



ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **104800** (13) **U**
(51) МПК (2016.01)
A47J 27/00

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки:	u 2015 05827	(72) Винахідник(и):	Хсієн-Чень Чень (TW)
(22) Дата подання заявки:	15.06.2015	(73) Власник(и):	Хсієн-Чень Чень,
(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель:	25.02.2016		18F. -2, No. 21, Ln. 35, Sec. 2, Sanmin Rd., Banqiao Dist., New Taipei City 220, Taiwan, R. O. C. (TW)
(31) Номер попередньої заявки відповідно до Паризької конвенції:	103210674	(74) Представник:	Михайлюк Ганна Валентинівна, реєстр. №184
(32) Дата подання попередньої заявки відповідно до Паризької конвенції:	18.06.2014		
(33) Код держави-учасниці Паризької конвенції, до якої подано попередню заявку:	TW		
(46) Публікація відомостей про видачу патенту:	25.02.2016, Бюл.№ 4		

(54) БАГАТОФУНКЦІОНАЛЬНИЙ ПОСУД

(57) Реферат:

Багатофункціональний посуд містить корпус (10) каструлі. Корпус (10) каструлі містить основу (11) і ємність (12). Основа (11) забезпечена верхньою поверхнею (111) і нижньою поверхнею (112). Ємність (12) утворена на стороні основи (11) і забезпечена утримувальним простором (13); паровою насадкою (20). Парова насадка (20) накриває сторону ємності (12), протилежну основі (11), і факультативно виконана з можливістю зняття з ємності (12). Парова насадка (20) забезпечена вентиляційними отворами (21), що проходять через парову насадку (20); і кришку (30) каструлі. Форма кришки (30) каструлі відповідає контуру ємності (12), і кришка (30) каструлі факультативно виконана з можливістю накривання сторони парової насадки (20), протилежної ємності (12), для одержання замкнутого простору з ємністю (12).

UA 104800 U

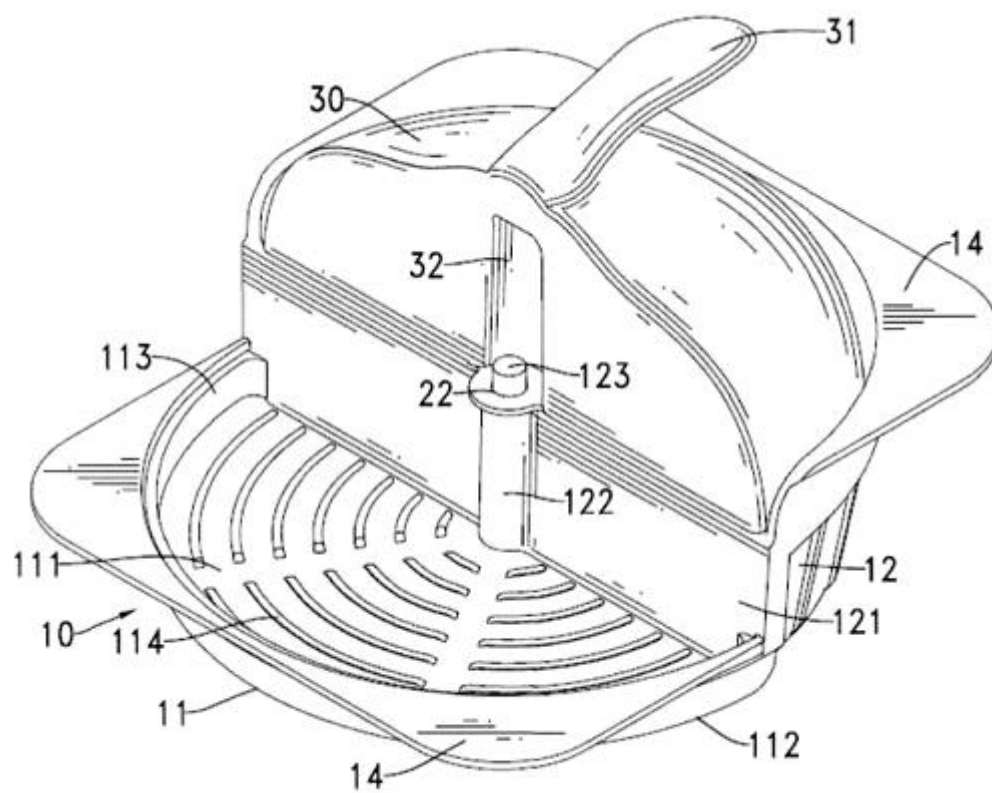


Fig. 1

Дана корисна модель належить до посуду, а точніше до багатоцільового посуду, що сполучає в собі функції бульйонної каструлі, пароварки, варильного вакуум-апарата та сковороди.

Посуд, що часто використовується на кухні, включає сковороду, пароварку, варильний вакуум-апарат і бульйонну каструлю. Однак, оскільки сучасні люди завжди зайняті на роботі і їм частіше доводиться харчуватися в закладах громадського харчування, вони рідко готують вдома, незважаючи на те, що в них є весь необхідний кухонний посуд і побутова техніка. Як наслідок, усілякий посуд заповнює кухонні шафи, але не використовується регулярно, перетворюючись у щось подібне до декору, що займає багато житлового простору. Якщо з метою економії простору для використання на кухні купується тільки один або два предмети посуду, це заподіює незручності, коли при використанні виникають інші потреби, обумовлені тим, що для різного посуду застосовуються різні способи готування.

Як розкрито в тайванській опублікованій патентній заявці на корисну модель № M460610 "Комбінована каструля два в одному", з однієї сторони корпусу каструлі забезпечена ємність. Ємність забезпечена обсягом відповідної глибини, і край ємності утворений криволінійною стінкою, а зовнішній контур ємності забезпечений крайкою. Крім того, друга сторона корпусу каструлі, протилежна ємності, по дну криволінійної стінки продовжується сковородою, що забезпечена меншим обсягом, є симетричною відносно отвору ємності, має форму, схожу з отвором ємності, і забезпечена крайкою. Сковорода забезпечена нерівною поверхнею із кривим хвиляподібним опукло-увігнутим рельєфом, так щоб поверхня продуктів, які підлягають обсмажуванню, не прилипала до поверхні сковороди й швидко не пригоряла. При цьому зовнішня поверхня корпусу каструлі покрита шаром емалі, щоб одержати захисний шар, завдяки чому досягається корисний ефект захисту від подряпин і спрощується очищення. Таким чином, округлий корпус каструлі утворений шляхом сполучення ємності зі сковородою, завдяки чому корпус каструлі може одночасно виконувати дві функції: варіння супів і смаження продуктів.

Як дана корисна модель, так і звичайна комбінована каструля два в одному забезпечені корпусом каструлі та основою (сковородою). Однак вищезгадана звичайна комбінована каструля два в одному забезпечена тільки функціями варіння супів і смаження продуктів; отже, сфера її застосування не занадто широка, оскільки комбінована каструля два в одному не підходить для інших способів готування, таких як варіння на парі або варіння при слабкому кипінні. Відповідно, звичайна комбінована каструля два в одному як і раніше має потребу в удосконаленні, яке б підвищило її функціональність і розширило її сферу застосування.

Через те що звичайна комбінована каструля два в одному обмежена у своїх функціях і не надто зручна у використанні, потрібний багатофункціональний посуд, який можна одночасно використовувати для більшої кількості цілей, так щоб один предмет посуду можна було використати для більшої кількості різних способів готування їжі, тим самим підвищуючи зручність користування посудом, обходячи складності, пов'язані із придбанням множини предметів посуду, які потім не використовуються, і опосередковано підвищуючи гнучкість використання простору кухонних шаф.

Щоб досягти вищезгадані цілі і задовольнити вищезгадані потреби, у даній корисній моделі розкривається багатофункціональний посуд. Багатофункціональний посуд включає корпус каструлі, що забезпечений основою і ємністю, причому основа забезпечена верхньою поверхнею й нижньою поверхнею, а ємність утворена на стороні основи й забезпечена утримувальним простором; парову насадку, що накриває сторону ємності, протилежну основі, і факультативно знімається з ємності, причому парова насадка забезпечена вентиляційними отворами, що проходять через парову насадку; і кришку каструлі, форма якої відповідає контуру ємності, причому кришкою каструлі факультативно накривають сторону парової насадки, протилежну ємності, утворюючи замкнутий простір з ємністю.

Перевага даної корисної моделі полягає, серед іншого, у тому, що при використанні основи як сковороди, утримувальний простір, утворений ємністю на стороні основи, може використовуватися як бульйонна каструля, і факультативно може використовуватися як варильний вакуум-апарат, якщо закрити його кришкою каструлі. Крім того, між ємністю та кришкою каструлі розташована парова насадка з вентиляційними отворами, завдяки чому пара, вироблена нагріванням рідини в ємності, розсіюється у верхній частині парової насадки, так що парова насадка може виступати як пароварка. Вищезгаданий посуд представляє собою один предмет посуду, що сполучає в собі функції сковороди, бульйонної каструлі, варильного вакуум-апарата та пароварки, так що один предмет посуду може мати чотири різних призначення, що ефективно вирішує проблему звичайної комбінованої каструлі два в одному, яка полягає в тому,

що її можна використовувати тільки для смаження продуктів і готування супів, тим самим значно підвищуючи функціональність одного предмета посуду.

Переважно, щоб бічна стінка зазначеної ємності забезпечувалася стовпчиком, що відповідає центру верхньої поверхні основи. Кінець стовпчика, протилежний основі, виконаний із кріпильним стрижнем, і сторона парової насадки забезпечена наскрізним отвором, що відповідає кріпильному стрижню. У цьому технічному застосуванні кріпильний стрижень уводиться в наскрізний отвір парової насадки, щоб закріпити парову насадку на ємності, так щоб ємність можна було застосовувати більш широко.

Переважно, щоб контур основи був забезпечений стінкою основи, що виступає в напрямку від нижньої поверхні основи, а контур парової насадки був утворений перегородкою, що виступає в напрямку від ємності. Крім того, основа та парова насадка утворені, відповідно, з ребрами, які виступають у напрямку від нижньої поверхні основи. У цьому технічному застосуванні контур основи або парова насадка утворені просто решіткою, так щоб продукти на основі або на паровій насадці не випадали, коли їх поміщають занадто близько до краю, і корпус каstrулі не нахилився й не випадав з основи. Більше того, забезпечення ребер на основі збільшує площу контакту продуктів з основою, завдяки чому збільшується площа нагрівання продуктів і підвищується ефективність готування їжі та нагрівання продуктів.

Переважно, щоб верхні ободи стінки основи і ємності були утворені, відповідно, з утримуваною руками частиною, що проходить у напрямку від центра основи; при цьому сторона кришки каstrулі забезпечена ручкою. Крім того, кришка каstrулі виконана з жолобом в місці, протилежному напрямку, у якому проходить стовпчик ємності. Забезпечення зазначених утримуваних руками частин сприяє тому, щоб користувач одержував доступ до посуду або переміщав посуд або кришку каstrулі, що підвищує зручність користування посудом. З іншого боку, завдяки забезпеченню жолоба на кришці каstrулі, на додаток до накривання кришкою парової насадки, кришкою каstrулі також можна накривати основу, щоб смажити продукти.

Для кращого розуміння зазначених цілей і технологічних способів відповідно до даної корисної моделі, слідом за коротким описом графічних матеріалів приводиться докладний опис переважних варіантів здійснення.

На фіг. 1 показане тривимірне схематичне зображення багатофункціонального посуду відповідно до даної корисної моделі.

На фіг. 2 показане тривимірне покомпонентне зображення багатофункціонального посуду відповідно до даної корисної моделі.

На фіг. 3 показане схематичне зображення багатофункціонального посуду відповідно до даної корисної моделі на стадії застосування.

На фіг. 4 показане схематичне зображення багатофункціонального посуду відповідно до даної корисної моделі на іншій стадії застосування.

На фіг. 5 показане схематичне зображення іншого варіанта здійснення багатофункціонального посуду відповідно до даної корисної моделі.

Як показано на фіг. 1 і фіг. 2, багатофункціональний посуд відповідно до даної корисної моделі містить корпус 10 каstrулі, парову насадку 20 і кришку 30 каstrулі.

Корпус 10 каstrулі включає основу 11 та ємність 12. Основа 11 забезпечена верхньою поверхнею 111 і нижньою поверхнею 112; при цьому ємність 12 утворена на стороні основи 11 і забезпечена утримувальним простором 13, що використовується як бульйонна каstrуля.

Парова насадка 20 накриває сторону ємності 12, протилежну основі 11, і забезпечується множиною вентиляційних отворів 21, що проходять через парову насадку 20. Пара, вироблена готуванням рідини в ємності 12, може розсіюватися через вентиляційні отвори 21 у зовнішню частину ємності 12. Крім того, парова насадка 20 факультативно може зніматися з ємності 12.

Форма кришки 30 каstrулі відповідає контуру ємності 12, а сторона кришки 30 каstrулі забезпечена ручкою 31, за допомогою якої кришкою 30 каstrулі можна факультативно накривати парову насадку 20, закриваючи тим самим утримувальний простір 13 усередині ємності 12, щоб утворити замкнутий простір.

Бічна стінка 121 вищезгаданої ємності 12 забезпечена стовпчиком 122, що відповідає центру верхньої поверхні 111 основи 11. Кінець стовпчика 122, протилежний основі 11, виконаний із кріпильним стрижнем 123, і сторона парової насадки 20 забезпечена наскрізним отвором 22, що відповідає кріпильному стрижню 123, що дозволяє вводити кріпильний стрижень 123 у наскрізний отвір 22, щоб закріплювати парову насадку 20 на ємності 12.

Контур вищезгаданої основи 11 також забезпечений стінкою 113 основи, що виступає в напрямку від нижньої поверхні 111 основи 11. Контур парової насадки 20 також утворений перегородкою 23, що виступає в напрямку від ємності 12. Зазначена стінка 113 основи та перегородка 23 виконують роль решітки по контуру основи 11 і парової насадки 20 відповідно,

так щоб продукти, що підлягають готуванню на основі 11 і паровій насадці 20, не випадали, коли їх поміщають занадто близько до краю основи 11 або парової насадки 20.

Зазначені основа 11 і парова насадка 20 виконані, відповідно, із множиною виступаючих ребер 114, 24, щоб збільшити площу контакту продуктів з поверхнею основи 11 і парової насадки 20, збільшуючи тим самим площу нагрівання продуктів, щоб підвищити ефективність готування.

Верхні ободи зазначених стінки 113 основи і ємності 12 проходять у напрямку від центра основи 11, утворюючи утримувану руками частину 14, відповідно, і сприяючи тому, щоб користувач міг узятися за корпус 10 каstrулі обома руками.

Зазначена кришка 30 каstrулі виконана з жолобом 32 у місці, протилежному напрямку, по якому проходить стовпчик 122 ємності 12, так щоб на додаток до накривання кришкою 30 каstrулі парової насадки 20, кришкою 30 каstrулі також можна було накривати основу 11, за рахунок повороту кришки 30 каstrулі на деякий кут, щоб смажити продукти.

Як показано на фіг. 3, коли дана корисна модель застосовується на практиці, верхня частина ємності 12 накривається кришкою 30 каstrулі, завдяки чому ємність 12 і кришка 30 каstrулі утворюють внутрішній простір, виступаючи в ролі бульйонної каstrулі або варильного вакуум-апарата. З іншого боку, продукти, що підлягають смаженню, можна класти безпосередньо на основу 11, так щоб продукти могли смажитися одночасно з готуванням супу або варінням продуктів при слабкому кипінні, завдяки чому для посуду досягається багатоцільовий ефект.

Як показано на фіг. 4, коли дана корисна модель застосовується на практиці, спочатку ємність 12 може заповнюватися водою, потім верхній обід ємності 12 накривається вищезгаданою паровою насадкою 20, на яку викладаються продукти, що підлягають готуванню, і нарешті, закривається кришкою 30 каstrулі для готування на парі. Продукти, що підлягають смаженню, також можуть для готування викладатися безпосередньо на основу 11, завдяки чому одночасно досягаються функції готування на парі та смаження.

На фіг. 5 показаний інший варіант здійснення багатофункціонального посуду відповідно до даної корисної моделі. Корпус 10 каstrулі має квадратну форму, а основа 11 та ємність 12 розташовані на кожній стороні квадратного корпусу 10 каstrулі, відповідно, розділяючи квадратний корпус 10 каstrулі на два симетричних прямокутних блоки. Крім того, форма корпусу каstrулі 10 відповідає прямокутній формі ємності 12, дозволяючи факультативно накривати кришкою 30 каstrулі ємність 12, щоб закривати внутрішню частину ємності 12, утворюючи тим самим замкнутий простір.

Відповідно, багатофункціональний посуд відповідно до даної корисної моделі утворений шляхом сполучення основи 11 з ємністю 12, що дозволяє корпусу 10 каstrулі виконувати функції готування супів і смаження продуктів. Більше того, ємність 12 накривається кришкою 30 каstrулі, щоб утворювати замкнутий простір усередині ємності 12, що виступає в ролі варильного вакуум-апарата. Крім того, завдяки забезпеченню між ємністю 12 і кришкою 30 каstrулі парової насадки 20, коли ємність 12 заповнена водою, продукти на паровій насадці 20 можуть готуватися на парі, і тим самим досягається функція готування продуктів на парі. Ця конструкція дозволяє використовувати багатофункціональний посуд відповідно до даної корисної моделі як бульйонну каstrулю, пароварку, варильний вакуум-апарат і сковороду одночасно, що допомагає користувачеві готувати з більшою зручністю та вирішує проблему величезного простору, що потрібен для розміщення великої кількості звичайного посуду. Тому багатофункціональний посуд відповідно до даної корисної моделі дуже добре підходить для використання в сучасному ритмі життя.

Звичайно, варто розуміти, що описані в даній заявці варіанти здійснення є не більш ніж ілюстрацією принципів корисної моделі, і що фахівці в області техніки можуть виконати широкий спектр їх модифікацій, не виходячи за межі обсягу й суті корисної моделі, як вони викладені у формулі корисної моделі, що приводиться далі.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

1. Багатофункціональний посуд, що містить корпус (10) каstrулі, причому корпус (10) каstrулі містить основу (11) і ємність (12), причому основа (11) забезпечена верхньою поверхнею (111) і нижньою поверхнею (112), ємність (12) утворена на стороні основи (11) і забезпечена утримувальним простором (13); парову насадку (20), причому парова насадка (20) накриває сторону ємності (12), протилежну основі (11), і факультативно виконана з можливістю зняття з ємності (12), і парова насадка (20) забезпечена вентиляційними отворами (21), що проходять через парову насадку (20); і кришку (30) каstrулі, причому форма кришки (30) каstrулі

відповідає контуру ємності (12), і кришка (30) каstrулі факультативно виконана з можливістю накривання сторони парової насадки (20), протилежної ємності (12), для одержання замкнутого простору з ємністю (12).

2. Багатофункціональний посуд за п. 1, який **відрізняється** тим, що бічна стінка (121) ємності (12) забезпечена стовпчиком (122), причому стовпчик (122) відповідає центру верхньої поверхні (111) основи (11), кінець стовпчика (122) виконаний із кріпильним стрижнем (123), протилежним основи (11), і сторона парової насадки (20) забезпечена наскрізним отвором (22), що відповідає кріпильному стрижню (123).

3. Багатофункціональний посуд за п. 1 або п. 2, який **відрізняється** тим, що контур основи (11) забезпечений стінкою (113) основи, що виступає в напрямку від нижньої поверхні (112) основи (11), і контур парової насадки (20) виконаний з перегородкою (23), що виступає в напрямку від ємності (12).

4. Багатофункціональний посуд за п. 1 або п. 2, який **відрізняється** тим, що основа (11) і парова насадка (20) виконані, відповідно, з виступаючими ребрами (24, 114), які виступають у напрямку від нижньої поверхні (112) основи (11).

5. Багатофункціональний посуд за п. 3, який **відрізняється** тим, що основа (11) і парова насадка (20) виконані, відповідно, з виступаючими ребрами (24, 114), які виступають у напрямку від нижньої поверхні (112) основи (11).

6. Багатофункціональний посуд за п. 3, який **відрізняється** тим, що верхні ободи стінки (113) основи і ємності (12) виконані, відповідно, з утримуваною руками частиною (14), що проходить уздовж напрямку від центра основи (11).

7. Багатофункціональний посуд за п. 1 або п. 2, який **відрізняється** тим, що сторона кришки (30) каstrулі забезпечена ручкою (31), і жолоб (32) утворений на кришці (30) каstrулі в місці, протилежному напрямку, у якому проходить стовпчик (122) ємності (12).

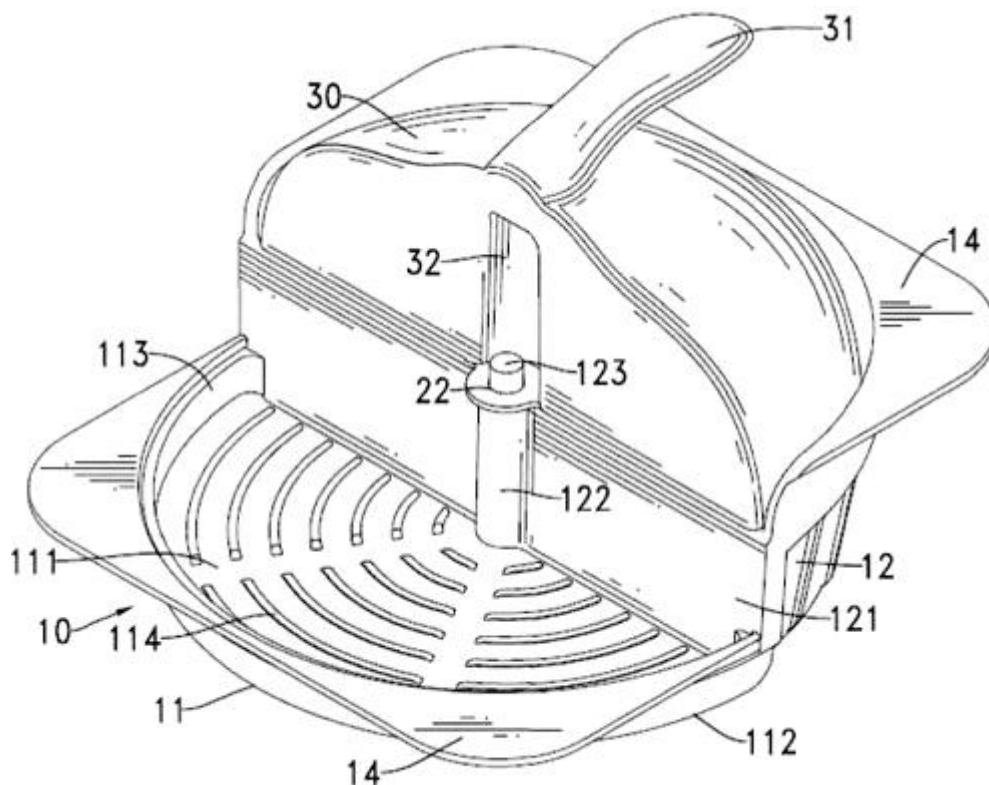
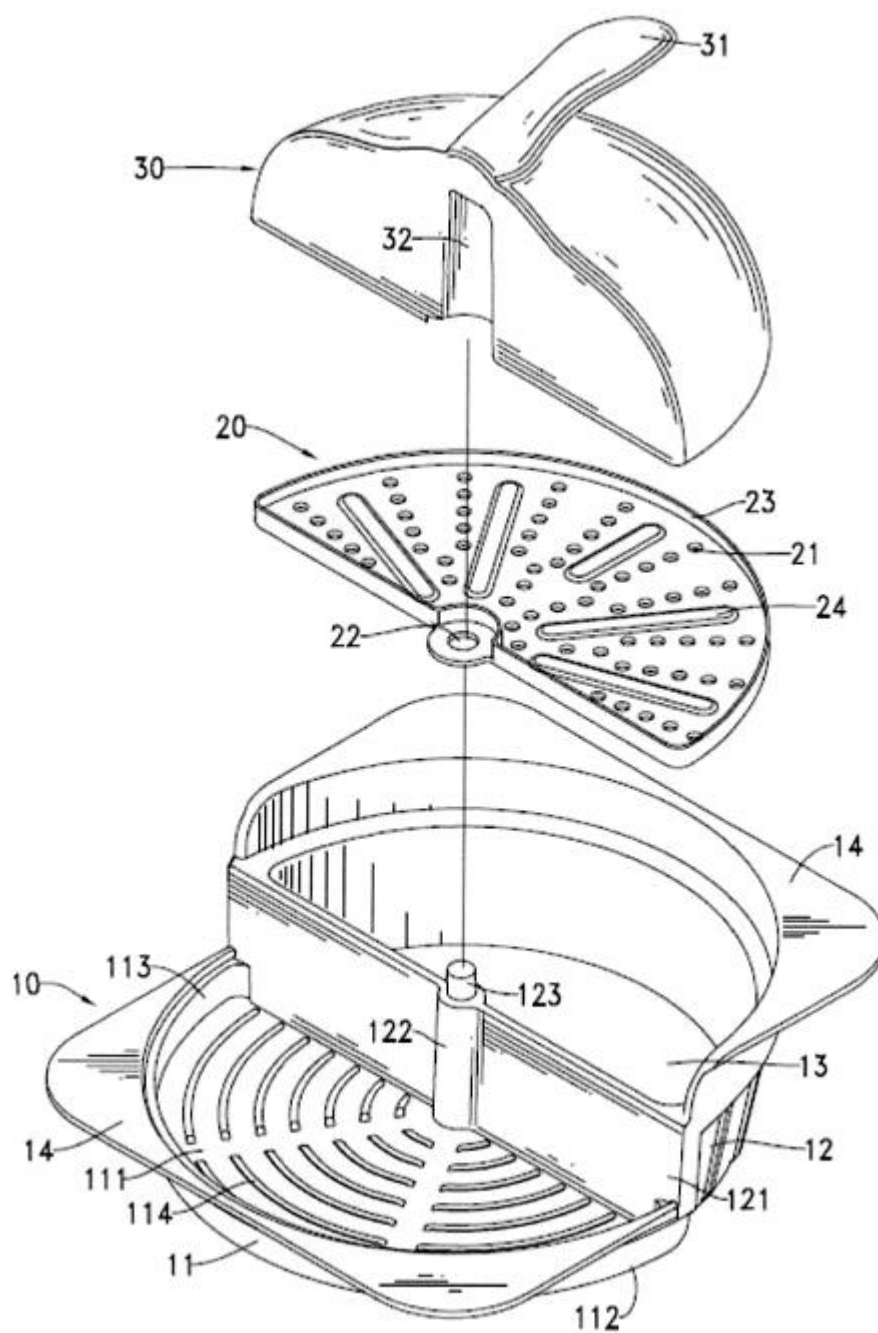


Fig. 1



Фиг. 2

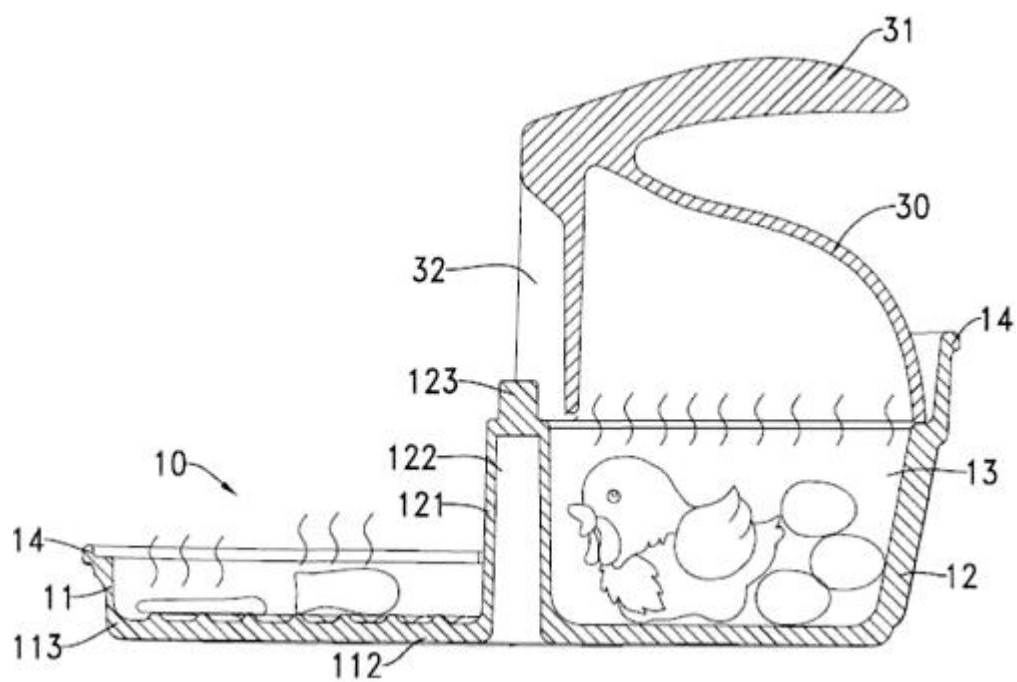


Fig. 3

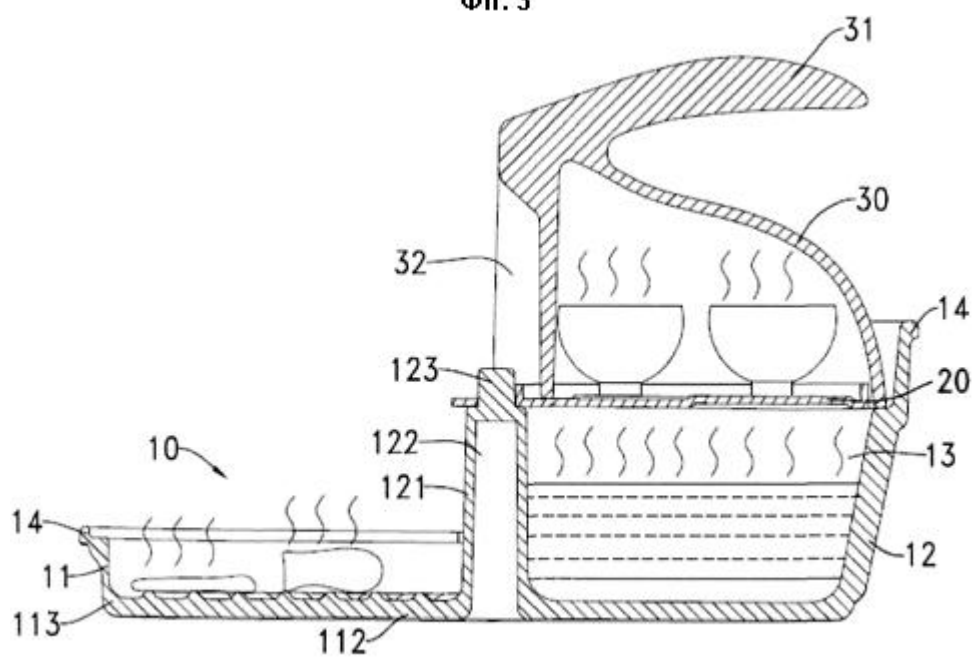


Fig. 4

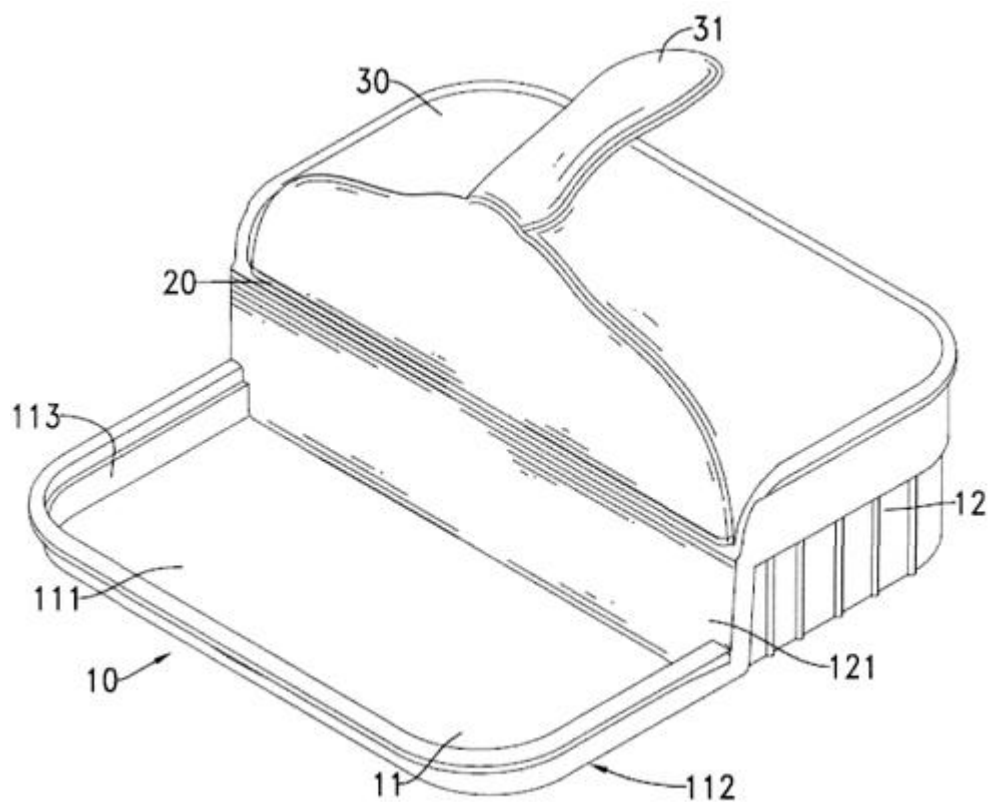


Fig. 5

Комп'ютерна верстка І. Скворцова

Державна служба інтелектуальної власності України, вул. Василя Липківського, 45, м. Київ, МСП, 03680, Україна

ДП "Український інститут інтелектуальної власності", вул. Глазунова, 1, м. Київ – 42, 01601