

12

EUROPÄISCHE PATENTANMELDUNG

Anmeldenummer: **88890016.4**

Int. Cl.4: **A 47 G 19/12**

Anmeldetag: **27.01.88**

Priorität: **02.02.87 AT 200/87**

Veröffentlichungstag der Anmeldung:
24.08.88 Patentblatt 88/34

Benannte Vertragsstaaten:
BE CH DE ES FR GB GR IT LI LU NL SE

Anmelder: **Prokesch, Albin**
Goethestrasse 57
A-4020 Linz (AT)

Erfinder: **Prokesch, Albin**
Goethestrasse 57
A-4020 Linz (AT)

Vertreter: **Hübscher, Heiner, Dipl.-Ing. et al**
Patentanwälte Dipl.-Ing. Gerhard Hübscher, Dipl.-Ing.
Helmut Hübscher Dipl.-Ing. Heiner Hübscher
Spittelwiese 7
A-4020 Linz (AT)

54 Marinadekanne od. dgl.

57 Eine Marinadekanne (1) od. dgl. weist wenigstens zwei voneinander getrennte, jeweils eine eigene Tülle (4, 5) aufweisende Kammern (2, 3) auf.

Um ein geschicktes und sauberes Marinieren zu ermöglichen, sind die Tüllen (4, 5) im Sinne sich mischender Ausgußstrahlen aufeinander ausgerichtet.

Beschreibung

Marinadekanne od. dgl.

Die Erfindung bezieht sich auf eine Marinadekanne od. dgl. mit wenigstens zwei voneinander getrennten, jeweils eine eigene Tülle aufweisenden Kammern.

Marinade ist eine im wesentlichen aus gewässertem, gewürztem Essig und Öl bestehende Beize insbesondere zur Zubereitung von Salaten, wobei erst eine gute Durchmischung von Essig und Öl die gewünschte geschmackliche Abstimmung sicherstellt. Für das portionsweise Zubereiten der Salate, etwa in einem Restaurant durch den Gast selbst, stehen allerdings bisher nur separate Essig- und Ölkannen zur Verfügung, so daß ein Vormischen und Zubereiten der Marinade nicht erreichbar sind und Essig und Öl jeweils für sich alleine über den Salat od. dgl. gegossen werden müssen, was nicht nur umständlich ist, sondern auch ein ausreichendes Mischen von Essig und Öl verhindert. Darüber hinaus verschmutzt vor allem das Ölkännchen leicht durch die nach jedem Ausgießen an der Ausgußöffnung der Tülle hängenbleibenden und außen abrinnenden Öltröpfchen und verlangen daher eine sorgfältige, aufwendige Pflege.

Es wurde auch schon vorgeschlagen, Essig- und Ölkanne zu einer gemeinsamen Kanne mit zwei Kammern und zwei Tüllen zusammenzufassen, um Platz und Geschirr einzusparen. Die Tüllen dieser Marinadekanne sind aber einander entgegengerichtet, so daß entweder nur Essig oder nach einem Drehen um 180° nur Öl ausgegossen werden kann, wodurch ein Mischen von Essig und Öl beim Ausgießen unmöglich ist und auch die Verschmutzungsanfälligkeit der Öltülle bestehen bleibt. Durch die Notwendigkeit eines Hin- und Herschwenkens der Kanne zwischen dem Ausgießen von Essig und Öl kommt es auch zu keiner Vereinfachung der Handhabung solcher Kannen.

Weiters gibt es bereits Marinadekannen mit mehreren Kammern, von denen eine als Mischkammer dient und durch Überströmeinrichtungen an die anderen Aufnahmekammern angeschlossen ist. Die Mischkammer weist einen Ausgußschnabel auf und eine Auffanglippe unterhalb des Schnabels bildet einen Tropfenfänger. Diese Marinadekannen sind recht aufwendig und verlangen zum Mischen der Flüssigkeiten ein entsprechendes Schütteln. Trotz des aufgesetzten Deckels besteht dabei die Gefahr eines Ausspritzens und die Auffanglippe kann eine Verunreinigung des Ausgußbereiches nicht verhindern.

Der Erfindung liegt daher die Aufgabe zugrunde, diese Mängel zu beseitigen und eine Marinadekanne der eingangs geschilderten Art zu schaffen, die sich bei einfachster Ausgestaltung geschickt hantieren läßt, eine Verschmutzung durch abtropfendes Öl od. dgl. weitgehend verhindert und vor allem ein schnelles und zufriedenstellendes Marinieren von Salat od. dgl. erlaubt.

Die Erfindung löst diese Aufgabe dadurch, daß die Tüllen im Sinne sich mischender Ausgußstrahlen aufeinander ausgerichtet sind. Essig und Öl oder die

anderen in die Kammern der Kanne eingefüllten Flüssigkeiten fließen daher beim Ausgießen ineinander und mischen sich dadurch bereits vor dem Auftreffen auf dem Salat od. dgl. Essig und Öl können voneinander getrennt aufbewahrt werden, ergeben aber dennoch beim einfachen Ausgießen aus der Kanne die gewünschte Marinadenmischung.

Die Tüllen könnten durchaus auch nebeneinander oder übereinander münden und sich überschneidende Ausgußbereiche aufweisen, doch günstigerweise münden die Tüllen ineinander, da so eine direkte, innige Mischung der Flüssigkeiten schon von der Mündung weg erfolgt.

Mündet dabei die eine Tülle in die andere Tülle mit Abstand vor deren Ausgußöffnung oder Ausgußkrümmung ein, dann wird ein an der einmündenden Tülle zurückbleibender Tropfen gewissermaßen von der anderen geschluckt und die Kanne bleibt weitgehend sauber. Führt insbesondere die einmündende Tülle zur Ölkammer, kann ein ungewolltes Ausfließen von Öltröpfen verhindert werden und es ist keine störende und so schwer zu reinigende Verschmutzung durch Ölrückstände zu befürchten.

Vorteilhaft ist es auch, wenn die Tüllen unterschiedlich große Durchflußquerschnitte besitzen und vorzugsweise auch die den Tüllen zugeordneten Kammern entsprechend unterschiedlich großen Fassungsraum aufweisen. Mit Hilfe der Querschnittsunterschiede läßt sich das Mischungsverhältnis der beiden ausfließenden Flüssigkeiten vorbestimmen, so daß durch das Ausgießen auch tatsächlich die gewünschte Menge Essig mit der entsprechenden Ölmenge vermischt wird. Sind die Kammern in ihrem Fassungsraum an dieses Mischungsverhältnis angepaßt, kommt es nicht zur ungleichen Entleerung der Kammern und die Kanne kann bis zur Neige vollwertig genützt werden.

Verläuft erfindungsgemäß die kleinere Tülle innerhalb der größeren Tülle, ist die empfindlichere kleine Tülle gut geschützt und es kommt auch zu einer einfachen Anordnungsmöglichkeit für die Kammern. Darüber hinaus läßt sich die äußere Form der Marinadekanne unbeeinflusst durch die zweite Tülle frei gestalten.

In der Zeichnung ist ein Ausführungsbeispiel einer erfindungsgemäßen Marinadekanne rein schematisch in einer teilgeschnittenen Seitenansicht veranschaulicht.

Eine Marinadekanne 1 weist zwei Kammern 2, 3 mit jeweils einer eigenen Tülle 4, 5 auf. Die beiden Kammern 2, 3 sind unterschiedlich groß und auch die ihnen zugehörigen Tüllen 4, 5 besitzen unterschiedlich große Durchflußquerschnitte, wobei die größere Kammer 2 zur Aufnahme von Essig und die kleinere Kammer 3 zur Aufnahme von Öl bestimmt sind. Die Tüllen 4, 5 verlaufen ineinander und die Ausgußöffnung 5a der kleineren Tülle 5 liegt in Ausgußrichtung mit Abstand vor der Ausgußöffnung 4a der größeren Tülle 4.

Wird nun die mit Essig und Öl gefüllte Marinadekanne 1 gekippt, fließen durch die Tüllen 4, 5

gleichzeitig Essig und Öl aus und vermischen sich auch beim Ausgießen, so daß eine fertig gemischte Marinade vergossen wird. Durch die unterschiedlichen Durchflußquerschnitte der Tüllen 4, 5 ergibt sich dabei ein entsprechendes Mischungsverhältnis zwischen den beiden ausfließenden Flüssigkeiten, so daß sich mit dieser Kanne 1 einfach und bequem marinieren läßt. Da die Tülle 5 innerhalb der Tülle 4 endet, gelangt ein nach dem Ausgießen eventuell an der Ausgußöffnung 5a hängenbleibender Öltropfen nicht nach außen, sondern rinnt in die Kammer 2 zurück, so daß Ölrückstände an der äußeren Tülle 4 nicht zu befürchten sind. Die Marinadekanne 1 bleibt sauber, ist gut zu handhaben und erlaubt bei getrennter Aufbewahrung von Essig und Öl ein Mischen dieser Flüssigkeiten gleichzeitig mit dem Ausgießen.

5

10

15

20

Patentansprüche

1. Marinadekanne (1) od.dgl. mit wenigstens zwei voneinander getrennten, jeweils eine eigene Tülle (4, 5) aufweisenden Kammern (2, 3), dadurch gekennzeichnet, daß die Tüllen (4, 5) im Sinne sich mischender Ausgußstrahlen aufeinander ausgerichtet sind.

25

2. Marinadekanne nach Anspruch 1, dadurch gekennzeichnet, daß die Tüllen (4, 5) ineinander münden.

30

3. Marinadekanne nach Anspruch 1 oder 2, dadurch gekennzeichnet, daß die eine Tülle (5) in die andere Tülle (4) mit Abstand vor deren Ausgußöffnung (4a) oder Ausgußkrümmung einmündet.

35

4. Marinadekanne nach einem der Ansprüche 1 bis 3, dadurch gekennzeichnet, daß die Tüllen (4, 5) unterschiedlich große Durchflußquerschnitte besitzen und vorzugsweise auch die den Tüllen (4, 5) zugeordneten Kammern (2, 3) entsprechend unterschiedlich großen Fassungsraum aufweisen.

40

5. Marinadekanne nach Anspruch 4, dadurch gekennzeichnet, daß die kleinere Tülle (5) innerhalb der größeren Tülle (4) verläuft.

45

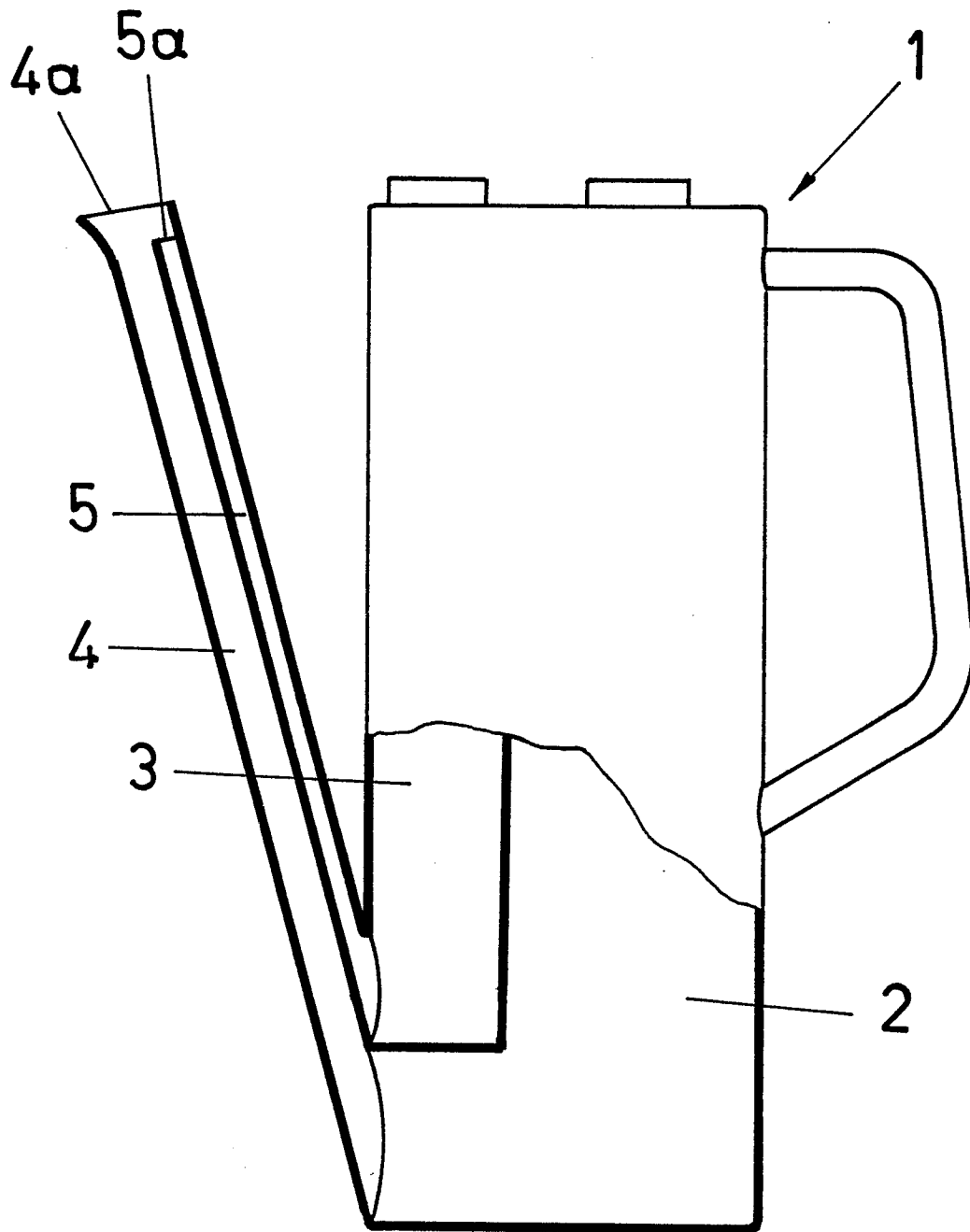
50

55

60

65

0279805





Europäisches
Patentamt

EUROPÄISCHER RECHERCHENBERICHT

Nummer der Anmeldung

EP 88 89 0016

EINSCHLÄGIGE DOKUMENTE			
Kategorie	Kennzeichnung des Dokuments mit Angabe, soweit erforderlich, der maßgeblichen Teile	Betrifft Anspruch	KLASSIFIKATION DER ANMELDUNG (Int. Cl.4)
X	DE-C- 595 814 (FRIESE) * Insgesamt * ---	1-5	A 47 G 19/12
X	GB-A- 227 586 (FLOWER) * Abbildung 1 * -----	1-5	
			RECHERCHIERTE SACHGEBIETE (Int. Cl.4)
			A 47 G
Der vorliegende Recherchenbericht wurde für alle Patentansprüche erstellt			
Recherchenort DEN HAAG		Abschlußdatum der Recherche 09-05-1988	Prüfer BEUGELING G.L.H.
KATEGORIE DER GENANNTEN DOKUMENTE			
X : von besonderer Bedeutung allein betrachtet Y : von besonderer Bedeutung in Verbindung mit einer anderen Veröffentlichung derselben Kategorie A : technologischer Hintergrund O : nichtschriftliche Offenbarung P : Zwischenliteratur		T : der Erfindung zugrunde liegende Theorien oder Grundsätze E : älteres Patentedokument, das jedoch erst am oder nach dem Anmeldedatum veröffentlicht worden ist D : in der Anmeldung angeführtes Dokument L : aus andern Gründen angeführtes Dokument & : Mitglied der gleichen Patentfamilie, übereinstimmendes Dokument	