

(19)



**Евразийское
патентное
ведомство**

(21) **202391076** (13) **A1**

(12) **ОПИСАНИЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ К ЕВРАЗИЙСКОЙ ЗАЯВКЕ**

(43) Дата публикации заявки
2024.06.28

(51) Int. Cl. *A47J 43/28* (2006.01)

(22) Дата подачи заявки
2023.04.19

(54) **КУХОННАЯ ЛОПАТОЧКА**

(31) **AM20220115Y**

(32) **2022.11.30**

(33) **AM**

(96) **EA/AM2023/000001 (AM) 2023.04.19**

(71) Заявитель:
**АКОБЯН АРМЕН ГАРЕГИНОВИЧ
(AM)**

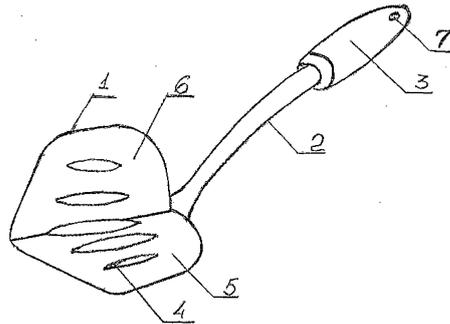
(72) Изобретатель:

**Акобян Армен Гарегинович, Акопян
Ани Арменовна (AM)**

(74) Представитель:

Акобян А.Г. (AM)

(57) Изобретение относится к кухонному оборудованию, в частности к оборудованию, используемому при варке и жарении пищи, и может быть использовано на кухне при приготовлении жареной пищи. Кухонная лопаточка имеет рабочую часть (1) и прикрепленную к ней ручку (2). Рабочая часть выполнена в виде двух идентичных граней (5, 6), расположенных в продольном направлении под углом друг к другу. Угол, образованный между идентичными гранями (5, 6) лопаточки, составляет 80-110 градусов. Каждая грань (5, 6) рабочей части (1) лопаточки имеет сквозные отверстия (4). Передняя часть рабочей части (1) выполнена удлиненной и заостренной. Боковые края рабочей части (1) и отверстия (4) кухонной лопаточки имеют произвольную форму. Рабочая часть (1) изготовлена из твердого материала. Конец ручки (2) лопаточки (3) покрыт теплоизоляционным материалом, и на его конце выполнено отверстие (7). Повышается надежность оборудования.



202391076
A1

202391076
A1

Кухонная лопаточка

Область техники

Изобретение относится к кухонным приспособлениям и может быть применено как в быту, на кухне во время жарки пищевых продуктов, так и на объектах общественного питания, например, в ресторанах, кафе, столовых и т.д., во время жарки картофеля, мясных, рыбных, овощных, морепродуктов и других твердых пищевых продуктов или их смесей.

Уровень техники

Во время жарки пищевых продуктов, таких как лангеты, котлеты, гамбургеры, морепродукты, рыба, картофель и др., необходимо бывает время от времени их переворачивать, чтобы они не перегорели (пережарились).

Общезвестны приспособления для переворачивания пищевых продуктов во время их жарки, например, в виде разнообразных щипцов, с помощью которых жарящиеся на сковороде (шпите) продукты, например, котлеты, захватывают щипцами, затем переворачивают их раскрывая концы щипцов укладывают котлету на сковороду обратной стороной. Такие щипцы продаются повсеместно [1]. Для переворачивания пищевого продукта человек (условно повар) должен произвести следующие действия:

- раскрыть ланки щипцов на размер, превосходящий толщину пищевого продукта, чтоб не повредить его.
- нижней ланку щипцов подсунуть под жарящийся пищевой продукт,
- зажать ланки щипцов, чтоб они полностью захватили пищевой продукт,
- продолжая прилагать то же самое усилие, которое было приложено при захвате пищевого продукта, поворачивают щипцы на 180 градусов,
- укладывают пищевой продукт другой стороной на сковороду,
- раскрывают щипцы,
- притягивая к себе освобождают рабочую часть (лапки) щипцов от пищевого продукта, который остается на сковороде.

Недостатком таких щипцов является то, что для захвата пищевого продукта, его удержания и фиксации внутри щипцов необходимо приложить некоторое физическое усилие, которое может привести к следующему:

- во время недостаточно плотного зажима пищевой продукт может выскользнуть из щипцов и упасть на сковороду не перевернувшись, иногда теряя необходимую форму и обрызгивая пространство вокруг и самого повара брызгами кипящего масла,
- для удержания пищевого продукта внутри щипцов и чтоб не дать выскользнуть продукт из щипцов, повар прилагает усилие, превосходящее чем необходимо, что может

привести к изменению формы пищевого продукта, т.е. его прессовке или разваливанию прямо в щипцах.

Известны также приспособления для переворачивания пищевых продуктов во время жарки на сковороде, например, в виде небольших плоских лопаточек, которые выбраны в качестве прототипа [2]. Они также общеизвестны и продаются практически во всех хозяйственных отделах магазинов. Лопаточки представляют из себя небольшую лопату с ручкой. Для переворачивания пищевого продукта лопаточку просовывают под пищевой продукт, затем немножко приподнимают и, переворачивая, опускают другой стороной на сковороду.

Недостатком этих известных лопаточек является то, что еще до переворачивания или даже во время самого переворачивания пищевой продукт может соскользнуть с поверхности лопаточки и упасть на сковороду любой стороной. Упав на боковую поверхность, пищевой продукт может потерять свою форму, приведя к браку. Падая, пищевой продукт может обрызгать пространство вокруг или даже самого повара брызгами кипящего масла, что может привести к ожогам.

Итак, все известные приспособления, предназначенные для переворачивания пищевых продуктов во время их жарки, недостаточно надежны в работе, неудобны при использовании, требуют определенного умения (сноровки), а также влияют на качество продукта во время жарки.

Раскрытие изобретения

Задачей настоящего изобретения является повышение надежности приспособления путем исключения возможности соскальзывания и изменения формы пищевого продукта, а также предотвращение возникновения брызг кипящего масла и вызывание ожогов у повара.

Поставленная задача достигается тем, что в кухонной лопаточке, которая имеет рабочую часть и прикрепленную к ней ручку, согласно изобретению, рабочая часть выполнена в виде двух одинаковых граней, установленных под углом друг относительно друга в продольном направлении, причем:

угол между одинаковыми гранями составляет 80-110 градусов, каждая грань рабочей части имеет сквозные отверстия, передняя часть рабочей части выполнена удлиненной и заостренной, боковые края рабочей части и отверстия на гранях имеют произвольную форму, рабочая часть изготовлена из твердого материала, а концевая часть ручки покрыта теплоизоляционным материалом и в конце имеет отверстие.

Краткое описание графических материалов

Изобретение поясняется чертежами на фиг. 1-2, где:

на фиг. 1 - изображен общий схематический вид заявляемой лопаточки,

на фиг. 2 - изображен вид лопаточки спереди без ручки.

Осуществление изобретения

Кухонная лопаточка состоит из рабочей части (1), ручки (2), теплоизоляционного конца (3) ручки (2). На рабочей части (1) кухонной лопаточки имеются сквозные отверстия (4).
5 Рабочая часть состоит из двух одинаковых граней (5) и (6), выполненных под углом друг относительно друга в продольном направлении. Передняя часть поверхностей граней (5) и (6) рабочей части (1) имеет удлиненный вид и незначительно заострена. Поверхности (5) и (6) имеют одинаковый вид и размеры, т.е. являются зеркальным отображением друг друга. Практика показала, что наиболее оптимальный угол между гранями (5) и (6) составляет 80-
10 110 градусов. Однако это не является обязательным условием. Кухонная лопаточка выполнена из твердого материала. Таковыми материалами могут являться металл, дерево, пластмасса и другие твердые материалы, пригодные для использования в пищевой промышленности. Конец ручки (2) имеет отверстие (7) для подвешивания лопаточки на стене или другом приспособлении.

15 Кухонная лопаточка работает следующим образом:

Пищевой продукт, подготовленный к жарке укладывают на сковороду и начинают процесс жарки. После небольшой жарки, в зависимости от вида пищевого продукта, с целью предотвращения его перегорания, держа за теплоизоляционный конец ручки, просовывают лопаточку гранью (5) или (6) (смотря как удобно повару) в горизонтальном
20 положении под жарящийся пищевой продукт так, чтобы последний полностью оказался на поверхности соответствующей горизонтальной грани рабочей части. Затем легким движением руки лопаточку поворачивают так, чтобы пищевой продукт перевернулся и не подвергавшейся тепловой обработке стороной оказался (лег) на поверхность противоположной грани рабочей части лопаточки. Т.е., если пищевой продукт вначале был
25 положен на горизонтальную поверхность (5), то после легкого поворота руки он переворачивается и с поверхности (5) падает на поверхность (6) другой, не поджаренной стороной. Затем повар поверхность (6) опускает на сковороду и безо всякого усилия тянет лопаточку к себе. Пищевой продукт неподжаренной стороной спокойно оказывается на горячей сковороде и процесс жарки продолжается. Этот процесс можно повторять до тех
30 нор, пока пищевой продукт окончательно и равномерно не поджарится, причем ни одна из его сторон не пережарится. Удлиненная форма и небольшая заостренность передней части граней (5) и (6) позволяет лопаточке легко проскользнуть под нижнюю поверхность жарящегося пищевого продукта, не повреждая его, а небольшие отверстия на гранях (5) и (6) служат для протекания кипящего масла, чтобы оно не осталось на их поверхности.
35 Форма отверстий и их количество не ограничены и могут быть разными для разных

продуктов. Кухонная лопаточка очень удобна для жарки на сковороде морепродуктов и овощей, в частности, картофеля. В настоящее время для жарки морепродуктов и картофеля их просто-напросто периодически перемешивают на сковороде, что может привести к неравномерной жарке всех сторон продукта. А с помощью заявляемой лопаточки, периодически переворачивая продукт, получают равномерную обжаренность всех его сторон.

Таким образом, лопаточка для переворачивания пищевого продукта во время жарки на сковороде имеет простую конструкцию, удобна при использовании, позволяет получать равномерно прожаренный с двух сторон продукт, исключает возможности получения нестандартного (бесформенного) продукта после жарки, а также вероятность получения ожогов поваром, позволяет сохранять форму продукта в процессе жарки. В конечном счете повышается надежность работы приспособления.

Вид (дизайн) и конструкция кухонной лопаточки полностью охвачены приведенным содержанием описания и рисунками, однако не ограничены ими.

15

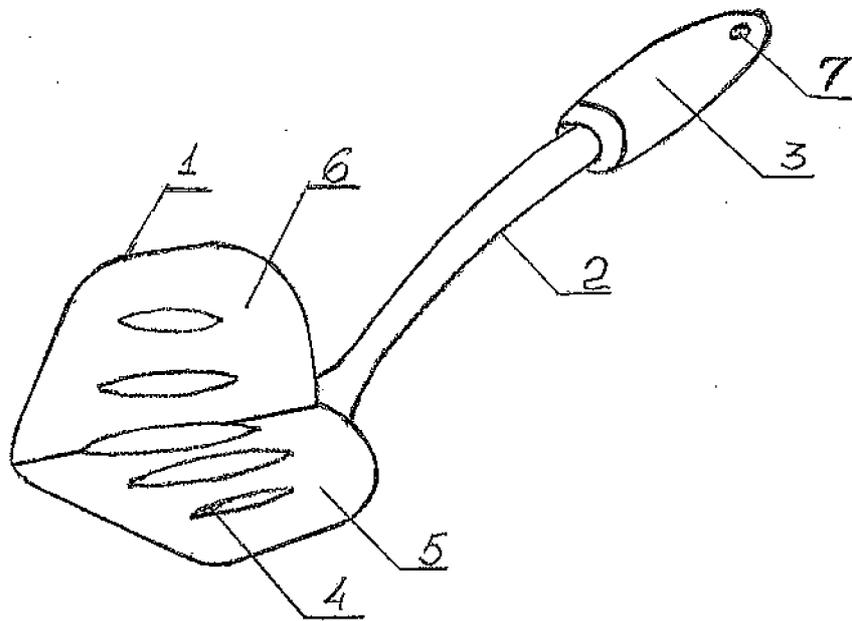
Источники информации:

1. Изображения, опубликованные в Интернет ресурсах под названием «Кухонные щипцы»
2. «Кухонная лопаточка TRAMONTINA», <https://nout.am/am/tramontina-moderne-63816-391.html>, 30.11.2022г.

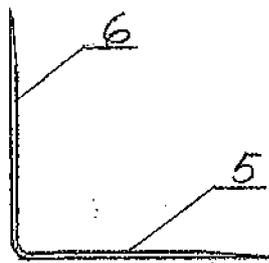
20

Формула изобретения

1. Кухонная лопаточка, имеющая рабочую часть (1) и прикрепленную к ней ручку (2), отличающаяся тем, что рабочая часть (1) выполнена в виде двух одинаковых граней (5) (6), установленных под углом друг относительно друга в продольном направлении.
2. Кухонная лопаточка по п. 1, отличающаяся тем, что угол, образованный между гранями (5) (6) рабочей части (1) равен 80-110 градусам.
3. Кухонная лопаточка по п. 1 или п. 2, отличающаяся тем, что каждая грань (5) (6) рабочей части (1) имеет сквозные отверстия.
4. Кухонная лопаточка по п. 1, отличающаяся тем, что передняя часть рабочей части (1) выполнена удлиненной и заостренной.
5. Кухонная лопаточка по п. 1, отличающаяся тем, что боковые края рабочей части (1) и отверстия (4) на гранях имеют произвольную форму.
6. Кухонная лопаточка по п. 1, отличающаяся тем, что рабочая часть (1) изготовлена из твердого материала.
7. Кухонная лопаточка по п. 1, отличающаяся тем, что концевая часть ручки (3) покрыта теплоизоляционным материалом, а в ее конце выполнено отверстие (7).



Фиг. 1



Фиг. 2

ОТЧЕТ О ПАТЕНТНОМ ПОИСКЕ

(статья 15(3) ЕАПК и правило 42 Патентной инструкции к ЕАПК)

Номер евразийской заявки:

202391076**А. КЛАССИФИКАЦИЯ ПРЕДМЕТА ИЗОБРЕТЕНИЯ:**

МПК:

A47J 43/28 (2006.01)

СПК:

A47J 43/28**A47J 43/283****A47J 43/288****Б. ОБЛАСТЬ ПОИСКА:**

A47J 37/00, 43/28, A47G 21/04

Электронная база данных, использовавшаяся при поиске (название базы и, если возможно, используемые поисковые термины)
ЕАПАТИС, Espacenet, Google Patents, ИПС ФИПС, ИС «Поисковая платформа», Google, Global Desing Database, Hague Express**В. ДОКУМЕНТЫ, СЧИТАЮЩИЕСЯ РЕЛЕВАНТНЫМИ**

Категория*	Ссылки на документы с указанием, где это возможно, релевантных частей	Относится к пункту №
X	FR 2623992 A1 (DZIEGIELEWSKI ARKADIUSZ) 1989-06-09 весь документ	1-7
X	US 3758143 C (GODLEWSKI, JOSEPH F., GAITHERBURG, MD) 1973-09-11 кол. 1 строки 64-67, кол. 2 строки 1-10, 16, реферат, фиг. 1, 2, 4, 12	1, 2, 6, 7
A		3-5
X	US 3753587 C (GODLEWSKI, JOSEPH F., GAITHERBURG, MD) 1973-08-21 кол. 2 строки 9-22, фиг. 1-4	1, 2, 6, 7
A		3-5
X	US 6682112 B2 (W. C. BRADLEY COMPANY) 2004-01-27 фиг. 3а	1-4, 6
A		5, 7
A	US 2397665 (HINDLE ALFRED EDWARD, NICHOLS FLORENCE) 1946-04-02	1-7

 последующие документы указаны в продолжении графы

* Особые категории ссылочных документов:

«А» - документ, определяющий общий уровень техники

«D» - документ, приведенный в евразийской заявке

«E» - более ранний документ, но опубликованный на дату подачи евразийской заявки или после нее

«O» - документ, относящийся к устному раскрытию, экспонированию и т.д.

"P" - документ, опубликованный до даты подачи евразийской заявки, но после даты испрашиваемого приоритета"

«Т» - более поздний документ, опубликованный после даты приоритета и приведенный для понимания изобретения

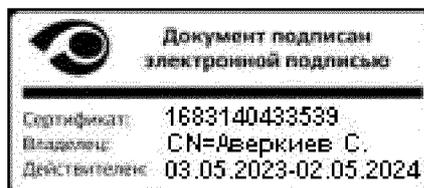
«X» - документ, имеющий наиболее близкое отношение к предмету поиска, порочащий новизну или изобретательский уровень, взятый в отдельности

«Y» - документ, имеющий наиболее близкое отношение к предмету поиска, порочащий изобретательский уровень в сочетании с другими документами той же категории

«&» - документ, являющийся патентом-аналогом

«L» - документ, приведенный в других целях

Дата проведения патентного поиска: 05 марта 2024 (05.03.2024)

Уполномоченное лицо:
Начальник Управления экспертизы

С.Е. Аверкиев