



SCHWEIZERISCHE EIDGENOSSENSCHAFT
EIDGENÖSSISCHES INSTITUT FÜR GEISTIGES EIGENTUM

(11) CH 717 910 B1

(51) Int. Cl.: A47J 37/07 (2006.01)

Erfindungspatent für die Schweiz und Liechtenstein

Schweizerisch-lichtensteinischer Patentschutzvertrag vom 22. Dezember 1978

(12) PATENTSCHRIFT

(21) Anmeldenummer: 01139/20

(22) Anmeldedatum: 10.09.2020

(24) Patent erteilt: 14.04.2022

(45) Patentschrift veröffentlicht: 14.04.2022

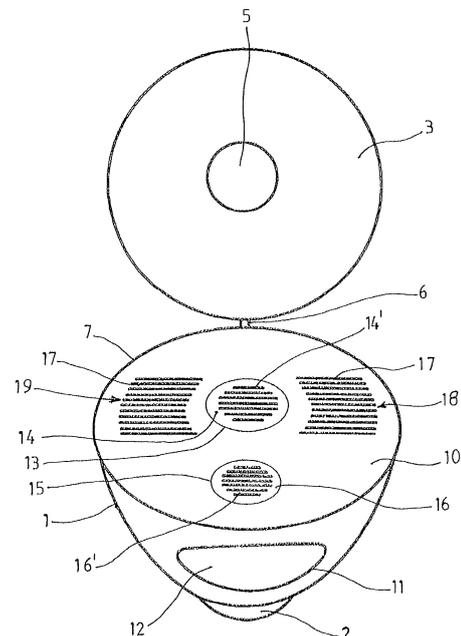
(73) Inhaber:
Benno Leu, Buchenweg 14
6034 Inwil (CH)

(72) Erfinder:
Benno Leu, 6034 Inwil (CH)

(74) Vertreter:
LUCBS & PARTNER AG PATENTANWÄLTE,
Schulhausstrasse 12
8002 Zürich (CH)

(54) Feuerungseinrichtung für das Zubereiten, vorzugsweise zum Grillieren und/oder Backen, von Nahrungsmitteln.

(57) Eine Feuerungseinrichtung zum Zubereiten, vorzugsweise zum Grillieren und/oder Backen von Nahrungsmitteln, ist mit einer Feuerschale (1) mit einem mit Brennmaterial, wie Holz und/oder Kohle beschickbaren Feuerraum (8) versehen. Dieser Feuerraum (8) ist zwischen einer in der Feuerschale (1) angeordneten Bodenplatte (9) und einer im oberen Bereich, vorzugsweise beim oberen Rand der Feuerschale (1) befindlichen Heisscheibe (10) gebildet. Die Feuerschale (1) weist wenigstens eine seitliche Öffnung (11) zwischen der Bodenplatte (9) und der oberen Heisscheibe (10) für das Beschicken von Brennmaterial auf. Die Bodenplatte (9) oder eine auf diese legbare Platte (12) aus einem hitzebeständigen Stein oder Keramik zum Backen von Nahrungsmitteln ist mit einer ebenen Auflagefläche (13) ausgebildet. Diese Feuerungseinrichtung ermöglicht bei einfachem Aufbau multifunktional verschiedene Zubereitungen, wie Grillen, Backen, Kochen etc..



Beschreibung

[0001] Die Erfindung betrifft eine Feuerungseinrichtung vorzugsweise zum Grillieren, Kochen und/oder Backen von Nahrungsmitteln, mit einer Feuerschale mit einem mit Brennmaterial, wie Holz und/oder Kohle beschickbaren Feuerraum, der zwischen einer in der Feuerschale angeordneten Bodenplatte und einer im oberen Bereich, vorzugsweise beim oberen Rand der Feuerschale befindlichen Heizscheibe gebildet ist.

[0002] Bei einer bekannten Einrichtung dieser eingangs erwähnten Gattung ist eine Feuerscheibe auf der Feuerschale mittig durch eine grosse Öffnung ausgespart, so dass die zum Grillieren bestimmte Heizfläche der Feuerscheibe durch eine Ringfläche gebildet ist. Die Öffnung dient dort auch zum Beschicken des Feuerraums mit Brennmaterial. Sie muss daher verhältnismässig gross bemessen sein. Darüberhinaus ist der Feuerboden ellipsoidal ausgeformt und ist daher beschränkt auf diese ringförmige Heizfläche zum Garen oder Grillieren von geeigneten Lebensmitteln, wie Fleisch oder Gemüse.

[0003] Der Erfindung liegt die Aufgabe zugrunde, eine Feuerungseinrichtung der eingangs genannten Art zu schaffen, die bei einem einfachen Aufbau multifunktional für verschiedene Zubereitungen, wie Grillen, Backen, Kochen etc. einsetzbar und dabei leicht zu bedienen ist.

[0004] Diese Aufgabe ist erfindungsgemäss dadurch gelöst, dass die Feuerschale wenigstens eine seitliche Öffnung zwischen der Bodenplatte und der oberen Heizscheibe für das Beschicken von Brennmaterial aufweist, wobei für das Backen von Nahrungsmitteln, wie Pizzas oder Brot die Bodenplatte oder eine auf diese legbare Platte, die aus einem hitzebeständigen Stein oder Keramik besteht, mit einer ebenen Auflagefläche ausgebildet ist.

[0005] Der seitliche Zugang zum Feuerraum ermöglicht sowohl das bequeme Beschicken mit einer gewünschten Menge von Brennmaterial als auch das Einführen von Pizzas, Gebäcken und/oder anderen Nahrungsmitteln mit oder ohne die einlegbare Platte aus Stein. Zudem kann das brennende Holz bzw. Kohle als Glut wie in einem Pizzaofen mittels eines Schiebers von aussen beliebig verschoben und nach Beenden der Feuerung kann die Asche durch diese seitliche Öffnung restlos entfernt werden.

[0006] Zusätzlich steht mit der oberen Heizscheibe eine grosse Grillfläche zur Verfügung, die mit demselben Feuer wie im Feuerraum geheizt wird und ein gleichzeitiges Zubereiten von Esswaren auf dieser Heizscheibe und im Feuerraum ermöglicht.

[0007] Nach Entfernen der in eine Öffnung in der Heizscheibe gelegte Abdeckplatte kann diese Feuerungseinrichtung ausserdem als Kochstelle für einen darauf stellbaren Kochtopf oder ähnliches benutzt werden.

[0008] Mit dieser einen oder mehreren Öffnungen mit oder ohne aufgelegte Abdeckplatte darauf kann die im Feuerraum erzeugte Hitze verändert bzw. gesteuert werden.

[0009] Zweckmässigerweise kann die Heizscheibe auch mit einer aussermittig angeordneten Öffnung zur Hitzeregulierung versehen sein, die mit einer Abdeckplatte schliessbar ist.

[0010] Sehr vorteilhaft sind in der Heizscheibe und in der wenigstens einen Abdeckplatte eine Anzahl von Durchlassöffnungen durch aneinandergereihte Längsschlitze über bestimmte Bereiche gebildet. Damit ergibt sich zum einen eine bessere Luftzirkulation für das Feuer im Feuerraum und zum andern kann das Grillgut an seiner Oberfläche mit den gewünschten Gitterstrukturen gegrillt werden.

[0011] Die Erfindung sieht ausserdem vor, dass die auf die Bodenplatte legbare Platte aus Stein, wie Cordierit oder Schamotte, hergestellt ist, die bei weggenommener Heizscheibe von oben eingelegt werden kann.

[0012] Sehr vorteilhaft ist auf der auf einem Standfuss stehenden Feuerschale oberseitig ein domförmiger Deckel aufsetzbar, welche zusammen im aufgesetzten Zustand des Deckels eine Aussenform einer antiken Vase, eines Pokals oder ähnlichem bilden.

[0013] Die Erfindung ist nachfolgend anhand eines Ausführungsbeispiels unter Bezugnahme auf die Zeichnung näher erläutert. Es zeigen:

Fig. 1 eine perspektivische Vorderansicht einer erfindungsgemässen Feuerungseinrichtung mit aufgeklapptem Deckel;

Fig. 2 die Feuerungseinrichtung nach Fig. 1 mit zugeklapptem Deckel, teilweise im Schnitt dargestellt; und

Fig. 3 eine schematische Vorderansicht der Feuerungseinrichtung nach Fig. 1 mit zugeklapptem Deckel.

[0014] Die Feuerungseinrichtung nach Fig. 1 bis Fig. 3 ist mit einer Feuerschale 1 mit einem mit Brennmaterial, wie Holz, Kohle und/oder ähnlichem, beschickbaren Feuerraum 8 versehen. Dieser Feuerraum 8 ist zwischen einer in der Feuerschale 1 angeordneten Bodenplatte 9 und einer auf ihrem oberen Rand 7 befindlichen Heizscheibe 10 gebildet. Diese Feuerungseinrichtung dient zum Zubereiten von Nahrungsmitteln, insbesondere kann mit ihr grilliert, gegart, gekocht, gebacken oder dergleichen werden.

[0015] Diese Feuerungseinrichtung besteht aus einer topfförmigen Feuerschale 1 mit einem stabilen Standfuss 2 und einem domförmig ausgebildeten Deckel 3 mit zwei gegenüberliegenden Griffen 4 und einer Kaminöffnung 5. Der Deckel 3 ist mit einem Scharnier 6 am oberen Rand 7 der Feuerschale 1 aufklappbar angelenkt und sie bilden im aufgesetztem Zustand eine Aussenform einer antiken Vase oder eines Pokals. Die Feuerschale 1, der Deckel 3 wie auch die Bodenplatte 9 und die Heizscheibe 10 sind mit Vorteil aus Stahlblech hergestellt.

[0016] Die Feuerschale 1 weist vorzugsweise gegen unten eine nach innen verlaufende Kegelform 1" und zwischen der Bodenplatte 9 und ihrem oberen Rand 7 eine annähernd zylindrische Form 1' auf. Damit ergibt sich eine optimale Form des Feuerraums 8 hinsichtlich der Feuerung und der Beschickung des Brennmaterials.

[0017] Erfindungsgemäss befindet sich in der Feuerschale 1 ein in der oberen Hälfte angeordneter Feuerraum 8, der unten mit einer Bodenplatte 9 und oben mit einer Heizscheibe 10 für die Grillfunktion abgegrenzt ist. Die Feuerschale 1 ist dabei mit einer seitlichen Öffnung 11 versehen, durch welche der Feuerraum 8 mit Brennmaterial, wie Holz, Kohle und/oder ähnlichem beschickt bzw. nach dem Zubereiten das verbrannte Material herausgenommen werden kann. Die Bodenplatte 9 ist vorzugsweise annähernd auf halber Höhe der Feuerschale 1 angeordnet und kann auf nicht gezeigten Stützelementen in dieser aufgelegt sein.

[0018] Diese frontseitig angeordnete Öffnung 11 dient auch beim Backvorgang zum Verschieben des brennenden Holzes bzw. der Kohle als Glut und damit des Feuers. Diese Glut kann auf der Platte 12 nach aussen verschoben werden, damit die Pizzas oder ähnliche Nahrungsmitteln innen auf die Platte 12 eingeschoben und darauf von der Glut umgeben gebackt werden können.

[0019] Auf der Bodenplatte 9 ist erfindungsgemäss eine Platte 12 vorzugsweise aus einem Edelstein Kordierit einlegbar, die gegebenenfalls die Backfunktion der Feuerungseinrichtung übernimmt. Sie ist zweckmässigerweise so bemessen, dass sie bei weggenommener Heizscheibe 10 in die oben bis aussen zum Rand 7 offene Feuerschale eingelegt werden kann und annähernd mit einem Aussendurchmesser wie die Bodenplatte 9 dimensioniert ist.

[0020] Für die Kochfunktion ist in der Heizscheibe 10 eine mittig angeordnete Öffnung 13 als Feuerloch vorgesehen, die im Verhältnis zu deren Gesamtfläche der Heizscheibe 10 einen relativ kleinen Durchmesser aufweist und eine entfernbare Abdeckplatte 14 darauf als Abdeckung gelegt ist. Im Grillbetrieb ist diese Öffnung 13 normalerweise gedeckt und kann als Grillfläche benutzt werden. Für den Kochbetrieb ist sie dagegen offen und es kann ein Kochgerät, wie zum Beispiel eine Pfanne, ein Kochtopf, ein Wok oder dergleichen draufgestellt werden. Sonst dient sie im offenen oder geschlossenen Zustand zur Regulierung der im Feuerraum 8 entstehenden Backhitze.

[0021] In der Heizscheibe 10 ist vorteilhaft eine zusätzliche nahe beim Rand 7 angeordnete Öffnung 15 vorgesehen, die ebenfalls mit einer entfernbaren Abdeckplatte 16 verschliessbar und die so bemessen ist, dass sie im offenen Zustand nur sehr begrenzt die verfügbare Grillfläche der Heizscheibe reduziert. Diese Öffnung 15 dient aber nicht nur zur Hitzeregulierung, sondern auch zum Erzeugen eines Luftzugs für das Anfeuern im Feuerraum und während des Backens der Nahrungsmittel darin.

[0022] Auch die seitliche Öffnung 11 kann zur Hitzeregulierung durch Öffnen bzw. Schliessen derselben benutzt werden. Durch die annähernd ebene Ausbildung der Auflagefläche 12' der Bodenplatte 9 bzw. der Platte 12 ist die Hitze der Heizscheibe 10 mit einem Glutschieber regelbar, der auf ihr die Bildung von Hitzezonen ermöglicht.

[0023] In der Heizscheibe 10 und in den Abdeckplatten 14, 16 sind Durchlassöffnungen ausgebildet, die vorzugsweise durch aneinandergereihte Längsschlitze 17, 14', 16' über bestimmte Bereiche 18, 19 ausgebildet sind. Gemäss Fig. 1 sind diese Bereiche 18, 19 in der Heizscheibe 10 ausserhalb der mittigen Öffnung 13 beidseitig zu ihr durch parallel von innen nach aussen verlaufende Längsschlitze 17 gebildet. Sie sind so beanstandet, dass zwischen ihnen wie Stangen gebildet sind, mittels denen ein beim Grillieren als Grillrost-Effekt bekannter Goldbrand ermöglicht wird.

[0024] Es könnte sich aber auch um anders geformte Durchlassöffnungen handeln. Zum Beispiel könnte in einer der Abdeckplatten ein beliebiges Logo geformt sein.

[0025] Durch die Anordnung des Feuerraums 8 in der oberen Hälfte der Feuerschale 1 entsteht unterhalb der Bodenplatte 9 eine hinreichend grosse Isolierkammer 21'. Der Deckel 3 der Feuerschale kann für die Grillfunktion ganz entfernt werden. Beim Umstellen in der Backfunktion wird er dagegen draufgestellt und die Feuerschale somit zugedeckt.

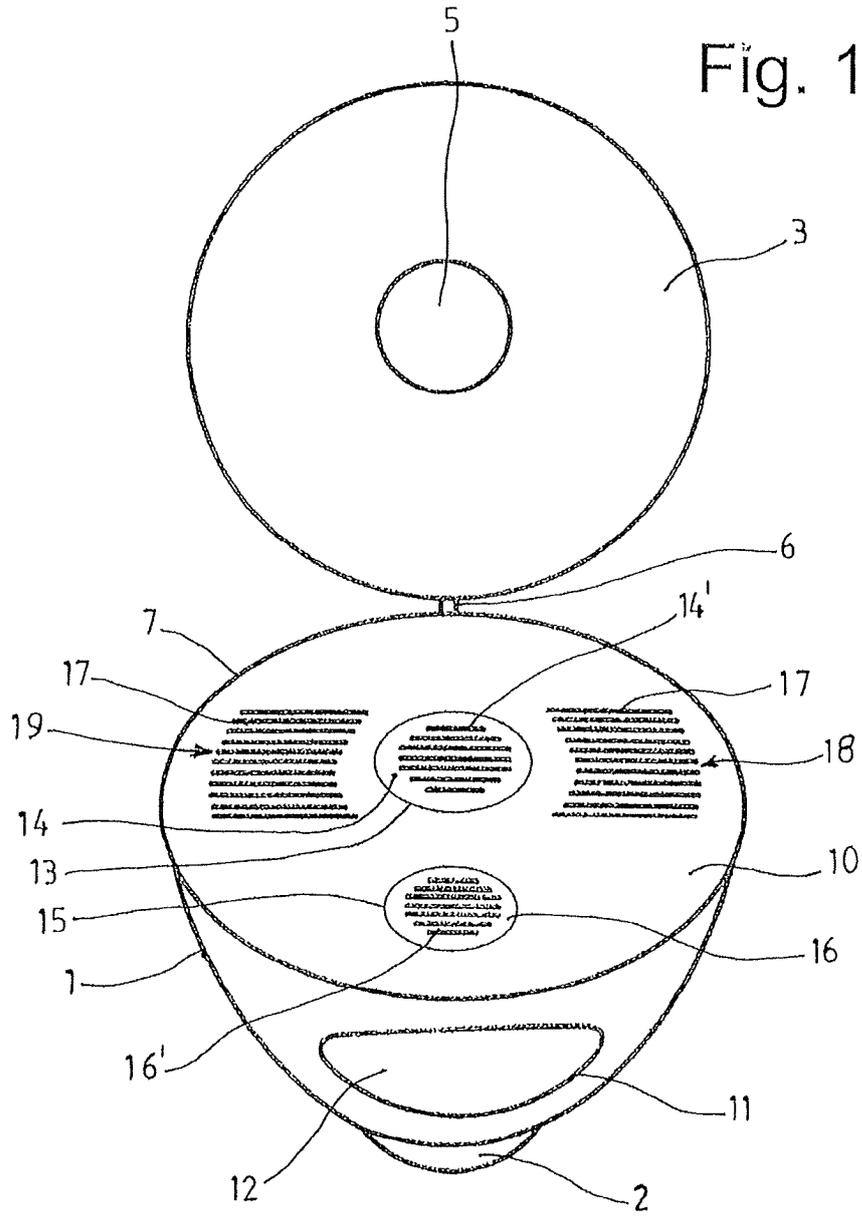
[0026] Die erfindungsgemässe Feuerungseinrichtung ist leicht transportabel und wird in der Regel draussen als Feuerstelle hingestellt. Sie zeichnet sich dadurch aus, dass sie multifunktional eine grossflächige Grillfläche bietet und zudem als Back- und Kocheinrichtung benutzt werden kann.

[0027] Die Erfindung ist mit dem oben erläuterten Ausführungsbeispiel ausreichend dargetan. Sie könnte aber noch durch ähnliche Varianten erläutert sein. So könnte diese Feuerungseinrichtung aus einer andern Aussenform als wie dargestellt bestehen und die Bodenplatte könnte einstückig aus Metall, aus einem Stein oder aus eine Verbund von diesen Materialien ausgestaltet sein. Der Deckel könnte auch ohne Scharnier aufsetzbar sein und wie erwähnt beim Grillieren weggenommen werden. Es könnte auch mehr als eine seitliche Öffnung vorgesehen sein, zum Beispiel zwei gegenüberliegende, so dass der Feuerraum von zwei Seiten zugänglich wäre.

Patentansprüche

1. Feuerungseinrichtung zum Zubereiten, vorzugsweise zum Grillieren und/oder Backen von Nahrungsmittel, mit einer Feuerschale (1) mit einem mit Brennmaterial, wie Holz und/oder Kohle beschickbaren Feuerraum (8), der zwischen einer in der Feuerschale (1) angeordneten Bodenplatte (9) und einer im oberen Bereich, vorzugsweise beim oberen Rand der Feuerschale (1) befindlichen Heizscheibe (10) gebildet ist, dadurch gekennzeichnet, dass die Feuerschale (1) wenigstens eine seitliche Öffnung (11) zwischen der Bodenplatte (9) und der oberen Heizscheibe (10) für das Beschicken von Brennmaterial aufweist, wobei die Bodenplatte (9) oder eine auf diese legbare Platte (12) aus einem hitzebeständigen Stein oder Keramik zum Backen von Nahrungsmitteln, wie Pizzas oder Brot, mit einer ebenen Auflagefläche (12') ausgebildet ist.
2. Feuerungseinrichtung nach Anspruch 1, dadurch gekennzeichnet, dass die Heizscheibe (10) im oberen Bereich der Feuerschale (1) mit mindestens einer Öffnung (13, 15) und darin jeweils einer aufsetzbaren Abdeckplatte (14, 16) für eine Temperatursteuerung des Feuerraums (8) bei der Feuerung versehen ist.
3. Feuerungseinrichtung nach Anspruch 2, dadurch gekennzeichnet, dass Durchlassöffnungen in der Heizscheibe (10) und in der wenigstens einen Abdeckplatte (14, 16) durch aneinandergereihte Längsschlitze (17, 14', 16') über bestimmte Bereiche (18, 19) ausgebildet sind.
4. Feuerungseinrichtung nach Anspruch 1, dadurch gekennzeichnet, dass in die mindestens eine Öffnung (13, 15) ein Kochgerät, wie zum Beispiel eine Pfanne, ein Kochtopf oder ein Wok passend stellbar ist.
5. Feuerungseinrichtung nach einem der Ansprüche 1 bis 4, dadurch gekennzeichnet, dass der Öffnung (11) in der Feuerschale (1) ein Verschlusselement, zum Beispiel eine Türe, zugeordnet ist, das schliessbar oder in die Öffnung (11) einschnappbar ist.
6. Feuerungseinrichtung nach einem der Ansprüche 1 bis 5, dadurch gekennzeichnet, dass die auf die Bodenplatte (9) legbare Platte (12) aus Stein, wie Cordierit oder Schamotte, hergestellt ist, die bei weggenommener Heizscheibe (10) von oben eingelegt werden kann.
7. Feuerungseinrichtung nach einem der Ansprüche 1 bis 6, dadurch gekennzeichnet, dass die Bodenplatte (9) auf halber Höhe der Feuerschale (1) platziert ist.
8. Feuerungseinrichtung nach einem der Ansprüche 1 bis 7, dadurch gekennzeichnet, dass auf die auf einem Standfuss (2) stehende Feuerschale (1) oberseitig ein domförmiger Deckel (3) aufsetzbar ist, die zusammen im aufgesetzten Zustand des Deckels eine Aussenform ähnlich einer antiken Vase oder eines Pokals bilden.
9. Feuerungseinrichtung nach Anspruch 8, dadurch gekennzeichnet, dass die topfförmige Feuerschale (1) vorzugsweise gegen unten eine nach innen verlaufende Kegelform (1'') und zwischen der Bodenplatte (9) und ihrem oberen Rand (7) eine annähernd zylindrische Form (1') aufweist.
10. Feuerungseinrichtung nach Anspruch 8 oder 9, dadurch gekennzeichnet, dass der Deckel (3) mit einer oberseitigen Kaminöffnung (5) und vorzugsweise mit seitlichen Griffen (4) versehen ist, und zum Ein- und Ausschwenken mittels eines Scharniers (6) an der Feuerschale (1) angelenkt ist.

Fig. 1



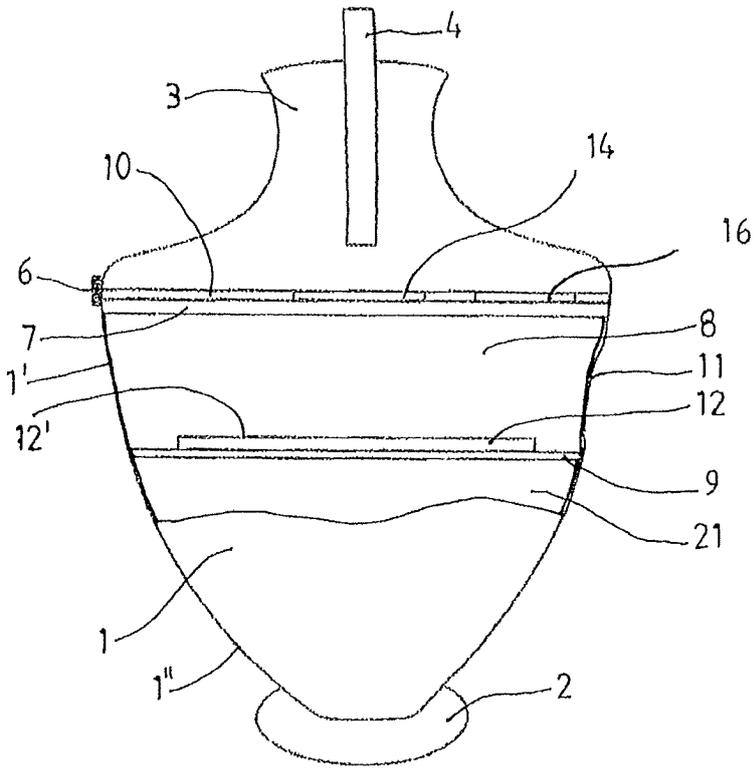


Fig. 2

Fig. 3

