

(11) **EP 2 371 498 A1**

(12)

EUROPÄISCHE PATENTANMELDUNG

(43) Veröffentlichungstag:

05.10.2011 Patentblatt 2011/40

(51) Int Cl.: **B26B** 29/06^(2006.01)

(21) Anmeldenummer: 11075057.7

(22) Anmeldetag: 30.03.2011

(84) Benannte Vertragsstaaten:

AL AT BE BG CH CY CZ DE DK EE ES FI FR GB GR HR HU IE IS IT LI LT LU LV MC MK MT NL NO PL PT RO RS SE SI SK SM TR

Benannte Erstreckungsstaaten:

BA ME

(30) Priorität: **31.03.2010 DE 102010014421**

31.03.2010 DE 202010004810 U

(71) Anmelder: König, Paul 14089 Berlin (DE)

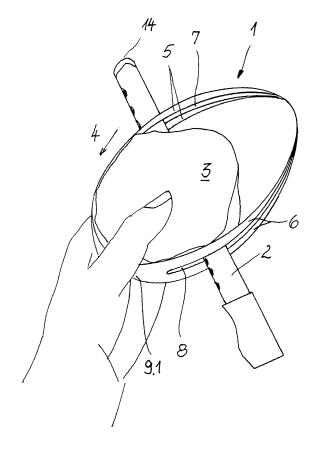
(72) Erfinder: König, Paul 14089 Berlin (DE)

(74) Vertreter: Kietzmann, Manfred Kietzmann Vosseberg Röhnicke Patentanwälte Partnerschaft Friedrichstrasse 95 IHZ P.O. Box 4 10117 Berlin (DE)

(54) Vorrichtung zum Schutz der Hand beim Schneiden

(57) Vorgeschlagen wird eine Vorrichtung zum Schutz der Hand, mit der ein Lebensmittel beim Aufschneiden oder Durchschneiden mittels eines Messers gehalten wird.

Der dafür vorgesehene Rahmen (1) weist in den in Schnittrichtung (4) verlaufenden gegenüberliegenden Schenkeln (5, 6) je einen Längsschlitz (7, 8) auf, wobei die Schlitzbreite (b) so bemessen ist, dass ein Messer (2) mit seiner Messerdicke (d) in beide Längsschlitze (7, 8) einschiebbar und hin- und herbewegbar ist. Der die Schenkel (5, 6) verbindende Steg (9) weist außen eine geschlossene Abstützfläche (9.1) für die Handinnenfläche auf, so dass der Rahmen (1) und das zwischen den Schenkeln (5, 6) befindliche Lebensmittel mit einer Hand beim Aufschneiden haltbar sind.



EP 2 371 498 A1

Beschreibung

[0001] Die Erfindung betrifft eine Vorrichtung zum Schutz der Hand bei der Verwendung von Schneidwerkzeugen mit einer Klinge, insbesondere bei der Verwendung von Messern zum Aufschneiden von Lebensmitteln.

1

[0002] Beim Aufschneiden von Lebensmitteln wie Brötchen, Fruchtkörpern, Eiern usw. besteht eine große Verletzungsgefahr, wenn das jeweilige Lebensmittel mit der einen Hand gehalten und mit der anderen Hand das Messer unter Durchführung einer Schneidbewegung durch das Lebensmittel bewegt wird. Diese Unfallgefahr erhöht sich noch bei Personen, die diesen Vorgang des Schneidens noch nicht beherrschen, z. B. Kinder, oder die aufgrund von Alter oder Krankheit diesen Vorgang nicht mehr sicher beherrschen.

[0003] Eine Alternative besteht darin, das Lebensmittel zwischen der Handfläche und einer Unterlage zu fixieren und das Messer dann möglichst parallel zur Handfläche und zur Unterlage durch das Lebensmittel zu führen. Dabei kann das Lebensmittel zum einen wegrutschen und zum anderen ist das Lebensmittel durch die Handfläche verdeckt, so dass das Schneiden nicht in jeder Phase sichtbar bleibt. Oft fehlt es auch an einer geeigneten möglichst ebenen Unterlage.

[0004] Aus der DE 73 34 247 U1 ist ein Eieröffner-Gerät mit einem Eiermesser bekannt, mit dem rohe Eier aufgepickt, weich gekochte Eier geköpft und hart gekochte Eier durchgeschnitten werden können.

[0005] Dabei kommt ein Messer zum Einsatz, dass ausschließlich längsverschiebbar in Führungsschienen eines Rahmens angeordnet ist, wobei der Rahmen in Richtung Längsverschiebung eine Eierdurchstecköffnung aufweist, so dass das Messer bei seiner Längsbewegung das Ei durchtrennt. Durch das bogenförmige Messer wird neben dem Durchpressen des Messers durch das Ei ein gewisser Schneideffekt erzielt, der jedoch für Brötchen oder auch Früchte nicht ausreichend ist, um diese ohne Formverlust aufzuschneiden. Das Ei muss ferner mit einer Hand in der Eierdurchstecköffnung gehalten werden, was mit den Fingern erfolgt, so dass die Fingerkuppen Gefahr laufen, in den Schneidbereich des Messers zu gelangen. Das sind wesentliche Nachteile dieser Vorrichtung.

[0006] Bei den Eieröffnern nach GB 2 019 714 A und FR 1 463 750 C kommen jeweils geschlitzt ausgeführte Rahmenschenkel zum Einsatz, wobei in den Schlitzen ein Messer geführt wird. Der Rahmen wird an einem Griff gehalten. Da normalerweise nur zwei Hände zur Verfügung stehen, muss das Ei in einer zusätzlichen Vorrichtung fixiert werden z.B. einem Becher.

[0007] Aufgabe der Erfindung ist es, eine Vorrichtung vorzuschlagen, die die Hand, mit der das Lebensmittel gehalten wird, sicher beim Aufschneiden des Lebensmittels mit einem Messer, das durch die andere Hand gehalten und bewegt wird, zu schützen, wobei das Messer mit fließend wechselnden Abschnitten der Schneide mit

dem Lebensmittel beim Schneidvorgang in Eingriff ist. **[0008]** Gelöst wird diese Aufgabe mit den Merkmalen des Anspruches 1, vorteilhafte Ausgestaltungen sind Gegenstand der Unteransprüche.

[0009] Die erfindungsgemäße Vorrichtung zum Schutz der Hand, mit der ein Lebensmittel beim Aufschneiden oder Durchschneiden mittels eines Messers in einem Rahmen gehalten wird, wobei das Messer im Rahmen geführt und mit der anderen Hand bewegt wird, sieht vor, dass der Rahmen in den in Schnittrichtung verlaufenden gegenüberliegenden Schenkeln je einen Längsschlitz aufweist, wobei die Schlitzbreite (b) so bemessen ist, dass ein Messer mit seiner Messerdicke (d) in beide Längsschlitze einschiebbar und hin- und herbewegbar ist und der die Schenkel verbindende Steg außen eine geschlossene Abstützfläche für die Handinnenfläche aufweist, so dass der Rahmen und das zwischen den Rahmenschenkeln befindliche Lebensmittel gleichzeitig mit einer Hand haltbar sind.

[0010] Der Steg schützt somit die innere Handfläche und durch die Messerführung in den Längsschlitzen sind die das Lebensmittel haltenden Finger der Hand geschützt.

[0011] Bevorzugt weist die geschlossene Abstützfläche eine der Form der Handinnenfläche in der Halteposition angenäherte Form auf, so dass eine gute Auflage auf der Handinnenfläche gewährleistet ist. Gegebenenfalls kann diese Abstützfläche auch noch Rauigkeiten oder eine Beschichtung aufweisen, um die Haltesicherheit weiter zu erhöhen. Die Abstützfläche kann auch als gesondert am Steg angeordnetes Formteil ausgebildet sein.

[0012] Der Rahmen kann als einseitig offener oder auch als geschlossener Rahmen ausgebildet sein. Als Rahmenformen sind bevorzugt ovale, rechteckige oder ellipsenförmige Formen vorgesehen.

[0013] Der Rahmen kann aus einem Blechabschnitt gebogen sein, oder auch ein U-Profil aufweisen.

[0014] In einer bevorzugten Ausführung ist der Steg, der die geschlitzten Schenkel handseitig verbindet Uprofilförmig ausgebildet, mit der U-Öffnung in Richtung eingesetztes Messer weisend. Die Längsschlitze der Schenkel ragen dabei bevorzugt bis in das U-Profil hinein. Das hat den Vorteil, dass das Lebensmittel, das sich beim Schneiden an den Steg anlegt, durchgeschnitten werden kann.

[0015] Bei einer weiteren vorteilhaften Ausgestaltung ist vorgesehen, dass der Steg oder ein Teil des Steges oder bei einem U-profilierten Steg deren U-Profilschenkel oder Teile davon eine schalen- oder halbschalenförmige Aufnahme für das Lebensmittel bilden. Das Halten des Lebensmittels im Rahmen wird so erleichtert.

[0016] Ein solcher Effekt kann auch erreicht werden, wenn auf der gleichen Seite befindliche Schenkel im Stegbereich durch nach außen gewölbte, eine Aufnahme für das Lebensmittel bildende Verbindungsstege miteinander verbunden werden. Die Verbindungsstege können dabei auf der Außenfläche Ausformungen und/oder Auf-

sätze aufweisen, die so angeordnet sind, dass Finger der haltenden Hand in diese Ausformungen und/oder Aufsätze eingreifen können.

[0017] Diese Ausführung mit Verbindungsstegen ist auch kombinierbar mit der schalenförmigen Stegausführung.

[0018] Um zu verhindern, dass das in den Längsschlitzen geführte Messer beim Schneiden aus einem Längsschlitz herausrutscht, sieht eine weitere Ausbildung vor, dass das zum Schneiden eingesetzte Messer im Bereich der Spitze eine Verdickung aufweist, die die Schlitzbreite (b) übersteigt.

[0019] Die erfindungsgemäße Vorrichtung soll anhand der Zeichnungen erläutert werden. Es zeigen:

- Fig. 1 einen geschlossenen Rahmen in Arbeitsposition,
- Fig. 2 einen einseitig offenen Rahmen und
- Fig. 3 einen als Schale ausgebildeten Steg des Rahmens.

[0020] Fig.1 zeigt einen geschlossenen ovalen Rahmen 1 in Arbeitsposition mit einem Lebensmittel 3, wobei der Rahmen 1 und das Lebensmittel im Rahmen 1 gleichzeitig durch eine Hand gehalten werden.

[0021] Der Rahmen 1 stützt sich dabei mit seiner äußeren Abstützfläche 9.1 in der Handinnenfläche der haltenden Hand ab.

[0022] Die in Schnittrichtung 4 verlaufenden gegenüberliegenden Schenkel 5, 6 des Rahmens 1 weisen je einen Längsschlitz 7, 8 auf, in dem das Messer 2 beim Schneiden geführt wird. Der die Schenkel 5, 6 verbindende Steg 9 weist außen die Abstützfläche 9.1 auf, die auch durch ein Formteil gebildet werden kann.

[0023] Das zum Schneiden eingesetzte Messer 2 weist im Bereich der Spitze eine Verdickung 14 auf, die die Schlitzbreite (b) übersteigt und so ein Herausrutschen des Messers 2 aus dem Längsschlitz 7 verhindert. [0024] Der Längsschlitz kann bei dieser Ausführung mit einem geschlossenen Rahmen nur in den beiden Schenkeln 5, 6 oder auch in das beiden Schenkeln 5, 6 und in der dem Steg 9 gegenüberliegenden Seite ausgebildet sein. Letzteres heißt, dass der Rahmen 1 bis auf Steg 9 geschlitzt ausgebildet ist.

[0025] Fig. 2 zeigt einen einseitig offenen U-förmigen Rahmen 1, der aus einem Materialstreifen geformt ist und bei dem die in Schnittrichtung 4 verlaufenden gegenüberliegenden Schenkel 5, 6 je einen Längsschlitz 7, 8 aufweisen, wobei die Schlitzbreite (b) so bemessen ist, dass ein Messer 2 mit seiner Messerdicke (d) in beide Längsschlitze 7, 8 einschiebbar und hin- und herbewegbar ist und der die Schenkel 5, 6) verbindende Steg 9, der sich bei Halten und Schneiden in der Handfläche abstützt als geschlossene Abstützfläche 9.1 ausgebildet ist.

[0026] Da sich beim Schneiden das Lebensmittel 3 am Steg 9 abstützen wird, ist mit dieser Ausführung ein vollständiges Durchschneiden nur dann möglich, wenn das

in den Längsschlitzen 7, 8 geführte Messer 2 bis zum Steg 9 geführt werden kann.

[0027] Vorteilhafter ist deshalb eine Ausführung gemäß Fig. 3, bei der zumindest der Steg 9 U-profilförmig ausgebildet ist mit der U-Öffnung in Richtung eingesetztes Messer 2 weisend und die Längsschlitze 7, 8 der Schenkel 5, 6 bis in das U-Profil hineinragend ausgebildet sind. Das Lebensmittel 3 lässt sich so bequem durchschneiden.

[0028] Weiter wird gezeigt, dass die Schenkel 5, 6 im Stegbereich durch nach außen gewölbte, eine Aufnahme 10 für das Lebensmittel 3 bildende Verbindungsstege 11, 12 miteinander verbunden sind. Diese Verbindungsstege 11, 12 weisen auf der Außenfläche Ausformungen 13 und/oder Aufsätze auf, die so angeordnet sind, dass Finger der haltenden Hand in diese Ausformungen 13 eingreifen können. Das unterstützt das sichere Halten des Rahmens 1 und des Lebensmittel mit der einen Hand.

20 [0029] Fig. 3 zeigt einen U-profilförmigen Steg 9. Bei dieser Ausführung sind die U-Profilschenkel oder Teile nach außen ausgeformt und bilden so eine schalenförmige Aufnahme 10 für das Lebensmittel 3. Dadurch wird das Halten des Lebensmittels 3 mit den Fingern der Hand erleichtert.

[0030] Das Messer 2 kann durch die Führung der Längsschlitze 7, 8 bis in das U-Profil hinein ebenfalls beim Schneiden bis in das U-Profil geführt werden, also über das Lebensmittel 3 hinaus. Das Lebensmittel wird so sicher durchgeschnitten.

[0031] Die vorgeschlagene Vorrichtung ist leicht zu bedienen und schützt sicher die Hand beim Aufschneiden der Lebensmittel mit dem Messer 2, das durch die andere Hand bedient wird.

[0032] Die Vorrichtung kann aus Metall, insbesondere Edelstahl, oder auch aus Keramik, Porzellan oder einem Kunststoff hergestellt sein und ist damit nicht nur ein Küchengerät, sondern auch als Tischwerkzeug einsetzbar.

⁴⁰ Bezugszeichenliste

[0033]

- 1 Rahmen
- 2 Messer
 - 3 Lebensmittel
- 50 4 Schnittrichtung
 - 5 Rahmenschenkel
 - 6 Rahmenschenkel
 - 7 Längsschlitz
 - 8 Längsschlitz

55

15

20

25

30

35

40

45

50

- 9 Steg
- 9.1 Abstützfläche
- 10 schalenförmige Aufnahme
- 11 Verbindungsstege
- 12 Verbindungsstege
- 13 Ausformungen/Aufsätze
- 14 Verdickung

Patentansprüche

 Vorrichtung zum Schutz der Hand, mit der ein Lebensmittel beim Aufschneiden oder Durchschneiden mittels eines Messers in einem Rahmen gehalten wird, wobei das Messer im Rahmen geführt und mit der anderen Hand bewegt wird, dadurch gekennzeichnet, dass

der Rahmen (1) in den in Schnittrichtung (4) verlaufenden gegenüberliegenden Schenkeln (5, 6) je einen Längsschlitz (7, 8) aufweist, wobei die Schlitzbreite (b) so bemessen ist, dass ein Messer (2) mit seiner Messerdicke (d) in beide Längsschlitze (7, 8) einschiebbar und hin- und herbewegbar ist und der die Schenkel (5, 6) verbindende Steg (9) außen eine geschlossene Abstützfläche (9.1) für die Handinnenfläche aufweist, so dass der Rahmen (1) und das zwischen den Schenkeln (5, 6) befindliche Lebensmittel mit einer Hand beim Aufschneiden haltbar sind.

2. Vorrichtung nach Anspruch 1, dadurch gekennzeichnet, dass

der Rahmen (1) als geschlossener Rahmen ausgebildet ist, in dem die Schenkel (5, 6) beidseitig miteinander verbunden sind.

3. Vorrichtung nach Anspruch 2, dadurch gekennzeichnet, dass

der Rahmen (1) eine ovale, rechteckige oder ellipsenförmige Form aufweist.

4. Vorrichtung nach Anspruch 1, dadurch gekennzeichnet, dass

der Rahmen (1) U-förmig ausgebildet ist.

 Vorrichtung nach einem der Ansprüche 1 bis 4, dadurch gekennzeichnet, dass

der Steg (9) U-profilförmig ausgebildet ist mit der U-Öffnung in Richtung eingesetztes Messer (2) weisend und die Längsschlitze (7, 8) der Schenkel (5, 6) bis in das U-Profil hineinragend ausgebildet sind. 6. Vorrichtung nach einem der Ansprüche 1 bis 5, dadurch gekennzeichnet, dass

der Steg (9) oder ein Teil des Steges (9) oder bei einem U-profilierten Steg (9) deren U-Profilschenkel oder Teile davon eine schalen- oder halbschalenförmige Aufnahme (10) für das Lebensmittel (3) bilden.

7. Vorrichtung nach einem der Ansprüche 1 bis 6, dadurch gekennzeichnet, dass

die Abstützfläche (9.1) der Form der Handinnenfläche in der Halteposition angenähert ausgebildet ist.

8. Vorrichtung nach einem der Ansprüche 1 bis 7, dadurch gekennzeichnet, dass

die Abstützfläche (9.1)) als gesondert am Steg (9) angeordnetes Formteil ausgebildet ist.

9. Vorrichtung nach einem der Ansprüche 1 bis 8, dadurch gekennzeichnet, dass

die Abstützfläche (9.1) oder das sie bildende Formteil Rauigkeiten oder eine Beschichtung aufweisen, um die Haltesicherheit weiter zu erhöhen.

10. Vorrichtung nach einem der Ansprüche 1 bis 9, **dadurch gekennzeichnet, dass**

auf der gleichen Seite liegende Schenkel (5, 6) im Stegbereich durch nach außen gewölbte, eine Aufnahme (10) für das Lebensmittel (3) bildende Verbindungsstege (11, 12) miteinander verbunden sind.

11. Vorrichtung nach Anspruch 10, dadurch gekennzeichnet, dass

die Verbindungsstege (11, 12) auf der Außenfläche Ausformungen (13) und/oder Aufsätze aufweisen, die so angeordnet sind, dass Finger der haltenden Hand in diese Ausformungen (13) eingreifen können.

12. Vorrichtung nach einem der Ansprüche 1 bis 11, **dadurch gekennzeichnet, dass**

das zum Schneiden eingesetzte Messer (2) im Bereich der Spitze eine Verdickung (14) aufweist, die die Schlitzbreite (b) übersteigt.

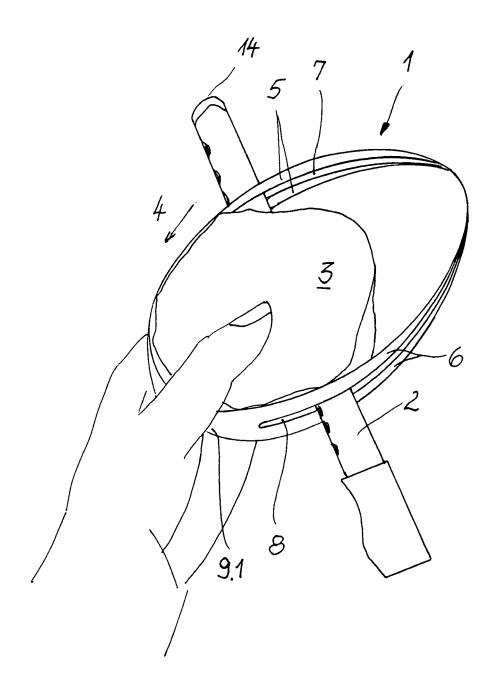


Fig. 1

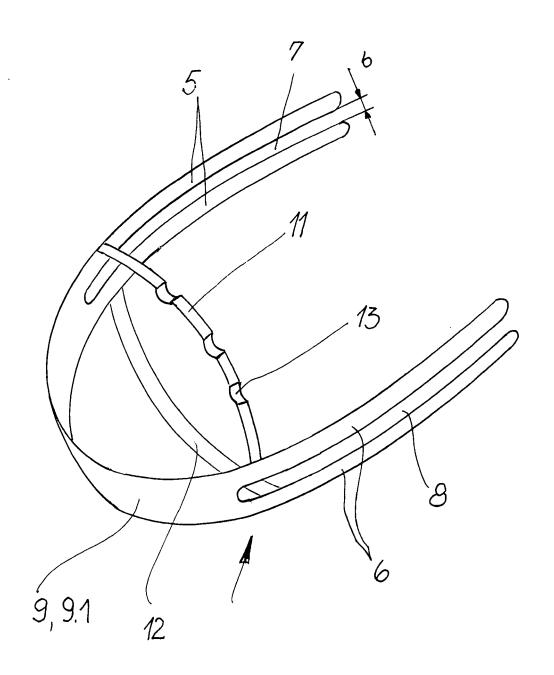


Fig. 2

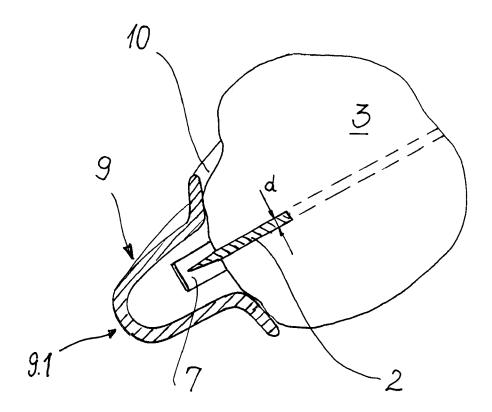


Fig. 3



EUROPÄISCHER RECHERCHENBERICHT

Nummer der Anmeldung EP 11 07 5057

	EINSCHLÄGIGE Kennzeichnung des Dokum		erforderlich	Betrifft	KLASSIFIKATION DER		
Kategorie	der maßgebliche	en Teile	enordenion,	Anspruch	ANMELDUNG (IPC)		
х	3. Januar 1996 (199	ALVATORE FIOLA [US]) 96-01-03)	1,4-9	INV. B26B29/06			
Υ	* Spalte 5, Zeilen 11-14 *	24-40; Abbildungen			11		
X	US 5 819 629 A (SAF 13. Oktober 1998 (1 * Spalte 3, Zeilen	.998-10-13)		1-3,6,8			
X	US 2004/211306 A1 (28. Oktober 2004 (2 * Absatz [0025]; Ab	004-10-28)		12			
x	US 5 718 158 A (ROG 17. Februar 1998 (1			1,4-7			
Y				10,11			
ſ	US 4 807 862 A (POF 28. Februar 1989 (1 * Spalte 1, Zeile 6 Abbildungen 1-3 *	.989-02-28)	·	10,11	RECHERCHIERTE SACHGEBIETE (IPC)		
X	26. April 2007 (200	 CHENG LI-MING [TW]) 7-04-26) Abbildungen 3,5,6 *		1-3,5-7	B26B		
4	US 2002/020260 A1 (21. Februar 2002 (2 * Zusammenfassung;	002-02-21)		1			
 Der vo	rliegende Recherchenbericht wu	·					
	Recherchenort München	Abschlußdatum d 5. Juli		Da+	tenberger, B		
					-		
X : von Y : von ande A : tech	ATEGORIE DER GENANNTEN DOKU besonderer Bedeutung allein betracht besonderer Bedeutung in Verbindung eren Veröffentlichung derselben Kateg nologischer Hintergrund tschriftliche Offenbarung	tet rimit einer D:	älteres Patentdoku nach dem Anmelde in der Anmeldung a aus anderen Gründ	ment, das jedoc edatum veröffen angeführtes Dok den angeführtes	tlicht worden ist kument		

EPO FORM 1503 03.82 (P04C03)

ANHANG ZUM EUROPÄISCHEN RECHERCHENBERICHT ÜBER DIE EUROPÄISCHE PATENTANMELDUNG NR.

EP 11 07 5057

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.

05-07-2011

	Im Recherchenbericht angeführtes Patentdokument			Datum der Veröffentlichung	Mitglied(er) der Patentfamilie		Datum der Veröffentlichung
	EP	0689906	A1	03-01-1996	KEINE		•
	US	5819629	Α	13-10-1998	KEINE		
	US	2004211306	A1	28-10-2004	KEINE		
	US	5718158	Α	17-02-1998	KEINE		
	US	4807862	Α	28-02-1989	KEINE		
	US	2007089583	A1	26-04-2007	CN	2832462 Y	01-11-2006
	US	2002020260	A1	21-02-2002	KEINE		
EPO FORM P0461							
D FOR							

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

EP 2 371 498 A1

IN DER BESCHREIBUNG AUFGEFÜHRTE DOKUMENTE

Diese Liste der vom Anmelder aufgeführten Dokumente wurde ausschließlich zur Information des Lesers aufgenommen und ist nicht Bestandteil des europäischen Patentdokumentes. Sie wurde mit größter Sorgfalt zusammengestellt; das EPA übernimmt jedoch keinerlei Haftung für etwaige Fehler oder Auslassungen.

In der Beschreibung aufgeführte Patentdokumente

- DE 7334247 U1 [0004]
- GB 2019714 A [0006]

• FR 1463750 [0006]