

TARİFNAME

ET PİŞİRME VE SUNUM TEKNİĞİ

TEKNİK ALAN

Buluş gıdaların, özellikle etlerin yiyecek hizmeti sağlayan yerlerde, servis edildikten sonra sağlığa uygun şekilde ve kısa zamanda, pişirilmesine imkan veren, görsel ve estetik olarak göze hitap eden bir pişirme tertibatı ile ilgilidir.

Buluş özellikle, buluşu zemine konumlandıran ve diğer unsurları üzerinde taşıyan alt tabla, bahsedilen alt tablaya konumlandırılan ve buluşa mukavemet sağlayan destek elemanı, ara irtibat elemanı, köşe irtibat elemanı ve bahsedilen köşe irtibat elemanına kanca yardımıyla irtibatlandırılan ve gıdaların üzerinde pişirildiği topuzdan oluşmaktadır.

ÖNCEKİ TEKNİK

Mevcut uygulamalardaki pişirme tertibatlarında başta kömür olmak üzere çeşitli katı yakıtlar kullanılmaktadır ve bunun sonucunda yanma olayı gerçekleşirken ortaya çıkan duman hava kirliliğine neden olmaktadır. Çeşitli zehirli gazları da ihtiva eden bu duman aynı zamanda pişirme süresince tertibat başında duran kişi için tehlike arz etmektedir.

Mevcut uygulamalarda gıdalar yakıtla birebir temas halinde olmakta ve pişirilen gıdalar karbon monoksit gazına maruz kalmaktadır. Böylece bu tarz pişirme tertibatları kullanılarak pişirilen gıdalar insan sağlığına zarar vermektedir.

Mevcut uygulamalarda pişirme işlemi gerçekleşirken direkt ateş kullanıldığı için gıdalarda yanmalar, kurumalar ve kısa sürede sertleşmeler görülmektedir. Bunun sonucunda da gıdalar yenilemez hale gelmektedir. Bu işlemle uğraşan kişide sürekli pişmekte olan gıdaları kontrol etmek zorunda kalmaktadır.

Mevcut uygulamalarda pişirme işlemi çok uzun sürede gerçekleşmektedir. Örneğin yiyecek hizmeti sağlayan yerlerde pişirme süresinin uzun olması özellikle yoğun zamanlarda çok beklemek zorunda kalan müşterilerin memnun kalmaması gibi sonuçlar doğurmaktadır. Bu nedenle pişirme süresi özellikle yiyecek sağlayan yerlerde önem arz etmektedir.

Mevcut teknikteki pişirme işlemi içerde yapıp daha sonra tabaklarla masalara servis edilmektedir. Talep edilen gıdanın pişme derecesi tamamen pişirme işlemi ile ilgilenen kişiye bağlıdır. Yani istenilen derecede pişirme sağlanamamaktadır.

Bu sonuçlardan yola çıkarak pişirme tertibatları üzerinde yukarıda belirtilen problemlerin çözümü için yeni bir yapılanmanın ortaya konulması gerekliliği açıktır.

Buluş yukarıda belirtilen problemlerin çözümü için ortaya konmuştur.

BULUŞUN AMACI

Buluş yukarıda bahsedilen problemlerin hepsini aynı anda çözmektedir. Söz konusu buluş en genel haliyle buluşu zemine konumlandıran ve diğer unsurları üzerinde taşıyan alt tabla, bahsedilen alt tablaya konumlandırılan ve buluşa mukavemet sağlayan destek elemanı, ara irtibat elemanı, köşe irtibat elemanı ve bahsedilen köşe irtibat elemanına kanca yardımıyla irtibatlandırılan ve gıdaların üzerinde pişirildiği topuzdan oluşmaktadır.

Buluş; gıdaların, yiyecek hizmeti sağlayan yerlerde masaya servis edilmesine ve aynı zamanda sağlıklı bir şekilde pişirilmesine imkan sunmak amacıyla ortaya konmuştur.

Buluşun bir amacı, pişirme tertibatının masaya servis edilmesinden dolayı pişirme işleminin masada gerçekleşebilmesi ve müşterinin pişirme işlemini istediği düzeyde yapabilmesidir.

Buluşun bir amacı, pişirme tertibatındaki pişirme işleminin topuz üzerinde yapılması, direkt ateş kullanılarak yapılan pişirme işlemindeki yanma, kuruma ve sertleşme gibi problemleri engellemesidir.

Bu buluşun bir başka amacı; pişirme işleminin topuz kullanılarak yapılması, bu sayede gıdaların daha kısa sürede pişirilebilmesi ve zamandan kazanım sağlanmasıdır.

Bu buluşun bir başka amacı; yiyecek hizmeti sağlayan yerlerde masada servis yapılarak, görsel ve estetik olarak göze hitap etmesidir.

Buluşun bir başka amacı; buluş konusu pişirme tertibatındaki topuzun yüksek sıcaklıklara çıkartılması ve böylece üzerinde hiçbir bakterinin yaşamasına olanak vermemesidir.

Buluş bir diğer amacı, pişirme tertibatını zemine konumlandıran alt tablanın üzerinde boşluklar oluşturularak tepsi gibi kullanılabilmesidir. Bu fonksiyonel tasarımla topuz üzerinde gıdalar pişirilirken alt tablada da soslar, salatalar vb. yiyecekler konumlandırılabilir.

Bahsedilen amaçlara doğrultusunda, mevcut yapılanmalardaki olumsuzlukları gideren, buluş yiyecek hizmeti sağlayan yerlerde, etin servis edildikten sonra pişirilmesi için kullanılan, buluşu zemine konumlandıran ve diğer unsurları üzerinde barındıran en az bir alt tabla , bahsedilen alt tablaya irtibatlandırılan ve bağlantı için kullanılan en az bir destek elemanı, bahsedilen alt tablaya, bahsedilen destek elemanını irtibatlandırılan en az bir bilezik, bahsedilen destek elemanına irtibatlandırılan ve bağlantı için kullanılan en az bir ara irtibat elemanı, bahsedilen ara irtibat elemanına irtibatlandırılan ve yine bağlantı için kullanılan en az bir köşe irtibat elemanı, bahsedilen köşe irtibat elemanına , kanca ve zincir yardımıyla irtibatlandırılan ve etin üzerinde pişirildiği en az bir topuz, bahsedilen destek elemanını bahsedilen bileziğe konumlandırmak için bahsedilen destek elemanı üzerinde destek eleman irtibat kısmı, bahsedilen ara irtibat elemanını bahsedilen destek elemanına irtibatlandırmak için bahsedilen ara irtibat elemanı üzerinde en az bir ara irtibat eleman ucu, bahsedilen bileziğe bahsedilen destek elemanını irtibatlandırmak için bahsedilen bilezik üzerinde en az bir bilezik destek eleman irtibat çıkıntısı, bahsedilen alt tablada servis kaplarını konumlandırmak için bahsedilen alt tabla üzerinde en az bir tabla yuvası, bahsedilen alt tablaya bahsedilen bileziği irtibatlandırmak için bahsedilen bilezik üzerinde bilezik montaj boşluğu, bahsedilen pişirme tertibatını taşıırken kullanılan kulpların, bahsedilen alt tablaya montaj elemanı yardımıyla irtibatlandırılması için bahsedilen alt tabla üzerinde montaj boşluğu, bahsedilen bileziği alt tablaya irtibatlandırmak için bahsedilen alt tabla üzerinde bilezik irtibat çıkıntısı, bahsedilen bileziği alt tablaya irtibatlandırmak için bahsedilen alt tabla üzerinde bilezik irtibat çıkıntısı, bahsedilen topuz üzerine irtibatlandırılan ve etlerin pişirmek için tutturulduğu çivi, bahsedilen çiviye bahsedilen topuza irtibatlandırmak için bahsedilen topuz üzerinde topuz çivi irtibat boşluğu,

bahsedilen çiviye bahsedilen topuzla irtibatlandırmak için bahsedilen çivi üzerinde çivi irtibat kısmı,

bahsedilen zinciri bahsedilen topuzla irtibatlandırmak için bahsedilen topuz üzerinde en az bir zincir irtibat boşluğu,

bahsedilen çiviye etin yerleştirilebilmesi için bahsedilen çivi üzerinde çivi ucu içermektedir.

Yine buluş yiyecek hizmeti sağlayan yerlerde, etin servis edildikten sonra pişirilmesi için kullanılan pişirme tertibatındaki sunum tekniği olup,

belirli kalınlıktaki etlerin doğratılması,

topuzun , zincir kısmından tutularak sıcaklığının yaklaşık 400 dereceye getirilmesi,

topuzun üzerine kızgın yağ dökülerek sıcaklığının 200-250 dereceye indirilmesi,

etlerin bir tarafının servis edilmeden önce lav taşlı gazlı ızgarada pişirilmesi,

etlerin pişmeyen tarafının topuz üzerindeki çivilere ayrı ayrı yerleştirilmesi ve servis halindeyken çığ kısmının pişirilmesi

işlem adımlarını içermektedir.

Söz konusu buluş, mevcut haliyle ve görsel olarak müşteriye hitap etmesi sayesinde sektörde tercih edilen bir ürün haline gelecektir. Böylelikle ticari bir başarı sağlayacaktır.

Buluşun yapısal ve karakteristik özellikleri ve tüm avantajları aşağıda verilen şekiller ve bu şekillere atıf yapılmak suretiyle yazılan detaylı açıklama sayesinde daha net olarak anlaşılacaktır. Bu nedenle değerlendirmenin de bu şekiller ve detaylı açıklama göz önüne alınarak yapılması gerekmektedir.

BULUŞUN ANLAŞILMASINA YARDIMCI OLACAK ŞEKİLLER

Şekil – 1; Buluş konusu pişirme tertibatını sağdan perspektif gösteren monte haldeki çizimdir.

Şekil – 2; Buluş konusu pişirme tertibatını soldan perspektif gösteren monte haldeki çizimdir.

Şekil – 3; Buluş konusu pişirme tertibatını demonte halde perspektif gösteren çizimdir.

REFERANS NUMARALARI

1. Pişirme Tertibatı

10. Alt Tabla

11. Tabla Yuvası

12. Montaj Boşluğu

13. Bilezik İrtibat Çıkıntısı

- 20. Destek Elemanı
- 21. Destek Eleman İrtibat Kısmı
- 30. Ara İrtibat Elemanı
- 31. Ara İrtibat Elemanı Ucu
- 40. Köşe İrtibat Elemanı
- 50. Bilezik
- 51. Bilezik Montaj Boşluğu
- 52. Bilezik Destek Eleman İrtibat Çıkıntısı
- 60. Montaj Elemanı
- 70. Kulp
- 80. Montaj Eleman Kapağı
- 90. Zincir
- 91. Zincir İrtibat Ucu
- 100. Topuz
- 101. Topuz Çivi İrtibat Boşluğu
- 102. Zincir İrtibat Boşluğu
- 110. Çivi
- 111. Çivi Ucu
- 112. Çivi İrtibat Kısmı
- 120. Kanca
- 130. Servis Kabı

Buluş yukarıda verilen referans numaraları ve ekli şekillere atıfta bulunularak izah edildiğinde daha iyi anlaşılacaktır.

BULUŞUN DETAYLI AÇIKLAMASI

Şekil – 1, buluş konusu pişirme tertibatını (1) sağdan perspektif gösteren monte haldeki çizim, Şekil – 2 ise buluş konusu pişirme tertibatını (1) soldan perspektif gösteren monte haldeki çizimdir. Şekil – 3'te buluş konusu pişirme tertibatını (1) demonte halde perspektif gösteren çizim verilmektedir. İlk olarak alt tabla (10) üzerindeki bilezik irtibat çıkıntısına (13) bilezik (50) irtibatlandırılmaktadır. Daha sonra alt tabla (10) üzerindeki montaj boşluklarına (12), bilezik montaj boşlukları (51) gelecek şekilde bilezik (50) konumlandırılır ve montaj elemanı (60) yardımıyla bilezik (50) alt tablaya (10) irtibatlandırılır. Destek elemanı da (20) destek eleman irtibat kısmından (21) bilezik (50) üzerindeki bilezik destek eleman irtibat çıkıntısına (52) irtibatlandırılmaktadır. Destek elemanının (20) ara irtibat elemanına (30) tutturulması ara irtibat elemanı ucundan (31) montaj elemanının (60) irtibatlandırılmasıyla

sağlanmaktadır. Montaj işlemi bittikten sonra bu kısma montaj eleman kapağı (80) konumlandırılarak bu kısım kamufle edilmektedir. Ara irtibat elemanına (30) köşe irtibat elemanı (40) yine montaj elemanı (60) sayesinde konumlandırılır ve köşe irtibat elemanının (30) ucuna kanca (120) tutturulur. Daha sonra topuz (100) üzerindeki topuz çivi irtibat boşluğuna (101) çiviler (110), çivi irtibat kısmı (112) kullanılarak irtibatlandırılmaktadır. Topuz (100) üzerindeki zincir irtibat boşluğuna (102) zincir irtibat ucu (91) konumlandırılır ve topuz (100) zincir (90) kullanılarak kancaya (120) takılmaktadır. Alt tabla (10) üzerindeki tabla yuvalarına da (11) servis kapları (130) konumlandırılarak pişirme tertibatı (1) Şekil-1 ve Şekil-2'deki görünümünü almaktadır.

Montaj işlemi tamamlandıktan sonra topuz (100) zincir (90) kısmından tutulup kanca (120) kısmından alınarak sıcaklığı yaklaşık 400 dereceye gelene kadar alevde ısıtılır. Daha sonra topuzun (100) üzerine kızgın yağ dökülerek sıcaklığı 200-250 dereceye indirilir. Belirli kalınlıkta doğranan etlerin bir tarafı servis edilmeden önce lav taşlı gazlı ızgarada pişirilmektedir. Etlerin pişmeyen tarafı çivi ucu (111) kullanılarak topuz (100) üzerindeki çivilere (110) yerleştirilir ve yine zincir (90) kısmından tutularak kancaya (120) takılarak kulp (70) kısmından tutulup servise sunulur. Böylece servis halindeyken etlerin çiğ kalan kısımları istenilen ölçüde pişirmeye devam etmektedir.

İSTEMLER

1. Buluş yiyecek hizmeti sağlayan yerlerde, etin servis edildikten sonra pişirilmesi için kullanılan bir pişirme tertibatı (1) olup, **özelliği**;
 - buluşu zemine konumlandıran ve diğer unsurları üzerinde barındıran en az bir alt tabla (10),
 - bahsedilen alt tablaya (10) irtibatlandırılan ve bağlantı için kullanılan en az bir destek elemanı (20),
 - bahsedilen alt tablaya (10), bahsedilen destek elemanını (20) irtibatlandırılan en az bir bilezik (50),
 - bahsedilen destek elemanına (20) irtibatlandırılan ve bağlantı için kullanılan en az bir ara irtibat elemanı (30),
 - bahsedilen ara irtibat elemanına (30) irtibatlandırılan ve yine bağlantı için kullanılan en az bir köşe irtibat elemanı (40),
 - bahsedilen köşe irtibat elemanına (40), kanca (120) ve zincir (90) yardımıyla irtibatlandırılan ve etin üzerinde pişirildiği en az bir topuz (100)
 içermesi ile karakterize edilmesidir.
2. İstem 1' e uygun pişirme tertibatı (1) olup, **özelliği**; bahsedilen destek elemanını (20) bahsedilen bileziğe (50) konumlandırmak için bahsedilen destek elemanı (20) üzerinde destek eleman irtibat kısmı (21) içermesi ile karakterize edilmesidir.
3. İstem 1' e uygun pişirme tertibatı (1) olup, **özelliği**; bahsedilen ara irtibat elemanını (30) bahsedilen destek elemanına (20) irtibatlandırmak için bahsedilen ara irtibat elemanı (30) üzerinde en az bir ara irtibat eleman ucu (31) içermesi ile karakterize edilmesidir.
4. İstem 1'e uygun pişirme tertibatı (1) olup, **özelliği**; bahsedilen bileziğe (50) bahsedilen destek elemanını (20) irtibatlandırmak için bahsedilen bilezik (50) üzerinde en az bir bilezik destek eleman irtibat çıkıntısı (52) içermesi ile karakterize edilmesidir.
5. İstem 1'e uygun pişirme tertibatı (1) olup, **özelliği**; bahsedilen alt tablada (10) servis kaplarını (130) konumlandırmak için bahsedilen alt tabla (10) üzerinde en az bir tabla yuvası (11) içermesi ile karakterize edilmesidir.

6. İstem 1'e uygun pişirme tertibatı (1) olup, **özelliği**; bahsedilen alt tablaya (10) bahsedilen bileziği (50) irtibatlandırmak için bahsedilen bilezik (50) üzerinde bilezik montaj boşluğu (51) içermesi ile karakterize edilmesidir.
7. İstem 1'e uygun pişirme tertibatı (1) olup, **özelliği**; bahsedilen pişirme tertibatını (1) taşırken kullanılan kulpların (70), bahsedilen alt tablaya (10) montaj elemanı (60) yardımıyla irtibatlandırılması için bahsedilen alt tabla (10) üzerinde montaj boşluğu (12) içermesi ile karakterize edilmesidir.
8. İstem 1'e uygun pişirme tertibatı (1) olup, **özelliği**; bahsedilen bileziği (50) alt tablaya (10) irtibatlandırmak için bahsedilen alt tabla (10) üzerinde bilezik irtibat çıkıntısı (13) içermesi ile karakterize edilmesidir.
9. İstem 1'e uygun pişirme tertibatı (1) olup, **özelliği**; bahsedilen bileziği (50) alt tablaya (10) irtibatlandırmak için bahsedilen alt tabla (10) üzerinde bilezik irtibat çıkıntısı (13) içermesi ile karakterize edilmesidir.
10. İstem 1'e uygun pişirme tertibatı (1) olup, **özelliği**; bahsedilen topuz (100) üzerine irtibatlandırılan ve etlerin pişirmek için tutturulduğu çivi (110) içermesi ile karakterize edilmesidir.
11. İstem 1'e uygun pişirme tertibatı (1) olup, **özelliği**; bahsedilen çivi (110) bahsedilen topuza (100) irtibatlandırmak için bahsedilen topuz (100) üzerinde topuz çivi irtibat boşluğu (101) içermesi ile karakterize edilmesidir.
12. İstem 1' ve İstem 10'a uygun pişirme tertibatı (1) olup, **özelliği**; bahsedilen çivi (110) bahsedilen topuza (100) irtibatlandırmak için bahsedilen çivi (110) üzerinde çivi irtibat kısmı (112) içermesi ile karakterize edilmesidir.
13. İstem 1'e uygun pişirme tertibatı (1) olup, **özelliği**; bahsedilen zinciri (90) bahsedilen topuza (100) irtibatlandırmak için bahsedilen topuz (100) üzerinde en az bir zincir irtibat boşluğu (102) içermesi ile karakterize edilmesidir.
14. İstem 1'e ve İstem 10'a uygun pişirme tertibatı (1) olup, **özelliği**; bahsedilen çiviye (110) etin yerleştirilebilmesi için bahsedilen çivi (110) üzerinde çivi ucu (111) içermesi ile karakterize edilmesidir.

15. Buluş yiyecek hizmeti sağlayan yerlerde, etin servis edildikten sonra pişirilmesi için kullanılan pişirme tertibatındaki (1) sunum tekniği olup, **özelliği**;

- belirli kalınlıktaki etlerin doğratılması,
- topuzun (100), zincir (90) kısmından tutularak sıcaklığının yaklaşık 400 dereceye getirilmesi,
- topuzun (100) üzerine kızgın yağ dökölerek sıcaklığının 200-250 dereceye indirilmesi,
- etlerin bir tarafının servis edilmeden önce lav taşlı gazlı ızgarada pişirilmesi,
- etlerin pişmeyen tarafının topuz (100) üzerindeki çivilere (110) ayrı ayrı yerleştirilmesi ve servis halindeyken çiğ kısmının pişirilmesi,

işlem adımlarını içermesi ile karakterize edilmesidir.

ÖZET**ET PİŞİRME VE SUNUM TEKNİĞİ**

Buluş gıdaların, özellikle etlerin yiyecek hizmeti sağlayan yerlerde, servis edildikten sonra sağlığa uygun şekilde ve kısa zamanda, pişirilmesine imkan veren, görsel ve estetik olarak göze hitap eden bir pişirme tertibatı (1) ile ilgilidir.

Buluş özellikle, buluşu zemine konumlandıran ve diğer unsurları üzerinde taşıyan alt tabla (10), bahsedilen alt tablaya (10) konumlandırılan ve buluşa mukavemet sağlayan destek elemanı (20), ara irtibat elemanı (30), köşe irtibat elemanı (40) ve bahsedilen köşe irtibat elemanına (40) kanca (120) yardımıyla irtibatlandırılan ve gıdaların üzerinde pişirildiği topuzdan (100) oluşmaktadır. Buluş masaya servis edilen ve gıdaların servis halindeyken pişirilmesine imkan veren, böylece estetik açıdan göze hitap eden bir pişirme tertibatıdır (1).