

mg.

69401

2 OCT



•69401

MODELO DE UTILIDAD

a favor de

BALAGUER, S. A. -de nacionalidad española- domiciliada
en C/. Numancia, 56-58. BARCELONA.

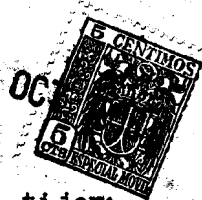
por:

"TIJERA PARA USOS CULINARIOS Y DOMESTICOS".

- * - * - * - * -

M e m o r i a D e s c r i p t i v a .

El presente modelo de utilidad se refiere a la construcción de las llamadas tijeras de cocina, o sea tijeras de un tamaño mediano y de una estructura reforzada para cumplir con las necesidades del uso a que se destinan.



El presente registro tiene por objeto una tijera del tipo indicado, que presenta características nuevas y esenciales, mediante las cuales se aumentan las posibilidades de utilización del utensilio y hacen más cómodo su uso.

Según el presente registro la tijera objeto del mismo, se caracteriza, en primer lugar, porque sus hojas son de forma curvada hacia la punta o extremo de las mismas, representando esta disposición una gran ventaja porque facilita la operación de cortar determinados alimentos tales como aves, pescados, etc.

Otra de las características del modelo es que una de las hojas de la tijera, conservando su filo cortante liso, presenta en la cara exterior de dicho filo, una serie de muescas superficiales que forman otras tantas aristas ligeramente levantadas, constituyendo un borde áspero y como de lima, que facilita el agarre de la tijera al cortar los alimentos, sin alterar la continuidad de la línea del filo y además, en la base de dicha hoja, se encuentra una muesca sensiblemente de forma semicircular que sirve para cortar partes de los alimentos que presentan una cierta dureza, tales como tendones, nervios, huesos de ave, etc. Otra característica de la tijera objeto de este registro es que una de las hojas está provista, cerca de la punta de la misma, de un tetón o espiga que sobresale perpendicularmente a la hoja, por la cara interna de la misma lo que permite utilizar la punta de la hoja como abre-latas, apoyando dicho tetón sobre el borde de la boca de la lata. Este tetón al cerrar la tijera, puede encajar e introducirse en una pequeña muesca practicada en el filo de la hoja contraria.

Dichas hojas están provistas de mangos o empuñadu-



ras que se extienden en alineación recta a las propias hojas presentando las cañas o piernas de dichos mangos, sus bordes interiores curvados y provistos de dientes de agarre enfrentados entre sí, que permiten la utilización como mordazas cascanueces, o para otros usos. Además uno de los ojales tiene un saliente lateral sensiblemente plano, que puede utilizarse como pequeño mazo para ablandar carnes, y el otro ojal, junto a la caña, ostenta un saliente en forma de pico, utilizable para abrir tapones corona.

10 En el plano adjunto se representa, únicamente como ejemplo, una forma preferida de ejecución del modelo de tijera de cocina, objeto de este registro.

La figura 1, es una vista del conjunto de la tijera en su posición cerrada.

15 La figura 2, representa la tijera en su posición abierta, y

La figura 3 es un detalle que muestra la disposición de las aristas de agarre contiguas al filo.

Según se aprecia en dicho dibujo, la tijera comprende dos hojas -10- y -11- ambas de forma curvada, coincidentes en sus extremos o puntas -10'-11'-. La hoja -10- junto a dicha punta, está provista de la espiga perpendicular -12- que sobresale de su cara interna, destinada a constituir un apoyo para utilizar dicha hoja como punzón para abrir latas de conservas y similares, lo que se logra, gracias a estar articuladas ambas ramas de la tijera, en forma desmontable.

20 La hoja -12- está provista en la cara externa de la misma y sobre la arista superior del filo que se conserva continuo, de una serie de pequeñas muescas o cortes -14-, preferiblemente en posición inclinada, que producen el levantamiento del material formando unas pequeñas aristas puntia-

69401²⁷ OCT



gudas, las cuales aseguran el agarre de la tijera y que no resbale al manipularla para cortar. La base de esta misma hoja está provista de la muesca circular -15- practicada en forma de filo cortante, cuyo objeto es cortar pequeños huesos y otras partes duras. Dicha hoja -12- en su extremo superior o punta, está también provista de una pequeña muesca -16- en correspondencia con la espiga -12- de la hoja opuesta, permitiendo el encaje de dicha espiga, siempre que por la configuración de los filos sea necesario.

De la base de dichas hojas, se extienden las cañas de los mangos en alineación sensiblemente recta, presentando las cañas -17-18- de los mismos, una forma curvada con sus bordes interiores provistos de dientes -19-, que permiten su utilización como mordaza. La caña -17- termina en un ojal grande, provisto lateralmente de un borde saliente -20- con superficie plana y ligeramente rugosa, utilizable como pequeño mazo y la caña -18- está unida a un ojal más pequeño que el anterior, presentando dicha zona de unión un saliente lateral en forma de pico -21-, utilizable para descorchar botellas.

La descripción que antecede se refiere únicamente a una forma preferida de ejecución del objeto del presente registro, consistente en unas tijeras para uso doméstico y culinario de características especiales, y se comprenderá que pueden introducirse todas aquellas variaciones de detalle o de construcción que no alteren las características esenciales, las cuales se resumen a continuación.

N O T A
---*---*---*---*---

Se reivindica como objeto de este registro de Modelo de Utilidad:



1.- Tijera para usos culinarios y domésticos, caracterizada esencialmente porque sus hojas están provistas de una curvatura hacia su extremo o punta y una de ellas está provista en el borde o arista superior paralela al filo, de una serie de pequeñas muescas o cortes, preferentemente inclinados, que no afectan a la continuidad del filo, formando dichos cortes pequeñas aristas puntiagudas levantadas, que aseguran el agarre de la tijera al material que se corta y evita el resbalamiento de la misma.

2.- Tijera según la reivindicación anterior, caracterizada en que la hoja provista de las aristas citadas, presenta, junto a la base de la misma, una muesca semi-circular relativamente grande, para su utilización para cortar pequeños huesos y otros elementos duros.

3.- Tijera según cualquiera de las reivindicaciones anteriores, caracterizada en que una de las hojas está provista junto al extremo puntiagudo de una pequeña espiga cilíndrica o de otra forma que se proyecta perpendicularmente de la cara interna de la hoja, pudiendo dicha espiga, según el perfil que se adopte para los filos, encajar en una pequeña muesca practicada en el punto correspondiente del filo de la hoja contraria.

4.- Tijera para usos culinarios y domésticos.

Esta memoria consta de cinco páginas escritas por una sola cara.

21 OCT. 1958

Barcelona,

P.A.

•69401

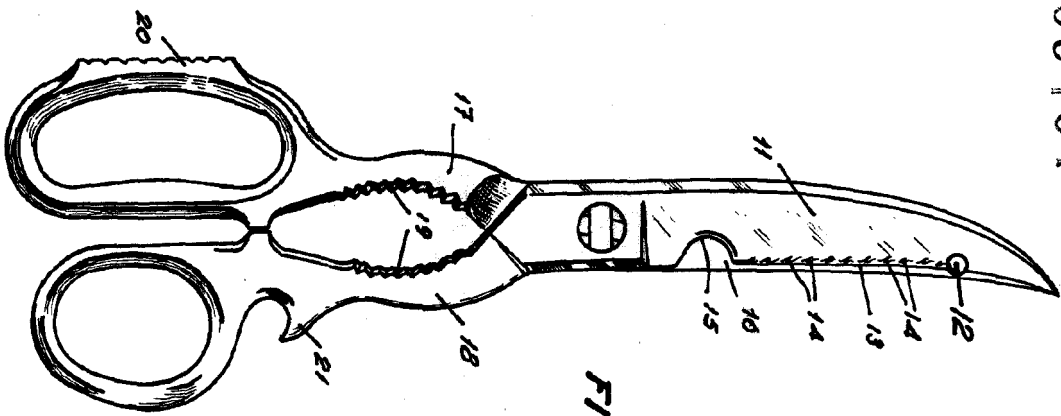


FIG. 1

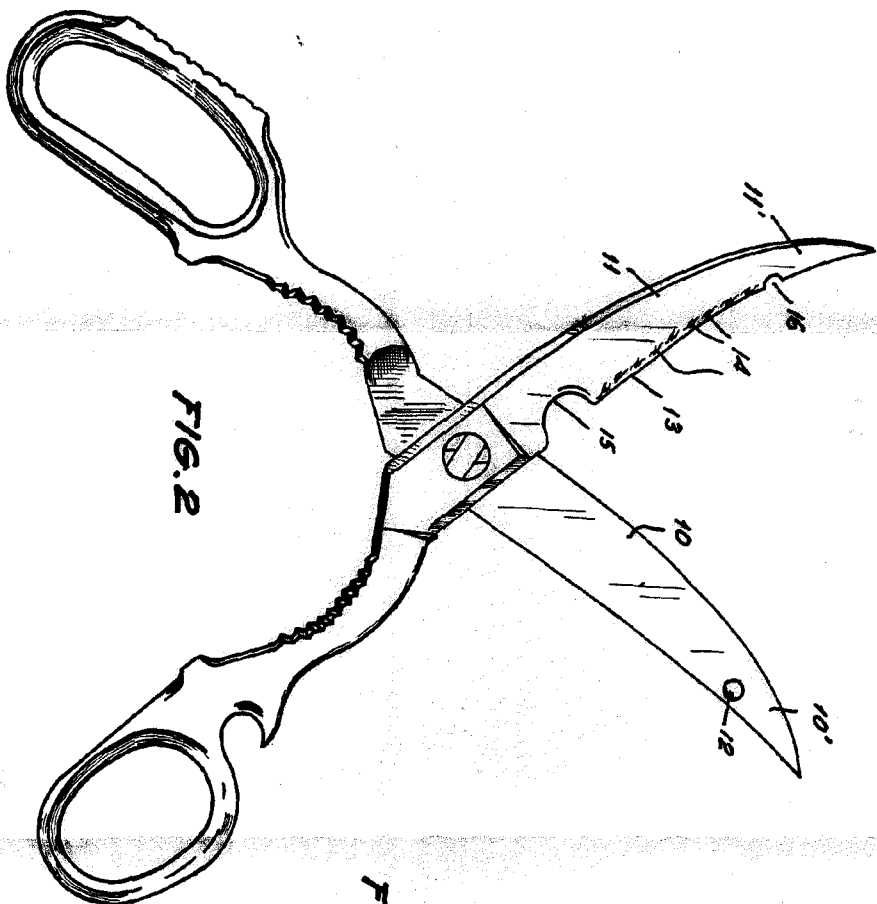


FIG. 2

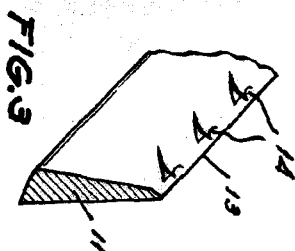


FIG. 3

Handwritten signature
 BALAGUER, S.A.
 BARCELONA, SPAIN

•69401

