

320580

10



320580

MEMORIA DESCRIPTIVA

correspondiente a la solicitud de concesión de una

PATENTE DE INVENCION

SOLICITANTE: Edouard, Jacques, Jean Marie CALLIES

RESIDENCIA: 4, Boulevard Jean Mermoz - NEUILLY -

(Seine) Francia.

ENUNCIADO: "UN UTENSILIO DE COCINA PARA CALENTAR
ALIMENTOS"

Prioridad: Patente francesa n. PV 998240 del 10.12.64.

320580¹⁰⁰



1 La presente invención se refiere a un utensilio de
cocina, afecta más exactamente a un utensilio compuesto de -
dos cacerolas adaptadas la una a la otra para poder cooperar
de diversos modos, correspondiendo cada una a un tipo de uti-
5 lización particular del utensilio.

Una primera finalidad del invento es la de aportar
un utensilio de cocina compuesto de dos cacerolas que pueden
encajar la una dentro de la otra de manera que una de las ca-
cerolas quede sustentada por el borde de abertura de la otra
10 cacerola e introducida en su mayor parte dentro de esta últi-
ma, delimitándose entre ambas cacerolas un espacio anular de
volumen notablemente inferior al de la cacerola que sirve de
soporte, y pudiendo contener este espacio un líquido puesto
a una temperatura apropiada para calentar alimentos introdu-
15 cidos en la cacerola soportada; alimentos que se calientan
así al "baño María".

Una segunda finalidad del invento es la de proporci-
onar un utensilio de cocina compuesto por dos cacerolas que
pueden encajar la una en la otra por sus extremos de abertu-
20 ra, cooperando ambas cacerolas para definir una cámara de vo-
lumen sensiblemente igual a la suma de las capacidades de las
dos cacerolas y susceptible de servir de cámara de cocción
única para alimentos introducidos en las cacerolas, particu-
larmente una cámara de cocción al vapor.

25 Una tercera finalidad de la invención es la de pro-
porcionar un utensilio de cocina compuesto de dos cacerolas
que pueden encajar la una en la otra de modo que una de las
cacerolas sea soportada por la otra a un nivel situado por -
debajo del borde de la abertura de esta última, quedando las
30 dos cacerolas sensiblemente superpuestas y pudiendo ser ca-



320580

10 D

1 lentados los alimentos situados en la cacerola superior por un líquido puesto en ebullición en la cacerola inferior y -- que produzca un vapor que venga a romper contra el fondo de la cacerola superior.

5 Estas diversas posibilidades de cooperación de las dos cacerolas del utensilio objeto de la invención se deben a las relaciones existentes entre las dimensiones de cada una de ellas.

10 Según el invento, en efecto, el utensilio de cocina que comprende una primera y una segunda cacerolas se caracteriza por el hecho de que la primera cacerola está provista de una superficie de soporte interna a una altura del fondo de la cacerola que es inferior a la altura de la segunda cacerola, siendo el mayor diámetro externo de la primera cacerola por debajo de dicha superficie de soporte inferior al -- más pequeño diámetro interno de la segunda cacerola y el más pequeño diámetro interno de la primera cacerola por encima de la mencionada superficie de soporte superior al mayor diámetro externo de la segunda cacerola.

20 La superficie de soporte de que está interiormente provista la primera cacerola sirve para sustentar la segunda cacerola, ya sea por contacto del borde de abertura de esta última con la superficie, ya por contacto del fondo de la segunda cacerola con la superficie.

25 Según otra característica facultativa del utensilio del invento, dicha primera cacerola puede estar provista de una segunda superficie de soporte interna situada entre la superficie de soporte ya indicada y el fondo de la cacerola.

30 Esta segunda superficie de soporte puede utilizarse, por ejemplo, para soportar un recipiente o una placa perfora

320580

10 DI



1 da en el interior del utensilio cuando las dos cacerolas son encajadas por sus extremos de abertura.

5 Según otra particularidad de la invención, este recipiente puede ser una jaula ó filtro en chapa perforada que presente una base en forma de bandeja apta para ser sustentada por dicha segunda superficie de soporte y un manguito, de preferencia con forma de revolución, sustentado por la -- bandeja y haciendo cuerpo con la misma, debiendo las dimensio- nes de este manguito permitir insertarlo en el espacio com- 10 prendido entre la segunda superficie de soporte y el fondo de la segunda cacerola cuando ésta se vuelve sobre la prime- ra.

15 Las dos cacerolas del utensilio objeto de la inven- ción están provistas de preferencia de mangos y el invento prevé que el mango de la citada segunda cacerola puede venta- josamente fijarse a la misma a una distancia del borde de -- abertura de la cacerola que sea mayor que la altura de dicha primera cacerola por encima de dicha superficie de soporte. De este modo, no es necesario prever en la pared de la prime- 20 ra cacerola una abertura para el paso del mango de la segun- da cacerola.

Según el invento y por razones similares, puede fi- jarse el mango de la primera cacerola a un nivel situado por encima de la superficie de soporte que presenta esta cacerola.

25 Estas particularidades y otras características del - utensilio objeto de la invención se comprenderán mejor con - referencia al plano adjunto relativo a un utensilio compuesto de dos cacerolas de revolución y en el cual:

30 La figura 1 muestra esquemáticamente las dos cacerolas del utensilio encajadas la una en la otra en posición de



320580

1 conservación fuera de servicio, siendo la mitad izquierda de
la figura una media sección axial vertical de las cacerolas
y la mitad derecha de la figura una media sección de la cace
rola exterior, que deja aparecer la mitad de la cacerola in-
5 terior;

La figura 2 muestra en sección y en perspectiva una
forma de realización práctica del utensilio del invento que
contiene alimentos destinados a ser cocidos al baño Maria y
provisto de una tapadera;

10 La figura 3 muestra en sección y en perspectiva las
dos cacerolas del utensilio de la figura 2 pero asociadas de
otra manera para poder cocer simultáneamente dos clases de -
alimentos a temperaturas diferentes;

15 La figura 4 muestra en sección y en perspectiva las
dos cacerolas del utensilio de la figura 2 pero asociadas de
un modo diferente para cocer alimentos al vapor en una cáma-
ra de cocción única.

La figura 5 es otra vista del utensilio de la figura
4, provisto éste además de una separación interior;

20 La figura 6 muestra en perspectiva una jaula ó filtro
utilizable en combinación con el utensilio de la invención,
y

25 La figura 7 muestra en sección y a una escala dife-
rente la jaula de la figura 6 dispuesta en el interior del -
utensilio, en una posición de colocación fuera de servicio -
en la mitad izquierda de la figura y en una posición de tra-
bajo en la mitad derecha de la misma.

30 En la figura 1, las dos cacerolas 1 y 2 que componen
el utensilio de la invención están representadas esquemática
mente pero de modo suficiente para señalar las relaciones di-

320580

10 D



1 mensionales existentes entre estas cacerolas.

La referencia 1 designa en la figura dicha primera cacerola que se caracteriza por la presencia de una superficie de soporte interna la situada a una distancia del fondo lb de la cacerola que es inferior a la altura de la segunda cacerola 2.

Puede verse también en la figura que, conforme a la invención, el mayor diámetro externo de la primera cacerola 1 por debajo de la superficie de soporte la, diámetro que corresponde a la parte lc de la superficie externa de la pared lateral de esta cacerola, es inferior al diámetro menor interno de la segunda cacerola 2, correspondiendo este diámetro a la superficie interna 2a de la pared lateral de esta cacerola.

La figura muestra igualmente que, según el invento, el diámetro interno más pequeño de la primera cacerola 1 por encima de la superficie de soporte la, diámetro que corresponde a la parte ld de la superficie externa de la pared lateral de esta cacerola, es superior al diámetro mayor externo de la segunda cacerola 2, diámetro que define en este ejemplo la superficie externa 2b de la pared lateral de esta cacerola.

Estas condiciones realizadas permiten combinar las dos cacerolas según uno cualquiera de los montajes representados en las figuras 2 a 4 y que se explicarán más lejos.

Volviendo a la figura 1, puede verse además, en esta figura que la primera cacerola 1 está, en este ejemplo de realización del utensilio del invento provista de una segunda superficie de soporte le situada por debajo de la primera superficie de soporte la y cuya utilidad se reconocerá igualmente



1 te más lejos; esta segunda superficie de soporte es ventajosa, aunque facultativa.

La superficie de soporte 1 y/o la superficie de soporte 2 puede estar simplemente constituida por una cara superior de un ángulo de apoyo o meseta formado en el contorno de la cacerola, ángulo de apoyo que será de preferencia continuo pero que también puede ser discontinuo; la superficie de soporte puede incluso reducirse a cierto número de pequeñas excrecencias en el interior de la cacerola 1.

10 Además, las superficies de soporte pueden ser horizontales como en la figura 1 ó inclinadas sobre la horizontal como en las figuras 2 a 5, Estas superficies pueden ser superficies planas o superficies abombadas.

Las figuras 2 a 5 se refieren a un utensilio compuesto de dos cacerolas 1' y 2' que satisfacen las condiciones dimensionales ya expresadas y que están además provistas de mangos, a saber, respectivamente: un mango 3 para la cacerola 1' y un mango 4 para la cacerola 2'. Una tapadera 5 puede completar también el utensilio, presentando esta tapadera la particularidad de ser utilizable para una cacerola como para la otra.

20 Según la invención, el mango 3 va fijado a la primera cacerola 1' en un emplazamiento situado por encima de la superficie de soporte la de esta cacerola, y el mango 4 va fijado a la segunda cacerola 2' en un emplazamiento cuya distancia al fondo de la cacerola y la distancia al borde de abertura de la cacerola son ambas mayores que la altura de la cacerola 1 por encima de la superficie de soporte la, lo que muestran respectivamente las figuras 3 y 4.

30 La figura 2 representa las dos cacerolas encajadas

320580

10 D



1 la una dentro de la otra para permitir calentar o cocer al
"baño María" alimentos colocados en la segunda cacerola 2',
mediante cierta cantidad de agua 7, ó de otro agente adecua-
do, introducida en el espacio comprendido entre las dos ca-
5 cacerolas y calentada por una fuente de calor cualquiera apro-
piada, como la llama 8 de un quemador.

De preferencia, las dimensiones de relación de las -
dos cacerolas se establecen poco diferentes entre sí de modo
que baste un volumen de agua relativamente pequeño para lle-
nar una mayor parte del espacio comprendido entre las cacero-
10 las. Estando el agua en escasa cantidad, es más fácil de ca-
lentar y como se observará, basta una fuente de calor re-lati-
vamente pequeña y, por ende, económica y fácil de aportarse
para poner este agua en ebullición y mantener en el espacio
15 anular 9 situado por encima del agua una producción de vapor
propia para calentar la cacerola 1'.

Es de hacer observar además que la presencia del va-
por en torno a la pared lateral 1'g de la cacerola 1' queda
asegurada por el hecho del centrado de esta cacerola en el
20 interior de la cacerola 2', centrado delimitado por tope de
la fracción de superficie 1'c de la cacerola 1' contra la su-
perficie interna de la pared de la cacerola 2 (o de la frac-
ción de superficie 1g contra la superficie interna 2a en la
figura 1).

25 Según otra particularidad de la invención, es más ven-
tajoso facilitar en cierta medida una fuga de vapor en la --
unión de ambas cacerolas para evitar la formación de una pre-
sión de vapor excesiva entre las dos cacerolas.

Puede obtenerse este resultado inclinando una con --
30 respecto a la otra las superficies que se hacen frente de las



1 dos cacerolas en el lugar de su contacto, y por ejemplo, como en el ejemplo representado, inclinando sobre la horizontal la superficie externa 1'f de la cacerola 1' que se halla en contacto con el borde de abertura de la cacerola 2', mientras que esta superficie externa 1f es horizontal en la figura 1.

5
10 La figura 3 representa las dos cacerolas del utensilio de la figura 1, pero encajadas de otra manera para permitir la cocción simultánea de dos clases de alimentos, a temperaturas diferentes.

15 En el montaje de la figura 3, en efecto, al contrario del montaje de la figura 2, la primera cacerola 1' se halla por debajo de la segunda cacerola 2' y contiene el agente de calentamiento de esta segunda cacerola.

20 Más exactamente, mientras la cacerola 1' está destinada a ser calentada por un agente de calentamiento exterior, como una llama 8, la cacerola 2' está destinada a ser calentada por el vapor de un líquido 11 introducido y calentado en la cacerola 1', viniendo a romper este vapor con la superficie externa 2'c del fondo de la cacerola 2'.

25 Si, conforme a una particularidad facultativa de la invención, la altura de la cacerola 2' así montada es relativamente grande por encima del borde de abertura 1'h de la cacerola 1', la cacerola 2' presenta una gran superficie lateral de enfriamiento para una superficie de caldeo expuesta solamente a vapor de agua bajo presión normal y el contenido 12 de esta cacerola queda menos calentado que el contenido 10 de la cacerola 1'.

30 En el ejemplo representado, los alimentos 10 están constituidos por una carne y para evitar el contacto directo



320580

1 de esta carne con el fondo de la cacerola 1', se ha previsto
el disponer por encima del fondo de la cacerola, de una mane
ra conocida en sí, una placa perforada 13 que descansa sobre
5 el fondo por una base anular 14 que forma cuerpo con la pla
ca.

Los alimentos 12, en este ejemplo, son unas lentejas,
destinadas a acompañar la carne.

Se ve también en esta figura 3, que la inclinación
de la superficie de soporte 1'a en cooperación con la curva
tura de la superficie externa 2'd del borde del fondo de la
10 cacerola 2' asegura una buena estabilidad de esta cacerola, al
tiempo que facilita un escape del vapor en la junta de ambas
cacerolas, ello para evitar la creación de una presión de --
vapor excesiva en la cacerola inferior 1'.

15 Las figuras 4 y 5 muestran las dos cacerolas de las
figuras 2 y 3, pero asociadas de otra forma, cooperando en
tonces las dos cacerolas para formar una cámara de cocción úni
ca 18.

20 En la figura 4, esta cámara 18 contiene tres alcacho
fas 14, 15 y 16, descansando la primera sobre una placa per
forada 13'.

25 Agua 17 introducida hasta una pequeña altura en la
cacerola inferior 1', y convenientemente caldeada por una lla
ma 8 desprende un vapor que llena la cámara de cocción por -
la que circula.

Las dimensiones diametrales respectivas de los extre
mos de abertura de las dos cacerolas son tales que se permite
una ligera fuga de vapor entre ambas cacerolas para evitar -
la creación de una presión de vapor excesiva en la cámara 18.

30 En la figura 5, las dos cacerolas están dispuestas -



1 como en la figura 4, pero se ha montado un disco de separación perforado 19 sobre la segunda superficie de soporte 1'e para evitar que las legumbres 20 colocadas en la cacerola superior 2' se mezclen con una carne 21 introducida en la cacerola inferior 1'.

5 El disco tal como 19 puede, según la invención, ser reemplazado por una jaula 22 (figura 6) constituida por una base 22a en forma de bandeja y un manguito 22b que hace cuerpo con la base, presentando el manguito y la bandeja una multiplicidad de perforaciones 23.

10 La figura 7 muestra una jaula 22' del tipo de la de la figura 6, situada en posición, en una forma de ejecución del utensilio objeto del invento.'

15 En la mitad izquierda de la figura 7, la jaula 22' se halla en posición de conservación, es decir, descansa sobre la superficie de soporte 1"e y se encuentra vuelta dentro de la primera cacerola 1", contenida ésta parcialmente a su vez en la segunda cacerola 2", mientras que en la mitad derecha de esta figura, la jaula se halla en posición de servicio, es decir, descansa igualmente sobre la superficie de soporte 1"e, pero está dirigida en sentido inverso, proyectándose el manguito 22'b en el interior de la segunda cacerola 2".

20 En esta última posición de la jaula, pueden introducirse alimentos en el interior de la capacidad delimitada por la bandeja y por el manguito.

25 Estos alimentos pueden calentarse por vapor producido en el utensilio y que puede atravesar los orificios 23' de la placa y del manguito, mientras que los líquidos que escurren de estos alimentos pueden atravesar en sentido inver-

30



320580

1

so estos orificios y ser recogidos en la cacerola inferior l".

5

Las formas a dar a las cacerolas y otros elementos del utensilio de la invención son, de preferencia, formas de revolución, como en las realizaciones representadas en las figuras; sin embargo, se pueden también considerar como posibles formas de sección oval o poligonal; aún cuando estas últimas formas sean más difíciles de realizar y más costosas, pueden preferirse por razones de aspecto.

10

Puede realizarse el utensilio en chapa relativamente -- delgada, como las cacerolas conocidas, y por ejemplo en chapa de aluminio. Lo mismo es aplicable a la jaula y a los discos perforados.

15

Como fácil es comprender, las cacerolas pueden estar provistas, si así se desea, de un pico vertedor, como las cacerolas conocidas.

20

Prevé también la invención que se puede dar a las cacerolas, ó a ciertas partes de las cacerolas, formas de tronco de cono; la segunda cacerola puede así presentar un borde de abertura abocardado y lo mismo ocurrirá con el extremo de -- abertura de la primera cacerola.

25

La segunda cacerola puede, por su parte, presentar ángulos de resalte ú otras superficies de soporte.

30

La jaula, que es rígida, debe presentar dimensiones que permitan su empleo, esto es: el diámetro de su bandeja ha de estar comprendido entre los diámetros interiores de los dos bordes que delimitan la segunda superficie de soporte, ello para permitir que la placa penetre en la primera cacerola y quede descansando sobre la segunda superficie de soporte, y la altura del manguito debe ser inferior a la profundidad -- de la primera cacerola por debajo de la segunda superficie -- de soporte, a fin de permitir la introducción de este manguito



1 to en la primera cacerola y "a fortiori" en la segunda cace
rola. Por otra parte, la jaula puede estar provista de un -
asa, al igual que los modelos conocidos.

5 En resumen, la Patente de Invención que se solici-
ta recaerá sobre las siguientes:

REIVINDICACIONES

10 1. Un utensilio de cocina para calentar alimentos
según diferentes modalidades posibles de calentamiento, y -
que comprende una primera y una segunda cacerolas, caracte-
rizado por el hecho de que la primera cacerola está provis-
ta de una superficie de soporte interna a una altura por en-
cima del fondo de la cacerola que es inferior a la altura de
la segunda cacerola, siendo el diámetro externo mayor de la
primera cacerola por debajo de dicha superficie de soporte -
15 inferior al más pequeño diámetro interno de la segunda cace-
rola y siendo el más pequeño diámetro interno de la primera
cacerola por encima de dicha superficie de soporte superior
al mayor diámetro externo de la segunda cacerola.

20 2. Un utensilio según la reivindicación 1, y en el
que dicha primera cacerola está provista de una segunda su-
perficie de soporte interna situada entre la superficie de -
soporte ya indicada y el fondo de la cacerola.

25 3. Un utensilio según las reivindicaciones 1 ó 2,
y en el cual dicha primera cacerola está provista de un mango
fijado en un emplazamiento situado por encima de la citada -
superficie de soporte.

30 4. Un utensilio según una cualquiera de las reivin-
dicaciones precedentes y en el cual la segunda cacerola indi-
cada está provista de un mango fijado en un emplazamiento de
la cacerola cuya distancia al fondo de la cacerola y cuya di

320580

100



1 tancia al borde de abertura de la cacerola, son cada una, ma
yores que la altura de la citada primera cacerola por encima
de dicha superficie de soporte.

5 5. Un utensilio según las reivindicaciones 1 ó 2 y
en el cual dicha superficie de soporte está constituida por
una cara interna de un ángulo de apoyo o meseta que da la -
vuelta a toda la cacerola.

10 6. Un utensilio según las reivindicaciones 1, 2 ó
5, y en el cual la mencionada superficie de soporte está in-
clinada.

7. Un utensilio según la reivindicación 5, y en el
cual el referido ángulo de apoyo o meseta presenta una super-
ficie externa inclinada.

15 8. Un utensilio según las reivindicaciones 1 ó 2,
y en el cual las superficies de contacto de ambas cacerolas
se hallan inclinadas la una con relación a la otra.

20 9. Un utensilio según las reivindicaciones 1 ó 2,
y en el cual las dimensiones correspondientes de ambas cace-
rolas permiten encajar las cacerolas la una dentro de la otra
con cierto juego u holgura en su unión para hacer así posi--
ble un escape de vapor fuera del utensilio.

10. Un utensilio según las reivindicaciones 1 ó 2,
y provisto de una tapadera adaptada a cada una de las cace-
rolas.

25 11. Un utensilio según las reivindicaciones 1 ó 2,
y que comprende una bandeja perforada montada sobre una base
anular y apta para cubrir el fondo de la primera cacerola in-
dicada.

30 12. Un utensilio según la reivindicación 2 y que com-
prende una bandeja perforada apta para descansar sobre la ci-

320580 10 DI



1 tada segunda superficie de soporte.

5 13. Un utensilio según la reivindicación 2 y que
comprende una jaula constituida por una bandeja perforada -
apta para descansar sobre dicha segunda superficie de sopor
te y que forma cuerpo con un manguito de inferior altura que
la profundidad de dicha primera cacerola por debajo de dicha
segunda superficie de soporte.

10 14. Un utensilio según la reivindicación 1, y en el
cual las cacerolas son de chapa de aluminio.

15 15. Un utensilio según la reivindicación 13 y en el
cual la jaula es de chapa de aluminio perforada.

20 16. Se reivindica por último como objeto sobre el
que ha de recaer la Patente de Invención que se solicita:
"UN UTENSILIO DE COCINA PARA CALENTAR ALIMENTOS".

25 Todo conforme queda descrito y reivindicado en la --
presente memoria descriptiva que consta de quince páginas me
cánografiadas y dibujos adjuntos.

Madrid, 10 de diciembre de 1.965

ALFONSO UNGRIA

P.P.

30

(Fdo. Juan Pedraza)

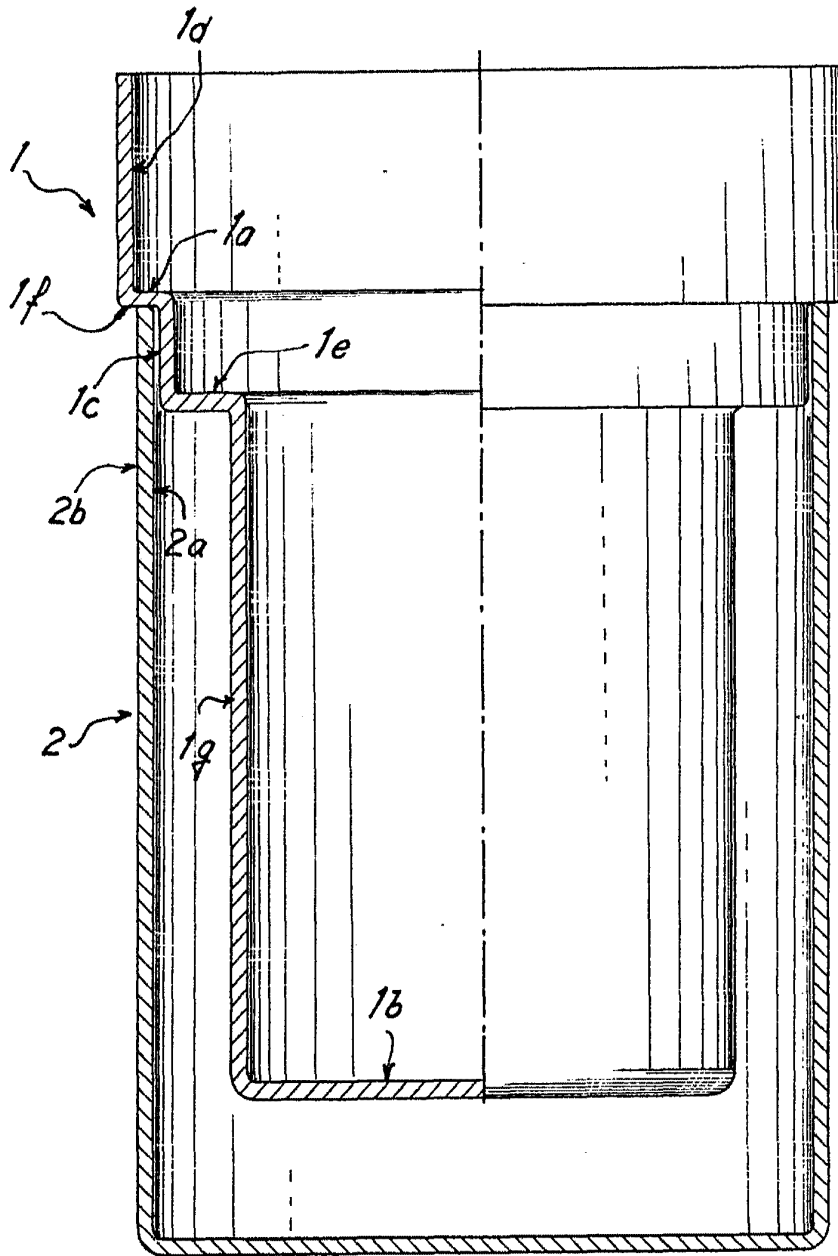
35

40

320580¹⁰ D



Fig.1



ESCALA VARIABLE

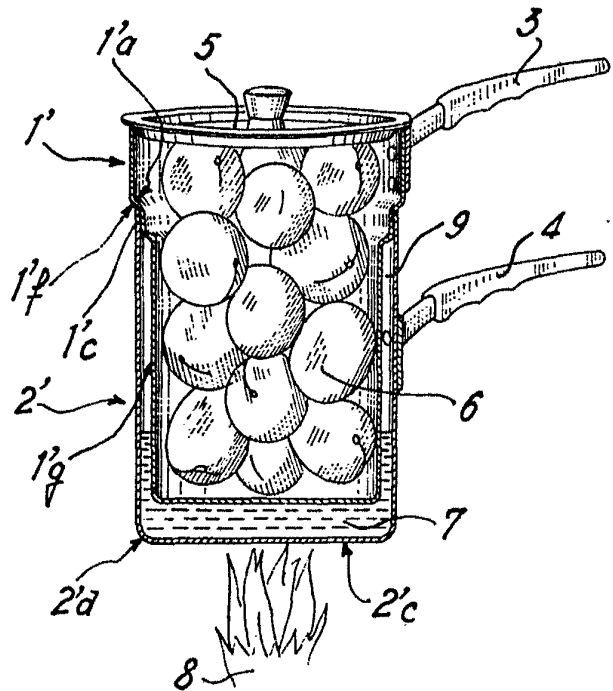
MADRID, 10 DE diciembre DE 1945

ALFONSO UÑORIA
p.P.

Juan Pedraza



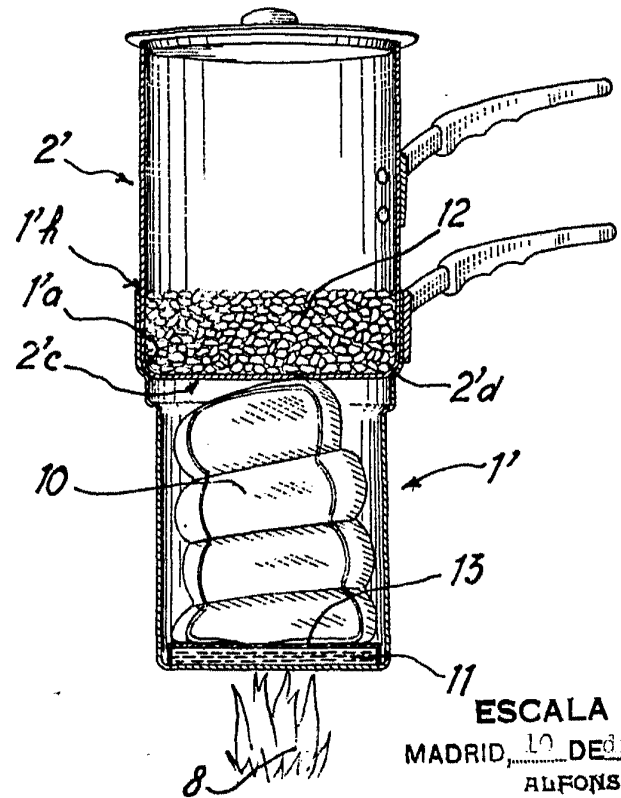
Fig. 2



100

320580

Fig. 3

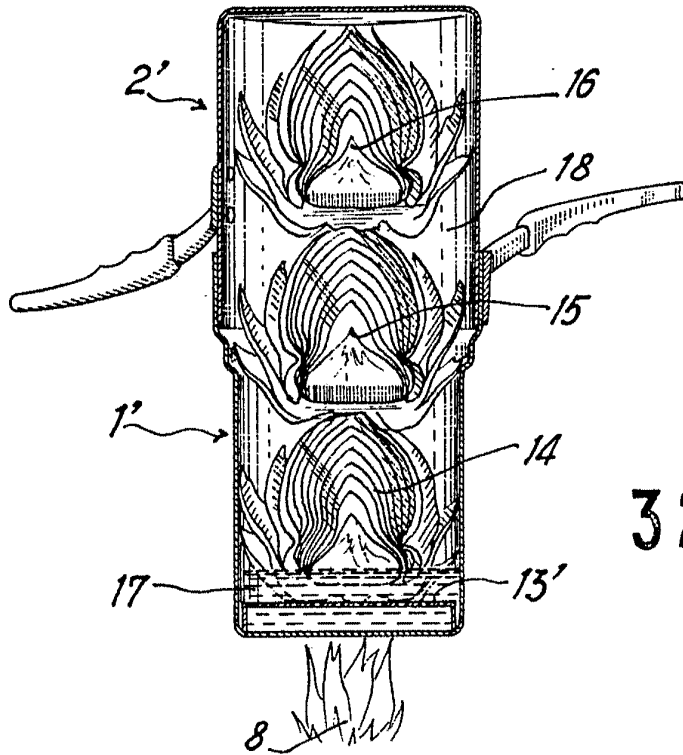


ESCALA VARIABLE
MADRID, 10 DE DICIEMBRE DE 1965
ALFONSO UNGRÍA
P.P.

Juan Pedreza

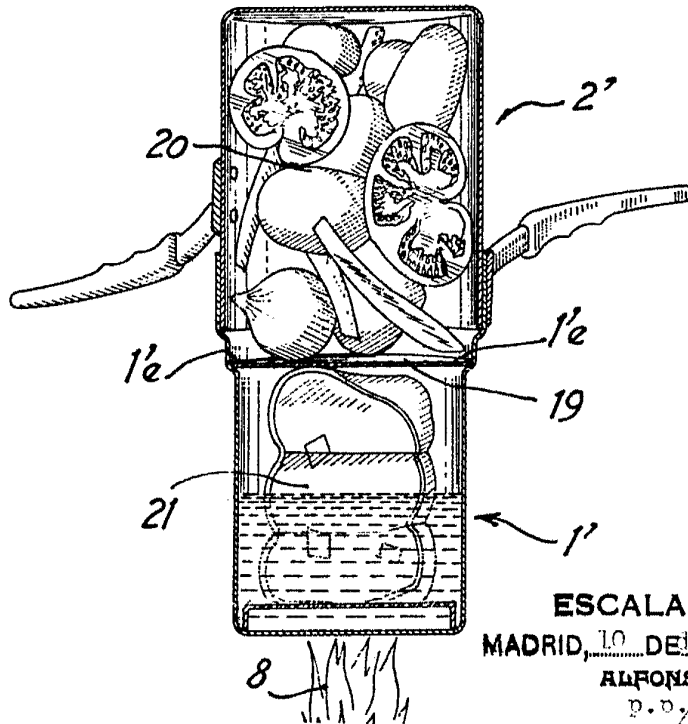
Fig.4

10 Dic



320580

Fig.5

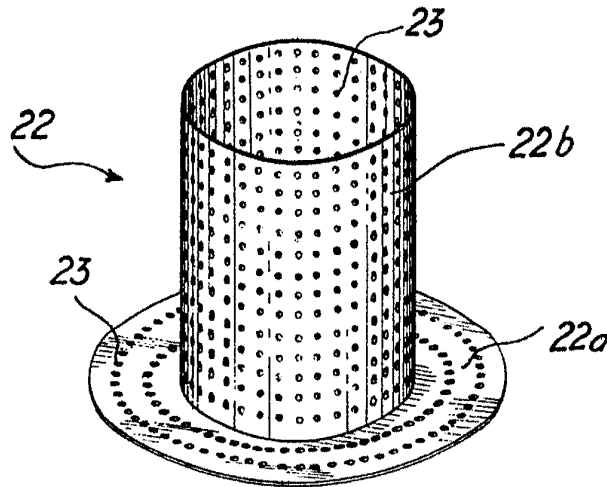


ESCALA VARIABLE
MADRID, 10 DE DICIEMBRE DE 1965
ALFONSO UNGRÍA
p. o. *[Signature]*

Juan Pedraza

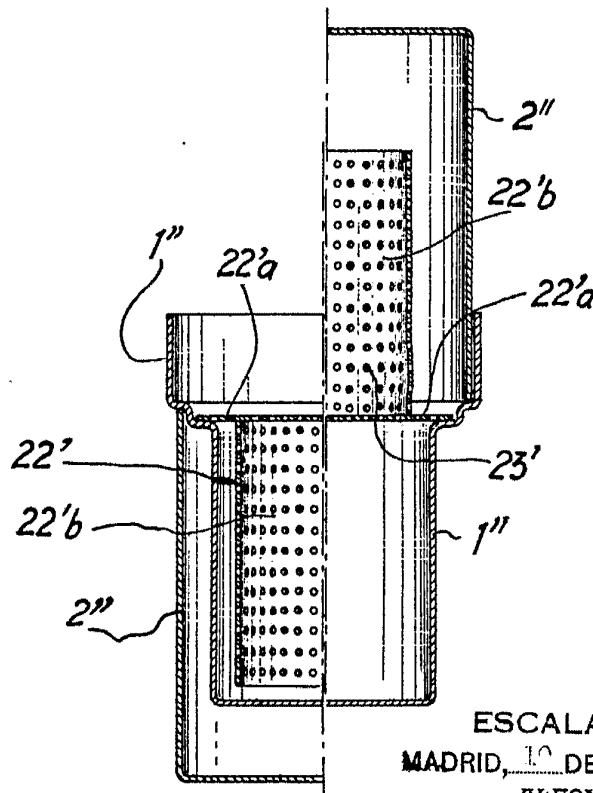


Fig.6



320580

Fig.7



ESCALA VARIABLE
MADRID, 10 DE diciembre DE 1969
ALFONSO UNGRÍA
P.P.

Juan Pedraza