

## 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 [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

##### CUISON; APPAREILS À PRÉPARER LES BOISSONS, RÉCIPIENTS CALORIFUGÉS

Réipients 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 réipients de cuisson.....	36/00
Cuisson au four, rôtissage, cuisson au grill, friture.....	37/00
Chambres de cuisson, armoires avec dispositifs de chauffage.....	39/00
Réipients 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)

**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
- 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 évier ou épépiner les fruits** (machines à évier les fruits par grandes quantités A23N 3/00, A23N 4/12)

##### Cuisson; Appareils à préparer les boissons

**27/00 Réipients 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 réipient
- 27/026 • • avec des conduits pour la circulation de gaz de chauffage à travers le réipient
- 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 réipients de cuisson empilés les uns sur les autres lors de leur utilisation
- 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
- 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
- 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)
- 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
- 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; 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'extract 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 passoirs 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
- 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 moulinier ou torréfier le café
- 31/44 • Eléments ou parties constitutives des appareils à préparer des boissons (filtres ou passoirs A47J 31/06)
- 31/46 • • Becs verseurs, pompes, soupapes de vidange ou dispositifs analogues pour le transport de liquides
- 31/48 • • Pincettes, 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)

<b>36/00</b>	<b>Éléments, détails ou accessoires des récipients de cuisson</b> (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) [2]	<b>39/00</b>	<b>Chambres calorifugées pour le réchauffage; Armoires avec dispositions pour le chauffage afin de réchauffer les ustensiles de cuisine</b>
36/02	• Emploi de matériaux spécifiés, p.ex. double-fonds avec une plaque de cuivre ou une plaque isolante	39/02	• Chauffe-plats; Dispositifs pour maintenir au chaud les aliments
36/04	• • les matériaux n'étant pas métalliques	<b>41/00</b>	<b>Récipients à isolation thermique, p.ex. gourdes, cruches, jarres</b>
36/06	• Dessus ou couvercles pour les récipients de cuisson (spécialement adaptés aux autocuiseurs A47J 27/08)	41/02	• Récipients à chemises où le vide a été fait, p.ex. bouteilles thermos
36/08	• • pour vider les liquides contenus dans les récipients	<b>42/00</b>	<b>Moulins à café; Moulins à épices</b>
36/10	• • Dispositifs de verrouillage des couvercles	42/02	• ayant des cônes de broyage
36/12	• • Dispositifs pour maintenir les couvercles en position d'ouverture sur le récipient	42/04	• • mus à la main
36/14	• Becs verseurs, p.ex. constituant des éléments distincts du récipient	42/06	• • mus mécaniquement
36/16	• Pièces rapportées	42/08	• • Mécanismes de réglage
36/18	• • Marmites ou ustensiles avec des cribles introduits à l'intérieur, p.ex. marmites pour faire des pommes-vapeur	42/10	• • Cônes de broyage
36/20	• • Plaques perforées ou récipients perforés se plaçant à l'intérieur d'un ustensile de cuisine	42/12	• ayant des disques de broyage
36/22	• • • Pièces rapportées en fil métallique (bassines à grande friture A47J 37/12)	42/14	• • mus à la main
36/24	• Dispositifs de réchauffage	42/16	• • mus mécaniquement
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	42/18	• • Mécanismes de réglage
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	42/20	• • Disques de broyage
36/30	• • Dispositifs de réchauffage utilisant des pastilles combustibles ou d'autres substances chimiques	42/22	• ayant des batteurs pulvérisateurs ou des couteaux rotatifs
36/32	• Mécanismes d'allumage ou dispositifs d'alarme à minuterie	42/24	• • mus à la main
36/34	• Supports pour récipients de cuisson	42/26	• • mus mécaniquement
36/36	• Ecrans ou enveloppes pour ustensiles de cuisine en vue de réduire le rayonnement de chaleur, fixes ou amovibles	42/28	• • Batteurs ou couteaux
36/38	• pour éliminer ou condenser les vapeurs de cuisson dans les ustensiles de cuisine [5]	42/30	• • ayant un récipient perforé pour le produit moulu; ayant un tamis
36/40	• Dispositifs d'obturation des fuites pour réparer les récipients de cuisson	42/32	• avec d'autres organes de broyage ou de pulvérisation
36/42	• Dispositifs pour empêcher la production de dépôts, p.ex. de tartre ou analogue	42/34	• • mus à la main
<b>37/00</b>	<b>Cuisson au four; Rôtissage; Cuisson au gril; Friture</b> (fours de boulangerie, appareils ou matériel de cuisson au four à usage non domestique A21B; poêles ou fourneaux à usage domestique F24B, F24C)	42/36	• • mus mécaniquement
37/01	• Récipients conçus uniquement pour la cuisson au four (à utiliser dans les fours de boulangerie A21B)	42/38	• Pièces ou parties constitutives
37/04	• Appareils à rôtir avec supports mobiles pour les aliments ou avec instruments de chauffage mobiles; Broches	42/40	• • se rapportant au vidage, au récipient récepteur ou analogue; Crochets pour sacs, p.ex. comprenant des moyens pour actionner des interrupteurs électriques
37/06	• Rôtissoires; Grils; Grille-sandwiches	42/42	• • • Tiroirs pour recevoir un produit moulu
37/07	• • Dispositifs pour faire des grillades en plein air; Barbecues	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
37/08	• • Grille-pain	42/46	• • Mécanismes d'entraînement; Accouplement aux transmissions
37/10	• Poêles à frire, y compris les couvercles ou systèmes d'arrosage	42/48	• • Fixation des moulins aux tables, murs ou similaires
37/12	• Bassines à grande friture, y compris les appareils spécialement conçus pour la friture du poisson	42/50	• • Dispositifs d'alimentation, p.ex. entonnoirs; Récipients d'alimentation
		42/52	• • Moulins à café combinés avec des dispositifs de rôtissage
		42/54	• • Refroidissement
		42/56	• • Dispositifs de sécurité
		<b>43/00</b>	<b>Instruments pour préparer ou recevoir les aliments, non prévus dans les autres groupes de la présente sous-classe</b>
		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
		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	• • Éléments 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 pâtes 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
- 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
- 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 [4]
- 45/06 • Poignées pour articles creux
- 45/07 • • détachables (poignées séparées A47J 45/10)
- 45/08 • • Poignées isolantes
- 45/10 • Dispositifs pour saisir ou soulever les ustensiles de cuisson chauds, p.ex. pinces, poignées de marmite séparées, coussinets de tissu ou similaires
- 47/00 Récipients, supports ou objets similaires pour la cuisine, non prévus dans les autres groupes de la présente sous-classe; Planches à découper, p.ex. pour le pain**
- 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
- 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