

192900

14



Int. Cl. <sup>2</sup> : <u>A47J</u>

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

a favor de Don Johan Jacob ASPEGREN, de nacionalidad sueca, residente en Barcelona, Avenida Generalísimo Franco, 578, por "CORTADOR CULINARIO DE USOS MULTIPLES".

- . -

MEMORIA DESCRIPTIVA

La presente invención se refiere a un cortador culinario de usos múltiples, a pesar de lo cual su constitución es muy sencilla.

- Las múltiples labores culinarias requieren numerosos utensilios de características distintas. Así existen mondadores de tubérculos y de frutas, cortadoras, raspadores de escamas de pescado y otros muchos. Estos utensilios, aún cuando resultan prácticos al utilizarlos, crean un problema de espacio y multiplican el trabajo de limpieza y de ordenación.
- 5.
- 10.

192500



Todos estos inconvenientes quedan superados con el cortador culinario de usos múltiples objeto de la invención que, a pesar de sus numerosas aplicaciones, es muy sencillo y de fácil manejo.

5. El cortador en cuestión se caracteriza esencialmente por el hecho de que consta de un mango tubular, dotado de guías en un extremo para el ajuste de una pieza intermedia de soporte, dotada de pulsadores externos para facilitar su accionamiento y que es portadora de dos tipos de cuchillas distintas, que sobresalen en sentidos opuestos de la pieza intermedia y que se utilizan indistintamente, de las cuales, la que no se utiliza queda oculta en el interior del mango.

15. La pieza soporte se prolonga por un extremo en un brazo en el que está articulada una cuchilla acanalada mondadora de frutas y tubérculos, mientras que en el otro lado de la pieza intermedia está fijada un cuchillo fijo.

20. Este brazo finaliza en una punta arqueada y afilada para hurgar en los frutos a fin de extraer sus impurezas.

El cuchillo presenta su extremo cortado a bisel y con el filo formando un dentado, que está situado en posición opuesta al filo de la hoja del cuchillo.

25. La pieza intermedia está dotada de dos aletas laterales opuestas, de canto curvado a modo de pulsador, guiadas en sendos cortes longitudinales previstos en el extremo abierto del mango.

Estas aletas que constituyen los pulsadores están



dotadas de pequeños resaltes que ajustan a presión en unas muescas complementarias previstas en los cortes del mango, a fin de asegurar el ajuste estable de la pieza portadora de las cuchillas.

5. Para la mejor comprensión de cuanto queda descrito en la presente memoria, se acompaña un dibujo en el que, tan sólo a título de ejemplo, se representa un caso práctico de realización del objeto de la invención.

10. En dicho dibujo, la figura 1 es una vista del soporte de las cuchillas, separado del mango; la figura 2 es una vista en alzado lateral del cortador, con el soporte con la cuchilla articulada en posición de uso; la figura 3 es una vista similar, si bien el cuchillo de extremo biselado con filo de sierra se encuentra en posición de uso; y la figura 4 es una sección por el plano IV-IV de la

15. figura 2.

El cortador descrito consta en el dibujo de un mango tubular -1-, con un extremo abierto dotado de dos cortes longitudinales -2-, en cada uno de los cuales aparecen pares de muescas -3-.

20.

En el extremo abierto del mango ajusta en posición amovible, una pieza intermedia -4-, dotada de dos nervios longitudinales -5-, a modo de aletas, con el canto curvado y que constituyen pulsadores de accionamiento, los cuales ajustan en los cortes -2-. Estas aletas -5- presentan pequeños resaltes -6- que encajan a presión en las muescas -3-.

25.

Uno de los extremos de la pieza -4- se prolonga

192900

14



5. en un brazo -7-, a modo de puente alargado, en el que está articulada una cuchilla acanalada -8- para mondar frutos y tubérculos. El soporte finaliza en una punta aguzada -9- y arqueada, para extraer las impurezas de los frutos.

El otro extremo del soporte -4- presenta unida la hoja de un cuchillo -10-, con un extremo cortado a bisel y de borde afilado -11- con un dentado, siendo el filo opuesto al filo de la hoja.

10. Se comprende claramente al observar los dibujos que la pieza intermedia ajusta a presión en el interior del extremo del mango tubular -1-, siendo fácilmente extraíble presionando sobre -5-, pero quedando normalmente inmóvil gracias al ajuste de -6- en el interior de -3-.

15. Según la posición del soporte intermedio -4-, una de las cuchillas queda oculta y la otra en posición de uso. De esta forma el número de aplicaciones del cortador se duplica.

20. En el caso representado, la cuchilla -8- permite mondar frutos y tubérculos, la punta -9- extraer impurezas; el cuchillo -10- cortar toda clase de alimentos blandos y el filo dentado -11- cortar y raspar.

25. El mango -1- protege la mano de la persona que utiliza el cortador y mantiene perfectamente oculta la cuchilla que no se usa.

Serán independientes del objeto de la invención, los materiales empleados en la construcción de las distintas piezas que componen el cortador, formas y dimensiones

192900



de las mismas y cuantos detalles accesorios puedan presentarse, siempre y cuando no afecten a su esencialidad.

- . -

N O T A

Se reivindica como objeto del presente modelo de utilidad:

5. 1. Cortador culinario de usos múltiples, caracterizado esencialmente por el hecho de que consta de un mango tubular, abierto por un extremo, dotado de guías para el ajuste de una pieza intermedia amovible, dotada de pulsadores externos para facilitar su accionamiento, y
10. que es portadora de dos tipos distintos de cuchillas, las cuales sobresalen en sentidos opuestos y coaxiales de la propia pieza, utilizables indistintamente, de las cuales, la que no se utiliza, queda alojada en el interior del mango.
15. 2. Cortador culinario de usos múltiples, según la reivindicación anterior, caracterizado por el hecho de que la pieza intermedia se prolonga por un extremo en un brazo, en el que está articulada una cuchilla acanalada mondadora de frutos y tubérculos, en tanto que en el otro
20. lado de la pieza intermedia está fijada una cuchilla fija.
3. Cortador culinario de usos múltiples, según las reivindicaciones 1 y 2, caracterizado por el hecho de que el brazo en el que está articulada la cuchilla mon-



102900

dadora, tiene su extremo libre finalizado en punta curvada.

5. 4. Cortador culinario de usos múltiples, según las reivindicaciones 1 y 2, caracterizado por el hecho de que la hoja del cuchillo fijo tiene uno de sus bordes afilado y el extremo del opuesto cortado a bisel y con el borde afilado y dentado.

10. 5. Cortador culinario de usos múltiples, según las reivindicaciones 1 y 2, caracterizado por el hecho de que la pieza intermedia está dotada de dos aletas laterales opuestas, de canto curvado a modo de pulsador, guiadas en sendos cortes longitudinales previstos en el extremo abierto del mango.

15. 6. Cortador culinario de usos múltiples, según las reivindicaciones 1, 2 y 5, caracterizado por el hecho de que las aletas presentan pequeños resaltes que encajan a presión en muescas previstas en los cortes del mango.

7. Cortador culinario de usos múltiples.

La presente memoria descriptiva consta de seis hojas foliadas escritas a máquina por una sola cara.

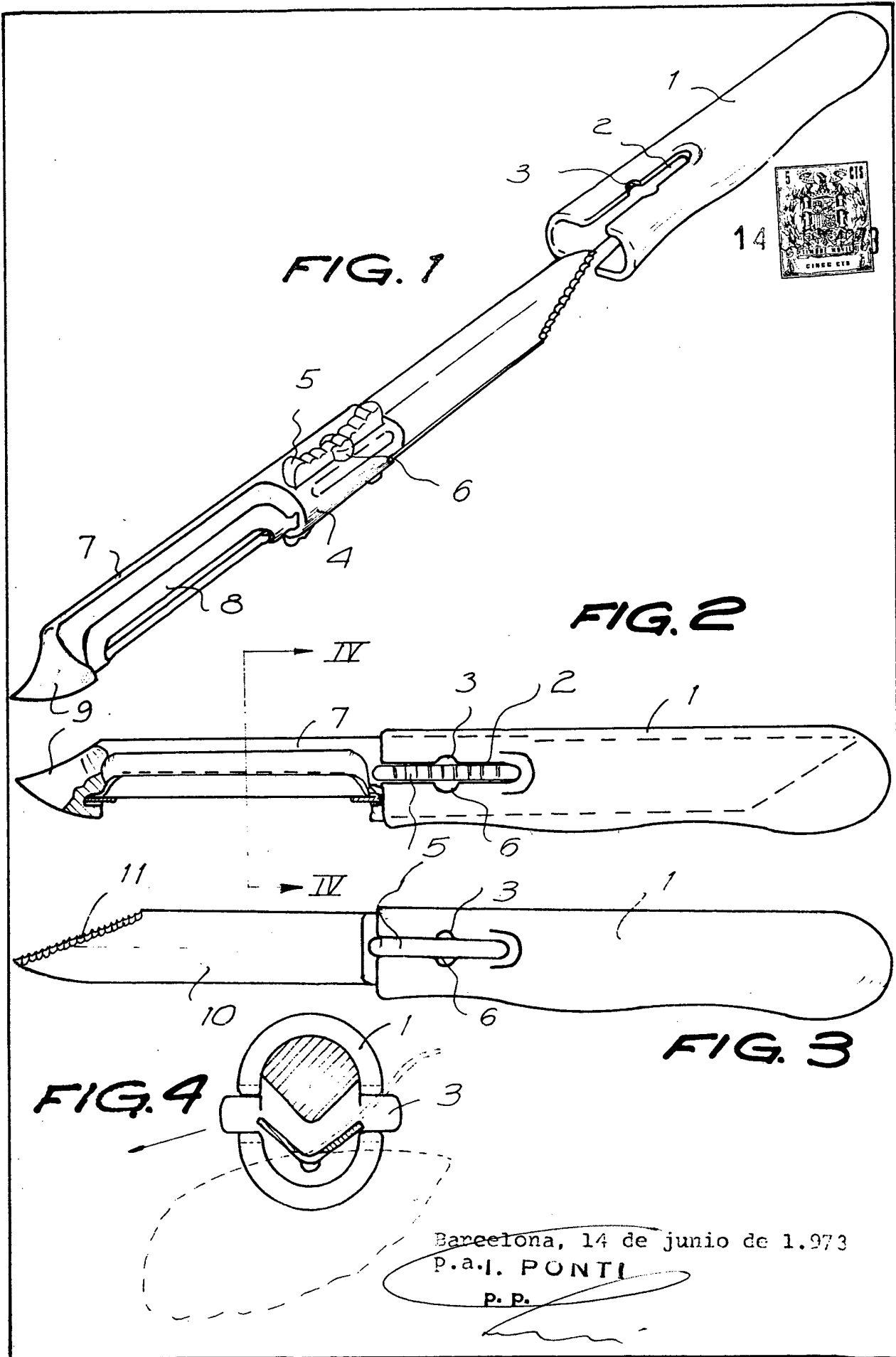
Barcelona, 14 de junio de 1.973

Johan Jacob ASPEGREN

P.a.I. PONTI

P. P.

4/12067



Barcelona, 14 de junio de 1.973

P.a.I. PONTI

P. P.