

Patentansökan avseende: rörligt halster

Tekniskt område

Den här uppfinningen avser ett förfarande för hur grillhalster skall vara utformade medförandes att den mat man grillar inte fastnar i halstret.

Teknikens tidigare ståndpunkt

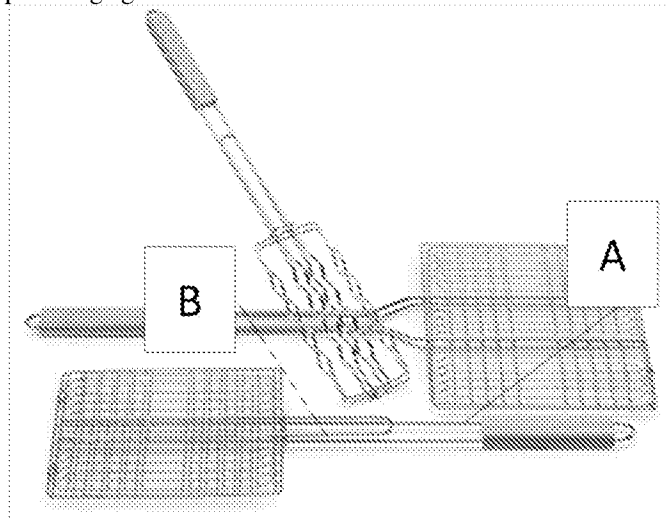
Att grilla till konsistensen sköra livsmedel, speciellt fisk och fiskfiléer, görs idag på ett otal olika sätt. Ett av de vanligaste sätten att grilla mat om man använder en vanlig grill är att man har någon form av halster.

Utformningen av dessa kan variera men alla har funktionen att man innesluter maten t.ex. fiskbitar i en hållare. Vanligast är att dessa är gjorda av någon metall av något slag. Ibland med en legering, typ teflon, för att maten inte skall bränna fast.

Det enda problemet med dessa halster är att de delar av halstret som ligger an mot den sköra maten har en tendens att bränna fast, trots olika ytbeläggningar. Detta medför att när maten är klar så går det inte att skilja halstret från maten utan att det fastnar mat på halstret och att matbiten i vissa stycken faller isär. Detta är vare sig bra eller vackert.

På senare år har det på marknaden därför sålts vissa nät med beläggningar av teflonliknande karaktär som skall förhindra att maten bränner fast. Möjligen att dessa fungerar i vissa fall men ofta bränner maten fast ändå.

Kontentan av allt detta är att det inte finns någon riktigt bra metod att grilla sköra mat t.ex. fiskfiléer och liknande på vanliga grillar.



Några vanliga halster visas på denna bild. Varje halster är så beskaffat att det består av två delar A och B som är ledade i varandra i änden mittemot handtaget. Mat som skall grillas placeras mellan dessa två hälften. Med en låsring placerad intill A:s hantag sammanförs de båda halvorna och låsringen skjutes över skaftet på B på så sätt att det låser de båda halvorna i varandra.

Beskrivning av uppfinningen och ändamålet

Denna uppfinning gör det möjligt att genom en konstruktion som är i ständig rörelse grilla fisk, och andra till konsistensen sköra livsmedel, på ett sätt som gör att maten inte bränner fast i halstret.

Mer detaljerad beskrivning

Utformningen av uppfinningen kan variera men den gemensamma faktorn för alla lösningar är att själva metallen som ligger i kontakt med det som skall grillas, sakta snurrar eller på annat sätt är i ständig rörelse under grillningen. Detta medför att maten inte fastnar eller bränns fast och att man på så sätt undviker problemet att skilja maten från halstret.

Exempelkonstruktionerna i form av principskisser på ritningar nedan visar två olika sätt att realisera förfarandet.

Ritning 1 - konstruktion med roterande halsterstänger

Ritningen visar en konstruktion som bygger på roterande halsterstänger. Figur 1 visar en spiralfjädermotor (1) som via en länkarm (2) och kugghjulskonstruktion (3) överför en rotation till halsterstängerna (4). Dessa stänger kommer sedan att rotera i en långsam takt och parvis åt olika håll så att en förskjutning av maten i halstret inte sker. De två delarna av halstret är sammanlänkade via ringar (5) i den ände som skall befinna sig över glöden. Konstruktionen bör vara sådan att en fulladdad spiralfjäder räcker för den tid maten tar att tillaga. För att hålla ihop de två delarna används en klassisk låsring (6)

Ritning 2 - konstruktion med en löpande vajer

Ritningen visar en konstruktion som bygger på en vajer(11) som löper via trissor(12). Figur 3, 4 och 5 visar en spiralfjädermotor (7) som via ett kugghjulsystem (8) med ett på det ena kugghjulet fastmonterat stift (9) roterar och därmed skjuter glidplattan (10) som har en skåra i sig för att stiftet (9) skall skapa en fram och återgående rörelse av vajersystemet (11). I och med att glidplattan (10) i var ände är fäst vid vajersystemet (11) så kommer vajern att sakta utföra en rörelse fram och tillbaka under grillningen. Vajersystemet ersätter i denna konstruktion halsterstängerna och kommer via en länkad konstruktion (13) att överföra rörelsen till andra halsterhalvan. P.g.a. av att konstruktionen ser till att alla ytor som är i kontakt med maten är i ständig rörelse så kommer inte maten att bränna fast.