

(19)



Europäisches Patentamt

European Patent Office

Office européen des brevets



(11)

EP 1 688 226 A1

(12)

EUROPÄISCHE PATENTANMELDUNG

(43) Veröffentlichungstag:
09.08.2006 Patentblatt 2006/32

(51) Int Cl.:
B26B 9/02 (2006.01) **A47J 23/00** (2006.01)
A47J 25/00 (2006.01)

(21) Anmeldenummer: **06002504.6**

(22) Anmeldetag: **07.02.2006**

(84) Benannte Vertragsstaaten:
**AT BE BG CH CY CZ DE DK EE ES FI FR GB GR
HU IE IS IT LI LT LU LV MC NL PL PT RO SE SI
SK TR**
Benannte Erstreckungsstaaten:
AL BA HR MK YU

(30) Priorität: **08.02.2005 RU 2005103129**

(71) Anmelder: **Mishina, Alla V.**
129301 Moskau (RU)

(72) Erfinder: **Mishina, Alla V.**
129301 Moskau (RU)

(74) Vertreter: **Hano, Christian et al**
v. Fünér Ebbinghaus Finck Hano
Mariahilfplatz 2 & 3
81541 München (DE)

(54) Carvingset

(57) Der erfindungsgemäße Carvingset besteht aus einem Behälter (1), in dem als funktionale Schneidegeräte Messer (10,11,12) und Scheren (13) mit zweidimensional geformten Arbeitselementen angeordnet sind, wobei die zweidimensional geformten Arbeitselemente mit Hilfe von Schäften an Griffen befestigt sind. Der Gerätesatz zeichnet sich aus durch weitere Messer (3,4,5,6,7,8,9) mit dreidimensional geformten Arbeitselementen in Form von halbrunden Rinnen (14), eckigen Rinnen (19) und hohlen Halbkugeln (23,24) mit unterschiedlichen Durchmesser mit scharfen Schneidekanten an dem jeweiligen Kreisumfang. Ferner weist der Gerätesatz einen Teil der zweidimensional geformten Ar-

beits-elemente in Form eines rechtwinkligen Dreiecks mit einer auf seiner Hypotenuse angeordneten und zum freien Ende hin leicht abgerundeten Schneidekante (30) auf, einen Teil in einer säbelförmigen Form (32) und einen weiteren Teil in einer gestreckten zugespitzten Form (34) mit einer gewölbten bogenförmigen Außenstirnseite (35) und einer gestuften Innenstirnseite (38). Jedes Arbeitselement ist mit seinem Schaft an einem separaten Griff befestigt, wobei die Griffe der Messer mit dreidimensional geformten Arbeitselementen sowie mit dem säbelförmigen zweidimensionalen Arbeitselement tonnenförmig (17) sind und die Griffe der restlichen Messer mit zweidimensional geformten Arbeitselementen einen trapezförmigen Querschnitt (39) aufweisen.

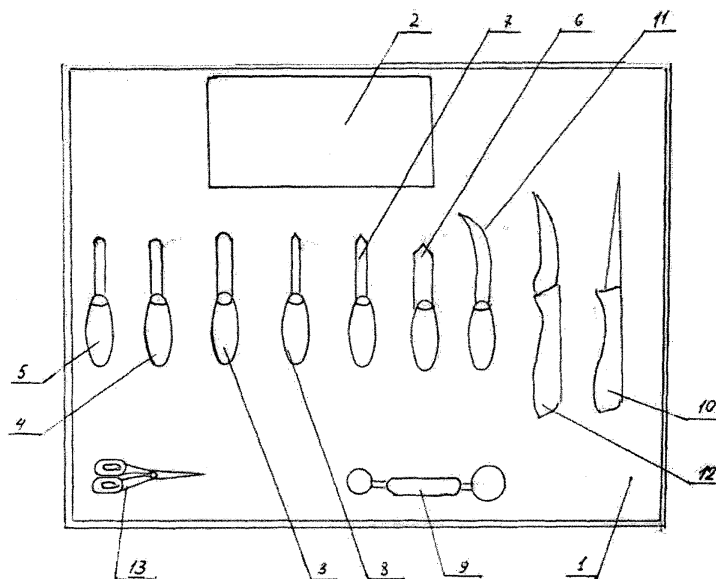


Fig. 1

EP 1 688 226 A1

Beschreibung

[0001] Die Erfindung betrifft Küchengeräte, die für das Schnitzen von Obst und Gemüse sowie das Zusammenstellen von dekorativen Kompositionen aus Obst und Gemüse für Gerichte- und Tischdekoration verwendet werden.

[0002] Ein flaches Messer, das aus zwei miteinander verbundenen Bögen mit einer Schneidekante auf der abgerundeten Seite besteht, ist aus der DE 197 12 615 bekannt. Dieses Messer kann für einige Tätigkeiten beim dekorativen Schnitzen von Obst und Gemüse verwendet werden, aber seine Möglichkeiten sind stark begrenzt.

[0003] Aus der SU 342 604 ist eine Schneidevorrichtung für die Entfernung von Kernen aus Obst und Gemüse bekannt, die aus einem hohlen Zylinder mit einer Schneidekante auf einer Seite besteht. Konstruktionsbedingt sind jedoch die gestalterischen Möglichkeiten dieses Schneidegerätes begrenzt.

[0004] Aus der JP 251 985 ist ein Schneidegerät bekannt, mit dessen Hilfe man Obst und Gemüse in Stückchen mit einem rechteckigen Schnitt schnitzen kann. Das Gerät besteht aus einer hohlen Halbkugel mit einer Schneidekante entlang des unteren Kreisumfangs und mit länglichen Messern, die im Inneren der Halbkugel befestigt sind. Für dekoratives Gemüse- und Obstschneiden verfügt dieses Schneidegerät allerdings über ziemlich begrenzte Möglichkeiten.

[0005] Aus der SU 1 743 907 ist eine Vorrichtung für die Gravierung von harten Gegenständen bekannt, die aus einem Schneidelement mit dreieckigem Schnitt und einer schrägen Schneidekante besteht. Dieses Schneidegerät kann aber nur für Einschnitte von einer bestimmten Form auf harten Oberflächen verwendet werden, zum dekorativen Obst- und Gemüseschneiden ist es nicht geeignet.

[0006] Aus der WO 96/35359 ist ein spezieller Obstschäler bekannt, der für das Entfernen der Schale von Ananasfrüchten bestimmt ist, und eine scharfe Schneidekante aufweist, die aus zwei unter einem bestimmten Winkel miteinander verbundenen Schneideflächen besteht. Mit diesem Obstschäler lassen sich Ananasschalen in schrägen dreieckigen Streifen abschneiden. Dieses Schneidegerät ist jedoch nicht für kunstvolles dekorative Obst- und Gemüseschneiden geeignet.

[0007] Aus der RU 2 077 429 ist ein Schneideset für Holzschnitzerei auf flachen Holzoberflächen bekannt, das aus verschiedenen Schneidegeräten mit dekorativen Schneidekanten besteht. Dieses Schneideset verfügt über mehrere Möglichkeiten für das dekorative Schneiden, kann aber für dekorative Kompositionen aus Obst und Gemüse nicht verwendet werden.

[0008] Der vorliegenden Erfindung steht am nächsten ein aus der DE 24 24 323 bekanntes zusammengesetztes Set, das aus einem Behälter mit verschiedenen funktionalen Schneidegeräten besteht - Messer und Scheren mit flachen Arbeitselementen, die mit ihren Schäften in Griffen befestigt sind. Dieses kompakte Set ist für die

Durchführung von verschiedenen Schneideprozessen bestimmt. Dieses Schneideset kann jedoch nicht für die Fertigung von komplizierten dekorativen Kompositionen aus Obst und Gemüse verwendet werden, da dafür nicht nur eine bestimmte Geschicklichkeit, sondern auch speziell vorgefertigte Schneidegeräte und unter bestimmten Winkeln eingestellte Schneidekanten benötigt werden.

[0009] Die Hauptaufgabe der vorliegenden Erfindung besteht in der Erweiterung der Funktionsmöglichkeiten des Schneidesets bei gleichzeitiger Vereinfachung der Arbeitsoperationen für das dekorative Obst- und Gemüseschneiden, in der Gewährleistung einer einfachen und sicheren Verwendung von Schneidegeräten, in der Reduzierung der beim Schneideprozess anzuwendenden Körperkraft sowie der Erhöhung der Geschwindigkeit und Qualität des Schneideprozesses.

[0010] Alle obigen Aufgaben werden dadurch erfüllt, dass der erfindungsgemäße Gerätesatz zum Schnitzen von Lebensmitteln, insbesondere von Obst und Gemüse, (im folgenden Carvingset) einen Behälter mit funktionalen Schneidegeräten, nämlich Messer und Scheren mit flachen, also zweidimensional geformten Arbeitselementen aufweist, wobei die zweidimensional geformten Arbeitselemente mit Hilfe von Schäften an Griffen befestigt sind. Dabei sind weitere Messer mit dreidimensional geformten Arbeitselementen versehen, wobei ein Teil der dreidimensional geformten Arbeitselemente in Form von halbrunden Rinnen mit unterschiedlichen Krümmungsradien und mit einer schrägen halbrunden Schneidekante ausgeführt ist. Ein weiterer Teil der dreidimensional geformten Arbeitselemente ist in Form von eckigen Rinnen mit unterschiedlichen Winkeln zwischen den Seitenwänden ausgeführt, wobei die freien Stirnseiten der Seitenwände unter unterschiedlichen spitzen Winkeln zu den Rinnenkanten angeordnet sind und damit die Schneidekanten bilden. Ein weiterer Teil der dreidimensional geformten Arbeitselemente ist in Form von hohlen Halbkugeln mit unterschiedlichen Durchmesser und mit scharfen Schneidekanten an dem jeweiligen Kreisumfang ausgeführt, wobei jede Halbkugel auf einem flachen Schaft in Form einer rechteckigen Platte befestigt ist. Jedes Arbeitselement ist mit seinem Schaft an einem separaten Griff befestigt, wobei ein Teil der zweidimensional geformten Arbeitselemente in Form eines rechtwinkligen Dreiecks mit einer auf seiner Hypotenuse angeordneten und zum freien Ende hin leicht abgerundeten Schneidekante ausgeführt ist. Ein weiterer Teil der zweidimensional geformten Arbeitselemente weist eine säbelförmige Form mit konkaver Schneidekante auf. Ein weiterer Teil der zweidimensional geformten Arbeitselemente hat eine gestreckte zugespitzte Form mit einer gewölbten bogenförmigen Außenstirnseite und einer gestuften Innenstirnseite mit einem abgerundeten Winkel an einem gestuften Basisteil, wobei sich die Schneidekante auf dem geradlinigen Teil der Innenstirnseite befindet. Die Griffe für Messer mit dreidimensional geformten Arbeitselementen sowie mit dem säbelförmigen zweidimensionalen Arbeitselement sind

tonnenförmig und weisen metallische Kappen mit Montageschlitz für die Schäfte der Arbeitselemente auf. Die Griffe für die restlichen Messer mit zweidimensional geformten Arbeitselementen weisen einen trapezförmigen Querschnitt mit leicht zu der freien Stirnseite hin auseinander gehenden Seitenflächen auf und sind mit abgerundeten Kanten und mit Handstützen auf der unteren bogenförmigen Fläche sowie mit schrägen abgerundeten freien Stirnseiten versehen. Der Griff für die Messer mit dreidimensional geformten Arbeitselementen in Form von hohlen Halbkugeln weist einen ovalen Querschnitt mit den zu den flachen Schäften hin verjüngenden Seiten auf. Das Carvingset ist mit einer eingehenden Arbeitsanleitung für das Obst- und Gemüsecarving ausgestattet.

[0011] Erfindungsgemäße Ausführungsbeispiele werden anhand von Zeichnungen näher erläutert. Es zeigt:

Fig. 1: Carvingset gepackt im Behälter,

Fig. 2: Seitenansicht eines großen halbrunden Messers in Form einer Rinne mit einer schrägen Schneidekante auf ihrer Stirnseite,

Fig. 3: Stirnansicht des Messers aus Fig. 2,

Fig. 4: Draufsicht auf die Stirnseite der in Fig. 2 gezeigten Schneidekante,

Fig. 5: Seitenansicht eines mittleren halbrunden Messers in Form einer Rinne mit einer schrägen halbrunden Schneidekante auf ihrer Stirnseite,

Fig. 6: Stirnansicht des Messers aus Fig. 5,

Fig. 7: Draufsicht der in Fig. 5 gezeigten Schneidekante,

Fig. 8: Seitenansicht eines kleinen halbrunden Messers in Form einer Rinne,

Fig. 9: Stirnansicht des Messers aus Fig. 8,

Fig. 10: Draufsicht auf die Stirnfläche der in Fig. 8 gezeigten Schneidekante,

Fig. 11: Seitenansicht eines großen eckigen Messers in Form einer Rinne,

Fig. 12: Stirnansicht des Messers aus Fig. 11,

Fig. 13: Draufsicht auf das Messer aus Fig. 11,

Fig. 14: Seitenansicht eines mittleren eckigen Messers in Form einer Rinne,

Fig. 15: Stirnansicht des Messers aus Fig. 14,

Fig. 16: Draufsicht auf das Messer aus Fig. 14,

5 Fig. 17: Seitenansicht eines kleinen eckigen Messers in Form einer Rinne,

Fig. 18: Stirnansicht des Messers aus Fig. 17,

10 Fig. 19: Draufsicht auf das Messer aus Fig. 17,

Fig. 20: Schneidegerät in Form von hohlen Halbkugeln, Ansicht von der Seite der Schneidekanten,

15 Fig. 21: Seitenansicht des Schneidegerätes aus Fig. 20,

Fig. 22: Schnitt A-A aus Fig. 20,

20 Fig. 23: ein flaches Messer in Form eines rechtwinkligen Dreieckes,

Fig. 24: ein flaches säbelförmiges Messer,

25 Fig. 25: ein flaches gestrecktes zugespitztes Messer,

Fig. 26: Schnitt B-B aus Fig. 23 bzw. Schnitt C-C aus Fig. 25,

Fig. 27: Titelblatt einer Arbeitsanleitung für Obst- und Gemüsecarving,

35 Fig. 28: das Arbeitsprinzip beim Formen der Blütenblätter einer Aster aus Daikonradieschen mit Hilfe eines großen halbrunden Messers in Form einer Rinne,

40 Fig. 29: Entfernen des restlichen Fruchtfleisches mit Hilfe eines flachen Messers in Form eines rechtwinkligen Dreieckes,

Fig. 30: das Arbeitsprinzip beim Formen der Blütenblätter einer Chrysantheme aus Pekingkohl mit Hilfe eines kleinen halbrunden Messers in Form einer Rinne,

Fig. 31: Abbiegen einzelner Blütenblätter mit Hilfe desselben Messers,

Fig. 32: Formen der nachfolgenden Blütenblätterreihen mit Hilfe desselben Messers,

55 Fig. 33: das Arbeitsprinzip beim Formen der Blütenblätter einer Artischocke aus Zwiebeln mit Hilfe eines großen eckigen Messers in Form einer Rinne,

- Fig. 34: Formen der nachfolgenden Blütenblättereihen mit Hilfe desselben Messers,
- Fig. 35: das Arbeitsprinzip beim Ausschneiden eines Formlings aus einer Gurke mit Hilfe eines flachen säbelförmigen Messers,
- Fig. 36: Formen einzelner Blütenblättern mit Hilfe desselben Messers,
- Fig. 37: Bearbeitung des vorgefertigten Formlings aus einer Gurke mit Hilfe eines gestreckten zugespitzten Messers,
- Fig. 38: Formen der restlichen Blumenteiln mit Hilfe desselben Messers,
- Fig. 39: das Arbeitsprinzip beim Formen einer Blume aus Peperoni mit Hilfe einer Schere,
- Fig. 40 - 46: fertige Erzeugnisse und Kompositionen.

[0012] Das erfindungsgemäße Carvingset besteht aus einem bedienungsfreundlichen kompakten Behälter 1, Bedienungsanleitung 2 und folgenden funktionalen Schneidegeräten: Messer 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9 mit geformten Arbeitselementen, Messer 10, 11, 12 mit flachen Arbeitselementen und Schere 13. Die Arbeitselemente für die Messer 3, 4, 5 sind in Form von halbrunden Rinnen 14 unterschiedlicher Größen mit einer schrägen halbrunden Vorderschneidekante auf der Stirnseite 15 und einem Endstück 16, das in der Stirnseite des zylindrischen Plastikgriffs 17 befestigt ist, ausgeführt. Auf dem Plastikgriff 17 befindet sich eine metallische Kappe 18 mit einem Montageschlitz für einen Schaft 16. Der Durchmesser und die Größe der halbrunden Rinnen 14 und deren Schneidekanten 15 hängen von der Größe und Festigkeit der gewählten Früchte sowie von der Größe des geplanten Kompositionsteiles ab.

[0013] Die Arbeitselemente der Messer 6, 7, 8 sind in Form einer eckigen Rinne 19 mit verschiedenen Winkeln β zwischen Flächen 20 ausgeführt, deren freie Stirnseiten unter verschiedenen spitzen Winkeln λ zu einer Kante 21 liegen und Schneidekanten 22 bilden. Beim großen eckigen Messer 19 in Form einer Rinne (Fig. 11 und Fig. 12) beträgt der optimale Winkel β zwischen den Flächen 20 etwa 80 - 90° und der optimale Winkel λ zwischen der Kante 21 und der Schneidekante 22 beträgt 45 - 55°. Beim mittleren eckigen Messer 19 in Form einer Rinne (Fig. 14 und Fig. 15) beträgt der optimale Winkel β zwischen den Flächen 20 ca. 70 - 80° und der optimale Winkel λ zwischen der Kante 21 und der Schneidekante 22 liegt im Bereich von 35 - 45°. Beim kleinen eckigen Messer 19 in Form einer Rinne (Fig. 17 und Fig. 18) beträgt der optimale Winkel β zwischen den Flächen 20 etwa 70 - 80° und der optimale Winkel λ zwischen der Kante 21 und der Schneidekante 22 liegt im Bereich von 25 - 35°.

Die Kante 21 bei allen eckigen Messern 19 in Form einer Rinne ist zwischen den Flächen 20 leicht abgerundet. Die Schäfte 16 der eckigen Messer 19 in Form einer Rinne sind in den zylindrischen Plastikgriffen 17 mit metallischen Kappen 18 befestigt. Die Größe der eckigen Messer 19 in Form einer Rinne und deren Schneidekanten 22 hängt von der Größe und Festigkeit der gewählten Früchte sowie von der Größe des geplanten Kompositionsteiles ab.

[0014] Das Messer 9 weist hohle Halbkugeln 23 und 24 mit Endstücken 25 und 26 in der Form rechteckiger Platten auf (s. Fig. 20 - 22), die in einem Griff 27 mit ovalem Querschnitt mit zu den flachen Schäften 25 und 26 hin leicht verengenden Seiten befestigt sind. Auf den Stirnseiten der hohlen Halbkugeln 23 und 24 befinden sich Schneidekanten 27 und 28.

[0015] Das Messer 10 ist mit einem Arbeitselement 29 ausgestattet (s. Fig. 23), das nach Art eines rechtwinkligen Dreiecks mit einer Schneidekante 30 ausgeführt ist, wobei die Schneidekante auf der Hypotenuse des Dreiecks angeordnet und am freien Ende 31 leicht abgerundet ist. Das Messer 11 ist mit einem säbelförmigen Arbeitselement 32 ausgestattet (s. Fig. 24), das eine konkave Schneidekante 33 und einen Schaft 16 aufweist. Dabei ist der Schaft auf der Stirnseite des zylindrischen Plastikgriffs 17 befestigt, auf dem sich eine metallische Kappe 18 mit einem Montageschlitz für den Schaft 16 befindet. Das Messer 12 ist mit einem gestreckten zugespitzten Arbeitselement 34 ausgestattet (s. Fig. 25), das einen gewölbten bogenförmigen Außenrücken 35, eine Schneidekante 36 auf der gestuften Innenseite mit einem geradlinigen Teil und einem abgerundetem Winkel 37 an einer gestuften Grundlinie 38 aufweist. Griff 39 für die Messer 10 und 12 weisen einen trapezförmigen Querschnitt (Fig. 26) mit Seitenflächen 40, die zu einer freien Stirnseite 41 hin leicht auseinander gehen, mit gradlinigen oberen Seiten 42, bogenförmigen unteren Seiten 43, abgerundeten Kanten 44 und Handstützen 45 auf der unteren Seite 43 auf. Außerdem weisen diese Griffe eine schräge abgerundete Stirnseite 41 sowie ein dreieckiges Segment 46 auf, das im Übergangsbereich zum Arbeitselement 29 oder 34 angeordnet ist und mit Handstützen 45 verbunden ist. Die tonnenartige Form der Griffe 17 und das Vorhandensein der Schneidekanten 15 und 22 auf den vorderen Stirnseiten sind durch die Zweckbestimmung der Messer 3, 4, 5, 6, 7, 8, 11 bedingt, sie werden für Längsschnitte durch axiale Schneidbewegungen verwendet. Das Messer 10 ist dagegen für radiale Schnitte bestimmt, deswegen hat sein Griff 39 eine andere Form. Das Messer 11 mit dem säbelförmigen Arbeitselement 32 wird sowohl für axiale als auch für radiale Schnitte verwendet, deswegen ist es mit einer gewölbten bogenförmigen Schneidekante 33 und einem tonnenförmigen Griff 17 ausgestattet. Das Messer 12 ist für axiale, radiale und drehende Bewegungen beim Schnitzen der Kompositionsteile bestimmt.

[0016] Das Carvingset wird auf folgende Weise verwendet: für die dekorativen Carvingkompositionen kann

man fast alle bekannten Obst- und Gemüsesorten verwenden. Zuerst fertigt man einen Formling, d.h. einen zugespitzten Konus (aus Daikonradieschen, Möhren usw.), Zylinder (aus Zwiebeln, Radieschen usw.), geformte Platten (für zukünftige Blätter in dekorativen Kompositionen), einen hohlen Zylinder oder Konus (wenn die gewählte Frucht hohl ist) oder man verwendet die natürliche Form der Frucht, wenn sie für die geplante Komposition passt. Für die Vorbereitung des Formlings verwendet man die Messer 10, 11, 12 mit den flachen Arbeitselementen 29, 32, 34. Dazu hält man die Frucht in einer Hand und das Messer in der anderen, und die Schnitte werden mit radialen Bewegungen ausgeführt. Das Messer und die Form der Schneidekante werden entsprechend der geplanten Form des Formlings gewählt. Danach können die länglichen Elemente - die zukünftigen Blätter - der Reihe nach Schicht für Schicht mit axialen Messerbewegungen geformt werden. Dabei kann man sowohl in Richtung zur Achse des Formlings (Fig. 28, 30, 32, 33, 34), als auch in Richtung von der Achse des Formlings weg arbeiten. Das restliche Fruchtfleisch wird in jeder Schicht mit Hilfe der Messer mit flachen Arbeitselementen (Fig. 29) oder Händen entfernt. Um Blütenblätter zu formen, verwendet man die Messer 3, 4, 5 mit halbrunden Arbeitselementen 14 in Form einer Rinne (Fig. 28) oder die Messer 6, 7, 8 mit eckigen Arbeitselementen 19 in Form einer Rinne (Fig. 30, 32, 33, 34). Die entstandenen länglichen Elemente werden von der Achse des Formlings leicht nach unten gebogen (Fig. 31). Das Messer 9 mit den hohlen Halbkugeln 23 und 24 wird für kugelförmige Ausschnitte verwendet. Die Schere 13 wird für Formen der Blütenblätter oder Blätter aus hohlen Früchten verwendet. (Fig. 39).

[0017] Die Größe der Messer 3, 4, 5, 6, 7, 8 wird entsprechend der Größe der Blütenblätter und Blumen sowie der Fruchtgröße ausgewählt. Für eine "Aster" benötigt man das Messer 4 mit dem mittleren halbrunden Arbeitselement 14 in Form einer Rinne, weil die Blütenblätter dieser Blume halbrund und sehr schmal sind. Für eine "Chrysantheme" verwendet man das Messer 8 mit dem kleinen eckigen Arbeitselement 19 in Form einer Rinne, da die Blütenblätter dieser Blume schmal, lang und dreieckig sind. Für eine "Artischocke" verwendet man die Messer 6 und 7 mit dem mittleren oder großen eckigen Arbeitselement 19 in Form einer Rinne, weil die Blütenblätter dieser Blume sehr groß sind. Für eine "Dahlie" benötigt man das Messer 3 mit dem großen halbrunden Arbeitselement 14 in Form einer Rinne. Die fertigen Kompositionsteile - Blätter und verschiedene Blumen - werden zusätzlich mit natürlichen Farbstoffen aus anderen Arten von Obst und Gemüse gefärbt, zum Beispiel mit dem Saft aus Tomaten, Möhren, roter Bete, grünem Rettich usw. Auf diese Weise erreicht man nicht nur eine intensive Färbung, sondern auch sanfte frische Schattierungen. Aus vorgefertigten geformten Plättchen werden verschiedene Blätter ausgeschnitten: In Fig. 35 ist die Vorbereitung eines Formlings aus einer Gurke mit Hilfe des Messers 11 mit dem säbelförmigen Arbeitsele-

ment 32 dargestellt; in Fig. 36 ist das Formen der Blätter für die zukünftige Komposition mit demselben Messer 11 gezeigt. Gründlicher Vorbereitung erfordert die Arbeit mit dem Messer 12 mit dem zugespitzten gestreckten Arbeitselement 34: In Fig. 37 ist die Vorbereitung des Formlings aus einer Gurke mit Hilfe des Messers 12 dargestellt, in Fig. 38 ist das endgültige Formen der Blume mit demselben Messer 12 dargestellt. Bei Bedarf werden die fertigen Blumen und Blätter mit Saft aus anderen Obst- und Gemüsesorten zusätzlich gefärbt. Danach werden die einzelnen Kompositionsteile in kunstvollen Kompositionen für Gerichte - sowie Tischdekoration verbunden. (s. Fig. 40, 41, 42, 43, 44, 45). Das erfindungsgemäße Carvingset gewährleistet ein schnelles und einfaches dekoratives Obst- und Gemüseschneiden, leichte Zusammenstellung von schönen essbaren Kompositionen, die überall, d.h. im alltäglichen Leben, auf dem festlichen Tisch, im Cafe und Restaurant ihre Verwendung finden. **[0018]** Auf diese Weise erfüllt die angemeldete Erfindung ihre Hauptaufgabe, nämlich die Erweiterung der Funktionsmöglichkeiten des Carvingsets bei gleichzeitiger Vereinfachung der Arbeitsoperationen für das dekorative Obst- und Gemüseschneiden, Gewährleistung einer einfachen und sicheren Verwendung von Schneidgeräten, Reduzierung der anzuwendenden Körperkraft beim Schneideprozess, Erhöhung der Geschwindigkeit und Qualität des Schneideprozesses.

30 Patentansprüche

1. Carvingset mit einem Behälter, in dem als funktionale Schneidegeräte Messer und Scheren mit zweidimensional geformten Arbeitselementen angeordnet sind, wobei die zweidimensional geformten Arbeitselemente mit Hilfe von Schäften an Griffen befestigt sind, **gekennzeichnet durch** weitere Messer mit dreidimensional geformten Arbeitselementen,

- wobei ein Teil der dreidimensional geformten Arbeitselemente in Form von halbrunden Rinnen mit unterschiedlichen Krümmungsradien und mit einer schrägen halbrunden Schneidekante ausgeführt ist,

- wobei ein weiterer Teil der dreidimensional geformten Arbeitselemente in Form von eckigen Rinnen mit unterschiedlichen Winkeln zwischen den Seitenwänden ausgeführt ist, wobei die freien Stirnseiten der Seitenwände unter unterschiedlichen spitzen Winkeln zu den Rinnenkanten angeordnet sind und damit die Schneidekanten bilden,

- wobei ein weiterer Teil der dreidimensional geformten Arbeitselemente in Form von hohlen Halbkugeln mit unterschiedlichen Durchmesser und mit scharfen Schneidekanten an dem jeweiligen Kreisumfang ausgeführt ist, wobei jede Halbkugel auf einem flachen Schaft in Form

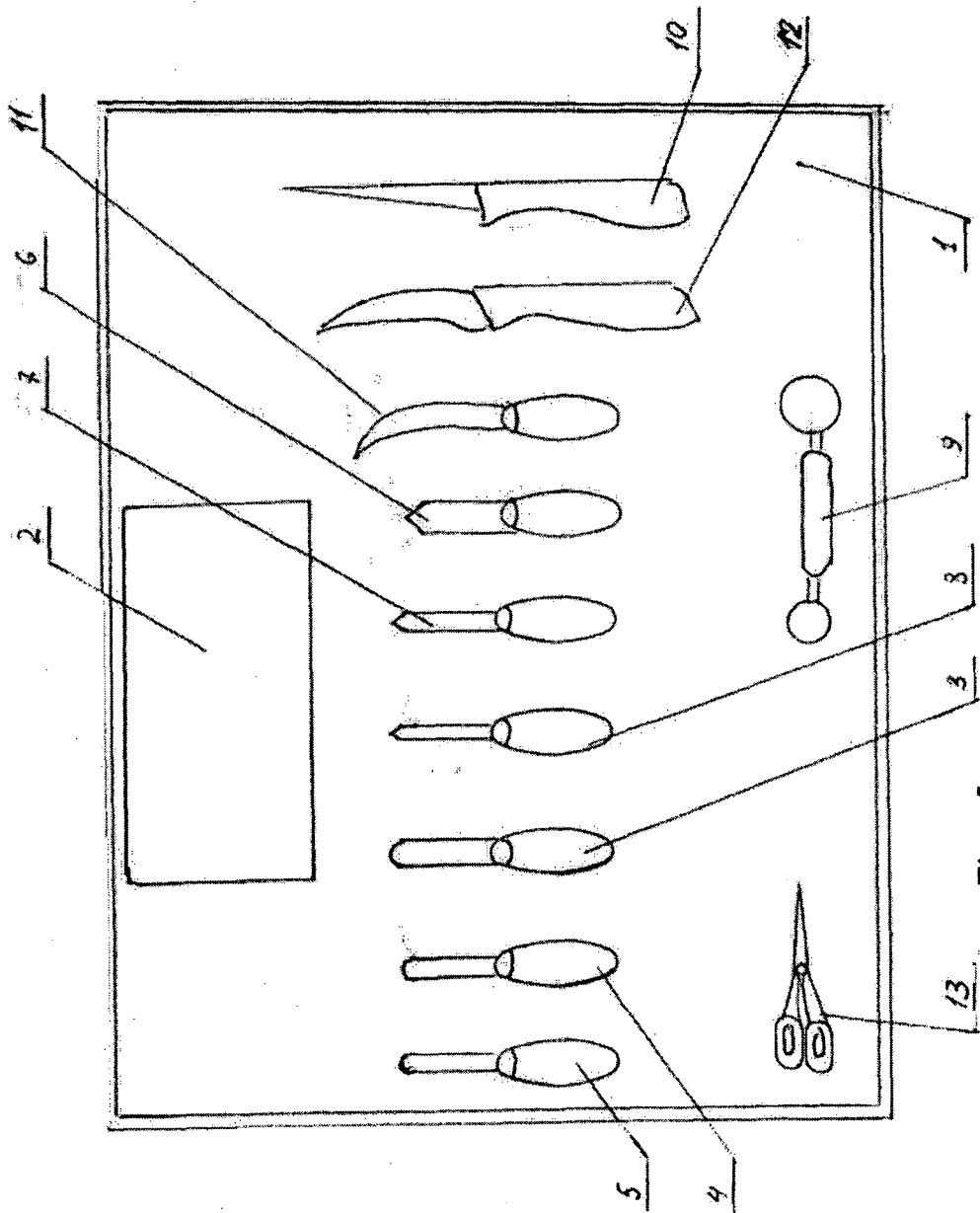
einer rechteckigen Platte befestigt ist,
- wobei jedes Arbeitselement mit seinem Schaft
an einem separaten Griff befestigt ist,
- wobei ein Teil der zweidimensional geformten
Arbeitselemente in Form eines rechtwinkligen 5
Dreieckes mit einer auf seiner Hypotenuse angeordneten und zum freien Ende hin leicht abgerundeten Schneidekante ausgeführt ist,
- wobei ein weiterer Teil der zweidimensional 10
geformten Arbeitselemente eine säbelförmige Form mit konkaver Schneidekante aufweist,
- wobei ein weiterer Teil der zweidimensional geformten Arbeitselemente eine gestreckte zugespitzte Form mit einer gewölbten bogenförmigen Außenstirnseite und einer gestuften Innenstirnseite mit einem abgerundeten Winkel an einem gestuften Basisteil, wobei sich die Schneidekante auf dem geradlinigen Teil der Innenstirnseite befindet, 15
- wobei die Griffe für Messer mit dreidimensional geformten Arbeitselementen sowie mit dem säbelförmigen zweidimensionalen Arbeitselement tonnenförmig sind und metallische Kappen mit Montageschlitz für die Schäfte der Arbeitselemente aufweisen, 20 25
- wobei die Griffe für die restlichen Messer mit zweidimensional geformten Arbeitselementen einen trapezförmigen Querschnitt mit leicht zu der freien Stirnseite hin auseinander gehenden Seitenflächen aufweisen und mit abgerundeten 30
Kanten und mit Handstützen auf der unteren bogenförmigen Fläche sowie mit schrägen abgerundeten freien Stirnseiten versehen sind, und
- wobei der Griff für die Messer mit dreidimensional geformten Arbeitselementen in Form von 35
hohlen Halbkugeln einen ovalen Querschnitt mit den zu den flachen Schäften hin verjüngenden Seiten aufweist.

40

45

50

55



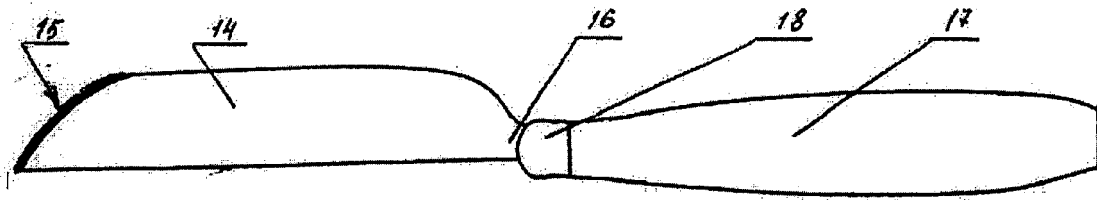


Fig. 2



Fig. 3

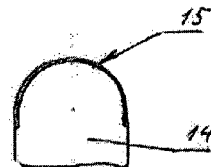


Fig. 4

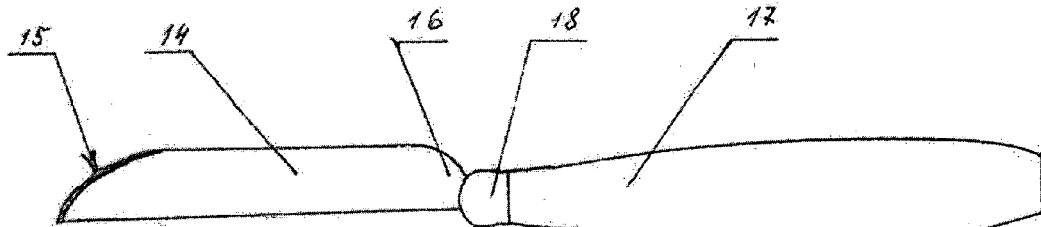


Fig. 5

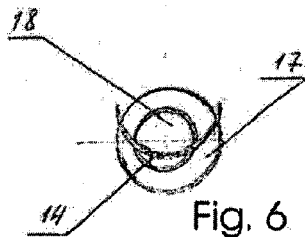


Fig. 6

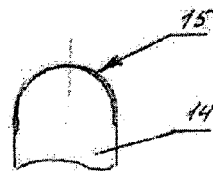


Fig. 7

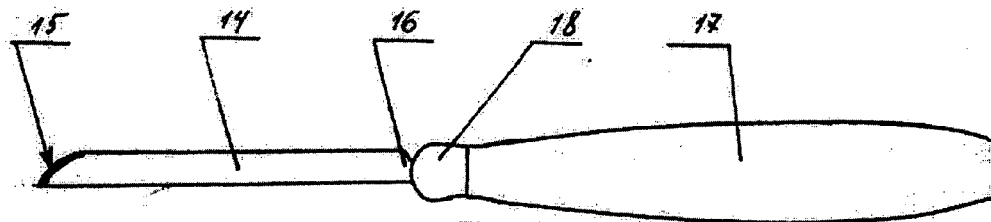


Fig. 8

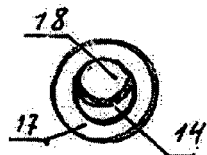


Fig. 9

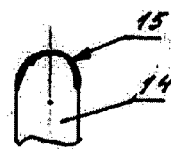
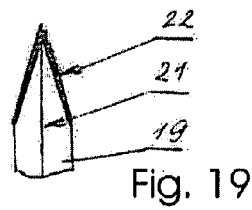
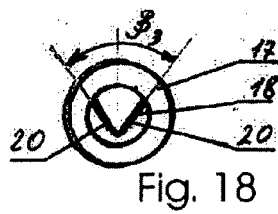
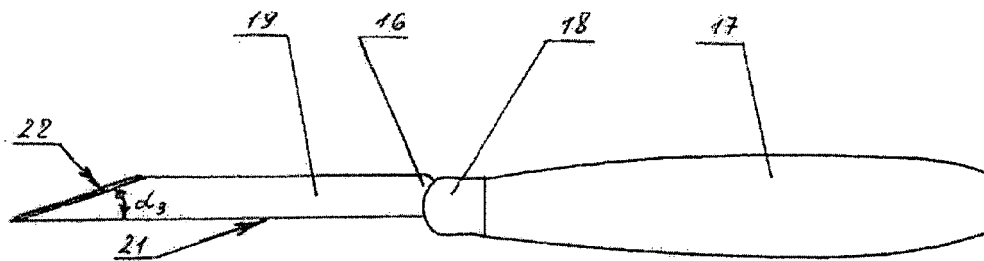
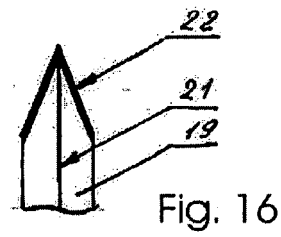
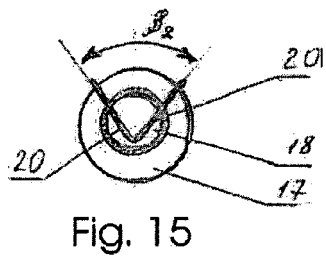
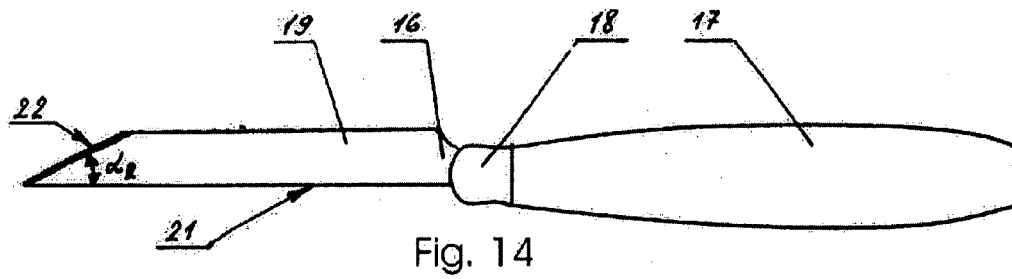
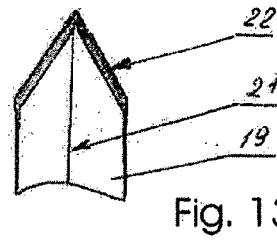
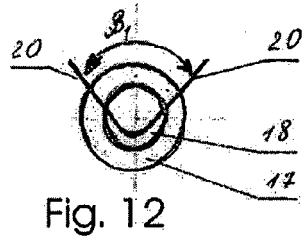
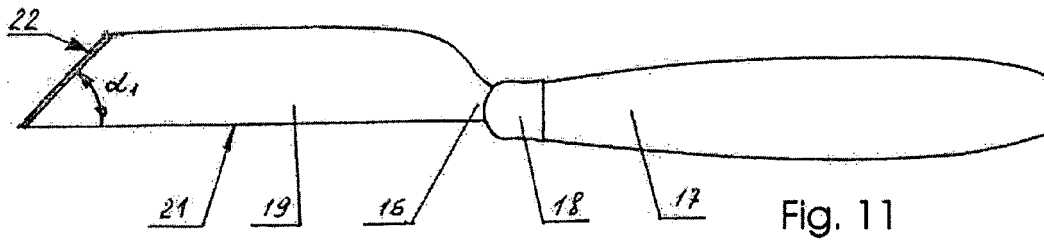


Fig. 10



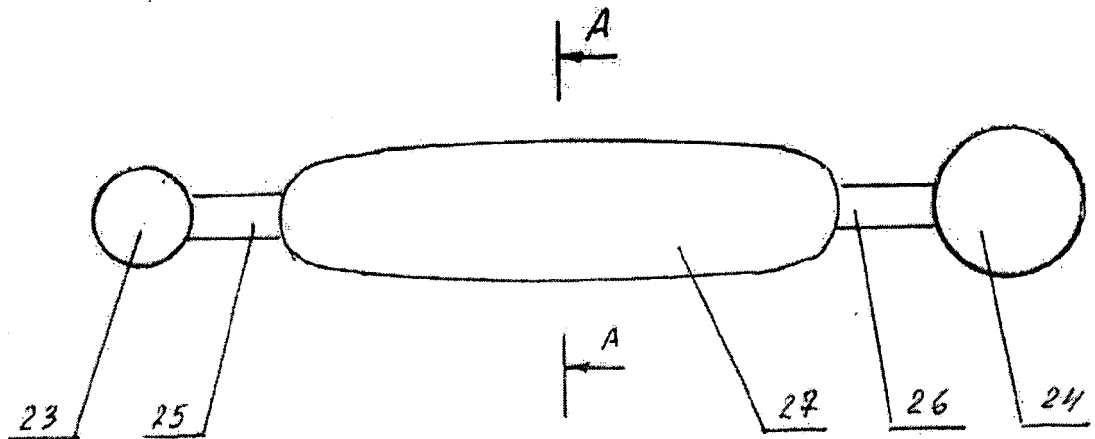


Fig. 20

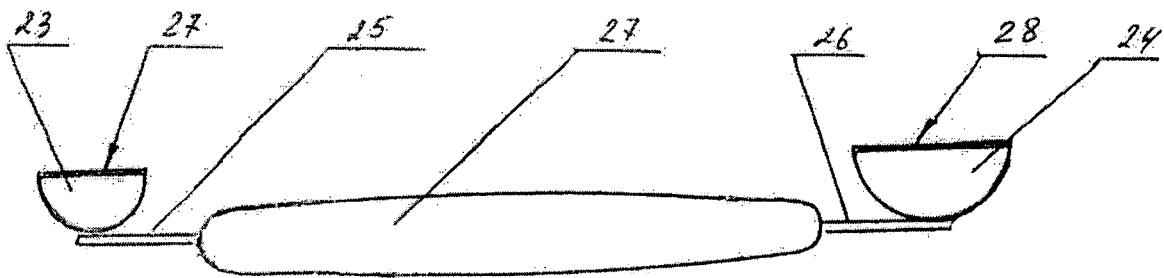


Fig. 21

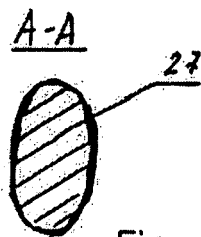


Fig. 22

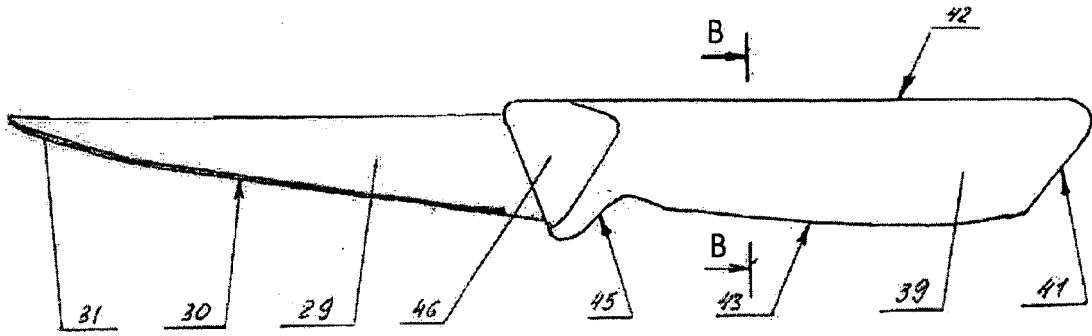


Fig. 23

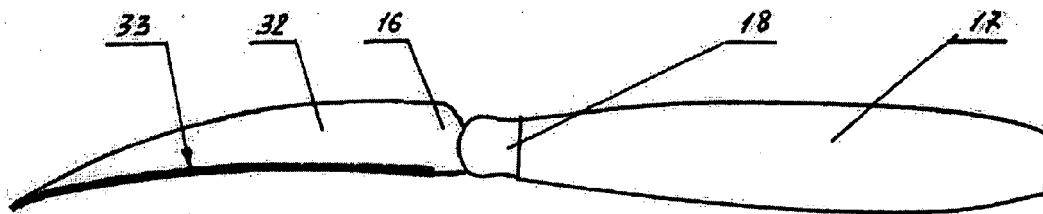


Fig. 24

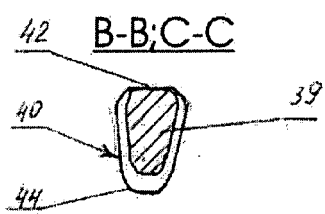


Fig. 26

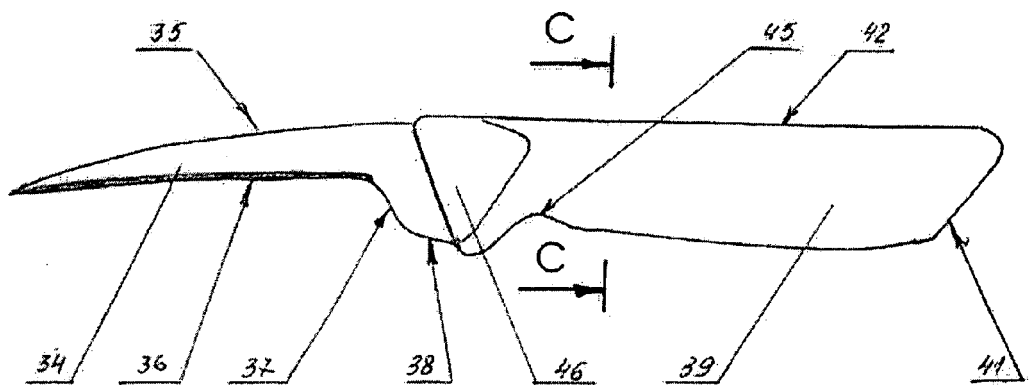


Fig. 25

CARVING SET 12 ps.

Gerätesatz zum dekorativen Schneiden von Obst und Gemüse



Gebrauchsanleitung

Fig. 27



Fig. 28



Fig. 29



Fig. 30



Fig. 31



Fig. 32

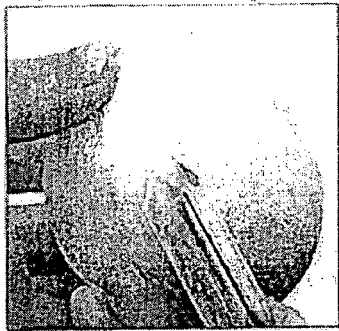


Fig. 33

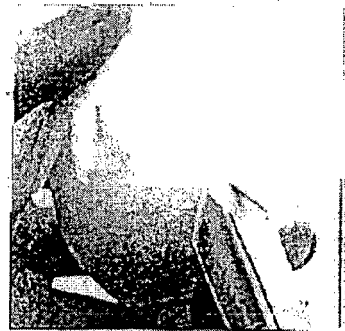


Fig. 34

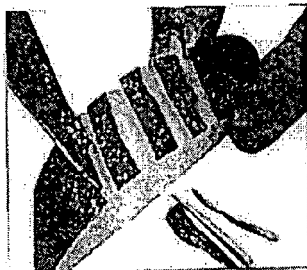


Fig. 35

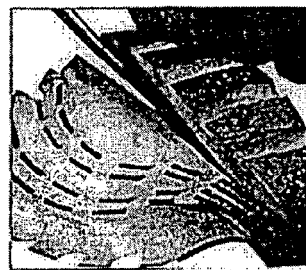


Fig. 36



Fig. 37

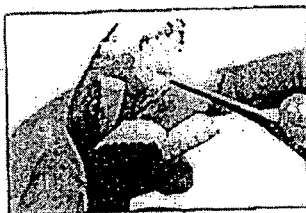


Fig. 38



Fig. 39

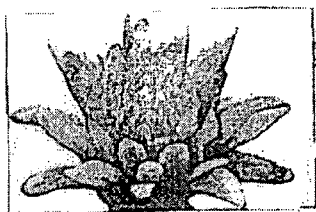


Fig. 40

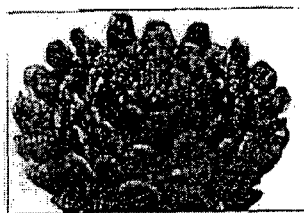


Fig. 41

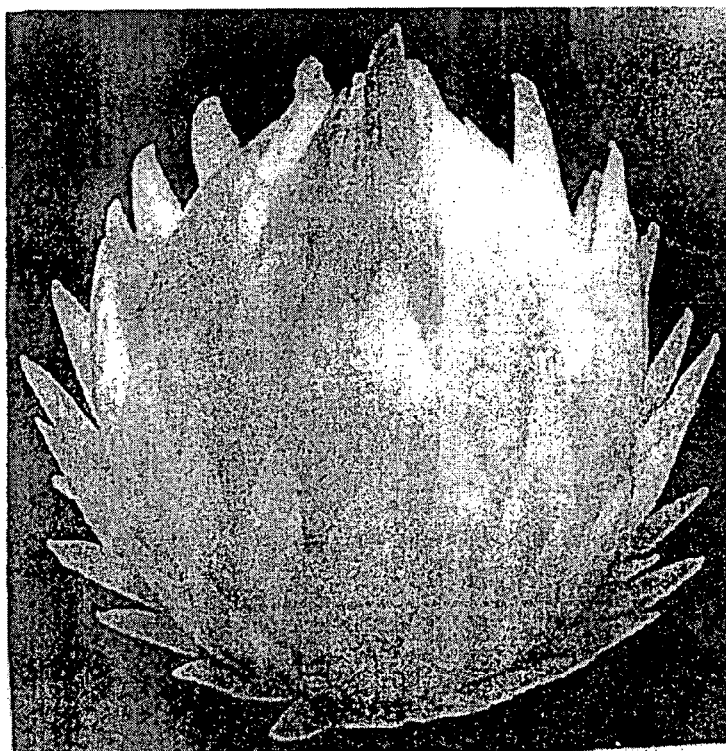


Fig. 42

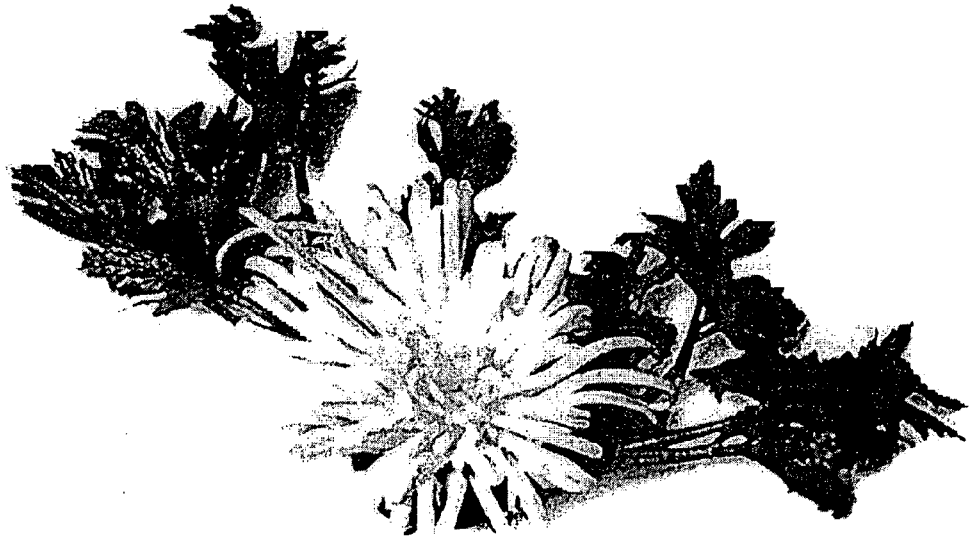


Fig. 43

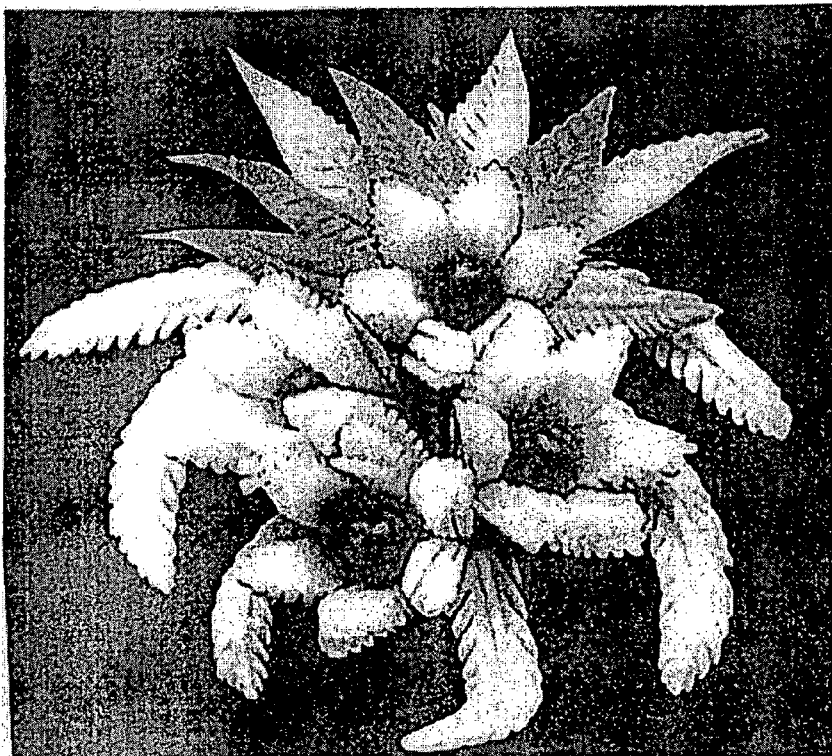


Fig. 44



Fig. 45

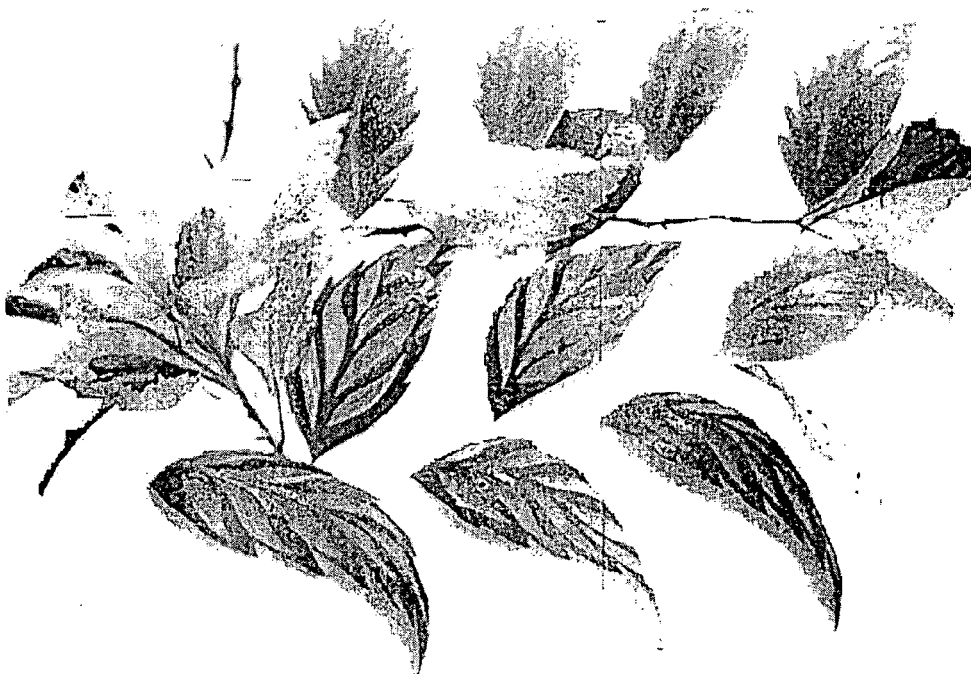


Fig. 46



Europäisches
Patentamt

EUROPÄISCHER RECHERCHENBERICHT

Nummer der Anmeldung
EP 06 00 2504

EINSCHLÄGIGE DOKUMENTE			
Kategorie	Kennzeichnung des Dokuments mit Angabe, soweit erforderlich, der maßgeblichen Teile	Betrifft Anspruch	KLASSIFIKATION DER ANMELDUNG (IPC)
Y	US 2 091 777 A (DAENBA LAWRENCE W) 31. August 1937 (1937-08-31) * Spalte 1, Zeile 32 - Spalte 2, Zeile 3; Abbildungen 1-3 *	1	INV. B26B9/02 A47J23/00 A47J25/00
Y	DE 20 2004 007201 U1 (HAUSCO ENTERPRISES CO., LTD) 2. September 2004 (2004-09-02) * Abbildungen 1,2 *	1	
Y	DE 12 94 606 B (POPEIL, SAMUEL JOSEPH) 8. Mai 1969 (1969-05-08) * Spalte 4, Zeilen 6-9; Abbildungen 1,5 *	1	
Y	CH 213 729 A (ZIMMERMANN, HEINRICH) 15. März 1941 (1941-03-15) * Abbildung 5 *	1	
Y	EP 0 510 298 A (MARTOR-ARGENTAX E.H. BEERMANN KG) 28. Oktober 1992 (1992-10-28) * Abbildung 1 *	1	
Y	US 4 098 157 A (DOYLE ET AL) 4. Juli 1978 (1978-07-04) * Abbildung 1 *	1	
Y	US 6 598 302 B1 (PEPPEL ALAN S ET AL) 29. Juli 2003 (2003-07-29) * Abbildung 6 *	1	
Y	DE 85 30 728 U1 (MARTZ, MANFRED, 2000 HAMBURG, DE) 16. Januar 1986 (1986-01-16) * Abbildung 1 *	1	
Der vorliegende Recherchenbericht wurde für alle Patentansprüche erstellt			
Recherchenort München		Abschlußdatum der Recherche 12. Mai 2006	Prüfer Rattenberger, B
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 anderen Gründen angeführtes Dokument & : Mitglied der gleichen Patentfamilie, übereinstimmendes Dokument	

1
EPC FORM 1503 03.82 (P04C03)

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

EP 06 00 2504

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

12-05-2006

Im Recherchenbericht angeführtes Patentedokument		Datum der Veröffentlichung	Mitglied(er) der Patentfamilie		Datum der Veröffentlichung
US 2091777	A	31-08-1937	KEINE		
DE 202004007201	U1	02-09-2004	KEINE		
DE 1294606	B	08-05-1969	KEINE		
CH 213729	A	15-03-1941	KEINE		
EP 0510298	A	28-10-1992	AT	108118 T	15-07-1994
			DE	4112482 C1	16-04-1992
			ES	2059163 T3	01-11-1994
US 4098157	A	04-07-1978	KEINE		
US 6598302	B1	29-07-2003	US	2002023359 A1	28-02-2002
DE 8530728	U1	16-01-1986	KEINE		

EPO FORM P0461

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