

18-2-74

- 1 -

178051

178051



SECCION TECNICA
CLASIFICACION I.P.C.
CLASE <u>A 47</u>
SUBCLASE <u>J</u>

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

por VEINTE AÑOS

a favor de Don Francisco José TRAS-  
PUESTO Miguel, de nacionalidad española, domici-  
liado en Vigo (Pontevedra), Avenida de La Florida, número 202,  
p o r :

" UTENSILIO DE COCINA; APTO PARA UNA MULTIPLICIDAD DE USOS "

M E M O R I A   D E S C R I P T I V A

1            El presente Modelo de Utilidad tiene por objeto un utensilio de cocina, que presenta una estructura sumamente simple, pudiendo ser fabricado en grandes series a precios de coste muy reducidos, y que, a pesar de esta simplicidad estructural, permite llevar a cabo con facilidad y rapidez una serie relativamente importante de operaciones, pudiendo concretamente ser utilizado para pelar patatas, para quitar los ojos o irregularidades de las mismas, para quitar las escamas del pescado, para ahuecar patatas o frutos, para raspar zanahorias o análogos,  
5  
10 etc., etc.

Por lo demás, la estructura, las posibilidades de utiliza-

13:2:74

178051



ción y las principales características y ventajas del utensilio en cuestión, resultarán más fácilmente comprensibles a la vista de los dibujos adjuntos, en los que - en forma esquemática y, desde luego, sin carácter limitativo de ninguna clase - se ha representado un ejemplo concreto de realización práctica del mismo.

En estos dibujos: la figura 1 es una vista en perspectiva del conjunto del utensilio, y las figuras 2, 3 y 4 son sendos cortes transversales, realizados, respectivamente, según II-II, III-III y IV-IV de la figura 1.

Refiriendonos, pues, a los expresados dibujos ?

El utensilio que se preconiza se halla constituido por una sola pieza de plancha metálica estampada, por ejemplo, plancha de acero inoxidable, conformada de manera que presenta una zona central 1, dotada de sección aproximadamente circular, ovalada u otra cualesquiera que resulte apropiada para constituir un mango dispuesto para facilitar el asido y manejo del conjunto, y dos zonas extremas 2-3, dotadas de sección aproximadamente en U, que enlazan sin solución de continuidad con aquella y que constituyen las partes activas del utensilio.

La zona 2, que ocupa una de las extremidades del conjunto, presenta, según dicho, una sección de forma aproximadamente en U, y se halla dotada de una embutición longitudinal central 4, abierta por uno de sus laterales 5 y dotada en el mismo de un filo cortante, constituyendo una cuchilla que queda en disposición de ser ventajosamente utilizado para llevar a cabo el pelado de patatas y otros tubérculos, frutos, bulbos o raíces. La extremidad de esta zona adopta la forma de una punta redondeada y afilada 6, quedando en disposición de ser utilizada para extraer los ojos o impurezas que pueda presentar la superficie de aquellos elementos.

18274

178051



Por su parte, la zona 3, que ocupa la otra extremidad del conjunto, presenta tambien una secci3n de forma aproximadamente en U, presentando en su rama central - plana o ligeramente abombada y preferentemente limitada por nervios de refuerzo 7-7'-

5 una serie de peque1as embuticiones 8, de planta aproximadamente circular, ovalada u otra cualesquiera apropiada, dotadas de una abertura lateral 9, orientada en el mismo sentido en todas ellas y limitada por un filo cortante. Esta sucesi3n de embuticiones puede ser ventajosamente utilizada para el raspado de

10 las escamas de pescado, en v1stas a determinar el desprendimiento de las mismas, y para otras aplicaciones an1logos. Los bordes libres 10-10' de las ramas laterales de esta zona, se hallan cortados en zig-zag, formando a modo de un dentado, que puede ser utilizado para el raspado de zanahorias y an1logos. Y, finalmente,

15 el borde extremo 11 se halla ondulado y presenta un filo cortante, quedando en disposici3n de ser utilizado para cortar y conformar patatas, frutos, tub1rculos, raices, etc.etc.

Resta ya 1nicamente hacer constar de una manera general y expresa que, como se comprende y es l3gico, y aparte de las que han sido ya concretamente indicadas, en la realizaci3n pr1ctica del utensilio de cocina que ha quedado descrito, cabr1 introducir todas aquellas adiciones y modificaciones de detalle que no afecten a lo que constituye la esencialidad del registro que se solicita.

25

N O T A

SE REIVINDICA:

1 - Utensilio de cocina, apto para una multiplicidad de usos, caracterizado por estar constituido por un cuerpo de forma general rectil1nea alargada, obtenida de una sola pieza de plan-

30 cha met1lica estampada, que presenta una zona central de secci3n aproximadamente circular u otra an1loga apropiada, dis-

18:00:74

178051



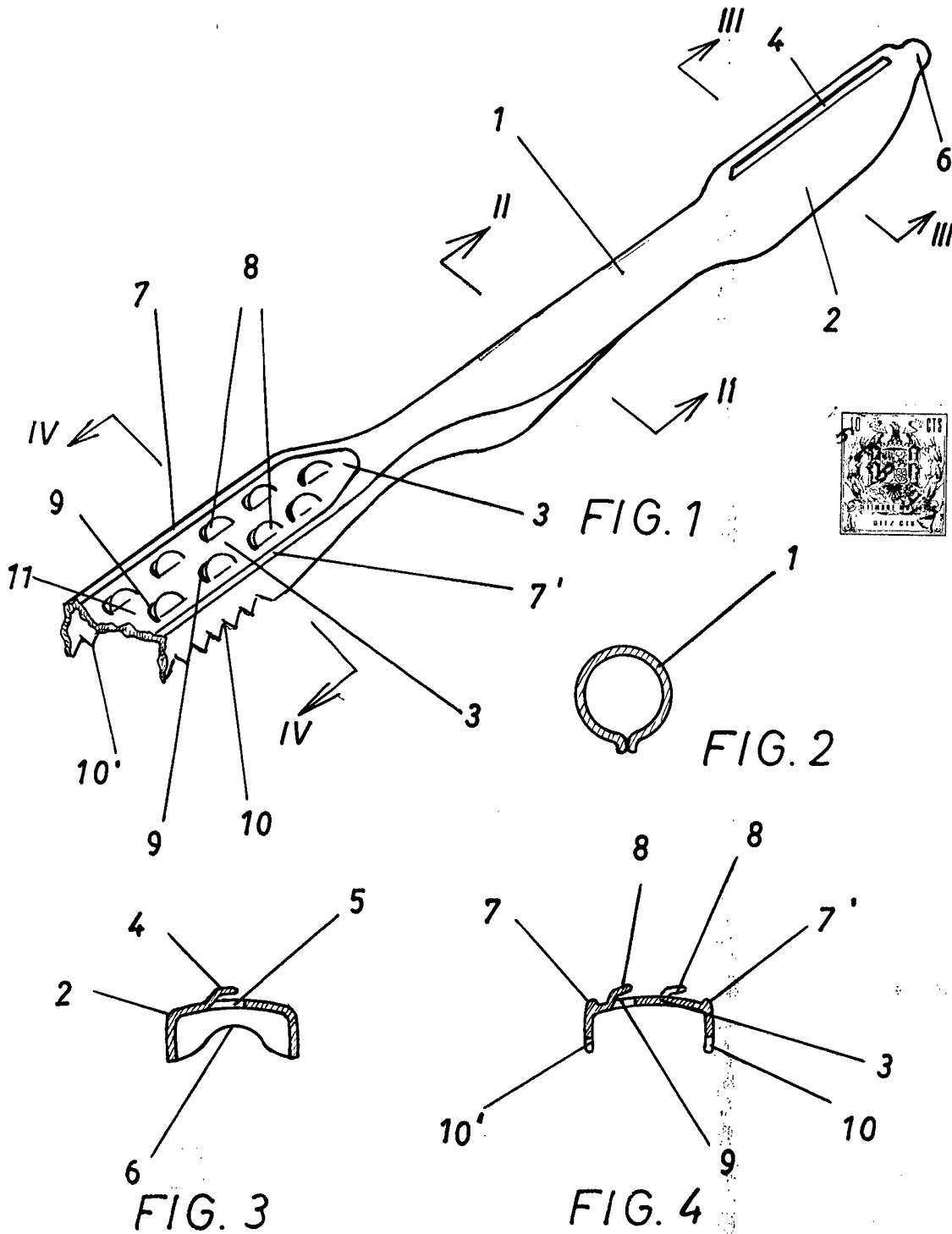
puesta para constituir el mango de manejo del conjunto, y dos zonas extremas que enlazan convenientemente con la zona central una de las cuales presenta una sección transversal de forma aproximadamente en U, presentando en su extremidad un filo cortante en forma de uña o punta redondeada, y hallandose dotada de una embutición rectilínea, dispuesta en sentido longitudinal central, abierta por uno de sus laterales, y dotado en el mismo de un borde cortante; en tanto que la zona que ocupa la extremidad opuesta del conjunto presenta también una sección transversal de forma aproximadamente en U, presentando los bordes libres de sus ramas laterales afilados y cortados en zigzag, el borde extremo cortante y ondulado, y la rama central dotada de una sucesión de pequeñas embuticiones, iguales entre sí, dotadas de planta aproximadamente circular, provistas de una abertura lateral orientada en el mismo sentido en todas ellas, limitada por un borde cortante.

2 - Utensilio de cocina, apto para una multiplicidad de usos.

Consta la presente Memoria Descriptiva de cuatro hojas mecanografiadas, escritas por una sola cara, numeradas del 1 al 4, con sus líneas numeradas a su vez, de cinco en cinco y de dibujos anexos.

Barcelona, 16 FEB. 1972

P. A.



Barcelona, 18 FEB  
P. A.

Escala variable