

ROYAUME DU MAROC

OFFICE MAROCAIN DE LA PROPRIÉTÉ (19)
INDUSTRIELLE ET COMMERCIALE



المملكة المغربية

المكتب المغربي
للملكية الصناعية والتجارية

(12) BREVET D'INVENTION

(11) N° de publication : **MA 24973 A1** (51) Cl. internationale : **A47J 31/00; A23F 5/00**
(43) Date de publication : **01.04.2000**

(21) N° Dépôt : **25763**
(22) Date de Dépôt : **10.09.1999**
(71) Demandeur(s) : **BENAKRACH DRISS, 185-SAFI 2 SAFI (MA)**
(72) Inventeur(s) : **BENAKRACH DRISS**
(74) Mandataire : **BENAKRACH DRISS**

(54) Titre : **PROCEDE D'INFUSION DE CAFE OU AUTRES**

(57) Abrégé : CE PROCÉDÉ D'INFUSION DE CAFÉ NATUREL OU AROMATISÉ PERMET À TOUT MOMENT ET À TOUTE PERSONNE D'OBTENIR UNE TASSE DE CAFÉ BIEN CHAUD PAR UN SIMPLE GESTE. IL SUFFI DE METTRE LE SACHET PLEIN DE CAFÉ DANS UNE TASSE ET D'Y VERSER DE L'EAU BOUILLANTE (OU AUTRE LIQUIDE) . APRÈS UN MOMENT, LE TEMPS D'INFUSION, ON AGITE DOUCEMENT LE SACHET DANS LE CONTENANT ET ON ENLÈVE PAR LE CORDON DE MANIPULATION ET DE BOIRE UN CAFÉ DÉLICIEUX ET SANS RÉSIDUS. CE PROCÉDÉ NOUS PERMET L'OBTENTION DE PLUSIEURS TASSES DE CAFÉS AUX DIFFÉRENTS GOÛTS POUR PLUSIEURS PERSONNES PRÉSENTES AUTOUR D'UNE SEULE TABLE. DE PLUS, L'UTILISATION JUSTE DE LA QUANTITÉ NÉCESSAIRE ET SUFFISANTE RÉDUIT LES PERTES ET CONTRIBUE À UNE ÉCONOMIE NON NÉGLIGEABLE.

BI 24973

MEMOIRE DESCRIPTIF

Joint à l'appui d'une demande de Brevet d'Invention ayant pour objet :

PROCEDE D'INFUSION DE CAFE OU AUTRES

Déposé par : M. Driss BENAKRACH
Résidant à : 185 Safi 2 SAFI
Nationalité : Marocaine



PN 25763
du 10/09/1999

BI 24973
- AVR 2000



RESUME

PROCEDE D'INFUSION DE CAFE

Ce procédé d'infusion de café naturel ou aromatisé permet à tout moment et à toute personne d'obtenir une tasse de café bien chaud par un simple geste. Il suffit de mettre le sachet plein de café dans une tasse et d'y verser de l'eau bouillante (ou autre liquide). Après un moment, le temps d'infusion, on agite doucement le sachet dans le contenant et on l'enlève par le cordon de manipulation et de boire un café délicieux et sans résidus.

Ce procédé nous permet l'obtention de plusieurs tasses de cafés aux différents goûts pour plusieurs personnes présentes autour d'une seule table.

De plus, l'utilisation juste de la quantité nécessaire et suffisante réduit les pertes et contribue à une économie non négligeable.



* PROBLEME

Pour profiter d'une tasse de café chaud, actuellement, on se sert soit d'un café soluble tel que (Néscafé) soit d'un café moulu et en vrac qu'il faut préparer dans une cafetière classique ou à pression ou à vapeur ou encore dans un récipient avec filtre.

Toutes ces méthodes ne sont pas commodes et économiques pour préparer une seule tasse ou plusieurs à la fois aux différents goûts aromés pour autant de personnes présentes autour d'une table.

* SOLUTION

Ce procédé d'infusion de café (ou autre) permet à tout moment et à toute personne d'obtenir une tasse de café chaud et à son goût préféré.

Il lui suffit de mettre le petit sachet, contenant une quantité de café bien préparé et au goût choisi, dans une tasse et d'y verser de l'eau bouillante. Après un moment, le temps d'infusion, on agite le sachet dans le contenant et on l'enlève de la tasse pour avoir un café délicieux et sans résidus.

* COMPOSITION DU PROCEDE

Ce procédé se compose essentiellement de trois (03) éléments :

1. Du café (ou autre matière à infuser)
2. Un sachet filtrant
3. Un petit cordon de manipulation

* PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT

Ce procédé d'infusion de café (ou autre) consiste à mettre une quantité suffisante de café moulu et bien préparé, naturel ou aromé, dans un sachet en matière filtrante, perméable facilitant l'infusion de ce café dans de l'eau bouillante ou autre liquide.

Cette technique empêche le mélange des particules avec le liquide.

* FONCTIONNEMENT DU PROCEDE (voir plan : INFUCAF n° 001-99)

Dans un sachet (1) en matière filtrante et perméable, on met une quantité suffisante de café (2) en poudre et bien préparé. Puis on ferme le sachet pour que le café ne se vide pas dans de l'eau lors de son utilisation.

* CARACTERISTIQUES

- Du café en poudre bien préparé (ou autre)
- Un sachet filtrant et perméable
- Un cordon de manipulation

* UTILISATION

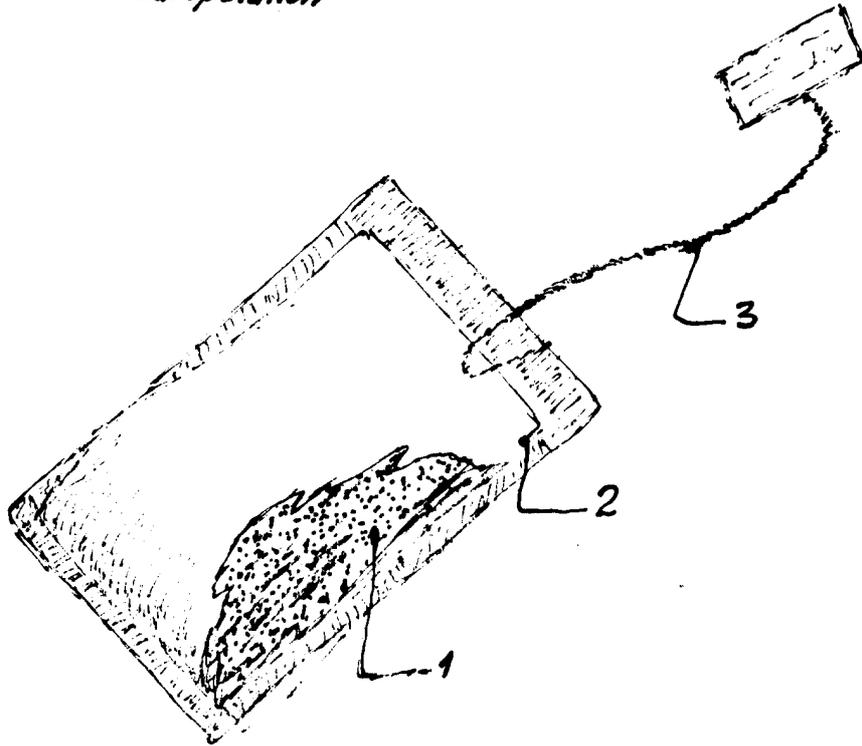
L'utilisation de ce procédé est limitée sur l'infusion de café, des plantes, des piments ou autres matières dont on veut éviter leur mélange ou leur suspension dans le liquide.

RENDICATIONS

PROCEDE D'INFUSION DE CAFE

- 1- Procédé d'infusion de substances (2) en quantité suffisante, bien préparée et mise dans un sachet (1) filtrant, perméable et résistant, avec un cordon de manipulation (3).
- 2- Procédé selon la revendication -1- caractérisé en ce que le sachet soit rempli de café naturel ou de café aromatisé par des ingrédients.
- 3- Procédé selon la revendication -1- caractérisé en ce que le sachet soit rempli par la menthe séchée ou par la menthe et du thé.
- 4- Procédé selon la revendication -1- caractérisé en ce que le sachet soit rempli par la verveine ou par la verveine et du thé.
- 5- Procédé selon la revendication -1- caractérisé en ce que le sachet soit rempli par des plantes médicinales.
- 6- Procédé selon la revendication -1- caractérisé en ce que le sachet soit rempli par des piments.
- 7- Procédé selon une quelconque des revendications précédentes (de 1 à 6) caractérisé en ce que les dimensions des sachets soient variables.
- 8- Procédé selon une quelconque des revendications précédentes (de 1 à 7) caractérisé en ce que le sachet soit en toute matière jugée apte à l'utilisation.
- 9- Procédé selon une quelconque des revendications précédentes (de 1 à 8) caractérisé en ce que les sachets soient de toutes les couleurs.
- 10- Procédé selon une quelconque des revendications précédentes (de 1 à 9) caractérisé en ce que les sachets portent des étiquettes ou non.

1. Café (ou autre substance)
2. Sachet filtrant
3. Corde de manipulation



PROCEDE D'INFUSION DE CAFE (ou autre)

Benabrah

Plan: INFUCAF. 001-99
le 09 Septembre 1999.

AB