



958

8260

• 68 260

MODELO DE UTILIDAD  
POR VEINTE ANOS  
EN ESPAÑA

Solicitado a favor de D. Manuel Miguel García, de nacionalidad española, domiciliado en Valencia, Calle Marqués de Montortal, nº 63

p o r

==;==;==;==;== " NUEVA CACEROLA-HORNO " ==;==;==;==;==;==;==



MEMORIA DESCRIPTIVA  
=====

El Modelo de Utilidad a que se refiere la presente Memoria Descriptiva y adjuntos dibujos, está destinado a garantizar la exclusiva fabricación, y venta en España y sus territorios dependientes de una nueva cacerola-horno, que por sus características de novedad y utilidad, merece que se le otorgue a su titular el privilegio de exclusivi



dad que se solicita mediante el presente expediente.

10 Las cacerolas-horno suponen no sólo un nuevo utensilio doméstico, sino un auxiliar de inestimable valor para la mujer, en la nueva orientación de la cocina moderna, puesto que pone a su alcance todas las posibilidades culinarias que posee el horno, en su forma especial de cocción, sin tener que desplazarse de su hogar. De esta forma, pueden cocinarse platos, hacer dulces, bollería, etc.etc., que antes había que llevar al horno, sin moverse de casa, comodidad ésta que supone a la vez un ahorro económico y sobre todo la posibilidad de controlar personalmente el estado y punto deseado de la cocción, así como su iniciación en un momento determinado, para tener dispuesto el plato o dulce en el momento oportuno.

15 Por ello, la cacerola horno ha conquistado rápidamente un lugar preferente en el ajuar de muchísimos hogares, máximo cuando por su precio resulta de cómoda adquisición por casi todas las economías.

25 En la cacerola -horno que se presenta para su registro, sin apartarse de la línea general que forzosamente ha de tener en su estructura, posee unos importantes perfeccionamientos, que suponen nuevas e interesantes ventajas en estos utensilios, de forma que éstas cacerolas dotadas de dichos perfeccionamientos suponen un avance extraordinario que rápidamente las hará destacar entre sus similares.

30 Consta nuestra cacerola perfeccionada de un protector de fuegos, constituido por un disco de poco grosor,



68 260

35 que se halla unido por su centro a la tapa de la cacerola.  
Este disco se halla situado ocupando un plano absolutamente horizontal, y se encuentra ligeramente separado de la tapa, de forma que la corriente calorífica que asciende potentemente por la chimenea de la cacerola, cho-  
40 ca contra este disco horizontal y se desvía en todas las direcciones en la operación de caldeo y cocción de los alimentos desde su superficie. Este disco, al igual que otros dispositivos protectores de fuego, tiene la misión de impedir que un excesivo calentamiento de la tapa por  
45 choque directo del fuego, llegue a recalentar el asa de la tapa, constituyendo un peligro para la usuaria.

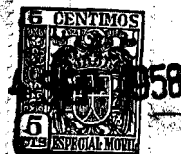
Otro de los importantes perfeccionamientos que se introducen en el objeto de este registro, estriba en una batea circular, con un gran orificio central y cuya superficie se halla provista de una pluralidad de orificios.  
50

Esta batea se dispone en el interior de la cacerola y se monta y sostiene sobre la propia chimenea, la cual queda introducida en el gran orificio central penetrando todo lo que permite la conicidad de dicha chimenea. Esta batea, cuyo perímetro queda aproximadamente a una distancia de un centímetro o dos de la pared de la cacerola, ofrece en su contorno una aleta o pequeña pared de contención, que evita que caiga al fondo de la cacerola aquellas viandas, que se dispongan en la batea para su cocción. Con este aditamento de la cacerola, que está provista de unas pequeñas asas que faciliten su extracción y colocación, se puede a un mismo tiempo efectuar la coc-  
60



65 ción de dos clases de alimentos, pasteles, etc. ya que  
en el fondo de la cacerola puede disponerse una clase  
de alimentos, y en la batea otros, tales como patatas,  
pastelillos, cacahuetes, etc. que no desprendan jugo,  
que al caer por los orificios de la batea, pudieran in-  
fluir en el sabor del alimento cocido en la parte infe-  
rior o piso de la cacerola.

70 El tercero y último de los perfeccionamientos  
que posee nuestra cacerola, supone el fruto de una dete-  
nida observación y del estudio de ciertos inconvenientes  
derivados de su clásica estructura, que en multitud de  
75 ocasiones ha supuesto el haberse quemado los alimentos  
por descuidos involuntarios pero que se producen con harta  
frecuencia en todos los hogares. La causa de producirse  
estos lamentables incidentes, se ha debido a no haber  
retirado del fuego la cacerola en el punto de cocción  
80 conveniente, y una mayor permanencia haber ocasionado el  
quemado de los alimentos, sobre todo en la zona que se  
halla en contacto con toda la chimenea. En evitación de  
este inconveniente, el titular de este registro, ha idea-  
do una nueva estructura de la pieza salvafuegos, sobre  
85 la que se coloca la cacerola. Esta estructura estriba en  
la soldadura de una nueva chimenea o funda sobre la cor-  
ta chimenea de dicha pieza que encauza el fuego, y cuya  
funda, se eleva por el interior de la chimenea de la  
cacerola, hasta su misma altura, y solamente separada de  
90 ésta de medio a un centímetro, de forma que alrededor  
de la chimenea de la cacerola, se forma un compartimento



95

moderador de la violenta acción del fuego, y que si bien puede retrasar algún minuto la cocción, en cambio asegura plenamente que, por un involuntario descuido, se eche a perder toda la comida o alimentos puestos a cocer, ya que no pueden llegar a quemarse porque la columna de fuego no ataca directamente a la pared de la chimenea que está en contacto con los alimentos.

100

Para mejor comprensión de la descripción general que antecede, se ha creído conveniente acompañar una hoja de dibujos, en la que se ofrece a título de ejemplo, un caso práctico de realización de esta cacerola perfeccionada, bien entendido que estos dibujos sólo tienen un caracter aclaratorio, y por ello no deberán en ningún caso constituir una limitación del objeto de este registro.

105

110

En la l'amina de dibujos, la figura 1 constituye una vista en perspectiva de la batea, la figura 2, constituye una sección vertical de la cacerola con los nuevos perfeccionamientos, la figura 3 supone una vista en alzado de la pieza salvafuegos con la funda, y por último, la figura 4 supone una vista en sección de la tapa con el dispositivo protector de fuegos.

115

Refiriéndonos a las antedichas figuras, señalemos con -1- a la cacerola-horno, cuya tapa -2-, se halla provista de su correspondiente asa -3- para su manejo. Inmediatamente debajo de esta asa, se aprecia el remache -4- del elemento de sujeción -5-, que fija la posición horizontal del disco -6- protector de fuego, que está



120 situado en la parte central e interna de la tapa, y el cual constituye uno de los importantes perfeccionamientos de nuestra cacerola-horno.

125 Con -7- designamos a la batea que tiene en su centro al gran orificio central -8-, y cuya superficie está dotada de una pluralidad de orificios -9-. Esta batea tiene en todo su perímetro una aleta vertical -10- que a modo de pequeña pared sirve de contención a los alimentos que se hayan de situar sobre esta batea, a fin de que no caigan al fondo de la cacerola.

130 Esta batea, posee unos asideros -11-, para su cómoda extracción y colocación.

135 En el ejemplo gráfico que se ofrece, queda bien patente que la batea -7-, se coloca y monta sobre la chimenea -12- de la cacerola, en cuya concididad queda encajado el gran orificio del centro que distinguimos con -8-.

En cuanto a su perímetro, queda bien visible que queda distante un corto trecho de la pared de la cacerola.

140 Con -13- designamos a la pieza salvafuegos, sobre la que se dispone la cacerola a fin de que el fuego no ataque directamente a ésta, y cuya pieza, consta como es bien sabido, de una cortísima chimenea -14- cónica, encauzadora de la corriente de fuego, y a cuya pieza se le ha añadido el importante perfeccionamiento consistente en la funda -15-, que soldada sobre la pequeña chimenea -14-, se eleva paralelamente a la chimenea -12- de la

145



150 cacerola, de la que sólo queda distante unos milímetros, aislándola de la acción directa del fuego, y creando entre ambas chimenea -12- y funda -15-, una cámara moderadora de la acción del fuego que penetra a través de la pieza salvafuegos -13-.

155 Suficientemente descritas las características,\* particularidades y ventajas de esta nueva cacerola, sólo nos resta manifestar que podrá ser fabricada en variedad de materiales, tamaños y formas, y que tanto en su conjunto o en sus diferentes partes, podrán introducirse aquellas modificaciones de detalle que aconseje la práctica, y las cuales se considerarán incluídas en el presente registro, siempre y cuando no constituyan una alteración de la esencialidad de su objeto, que queda reflejado en la siguiente

160

N O T A

165 Los puntos que se reivindicán en el presente Modelo de Utilidad, son:

170 1º.-Nueva cacerola-horno, caracterizada porque en la parte interna de la tapa y unida a ésta en su punto central, dispone de un disco completamente horizontal, que actúa de protector del ataque directo del fuego que asciende por la chimenea del utensilio, y que preserva a la usuaria de quemaduras por recalentamiento directo y excesivo de la tapa en la parte recayente al asa.

2º.-Nueva cacerola-horno, caracterizada porque



175 consta de una batea provista de un gran orificio central  
y de una pluralidad de orificios más pequeños en toda  
su superficie, con una aleta en su perímetro exterior y  
dotada de unas pequeñas asas para su cómoda colocación  
y extracción, y cuya batea se monta sobre la chimenea de  
180 la cacerola, y queda encajada y sostenida en la conici-  
dad de aquella y dispuesta en posición horizontal, que-  
dando su borde exterior separado de la pared de la cacerola  
por un pequeño espacio circular.

185 3º.-Nueva cacerola-horno, caracterizada porque  
en la pieza salvafuegos, que se dispone sobre el fuego  
y sobre cuya pieza se coloca la cacerola, lleva soldada  
una especie de funda dotada de cierta conicidad, que se  
eleva por encima de la corta chimenea de esta pieza, y  
llega a alcanzar la misma altura de la chimenea de la  
cacerola, por el interior de ésta, quedando separada de  
190 la misma un pequeño trecho que constituye una especie  
de cámara moderadora de la acción del fuego que de esta  
forma no ataca directamente a la pared externa de la chi-  
menea de la cacerola. Y

195 4º.-"NUEVA CACEROLA-HORNO", de conformidad en  
un todo en lo esencial y fines industriales a lo descrito  
en la precedente Memoria Descriptiva y gráficamente re-  
presentado en los adjuntos planos para su mejor compren-  
sión.

Esta Memoria consta de OCHO hojas escritas o me-  
canografiadas por una sola cara a doble espacio en 198  
líneas,

Valencia, 26 de Agosto 1958  
Por autorización del interesado.

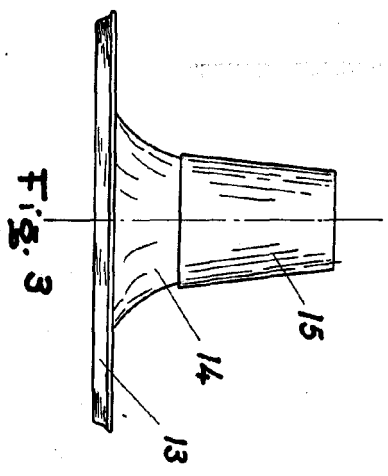
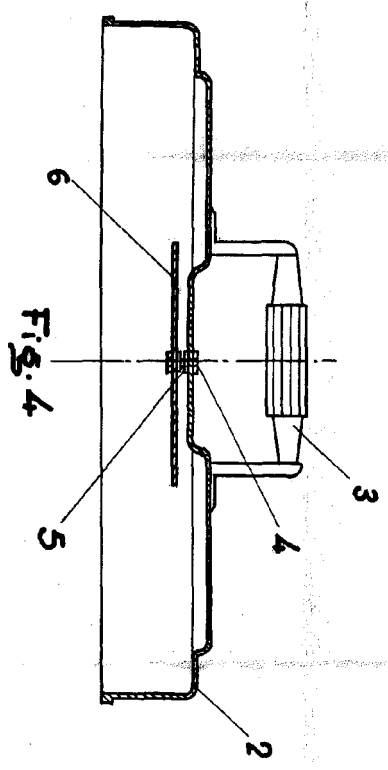
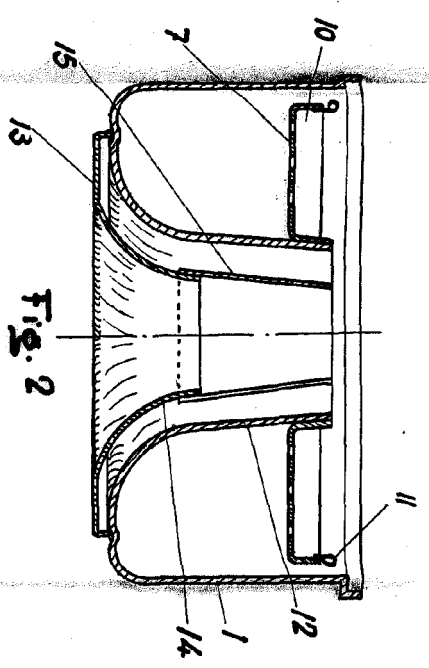
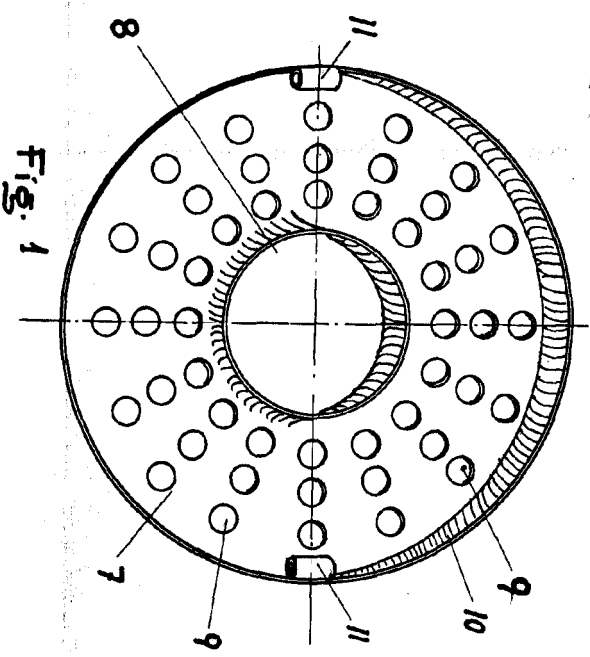
J. LOPEZ  
E. L.

D. Manuel Miguel Garcia  
• 68 280

Modelo de Utilidad

Hija unica

• 68 280, 4 SE



Escala variable  
Valencia Agosto 1958

