



84424

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

a favor de Don José PIQUE MILA, de nacionalidad española, residente en Barcelona, Calle Teodora Lamadrid, 34, por "PINZAS PARA SERVICIO DE MESA".

- . -

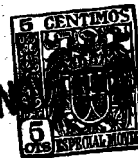
MEMORIA DESCRIPTIVA

La presente invención se refiere a unas pinzas para el servicio de mesa, que son esencialmente prácticas y de múltiples aplicaciones.

Entre los utensilios de manejo existen, a no
5. dudarlos, pinzas para el servicio de la ensalada, si bien su aplicación suele concretarse a este fin. Su manipulación no resulta tampoco muy práctica por la dificultad con que son accionadas por una sola mano.

Atendiendo a las deficiencias expuestas se
10. han ideado las pinzas objeto de la invención, carac-

21



84424

- terizadas por estar constituidas mediante un fleje elástico, doblado transversalmente por su zona media, y formando las dos ramas de las pinzas, que tienden a separarse merced a su propia elasticidad, prolongándose el extremo de una de las ramas en una cuchara, mientras que la opuesta presenta una prolongación a modo de espátula, ligeramente cóncava y con la concavidad dirigida en el mismo sentido que la de la cuchara, disponiéndose en una de las ramas una aleta lateral saliente, doblada a modo de gancho, capaz de retener a la rama opuesta y con la superficie superior inclinada para facilitar la introducción de dicha rama en el interior del gancho.
- 5.
- 10.

Para la mejor comprensión de cuanto queda descrito en la presente memoria, se acompañan unos dibujos en los que, tan sólo a título de ejemplo, no limitativo del alcance de la invención, se representan unas pinzas de características iguales a las descritas.

15.

En dichos dibujos; la figura 1 es una vista en perspectiva de las pinzas abiertas; y la figura 2 corresponde a una vista en planta de las pinzas cerradas; y la figura 3 en una sección por el plano III-III de la figura anterior.

20.

Las pinzas descritas están constituidas por un fleje elástico por ejemplo, acero inoxidable, doblado transversalmente por su zona media, formando las dos ramas -1- y -2-, que tienden a mantenerse separadas, gracias a su propia elasticidad. La rama -2- se prolon-

25.

21 NOV. 1954



- 3 -

81124

- ga en una cuchara -3-, mientras que la -1- presenta una espátula -4-, ligeramente cóncava y con la concavidad dirigida en el mismo sentido que la de la cuchara, con el fin de que al cerrar las pinzas ocupen menos espacio. Dicha espátula presenta en su extremo dos pías -5- que facilitan la aprehensión de los alimentos, mientras que está dotada a la vez de orificios -6-, para facilitar el escurrido. Al final de las ramas -1- y -2-, se dispone unos nervios longitudinales -7-, para el refuerzo de esta zona que es la que está sometida a mayor esfuerzo.

- De una de las ramas, la -2-, parte una aleta lateral -8-, doblada a modo de gancho, y con su superficie superior en plano inclinado (figura 3), a fin de facilitar el deslizamiento de la rama -1- que, al cerrar las pinzas, se introduce automáticamente en el interior del gancho, quedando retenida por éste. Con un ligero movimiento lateral de la rama -1-, ésta se desprende del gancho y vuelve a su posición primitiva merced a su elasticidad.

- Las pinzas en cuestión resultan sencillísimas y su manejo es muy práctico. Su especial constitución las hace aptas, no sólo para el servicio de la ensalada, sino también para cualquier manjar, aún cuando conste de parte sólida y salsas, pues éstas pueden recogerse y distribuirse cómodamente mediante la cuchara -3-. Merced a la concavidad de la espátula -4-, en el mismo sentido que el de la cuchara, los alimen-



84424

- tos aprehendidos con las pinzas quedan mejor sujetos, ya que descansan en la cuchara y son presionados sobre la misma por la espátula en cuestión, que ofrece todo su dorso como superficie de trabajo. De esta forma es posible servir alimentos cortados en porciones relativamente pequeñas, tal como patatas fritas, etc. La espátula descrita tiene otras aplicaciones, siendo una de ellas la de seleccionar el alimento que va a servirse cuando éste está servido en una fuente en la que se hallan colocados, una al lado de otra, porciones del alimento y su distinción se hace difícil, si se quiere evitar el descomponer la presentación.
- 5.
- 10.

- Muchos son pues, los servicios que prestan las pinzas descritas que, una vez limpias, pueden guardarse cerradas, gracias al gancho -8-, que mantiene acopiadas entre sí a las dos ramas -1- y -2-, ocupando entonces muy poco espacio.
- 15.

- Si bien en el caso descrito se ha representado unas pinzas formadas por una sola pieza estampada y doblada, es evidente que podrá darse el caso de que las dos ramas de las pinzas sean piezas independientes, unidas entre sí en una u otra de dichas ramas, o bien en las dos, a una pieza intermedia que forma la pieza elástica, atendiendo a necesidades de fabricación o a distintas formas de presentación. Ello, como tampoco los detalles de material, forma y dimensiones de las pinzas, será independiente del objeto de la invención, que podrá presentar variaciones de tipo accesorio,
- 20.
- 25.

21 NOV. 1960



- 5 -

84424

u ornamental, siempre y cuando no afecten al espíritu de las reivindicaciones.

- . -

N O T A

Se reivindica como objeto del presente modelo de utilidad:

5. 1. Pinzas para servicio de mesa, que están constituidas por un fileje elástico, doblado transversalmente por su zona media, formando dos ramas que tienden a separarse merced a su propia elasticidad, prolongándose el extremo de una de dichas ramas en una
10. cuchara, mientras que la opuesta se prolonga en una espátula ligeramente cóncava y con la concavidad dirigida en el mismo sentido que la de la cuchara, sobresaliendo de uno de los bordes de una de las ramas, una aleta doblada a modo de gancho, con su superficie superior inclinada, a fin de facilitar el deslizamiento
15. de la rama opuesta que puede retenerse en el interior del citado gancho.

2. Pinzas para servicio de mesa.

La presente memoria consta de cinco hojas foliadas, escritas por una sola cara.

Barcelona, a 21 noviembre de 1960.

José PIQUE MILA

p.a.

21 NO



Fig. 1

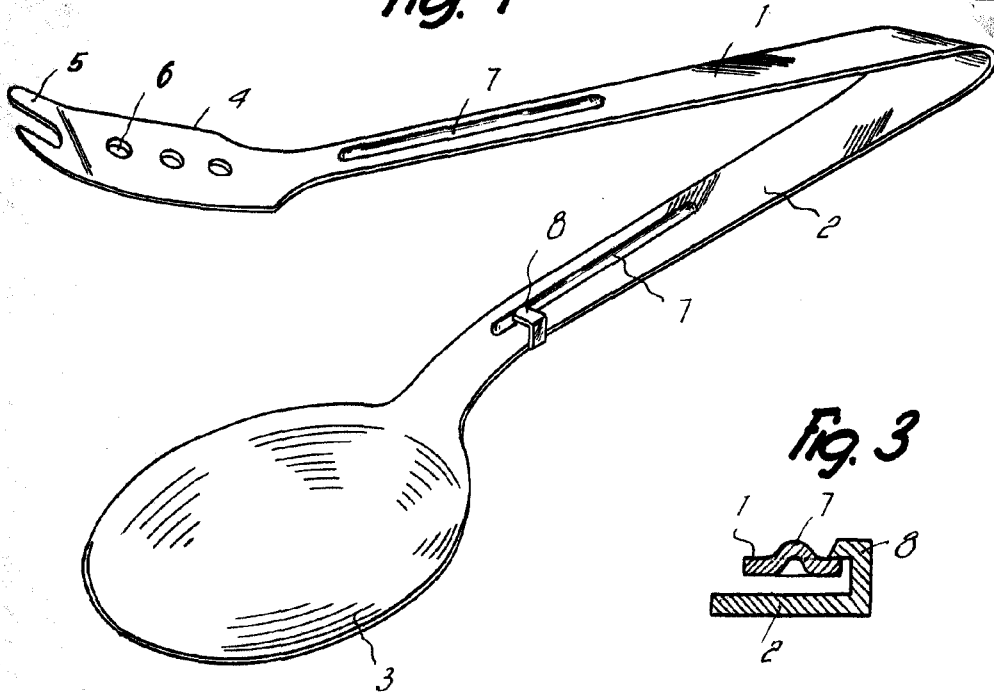


Fig. 3

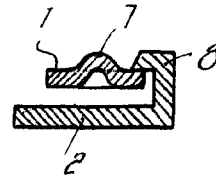
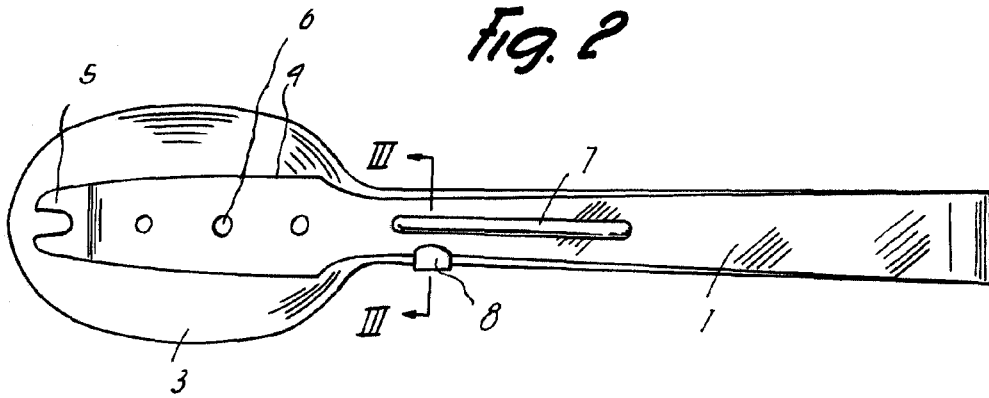


Fig. 2



Barcelona, 21 Noviembre 1960
José Piqué Milà

A.O.

757