



ESPAÑA

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
NÚMERO									
225317									
FECHA DE PRESENTACION									
27 DIC. 1976									

MODELO DE UTILIDAD

30 PRIORIDADES: 31 NÚMERO	32 FECHA	33 PAIS
------------------------------	----------	---------

47 FECHA DE PUBLICIDAD	51 CLASIFICACION INTERNACIONAL B 08 B
------------------------	--

54 TITULO DE LA INVENCIÓN ESTROPAJO PARA GRASAS Y ACEITES
--

71 SOLICITANTE (S) PRO DIET MOP INC., entidad norteamericana.
--

DOMICILIO DEL SOLICITANTE Engineers Road (P.O. Drawer P), Belle Chasse, Lousiana 70037, EE. UU. de A.
--

72 INVENTOR (ES)

73 TITULAR (ES)

74 REPRESENTANTE D. JAIME GOMEZ-ACEBO Y MODET.

El presente Modelo de Utilidad se refiere a un estropajo para grasas y aceites, para el control dietético, con el fin de remover las grasas y los aceites empleados al cocinar los alimentos durante su cocinado que emplea un grupo de tiras angostas de grosor delgado de polipropileno sujetas en su punto medio con un lazo de alambre torciéndose el resto del alambre para definir una flecha con rosca sobre la cual se pasa un envolvente tubular y se dispone deslizablemente una copa de extremo abierto para causar el abocinamiento y ensanchamiento de las tiras de polipropileno. El extremo libre de la flecha con rosca se atornilla a un mango que también recibe al envolvente tubular. La copa de extremo abierto puede deslizarse hacia el mango para facilitar la limpieza de las tiras angostas de polipropileno.

Un objeto de la presente invención es el de proporcionar un estropajo para grasas y aceites con el fin de un control dietético para quitar todo el aceite que flote por encima del alimento sujeto a su guisado tal como el chile y algunas sopas que emplea unas tiras de poco grosor de polipropileno que absorben el aceite dejando el agua en el guisado.

Un objeto ulterior de la presente invención es el de proporcionar un estropajo para absorber aceites y grasas a partir de tiras angostas delgadas de polipropileno que puedan armarse rápidamente y se les aplique un mango a las mismas con una copa deslizante para poder ensanchar y separar las tiras para lavarlas y volverlas a emplear en el estropajo.

La mejor técnica previa conocida por el solicitante en este tiempo son las patentes Estadounidenses de Rhodes Números 3,748,682 y 3,881,211. La Patente 3,748,682 se dirige a un estropajo de tiras de polipropileno para limpiar los derrames de aceite a lo largo de las líneas costeras y tiene un mango firmemente asegurado a lo largo de las tiras de polipropileno de manera rígida sin partes movibles. La patente 3,881,221 aún cuando se dirige a un estropajo de polipropileno para el control dietético se forma como una tira de base plana de polipropileno con ramas extendidas desde un lado de la tira, enrollándose la tira con una curva voluta y ase-

gurando un mango a la misma. En ninguna de las patentes se describe una estructura para retener las tiras de polipropileno y para acompañarlas con el fin de emplearlas en un recipiente de cocina en una condición y para llevarlas en otra condición mediante el uso de una copa deslizante y en que el dispositivo copulador espiral para el polipropileno defina un núcleo con rosca para el mango para usos culinarios.

Con lo anterior y otros objetos a la vista, la invención se describirá con mayor detalle a continuación en ésta y se señalará con mayor particularidad en las reivindicaciones anexas.

En los dibujos en que partes similares se hacen notar con los mismos caracteres de referencia a través de los distintos dibujos:

La Figura 1 es una vista superior en planta de un estropajo empleado para el control dietético de la presente invención con una copa deslizante en posición retraída para lavar el estropajo.

La Figura 2 es una vista lateral en elevación del estropajo empleado para el control dietético de la Figura 1, con la copa deslizante en su posición totalmente adelantada dando lugar a que las tiras de polipropileno se acompañen.

La Figura 3 es una vista fragmentaria en sección vertical a través del estropajo de las Figuras 1 y 2 habiéndose quitado las tiras de polipropileno de la gaza y estando la copa deslizante retraída.

Con relación ahora a los dibujos, el número 10 designa un haz de filamentos de tiras delgadas de polipropileno con un grosor dentro del orden de 5,0 milésimas por una anchura de 0,32 centímetros que están rodeadas por un lazo de alambre 11 (de calibre pesado), que se tuerce como se ilustra en la Figura 3 para definir una flecha roscada 12. Se recibe sobre la flecha 12 un envolvente tubular de plástico 13 que actúa como una superficie uniforme sobre la cual se desliza la copa de extremo abierto 14. La copa 14 tiene su boca abocinada 15 la cual al deslizarse a lo largo del envolvente 13 desde la posición de la Figura 1 hasta aquella de la Figura 2,

para dar lugar al acompañamiento de las tiras de polipropileno para atraer el aceite o grasa de fritura de un recipiente de la cocina.

5. Un mango 16 tiene un rebajo 17 para recibir el extremo libre de la flecha roscada 12 y una protuberancia elástica 18 retiene un extremo del envoltivo 13 y se ajusta apretadamente en el mango 16. Tanto el mango 16 como la protuberancia 18 son de plástico para permitir la conformación friccional de la flecha roscada 13 para retener el mango 16. El mango 16 tiene unos contornos para ser sujetados con los dedos 18 y una abertura para la mano hacia arriba 20.

10. En su empleo, como se ilustra en la Figura 2, el estropajo para el control dietético absorbe la grasa de la parte superior de las salsas calientes o de las sopas de verduras en tanto se estén guisando sin tener que esperar a que se enfríe el guisado o sopa para quitar la capa de grasa formada en la parte superior. Al operar el estropajo con otros tipos de salsas o jugos, éste atrae grandes cantidades de grasas de las salsas grasosas permitiendo gozar del sabor de la salsa con un mínimo de grasa.

15. Los alimentos grasosos tal como las chuletas de cerdo pueden cepillarse un poco antes de servirlos para atraer la grasa con las tiras de polipropileno para que pueda gozarse del sabor de la carne sin ingerir demasiadas calorías que se acompañan en las grasas.

20. El estropajo de la presente invención se limpia con facilidad retrayendo la copa deslizante 14 hasta la posición de la Figura 1 de manera que las tiras de polipropileno puedan colocarse por debajo de la llave de agua muy caliente o puede colocarse el conjunto de estropajo dentro de una lavadora de platos.

25. Describida suficientemente la naturaleza del invento, así como la manera de realizarlo en la práctica, debe hacerse constar que las disposiciones anteriormente indicadas son susceptibles de modificaciones de detalle en cuanto no alteren su principio fundamental.

- REIVINDICACIONES -

- 1.-Estropajo para grasas y aceites, utilizado para el control dietético cuando se esté guisando alimentos, y quitar todo aceite o grasa que flote por encima de los alimentos, caracterizado porque comprende una pluralidad de tiras angostas delgadas de polipropileno con un grosor dentro del orden de 5 milésimas de grosor por una anchura de 0,23 centímetros; un dispositivo de alambre en forma de gasa o de espiral sujetando las tiras de alambre por su punto medio y torciéndose para formar una flecha roscada; un envolvente tubular de plástico sobre la mayor parte de la flecha roscada;
- 5.
10. una copa metálica de extremo abierto deslizable sobre la envolvente tubular de plástico y que tiene una boca abocinada que se puede hacer pasar sobre las tiras de polipropileno en sus puntos medios y el lazo de alambre para hacer que se acompañen las tiras; y un dispositivo de mango que tiene un rebajo en un extremo reteniendo en relación atornillada el extremo de la flecha roscada del dispositivo de alambre en espiral o en forma de lazo y reteniendo el envolvente tubular de plástico.
- 15.

2.- Estropajo para grasas y aceites, tal y como queda sustancialmente descrito en la presente Memoria e ilustrado en los dibujos adjuntos.

20. Esta Memoria consta de cuatro hojas escritas a máquina por una sola cara.

27 DIC. 1930
Madrid,

PRO DIET MOP INC.

L. GOMEZ AGUIRRE Y COMPAÑIA
P. de Fernando I. 60. 1.º piso. Madrid



