

## MEMORIA DESCRIPTIVA

que se acompaña a una solicitud de un MODELO DE UTILIDAD, por veinte años, para todo el territorio español, sus colonias y protectorado, para "RECIPIENTES CULINARIOS PERFECCIONADO", a favor de D. Emilio MORGAN DE ROBERTI, de nacionalidad española, con domicilio en SAN SEBASTIAN, e/ segundo Insima, letra D.

+ + +

Como es sabido, particularmente entre las cosas de casa y por todos los profesionales de la cocina, los recipientes usuales, como cazuelitas, ollas, sartenes, pucheros, etc., adolecen del inconveniente de carecer de elementos de apoyo o soporte lateral. Y es por ello que, cuando se quitan arandelas de las placas para aplicar a los freidos y guisos un fuego más vivo y los recipientes, por tener el fondo de menor diámetro que el ancho que resta han de sustentarse directamente con su peso sobre la base desigual e inestable del propio cartón o de las astillas, se ocasionan vuelcos y da-

rmas de los contenidos; dándose lugar, no solo a que se desperdicien o malogren, sino también a su inflamación con los peligros consiguientes.

15. El perfeccionamiento a que se refiere el Modelo primero, en cambio, la fabricación de recipientes con un soporte lateral que permite que puedan acercarse más al fuego, e inclusive, cuando se trata de cocinas de carbón que puedan colocarse dentro de él sin ningún

20. riesgo de basculamiento o vuelco y, ya sea sobre o dentro de las armaduras móviles del fogón, los vapores del aceite en ebullición no puedan inflamarse por quedar el fuego siempre totalmente cubierto.

De otra parte, el perfeccionamiento permite dar 25. al fondo de las cazuelas, pucheros, etc., en lugar de la plana que es usual, una forma más redondeada, la cual tiene la cualidad de aumentar el poder calorífico de las llamas del fuego, sean de carbón, leña, gas o de gas-oil.

30. Así pues, la innovación, además de salvar el defecto de que se hizo mención, aporta notables ventajas de orden práctico, como son, por ejemplo, la de aumentar y mantener más el poder calorífico de los recipientes.

35. Seguidamente se describe un ejemplo, no limitativo, de realización práctica del recipiente perfeccionado, el cual, para su mejor inteligencia, se ilustra con los dibujos adjuntos, que representan:

40. la fig. 1ª, un alfiler de un recipiente con el perfeccionamiento y

La Fig. 3<sup>a</sup>, es además también de una variante de ejecución del mismo.

45. Conforme permitan observar los dibujos reseñados, el Modelo se integra por un recipiente culinario (1) de cualquier forma apropiada y de acero fundido, hierro colado, chapa, etc., que presenta, a una cierta altura de su fondo, un saliente horizontal (2), constituido por una arandela o anillo exterior, que sirve de soporte lateral sobre la pisa y a modo de sombrerete para evitar que los productos en ebullición puedan quemarse, por descuido o salpicadura, en contacto con el fuego.

55. De acuerdo con una variante de realización, el Modelo consiste en un recipiente (1), que cuenta, a una altura predeterminada de su fondo, de un ribete anular (2), el cual adopta una forma acodada para adaptarse a bastidores especiales (3), que evitan que el aceite u otros condimentos que se desbordara puedan penetrar en el fuego y quemarse en contacto con el fuego.

65. En se dijo antes que el ejemplo es meramente ilustrativo. Ha de entenderse, por tanto, que es susceptible de modificaciones de detalle, tales como, por ejemplo, la forma constructiva y dimensiones de los recipientes, la sección y forma del saliente, la altura de éste desde el fondo de los mismos y otras que, en cuanto no supongan una alteración fundamental, se comprenderán al amparo de la protección legal de la patente.

Se declara de novedad y propiedad en España el objeto de este Modelo de Utilidad, con las siguientes:

Reivindicaciones

75 1.ª RECIPIENTE CULINARIO PERFECCIONADO, que se caracteriza porque a una determinada altura de su base y alrededor del mismo, presenta un saliente o ribete, apropiado tanto a la forma del recipiente como a las características de la placa o bastidor sobre el que ha de apoyarse, que sirve de soporte a dicho recipiente y evita que el hervoramiento o las salpicaduras de los productos en ebullición se pongan en contacto con el fuego o con cualquier sistema de calefacción.

80 2.ª RECIPIENTE CULINARIO PERFECCIONADO.

85 Todo según queda sustancialmente descrito en la presente Memoria descriptiva, que consta de cuatro hojas foliadas y mecanografiadas por una sola cara, y se ilustra con los dibujos que a la misma se acompañan.

Madrid, 20 de Mayo de 1954.

M. Schick

FIG. 1

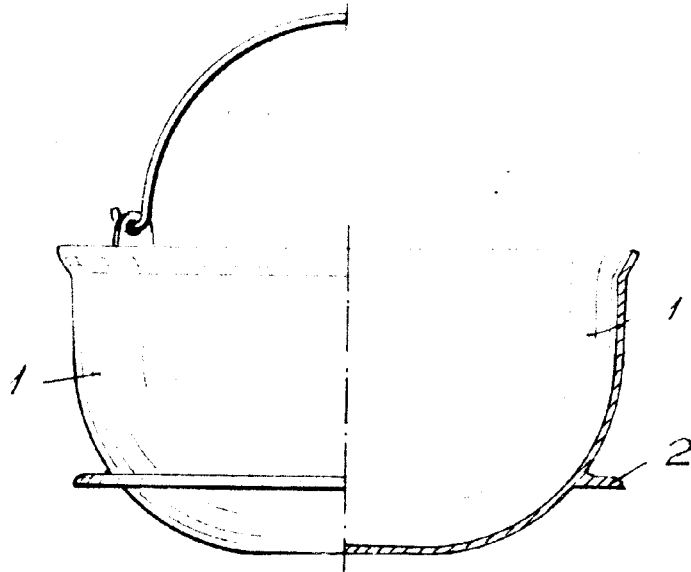
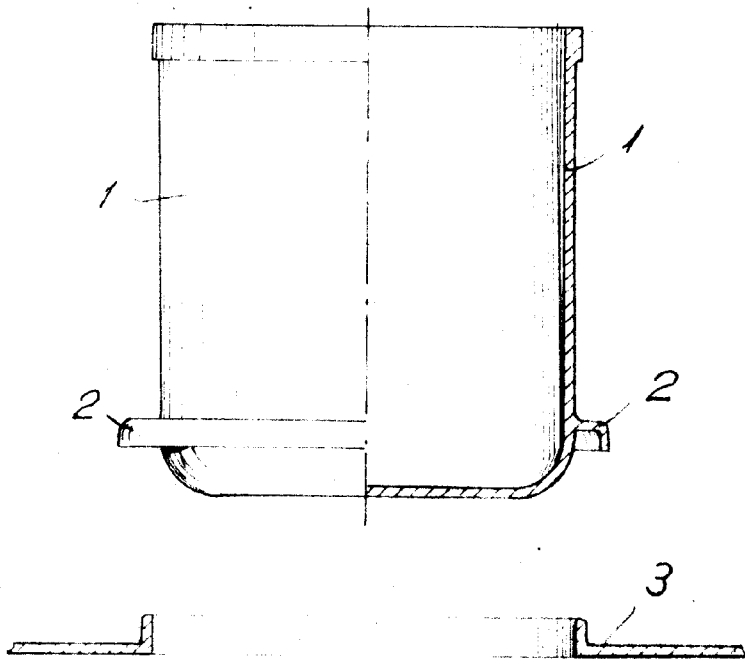


FIG. 2



Madrid, 25 de Novbre. de 1.953.

ET:

*Escala variable*

*M. Schick*

