

Title (en)  
Method of cutting cheese

Title (de)  
Verfahren zum Schneiden von Käse

Title (fr)  
Procédé de découpe de fromage

Publication  
**EP 1520667 A2 20050406 (DE)**

Application  
**EP 04023216 A 20040929**

Priority  
DE 10346050 A 20031002

Abstract (en)  
In a process to cut cheese with a cutting tool, the cheese is chilled to less than 0 degrees C prior to the cutting process. The cheese is frozen with support of a cryogenic agent. The cryogenic agent is e.g. liquid carbon dioxide or nitrogen.

Abstract (de)  
Die Erfindung betrifft ein Verfahren zum Schneiden von Käse mit einem Schneidewerkzeug, dadurch gekennzeichnet, dass der Käse vor Beginn des Schneidevorgangs abgekühlt wird.

IPC 1-7  
**B26D 7/08**

IPC 8 full level  
**B26D 7/10** (2006.01)

CPC (source: EP US)  
**B26D 7/10** (2013.01 - EP US)

Cited by  
FR2974975A1; DE102004062393A1

Designated contracting state (EPC)  
AT BE BG CH CY CZ DE DK EE ES FI FR GB GR HU IE IT LI LU MC NL PL PT RO SE SI SK TR

DOCDB simple family (publication)  
**EP 1520667 A2 20050406; EP 1520667 A3 20051019**; BR PI0404171 A 20050524; DE 10346050 A1 20050421; NO 20044183 L 20050404; US 2005142267 A1 20050630

DOCDB simple family (application)  
**EP 04023216 A 20040929**; BR PI0404171 A 20040930; DE 10346050 A 20031002; NO 20044183 A 20041001; US 95634504 A 20041004