



15 00

**1 1 6 6 1 3**

M E M O R I A D E S C R I P T I V A

MODELO DE UTILIDAD

**1 1 6 6 1 3**

P A I S : ESPAÑA

DURACION : 20 AÑOS

OBJETO : "UTENSILIO CORTA QUESOS"

=====

A nombre de : DON JOSE REGOJO RODRIGUEZ.

Residente en : REDONDELA (Pontevedra),  
Francisco de Federico, 56.

Nacionalidad : ESPAÑOLA.

(M.U. 1.683, MB.)



116613

La presente memoria, se refiere, como indica su enunciado, a un utensilio especialmente ideado para cortar quesos y servir las raciones correspondientes, mediante una operación sencilla y obteniendo raciones proporcionadas, regulares e iguales entre sí.

El corte de quesos, para servir en la mesa, siempre ha presentado la dificultad de no poder obtener raciones proporcionadas sin que éstas se desmoronen y rompan, dificultad que queda totalmente salvada con el utensilio que se cita, ya que está constituido por una pala plana, dotada de un ángulo muy abierto en su parte posterior, en cuya arista existe una ranura de anchura adecuada, cuyo filo actúa como corte, quedando en la zona central de la cara levantada la unión del mango para su empleo, consiguiendo de esta forma, que la ranura sirva de medida a la ración a cortar, quedando ésta sobre la pala plana, dispuesta para ser servida.

Por el aludido objeto, se solicita el correspondiente privilegio de Modelo de Utilidad conforme y al amparo del vigente Estatuto sobre Propiedad Industrial, a fin de garantizar a favor del recurrente el derecho a la explotación exclusiva del mismo en toda España.

A continuación, se hará una detallada descripción del utensilio mencionado, con referencia al plano que se acompaña, en el que se representa a simple título de ejemplo, no limitativo, una forma preferente de realización, susceptible de to-



das aquellas variaciones de detalle que no supongan una alteración fundamental de las características esenciales del mismo.

En dicho plano se ilustra:

30.-

En la figura 1: Vista en planta del utensilio.

En la figura 2: Sección longitudinal del mismo.

35.-

Según el ejemplo de ejecución representado, el utensilio corta quesos, está constituido por una pala plana 1, redondeada en su borde anterior, y ensanchada en su parte posterior, habiéndose previsto en ésta, un ligero ángulo diedro con arista redondeada y en la que se ha practicado una ranura 2 transversal de longitud igual a la anchura de la pala 1 quedando en el centro de la zona posterior 3 levantada, la inserción del mango 4 para uso del utensilio.

40.-

La ranura 2, dada su colocación en el mismo lugar de la arista del ángulo diedro, deja uno de sus bordes a nivel de la pala 1 mientras el contrario queda levantado, con lo que entre ambos existe un espacio igual al espesor de la ración a cortar.

45.-

Al emplear el utensilio sobre la superficie del queso a cortar por la citada ranura, pasará una ración de su espesor, cortada por el borde inferior de la ranura, y dicha ración queda depositada sobre la pala 1 dispuesta para ser servida en el plato.

50.-

Es evidente, que el mismo filo lateral de la pala, puede ser empleado también como corte para quesos más duros que impidan el empleo del mismo como anteriormente se ha citado, con lo que mediante este utensilio, es posible el corte de quesos de todas clases y proporcionando siempre raciones perfectamente regulares, y con un máximo de higiene en cuanto no es

55.-



preciso tocar para nada el queso.

La forma, materiales y dimensiones, podrán ser variables y en general, cuanto sea accesorio y secundario, siempre que no altere, cambie o modifique la esencialidad del objeto que se describe.

Los términos en que queda redactada esta memoria, son ciertos y fiel reflejo del objeto descrito, debiéndose tomar con carácter amplio y nunca en forma limitativa.

### REIVINDICACIONES

65.- 1ª.- Utensilio corta quesos, caracterizado por estar constituido por una pala plana, de borde anterior redondeado y zona posterior ensanchada, habiéndose previsto que esta última zona forme un ángulo diedro muy abierto con la anterior, y practicando una ranura transversal coincidente con la arista de dicho ángulo, con lo que queda el borde inferior de la misma a nivel de la pala y el contrario ligeramente levantado, dejando entre ambos un espacio de anchura suficiente para dar paso a la ración que se corta con ella al pasar el utensilio sobre la superficie del queso a cortar, obteniéndose simultáneamente la depositación de dicha ración sobre la pala del utensilio.

2ª.- "UTENSILIO CORTA QUESOS".

Madrid, 15 Oct. 1965

116.613

FIG.1

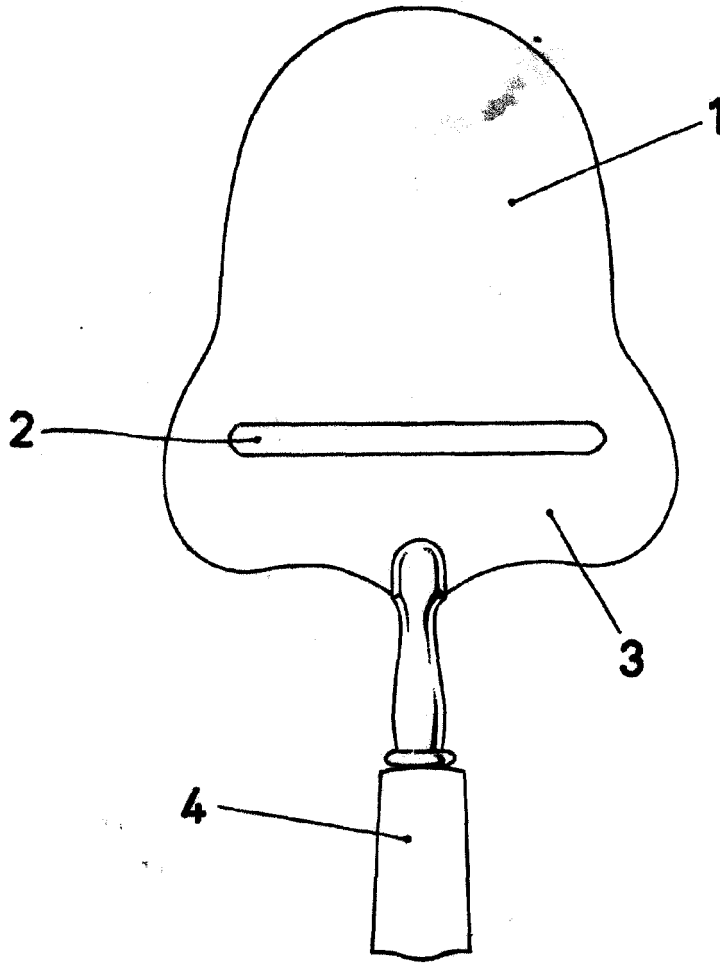
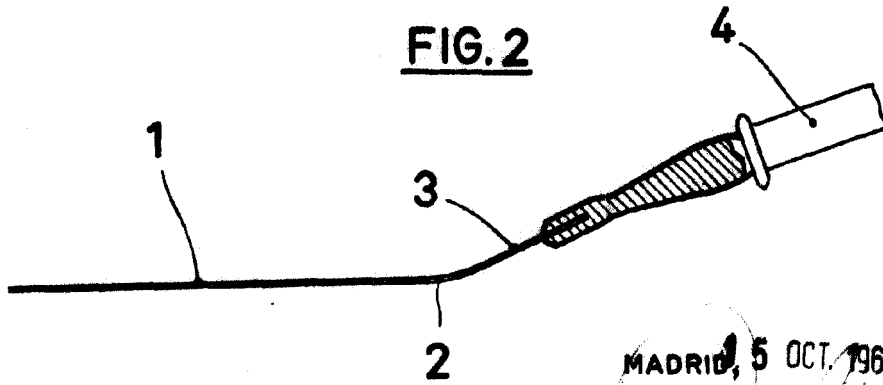


FIG.2



MADRID, 5 OCT. 1965  
P.A.

ESCALA VARIABLE