



(12) **EUROPÄISCHE PATENTANMELDUNG**

(43) Veröffentlichungstag:
04.10.2001 Patentblatt 2001/40

(51) Int Cl.7: **A47B 77/02**

(21) Anmeldenummer: **01106214.8**

(22) Anmeldetag: **14.03.2001**

(84) Benannte Vertragsstaaten:
**AT BE CH CY DE DK ES FI FR GB GR IE IT LI LU
MC NL PT SE TR**
Benannte Erstreckungsstaaten:
AL LT LV MK RO SI

(71) Anmelder: **Doose, Tobias**
99634 Gangloffsömmern (DE)

(72) Erfinder: **Doose, Tobias**
99634 Gangloffsömmern (DE)

(30) Priorität: **21.03.2000 DE 20005310 U**

(74) Vertreter: **Stern, Wolfgang**
Josef-Albers-Strasse 40
99085 Erfurt (DE)

(54) **Arbeitsplatzhilfe für Küchen**

(57) Eine Arbeitsplatzhilfe für Küchen mit einer Arbeitsplatte zum Schneiden und Putzen von Gemüse, Obst oder dgl. und zur anschließend direkten Überführung in ein Gefäß geeignet soll multifunktional genutzt werden können.

Dazu ist die Arbeitsplatzhilfe, bestehend aus einem vorzugsweise kreisförmig gestalteten Kasten mit einer

den oberen Abschluss bildenden Arbeitsplatte 10, in ihrer Gesamtheit in eine, einen Ausschnitt 6 aufweisende, Arbeitsplatte einer Küchenkombination integriert.

Die Arbeitsplatte 10 ist lose auf dem Kasten liegend, mit einem, auf dem Kastenboden 9 des Kasten außermittig sitzenden und scherenartig ausgebildeten, Hubtisch 11 verbunden, in ihrer Höhe verstell- und seitlich verschiebbar.

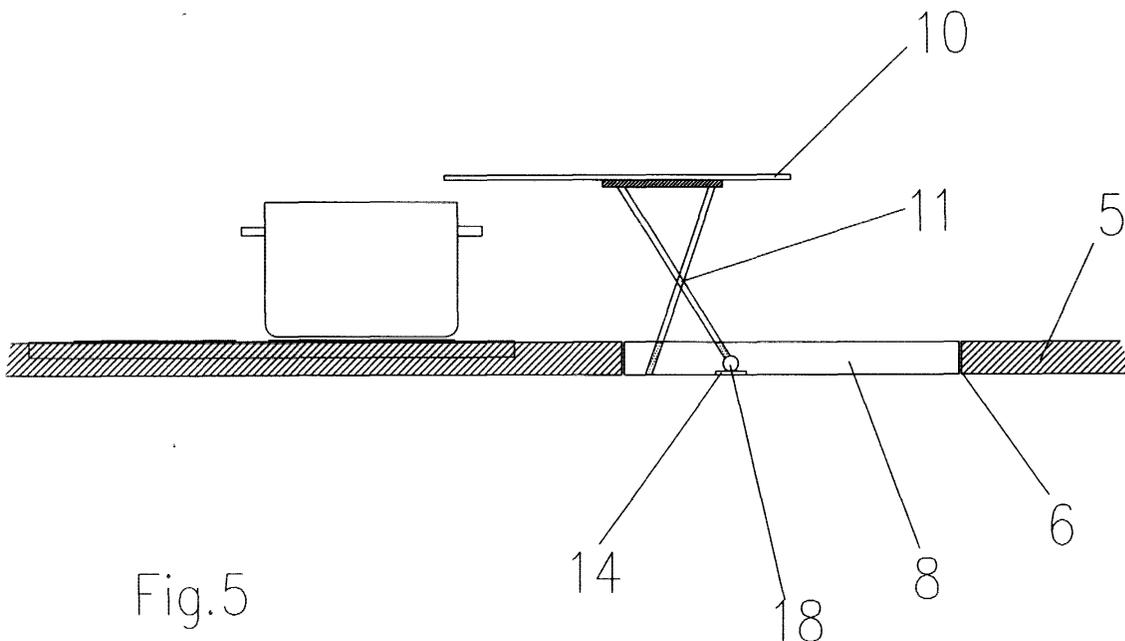


Fig.5

Beschreibung

[0001] Die Erfindung betrifft eine Arbeitsplatzhilfe für Küchen, insbesondere mit einer Arbeitsplatte zum Schneiden und Putzen von Gemüse, Obst oder dgl. und zur anschließenden direkten Überführung in ein Gefäß.

[0002] Das Zubereiten von Speisen jeder Art findet vorwiegend auf der Arbeitsplatte einer Küche statt. Dazu bedient man sich in der Regel einfacher Schneidbretter. Diese Schneidbretter sind aus hygienischen Gründen vorwiegend aus schneid- und kratzfesten Materialien hergestellt.

Es ist aber auch allgemein bekannt, die Arbeitsplatten von Küchen so auszubilden, dass sie sowohl zur Aufnahme von heißen Gegenständen wie Kochtöpfen oder dgl. aber auch zum Schneiden von Brot, Gemüse usw. geeignet sind. Dazu bedient man sich eines Materials das gegen hohe Temperaturen resistent ist aber auch einen solchen Härtegrad besitzt, dass man auf seiner Oberfläche Küchenarbeiten bedenkenlos ausführen kann, ohne dass Spuren einer Zerstörung der Oberfläche auftreten. Als sehr geeignet haben sich hierzu Arbeitsplatten aus Granit erwiesen. Diese Granitarbeitsplatten sind nicht nur sehr teuer, sondern auch wegen ihres Gewichts sehr aufwendig zu montieren. Um dies zu umgehen ist man dazu übergegangen, nur in einem bestimmten Bereich der Arbeitsplatte diese hochwertigen Materialien einzusetzen.

Nachteilig ist aber auch, dass das auf einer Arbeitsplatte kleingeschnittene oder geschnetzelte Gemüse, Obst, Fleisch oder dgl. nur sehr umständlich von der Arbeitsplatte - ohne dass etwas danebenfällt - in ein Behältnis, wie Topf, Aufnahmeschale oder dgl., überführt werden kann. Die danebengefallenen Teile müssen gesondert aufgenommen und in das Behältnis gegeben werden. Unvermeidbar ist auch das Danebenfallen beim Überführen von einer Arbeitsplatte, die als Scheidplatte verwendet wird, in ein Behältnis, zumal für das Überführen dieser kleingeschnittenen Teile in das Behältnis die Arbeitsplatte angehoben und in den Bereich der Behältnisöffnung gebracht werden muss. Diesem Nachteil nimmt sich das DE-GM 78 03 049 an. Danach ist an der Arbeitsplatte, die eine quadratische oder rechteckförmige Grundfläche aufweist und aus Holz, Kunststoff oder anderen geeigneten Werkstoffen besteht, eine Magnethalterung zum lösbaren Befestigen eines Aufnahmebehälters vorgesehen, die derart angeordnet ist, daß die obere, waagerechte Ebene der Arbeitsplatte oberhalb des oberen Randes des Aufnahmebehälters angeordnet ist. Die Höhe der Arbeitsplatte und die Höhe des Aufnahmebehälters kann beliebig gewählt werden. Weist dagegen der Aufnahmebehälter gegenüber der Arbeitsplatte eine größere Höhe auf, werden an der Arbeitsplatte angeordnete und teleskopartig ausgebildete Standfüße soweit ausgefahren, bis die Arbeitsplatte mit der Oberkante des Aufnahmebehälters die gleiche Höhe besitzt. Damit wird erreicht, dass das Schnittgut mühelos, ohne das etwas daneben fällt, in den Aufnahme-

behälter überführt werden kann. Werden die teleskopartigen Standfüße nicht gebraucht, können diese durch ein Heranklappen an die Unterseite der Arbeitsplatte, die entsprechend der Form der Standfüße Ausnehmungen besitzt, eingeschwenkt werden. Diese Lösung mit ihrem Vorteil, dass ein Danebenfallen von geschnittenem Gemüse oder dgl. nahezu ausgeschlossen wird hat aber den Nachteil, dass die Arbeitsplatte, entsprechend ihrer Dicke, immer zur übrigen Arbeitsplatte der Küche herausragt und damit oftmals hinderlich im Wege steht. Unabhängig davon ob nun die Zubereitung der Speisen auf einem Küchenbrett oder direkt auf der Arbeitsplatte der Küche vorgenommen wird, das Schneiden von Gemüse, das Kneten von Teig etc. in dafür speziell entwickelten Küchenmaschinen erfolgt, beansprucht das Vor- und Nachbereiten von Speisen, trotz vieler neuer Technik die auch im Haushalt Einzug gehalten hat, einen nicht unerheblichen Teil an Zeit der täglichen Hausarbeit.

Es ist nicht unbekannt, dass die unmittelbar für die Zubereitung von Speisen wie Messer, Gabel, Löffel, Schaber, usw. erforderlich sind, an den verschiedensten Stellen innerhalb der Küche aufbewahrt werden. Das hat den Nachteil, dass sie, wenn sie unmittelbar gebraucht werden, nicht immer griffbereit zur Verfügung stehen. Das führt dazu, dass beim alltäglichen hantieren an der Arbeitsplatte die ohnehin zumeist nur knappe verfügbare Fläche schnell belegt ist durch am Arbeitsplatz vorübergehend abgelegte Gerätschaften, weil sie voraussichtlich alsbald noch einmal benötigt werden-aber dadurch bis dahin den Platz wegnehmen, der an sich für ein störungsfreies Hantieren benötigt würde. So müssen Küchenwaagen, die bei Nichtgebrauch an einem beliebigen Ort, sei es im oder auf dem Schrank, plaziert sind, bei Gebrauch zur Nutzung an entsprechender Stelle aufgestellt werden. Das erfordert, wo auch immer, einen bestimmten Platz für deren Gebrauch oder Nichtgebrauch. Davon ausgehend, dass in sehr vielen Küchen nicht immer ausreichend Abstellfläche zur Verfügung steht, ist man teilweise dazu übergegangen, Küchenwagen in die Arbeitsplatte so zu integrieren, dass die Oberfläche Waage mit der Oberfläche der Arbeitsplatte eine Einheit bildet. Das hat den Vorteil, dass die Waage immer arbeitsbereit zu Verfügung steht. Nachteilig ist aber hier, dass die knapp bemessene Arbeits- bzw. Abstellfläche, was in kleinen Küchen oft der Fall ist, in Abhängigkeit von der Größe der Waage weiter eingeschränkt wird, da die Oberfläche der Waage nicht als Arbeitsfläche genutzt werden kann. Nachteilig wirkt sich auch aus, dass die Beleuchtung am unmittelbaren Arbeitsplatz oft nicht ausreichend ist und damit die Arbeit bei der Zubereitung von Speisen erschwert wird.

[0003] Abgeleitet aus der Summe der Nachteile stellt sich die Aufgabe, eine Arbeitsplatzhilfe für die Küchenarbeiten zu schaffen, die multifunktional genutzt werden kann.

Erfindungsgemäß wird das durch die im Patentanspruch 1 beschriebenen Merkmale erreicht. Detaillierte

Ausgestaltungen der Erfindung sind in den Ansprüchen 2 bis 7 beschrieben.

Eine Arbeitsplatzhilfe, bestehend aus einem vorzugsweise kreisförmig gestalteten Kasten mit einer den oberen Abschluss bildenden Arbeitsplatte, ist in ihrer Gesamtheit in eine, einen Ausschnitt aufweisende, Arbeitsplatte einer Küchenkombination integriert. Die Arbeitsplatte ist, lose auf dem Kasten liegend, mit einem, auf dem Kastenboden des Kastens außermittig sitzenden und scherenartig ausgebildeten, Hubtisch verbunden, in ihrer Höhe verstell- und seitlich verschiebbar. Das hat den Vorteil, dass durch die Verstellbarkeit der Arbeitsplatte in ihrer Höhe und das seitliche Verschieben der Arbeitsplatte über die Kochfläche das vorbereitete - z. B. Gemüse - problemlos in ein bereitstehendes Gefäß überführt werden kann. Ein weiterer Vorteil gegenüber dem bekannten Stand der Technik ist, dass durch die Integration der Arbeitsplatte mit ihrem Hubtisch in die Arbeitsplatte der Küchenkombination, diese nur geringfügig erhaben über die Arbeitsplatte der Küche herausragt und damit kaum hinderlich im Wege steht. Gleichzeitig besitzt der Hubtisch in Verbindung mit der Arbeitsplatte der Arbeitsplatzhilfe über einen, am Fuße des Hubtisches angeordneten, Druckbolzen im ausgefahrenen Zustand die Funktion einer Waage. Das Anzeigetableau für die Wiegefunktion ist an der transparenten Arbeitsplatte angeordnet. Die Integration der Waage in die Arbeitsplatzhilfe wirkt sich dahingehend vorteilhaft aus, daß die Waage immer unmittelbar zur Verfügung steht und die Oberfläche der Waage im eingefahrenen Zustand auch als Arbeitsplatte benutzt werden kann. Zum Lagern für die unmittelbar zur Zubereitung von Speisen benötigten Gerätschaften, wie Messer, Gabel, Schaber usw. ist im Kasten der Arbeitsplatzhilfe eine Aufnahme vorgesehen. Durch die somit geschaffene relativ zentral angeordnete - Ablagemöglichkeit hat man mit wenigen Handgriffen die o.a. notwendigen Hilfsmittel - ohne zu suchen - schnell zur Hand. Im Einzelfall besitzt der Kasten der Arbeitsplatzhilfe eine weitere Aufnahme für Küchenmaschinen mit Motor. An der Kastenwand des Kastens ist eine Beleuchtung fest installiert. Damit wird eine nahezu optimale Ausleuchtung des Arbeitsbereiches erreicht.

[0004] Die Erfindung soll nachstehend an einem Ausführungsbeispiel näher erläutert werden.

In den dazugehörigen Zeichnungen zeigen:

- Fig. 1 ein Küchenteil mit integrierter Arbeitsplatzhilfe
 Fig. 2 eine Draufsicht auf die Arbeitsplatzhilfe
 Fig. 3 eine Draufsicht auf die Arbeitsplatzhilfe mit ausgeschwenkter Arbeitsplatte
 Fig. 4 einen Schnitt durch die Arbeitsplatte mit abgesenkter Arbeitsplatzhilfe
 Fig. 5 einen Schnitt durch die Arbeitsplatte mit ausgefahrener Arbeitsplatzhilfe

[0005] Die Arbeitsplatzhilfe 4 ist, wie aus den einzel-

nen Figuren zu ersehen, ein vorzugsweise kreisförmig gestalteter Kasten 7, bestehend aus einer umlaufenden Kastenwand 8 und einem Kastenboden 9. Den oberen Abschluss der Arbeitshilfe 4 bildet eine auf der Kastenwand 8 lose liegende und in der Höhe verstell- und seitlich verschiebbare Arbeitsplatte 10, die vorzugsweise aus einem transparenten hitzebeständigen und kratzfestem Material, wie z.B. Sekuritglas, besteht. In ihrer Gesamtheit ist die Arbeitshilfe 4 in ihrer Höhe der Dicke der Arbeitsplatte 5 der Küchenkombination 1 angepasst. Nach Fig. 1 besitzt die Arbeitsplatte 5 einer Küchenkombination 1 einen Ausschnitt 6 in den die Arbeitsplatzhilfe 4 integriert, zwischen einer Kochstelle 2 und einem Spülschrank 3 angeordnet ist. Das schließt nicht aus, dass die Arbeitsplatzhilfe 4 auch an einer anderen Stelle der Küche, je nachdem wie es der Kunde wünscht, angeordnet werden kann.

Die Höhenverstellung und das seitliche Verschieben der Arbeitsplatte 10 der Arbeitsplatzhilfe 4 wird durch einem auf dem Kastenboden 9 des Kastens 7 sitzenden und scherenartig ausgebildeten Hubtisch 11, an dessen einem Schenkelfuß sich eine Rolle 18 befindet, bewirkt. Der Hubtisch 11 ist, wie aus Fig. 5 zu ersehen, außermittig auf dem Kastenboden 9 des Kastens 7 angeordnet. Damit wird erreicht, dass die in der Vertikale ausgefahrene Arbeitsplatte 10 der Arbeitsplatzhilfe 4 horizontal über die Rolle 18 verschiebbar ist. Durch das vertikale Ausfahren der Arbeitsplatte 10, ggf. bis zur Oberkante eines Gefäßes 13 und durch die Verschiebbarkeit der Arbeitsplatte 10 in ihrer Horizontalen wird es möglich, dass das auf der Arbeitsplatte 10 der Arbeitsplatzhilfe 4 im abgesenkten Zustand bearbeitete Gemüse, Obst, Fleisch oder dgl. mühelos in das Gefäß 13, ohne das etwas daneben fällt, überführt werden kann. Neben seiner einen Funktion, die Arbeitsplatte 10 in ihrer Höhe zu verstellen, erfüllt der Hubtisch 11 noch die Funktion einer Waage derart, dass beim Ausfahren des Hubtisches 11 sich der eine Schenkel des Hubtisches 11 mit seiner am Schenkelfuß befindlichen Rolle 18 auf einem am Kastenboden 9 angeordneten Drucksensor 14 hin bewegt. Hat der Hubtisch 11 seine Endhöhe erreicht, kommt der eine Schenkel mit seiner am Schenkelfuß befindlichen Rolle 18 auf dem Drucksensor 14 zu sitzen und der Wiegevorgang kann ausgeführt werden. Da die Arbeitsplatte 10 im abgesenkten Zustand zum Bearbeiten von Dingen verschiedenster Art fest arretiert ist, ist ein Wiegen nur im ausgefahrenen Zustand der Arbeitsplatte 10 möglich. Das Anzeigetableau 15 für die Waage kann an der transparenten Arbeitsplatte 10 oder auch am Kastenboden 9 des Kastens 7 angeordnet sein. Im Weiteren ist im Kasten 7 eine Aufnahme 16 für die zur unmittelbaren Zubereitung von Speisen benötigten Gerätschaften, wie Messer, Gabel, Schaber usw., und eine Aufnahme 17 für Küchenmaschinen mit Motor vorgesehen. Zur Verbesserung der Lichtverhältnisse im Bereich der Arbeitsplatzhilfe 4 ist an der Kastenwand 8 eine Beleuchtung 12 fest installiert.

Aufstellung der verwendeten Bezugszeichen

[0006]

| | | |
|----|-------------------|----|
| 1 | Küchenkombination | |
| 2 | Kochstelle | |
| 3 | Spülschrank | |
| 4 | Arbeitsplatzhilfe | |
| 5 | Arbeitsplatte | |
| 6 | Ausschnitt | 10 |
| 7 | Kasten | |
| 8 | Kastenwand | |
| 9 | Kastenboden | |
| 10 | Arbeitsplatte | |
| 11 | Hubtisch | 15 |
| 12 | Beleuchtung | |
| 13 | Gefäß | |
| 14 | Drucksensor | |
| 15 | Anzeigetableau | |
| 16 | Aufnahme | 20 |
| 17 | Aufnahme | |
| 18 | Rolle | |

Patentansprüche

- 25
- Arbeitsplatzhilfe für Küchen mit einer Arbeitsplatte zum Schneiden und Putzen von Gemüse, Obst oder dgl. und zur anschließend direkten Überführung in ein Gefäß geeignet, 30
dadurch gekennzeichnet,
dass die Arbeitsplatzhilfe (4), bestehend aus einem vorzugsweise kreisförmig gestalteten Kasten (7) mit einer den oberen Abschluss bildenden Arbeitsplatte (10), in ihrer Gesamtheit in eine, einen Aus- 35
schnitt (6) aufweisende, Arbeitsplatte (5) einer Küchenkombination (1) integriert ist.
 - Arbeitsplatzhilfe für Küchen nach Anspruch 1, **dadurch gekennzeichnet, dass** die Arbeitsplatte 40
(10), lose auf dem Kasten (7) liegend, mit einem, auf dem Kastenboden (9) des Kasten (7) außermittig sitzenden und scherenartig ausgebildeten, Hubtisch (11) verbunden, in ihrer Höhe verstell- und 45
seitlich verschiebbar ist.
 - Arbeitsplatzhilfe für Küchen nach Anspruch 1, **dadurch gekennzeichnet, dass** der Hubtisch (11) in 50
Verbindung mit der Arbeitsplatte (10) gleichzeitig über einen, am Fuß des Hubtisches (11) angeordneten, Drucksensor (14) im ausgefahrenen Zustand die Funktion einer Waage besitzt.
 - Arbeitsplatzhilfe für Küchen nach Anspruch 3, **dadurch gekennzeichnet, dass** ein Anzeigetableau 55
(15) für die Wiegefunktion an der transparenten Arbeitsplatte (10) angeordnet ist.

5. Arbeitsplatzhilfe für Küchen nach Anspruch 1, **dadurch gekennzeichnet, dass** zum Lagern für die unmittelbar zur Zubereitung von Speisen benötigten Gerätschaften, wie Messer, Gabel, Schaber usw., im Kasten (7) der Arbeitsplatzhilfe (4) eine Aufnahme (16) vorgesehen ist.

6. Arbeitsplatzhilfe für Küchen nach Anspruch 1, **dadurch gekennzeichnet, dass** der Kasten (7) der Arbeitsplatzhilfe (4) eine weitere Aufnahme (17) für Küchenmaschinen mit Motor besitzt.

7. Arbeitsplatzhilfe für Küchen nach Anspruch 1, **dadurch gekennzeichnet, dass** an der Kastenwand (8) des Kasten (7) eine Beleuchtung (12) fest installiert ist.

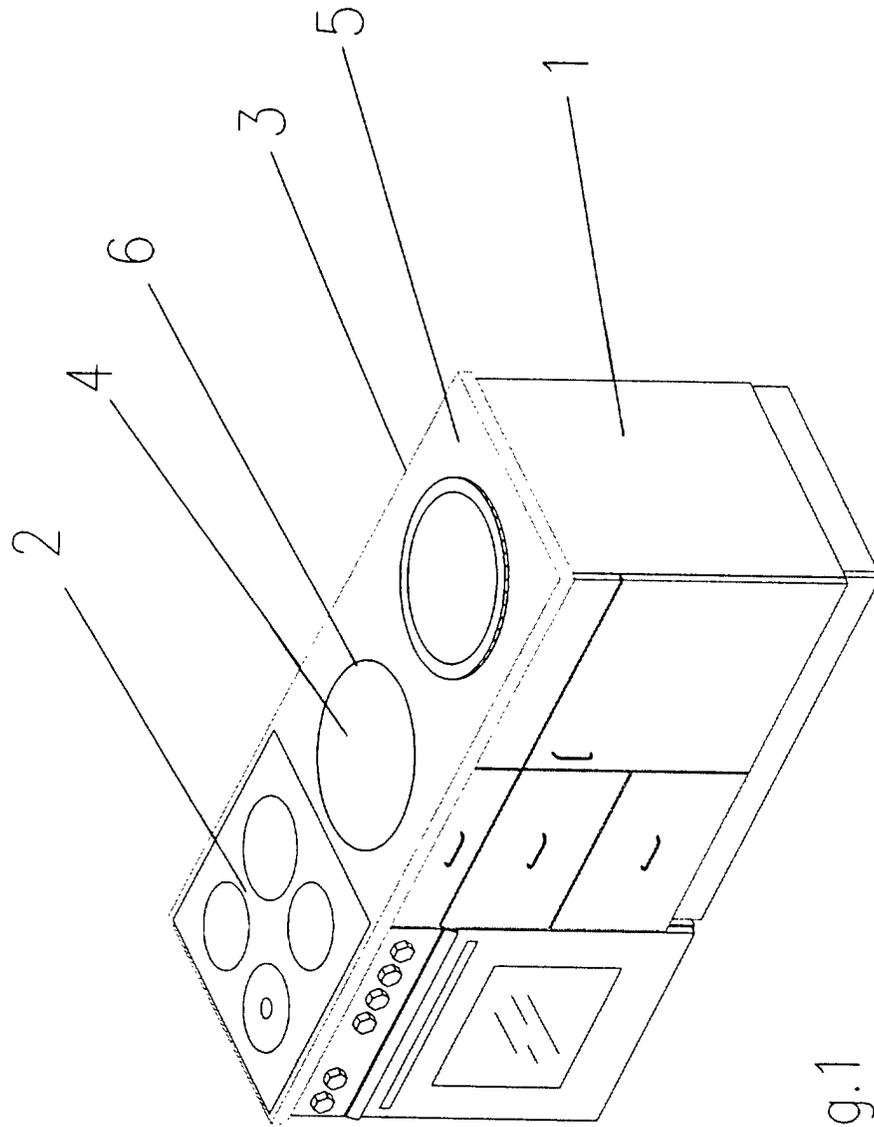


Fig.1

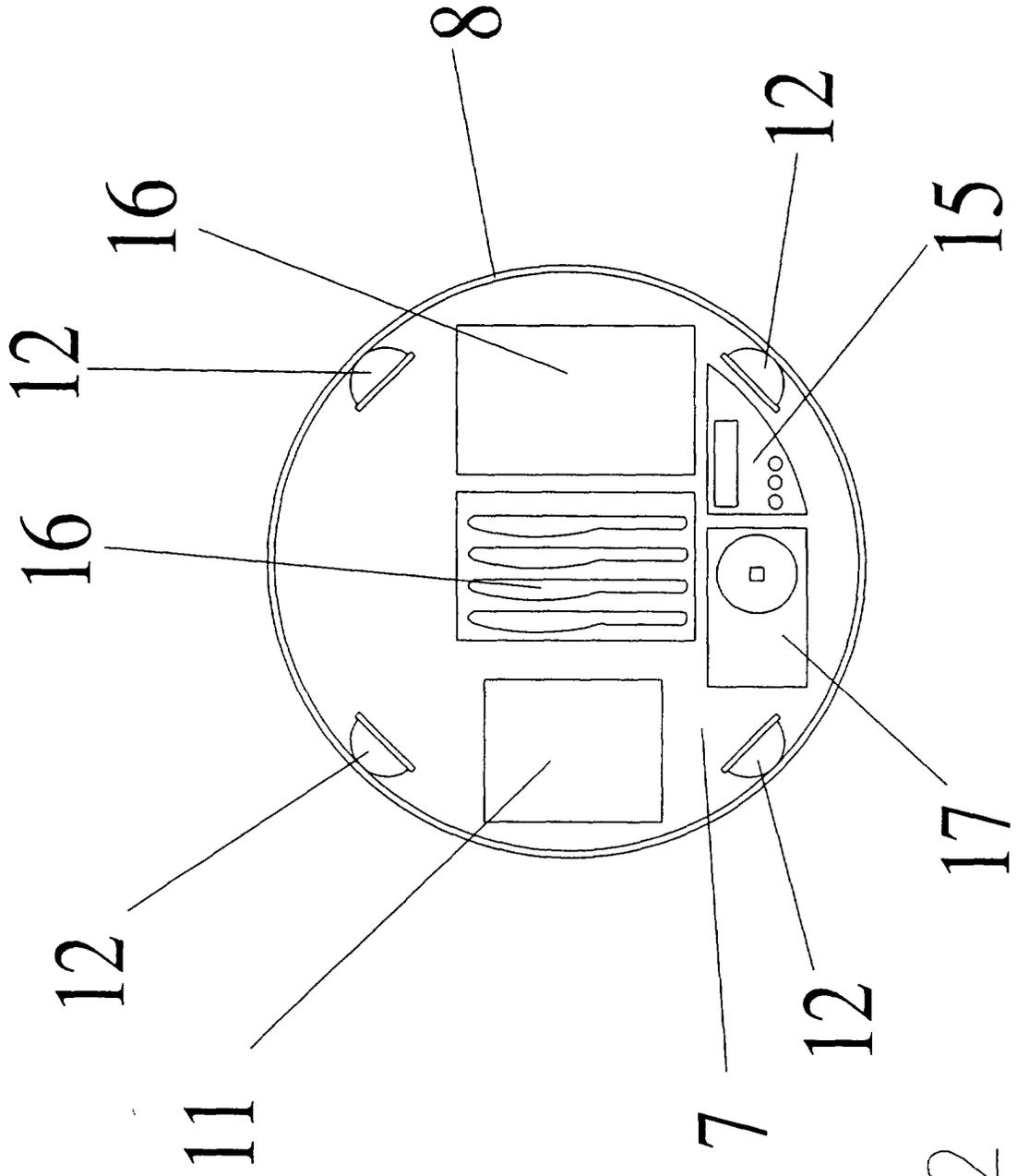


Fig.2

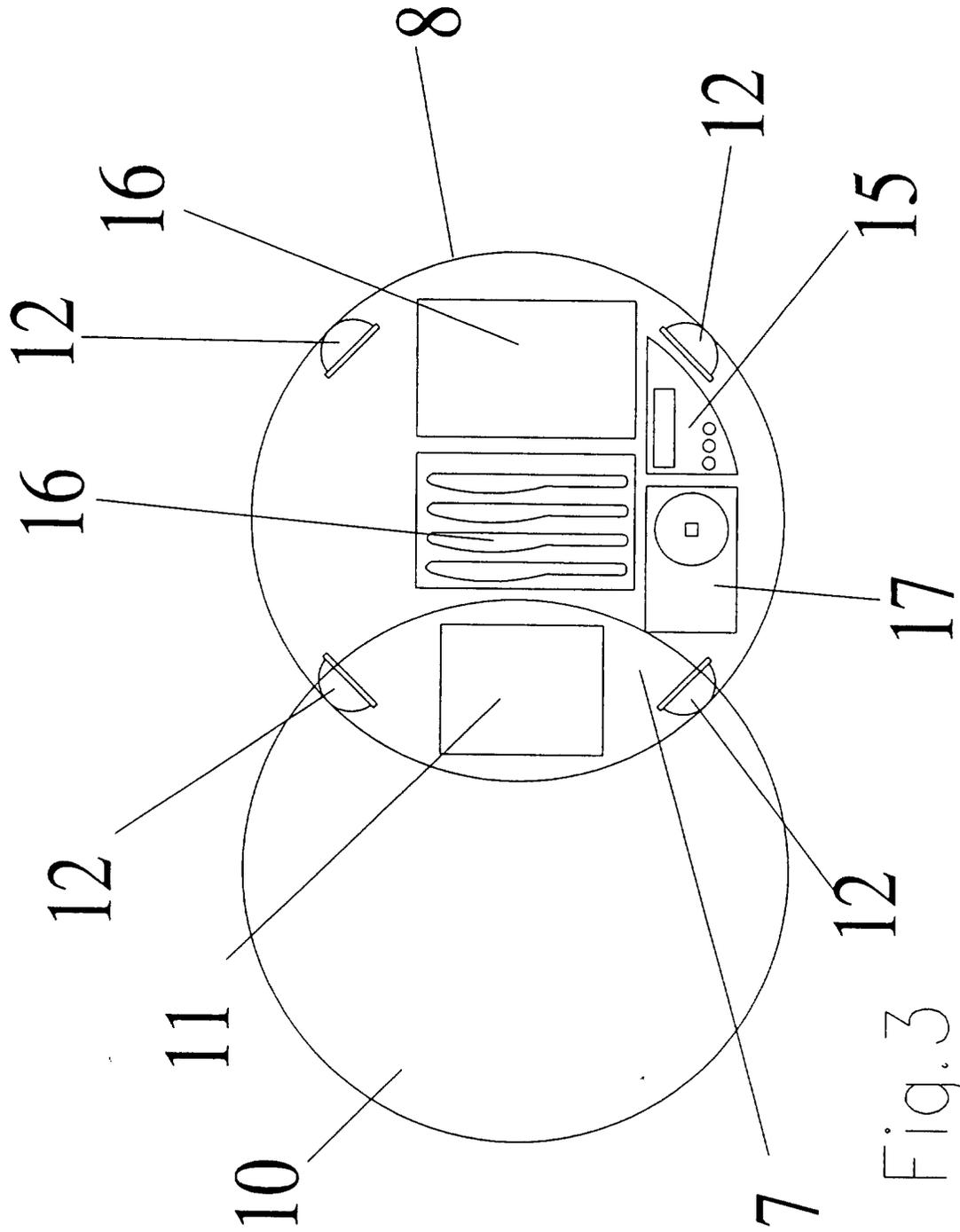


Fig. 3

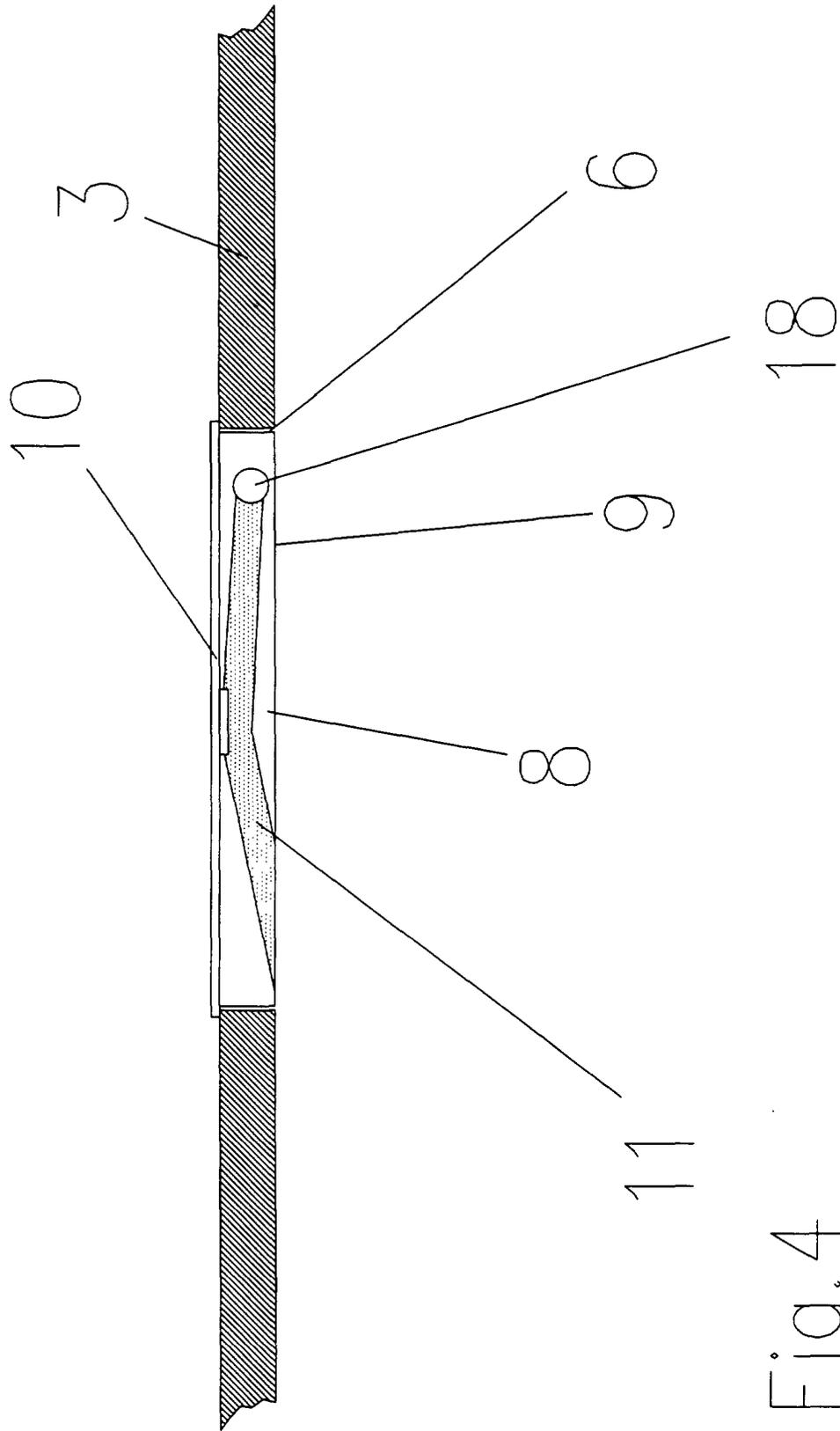


Fig. 4

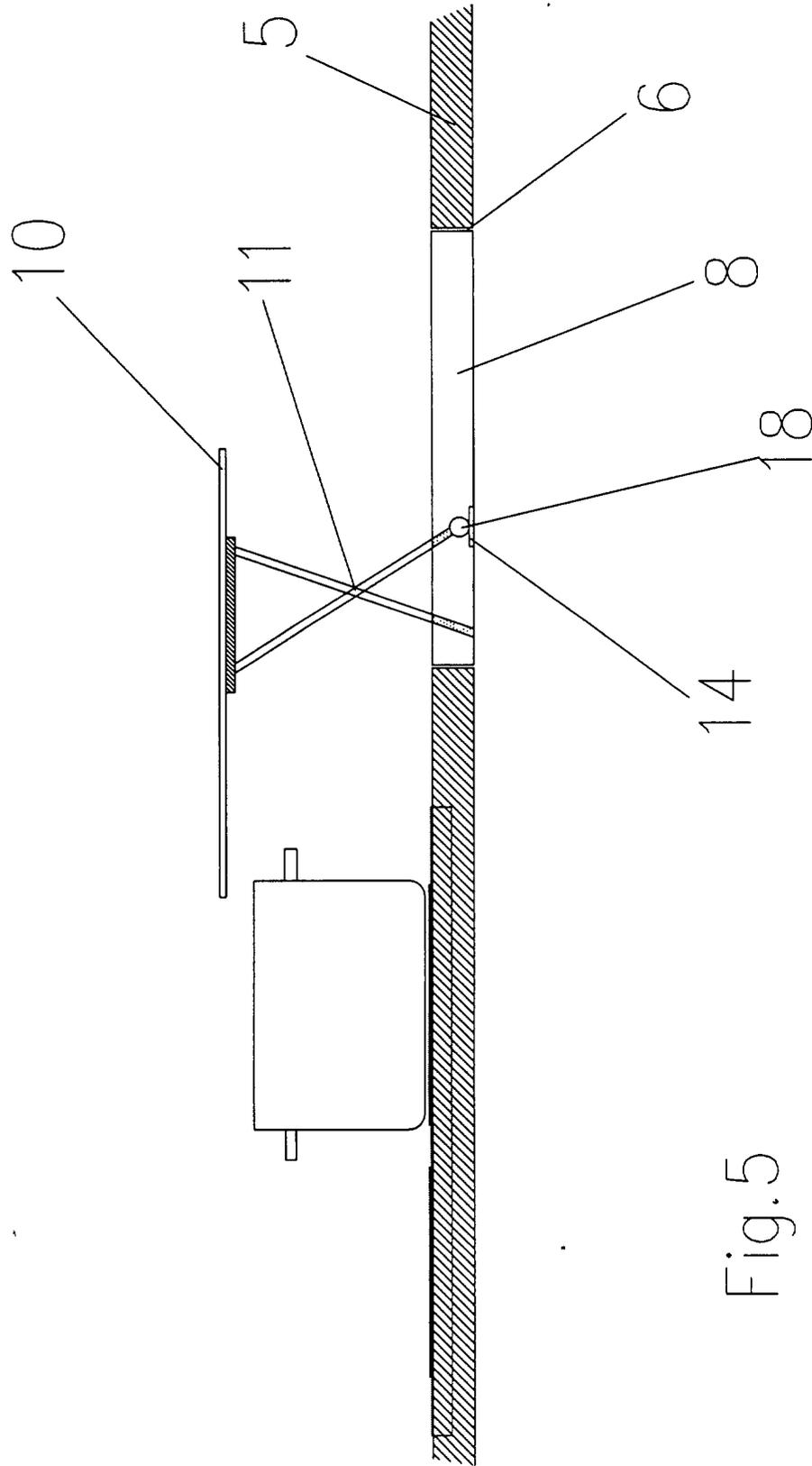


Fig.5



Europäisches
Patentamt

EUROPÄISCHER RECHERCHENBERICHT

Nummer der Anmeldung
EP 01 10 6214

| EINSCHLÄGIGE DOKUMENTE | | | |
|---|--|--|--|
| Kategorie | Kennzeichnung des Dokuments mit Angabe, soweit erforderlich, der maßgeblichen Teile | Betrifft Anspruch | KLASSIFIKATION DER ANMELDUNG (Int.Cl.7) |
| X | DE 30 45 061 A (GAGGENAU WERKE) 1. Juli 1982 (1982-07-01) * Seite 8, Absatz 2; Abbildung 1 * --- | 1 | A47B77/02 |
| X | DE 30 06 967 A (NOETH & NETHING PRODUKTENTWICK) 3. September 1981 (1981-09-03) * Anspruch 1; Abbildungen 2-4 * * Seite 6, Absatz 1 - Seite 7, Absatz 4 * * Seite 9, Absatz 2 * --- | 1 | |
| A | US 2 727 799 A (KEAL) 20. Dezember 1955 (1955-12-20) * Spalte 2, Zeile 46 - Zeile 53; Abbildung 5 * --- | 1 | |
| A | GB 364 437 A (PETER ENOCK LARSON) 7. Januar 1932 (1932-01-07) * das ganze Dokument * ----- | 1,2 | |
| | | | RECHERCHIERTES SACHGEBIETE (Int.Cl.7) |
| | | | A47B |
| Der vorliegende Recherchenbericht wurde für alle Patentansprüche erstellt | | | |
| Recherchenort | Abschlußdatum der Recherche | Prüfer | |
| DEN HAAG | 27. Juni 2001 | Jones, C | |
| KATEGORIE DER GENANNTEN DOKUMENTE | | T : der Erfindung zugrunde liegende Theorien oder Grundsätze E : älteres Patentdokument, das jedoch erst am oder nach dem Anmeldedatum veröffentlicht worden ist D : in der Anmeldung angeführtes Dokument L : aus anderen Gründen angeführtes Dokument & : Mitglied der gleichen Patentfamilie, übereinstimmendes Dokument | |
| X : von besonderer Bedeutung allein betrachtet Y : von besonderer Bedeutung in Verbindung mit einer anderen Veröffentlichung derselben Kategorie A : technologischer Hintergrund O : mündliche Offenbarung P : Zwischenliteratur | | | |

EPO FORM 1503/03/82 (P04C03)

**ANHANG ZUM EUROPÄISCHEN RECHERCHENBERICHT
 ÜBER DIE EUROPÄISCHE PATENTANMELDUNG NR.**

EP 01 10 6214

In diesem Anhang sind die Mitglieder der Patentfamilien der im obengenannten europäischen Recherchenbericht angeführten Patentdokumente angegeben.

Die Angaben über die Familienmitglieder entsprechen dem Stand der Datei des Europäischen Patentamts am
 Diese Angaben dienen nur zur Unterrichtung und erfolgen ohne Gewähr.

27-06-2001

| Im Recherchenbericht angeführtes Patentdokument | Datum der Veröffentlichung | Mitglied(er) der Patentfamilie | Datum der Veröffentlichung |
|--|-------------------------------|--|--|
| DE 3045061 A | 01-07-1982 | DE 2902206 A FR 2446619 A NL 8000341 A | 31-07-1980 14-08-1980 22-07-1980 |
| DE 3006967 A | 03-09-1981 | KEINE | |
| US 2727799 A | 20-12-1955 | KEINE | |
| GB 364437 A | 07-01-1932 | KEINE | |

EPO FORM P0461

Für nähere Einzelheiten zu diesem Anhang : siehe Amtsblatt des Europäischen Patentamts, Nr.12/82