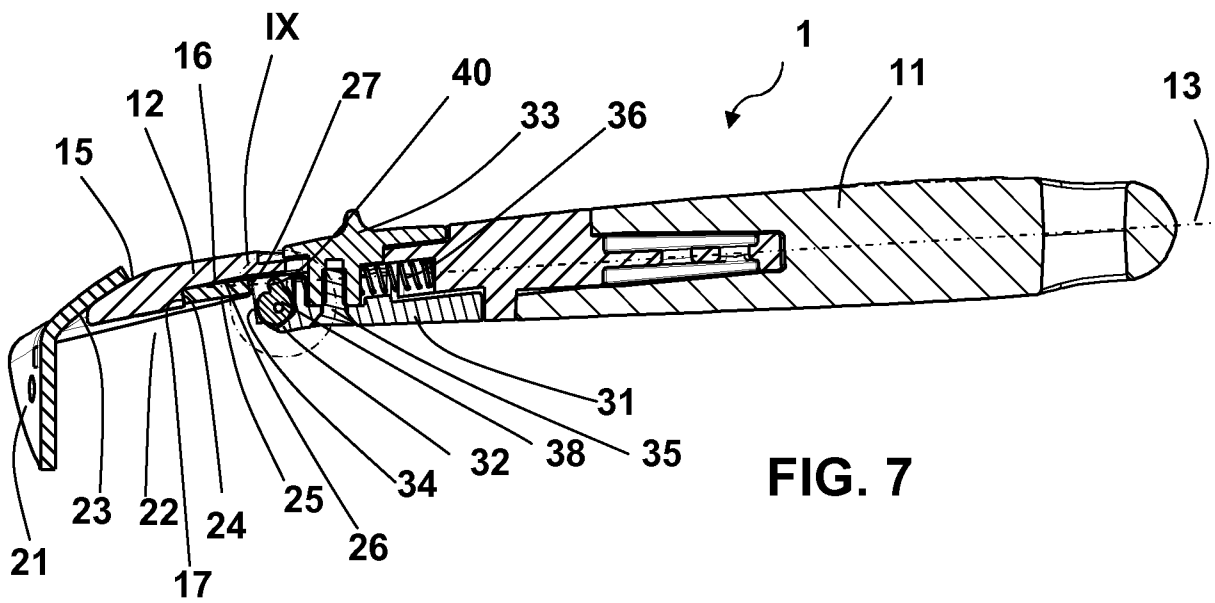
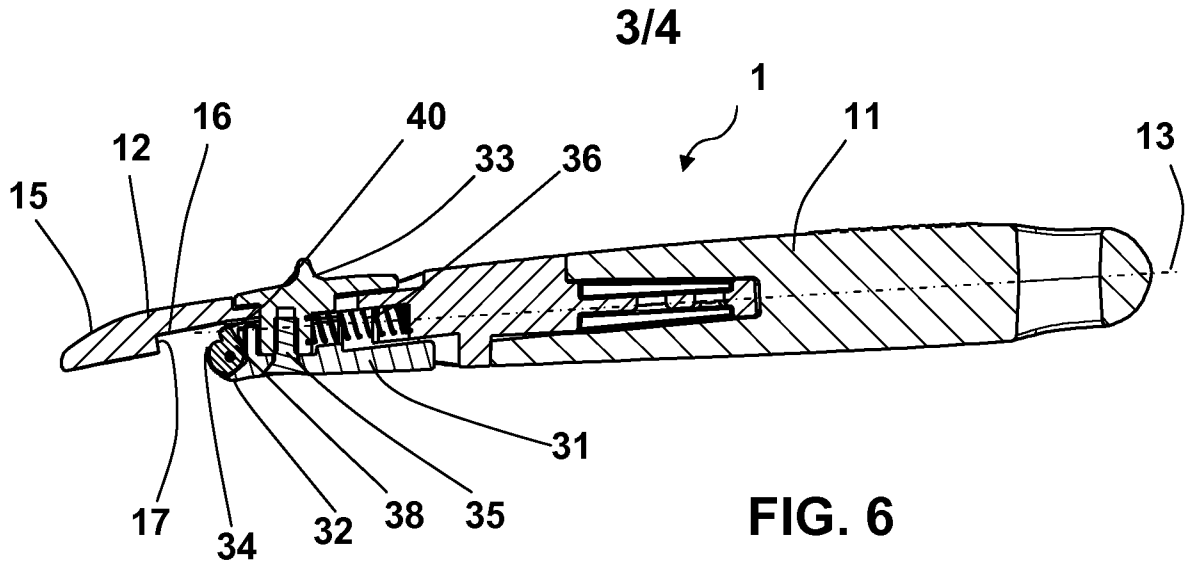


FIG. 2





4/4

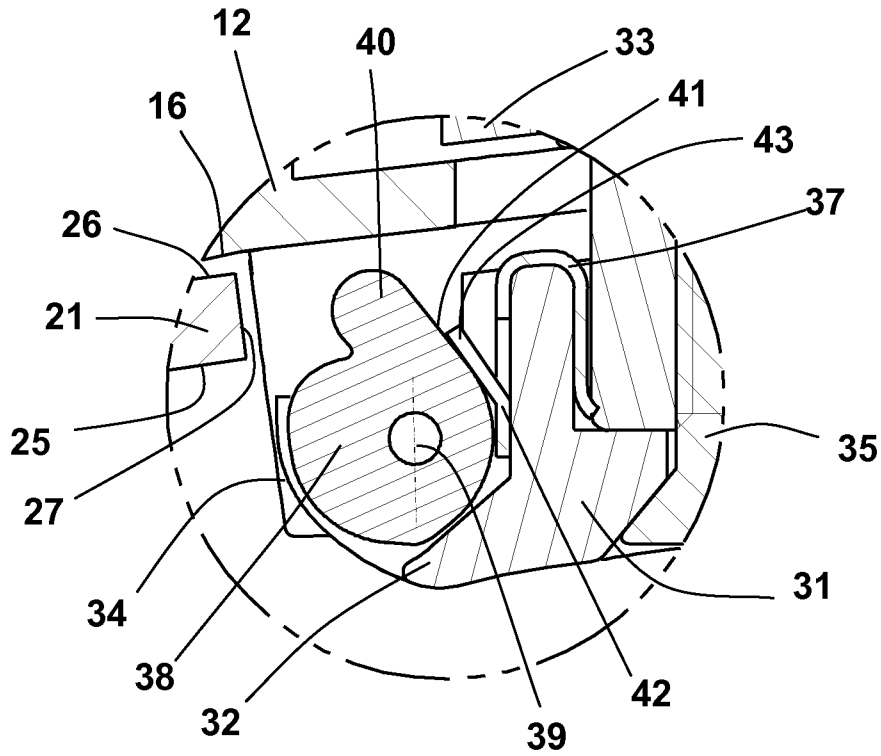


FIG. 9

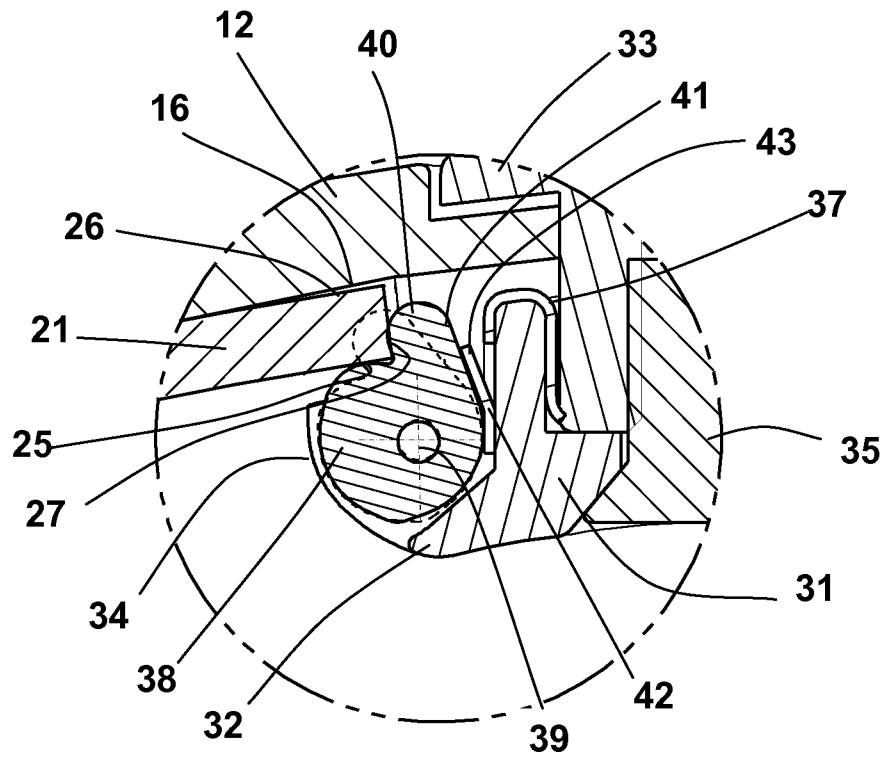


FIG. 10

INTERNATIONAL SEARCH REPORT

International application No
PCT/FR2013/050727

A. CLASSIFICATION OF SUBJECT MATTER
INV. A47J45/07
ADD.

According to International Patent Classification (IPC) or to both national classification and IPC

B. FIELDS SEARCHED
Minimum documentation searched (classification system followed by classification symbols)
A47J

Documentation searched other than minimum documentation to the extent that such documents are included in the fields searched

Electronic data base consulted during the international search (name of data base and, where practicable, search terms used)
EPO-Internal, WPI Data

C. DOCUMENTS CONSIDERED TO BE RELEVANT

Category*	Citation of document, with indication, where appropriate, of the relevant passages	Relevant to claim No.
A	US 2008/006645 A1 (SUP YOON CHOONG [CN]) 10 January 2008 (2008-01-10) paragraphs [0017], [0018], [0020] - [0023], [0026] - [0028]; figures -----	1,9
A	US 1 268 089 A (BORSSE ANTON A [US]) 4 June 1918 (1918-06-04) cited in the application page 1, lines 67-99; figures -----	1,2,4,5

Further documents are listed in the continuation of Box C.

See patent family annex.

* Special categories of cited documents :

- "A" document defining the general state of the art which is not considered to be of particular relevance
- "E" earlier application or patent but published on or after the international filing date
- "L" document which may throw doubts on priority claim(s) or which is cited to establish the publication date of another citation or other special reason (as specified)
- "O" document referring to an oral disclosure, use, exhibition or other means
- "P" document published prior to the international filing date but later than the priority date claimed

- "T" later document published after the international filing date or priority date and not in conflict with the application but cited to understand the principle or theory underlying the invention
- "X" document of particular relevance; the claimed invention cannot be considered novel or cannot be considered to involve an inventive step when the document is taken alone
- "Y" document of particular relevance; the claimed invention cannot be considered to involve an inventive step when the document is combined with one or more other such documents, such combination being obvious to a person skilled in the art
- "&" document member of the same patent family

Date of the actual completion of the international search 4 June 2013	Date of mailing of the international search report 11/06/2013
Name and mailing address of the ISA/ European Patent Office, P.B. 5818 Patentlaan 2 NL - 2280 HV Rijswijk Tel. (+31-70) 340-2040, Fax: (+31-70) 340-3016	Authorized officer Novelli, Bruno

INTERNATIONAL SEARCH REPORT

Information on patent family members

International application No

PCT/FR2013/050727

Patent document cited in search report	Publication date	Patent family member(s)	Publication date
US 2008006645	A1	10-01-2008	NONE
US 1268089	A	04-06-1918	NONE

RAPPORT DE RECHERCHE INTERNATIONALE

Demande internationale n°

PCT/FR2013/050727

A. CLASSEMENT DE L'OBJET DE LA DEMANDE INV. A47J45/07 ADD.		
Selon la classification internationale des brevets (CIB) ou à la fois selon la classification nationale et la CIB		
B. DOMAINES SUR LESQUELS LA RECHERCHE A PORTE		
Documentation minimale consultée (système de classification suivi des symboles de classement) A47J		
Documentation consultée autre que la documentation minimale dans la mesure où ces documents relèvent des domaines sur lesquels a porté la recherche		
Base de données électronique consultée au cours de la recherche internationale (nom de la base de données, et si cela est réalisable, termes de recherche utilisés) EPO-Internal, WPI Data		
C. DOCUMENTS CONSIDERES COMME PERTINENTS		
Catégorie*	Identification des documents cités, avec, le cas échéant, l'indication des passages pertinents	no. des revendications visées
A	US 2008/006645 A1 (SUP YOON CHOONG [CN]) 10 janvier 2008 (2008-01-10) alinéas [0017], [0018], [0020] - [0023], [0026] - [0028]; figures -----	1,9
A	US 1 268 089 A (BORSSE ANTON A [US]) 4 juin 1918 (1918-06-04) cité dans la demande page 1, ligne 67-99; figures -----	1,2,4,5
<input type="checkbox"/> Voir la suite du cadre C pour la fin de la liste des documents		
<input checked="" type="checkbox"/> Les documents de familles de brevets sont indiqués en annexe		
* Catégories spéciales de documents cités:		
"A" document définissant l'état général de la technique, non considéré comme particulièrement pertinent "E" document antérieur, mais publié à la date de dépôt international ou après cette date "L" document pouvant jeter un doute sur une revendication de priorité ou cité pour déterminer la date de publication d'une autre citation ou pour une raison spéciale (telle qu'indiquée) "O" document se référant à une divulgation orale, à un usage, à une exposition ou tous autres moyens "P" document publié avant la date de dépôt international, mais postérieurement à la date de priorité revendiquée	"T" document ultérieur publié après la date de dépôt international ou la date de priorité et n'appartenant pas à l'état de la technique pertinent, mais cité pour comprendre le principe ou la théorie constituant la base de l'invention "X" document particulièrement pertinent; l'invention revendiquée ne peut être considérée comme nouvelle ou comme impliquant une activité inventive par rapport au document considéré isolément "Y" document particulièrement pertinent; l'invention revendiquée ne peut être considérée comme impliquant une activité inventive lorsque le document est associé à un ou plusieurs autres documents de même nature, cette combinaison étant évidente pour une personne du métier "&" document qui fait partie de la même famille de brevets	
Date à laquelle la recherche internationale a été effectivement achevée 4 juin 2013		Date d'expédition du présent rapport de recherche internationale 11/06/2013
Nom et adresse postale de l'administration chargée de la recherche internationale Office Européen des Brevets, P.B. 5818 Patentlaan 2 NL - 2280 HV Rijswijk Tel. (+31-70) 340-2040, Fax: (+31-70) 340-3016		Fonctionnaire autorisé Novelli, Bruno

RAPPORT DE RECHERCHE INTERNATIONALE

Renseignements relatifs aux membres de familles de brevets

Demande internationale n°

PCT/FR2013/050727

Document brevet cité au rapport de recherche	Date de publication	Membre(s) de la famille de brevet(s)	Date de publication
US 2008006645	A1	10-01-2008	AUCUN

US 1268089	A	04-06-1918	AUCUN
