

19 ES	11 NUMERO 205058	10 Y
	21	
	22 FECHA DE PRESENTACION 13 DIC. 1983	



ESPAÑA

MODELO DE UTILIDAD

FEB. 1986

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

47 FECHA DE PUBLICIDAD	81 CLASIFICACION INTERNACIONAL A47J-37/10
------------------------	--

54 TITULO DE LA INVENCIÓN
"UTENSILIO CULINARIO".

71 SOLICITANTE (S)
"JEAN, PIERRE FEUILLOLAY.

BOMICILIO DEL SOLICITANTE
ANNEVILLE AMBOURVILLE EUCLAIR (Seine Maritime).FRANCIA.

72 INVENTOR (ES)
JEAN, PIERRE FEUILLOLAY.

73 TITULAR (ES)

74 REPRESENTANTE
MANUEL DIAZ VELASCO

La presente invención se refiere a un utensilio culinario, particularmente una sartén, más especialmente destinado a ser utilizado sobre una fuente de calor vivo, como, p. ej., una cocina a gas, una barbacoa o una chimenea.

5.

La crisis del petróleo que se ha producido en estos diez últimos años ha tenido como consecuencia el deseo creciente de economizar al máximo la energía, cuyo precio es desgraciadamente cada vez más alto, lo que significa, como corolario, un creciente auge de las fuentes de energía derivadas de los productos denominados "naturales".

10.

Este clima general ha engendrado la puesta a punto de productos denominados "naturales" y "económicos" que van desde los más sofisticados — como, p. ej., los eléctricos, que utilizan la energía proporcionada por el aire, o las casas con calefacción de tipo solar — a los "gadgets" o admiculos más elementales.

15.

En ese estado de cosas, la presente invención propone un utensilio culinario, principalmente una sartén, que permite economizar energía, cuando se utiliza sobre fuentes de calor de tipo clásico — como las cocinas a gas — y que hace posible la fácil realización de numerosas cocciones sobre las brasas y, especialmente, sobre una barbacoa o una chimenea.

20.

25.

El utensilio culinario que constituye el objeto de la invención se caracteriza por estar compuesto — por un mango en su caso, por un reborde superior y por una superficie de cocción que presenta, en su periferia, un collarín de un material conductor de calor (especialmente, de chapa de hierro), que se ensancha hacia abajo y

30.

5. cuyo borde inferior constituye la superficie de apoyo - del utensilio culinario sobre la fuente de calor, especialmente la rejilla metálica de una cocina a gas o de una barbacoa, o directamente sobre las brasas. Este collarín ejerce así, de alguna manera, la función de órgano de concentración del calor sobre la superficie de cocción y permite, por tanto, realizar economías de energía no despreciables.

10. La característica principal del utensilio en cuestión, es, pues, la presencia del collarín, que puede ser acoplado a la superficie de cocción de cualquier manera (mediante soldadura, remaches, etc.) y cuyas dimensiones y forma se determinarán en función del fin deseado.

15. Sin embargo, la configuración más frecuente... corresponde a una superficie circular de cocción asociada a un collarín en forma de tronco de cono. Mediante una elección adecuada de las dimensiones del diámetro inferior del collarín, es incluso posible utilizarlo eficazmente sobre una placa eléctrica.

20. En consecuencia, un utensilio según la invención está constituido por una sartén provista de un collarín que ejerce la función de órgano de concentración del calor en su parte inferior. La placa (de material conductor de calor y, principalmente, de metal) que actúa como - superficie de cocción está provista de unas perforaciones que pueden estar constituidas, por ejemplo, por orificios circulares, de diámetro comprendido entre aproximadamente 1,5 a 3mm. y, en particular, dispuestos al tresbolillo.

30. El utensilio así constituido está destinado a ser utilizado sobre una barbacoa o una chimenea, o puede

ser directamente posado sobre las brasas, para cocinar en él, de manera muy simple y económica, asados, pescados, legumbres, etc.

5. De manera sorprendente, si se escoge el diámetro de los orificios del orden de 2,5mm., es perfectamente posible cocinar en el utensilio huevos al plato, e, incluso, con orificios del orden de 1,80 mm., preparar crepes, sin que se corra el peligro de que la pasta caiga sobre las brasas. En todos los casos, los alimentos así cocinados tomarán un gusto especial particularmente agradable.


10. Las características del utensilio culinario que constituye el objeto de la invención se describen a continuación, con mayor detalle, con referencia a los dibujos que se acompañan, en los cuales:


15. - La figura 1 es una vista en perspectiva de un utensilio culinario según la invención.


- La figura 2 es una vista en planta de la superficie de cocción de un utensilio según la invención.

20. Según la figura 1, el utensilio culinario objeto de la invención, se compone de un mango 1, de un reborde superior 2, así como de una superficie de cocción 3 que lleva, en su periferia 4, un collarín 5 de un material conductor de calor y, particularmente, de chapa metálica, que va ensanchándose hacia abajo y cuyo borde inferior 6 constituye la superficie de apoyo del utensilio culinario sobre la fuente de calor, que no se ilustra en los dibujos y que puede estar constituida por la parrilla metálica de una cocina a gas o de una barbacoa. Según
25. la invención, el utensilio culinario puede también apoyarse directamente sobre las brasas. El collarín 5 ejerce pues,
- 30.

en cualquier caso, la función de órgano de concentración del calor procedente de la fuente de calor sobre la superficie de cocción 3.

5. La forma y las dimensiones de la superficie - de cocción 3 y del collarín 5, aunque puedan ser cualesquiera, tendrán generalmente la forma de un círculo y de un tronco de cono, respectivamente. 

10. La altura del collarín 5, es decir, la distancia que separa su borde inferior 6 de su borde superior 4, puede ser también cualquiera, pero una dimensión del orden de 2,5 cm, se ha comprobado que proporciona resultados particularmente satisfactorios desde el punto de vista de la economía de energía. 

15. El collarín 5 puede ir fijado a la placa 3, que ejerce la función de superficie de cocción, mediante cualesquiera medios convencionales, especialmente soldadura, remaches, etc. 

20. Según la figura 2, la superficie de cocción 3 presenta unas aberturas circulares 7 susceptibles de permitir la colocación de huevos destinados a ser preparados duros o pasados por agua. Tales aberturas 7 están delimitadas por unos anillos 8, preferentemente metálicos, unidos entre sí y/o al borde superior 4 del collarín 5, no destinado a estar directamente en contacto con la fuente de calor, por medio de vástagos de unión 9, preferentemente metálicos. El conjunto formado por los anillos 8, los vástagos de unión 9, y el borde superior 4 del collarín 5 -
25. constituye en realidad, la superficie de cocción 3.

30. Según la figura 2, los anillos están constituidos por un anillo central 80 rodeado de anillos periféricos ^D 81 que en el dibujo aparecen en número de seis, pero que

pueden ser cualquier otro número.

Los anillos 5, los vástagos de unión 9 y el borde superior 4 del collarín 5 constituyen un motivo geométrico de una sola pieza, cuyas zonas llenas están representadas en sombreado.

Además, para mejorar la estabilidad de los huevos una vez colocados, todos los anillos 8 están provistos de collarines cónicos 82, que van estrechándose hacia abajo para definir un volumen similar al de una huevera.

Interesa indicar que como variantes accidentales de la invención, incluidas por tanto dentro del ámbito de protección del presente registro, deben considerarse las siguientes posibilidades:

1ª.- Que el utensilio culinario objeto de la invención, en vez de una sartén, sea cualquier otro recipiente como, v.gr., una cazuela para saltear, una olla, etc.

2ª.- Que la placa 3 de material conductor de calor, constitutiva de la superficie de cocción, esté desprovista de las aberturas 7, de los anillos 8 y de los vástagos de unión 9.

3ª.- Que los anillos 8 que delimitan las aberturas 7 estén unidos entre sí y/o al borde superior del collarín 5 mediante vástagos en forma de resorte o de muelle, con los extremos doblados a modo de ganchos.

4ª.- Que dos utensilios iguales entre sí y al descrito como objeto de la invención se unan y articulen entre sí mediante una charnela, de manera que uno actúe a modo de tapa del otro.

5.

10.

15.

20.

25.

30.

N O T A

Descrito suficientemente el objeto del presente Modelo de Utilidad, se declara que lo que constituye su esencialidad y para lo que se pide la correspondiente

5. protección es lo que se concreta en las siguientes reivindicaciones:

10. 1ª.- Utensilio culinario, especialmente dedicado a ser utilizado sobre una fuente de calor vivo como una cocina a gas, una barbacoa o una chimenea, caracterizado por que se compone de un mango en su caso, de un reborde superior, así como de una superficie de cocción provista en su periferia de un collarín de material conductor de calor y especialmente de chapa de hierro, que se ensancha hacia abajo y cuyo borde inferior constituye la superficie de apoyo del utensilio culinario sobre la fuente de calor, ejerciendo tal collarín la función de órgano de concentración del calor sobre la superficie de cocción.

20. 2ª.- Utensilio culinario, según la reivindicación 1ª, caracterizado, además, por que la superficie de cocción es circular y porque el collarín adopta una forma de tronco de cono.

25. 3ª.- Utensilio culinario, según una cualquiera de las reivindicaciones 1ª y 2ª, caracterizado, por que la superficie de cocción está constituida por una placa de un material conductor de calor, especialmente un metal.

4ª.- Utensilio culinario, según una cualquiera de las reivindicaciones 1ª y 3ª, caracterizado por que la placa que ejerce la función de superficie de cocción está provista de perforaciones.

30. 5ª.- Utensilio culinario, según la reivindicación 4ª, caracterizado, además, por que las perforaciones

están constituidas por orificios, cuyo diámetro está comprendido entre alrededor de 1'5 y 3mm, particularmente dispuestos al tresbolillo.

5. 6º.- Utensilio culinario, según la reivindicación 5ª, caracterizado, por que los orificios están delimitados por anillos, preferentemente metálicos, unidos entre sí y/o al borde superior del collarín no destinado a estar directamente en contacto con la fuente de calor, por medio de vástagos de unión preferentemente metálicos,
10. constituyendo el conjunto formado por los anillos, los vástagos de unión y el borde superior del collarín la superficie de cocción.

7ª.- Utensilio culinario.

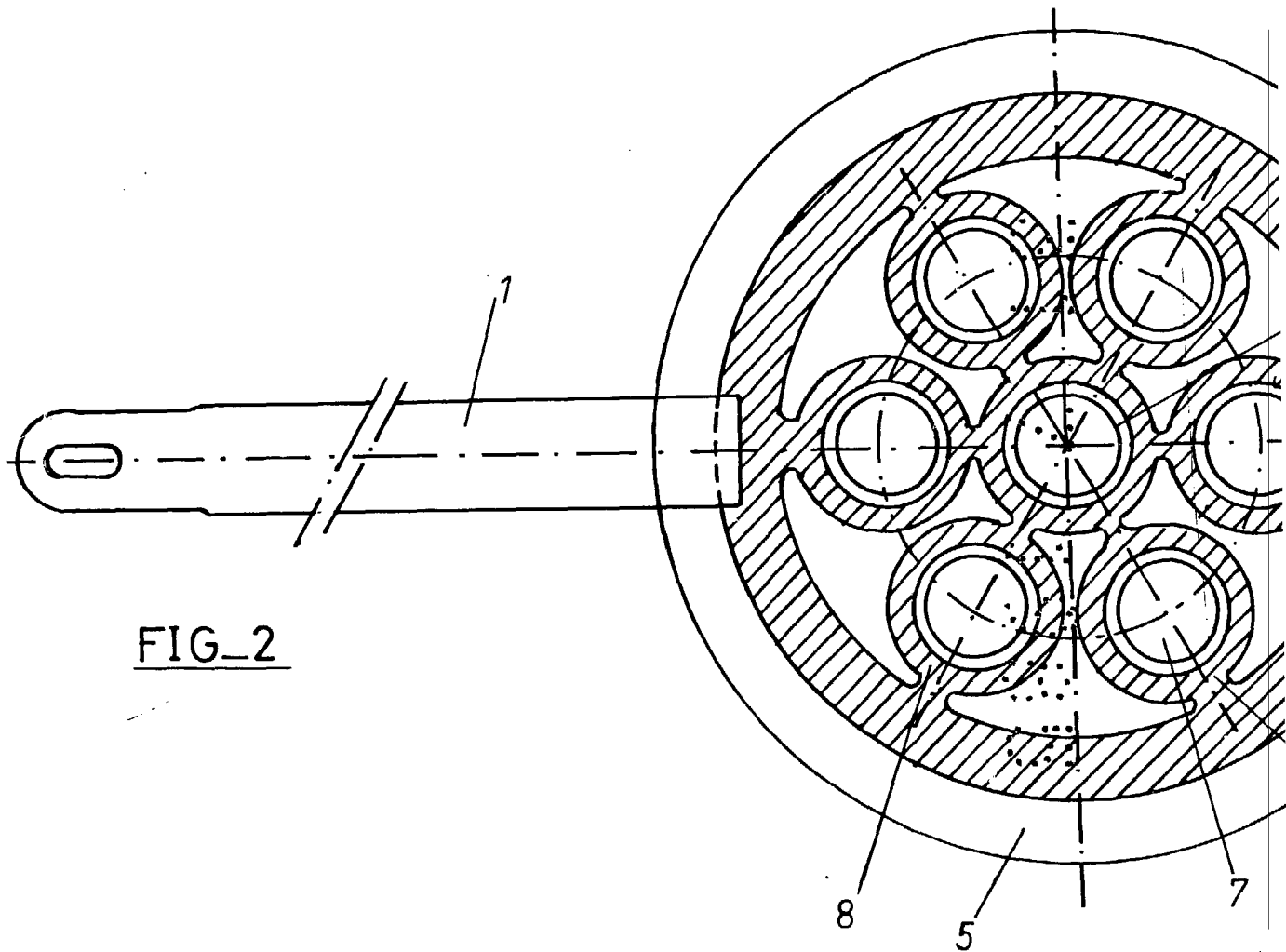
Todo según se describe y reivindica en la presente Memoria, que consta de ocho hojas, debidamente foliadas y escritas a máquina por una sola de sus caras, y se representa en la adjunta hoja de planos.

Madrid, 13 de diciembre de 1.983.

EL AGENTE:

P.P.





FIG_2

ESCALA VARIABLE

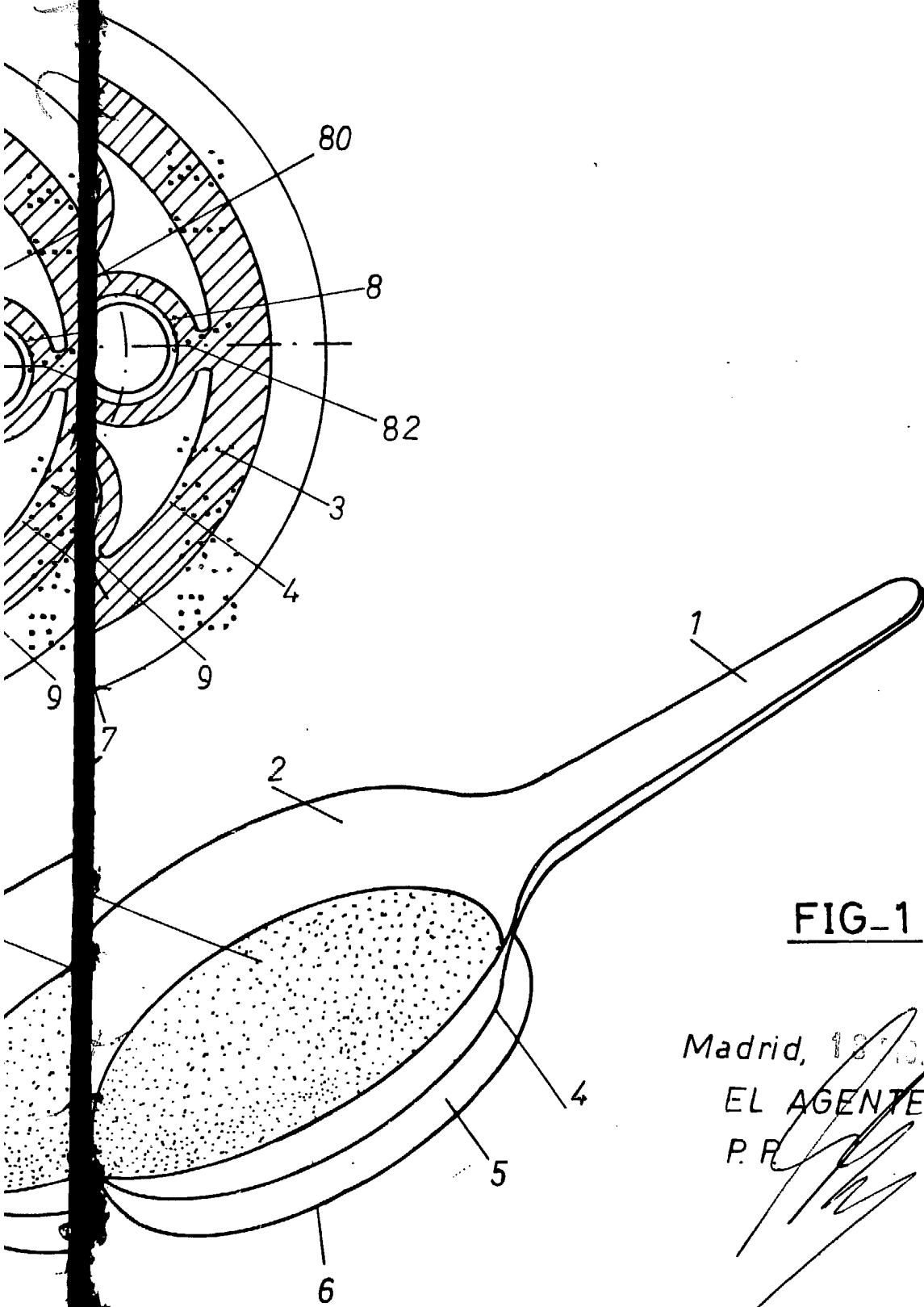


FIG-1

Madrid, 13 de 1968

EL AGENTE:

P. R.