



## (12) FASCICULE DE BREVET

- (11) N° de publication : **MA 30122 B1** (51) Cl. internationale : **A47J 27/00**
- (43) Date de publication : **02.01.2009**

- 
- (21) N° Dépôt : **29991**
- (22) Date de Dépôt : **13.06.2007**
- (71) Demandeur(s) : **NASSIRI HAFID, RUE 227 N° 6216 HAY RABIAA KENITRA (MA)**
- (72) Inventeur(s) : **NASSIRI HAFID**

- 
- (54) Titre : **STATION DE CUISSON A VAPEUR SE BASANT SUR LA CONFECTION DE NOUVELLES PASSOIRES**
- (57) Abrégé : TITRE: Station de cuisson à vapeur se basant sur la confection de nouvelles passoires. La présente invention concerne un ustensile de cuisine pour cuisson à vapeur. Il s'agit de la conception d'une station de cuisson à vapeur se basant essentiellement sur la confection de nouveaux outils de cuisson à vapeur dits Passoires et reconnus localement par Cascas remplaçant ceux utilisés actuellement, donc apporter des solutions concrètes tel que: une totale étanchéité et une indépendance physique de la source de vapeur de cuisson d'où la possibilité de multiples usages d'aspects résidentiels et professionnels.

**TITRE : Station de cuisson à vapeur se basant sur la  
confection de nouvelles passoires.**

**Abrégé :**

La présente invention concerne un ustensile de cuisine pour cuisson à vapeur. Il s'agit de la conception d'une station de cuisson à vapeur se basant essentiellement sur la confection de nouveaux outils de cuisson à vapeur dits Passoires et reconnus localement par Cascas remplaçants ceux utilisés actuellement, donc apporter des solutions concrètes tel que : une totale étanchéité et une indépendance physique de la source de vapeur de cuisson d'où la possibilité de multiples usages d'aspects résidentiels et professionnels.



02 JAN 2009

La présente invention concerne un ustensile de cuisine pour cuisson à vapeur. Pour certaines populations, en particulier les marocains et marocaines, la préparation des plats de couscous fait partie de la traditions et ne peut être manquée chaque semaine que rarement, de même les experts de la cuisine mondiale et organismes de la santé apprécient fortement la cuisson à vapeur puisqu'elle préserve plus les saveurs et valeurs nutritionnelles, donc cuire à la vapeur est une méthode de cuisson de plus en plus **recommandée**.

Cependant il est remarqué que les ustensiles de cuisine destinés à ce genre de cuisson dits couscoussiers n'ont pas marqués de grandes innovations et présentes toujours certaines inconvénients à savoir le problème d'étanchéité pour les couscoussiers à marmites classiques connues localement par alborma et pour les autres reconnues dernièrement et qu'on peut combiner à des marmites modernes dites cocottes minutes, eux aussi présentent l'inconvénient de ne pas avoir la qualification de répartir la vapeur de cuisson de façon large, homogène et suffisante puisque la passoire conique de ce genre ne possède qu'un seul orifice en bas , en plus on a toujours le risque que la passoire peut a tout moment chuter en bas du fait que son emplacement est par obligation toujours penché .

Une fois en prend en considération les arguments précités, il devient de haut potentiel de penser surmonter ces dits inconvénients et d'apporter de précieuses solutions ; C'est donc l'objet de notre présente invention.

## **RÉSULTATS DE NOS RECHERCHES :**

A l'issue d'une étude sérieuse on a aboutit à la conception d'une nouvelle gamme des ustensiles de cuisine servant pour la cuisson à vapeur dits passoires dont on prévoit qu'elles vont conduire à des bonnes et satisfaisantes résultats.

## **DESCRIPTION RÉSUMÉE :**

Notre invention peut être résumée par la présente déclaration :  
Il s'agit de la conception d'une station de cuisson à vapeur se basant essentiellement sur la confection de nouveaux outils de cuisson à vapeur dits Passoires et reconnus localement par Cascas remplaçant ceux utilisés actuellement, donc apporter des solutions concrètes tel que :  
une totale étanchéité et une indépendance physique de la source de vapeur de cuisson d'où la possibilité de multiples usages d'aspects résidentiels et professionnels.

## **DESCRIPTION DE LA STATION :**

RAPPELANT que notre station de cuisson à vapeur se basant essentiellement sur l'invention concrète qu'on a apporté aux anciennes passoires servant pour cuisson à vapeur , ce qui a aboutit à la confection d'une nouvelle génération de passoires( FIG.I ) à conception tellement originale .

DE TELLE STATION NÉCESSITE LES ÉLÉMENTS SUIVANTS :

- une source de vapeur (élément 2 de FIG.II), pouvant être une simple marmite à pression dite cocotte minute ou autre source tellement appropriée.
- Un distributeur / régulateur (élément 1 de FIG.II) de la vapeur provenant de la source précitée et destinée aux passoires (éléments 3 FIG.II) desservies par la station.
- et bien sure des passoires de la nouvelle génération.

## **Description détaillée d'un exemplaire des nouvelles passoires :**

Selon le schéma type de la figure II, ce nouveau type de passoire se caractérise par les identifications et éléments suivants :

- comprenant deux pièces assemblées de façon définitive, une interne de forme conique ou similaire et l'autre cylindrique ou de forme la plus convenable,
- Une étanchéité totale puisqu' après assemblage de ses deux pièces, ces dernières se comportent comme une seule pièce.
- en bas du récipient externe on prévoit deux raccords l'un (élément 1 FIG.I) pour l'alimentation en vapeur provenant de la source à travers le distributeur / régulateur (élément 1 FIG.II), l'autre (élément 2 FIG.I) pour installer un petit robinet servant a dégager les gouttes d'eaux s'accumulant à l'intérieur du bas du passoire à la fin de chaque session de cuisson.
- La partie ou seront mis les aliments à cuire (Couscous ou Autres) prendra une forme conique ou similaire ( élément 3 FIG.I ) et sera totalement ajourée favorisant ainsi à la vapeur d'atteindre la totalité de l'aliment en



cuisson et ce de manière simultanée et homogène, donc une cuisson saine et rapide.

- Selon cette nouvelle conception, ce nouveau type de passoire n'a plus besoin d'être liée à la source de Vapeur - placé toujours au dessus -, donc devenue indépendante physiquement de cette source d'où l'avantage de choisir l'emplacement le plus convenable et le plus sûr.

#### **LEGENDES DES SCHEMAS :**

##### **● FIGURE I :**

- 1 - le premier raccord recevant le tuyau flexible provenant de la source de vapeur.
- 2 - le 2ieme raccord où fixe le robinet d'évacuation des gouttes d'eaux.
- 3 - la partie intérieure de forme conique et totalement ajourée recevant les aliments à cuire.
- 4 - des pieds prévus pour soulever la passoire et créer une légère pente facilitant l'évacuation des gouttes d'eaux.
- 5 - l'endroit où les gouttes vont s'incliner.

6 – la chambre interne de la passoire ou la vapeur doit se répartir.

7 – le tuyau félixible raccordant la passoire au distributeur.

8 – un couvercle de la passoire a utilisée en cas de besoin

### **LEGENDES DES SCHEMAS :**

#### **● FIGURE II :**

1 – le distributeur.

2 – la source de vapeur d'eau.

3 – les passoires vues du haut.

4 – le tuyau flexible raccordant le distributeur à la source de vapeur.

5 – robinets du distributeur chacun commandant une passoire.

6 – les tuyaux flexibles raccordant les passoires aux robinets du distributeur.

7 – les robinets fixes aux passoires servant à l'évacuation des gouttes d'eaux à chaque fin de cuisson.



## Revendications

1. station de cuisson à vapeur comprenant les éléments essentiels suivants : une source de vapeur répondant aux exigences de la station en question, des conduites rigides et flexibles selon les besoins recommandés, un distributeur /régulateur multi vannes par lequel passe la vapeur assurant la cuisson souhaitée et en fin les nouvelles passoires l'objet principal de la présente invention,
2. station de cuisson selon la revendication 1 où la station intitulée peut comprendre une ou plusieurs passoires de diverse taille répondant aux besoins du foyer ou sont installées,
3. station de cuisson selon les revendications précédentes où le schéma de la figure II consiste à démontrer les principes d'appuis de la station et non plus une architecture unique et finale,
4. station de cuisson Selon les revendications précédentes où il s'agit d'une station de cuisson à vapeur destinée non seulement à la préparation des plats traditionnels tel que le

couscous mais servant aussi à la cuisson de divers aliments  
et ceci par vapeur,

5. station de cuisson Selon les revendications précédentes où  
ladite station de cuisson à vapeur se base essentiellement  
sur la présente innovation apportée à l'outil courant de  
cuisson à vapeur dit passoire,

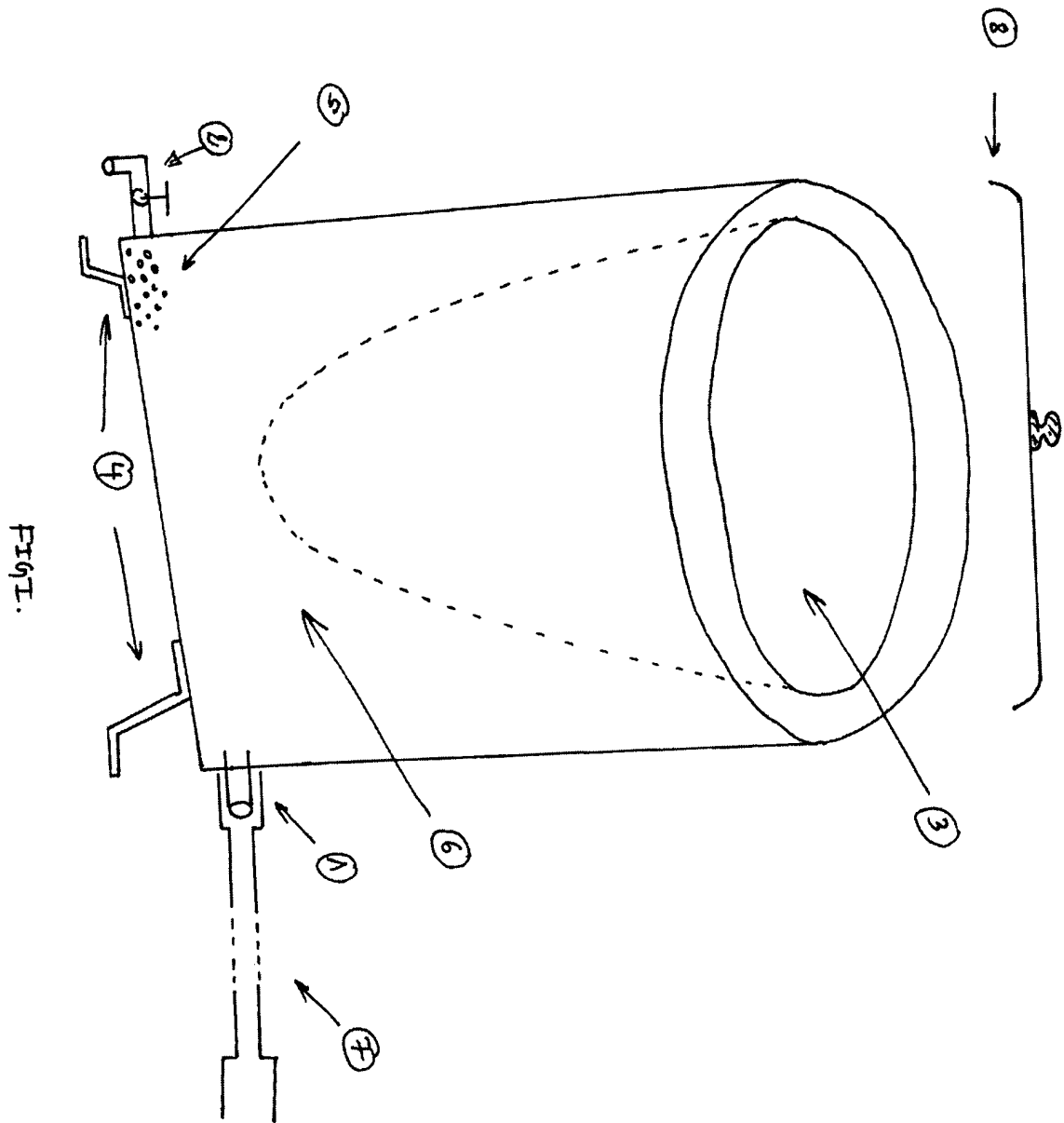
6. station de cuisson Selon les revendications précédentes  
notre invention résulte à la conception de ces passoires de  
nouvelle génération qui se caractérisent principalement  
par trois critères, par l'indépendance physique de la  
source de vapeur, par l'étanchéité totale empêchant toute  
fuite de la vapeur de cuisson et par une large et meilleur  
répartition de la vapeur d'où une cuisson rapide,  
homogène et de haute qualité.

7. station de cuisson selon les revendications précédentes où  
ladite station consiste à exploiter de tels principes dont se  
base cette nouvelle conception de nos passoires en  
question,



8. station de cuisson selon les revendications précédentes où le schéma de la figure I démontre le principe de base de passoires innovées et ne consiste non plus à un model final,
9. station de cuisson selon les revendications précédentes on tient au développement ultérieur des passoires avec des models plus modérés répondant aux exigences recommandées lors de la phase de l'industrialisation de la présente station avec ses diverses composantes,
10. station de cuisson selon les revendications précédentes où le choix des matériaux de fabrication des passoires reste ouvert sur une large gamme tel que l'aluminium, l'inox, le verre, la porcelaine ou autre matériau similaire.
11. station de cuisson selon les revendications précédentes où seules les techniques de fabrications disponibles et la demande du marché qui peuvent influencer le choix du matériau convenable pour la fabrication de nos passoires sujettes de notre présente invention.





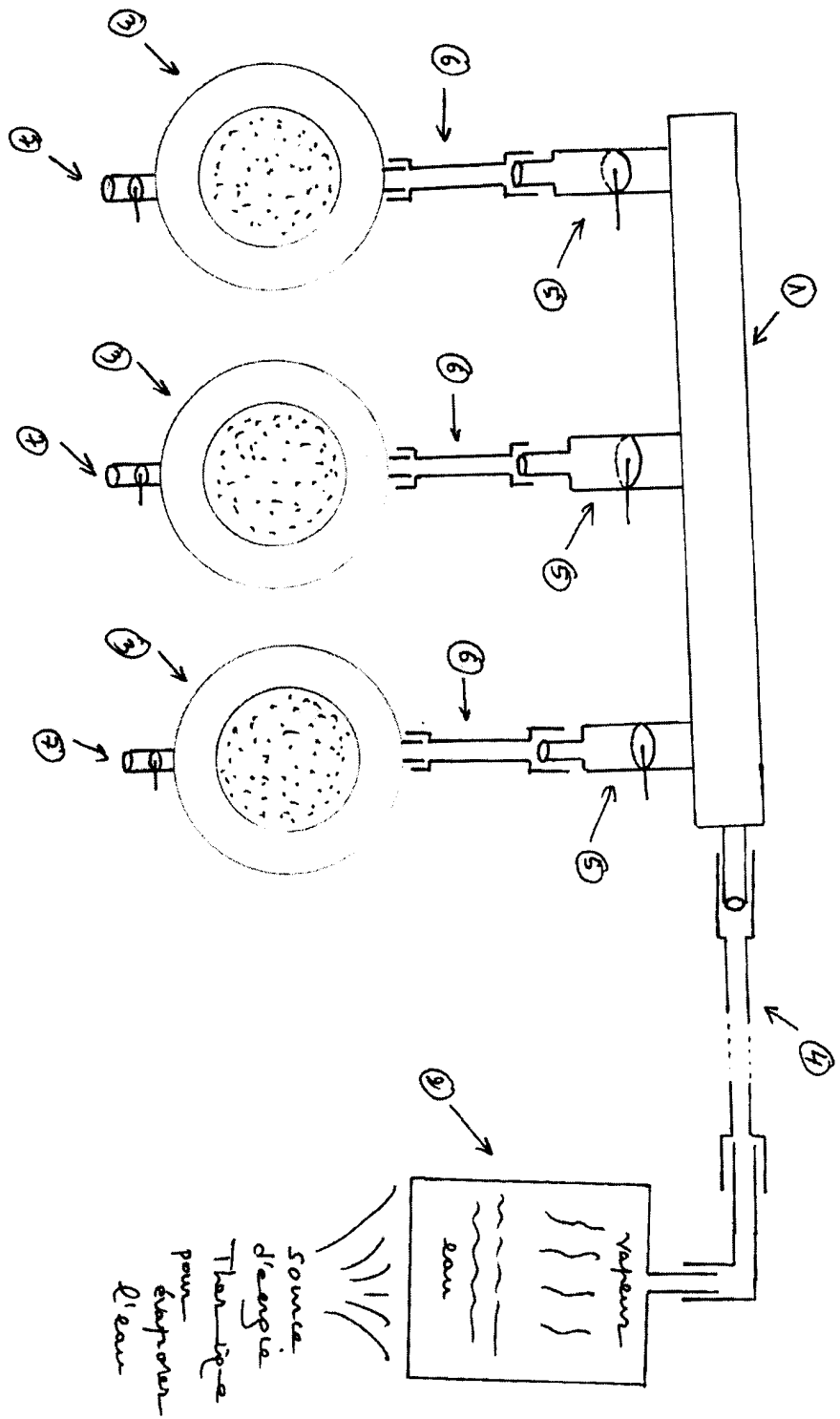


FIG. II.