

673

177317

177317



ACI
A 47
J

MEMORIA DESCRIPTIVA

correspondiente a la solicitud de concesión de un

MODELO UTILIDAD

SOLICITANTE: BRA, S.A.

RESIDENCIA: Crtra. Calafell Km 9,3 SAN BAUDILIO
DE LLOBREGAT (Barcelona)

ENUNCIADO: "UTIL. DE COCINA PERFECCIONADO".

Prioridad: Patente n.º del

PT/jv.

1773 17



1 El Estatuto vigente sobre Propiedad Industrial, de
26 de Julio de 1929, en su texto refundido publicado el 30
de Abril de 1930, establece los caracteres de patentabili-
5 dad de las invenciones de tipo industrial que tienen por
objeto obtener ventajas sobre lo ya conocido, admitiendo
por consiguiente como patentables, las nuevas máquinas, a-
paratos, instrumentos, procesos de fabricación, etc. La am
plitud de conceptos previstos como patentables, ha llevado
al legislador a aclarar (Artº. 46) que la enumeración con-
10 tenida en dicho cuerpo legal es puramente enunciativa y no
limitativa, haciéndola extensiva incluso a los descubrimien-
tos de tipo científico (Artº. 47).

15 El Decreto de 26 de Diciembre de 1947, recogiendo
la Orden de 18 de Noviembre de 1935, confirma el criterio
legal de que también serán patentables los instrumentos, ob-
jetos, o partes de los mismos, que aporten a la función a
que son destinados, un beneficio o efecto nuevo, y en defi-
nitiva que constituyan una mejora sustancial sobre lo ante
riormente conocido.

20 Pues bien, a tenor de lo expuesto, y en base al ar-
ticulado que recoge los conceptos expresados, debe conside-
rarse, que la invención a que se refiere la presente memo-
ria, constituye una novedad industrial, con características
y ventajas que la hacen merecedora del privilegio de explo-
25 tación exclusiva que por ella se solicita, premiando así
los méritos de quien aporta a la industria del país una me-
jora efectiva y precisamente comprendida entre las enuncia-
das por la Ley como patentables. (Arts. 46 y 47 en relación
con el 171, en su nueva redacción afectada por la Orden de
30 18 de Noviembre de 1.935).

177317

17 FEB



1

Los útiles de cocina usados para remover y manejar los alimentos que se están cocinando absorben gran cantidad del calor existente en el interior del recipiente; este calor, por radiación, se transmite por el ástil del útil hasta la zona por la que dicho útil se empuña, acumulando temperatura hasta que la cantidad de calor se hace irresistible para el usuario.

5

10

Las soluciones más empleadas consisten en dotar al ástil del útil, de cubiertas atérmicas a modo de cachas, o bien de una prolongación atérmica conformando un mango; en cualquiera de los casos el útil se encarece.

15

Generalmente, el acero inoxidable constituye la materia con la que se construyen estos útiles. Esta materia ha sido comúnmente adoptada por sus propiedades químicas, por su inalterabilidad, y físicas por su dureza.

20

La inalterabilidad es básica ya que los útiles a que nos referimos: cazos, espumaderas, trinchantes y rasquetas entre otros, están repetidamente en contacto directo con los alimentos. Su dureza es necesaria ya que para cumplir perfectamente con su función han de ser resistentes.

25

Dado que el acero inoxidable es caro como materia prima, se comprende que los objetos obtenidos en base a él, tengan en el mercado, un precio superior a los semejantes constituidos con otros materiales. Por otro lado, si al precio básico de estos útiles, añadimos el costo de cachas o mangos atérmicos, veremos que el costo de los mismos se acrecienta sustancialmente y, en consecuencia, su área de mercado queda restringida.

30

De acuerdo con lo expuesto se comprende el impacto comercial que produciría en el mercado una gama de útiles de

1773 17



1 cocina, cazos, espumaderas, trinchantes y rasquetas, por -
ejemplo, que siendo totalmente de acero inoxidable, es de-
cir, sin cachas ni empuñadura, estén dotados de una zona -
atérmica, y se ofrezcan al comprador a un precio adecuado.

5 El objeto del registro trata de un útil de cocina per-
feccionado, especialmente apto para que el calor del medio
en que se desenvuelve no le afecte en su totalidad y ofrez-
ca al usuario una zona de empuñadura capaz de mantener un
10 desnivel térmico suficiente, entre la parte de trabajo del
útil, y su empuñadura, para no hacer molesta su utilización.

15 A tal fin, el útil a que nos referimos presenta en el
ástil, entre su zona de trabajo y la empuñadura, una plura-
lidad de escotaduras que reducen la sección del ástil sin -
merma de la rigidez necesaria en el mismo, de modo que entre
20 la referida zona de trabajo y la empuñadura se establezca -
una zona de resistividad a la transmisión térmica que difi-
culte el paso del calor. Dicho útil, en cualquiera de sus
variantes, espumadera, pala, rasqueta, tridente, etc. puede
estar constituido por una o dos piezas unidas entre sí por -
25 medios convencionales.

30 Con objeto de aclarar suficientemente cuanto hemos ex-
puesto, se acompaña una hoja de dibujos en la que esquemáti-
camente, se han representado distintos utensilios aplicables
a diferentes ástiles, y éstos dotados de zonas de sección
25 restringida, con diversas formas, de modo que a título de
ejemplo illustre sobre las posibilidades de realización del
objeto del registro.

30 Referidos a estos dibujos señalamos: -1- frente de tra-
bajo del útil; -2- ástil; -3- zona de sección reducida y -
-4- zona de empuñadura.



1773 17

1

Naturalmente, la reducción de sección puede llevarse a cabo de diversas formas, mediante escotaduras, orificios, o ambos combinados, ya que de lo que se trata es de conseguir interponer entre el frente de trabajo del útil y su empuñadura, una zona de gran resistividad al paso del calor.

5

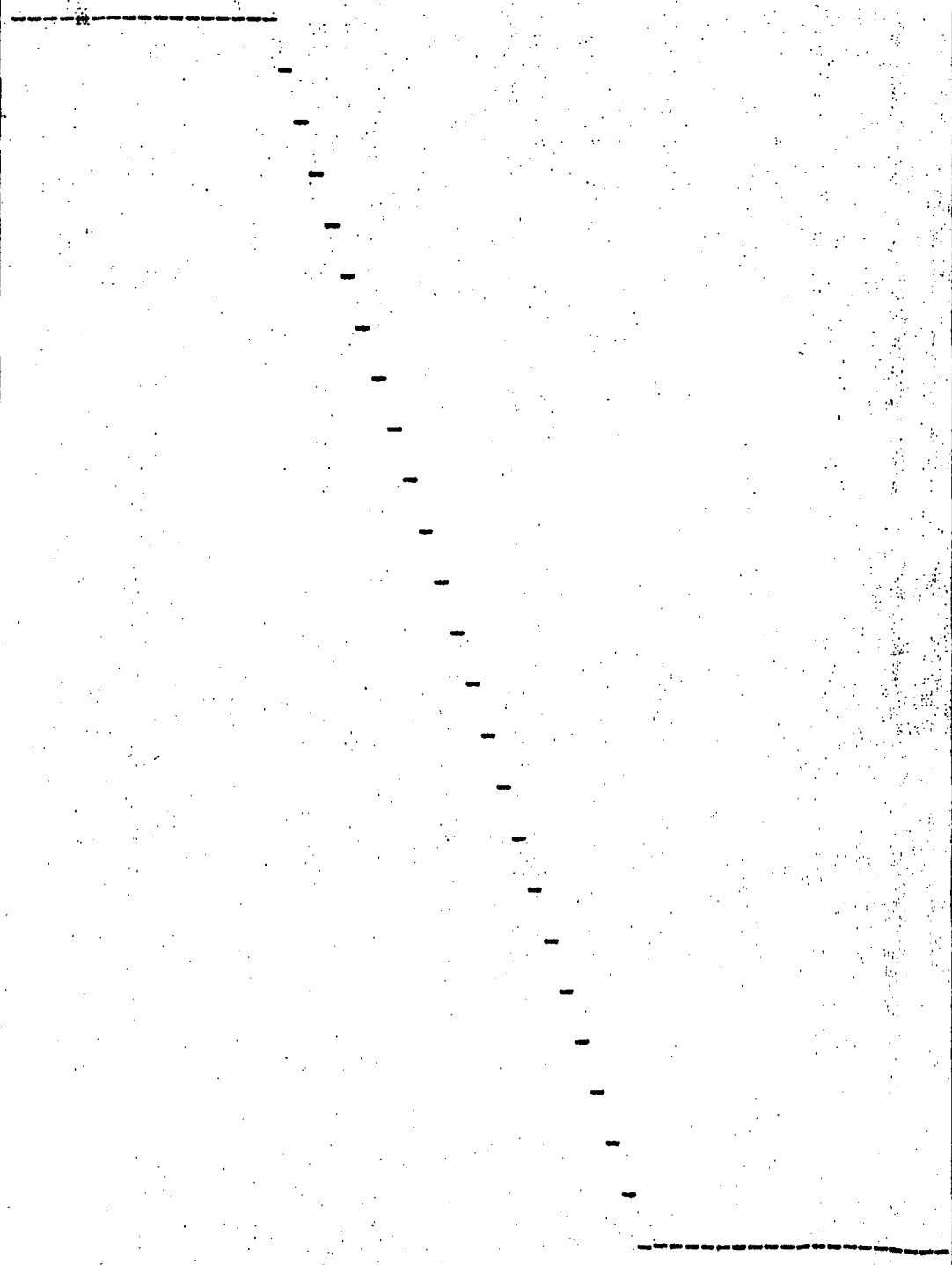
10

15

20

25

30



1773 171 FEB



1

Hecha la descripción a que se refiere la memoria que antecede, es preciso insistir en que los detalles de realización de la idea expuesta, pueden variar, es decir, que pueden sufrir pequeñas alteraciones, basadas siempre en los principios fundamentales de la idea, que son en esencia los que quedan reflejados en los párrafos de la descripción hecha. En efecto, el Artículo 48 del Estatuto vigente sobre Propiedad Industrial, establece como no patentables, en su apartado tercero, "los cambios de forma, dimensiones, proporciones y materias de un objeto ya patentado" fijando así el criterio del legislador en el sentido de que patentada una idea que pueda dar lugar a una realidad práctica e industrializable, nadie podrá apoyarse en ella para, a pretexto de haber introducido ligeras modificaciones, presentarla como nueva y propia.

5

10

15

20

Este principio, en cuanto al alcance de la protección del objeto patentado se refiere, se halla confirmado por numerosas Sentencias del Tribunal Supremo, y entre ellas, como más terminantes, en las de fechas 16 de octubre de 1954, 23 de enero de 1959, 20 de marzo de 1964 y otras.

25

Establecido el concepto expresado, en cuanto a la amplitud que debe darse a la protección solicitada, se redacta a continuación la Nota de Reivindicaciones, de acuerdo con lo que se establece en el último párrafo del apartado tercero del Artículo 100 de la Ley, sintetizando así las novedades que se desean reivindicar:

NOTA DE REIVINDICACIONES

30

En resumen, el privilegio de explotación exclusiva que se solicita, recaerá sobre las reivindicaciones siguientes:



FEB 1972

1 1a.-"UTIL DE COCINA PERFECCIONADO", caracterizado esencialmente porque en el ástil que constituye el mando, entre su frente de trabajo y la zona por la que se acciona dicho útil, se han producido una pluralidad de muescas y/o orificios
5 que, con pérdida de material, reducen bruscamente la sección del ástil sin mermar la capacidad resistente necesaria para que éste ejecute su función convencional, de modo que entre dicho frente de trabajo y la parte por el que el ástil se empuña, existe una zona de menor sección y mayor resistividad a la transmisión del calor.
10

2a.-Se reivindica por último como objeto sobre el que ha de recaer el Modelo de Utilidad que se solicita: "UTIL DE COCINA PERFECCIONADO".

15 Todo tal y como queda reivindicado en las presente memoria descriptiva que consta de siete páginas mecanografiadas y dibujos adjuntos.

Madrid, 17 de febrero 1.972

BERNARDO UNGRIA

P.P.

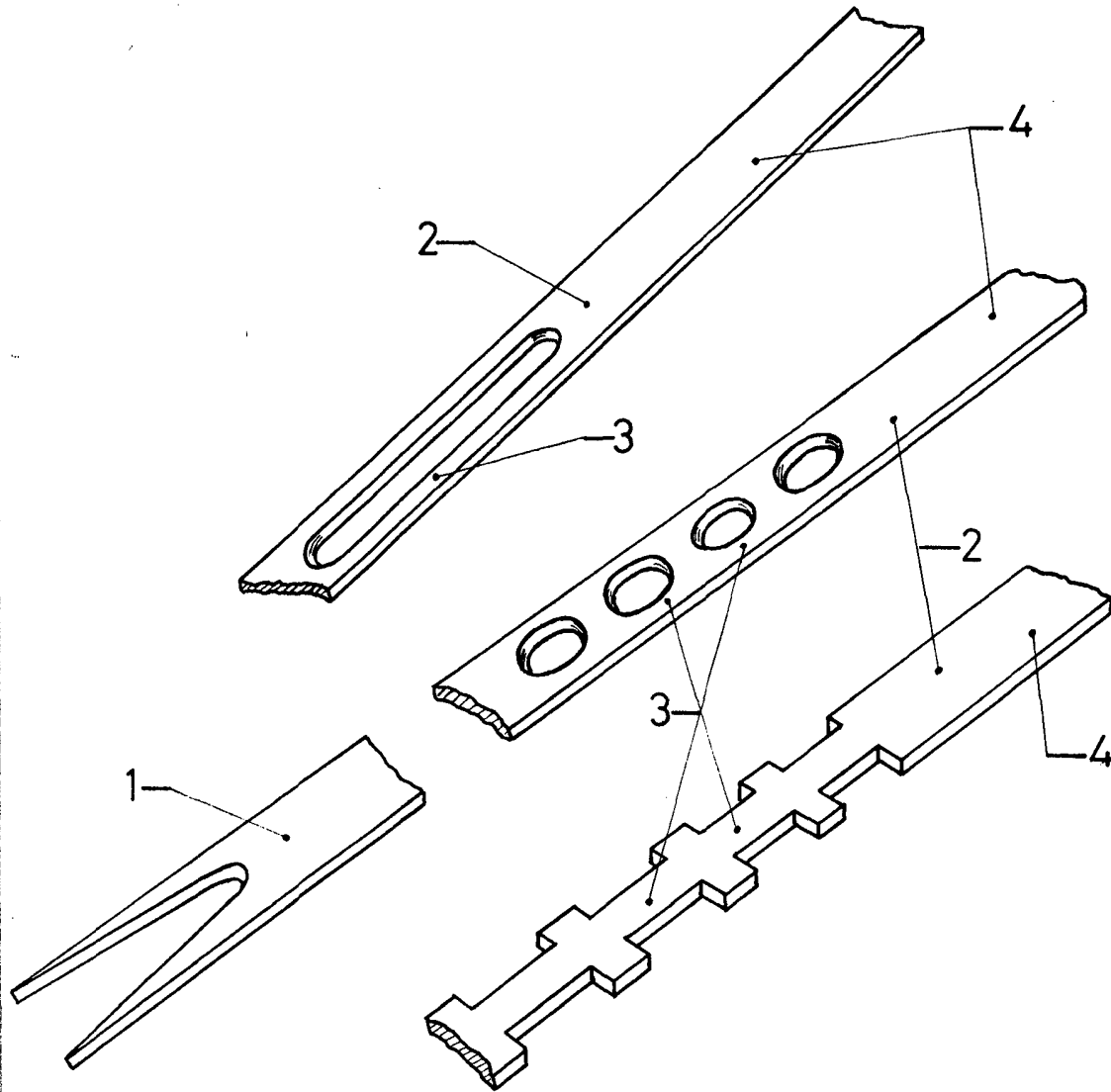


20

25

30

177317



ESCALA VARIABLE

Madrid, 17 de febrero de 1972

BERNARDO UNGRIA

P. P.