

84850

lo en trozos muy menudos.

10

El picado de los productos alimenticios citados es una labor necesaria en la cocina para la preparación de salsas, ensaladas y otros muchos platos, realizándose actualmente mediante un cuchillo sobre una tabla. En esta operación, sobre todo si se trata de picar

15 ajos, tiene el inconveniente de las manchas y el mal olor que deja en las manos y en el cuchillo y la consiguiente necesidad de una buena limpieza posterior, aparte de la posibilidad de herirse los dedos y de la irregularidad en el tamaño de los trozos.

20

Aunque se han creado para ello ciertos dispositivos de tipo mecánico, tampoco éstos resuelven la cuestión, puesto que las partículas que obtienen no son suficientemente pequeñas o las dejan estrujadas y machacadas, perdiendo el zumo o jugo. Además de esto, el tiempo que puede ganarse con la realización mecánica de esta

25 labor, se pierde luego en la limpieza del aparato para eliminar los olores y partículas retenidas en él.

25

El utensilio de cocina que vamos a describir elimina totalmente los inconvenientes citados, sustituyendo ventajosamente tanto el tradicional procedimiento

30 de picado manual con un cuchillo sobre tabla, como el realizado mecánicamente con aparatos, pudiendo resumir sus ventajas como sigue:

30

35

- a).- Mayor Rapidez.
- b).- Facilidad de pronta limpieza por no poseer mecanismo alguno.
- c).- Gran regularidad en el tamaño de los trozos cortados.



40

d).- Corte limpio de los trocitos sin machacarlos ni estrujarlos.

e).- Gran sencillez de manejo.

f).- Relativo poco coste, dada su simplicidad constitutiva.

45

En esencia, el nuevo utensilio a que nos venimos refiriendo consiste en un mortero o almirez que ofrece la particularidad de que su cavidad es profunda y de relativamente estrecho diámetro, debiendo ser éste solo el necesario para que pueda introducirse de punta la hoja de una cuchilla, con poca holgura, a fin de que los movimientos que se hagan de ésta dentro del almirez o mortero sean obligadamente normales al fondo, para una buena actuación sobre los productos a picar. El fondo de dicha cavidad debe adaptar la forma cóncava de casquete esférico para que los productos a picar se vean obligados a ocupar todo el fondo, sin retenerse en las paredes que serán verticales. Es conveniente que el mortero o almirez sea de reducido tamaño, por ejemplo como un cubilete de dados o algo mayor, para que pueda abarcar y sostenerse con una mano cómodamente, mientras que con la otra se acciona la mano del almirez.

50

55

60

65

Dicha mano del almirez o mortero es también de forma especial, pues la parte correspondiente a la maza machacadora de las manos corrientes, se sustituye en éste nuestro utensilio, por una cuchilla o lámina metálica cuya hoja debe tener una anchura sensiblemente menos ancha que el orificio de la cavidad, para que pueda introducirse en ella de punta y moverse verticalmente, debiendo tener el extremo inferior en forma redon-



70

deada semicircular del mismo radio o semejante, que la curvatura del fondo de la cavidad del mortero o almirez y tener dicho extremo afilado.

75

Con objeto de facilitar la comprensión de las características generales anteriormente expuestas, se acompaña una lámina de dibujos en la que se representa un caso de realización de uno de estos utensilios, el cual debe interpretarse ampliamente y sin limitación alguna, dado su carácter de ejemplo.

80

Los mencionados dibujos representan en sus figuras como sigue:

Fig. 1.- Sección vertical del almirez o mortero.

Fig. 2.- Planta de dicho almirez o mortero.

Fig. 3.- Vista lateral en alzado de la mano.

Fig. 4.- Perfil en alzado de dicha mano.

85

Fig. 5.- Sección del almirez con su mano introducida en él en posición de trabajo.

90

Las diversas partes del ejemplo de realización de los dibujos se señalan en ellos como sigue: -1- es el mortero o almirez que, como puede verse adopta forma de cubilete abarcable con una mano, teniendo en su cavidad u orificio -2- el fondo -3- cóncavo y curvo en un vaciado semiesférico. Con -4- se señala el mango de la mano del almirez o mortero, en el cual va sujeta la hoja o lámina metálica -5- que actúa de cuchilla cortadora, en la cual debe destacarse su extremo curvo -6-, de curva acoplable en el fondo -3- del mortero o almirez -1-.

95

Como puede verse en la figura 5, introduciendo los productos a picar en el mortero o almirez -1- y tam-



100

bién la cuchilla -5-, bastará sostener con una mano dicho almirez y con la otra mover el mango -4- hacia arriba y hacia abajo, con lo cual el extremo afilado -6- va cortando en menudos trozos a los productos concentrados en el fondo -3-, realizándose ésto sin necesidad de prestar gran atención y en forma mecánica y fácil.

105

Se ha comprobado que la mejor realización es fabricar el mortero o almirez de madera, pero ésto no excluye que pudiera fabricarse de cualquier otro material, tal como de plástico, metal, mármol, cerámica u otros, al igual que el mango de la mano puede ser también de madera, plástico u otro material. Del mismo modo podrán variar los tamaños, formas y coloridos, e introducir cualquier variación secundaria que no altere lo principal que se resume en la siguiente

110

N O T A
=====

115

Los puntos no conocidos ni practicados en España, sobre los cuales se desea que recaigan las reivindicaciones de este Modelo de Utilidad son:

120

1º.- Nuevo utensilio de cocina para picar condimentos y otros productos alimenticios que comprende un almirez caracterizado porque el orificio de su cavidad tiene sus paredes verticales, es profundo y de relativo estrecho diámetro, siendo éste solo el necesario para que pueda introducirse de punta con poca holgura la hoja de una cuchilla, a fin de que los movimientos de ésta sean normales al fondo de la cavidad, cuyo fondo adopta forma cóncava con un vaciado semiesférico, comprendiendo también una mano especial caracterizada por

125



130

disponer unida al mango de una plancha a modo de cuchilla, cuya hoja tiene una anchura sensiblemente menor que el diámetro de la cavidad del almiraz, mientras que el extremo inferior adopta forma redondeada y afilada, con un radio igual al de la curvatura del fondo de la cavidad del almiraz a fin de que en sus funciones de picado el extremo y el fondo se correspondan y acoplen, para que necesariamente comprendan entre ellos y los productos a picar. Y

135

2ª.- "NUEVO UTENSILIO DE COCINA PARA PICAR CONDIMENTOS Y OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS", de conformidad en un todo en lo esencial y fines industriales a lo descrito en la precedente Memoria Descriptiva y gráficamente representado en los adjuntos planos para su mejor comprensión.

140

Esta Memoria consta de SEIS hojas escritas o mecanografiadas por una sola cara a doble espacio en 142 líneas.

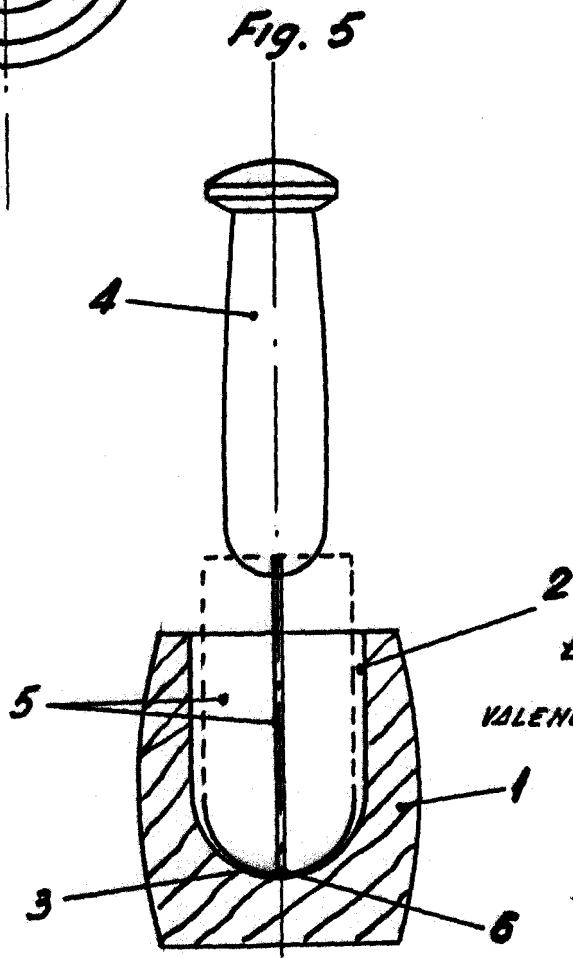
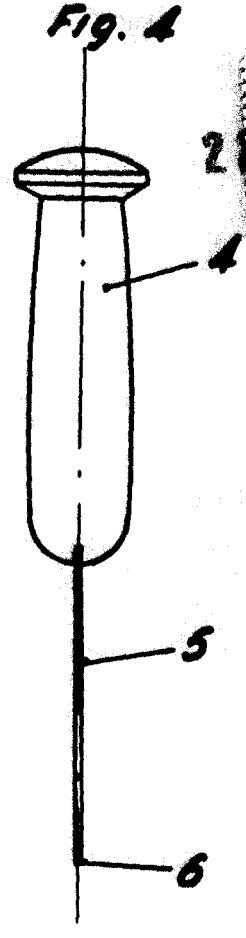
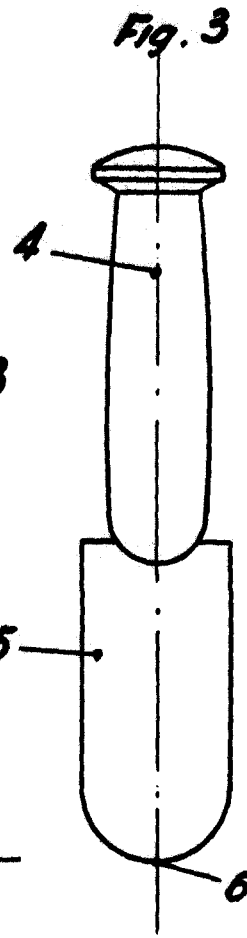
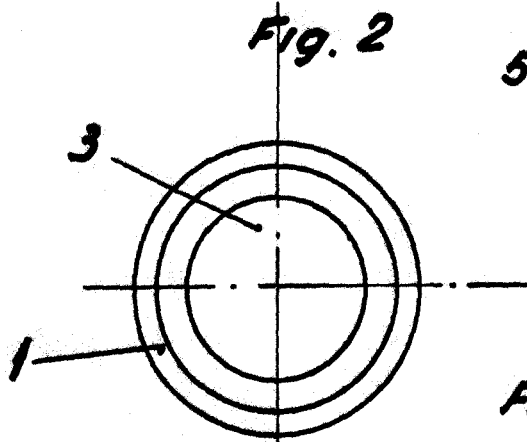
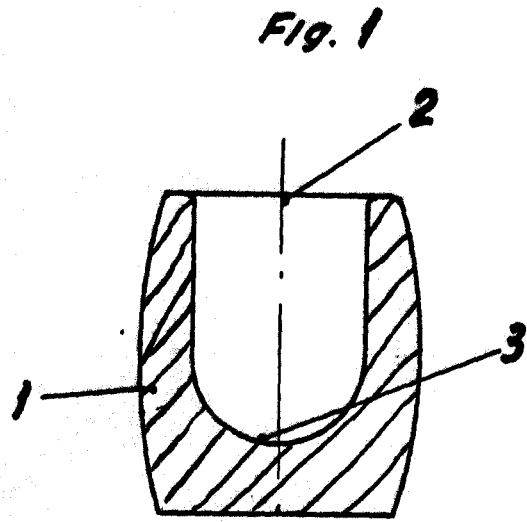
Valencia, 15 de Diciembre de 1960

Por autorización de los interesados

JOSE LOPEZ
P. R.

MODELO DE UTILIDAD

D. RAMON CARRASCO y D. ADOLFO RAMIREZ - HOJA UNICA



ESCALA VARIABLE

VALENCIA, DICIEMBRE 1960

