SECTION A — NÉCESSITÉS COURANTES DE LA VIE

A47 AMEUBLEMENT; ARTICLES OU APPAREILS MÉNAGERS; MOULINS À CAFÉ; MOULINS À ÉPICES; ASPIRATEURS EN GÉNÉRAL

A47J MATÉRIEL DE CUISINE; MOULINS À CAFÉ; MOULINS À ÉPICES; APPAREILS À PRÉPARER LES BOISSONS

(pour désagrégation, p.ex. pour hacher, B02C; pour séparer, p.ex. pour couper ou découper en tranches, B26B, B26D) **[6]**

Schéma général

APPAREILS OU MACHINES POUR PRÉPARER LA NOURRITURE
- Pour peler ou éplucher; pour tamiser....17/00, 19/00
- Pour conformer le beurre....9/00
- Pour préparer les fruits....17/00-25/00
- Moulins à café, moulins à épices....42/00
- Autres appareils ou machines....43/00, 44/00

CUISSON; APPAREILS À PRÉPARER LES BOISSONS, RÉCIPIENTS CALORIFUGÉS
- Récipients de cuisson d'usage général....27/00
- Cuiseurs pour œufs; Dispositifs de cuisson pour le camping....29/00, 33/00
- Appareils à préparer les boissons....31/00
- Détails des récipients de cuisson....36/00
- Cuisson au four, rôtissage, cuisson au grill, friture....37/00
- Chambres de cuisson, armoires avec dispositifs de chauffage....39/00
- Récipients à isolation thermique....41/00

DISPOSITIFS POUR ACCROCHER OU SAISIR LES USTENSILES....45/00
RÉCIPIENTS, SUPPORTS, PLANCHES À DÉCOUPER....47/00

9/00 **Appareils ou ustensiles pour façonner le beurre ou les produits similaires** (pour emploi dans les laiteries A01J 19/00, A01J 21/00; moulage de matériaux à l'état plastique en général B29C)

17/00 **Instruments ou machines de ménage pour peler, effiler ou éplucher** (pour produits alimentaires en grosses quantités A23N)

17/02 • Dispositifs à main pour éplucher ou peler les légumes ou similaires

17/04 • • Zesteuses à citron

17/06 • Dispositifs pour effiler les haricots

17/08 • Peleurs d'asperges

17/10 • Griffes ou supports pour tenir les légumes ou fruits pendant l'épluchage

17/14 • Machines à peler (machines universelles de cuisine A47J 43/04)

17/16 • • Eplucheuses à axes tournants maintenant les fruits et à lames fixes ou mobiles

17/18 • • à disques ou rotors rapeurs

17/20 • • à brosses

19/00 **Machines de ménage pour passer les produits alimentaires; Instruments de ménage pour passer les produits alimentaires** (pour les produits alimentaires en grosses quantités A23N)

19/02 • Presse-citrons; Dispositifs pour extraire le jus d'autres fruits

19/04 • Instruments de ménage pour mettre en purée des pommes de terre ou autres produits alimentaires

19/06 • Presse-jus pour légumes

21/00 **Dispositifs pour équeuter les fruits** (leurs machines A23N 15/02)

23/00 **Dispositifs dénoyauteurs de fruits** (machines à dénoyauter les fruits par grandes quantités A23N 3/00, A23N 4/00)

25/00 **Dispositifs pour évider ou épépiner les fruits** (machines à évider les fruits par grandes quantités A23N 3/00, A23N 4/12)

Cuisson; Appareils à préparer les boissons

27/00 **Récipients de cuisson** (A47J 29/00-A47J 33/00 ont priorité) **[2]**

27/02 • à grande surface de chauffe

27/022 • • à large fond

27/024 • • avec des tuyaux de chauffage à liquide se prolongeant à l'extérieur du récipient

27/026 • • avec des conduits pour la circulation de gaz de chauffage à travers le récipient

27/04 • pour la cuisson des aliments à la vapeur; Dispositifs pour extraire le jus des fruits au moyen de la vapeur

27/05 • • Marmites à vapeur étagées, c. à d. avec des joints étanches à la vapeur entre les récipients de cuisson empilés les uns sur les autres lors de leur utilisation (récipients de cuisson étagés en général A47J 27/13)

27/06 • Bouilloires chauffées à la vapeur pour usage domestique

27/08 • Autocuiseurs; Couvercles ou systèmes de verrouillage spécialement adaptés aux autocuiseurs
27/082 • • à compartiments rapportés pour cuire séparément au même moment des aliments différents; Compartiments rapportés à cet usage (compartiments rapportés pour récipients de cuisson en général A47J 36/16)
27/084 • • à volume réglable; Marmites-express étagées
27/086 • • à moyens de chauffage incorporés (adaptations de dispositifs de commande automatiques pour les moyens de chauffage A47J 27/62)
27/088 • • adaptés au chauffage à haute fréquence
27/09 • • Dispositifs de sécurité
27/092 • • • Dispositifs pour faire tomber automatiquement la pression avant d'ouvrir
27/10 • Récipients de cuisson avec systèmes de bains-marie pour usage domestique
27/12 • Récipients de cuisson à éléments multiples
27/122 • • de forme adaptée à celle des récipients adjacents de façon à former un ensemble, p.ex. en forme de couronne
27/13 • • Récipients de cuisson étagés
27/14 • Récipients de cuisson pour hôtels, restaurants ou cantines
27/16 • • chauffés à la vapeur
27/17 • • • à chemise de vapeur
27/18 • • chauffés au bain-marie
27/20 • Bains-marie pour jambon
27/21 • Récipients pour faire bouillir l'eau, p.ex. bouilloires
27/212 • • avec des moyens d'avertissement, p.ex. bouilloires à sifflet (avertisseurs de récipients pour faire bouillir le lait A47J 27/57)
27/56 • Prévention du débordement par ébullition, p.ex. du lait (dispositifs pour empêcher la formation de mousse ou éliminer celle-ci dans les appareils de traitement du lait A01J 11/02; prévention de la mousse pendant l'ébullition en général B01B 1/02)
27/57 • • Récipients pour faire bouillir le lait avec chemises d'eau ou de vapeur, p.ex. avec moyens d'avertissement
27/58 • • Appareils de cuisson avec rigoles ou couvercles recueillant le liquide en excès
27/60 • • Pièces intérieures en forme d'entonnoirs; Plaques à rainures à placer sur le fond des ustensiles de cuisson
27/62 • • par des dispositifs de commande automatique de l'apport de chaleur par arrêt du chauffage, ou de soulèvement automatique des récipients de cuisson
27/64 • • • pour soulever automatiquement les récipients de cuisson (dispositifs pour retirer automatiquement les œufs de l'eau bouillante A47J 29/04)

29/00 Cuiseurs pour œufs
29/02 • pour les œufs ou les œufs pochés; Cuiseurs à minuterie
29/04 • • Cuiseurs pour œufs avec dispositifs automatiques pour retirer les œufs de l'eau bouillante
29/06 • Dispositifs pour saisir les œufs; Dispositifs pour maintenir les œufs pendant l'ébullition

31/00 Appareils à préparer les boissons (machines ou instruments de ménage pour passer les produits alimentaires A47J 19/00; préparation de boissons non alcoolisées, p.ex. par addition d'ingrédients aux jus de fruits ou de légumes, A23L 2/00; théières ou cafetières A47G 19/14; infuseurs à thé A47G 19/16; distribution de boissons à la pression B67D 1/00; brassage de la bière C12C; préparation de vin ou d'autres boissons alcoolisées C12G) **[5]**
31/02 • Machines à préparer le café à tasses d'extraction amovibles, se plaçant sur le dessus de récipients à boissons, p.ex. cafés-filtres (filtres A47J 31/06)
31/04 • Appareils à préparer le café à conduits montants
31/043 • • Appareils à préparer le café du type à vide, avec des conduits montants, dans lesquels l'eau chaude est amenée au récipient supérieur où se trouve le café moulu et, la source de chaleur étant alors supprimée, est aspirée à travers le filtre par le vide créé dans le récipient inférieur
31/047 • • • avec extinction automatique de la source de chaleur
31/053 • • avec circulation répétée de l'extrait à travers le filtre
31/057 • • avec réservoir d'eau distinct du récipient pour la boisson, l'eau chaude ne traversant le filtre qu'une seule fois
31/06 • Filtres ou passoires pour appareils à café et à thé
31/08 • • Filtres en papier rapportés pour ceux-ci
31/10 • Appareils à préparer le café, dans lesquels le récipient où se fait l'infusion est placé au-dessus ou dans la partie supérieure des récipients pour la boisson; Percolateurs (A47J 31/02 a priorité)
31/12 • • dans lesquels la vapeur de l'eau bouillante est amenée au-dessus du filtre et après condensation passe à travers le filtre
31/14 • Appareils à préparer le café ou le thé à filtres placés dans ou derrière les orifices de versement
31/16 • Appareils à préparer le café à renversement, dans lesquels l'eau est amenée à ébullition dans la partie inférieure, l'appareil étant ensuite retourné pour faire passer l'eau à travers le filtre
31/18 • Appareils dans lesquels du café moulu ou des feuilles de thé sont immergés dans le liquide chaud dans le récipient pour la boisson (sachets à infusion A47G 19/16)
31/20 • • ayant des filtres immergeables, p.ex. rotatifs
31/22 • Centrifugeuses pour préparer du café-filtre (A47J 31/20 a priorité)
31/24 • Appareils à préparer le café dans lesquels l'eau chaude passe sous pression à travers le filtre (A47J 31/043 a priorité)
31/30 • • avec de l'eau chaude sous pression de vapeur d'eau
31/32 • • avec de l'eau chaude sous pression d'air
31/34 • • avec de l'eau chaude sous pression d'un liquide
31/36 • • • avec des moyens mécaniques pour produire la pression
31/38 • • • • actionnés à la main
31/40 • Appareils à préparer des boissons avec des moyens de distribution pour ajouter une quantité mesurée d'ingrédients, p.ex. du café, de l'eau, du sucre, du cacao, du lait, du thé
31/41 • • d'ingrédients liquides **[5]**
31/42 • Appareils à préparer des boissons avec des moyens incorporés pour moudre ou torréfier le café
31/44 • Eléments ou parties constitutives des appareils à préparer des boissons (filtres ou passoires A47J 31/06)

31/46 • • Becs verseurs, pompes, soupapes de vidange ou dispositifs analogues pour le transport de liquides
31/48 • • Pinces, anneaux, crochets ou dispositifs analogues pour accrocher les éléments du filtre lorsqu'ils ne sont pas utilisés
31/50 • • Samovars avec dispositifs pour maintenir les boissons chaudes ou froides
31/52 • • Mécanismes commandés par un réveil-matin pour les appareils à préparer le café ou le thé
31/54 • • Bouilloires
31/56 • • • à commande du niveau de l'eau; à commande de la température
31/58 • • Dispositifs de sécurité
31/60 • • Dispositifs de nettoyage

33/00 Dispositifs de cuisson sans moyens propres de chauffage pour camping (réchauds de voyage à un feu A47J 36/26; réchauds de voyage à chauffage au pétrole, à l'essence, à l'alcool ou similaires F24C)

36/00 Eléments, détails ou accessoires des récipients de cuisson (A47J 27/00-A47J 33/00 ont priorité pour autant que l'utilisation de ces éléments, détails ou accessoires soit limitée à un type particulier de récipient de cuisson prévu dans un seul de ces groupes; dispositifs de chauffage pour récipients de cuisson en général F24) **[2]**
36/02 • Emploi de matériaux spécifiés, p.ex. double-fonds avec une plaque de cuivre ou une plaque isolante
36/04 • • les matériaux n'étant pas métalliques
36/06 • Dessus ou couvercles pour les récipients de cuisson (spécialement adaptés aux autocuiseurs A47J 27/08)
36/08 • • pour vider les liquides contenus dans les récipients
36/10 • • Dispositifs de verrouillage des couvercles
36/12 • • Dispositifs pour maintenir les couvercles en position d'ouverture sur le récipient
36/14 • Becs verseurs, p.ex. constituant des éléments distincts du récipient (becs en général B05B 1/22)
36/16 • Pièces rapportées
36/18 • • Marmites ou ustensiles avec des cribles introduits à l'intérieur, p.ex. marmites pour faire des pommes-vapeur
36/20 • • Plaques perforées ou récipients perforés se plaçant à l'intérieur d'un ustensile de cuisine
36/22 • • • Pièces rapportées en fil métallique (bassines à grande friture A47J 37/12)
36/24 • Dispositifs de réchauffage
36/26 • • Dispositifs pour réchauffer des récipients contenant des boissons ou des aliments, en particulier au moyen de réchauds; Réchauds de voyage, p.ex. avec un brûleur utilisant du pétrole ou de l'essence
36/28 • • Dispositifs de réchauffage produisant de la chaleur par réaction exothermique, p.ex. chaleur dégagée par le contact de chaux vive avec de l'eau
36/30 • • Dispositifs de réchauffage utilisant des pastilles combustibles ou d'autres substances chimiques
36/32 • Mécanismes d'allumage ou dispositifs d'alarme à minuterie
36/34 • Supports pour récipients de cuisson
36/36 • Ecrans ou enveloppes pour ustensiles de cuisine en vue de réduire le rayonnement de chaleur, fixes ou amovibles
36/38 • pour éliminer ou condenser les vapeurs de cuisson dans les ustensiles de cuisine (élimination des fumées de cuisson des poêles ou des fourneaux à usage domestique F24C 15/20) **[5]**
36/40 • Dispositifs d'obturation des fuites pour réparer les récipients de cuisson
36/42 • Dispositifs pour empêcher la production de dépôts, p.ex. de tartre ou analogue

37/00 Cuisson au four; Rôtissage; Cuisson au gril; Friture (fours de boulangerie, appareils ou matériel de cuisson au four à usage non domestique A21B; poêles ou fourneaux à usage domestique F24B, F24C)
37/01 • Récipients conçus uniquement pour la cuisson au four (à utiliser dans les fours de boulangerie A21B)
37/04 • Appareils à rôtir avec supports mobiles pour les aliments ou avec instruments de chauffage mobiles; Broches
37/06 • Rôtissoires; Grils; Grille-sandwiches
37/07 • • Dispositifs pour faire des grillades en plein air; Barbecues
37/08 • • Grille-pain (éléments de chauffage électrique H05B)
37/10 • Poêles à frire, y compris les couvercles ou systèmes d'arrosage
37/12 • Bassines à grande friture, y compris les appareils spécialement conçus pour la friture du poisson

---

39/00 Chambres calorifugées pour le réchauffage; Armoires avec dispositions pour le chauffage afin de réchauffer les ustensiles de cuisine
39/02 • Chauffe-plats; Dispositifs pour maintenir au chaud les aliments

41/00 Récipients à isolation thermique, p.ex. gourdes, cruches, jarres (récipients à isolation thermique en général B65D 81/38)
41/02 • Récipients à chemises où le vide a été fait, p.ex. bouteilles thermos

42/00 Moulins à café; Moulins à épices (constituant un élément de machines universelles ou à usages multiples A47J 43/04, A47J 44/00; mouture ou réduction en poudre en général B02C)
42/02 • ayant des cônes de broyage
42/04 • • mus à la main
42/06 • • mus mécaniquement
42/08 • • Mécanismes de réglage
42/10 • • Cônes de broyage
42/12 • ayant des disques de broyage
42/14 • • mus à la main
42/16 • • mus mécaniquement
42/18 • • Mécanismes de réglage
42/20 • • Disques de broyage
42/22 • ayant des batteurs pulvérisateurs ou des couteaux rotatifs
42/24 • • mus à la main
42/26 • • mus mécaniquement
42/28 • • Batteurs ou couteaux
42/30 • • ayant un récipient perforé pour le produit moulu; ayant un tamis
42/32 • avec d'autres organes de broyage ou de pulvérisation
42/34 • • mus à la main
42/36 • • mus mécaniquement
42/38 • Pièces ou parties constitutives
42/40 • • se rapportant au vidage, au récipient récepteur ou analogue; Crochets pour sacs, p.ex. comprenant des moyens pour actionner des interrupteurs électriques

42/42 • • • Tiroirs pour recevoir un produit moulu
42/44 • • Dispositifs de mise en marche ou d'arrêt automatiques (crochets pour sacs comprenant des moyens pour actionner des interrupteurs A47J 42/40); Dispositifs avertisseurs
42/46 • • Mécanismes d'entraînement; Accouplement aux transmissions
42/48 • • Fixation des moulins aux tables, murs ou similaires (fixation des appareils ménagers en général aux tables, murs ou similaires A47J 45/02)
42/50 • • Dispositifs d'alimentation, p.ex. entonnoirs; Récipients d'alimentation
42/52 • • Moulins à café combinés avec des dispositifs de rôtissage (dispositifs de rôtissage du café en soi A23N 12/00)
42/54 • • Refroidissement
42/56 • • Dispositifs de sécurité

43/00 Instruments pour préparer ou recevoir les aliments, non prévus dans les autres groupes de la présente sous-classe
43/04 • Machines de ménage non prévues ailleurs, p.ex. pour moudre, mélanger, agiter, pétrir, émulsionner, fouetter ou battre les aliments, p.ex. actionnées par moteur (instruments pour passer les aliments A47J 19/00; râpes A47J 43/25; machines à usages multiples A47J 44/00)
43/042 • • Shakers actionnés mécaniquement
43/044 • • à outils actionnés du côté du haut
43/046 • • à outils actionnés du côté du fond
43/06 • • à instruments multiples interchangeables
43/07 • • Eléments ou parties constitutives, p.ex. outils pour mélanger ou pour battre
43/08 • • • Mécanismes d'entraînement
43/09 • • • • actionnés par un fluide, p.ex. par un jet
43/10 • Fouets à œufs; Batteurs à crème, c. à d. instruments à main
43/12 • Fouettage par introduction d'un courant gazeux
43/14 • Dispositifs pour casser les œufs ou en séparer le contenu
43/16 • Instruments à piquer la viande de lard, bacon ou similaires; Aiguilles à larder
43/18 • Dispositifs pour tenir ou serrer, pendant la cuisson ou le découpage, les volailles, la venaison ou les autres viandes, ou les légumes
43/20 • Formes pour la préparation des produits alimentaires, p.ex. dispositifs pour mouler les pâtés de viande
43/22 • Tamis de cuisine
43/24 • Dispositifs pour le lavage des légumes ou similaires
43/25 • Râpes **[2]**
43/26 • Casse-noix (pinces B25B 7/00)
43/27 • pour mélanger des boissons; Shakers tenus à la main (actionnés mécaniquement A47J 43/042)
43/28 • Autres instruments à main de cuisine, p.ex. spatules, pinces, fourchettes ou articles similaires pour tenir les aliments, cuillères à pots, cuillères d'écumage, cuillères de cuisine; Supports de cuillères fixés aux marmites (récipients de mesure calibrés pour des fluides ou des matériaux solides fluants G01F 19/00; cuillères à peser G01G 19/56)

44/00 Machines à usages multiples pour préparer la nourriture
44/02 • avec des dispositions pour être actionnées soit du dessus, soit du fond, p.ex. pour bols actionnés séparément

45/00 Dispositifs pour accrocher ou saisir les instruments ou ustensiles de cuisine (meubles de cuisine comprenant des dispositions pour fixer les instruments ou ustensiles de cuisine A47B 77/00) **[4]**
45/02 • pour fixer les ustensiles de cuisine aux tables, aux murs ou éléments similaires (pour les appareils ménagers A47G 29/087) **[4]**
45/06 • Poignées pour articles creux
45/07 • • détachables (poignées séparées A47J 45/10)
45/08 • • Poignées isolantes (détachables A47J 45/07)
45/10 • Dispositifs pour saisir ou soulever les ustensiles de cuisson chauds, p.ex. pinces, poignées de marmite séparées, coussinets de tissu ou similaires (dispositifs pour saisir les œufs A47J 29/06)

47/00 Récipients, supports ou objets similaires pour la cuisine, non prévus dans les autres groupes de la présente sous-classe (récipients en général B65D)**; Planches à découper, p.ex. pour le pain** (avec des dispositifs pour former des tranches B26D)
47/01 • avec dispositifs de distribution
47/02 • Récipients clos pour produits alimentaires
47/04 • • pour produits alimentaires granulés
47/06 • • • avec dispositions pour les conserver frais
47/08 • • pour produits alimentaires non granulés
47/10 • • • avec dispositions pour les conserver frais
47/12 • • • Boîtes à pain
47/14 • Articles pour le transport des aliments destinés aux hommes (boîtes à déjeuner, à pique-nique ou similaires A45C 11/20)
47/16 • Appuis ou supports pour articles de cuisine (étagères A47B)
47/18 • Seaux de cuisine
47/19 • • Protège-arêtes; Protège-planchers
47/20 • Grilles, râteliers ou autres supports amovibles montés dans, sur ou au-dessus d'un évier; Pare-éclaboussures pour éviers