



ESPAÑA

| | | |
|---------|---|--------|
| (19) ES | (11) NÚMERO 250115 | (10) Y |
| (21) | (22) FECHA DE PRESENTACION 18 ABR. 1980 | |

MODELO DE UTILIDAD

1 SET. 1980

| | | |
|-----------------|------------|-----------|
| (30) PRIORITYES | (32) FECHA | (33) PAIS |
| (31) NÚMERO | | |

| | |
|--------------------------|--|
| (37) FECHA DE PUBLICIDAD | (51) CLASIFICACION INTERNACIONAL F24C15/18 |
|--------------------------|--|

(54) TITULO DE LA INVENCIÓN
"SOPORTE ASADOR"

(71) SOLICITANTE (S)
María Dora CHAMBERGO LLONTOP

DOMICILIO DEL SOLICITANTE
C/. Castelló, nº 19 - 5º - int. M A D R I D.-

(72) INVENTOR (ES)

(73) TITULAR (ES)
María Dora CHAMBERGO LLONTOP

(74) REPRESENTANTE
D. Jaime ISERN CUYAS, Agente Oficial de la Propiedad Industrial.-

MEMORIA DESCRIPTIVA

El objeto de la presente solicitud de Modelo de Utilidad se refiere a un "SOPORTE ASADOR" que aporta fundamentales características de novedad y eficacia constitutivas de notables ventajas sobre lo hasta ahora conocido y existente en el mercado en este campo.

5.

Como es bien sabido, se observa en la actualidad -- una gran profusión de elementos o accesorios utilizables en la preparación de asados con aves o reses de otros -- animales que se prefiere mantener en piezas completas, o bien en porciones de algún tamaño obtenidas de reses mayores, para su mejor presentación y manipulación, pero -- siempre se había de afrontar por los profesionales del -- arte culinario, y generalmente por las amas de casa, el inconveniente de que interiormente no penetrara de modo suficiente el calor del horno o dispositivo análogo para conseguir el sazonado y la condimentación adecuados -- quedando, por tanto, las piezas asadas con determinadas partes internas, precisamente las de mayor volumen cárnico, sin haber alcanzado el punto de saturación apropiado para su consumo.

10.

15.

20.

A fin de resolver este problema de trascendencia e importancia, se ha llegado a obtener un metal de especiales características, fácil conductor del calor, con el que se fabrica el objeto del enunciado en el que se alcanza en sólo pocos segundos la misma temperatura existente en el horno o similar donde es introducida la pieza a condimentar.

25.

Con dicho metal pueden conseguirse soportes asadores que adopten cualquier forma adecuada al fin previsto y,

30.

a título de ejemplo, en el presente caso se ha preferido proyectar uno de dimensiones aptas para preparar en él - alguna de las aves de corral más comunes como el típico pollo, disponiéndose al efecto una base de forma general rectangular, sección circular, vértices redondeados y un lado menor, con sendas pequeñas porciones de los lados - mayores en elevación inclinada, proporcionando de esta - forma un asidero que facilite el uso de una herramienta auxiliar, o bien la propia mano si la temperatura lo permite antes o después del proceso en el que se realiza el asado.

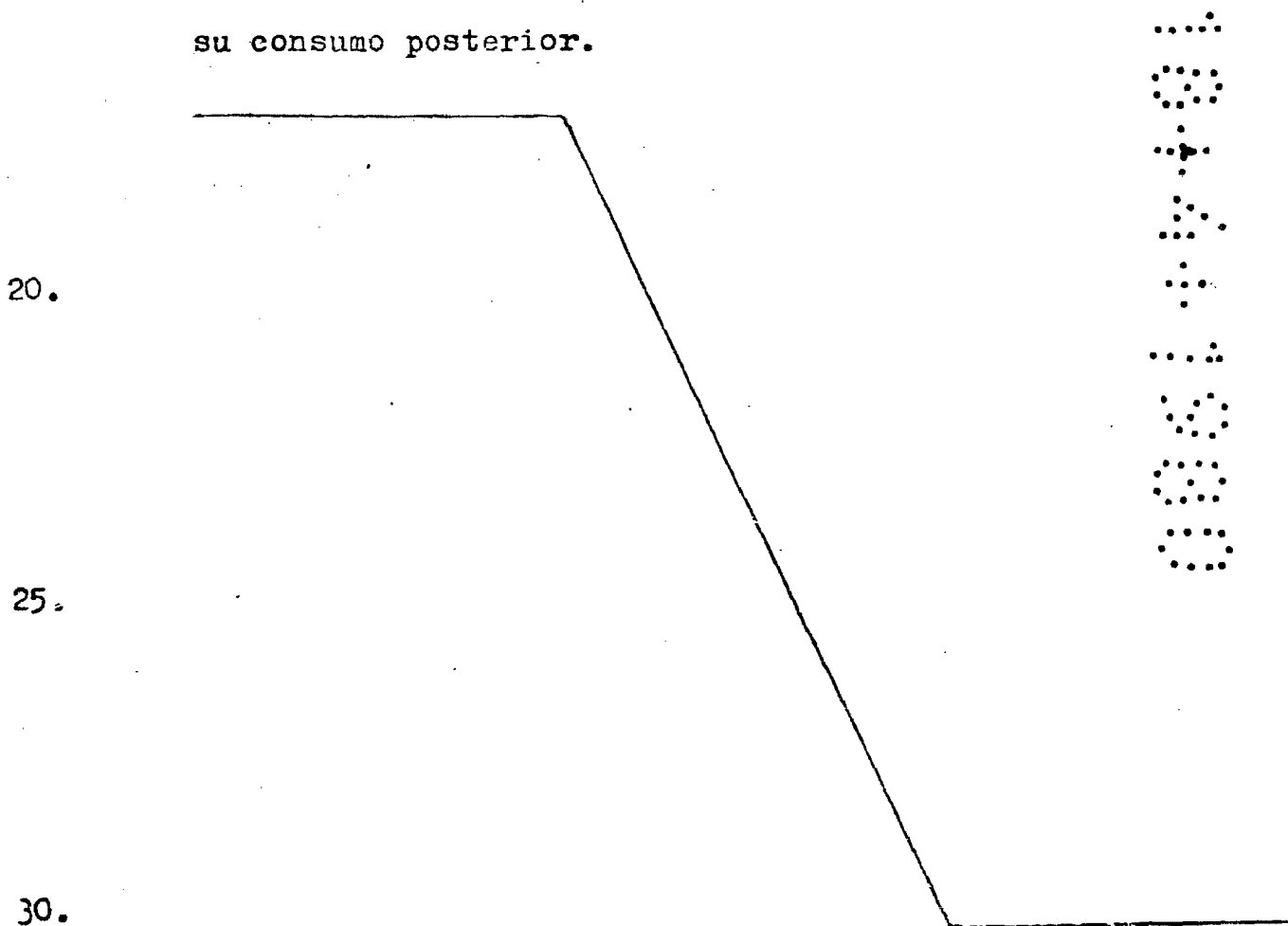
De los lados mayores de dicha base emergen en vertical varios elementos punzantes cilíndricos de aguda punta cónica, previstos con la altura necesaria, en los cuales es colocada la pieza a condimentar quedando atravesada por los mismos, cuya finalidad no es únicamente sujetarla en la debida forma sino también proporcionar el calor necesario para que interiormente quede convenientemente sazonada, merced a la comentada propiedad de conseguirse con toda rapidez en la totalidad del soporte la misma temperatura alcanzada en el horno.

Evidentemente, con el soporte asador que preconizamos se llega a la consecución del fin propuesto, como se deduce del comentario que antecede, y todo en virtud de la naturaleza del material empleado, especialmente concebido para una rápida difusión del calor por toda su masa y consiguientemente la transmisión del mismo a la pieza sometida al asado.

La descripción detallada que sigue la referimos a - la única figura adjunta en la que a modo de ejemplo y -

sin caracter limitativo alguno, por tanto, ya que en la práctica puede variarse la forma y el número de elementos punzantes, se ha representado una realización de soporte asador de tipo doméstico que consideramos idónea.

5. Conforme a dicha figura se aprecia la base -1- del soporte, con su configuración general rectangular y la elevación de uno de sus lados menores -2- conformando un asidero o medio para su manejo, bien sea a mano, si las condiciones térmicas lo permiten, o por medio de una herramienta auxiliar. En posición vertical sobre dicha base contemplamos los elementos verticales punzantes -3- en los que se ensarta la pieza a someter el asado, clavando tales elementos en el interior a fin de que el calor de los mismos proporcione también interiormente el punto de saturación deseado para que resulte agradable su consumo posterior.



N O T A

Hecha la descripción del presente invento lo que se declara como no ejecutado ni practicado en España --
5. comprende las reivindicaciones siguientes:

1.- Soporte asador, que se caracteriza por obtenerse de un metal especial, fácil conductor del calor, --
10. al extremo de alcanzar en sólo pocos segundos la misma temperatura existente en el horno o similar donde es introducida la pieza a condimentar, cuya temperatura se --
distribuye de manera uniforme a través de toda la masa --
integrante del objeto que propugnamos.

2.- Soporte asador, según la reivindicación 1, --
15. que se caracteriza porque puede adoptar cualquier forma adecuada al fin previsto, habiéndose elegido en el presente caso uno de tipo doméstico con dimensiones aptas --
para preparar en él alguna de las aves de corral más to-
20. munes como el típico pollo, disponiéndose al efecto una base de forma general rectangular, sección circular, vé-
r-
tices redondeados y un lado menor con sendas porciones --
de los lados mayores en elevación inclinada, proporcionando de esta forma un asidero que permita el uso de una
herramienta auxiliar, o bien la propia mano siempre que
la temperatura antes o después del proceso del asado se
25. encuentre con graduación tolerable.

3.- Soporte asador, según las reivindicaciones 1
y 2, que se caracteriza porque de los lados mayores de --
dicha base se elevan en vertical varios elementos cilíndricos de aguda punta cónica, previstos con la altura ne-
cesaria, en los cuales es colocada la pieza a condimen--
30.

tar quedando atravesada por los mismos, cuya finalidad no es únicamente sujetarla en la debida forma sino proporcionarle el calor necesario para que interiormente -- quede sazónada merced a la comentada propiedad de alcanzarse con toda rapidez y en la totalidad del soporte la misma temperatura del interior del horno.

5. 4.- Soporte asador, según las reivindicaciones 1 a 3, que se caracteriza porque al proporcionar dicho objeto, por la naturaleza del material de que está constituido, una temperatura uniforme y en paralelo con la del horno o similar, evidentemente la pieza sometida al proceso de asado recibe interiormente la necesaria saturación térmica con lo que se consigue una sazón perfecta.

10. 5.- SOPORTE ASADOR.
15. Según se describe y reivindica en la presente Memoria que consta de 6 hojas foliadas y mecanografiadas por una sola cara y de 1 lámina de dibujos.

Madrid, a 18 ABR. 1980

D^a María Dora CHAMBERGO LLONTOP

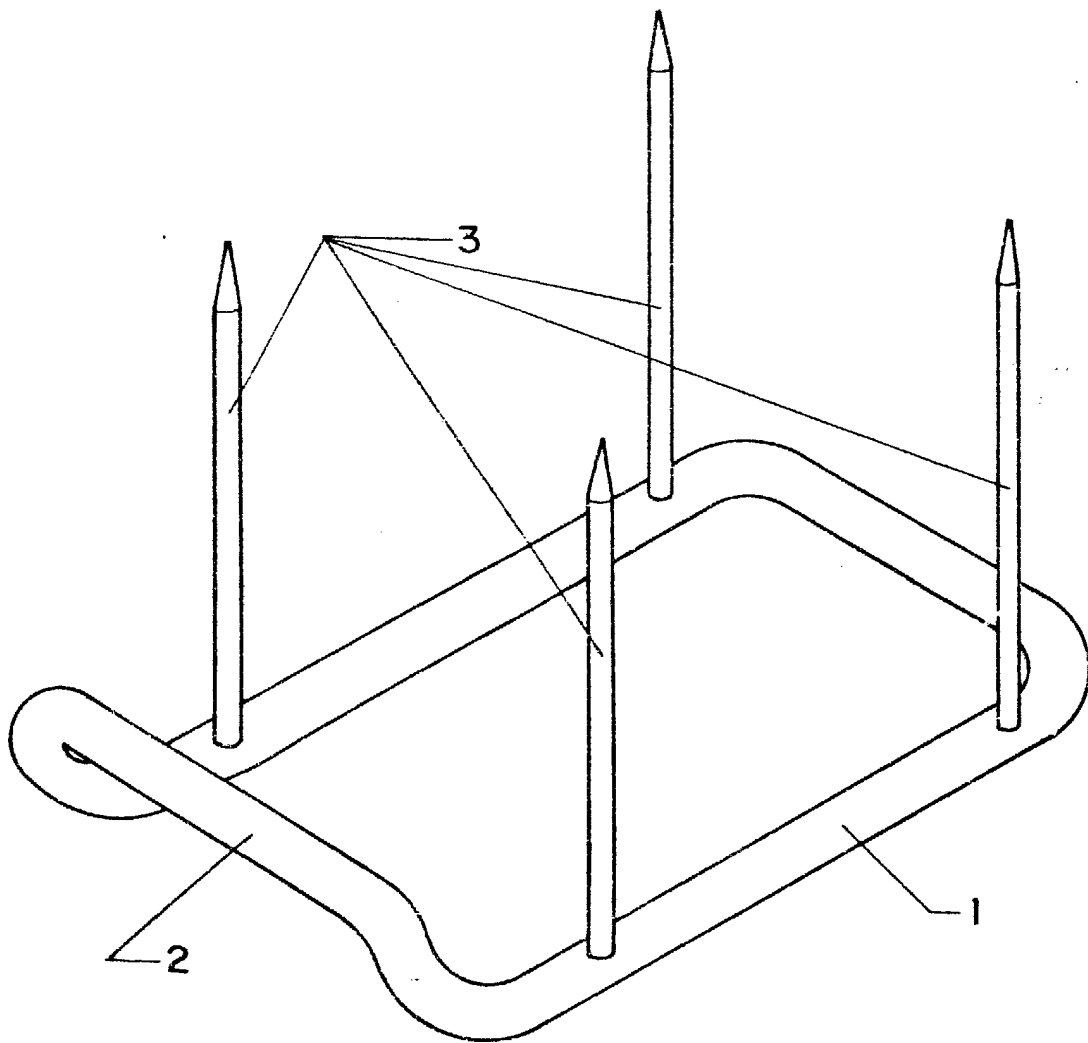
20. p.a.

~~JAMME JERN CUYAS~~
~~P.P.~~

25.

30.





Madrid, a **18 ABR. 1980.**
JAIME ISERN CUYAS
P. R.