



Europäisches Patentamt
European Patent Office
Office européen des brevets



(11) **EP 1 232 364 B1**

(12) **FASCICULE DE BREVET EUROPEEN**

(45) Date de publication et mention
de la délivrance du brevet:

21.12.2005 Bulletin 2005/51

(21) Numéro de dépôt: **00983384.9**

(22) Date de dépôt: **22.11.2000**

(51) Int Cl.7: **F24C 3/08**

(86) Numéro de dépôt international:
PCT/FR2000/003244

(87) Numéro de publication internationale:
WO 2001/038796 (31.05.2001 Gazette 2001/22)

(54) **PLAQUE DE CUISSON**

KOCHPLATTE

COOKING PLATE

(84) Etats contractants désignés:
DE ES FR GB IT

(30) Priorité: **24.11.1999 FR 9914770**

(43) Date de publication de la demande:
21.08.2002 Bulletin 2002/34

(73) Titulaire: **Eurokera S.N.C.**
02405 Chateau-Thierry Cedex (FR)

(72) Inventeurs:
• **FAFET, Gérald**
F-78420 Carrière sur Seine (FR)

- **HARMAND, Hélène**
F-75011 Paris (FR)
- **HALBIN, Vincent**
F-02400 Château-Thierry (FR)
- **VILATO, Pablo**
F-75014 Paris (FR)

(74) Mandataire: **Goldenberg, Virginie Isabelle**
Saint-Gobain Recherche,
39, quai Lucien Lefranc,
B.P. 135
F-93300 Aubervilliers (FR)

(56) Documents cités:
US-A- 3 830 216 **US-A- 5 549 100**

EP 1 232 364 B1

Il est rappelé que: Dans un délai de neuf mois à compter de la date de publication de la mention de la délivrance du brevet européen, toute personne peut faire opposition au brevet européen délivré, auprès de l'Office européen des brevets. L'opposition doit être formée par écrit et motivée. Elle n'est réputée formée qu'après paiement de la taxe d'opposition. (Art. 99(1) Convention sur le brevet européen).

Description

[0001] L'invention concerne une plaque de cuisson destinée à équiper un appareil de cuisson tel qu'une table de cuisson comportant au moins un brûleur à gaz. Selon l'invention, la plaque de cuisson est réalisée en vitrocéramique ou en un autre matériau résistant à haute température et présentant un bas coefficient de dilatation.

[0002] De façon à en simplifier la présentation, l'invention sera décrite en référence à des plaques vitrocéramiques. Une telle présentation de l'invention ne devrait en aucun cas conduire à une interprétation de l'invention limitée à ce matériau.

[0003] Il est connu de l'état de la technique des tables de cuisson ou des cuisinières à gaz qui comportent des brûleurs à gaz, la plaque supérieure étant réalisée en vitrocéramique.

[0004] De tels brûleurs à gaz sont, de manière usuelle, disposés dans une structure habituellement métallique appelée « caisson » et recouverts par une plaque vitrocéramique équipée d'un cadre qui ferme la structure.

[0005] La conception de ces appareils de cuisson a eu pour but de se substituer à des appareils de cuisson plus traditionnels constitués le plus souvent d'une tôle émaillée sur laquelle sont positionnés les brûleurs à gaz et d'une grille métallique qui les recouvre.

[0006] Cette substitution a permis d'apporter une esthétique nouvelle de ce type d'appareil de cuisson. En outre, l'utilisation d'une plaque vitrocéramique permet de faciliter le nettoyage.

[0007] Il est ainsi connu, par exemple, du document EP-A 879 797 un dispositif de montage de brûleurs à gaz dans des trous prévus dans une plaque vitrocéramique formant la partie supérieure d'un appareil de cuisson. Les documents US-A-3830216 et US-A-5549100 décrivent également d'autres montages de brûleurs à gaz en combinaison avec une plaque vitrocéramique.

[0008] Le document DE-U 298 05 620 décrit un tel appareil de cuisson et plus particulièrement des moyens de montage permettant de fixer les brûleurs à gaz à la plaque vitrocéramique avec des joints pour effectuer la liaison entre la plaque vitrocéramique et le brûleur à gaz.

[0009] Le document WO97/00407 décrit encore un tel appareil de cuisson dans lequel les brûleurs à gaz sont entourés d'éléments pour supporter des ustensiles de cuisine servant pour la cuisson d'aliments.

[0010] Le brevet FR-B-2 735 562 décrit des appareils de cuisson comportant une plaque vitrocéramique assurant le soutien des brûleurs à gaz et permettant également d'assurer la fonction de support des ustensiles de cuisson.

[0011] Il est encore connu de réaliser de tels appareils de cuisson selon lesquels les ustensiles de cuisson sont supportés par la partie supérieure du brûleur à gaz.

[0012] Ces différents types de réalisation d'appareil de cuisson comportant des brûleurs à gaz associés à

une plaque vitrocéramique qui forme la partie principale supérieure de l'appareil de cuisson ont en commun une facilité de nettoyage de la surface supérieure, celle-ci étant formée d'une plaque vitrocéramique. Les seules zones de l'appareil de cuisson qui restent difficiles d'entretien pour l'utilisateur sont les zones comportant les brûleurs à gaz ; en effet, ceux-ci doivent être au moins partiellement démontés puis remontés pour être nettoyés de façon satisfaisante.

[0013] Les inventeurs se sont ainsi donnés pour mission d'offrir la possibilité de fournir un appareil de cuisson comportant au moins un brûleur à gaz et dont la partie supérieure est formée d'une plaque de cuisson, telle qu'une plaque vitrocéramique, pour lequel le nettoyage est rendu encore plus simple que ce que ne permettent les produits actuellement connus.

[0014] Ce but a été atteint, selon l'invention, par une plaque de cuisson, telle qu'une plaque vitrocéramique, destinée à équiper un appareil de cuisson comportant au moins un brûleur à gaz, ladite plaque vitrocéramique comportant une zone destinée à recouvrir le brûleur à gaz et ladite zone comportant en partie latérale des orifices, prévus notamment pour former une arrivée d'air vers le brûleur à gaz et pour permettre la sortie des flammes.

[0015] Selon l'invention, le brûleur à gaz est totalement masqué par la plaque de cuisson et donc invisible pour l'utilisateur ; une telle conception simplifie doublement le nettoyage de l'appareil de cuisson. En effet, tout d'abord, le brûleur à gaz qui est masqué est protégé des salissures et donc moins sujet à l'encrassement. En outre, lorsque l'utilisateur nettoie la partie apparente de l'appareil de cuisson, il doit simplement effectuer le nettoyage de la plaque de cuisson, ce qui simplifie sensiblement l'opération par rapport au nettoyage des appareils de cuisson actuellement disponibles.

[0016] En outre, une telle conception de l'appareil de cuisson confère un aspect esthétique nouveau qui va dans le sens des évolutions des dernières années, à savoir un aspect lisse et le moins possible d'éléments fonctionnels apparents. En effet, l'appareil de cuisson comportant un brûleur à gaz ne laisse apparaître que des orifices qui sont, comme dit précédemment, prévus d'une part pour autoriser une arrivée d'air vers le brûleur et d'autre part, pour permettre la formation et la sortie des flammes en surface supérieure de la plaque de cuisson de façon à venir chauffer les ustensiles de cuisson.

[0017] Avantageusement selon l'invention, les orifices sont des trous et/ou fentes. De tels orifices peuvent être réalisés selon des techniques connues de l'homme du métier, telles que notamment des techniques de découpe laser ou de découpe par jet d'eau. Selon différents types de conception, les orifices peuvent soit simultanément agir comme arrivée d'air et comme sortie pour les flammes, soit être réparties en deux catégories, la première formant l'entrée d'air et la seconde la sortie des flammes.

[0018] Selon une réalisation préférée de l'invention,

la plaque de cuisson est apte à supporter directement, c'est-à-dire sans éléments intermédiaires, des ustensiles ou récipients de cuisson au-dessus du brûleur à gaz.

[0019] Une première variante de l'invention prévoit que la zone couvrant le brûleur à gaz est apte à contribuer au support des ustensiles de cuisson. D'après cette variante, cette zone couvrant le brûleur à gaz peut comporter au moins une partie surélevée sur laquelle peut reposer au moins en partie un ustensile de cuisson.

[0020] Une seconde variante prévoit que la plaque de cuisson comporte des bossages répartis en périphérie de la zone couvrant le brûleur à gaz. De cette façon, des ustensiles de cuisson peuvent reposer sur ces bossages qui pour une bonne stabilité des ustensiles de cuisson sont de préférence au moins au nombre de trois.

[0021] Selon une troisième variante de réalisation, l'invention prévoit une combinaison des deux premières variantes, à savoir que la zone couvrant le brûleur à gaz est prévue pour supporter des ustensiles de cuisson en association avec des bossages répartis à sa périphérie.

[0022] Une première conception de l'invention consiste à réaliser la plaque de cuisson en au moins deux éléments distincts, un premier élément essentiellement plan et comportant au moins une ouverture, dans laquelle sera logé le brûleur à gaz, et un second élément destiné à obturer ladite ouverture et formant au moins une partie de la zone couvrant le brûleur à gaz. Le second élément peut posséder la forme d'un chapeau dont la géométrie reste arbitraire et choisi notamment d'un point de vue esthétique ; la forme générale de cet élément peut par exemple être circulaire, parallélépipédique, en forme d'étoile, etc... Ce chapeau peut être formé d'une partie supérieure substantiellement plane et surélevée par rapport au plan du premier élément, pouvant notamment au moins contribuer au support des ustensiles de cuisson, et de parois latérales verticales ou légèrement inclinées. La partie supérieure du chapeau qui peut contribuer au support d'ustensiles de cuisson peut soit être lisse soit présenter un relief permettant par exemple d'éviter les glissements.

[0023] De préférence, les orifices sont formés dans le second élément qui peut posséder la forme d'un chapeau et plus particulièrement dans les parois latérales de celui-ci.

[0024] Cet ensemble formé par les deux éléments constituant la plaque de cuisson doit présenter une bonne étanchéité au niveau de la jonction des deux éléments de manière à ce que l'eau, par exemple utilisée pour nettoyer la surface apparente de la plaque de cuisson, ne pénètre pas à l'intérieur. D'autre part, d'un point de vue hygiénique, une telle plaque servant à la préparation d'aliments, il faut éviter tout risque d'encrassement pour ne pas voir apparaître des développements de germes. Il est ainsi avantageusement prévu de réaliser l'assemblage des deux éléments par l'intermédiaire d'un joint d'étanchéité, par exemple réaliser en silicone, déposé sur le premier élément essentiellement plan, le second élément venant au contact de ce joint qui est

écrasé par le poids dudit second élément, l'étanchéité étant ainsi réalisée. En outre, la fixation d'un élément par rapport à l'autre peut être avantageusement simplement obtenue par le poids du second élément et un indexage de celui-ci par rapport au premier élément. Il est ainsi possible de former une barrière notamment à l'eau et la fixation étant simple, il est possible à tout moment de désolidariser les deux éléments pour un nettoyage plus intense et notamment pour éviter la formation de germe au niveau du joint d'étanchéité

Selon une seconde conception préférée de l'invention, la plaque de cuisson est essentiellement plane et possède au moins une zone déformée qui comporte les orifices et qui couvre le brûleur à gaz. De préférence encore, la zone déformée représente par rapport au plan principal de la plaque au moins une bosse et/ou un creux. Cette déformation de la plaque comporte avantageusement une partie essentiellement plane et surélevée par rapport au plan principal de la plaque. Avantageusement encore elle comporte des parois latérales sensiblement verticales ou inclinées sur lesquelles sont formés les orifices.

[0025] Comme le second élément dans le cas de la réalisation en deux éléments, la zone déformée peut posséder une forme générale indépendante de sa fonction et qui peut être choisie arbitrairement. La partie supérieure qui peut être avantageusement plane et contribuer au moins en partie au support d'ustensiles de cuisson, peut soit être lisse soit présenter un relief.

Cette réalisation de l'invention en un seul élément présentant au moins une zone déformée peut être effectuée selon l'enseignement du document FR-B-2 735 562.

Quelle que soit la réalisation de la plaque de cuisson selon l'invention, il apparaît que ladite plaque de cuisson, associée à un brûleur à gaz, ne laisse plus apparaître que des orifices. En effet, selon l'invention il n'y a plus de brûleur émergeant au travers de la plaque et éventuellement supportée par celle-ci, le brûleur étant intégralement mis en place sous la plaque de cuisson. Un brûleur à gaz plus particulièrement adapté à cette conception est un brûleur à taux d'aération primaire élevé.

Les inventeurs ont également prévu de simplifier le brûleur à gaz en utilisant la zone qui le couvre pour former une partie de la chambre de combustion de celui-ci. En effet, par exemple la zone déformée de la plaque de cuisson peut constituer la partie supérieure de la chambre de combustion. Il est encore possible selon une autre réalisation avantageuse que cette zone déformée se substitue également à la partie du brûleur qui comporte des orifices où se forment les flammes, ladite zone déformée pouvant selon certaines réalisations de l'invention comporter elle-même des orifices prévus pour le passage des flammes.

Selon d'autres réalisations les inventeurs prévoient encore d'associer à cette conception des éléments chauffants électriques tels que des éléments radiants, mis en

place de façon intercalée entre le brûleur à gaz et la plaque de cuisson. Selon de telles réalisations l'élément de chauffage électrique peut être fixé par exemple sur la partie supérieure de la chambre de combustion du brûleur à gaz. Ce type de réalisation peut permettre de substituer le chauffage électrique au chauffage gaz par exemple en vue de faire mijoter un plat.

L'invention prévoit encore de réaliser des plaques de cuisson destinées à équiper des appareils de cuisson mixtes, c'est-à-dire pouvant comporter des emplacements de cuisson au gaz, associés à des emplacements de cuisson électriques radiants, halogènes et/ou à induction. Pour ce type de plaques de cuisson, les inventeurs prévoient avantageusement de réaliser toutes les zones destinées à couvrir un emplacement de cuisson de la même façon, c'est-à-dire conformément à ce qui vient d'être décrit, pour offrir un appareil de cuisson présentant un aspect homogène.

D'autres détails et caractéristiques avantageuses de l'invention ressortiront ci-après de la description d'un exemple de réalisation de l'invention en référence aux figures 1 et 2 qui représentent :

- Figure 1, une vue schématique en perspective d'une plaque vitrocéramique réalisée selon l'invention,
- Figure 2, une vue agrandie d'une partie de la figure 1.

[0026] Les figures ne sont pas représentées à l'échelle pour en faciliter la compréhension.

[0027] La figure 1 représente une plaque vitrocéramique 1 réalisée en une pièce unique et prévue pour constituer quatre foyers à gaz au niveau des quatre emplacements 2 qui se présentent en relief sur la plaque. La plaque vitrocéramique 1 comporte également quatre trous 3 qui sont prévus pour le passage des axes des commandes des brûleurs à gaz. La présence des trous 3 et leur emplacement ne doivent pas conduire à une interprétation limitative de l'invention; en effet ils peuvent ne pas être présents, par exemple lorsque les commandes sont installées indépendamment de la plaque ou lorsqu'il s'agit de commandes sensibles, et lorsqu'ils sont présents leur répartition peut être différente.

[0028] Les quatre emplacements 2 sont réalisés selon la technique enseignée par le brevet FR-B-2 735 562 qui décrit un procédé pour réaliser des bossages par déformation faisant partie intégrante de la plaque vitrocéramique.

[0029] Il apparaît donc que selon l'invention, la plaque vitrocéramique va intégralement recouvrir les brûleurs à gaz, qui sont mis en place dans un caisson ou cadre support non représenté sur les figures, pour former un appareil de cuisson. Selon des variantes de l'invention et comme expliqué précédemment, il est possible d'associer à ce type de plaque vitrocéramique des brûleurs à gaz dont la fabrication est simplifiée ou tout au moins réduite ; en effet, il est possible de prévoir qu'une partie

déformée 2 de la plaque vitrocéramique constitue au moins la partie haute de la chambre de combustion du brûleur à gaz.

[0030] Dans la réalisation présentée sur les figures, les déformations 2 réalisées ont également pour fonction de supporter les ustensiles de cuisson tels que des casseroles. Les diamètres susceptibles de contribuer au support sont prévus avec des diamètres variables d'un emplacement 2 à un autre comme cela existe sur les appareils de cuisson plus traditionnels ; en effet, les diamètres des éléments de support ou plus exactement les diamètres des brûleurs à gaz sont habituellement prévus avec des dimensions variables sur un même appareil de cuisson pour pouvoir être adaptés à des ustensiles de cuisson ou des casseroles de dimensions différentes. Ainsi les surfaces supérieures 4 des déformations 2 destinées à couvrir les brûleurs à gaz, ont été réalisées plates pour offrir un support stable à des ustensiles tels que des casseroles. Selon d'autres réalisations, la surface d'une déformation peut elle-même présenter un relief plus ou moins prononcé soit pour constituer une rugosité et empêcher tout glissement, soit pour constituer des supports ponctuels entre lesquels l'air ou les gaz de combustion peuvent circuler sous le fond de l'ustensile de cuisson.

[0031] Mieux représentées sur la figure 2, qui est une vue agrandie de la zone A de la figure 1, les déformations 2 selon cette réalisation de l'invention sont constituées d'une partie supérieure 4 et d'une partie latérale 5 qui forme un plan incliné. Ce plan incliné comporte en outre des fentes 6 réparties sur la périphérie de la déformation 2. Ces fentes 6 sont réalisées après la déformation de la plaque par tous moyens connus de l'homme du métier, tels que des découpes par jet d'eau ou des découpes laser. L'invention prévoit également selon d'autres variantes de réalisation de réaliser les orifices ou fentes 6 avant la déformation de la plaque. Ces fentes 6 sont prévues d'une part pour former les orifices de sortie des flammes et d'autre part pour permettre une arrivée d'air au niveau du brûleur à gaz. Ces fentes 6, en ce qui concerne la sortie des flammes, se superposent ou se substituent, notamment lorsque la plaque vitrocéramique constitue la partie haute de la chambre de combustion, aux orifices de sortie des flammes du brûleur ; en effet, tout au moins en apparence les flammes, pour un observateur extérieur et en particulier l'utilisateur, naissent de ces fentes. Cette conception nouvelle d'un appareil de cuisson comportant des brûleurs à gaz offre donc réellement un aspect nouveau et ceci également lors de l'utilisation des brûleurs puisque les flammes semblent prendre forme sur la plaque vitrocéramique.

[0032] Selon d'autres réalisations, il est possible de séparer les fonctions d'arrivée d'air vers le brûleur et de sortie des flammes, par exemple en formant deux niveaux d'orifices sur la périphérie de la déformation 2. Par exemple, il est possible de prévoir un niveau inférieur constitué de fentes pour l'arrivée d'air et d'un ni-

veau supérieur laissant sortir les flammes constitué de trous répartis également sur toute la périphérie.

[0033] Il est encore possible selon l'invention de prévoir que l'ensemble de ces orifices 6 formés sur les parties latérales 5 des déformations 2 possèdent une forme interne, non représentée sur les figures, par exemple prévue sur la zone inférieure 7 qui forme une barrière contre la pénétration de liquide vers le brûleur à gaz. Une telle forme interne peut être un simple plan incliné ou une forme plus complexe défini en fonction notamment de la forme des orifices 6 de leurs positions et de l'inclinaison de la paroi latérale 5. Cette forme interne des orifices 6 peut être obtenue directement lors de la découpe des orifices 6 ou par un façonnage ultérieur.

[0034] Une telle réalisation de la plaque vitrocéramique 1 selon l'invention offre donc une surface constituée d'un matériau unique et selon cette réalisation d'un élément unique, qui outre son aspect novateur pour des appareils de cuisson comportant des brûleurs à gaz, va permettre de simplifier très avantageusement l'entretien d'un tel dispositif, par rapport aux produits qui existent aujourd'hui.

[0035] Concernant l'entretien ou la réparation des brûleurs à gaz, et plus généralement de tous les éléments se trouvant sous la plaque vitrocéramique lorsque l'appareil de cuisson est réalisé, les inventeurs ont avantageusement prévu un assemblage avec le caisson qui permet un accès aisé aux brûleurs ; un tel assemblage prévoit par exemple un dispositif du type charnière qui autorise le soulèvement complet de la plaque vitrocéramique 1 sans la dissocier totalement du caisson et donc sans problème de remise en place ou de repositionnement. Un tel dispositif s'accompagne naturellement de joints adaptés sur l'ensemble de la périphérie pour assurer l'étanchéité lorsque la plaque vitrocéramique 1 est en position de fonctionnement.

[0036] La plaque vitrocéramique 1 présentée sur les figures ne doit pas conduire à une interprétation limitative de l'invention ; en effet, l'invention vise tous types de plaque vitrocéramique destinée à couvrir au moins un brûleur à gaz. Une telle plaque peut donc comporter un seul emplacement 2 ou plusieurs en fonction de l'appareil de cuisson qui doit être réalisé, la réalisation avec quatre emplacements n'étant qu'un exemple. En outre, la plaque vitrocéramique peut également être destinée à couvrir, en plus d'un ou plusieurs brûleurs à gaz, d'autres types d'éléments de cuisson tels que des éléments électriques radiants, halogènes et/ou à induction.

[0037] Les inventeurs ont également envisagé de conserver une telle plaque vitrocéramique 1, c'est-à-dire comportant quatre emplacements déformés 2 lorsque par exemple deux brûleurs gaz sont associés à deux éléments de chauffe électrique radiants, halogènes et/ou à induction, éventuellement sans former les orifices au-dessus des éléments électriques. Une telle réalisation permet de conserver un aspect général homogène de la plaque vitrocéramique. Il est également possible de ne réaliser de telles déformations 2 qu'au-

dessus des brûleurs à gaz et de conserver une plaque plane dès lors qu'elle couvre des éléments électriques pour garantir la reconnaissance des différentes zones.

5 Revendications

1. Plaque de cuisson (1), telle qu'une plaque vitrocéramique, destinée à équiper un appareil de cuisson comportant au moins un brûleur à gaz, la plaque de cuisson (1) comportant une zone (2) destinée à recouvrir le brûleur à gaz, **caractérisée en ce que** ladite zone comporte en partie latérale (5) des orifices (6) prévus au moins pour partie pour la sortie des flammes.
2. Plaque de cuisson selon la revendication 1, **caractérisée en ce que** les orifices (6) sont des fentes et/ou des trous.
3. Plaque de cuisson selon l'une des revendications 1 ou 2, **caractérisée en ce que** la plaque (1) est apte à supporter directement des ustensiles ou récipients de cuisson au-dessus du brûleur à gaz.
4. Plaque de cuisson selon la revendication 3, **caractérisée en ce que** la zone (2) couvrant le brûleur à gaz est apte à contribuer au support des ustensiles ou récipients de cuisson.
5. Plaque de cuisson selon l'une quelconque des revendications 3 ou 4, **caractérisée en ce que** la plaque (1) comporte des bossages (2) répartis en périphérie de la zone (2) couvrant le brûleur à gaz pour au moins contribuer à supporter les ustensiles ou récipients de cuisson.
6. Plaque de cuisson selon l'une des revendications précédentes, **caractérisée en ce que** la plaque (1) est constituée d'un premier élément substantiellement plan comportant une ouverture et d'un second élément destiné à obturer ladite ouverture et formant au moins une partie de la zone couvrant le brûleur à gaz.
7. Plaque de cuisson selon la revendication 6, **caractérisée en ce que** le second élément comporte les orifices (6).
8. Plaque de cuisson selon l'une des revendications 1 à 5, **caractérisée en ce que** la plaque (1) est essentiellement plane et possède au moins une zone déformée (2) qui comporte les orifices et qui couvre le brûleur à gaz.
9. Plaque de cuisson selon la revendication 8, **caractérisée en ce que** la zone déformée (2) représente par rapport au plan de la plaque (1) au moins une

bosse et/ou un creux.

10. Plaque de cuisson selon la revendication 8 ou 9, **caractérisée en ce que** la zone déformée (2) comporte une partie essentiellement plane (4) et surélevée par rapport au plan de la plaque (1).
11. Plaque de cuisson selon l'une des revendications 8 à 10, **caractérisée en ce que** la zone déformée (2) comporte des parois latérales (5) sensiblement verticales ou inclinées sur lesquelles sont formés les orifices (6).
12. Plaque de cuisson selon l'une des revendications précédentes, **caractérisée en ce que** la zone (2) couvrant le brûleur à gaz constitue une partie dudit brûleur à gaz.
13. Appareil de cuisson comportant au moins un brûleur à gaz **caractérisé en ce qu'il** comporte une plaque de cuisson selon l'une des revendications 1 à 11.
14. Appareil de cuisson selon la revendication 13, **caractérisé en ce qu'il** comporte, outre au moins un brûleur à gaz, au moins un élément de cuisson électrique radiant, halogène et/ou à induction.

Patentansprüche

1. Kochfeld (1) wie ein Glaskeramikkochfeld, das dazu bestimmt ist, dass mit ihm eine mindestens einen Gasbrenner enthaltende Kochvorrichtung ausgestattet wird und welches eine Zone (2) umfasst, die vorgesehen ist, den Gasbrenner zu bedecken, **dadurch gekennzeichnet ist, dass** diese Zone in ihrem Seitenteil (5) Öffnungen (6) enthält, die wenigstens teilweise für den Austritt der Flammen vorgesehen sind.
2. Kochfeld nach Anspruch 1, **dadurch gekennzeichnet, dass** die Öffnungen (6) Schlitz- und/oder Löcher sind.
3. Kochfeld nach Anspruch 1 oder 2, **dadurch gekennzeichnet, dass** das Kochfeld (1) Kochgeschirr oder -gefäße direkt über dem Gasbrenner tragen kann.
4. Kochfeld nach Anspruch 3, **dadurch gekennzeichnet, dass** die den Gasbrenner bedeckende Zone (2) zum Tragen von Kochgeschirr oder -gefäßen beitragen kann.
5. Kochfeld nach Anspruch 3 oder 4, **dadurch gekennzeichnet, dass** das Kochfeld (1) Erhebungen (2) umfasst, die über den Umfang der den Gasbren-

ner bedeckenden Zone (2) verteilt sind, um zum Tragen von Kochgeschirr oder -gefäßen wenigstens beizutragen.

- 5 6. Kochfeld nach einem der vorhergehenden Ansprüche, **dadurch gekennzeichnet, dass** das Kochfeld (1) aus einem im Wesentlichen planen ersten Element, das eine Öffnung enthält, und einem zweiten Element, das vorgesehen ist, diese Öffnung zu verschließen, und welches wenigstens einen Teil der den Gasbrenner bedeckenden Zone bildet, besteht.
- 10 7. Kochfeld nach Anspruch 6, **dadurch gekennzeichnet, dass** das zweite Element Öffnungen (6) enthält.
8. Kochfeld nach einem der Ansprüche 1 bis 5, **dadurch gekennzeichnet, dass** das Kochfeld (1) im Wesentlichen plan ist und mindestens eine geformte Zone (2) besitzt, welche die Öffnungen enthält und den Gasbrenner bedeckt.
- 20 9. Kochfeld nach Anspruch 8, **dadurch gekennzeichnet, dass** die geformte Zone (2) in Bezug auf die Ebene des Kochfeldes (1) mindestens eine Erhebung und/oder eine Mulde aufweist.
- 25 10. Kochfeld nach Anspruch 8 oder 9, **dadurch gekennzeichnet, dass** die geformte Zone (2) einen Teil (4) umfasst, der im Wesentlichen plan und in Bezug auf die Ebene des Kochfeldes (1) erhöht ist.
- 30 11. Kochfeld nach einem der Ansprüche 8 bis 10, **dadurch gekennzeichnet, dass** die geformte Zone (2) im Wesentlichen vertikale oder geneigte Seitenwände (5) umfasst, in welchen die Öffnungen (6) ausgebildet worden sind.
- 35 12. Kochfeld nach einem der vorhergehenden Ansprüche, **dadurch gekennzeichnet, dass** die den Gasbrenner bedeckende Zone (2) einen Teil des Gasbrenners bildet.
- 40 13. Kochvorrichtung, die mindestens einen Gasbrenner enthält, **dadurch gekennzeichnet, dass** sie ein Kochfeld nach einem der Ansprüche 1 bis 11 umfasst.
- 45 14. Kochvorrichtung nach Anspruch 13, **dadurch gekennzeichnet, dass** sie außer dem mindestens einen Gasbrenner wenigstens ein mit Elektrizität, Halogen und/oder Induktion arbeitendes Wärme abstrahlendes Kochelement umfasst.
- 50 55

Claims

1. Hotplate (1), such as a plate of vitreous ceramic, intended to equip a cooker comprising at least one gas burner, the hotplate (1) comprising a zone (2) intended to cover the gas burner, **characterized in that** the said zone has on side part (5) orifices (6) designed at least partly for the flames outlet. 5
2. Hotplate according to Claim 1, **characterized in that** the orifices (6) are slots and/or holes. 10
3. Hotplate according to one of Claims 1 and 2, **characterized in that** the plate (1) is capable of directly supporting cooking vessels or utensils over the gas burner. 15
4. Hotplate according to Claim 3, **characterized in that** the zone (2) covering the gas burner is capable of contributing to the supporting of the cooking vessels or utensils. 20
5. Hotplate according to either one of Claims 3 and 4, **characterized in that** the plate (1) has bosses distributed at the periphery of the zone (2) covering the gas burner to at least contribute to the supporting of the cooking vessels or utensils. 25
6. Hotplate according to one of the preceding claims, **characterized in that** the plate (1) consists of a first, substantially flat, element comprising an opening and of a second element intended to close off the said opening and forming at least part of the zone covering the gas burner. 30
7. Hotplate according to Claim 6, **characterized in that** the second element has the orifices (6). 35
8. Hotplate according to one of Claims 1 to 5, **characterized in that** the plate (1) is essentially flat and has at least one deformed zone (2) which has the orifices and which covers the gas burner. 40
9. Hotplate according to Claim 8, **characterized in that** the deformed zone (2) represents, with respect to the plane of the plate (1), at least one boss and/or one recess. 45
10. Hotplate according to Claim 8 or 9, **characterized in that** the deformed zone (2) has an essentially flat part (4) which is raised with respect to the plane of the plate (1). 50
11. Hotplate according to one of Claims 8 to 10, **characterized in that** the deformed zone (2) has roughly vertical or inclined side walls (5) in which the orifices are made. 55
12. Hotplate according to one of the preceding claims, **characterized in that** the zone (2) covering the gas burner constitutes part of the said gas burner.
13. Cooker comprising at least one gas burner, **characterized in that** it comprises a hotplate according to one of claims 1 to 11.
14. Cooker according to Claim 13, **characterized in that** it comprises, besides at least a gas burner, at least one radiant electrical, halogen and/or induction cooking element.

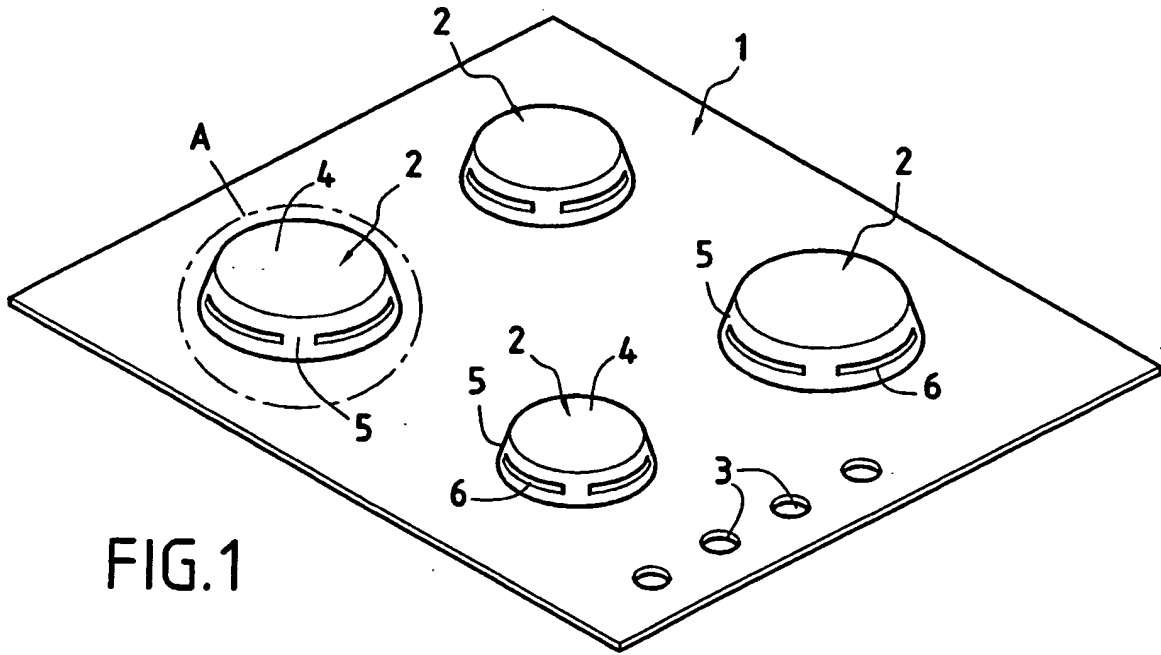


FIG. 1

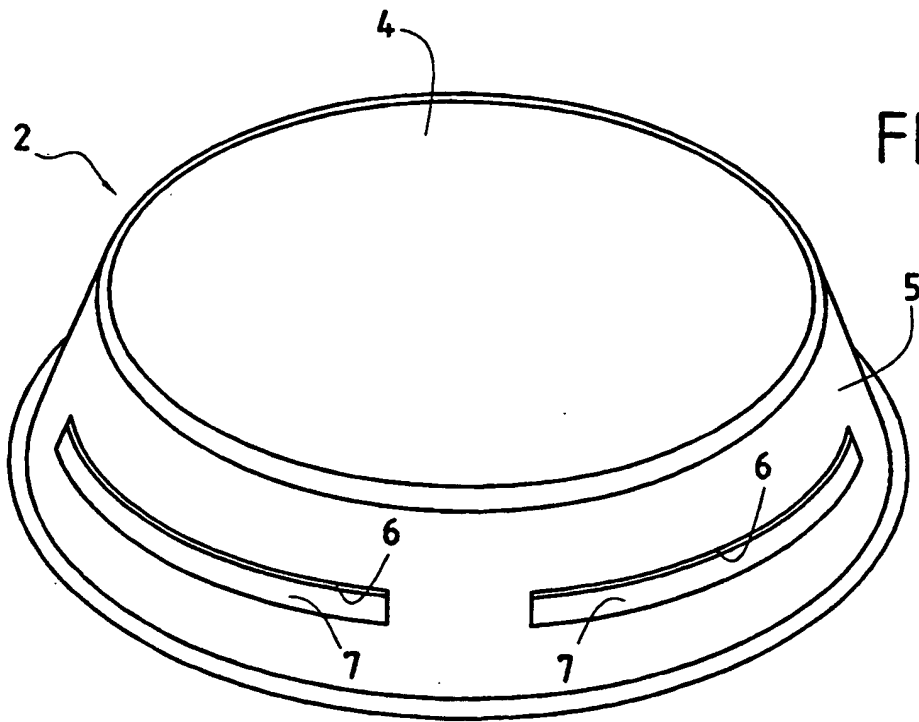


FIG. 2