

26611

23 APR.



M O D E L O
D E
U T I L I D A D

a favor de Don MARCOS MEMÉNDEZ LLOPART, residente en
Barcelona, calle Villarroel, 41, por "PINZAS PARA MENES-
TERES CULINARIOS".

- . -

MEMORIA DESCRIPTIVA

- La presente invención se refiere a unas pinzas para menesteres culinarios, las cuales están destinadas a la sujeción de platos, planchas o parrillas a su salida del horno o cocina, pudiendo las mismas desacoplarse y actuar uno de sus componetes de tenedor o trinchante. Gracias a la disposición articulada de las dos piezas principales que componen estas pinzas, el manejo de las mismas resulta muy simple, teniendo varias aplicaciones en las distintas labores culinarias, no precisándose con las mismas el empleo de paños o elementos similares para
- 5.
- 10.



23 ABR

sacar del horno los platos o planchas calientes.

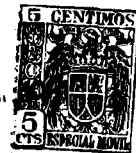
5. Esencialmente, estas pinzas están formadas por la articulación de dos varillas convenientemente dobladas, cuyos extremos presentan una forma adecuada para que entre ellos pueda introducirse el borde del plato o análogo, el cual queda retenido por dichas extremidades al cerrar las pinzas como consecuencia de la presión manual ejercida sobre las ramas mayores de las mismas, pudiendo separarse uno de los brazos que constituyen dichas pinzas de su complementario, afectando el brazo separable la forma de un tenedor o trinchante, cuyas puntas se hallan dobladas convenientemente para formar con el brazo complementario las mordazas de sujeción.

10. Para la mejor comprensión de la presente memoria descriptiva, se acompaña un dibujo en el que, tan sólo a título de ejemplo, se representa un caso práctico de realización de unas pinzas de las características indicadas.

15. En dicho dibujo, la figura 1 muestra el conjunto de las pinzas; y la figura 2 es una vista del brazo separable que obra de tenedor o trinchante.

20. Estas pinzas están constituidas por una varilla -1- doblada en forma de "U" alargada, la cual presenta en las proximidades de sus extremos -2- una anilla -3- determinada por doblado de la propia varilla, presentando los mencionados extremos -2- un sector curvado destinado a facilitar la aprehensión del plato o análogo.

25. En las anillas -3- se introduce la zona doblada



5. -4- de una segunda varilla -5-, que afecta asimismo una forma en "U" similar a la del brazo -1-, presentando esta varilla -5- sus extremidades -6- menos curvadas que las -2- de la pieza contigua. Para asegurar el paralelismo de las dos ramas del brazo -5-, queda previsto en las proximidades de las zonas curvadas -4- un casquillo de retención -7-, formado por una lámina de poco espesor.

10. El brazo -5- termina en su parte opuesta en un doblado extremo -8-, destinado a facilitar el ajuste de las pinzas cuando no están en uso, o sea en la posición de cierre completo.

15. La articulación entre las dos piezas -1- y -5- se efectúa por simple introducción del sector -4- en las anillas -3-, de modo tal que el brazo -5- puede separarse fácilmente de su complementario -1-, quedando el primero convertido en un tenedor o trinchante (figura 2).

20. Para la extracción de un plato, plancha, parrilla o análogo del horno o cocina, basta abrir las pinzas y colocar los extremos curvados -2- y -6- en los bordes de aquéllos, procediendo a continuación a cerrar manualmente las pinzas, para lo cual basta una determinada presión sobre los brazos -1- y -5- de las mismas. Dada la curvatura de los extremos -2- y -6-, que se acomodan al contorno del borde del plato o similar, éste queda fuertemente retenido, sin precisar de elemento alguno accesorio para evitar el peligro de quemaduras. Una vez extraído del horno el plato, si se precisa el empleo de un tenedor o trinchante, basta desacoplar las pinzas, para lo cual

25.



sólo se precisa separar los brazos -1- y -5- hasta que las extremidades -6- queden dispuestas en el eje de las anilla -3-, en cuyo momento pueden extraerse aquellos extremos -6- haciéndolos deslizar por el interior de las referidas anillas -3-.

5. De lo expuesto se desprende la innegable utilidad de las pinzas de doble misión explicadas, las cuales constituyen un todo de fácil manejo manual, resultando de aplicación eficiente en varias labores culinarias o en el servicio de mesa.

10. Las pinzas descritas presentan, entre otras, las siguientes ventajas:

a) facilidad de fabricación;
b) bajo coste de la pieza acabada, ya que se obtiene partiendo de unas simples varillas a las que les imprime la forma conveniente;

15. c) facilidad de montaje y desarticulación;
d) doble utilidad o misión de las pinzas: y
e) imposibilidad de lesiones o quemaduras,

20. gracias a la conveniente disposición de los brazos de las pinzas, cuya distancia al punto de sujeción es tal que elimina todo peligro de que el calor se transmita y alcance la mano:

25. Serán independientes del objeto de la invención los materiales, formas y dimensiones, tanto absolutas como relativas, de las pinzas descritas, siempre que las variaciones que se introduzcan no afecten a su esencialidad.



N O T A

Se reivindica como objeto del presente modelo de utilidad:-

1. Pinzas para menesteres culinarios, que consisten esencialmente en un conjunto formado por dos brazos articulados entre sí en las proximidades de dos de sus extremos, estando formados dichos brazos por unas varillas dobladas en "U", una de las cuales presenta sus extremos convenientemente arqueados hacia el exterior de la pinza, figurando próximos a estos sectores curvados
5. unas anillas constituidas por doblado de la propia varilla, en cuyas anillas quedan introducidas las extremidades del brazo contiguo, el cual presenta un sector curvado que se acomoda al paso y contorno de aquellas anillas, sobre las cuales puede girar y de las que puede separarse al imprimirse a este brazo un ángulo sensiblemente recto con relación al brazo contiguo, en cuyo momento quedan los extremos del mismo, que presentan una ligera curvatura de sentido igual al del sector arqueado de la extremidad del brazo portador de las anillas, ocupando el eje geométrico de
10. las anillas, dentro de las cuales pueden deslizarse, quedando convertido este brazo extraíble en un tenedor o
15. trinchante, que presenta en las proximidades de punto de articulación una pieza para asegurar el paralelismo de sus dos ramas.
20.
25. 2. Pinzas para menesteres culinarios.



Todo ello según queda escrito y reivindicado en la presente memoria que consta de seis hojas foliadas, escritas por una sola cara.

Barcelona, a 23 de abril de 1951.

Marcos MENÉNDEZ LLOPART

p.a.

I. PONTI

P.P. 2

26611



Fig. 1

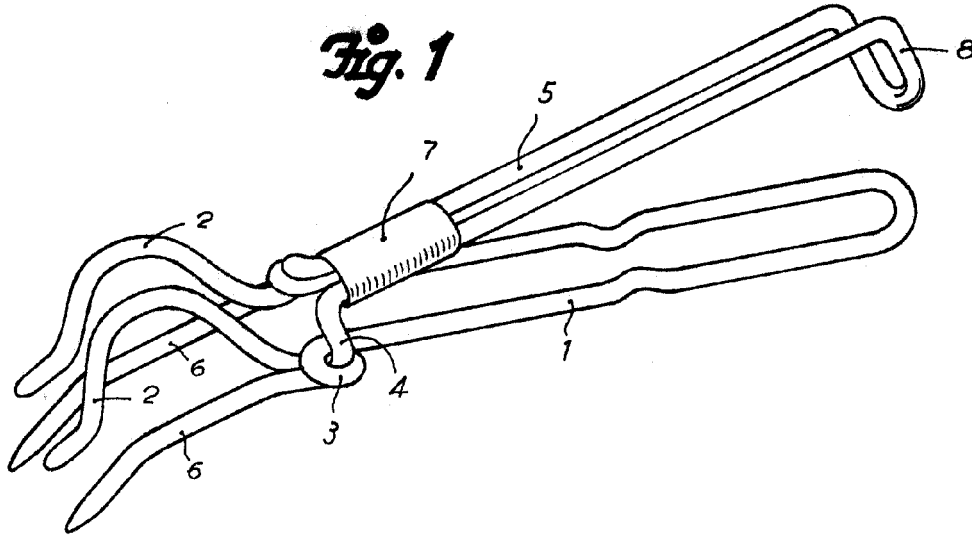
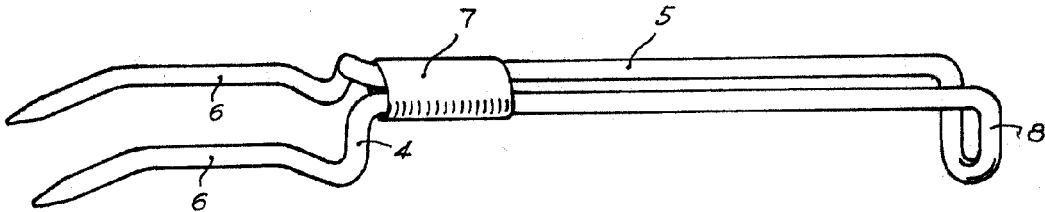


Fig. 2



Barcelona, 23 Abril 1951
Marcos Menéndez Llopert
p.a.

I. PONTI

A handwritten signature in dark ink, appearing to read 'I. Ponti'.