



186094

A 47 J

MODELO DE UTILIDAD
Por 20 años

Por UTIL DE COCINA a favor de MARIANO GABALLERO SANCHEZ, de nacionalidad ESPAÑOLA, domiciliado en MADRID, Avda. de Badajoz nº 70.

MEMORIA DESCRIPTIVA

Se reivindica la protección jurídica prevista en el vigente Estatuto sobre Propiedad Industrial para UTIL DE COCINA cuya novedad con relación a cuanto se ha practicado en la materia hasta el presente momento, le hace acreedor del privilegio de explotación exclusiva que preceptúa el mencionado Cuerpo Legal.

- 1.- Existen muchos artículos alimenticios, como el pollo, por ejemplo, que al freírlos producen gran cantidad de salpicaduras de aceite, lo que resulta muy peligroso si van a parar a la cara del cocinero, y muy desagradables en general, por las manchas que producen. Este problema queda resuelto con el UTIL de COCINA que ahora se registra.

- Esencialmente este UTIL consta de un elemento cubriente-1- que, con altura suficiente para permitir un cómodo manejo en su interior, puede cubrir toda la boca de la sartén-fig.1- o solamente una parte de ella- fig.3-, siendo aquel suficiente para cortar toda salpicadura que pueda ir a la cara del cocinero en todos los casos. En el caso de cubrir toda la boca del recipiente, puede resultar conveniente disponer unas salidas de vapor, que consisten esencialmente en un taladro-2- y una protección-3- para evitar el paso de salpicaduras. El elemento cubriente tiene que permitir la visión a su través, bien por todo él o bien en
- 3.-
 - 4.-



zonas a decuadas. La fig.1 representa uno todo él transparente. La fig.2 representa uno con la zona superior-4- y el frente-5- transparentes, siendo el resto opaco. En esta fig.2 se ha buscado un frente 5.- plano-5- que facilita la visión.

La fig.3 representa un elemento cubriente parcial, seccionado completado con la zona de puntos, que tiene un plano perimetral-6- que puede servir para apoyo y protección de la zona en casos de utilizarlo con sartenes de boca mayor que el diámetro interior inferior 6.- del elemento cubriente.

La fig.4 representa un elemento de apoyo formado por un vástago roscado-7- que atraviesa el elemento cubriente y queda fije por la acción de dos tuercas- 8 y 9-, con contratuercas si se cree necesario, una a cada lado.

7.- La fig.5 es otro elemento de apoyo similar , con la característica de que puede apoyarse en el borde de la sartén y dejar una zona entre este y el borde inferior del cubriente.

La fig.6 es otro elemento de apoyo formado por un vástago-10- que con alguna presión se desliza por el conducto de la pieza-11- que se fija al elemento cubriente con la tuerca-12-

8.- El número de apoyos a disponer puede variar, siendo en general lo mejor disponer tres.

La fig.7 es un sistema de enganche, con caracter fijo, de sartén y útil que permite levantar el elemento cubriente girando en 9. el pasador-13- que articula el mango de la sartén-14- y la pieza-15- que va unida al elemento cubriente.

Ahora vamos a ver como puede entrar un medio auxiliar: espumadera, tenedor, etc., en el interior. Puede ser-fig.8- a través de los pasos cerrados de perímetro-16- efectuados en el elemento 10.- cubriente; de los pasos de perímetro abierto al exterior-17- o bien-fig.10- dejando un espacio-18- entre el borde superior de la sartén-19- y el inferior del elemento cubriente-20- por el que pueda hacerlo. Claro está, que por estas zonas de paso pueden salir también algunas salpicaduras; cuestión que puede bien dejarse así 11.- en la confianza de que serán mínimas y no peligrosas, o mejor re-



solverla dotando a esas zonas de módicos que permitiendo el paso de los utensílios no permitan practicamente la salida de salpicaduras. En los casos de las fig. 8 y 9 se ha dotado a los pasos de una lámina con cierta fortaleza-21- que se ha fijado por un borde al perimetro del paso-fig. 13- y que se solapa en el centro-22-, los pliegues-23- de la propia lámina le dan mayor rigidez aun, y los cortes radiales y rayas más fuertes en el dibujo- permiten el movimiento del utensilio. Tambien puede disponerse una placa-24-fig. 11- que puede girar en el bulón-25- cubriendo gran parte del paso. La placa puede ponerse y quitarse del bulón facilmente. En la fig. 14 se representa una placa-26- a modo de escudo que tiene una ranura-27- por donde entrar el medio auxiliar hasta el centro donde queda enganchado en el cilindro de goma cortado lateralmente-28-, acompañando así al medio auxiliar en sus movimientos, cubriendo esencialmente la mano del cocinero y tapando con su superficie el paso. En el caso de la fig. 10 puede evitarse el paso de salpicaduras por la zona-18- cerrando su frente según se ve en la fig. 3, debajo de la zona-6-, que puede hacerse con una especie de flecos de material adecuado.

15. La fig. 12 representa la articulación del mango del elemento cubriente compuesta del pasador-29- y de la mariposa-30- que permite fijar la posición del mango-31- por rozamiento con la pieza-32-, que está unida al elemento cubriente.

Los materiales para la construcción de las diversas piezas han de escogerse teniendo en cuenta las altas temperaturas que habrá en su proximidad, y pueden ser: Vidrio templado, tipo Pyrex o similar, plásticos adecuados, metales, etc.

Todo lo anterior describe una diversidad de posibles utilizaciones del objeto, dentro de la unidad de invención y sin carácter limitativo.

100007



NOTA.- Se reivindican como objeto de este Registro por Modelo de Utilidad:

- 16.- UTIL DE COCINA, caracterizado porque cubriendo toda o parte de la boca superior de un recipiente: Olla, cazuela, etc.,
- 18. y principalmente sartén, permite el movimiento de los cuerpos depositados en su interior, con auxilio de los medios necesarios: espumadera, etc., para lo cual puede disponer de pasos para estos medios auxiliares a través del elemento cubriente o disponerse este de forma que lo permita, aun cuando se encuentren en pleno proceso de fritura, etc., sin peligro de salpicaduras a la cara de la persona que lo realiza y permitiéndola, en situación de protección, comprobar los movimientos y la marcha de la fritura a través del propio útil, que puede tener ventanas adecuadas a tal fin o ser practicamente todo él transparente, pudiendo disponer asimismo
- 20. de uno o más orificios de salida de vahos, preferentemente en puntos altos del útil, de suerte que permitiendo la salida de estos no permiten la de las salpicaduras, y disponer, dicho útil, de medios de sujeción del mismo por parte del usuario y/o de apoyo y/o de fijación en el recipiente que cubre y/o en alguna parte de
- 21. la cocina.

20.- UTIL DE COCINA, según la reivindicación anterior, caracterizado porque los pasos dejados en el elemento cubriente presentan un perímetro cerrado continuo.

- 22. 30.- UTIL DE COCINA, según la reivindicación primera, caracterizado porque los pasos dejados en el elemento cubriente presentan un perímetro abierto, teniendo puntos comunes con el perímetro o borde exterior del elemento cubriente, pudiendo estar formados incluso por deformación de este elemento cubriente.

- 23. 40.- UTIL DE COCINA, según las reivindicaciones anteriores, caracterizado porque los espacios dejados en el elemento cubriente para el paso de medios auxiliares tienen una protección, de forma que prácticamente no permiten el paso a su través de salpicaduras pero si la de estos medios auxiliares, pudiendo estar estas protecciones unidas al elemento cubriente o a los elementos auxiliares

24.- 58.- UTIL DE COCINA, según las reivindicaciones anteriores, caracterizado porque los elementos de sujeción del mismo por parte del usuario: mango, asas, etc. son fijos.

59.- UTIL DE COCINA, según las reivindicaciones primera a cuarta, caracterizado porque tiene por lo menos un elemento de sujeción del mismo, un mango, por ejemplo, que puede variar el ángulo que forma con la horizontal, adaptándose al del mango del recipiente a cubrir, pudiendo quedar ambos en contacto y permitir asir con una sola mano recipiente y útil, e incluso disponer de elementos que dejen unidos ambos de forma permanente.

26. 70.- UTIL DE COCINA, según las reivindicaciones anteriores, caracterizado porque está proyectado para un solo tipo de boca de recipiente, teniendo los elementos de apoyo y/o fijación adecuados a este fin, pudiendo incluso ir unidos de forma permanente el recipiente y el útil de cocina.

27.- 80.- UTIL DE COCINA, según las reivindicaciones primera a sexta, caracterizado porque es utilizable en varios recipientes de distintas dimensiones en sus bocas superiores.

90.- UTIL DE COCINA.

Consta la presente Memoria de cinco hojas foliadas, mecanografiadas por una sola cara y de los dibujos unidos a la misma.

Madrid, Noviembre de 1972.



M. Kubler

M. Caballe

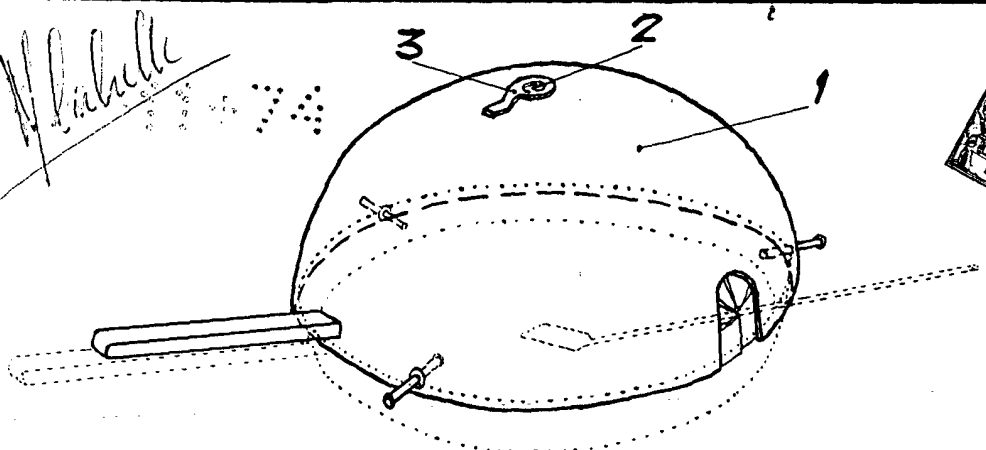


FIG. 1

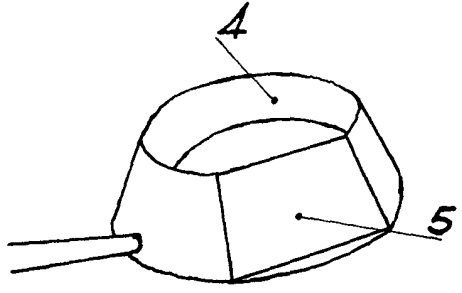


FIG. 2

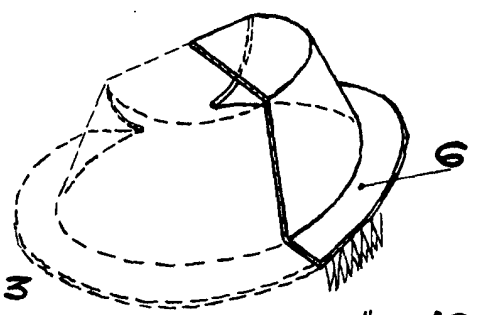


FIG. 3

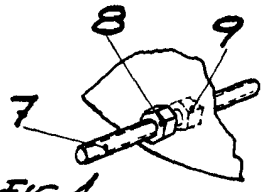


FIG. 4

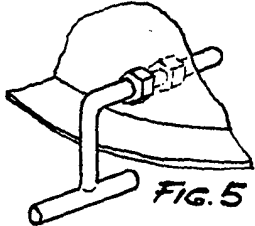


FIG. 5

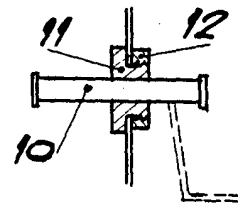


FIG. 6

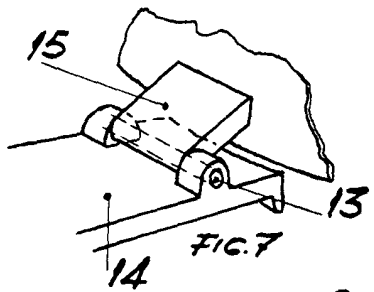


FIG. 7

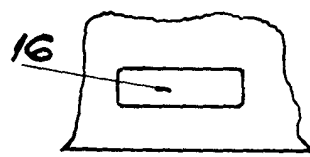


FIG. 8

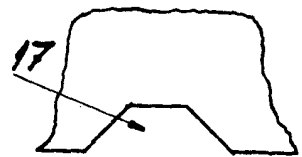


FIG. 9

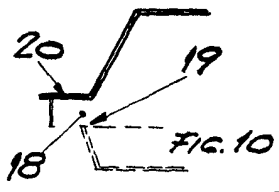


FIG. 10

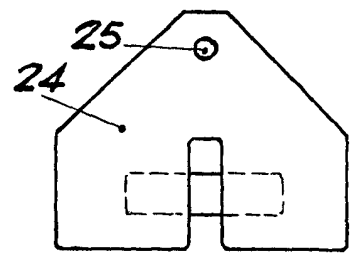


FIG. 11

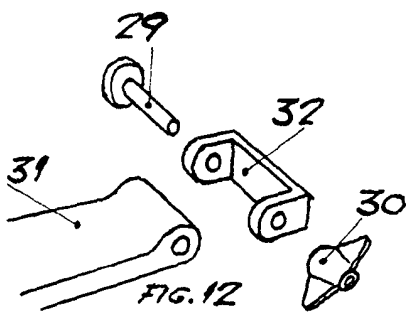


FIG. 12

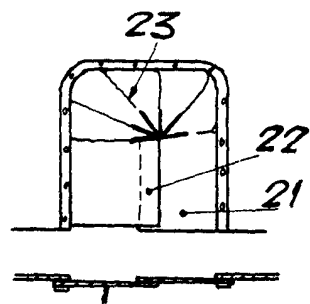


FIG. 13

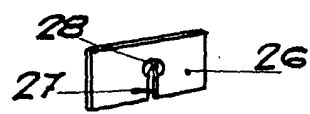


FIG. 14

ESCALA VARIABLE