



ESPAÑA

19	ES	11	NUMERO	264118	10	Y
		21	FECHA DE PRESENTACION			
		22		24. Marzo. 1982		

MODELO DE UTILIDAD

16 NOV. 1982

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

47	FECHA DE PUBLICIDAD	51	CLASIFICACION INTERNACIONAL
			Hu7 237/10

54	TITULO DE LA INVENCION
	"UTENSILIO DE COCINA PERFECCIONADO"

71	SOLICITANTE (S)
	D. Pablo BRAU TELLISA

	DOMICILIO DEL SOLICITANTE
	General Franco, nº 29 LOGRONO

72	INVENTOR (ES)
	el solicitante

73	TITULAR (ES)
	el solicitante

74	REPRESENTANTE
	VICTOR GIL VEGA

MÉMORIA DESCRIPTIVA

La presente invención se refiere, según se expresa en el enunciado de esta memoria descriptiva, a un utensilio de cocina y, de forma más concreta, a un utensilio destinado a llevar a cabo la operación culinaria de freír, el cual ha sido especialmente concebido y diseñado para, conservando unas óptimas garantías funcionales, permitir un considerable abaratamiento del mismo.

Dentro de los utensilios de cocina con esta finalidad, destaca, por su carácter preponderante y por su convencionalidad, la sartén. Es sobradamente conocido el problema que presenta tales utensilios en cuanto al "pegado" de ciertos productos a freír a la pared y fondo del mismo.

Existen en el mercado utensilios de cocina como los citados, en los que dicha problemática está totalmente resuelta. Ahora bien, tal solución se ha obtenido en base a suministrar al fondo de tales recipientes capas de recubrimiento especiales, a base de aleaciones específicas, en las que intervienen fundamentalmente el cobre, aluminio y teflón, lo que encarece considerablemente al producto, además de convertirlo en un elemento delicado al que hay que tratar con sumo cuidado. En este sentido es sobradamente conocido el hecho de que las "sartenes" antiadherentes, deben ser fregadas con sumo cuidado por cuanto que el más ligero rayado sobre el fondo de las mismas, efectuado en tales operaciones de limpieza e

incluso durante su normal uso, traen consigo la pérdida de tales características antiadherentes.

5 Así pues la problemática de los utensilios de cocina de características antiadherentes, existentes en el mercado en la actualidad, centran su problemática en dos puntos, su elevado costo y su debilidad.

10 El utensilio de cocina que constituyen el objeto de la presente invención está destinado precisamente a solucionar esta problemática, de manera que, - ofreciendo igualmente las pretendidas características de antiadherencia, resulta considerablemente más barato en su proceso de fabricación que los utensilios convencionales y, además, su posterior manipulación puede llevarse a cabo sin ningún tipo de precauciones por cuanto que en el mismo, por su propia concepción, desaparece el riesgo de pérdida de funcionalidad por rallado del fondo del mismo.

15 Para ello, el utensilio de cocina que se preconiza presenta la pared constitutiva de sus laterales y fondo, simplemente de acero, provista de una pluralidad de prominencias obtenidas preferentemente por estampación, las cuales definen una pluralidad de pequeñas canalizaciones de escasa profundidad, muy próximas entre sí y distribuidas según una retícula ortogonal. Esto en cuanto al fondo se refiere, mientras que en su lateral existen nervaduras determinantes igualmente de acanaladuras.

25

A través de estas canalizaciones se obtie-

ne un amplio porcentaje de la superficie del fondo del utensilio, por la que el aceite utilizado en las operaciones de freir discurre libremente y en la que no existe contacto directo con los productos a freir, lo que impide el problema de adherencia que se trata de evitar.

De lo anteriormente expuesto resulta que la práctica de estas pequeñas prominencias, que pueden llevarse a cabo preferentemente por estampación o embutición, resulta un proceso mucho más económico que el convencional y anteriormente citado, de someter a la cara interna de la base del utensilio a un recubrimiento a base de una aleación especial.

Por otro lado, dado que el utensilio de cocina que se preconiza mantiene todo su cuerpo a base de acero inoxidable, únicamente, sobre el mismo pueden efectuarse las oportunas operaciones de limpieza, con toda libertad y sin el menor riesgo de deterioro para el mismo.

Para complementar la descripción que se está realizando, y con objeto de ayudar a una mejor comprensión de las características del invento, se acompaña la presente memoria descriptiva, como parte integrante de la misma, de una hoja única de planos en la que con carácter ilustrativo y no limitativo, se ha representado lo siguiente:

La figura 1, muestra una vista en alzado lateral y en sección diametral de un utensilio de cocina realizado de acuerdo con los perfeccionamientos objeto -

de la presente invención.

La figura 2, muestra un detalle en planta del fondo de dicho utensilio, en el que puede observarse con claridad la estructuración del mismo a base de pequeños canales distribuidos reticularmente.

A la vista de estas figuras puede observarse como el utensilio de cocina que se preconiza, que como anteriormente se ha dicho, estará destinado a la operación de freír y podrá ser, por ejemplo, una sartén como la que se representa en la figura 1 y se referencia globalmente con 1, centra sus características en la especial configuración que ha sido conferida a su fondo 2.

Concretamente tal configuración consiste en la existencia en dicho fondo 2 de una pluralidad de pequeñas protuberancias 3, preferentemente obtenidas por estampación, las cuales definen en la cara interna de dicho fondo 2 del recipiente, una serie de canalizaciones 4 de escasa profundidad y preferentemente distribuidas según una retícula ortogonal.

De esta forma el aceite que se vierte en el utensilio para llevar a cabo la operación de freír, inunda todas estas acanaladuras 4 y se extiende por toda la superficie de la base del recipiente, de manera que establecen una depresión porcentualmente mayoritaria en cuanto a la superficie de dicha base a través de la que no existe contacto directo con los productos a freír. De esta manera tales productos contactan con el fondo del

utensilio de forma "puntual", a través de múltiples puntos sensiblemente distanciados, lo que elimina el problema de adherencia existente en los utensilios convencionales obtenidos a base de acero sin tratamiento antiadherente alguno.

5

Por otro lado, opcionalmente y como anteriormente se ha dicho, los laterales del utensilio estarán dotados de nervaduras (5) en sentido de sus generatrices, determinantes de acanaladuras (6) que reducen considerablemente la superficie de contacto en esta zona entre el utensilio y el producto a freír, y que análogamente a como sucede en el fondo determinan canalizaciones para el aceite.

10

15

Tales nervaduras presentan, al igual que las acanaladuras, un dimensionado acorde con el de las existentes en el fondo.

20

De lo anteriormente expuesto se deduce que, al estar el utensilio obtenido a partir de una chapa de acero normal, su costo es considerablemente inferior que el de los utensilios similares sometidos a tratamientos consistentes en recubrimientos a base de aleaciones, a la vez que por su propia y ya citada naturaleza a base de acero inoxidable, éste puede ser "fregado" sin ningún tipo de precaución especial.

25

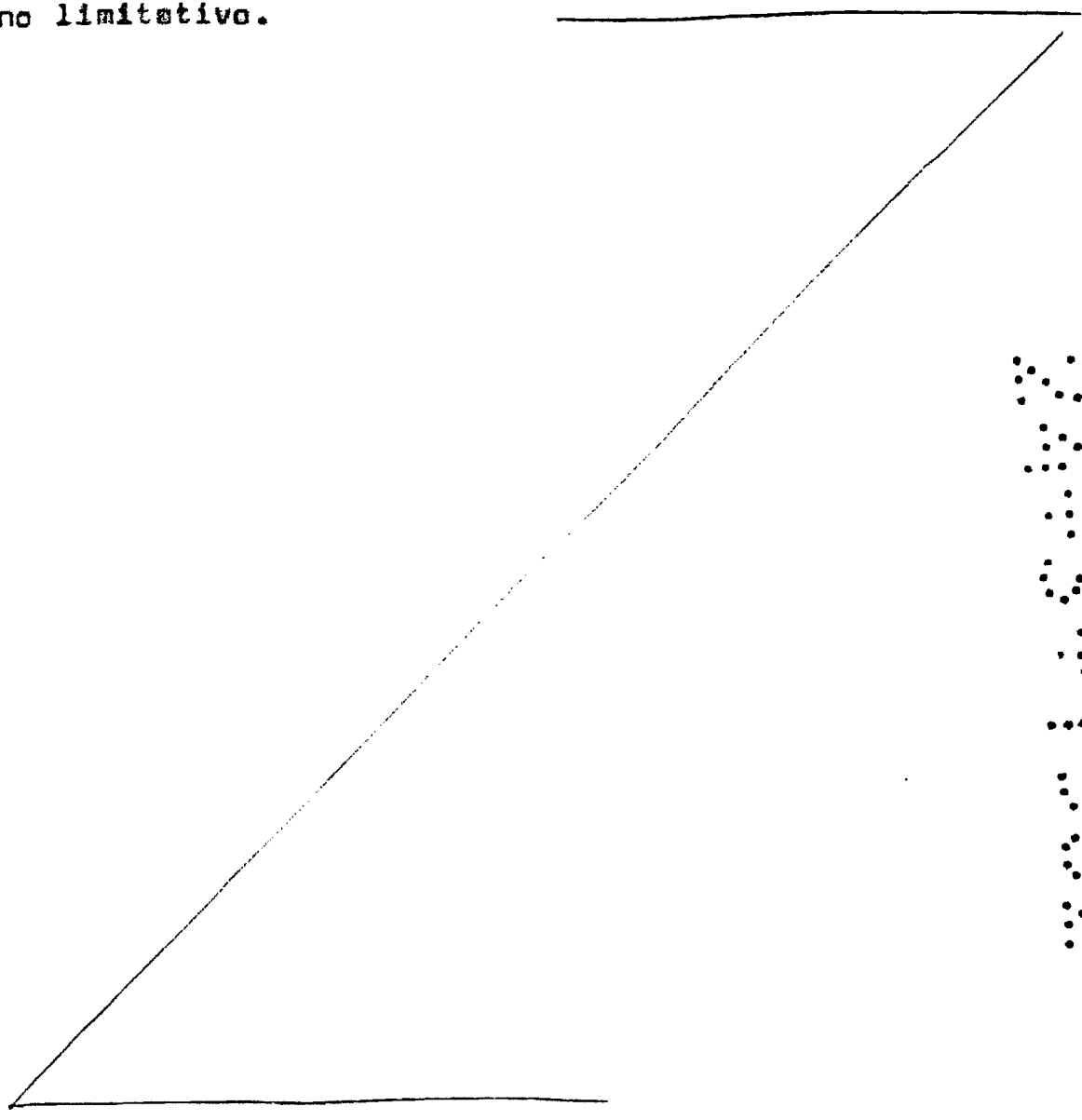
Aparte de esta reducción de costos y merced a su especial configuración, el utensilio de cocina que se preconiza ofrece unas óptimas cualidades de anti

adherencias.

Los materiales, forma, tamaño y disposición de los elementos serán susceptibles de variación, siempre que ello no suponga una alteración en la esencialidad del invento.

5

Los términos en que se ha redactado esta memoria deberán ser tomados siempre en sentido amplio, no limitativo.



SECRET

REIVINDICACIONES

Se reivindica como propia y nueva invención, a favor de D. PABLO BRAU PELLISA, con domicilio en General Franco, 29, Logroño, lo especificado en las siguientes reivindicaciones:

5 1. - Utensilio de cocina perfeccionado, que siendo del tipo de los destinados a realizar operaciones de freir, tal como por ejemplo una sartén, esencialmente se caracteriza porque el fondo del mismo, obtenido a base de acero inoxidable, al igual que el resto del cuerpo -  
10 del mismo, presenta en su cara interna una pluralidad de pequeñas prominencias que definen entre ellas canalizaciones determinantes de una retícula, preferentemente -  
15 ortogonal, habiéndose previsto que la superficie del fondo correspondiente a tales acanaladuras sea porcentualmente mayoritaria con respecto a la superficie correspondiente a las prominencias, todo ello en orden a reducir considerablemente la superficie de contacto entre el producto a freir y el fondo del utensilio y, consecuentemente, conferir al mismo propiedades antiadherentes.

20 2. - Utensilio de cocina perfeccionado, según reivindicación 1, caracterizado porque la pared lateral del mismo está provista de nervaduras internas, dispuestas en sentido de sus generatrices y determinantes -  
25 de acanaladuras, preferentemente acordes dimensionalmente con las del fondo.

3. - "UTENSILIO DE COCINA PERFECCIONADO".

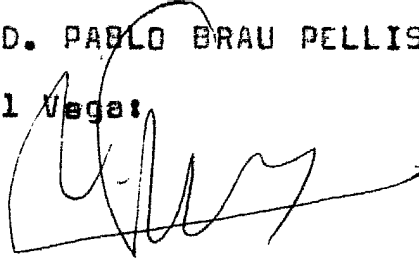
Tal y como se deja descrito en la memoria precedente, que consta de ocho hojas foliadas y mecanografiadas por una sola de sus caras y planos de forme y tamaño reglamentarios.

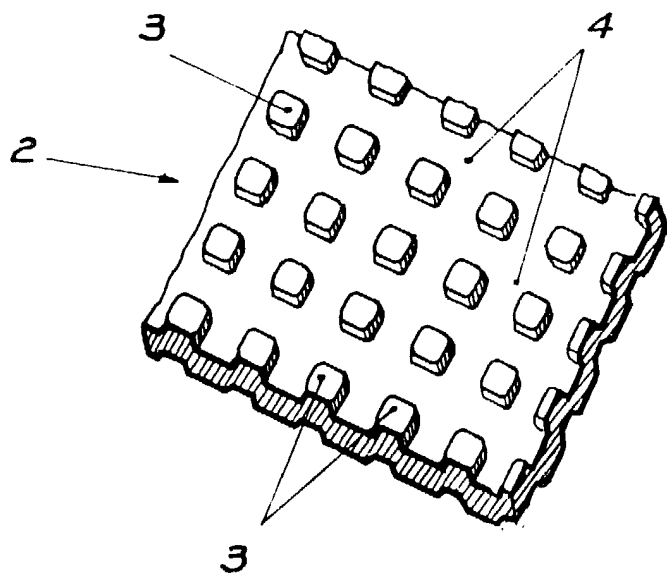
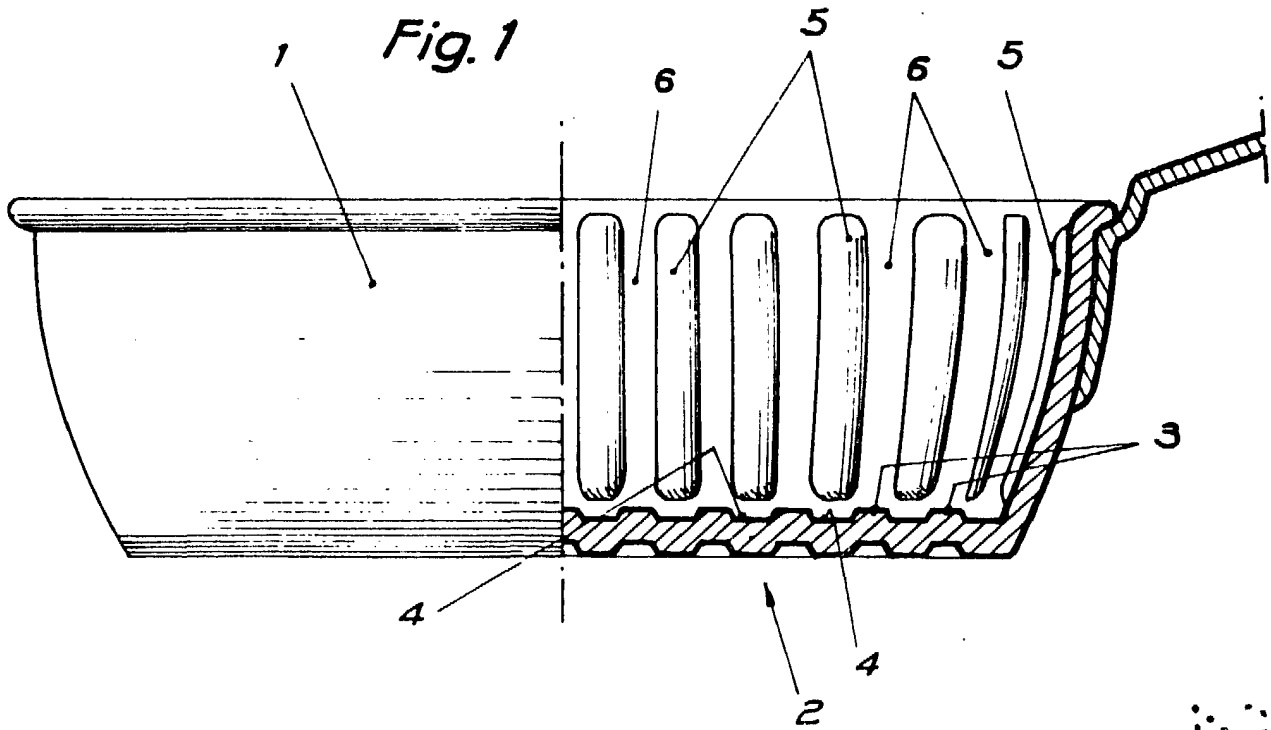
5

Madrid, 24 de Marzo de 1982

P. A. de D. PABLO BRAU PELLISA

Victor Gil Vega:





Madrid 24 MAR. 1982

Escala variable