

42190

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

para "FONDO PARA UTILES DE COCINA", a favor de la razón social
SOCIEDAD ANONIMA INDUSTRIAS DEL ALUMINIO", domiciliada en BAR-
CELONA, calle de Bergadá, n^o 40.

= . =

MEMORIA DESCRIPTIVA

5. El presente modelo de utilidad se refiere a un fondo perfeccionado para útiles de cocina y más particularmente para utensilios utilizados para cocinar o realizar otras operaciones culinarias al fuego, los cuales presentan la ventaja sobre los conocidos hasta la fecha, de que evitan absolutamente el peligro de que se quemen las sustancias cocinadas por pegado con el fondo del utensilio.

10. Al efecto, el modelo se caracteriza porque la superficie interior del fondo del recipiente, independientemente de la clase de material de que está hecho éste, presenta multitud



de pequeñas cavidades que limitan la superficie de contacto de la sustancia cocinada directamente con el fondo, proporcionando simultáneamente pequeñas cámaras intermedias que se llenan automáticamente con el fluido o parte líquida de la sustancia cocinada.

5.

Para facilitar la explicación se acompaña a la presente memoria una lámina de dibujos en los que se ha representado una realización que se cita a título de ejemplo no limitativo.

En los dibujos:

10.

La figura es una sección longitudinal de un fondo de recipiente de acuerdo con el modelo.

El fondo que se describe es igualmente aplicable a toda clase de recipientes o utensilios de cocina tales como ollas, sartenes, cazos, potes y otros, que deban ser utilizados para cocinar o calentar sustancias sobre el fuego, ya se trate de fuegos a base de combustión de carbón o leña, combustibles líquidos o gas, ya sea a base de calefacción eléctrica por resistencias o por placas radiantes.

15.

20.

En el caso ilustrado, el fondo 10 consiste en una chapa de aluminio estampada o fundida, de espesor relativamente grande tal como se aprecia en la figura, la cual tiene una superficie inferior 11 completamente lisa, destinada a recibir el calor del fuego u otro foco térmico y una superficie superior 12 asimismo lisa en lo general, en la que se han practicado una serie de pequeños vaciados 13 espaciados entre sí.

25.

El efecto de los vaciados 13 es, en primer lugar limitar la superficie de contacto directa de la superficie 12 con la materia calentada 14 y, en segundo lugar la formación de espacios llenos de parte líquida en los vaciados 13, cuya parte líquida actúa a modo de aislamiento ligero que evita el ca-

30.

42190



lentamiento intensivo de puntos determinados de la materia 14. De esta manera se evita sorprendentemente el quemado y pegado de los manjares al fondo de los recipientes utilizados para cocinarlos.

5. Se comprende que, dentro de la esencialidad de comprender vaciados la superficie interior del fondo del recipiente, la forma de estas cavidades, así como su distribución y número pueden ser objeto de muchas variantes que resultan igualmente comprendidas en el objeto de las siguientes reivindicaciones.

= . =

N O T A

10. Descrito el objeto y utilidad del modelo, lo que se declara no divulgado ni llevado a la práctica en España, comprende las siguientes reivindicaciones:

1. Fondo para útiles de cocina, caracterizado porque su superficie interior al recipiente, presenta multitud de pequeñas cavidades que limitan la superficie de contacto directo de la sustancia cocinada con el fondo, proporcionando simultáneamente pequeñas cámaras intermedias que se llenan automáticamente con el fluido o parte líquida de la sustancia cocinada.

20. 2. Fondo para útiles de cocina. Según se describe y reivindica en la presente memoria descriptiva, que consta de tres hojas, foliadas y escritas a máquina por una sola cara, acompañadas de una lámina de dibujos.

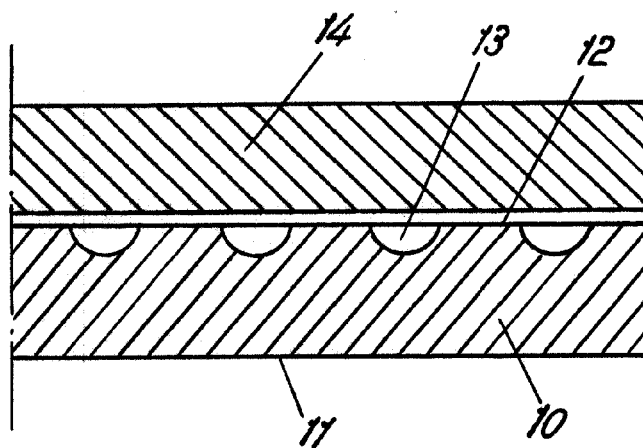
Madrid, a 25 MAY. 1954

SOCIEDAD ANONIMA INDUSTRIAS DEL ALUMINIO
P.a.

JAIMESERN MIRALLES

P.P.

42190



Madrid, Mayo 1954

p.p.

Jaime Isern

A handwritten signature in cursive script, appearing to read "Jaime Isern".