

20374



1972

180862

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

EXPEDIENTE: **MODELO DE UTILIDAD**

Titular: **DIPA, S.L.**

Nacionalidad: **Española**

Domicilio: **VALENCIA - Avda. del Gid, 126**

Objeto: **"NUEVO UTENSILIO PARA COCINA"**

Prioridad:

MEMORIA DESCRIPTIVA

5 En el curso de la presente Memoria Descriptiva y con la ayuda del plano adjunto, van a quedar expuestas las características que ofrece un nuevo utensilio de cocina, que reúne las condiciones de utilidad y novedad que exige el vigente Estatuto-Ley de Propiedad Industrial, para dispensar a su titular el privilegio de su exclusiva explotación industrial y comercial.

10 En nuestra descripción nos referimos a un utensilio de cocina, para la cocción o asado de viandas, tales como carnes, aves o pescados, que da a los alimentos a los que se somete a su acción un sabor mucho más auténtico.

200374

180862



15

20

tico, sin adulteraciones ni atenuaciones de las calidades que naturalmente poseen y que además adquieren con los ingredientes o condimentos que se les agregan. Todo ello, en virtud de la naturaleza o calidad de los materiales utilizados en la fabricación de este utensilio, y de las proporciones del mismo, en virtud de todo lo cual, y de la preparación previa a que se somete este utensilio, antes de introducirlo en el horno, se obtiene un posterior tratamiento de los alimentos que los hace mucho más apetecibles que si hubieran sido cocinados en cualquier otro utensilio de los conocidos hasta la fecha.

25

Para auxiliarnos en nuestra descripción, hemos considerado oportuno acompañar una lámina de dibujos, en la que se recoge un caso práctico de realización, con la natural salvedad de que estos gráficos se apartan a título de ejemplo y por ello deberán ser considerados en su más amplio sentido y sin limitación alguna.

30

En la lámina de dibujos, la figura 1ª y la figura 2ª son sendas vistas en alzado, lateral y frontal del utensilio, en sección según un plano vertical.

35

Refiriéndonos a las precitadas figuras, vemos que el utensilio está constituido por un cuenco -1- y una cubierta o tapa -2-, los cuales están constituidos de un material altamente poroso, tal como barro cocido, sin que ninguna de sus caras esté parcial o totalmente recubierta de barniz, de forma que una de las cualidades de este utensilio, estriba en que la naturaleza porosa de los materiales, se conserva.

40



En el cuenco o base encontramos en su boca un resalte perimetral -3-, que limita la valona o pequeña plataforma horizontal perimetral -4-, que sirve de asiento a la cubierta o tapa -2-, en la cual, y como lógica adecuación, se ha constituido en su boca de ajuste el

45 escalón -5- y valona perimetral -6-, que en las partes extremas del utensilio experimentan una prolongación, a la que señalamos con -7-, que permite posteriormente su asido para elevar la tapa y permitir ver el contenido, o su ulterior servicio.

50

En el fondo del cuenco se hallan unos resaltes o salientes longitudinales -8- sobre los que se depositan los alimentos, que así se mantienen en vilo; para que les afecte a su casi totalidad, la acción de la cocción o asado.

55

El ajuste de la tapa sobre el cuenco no es absolutamente perfecto, y en cuanto a aquella, puede, discrecionalmente, comportar exteriormente un rehundido -9- en cuyo centro se alza un tabique -10-, que permita su asido a modo de agarradero. Hemos de hacer observar que ambas piezas vienen a tener unas dimensiones y proporciones similares, de forma que la altura del cuenco, viene a equivaler a la de la tapa.

60

Es condición "sine qua non" de este utensilio, que, previamente a su empleo, se sumerja en agua durante un periodo de tiempo adecuado, tal como unos 5 a 10 minutos, para que sus piezas absorban toda el agua que les permita la porosidad del material de que están hechas, agua que posteriormente, dentro del horno, es con-

65

20-3-74

180862



- 4 -

70 vertida en vapor, cuya acción se ejerce de forma directa sobre los alimentos y con el que se cuecen éstos, y llegándose al asado una vez se ha evaporado totalmente el agua.

75 Dada la naturaleza porosa de este utensilio, lógicamente debe ser lavado sólo con agua, sin intervención de productos químicos, cuya absorción inutilizaría al utensilio para posteriores ocasiones.

80 Suficientemente descrita la estructura objeto de este Modelo, sólo nos resta manifestar que serán variables las circunstancias de formas y dimensiones del utensilio, así como su posible ornamentación, siempre y cuando ello no afecte a su esencialidad, puesta de manifiesto en la siguiente

N O T A
= = = =

85 Los puntos que se reivindican en el presente Modelo de Utilidad, son:

90 1º.- Nuevo utensilio para cocina, que se caracteriza porque las dos piezas que lo integran, cuenco y cubierta o tapa, están constituidas de un material altamente poroso, tal como barro cocido, y tienen unas dimensiones y proporciones similares, viniendo a constituir cada pieza una mitad del total utensilio según un plano medio horizontal, disponiendo el cuenco de un resalte, prolongación de sus paredes, y una aleta perimetral para asiento de la tapa, la cual ofrece un escalón que contribuye a este asiento, disponiendo en ambos extremos de una extensión a modo de asideros para elevar la tapa, pudiendo tener, discrecionalmente, un rehundido

28-3-74

180862
- 5 -



100

en la parte superior de la tapa con un tabique que se eleva vertical para constituir un asidero, hallándose en el fondo del cuenco unos resaltes longitudinales para depositar sobre ellos los alimentos. Y

105

2º.- "NUEVO UTENSILIO PARA COCINA", de conformidad en un todo en lo esencial y fines industriales a lo descrito en la precedente Memoria Descriptiva y gráficamente representado en las figuras del plano adjunto para su mejor comprensión.

Esta Memoria consta de CINCO hojas, escritas o mecanografiadas por una sola cara y a doble espacio en 107 líneas.

Valencia, a 26 de Mayo de 1972

Por autorización de la interesada.



FIG. 1

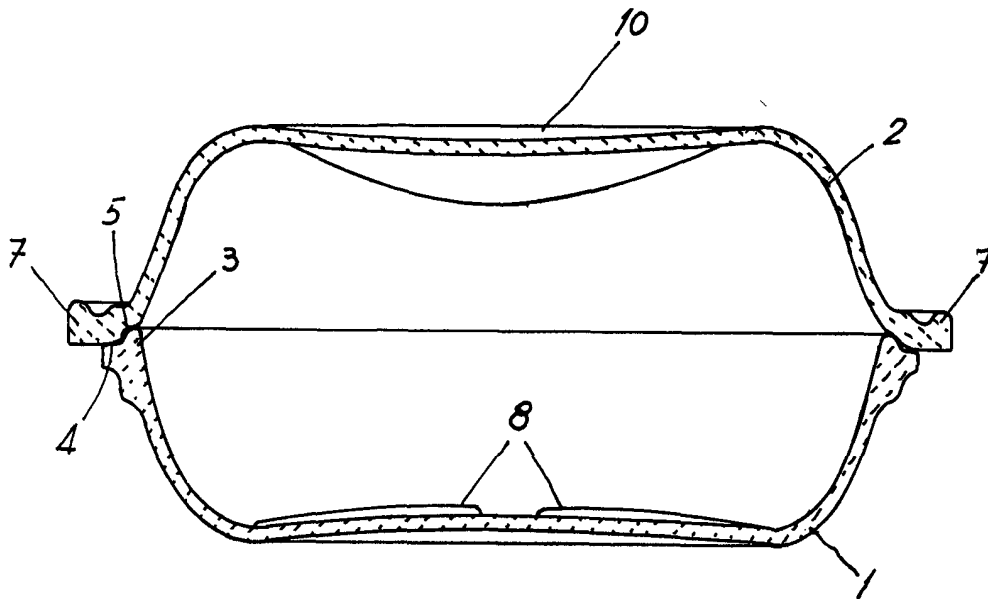
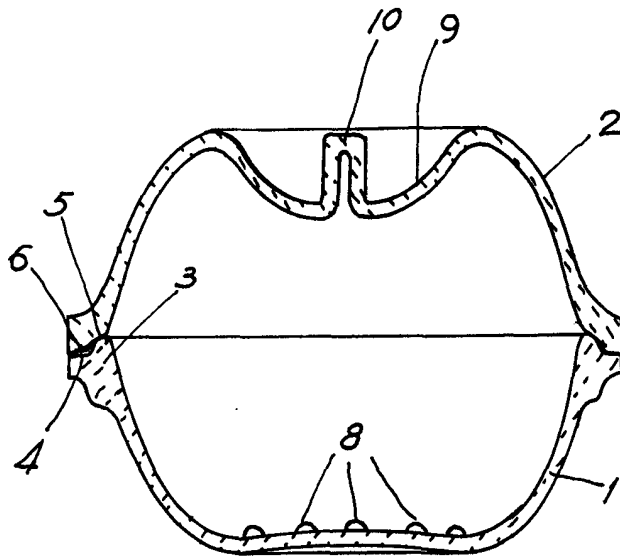


FIG. 2



escala variable
valencia mayo 1972
p.o.

Juan Lopez