



①9



OFICINA ESPAÑOLA DE  
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA

①1 Número de publicación: **1 076 475**

②1 Número de solicitud: U 201200007

⑤1 Int. Cl.:  
**A47J 36/36** (2006.01)

①2

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

②2 Fecha de presentación: **05.01.2012**

⑦1 Solicitante/s: **SERIES NEMO, S.L.**  
c/ **Ramón Turró, 23 - 6ª**  
**08005 Barcelona, ES**

④3 Fecha de publicación de la solicitud: **13.03.2012**

⑦2 Inventor/es: **Arregui Letamendi, Jokin**

⑦4 Agente/Representante:  
**Torner Lasalle, Elisabet**

⑤4 Título: **Recipiente culinario con asidero atérmico.**

ES 1 076 475 U

## DESCRIPCIÓN

Recipiente culinario con asidero atérmico.

### 5 **Campo de la invención**

El objeto de la presente invención se refiere a un recipiente culinario con asidero atérmico, en particular un recipiente adecuado para contener y cocer alimentos tales como fideos, tallarines o pasta, provisto de un asidero, al menos, que permite después de la cocción, asirlo con las manos sin riesgo de quemarse.

### 10 **Antecedentes de la invención**

Ya se conocen diversos recipientes para la cocción de alimentos, y en particular para su cocción en un horno microondas. El documento JP 2007 000042 por ejemplo, describe un recipiente destinado a recibir productos alimenticios envasados consistentes en alimentos sólidos cocinados con líquido en estado caliente, tales como aquellos productos que contienen sopa; el recipiente tiene una abertura superior cubierta con una tapa. El alimento sólido con su líquido se cocina en el microondas dentro del citado recipiente tapado con dicha tapa. La superficie superior del manjar sólido contacta con un fondo cóncavo de la tapa durante la cocción en el microondas, con lo que se suprime la flotación de los alimentos sólidos en el líquido.

Según se ilustra en este documento JP 2007 000042, dicho recipiente tiene una forma semiesférica, y está dotado de una primera tapa que presenta dicho fondo cóncavo en cuya cara inferior es donde topa el citado producto alimenticio sólido. Dicho fondo cóncavo o rehundido define en su parte superior una cavidad susceptible de alojar algún elemento adicional, cerrándose dicha cavidad con una segunda tapa superior. Tal documento no cita ni ilustra ningún asidero en particular.

Por otra parte, existe el documento JP 2008 285189 que describe otro recipiente indicado también, para cocer alimentos en un aparato microondas en condiciones parecidas a las del documento citado anteriormente, sin embargo, difiere en la forma del recipiente propiamente dicho: éste es de forma troncocónica invertida y presenta una sola tapa. Tampoco se indica en este segundo documento ningún asidero en particular.

### **Breve descripción de la invención**

El recipiente culinario de la invención tiene un contorno de planta redondeada, una amplitud sensiblemente constante, está abierto por arriba y está provisto de una primera tapa con un rehundido que define una cavidad para alojar al menos una pieza de cubierto de mesa, cavidad que se cierra mediante una segunda tapa superior, y se caracteriza dicho recipiente porque lleva agregada una faja que rodea ajustadamente su contorno lateral, y de la cual se extiende radialmente hacia fuera una pestaña, al menos, de un material mal conductor del calor que constituye un correspondiente asidero atérmico.

Ventajosamente, de la citada faja se extienden radialmente hacia fuera dos pestañas diametralmente opuestas y constitutivas de respectivos asideros atérmicos.

Además, el recipiente tiene en su boca un reborde que asienta en el borde superior de la citada faja. Tanto el mismo recipiente como dicha primera tapa son de un material mal conductor del calor, tal como papel.

Estas y otras características ventajosas resultarán más evidentes mediante la descripción y dibujos que se dan a continuación.

### 50 **Breve descripción de los dibujos**

Con el objeto de facilitar la comprensión de la explicación que sigue más adelante, se adjuntan unas hojas de dibujos en las que:

55 La figura 1 representa un despiece del recipiente culinario de la invención.

La figura 2 ilustra el mismo recipiente completamente montado y cerrado.

60 Y la figura 3 corresponde a un detalle ampliado de la sección efectuada por el plano de corte III-III indicado en la anterior figura 2.

### **Descripción detallada de una realización preferida de la invención**

Según la referida figura 1, el recipiente culinario con asidero atérmico que se propone está formado por:

65 - un recipiente propiamente dicho 1,

## ES 1 076 475 U

- una lámina sustancialmente rectangular 3 con una hendidura longitudinal 5 que divide la propia lámina en dos mitades 6, 7, y cuyo montaje y funcionalidad en el recipiente citado 1 se explicarán más adelante,
- una primera tapa 9 del recipiente,
- una segunda tapa superior 17.

5

10 El recipiente 1 es de planta redondeada, aproximadamente ovalada según el ejemplo ilustrado, tiene una amplitud sensiblemente constante, está abierto por arriba y en su boca está provisto de un reborde 10 sobresaliente hacia fuera.

15 La mencionada hendidura longitudinal 5 de la lámina rectangular 3 tiene una longitud sustancialmente igual que el perímetro del recipiente ovalado 1 sin alcanzar tal hendidura los lados más próximos de la propia lámina 3 quedando pues, una porción enteriza 22, 23 en cada extremo de la hendidura 5 que luego determinarán respectivas aletas 122, 123. En la práctica, se abre dicha hendidura 5 y se pasa por la boca del recipiente 1, con lo que las citadas mitades 6, 7 quedarán colgando a uno y otro lado del contorno del recipiente 1 a propósito para ser dobladas hacia abajo, adosadas contra el lateral del mismo recipiente 1 y formar una faja 103 para dicho recipiente 1. Con ello, aquellos pares formados de aletas 122, 123 sobresaldrán radialmente hacia fuera por lados opuestos del recipiente 1. Cada par de las citadas aletas 122, 123 convendrá unirlos, por ejemplo mediante un adhesivo 200, a fin de formar sendas pestañas constitutivas de respectivos asideros 222, 223 como ilustra la figura 2, al mismo tiempo, la citada faja 103 habrá quedado ceñida al referido recipiente 1.

20 La primera tapa 9 tiene un reborde 20 y forma, con respecto a dicho reborde, un rehundido 12 de poca profundidad que, al cerrar el recipiente (figuras 2 y 3) encaja en la boca del recipiente 1 y constituye una cavidad 13 adecuada para alojar al menos una pieza de cubierto de mesa 14, tal como un tenedor elemental, un cuchillo, etc., o incluso unos palillos para tomar comidas orientales. Dicha cavidad 13 se cierra mediante la segunda tapa 17, en forma de disco, que se aplica y adhiere sobre el reborde 20 de la primera tapa y que podrá ser, dicha segunda tapa 17, de un material tal como plástico, incluso transparente.

30 En cambio, el recipiente 1, la primera tapa 9 y, en particular la citada lámina 3 que constituye la faja 103 con los asideros 222, 223 estarán obtenidos con un material mal conductor del calor, tal como papel.

35 Sin descartar otras posibles aplicaciones culinarias, el citado recipiente 1 está especialmente indicado para cocinar alimentos tales como pastas de harina en forma de tiras, como por ejemplo fideos y similares, y para introducirlo en un horno microondas (no representado) con lo que gracias al material mal conductor del calor de los asideros 222, 223, el usuario/a no tendrá riesgos de quemarse al sacar el recipiente caliente de dicho aparato microondas.

40 Nótese que una vez montado (figuras 2 y 3) el reborde 10 sobresaliente de la boca del recipiente 1 (más el de la tapa) se asienta sobre el lado o canto superior de la faja 103; esto evita que al sacar el recipiente del horno asíéndolo por los asideros 222, 223 de la faja 103 el propio recipiente, debido al peso, se deslice dentro de dicha faja y caiga finalmente al suelo o a un lugar inoportuno.

45 Aún cuando en la descripción que precede se haya primado la dotación de la faja con dos asideros 222, 223, debe entenderse que la misma podría, con una configuración adecuada, tener un solo asidero.

Igualmente debe entenderse que, aún cuando se haya indicado expresamente la aplicación del recipiente propuesto 1 en un horno microondas, el mismo también podría aplicarse, con las debidas precauciones, a otra fuente de calor.

50 Un experto en la materia podría introducir cambios y modificaciones en el ejemplo de realización descrito, sin apartarse del alcance de la invención, según queda definido en las reivindicaciones adjuntas.

55

60

65

REIVINDICACIONES

5 1. Recipiente culinario con asidero atérmico, destinado a contener alimentos e introducirlo en un aparato de cocción tal como un horno microondas, cual recipiente (1) está abierto por arriba y está provisto de una primera tapa (9) con un rehundido (20) que define una cavidad (13) para alojar al menos una pieza de cubierto de mesa (14), cavidad (13) que se cierra mediante una segunda tapa superior (17), **caracterizado** porque dicho recipiente (1) lleva agregada una faja (103) que rodea ajustadamente su pared lateral y del contorno de cuya faja se extiende radialmente hacia fuera una pestaña, al menos, de material mal conductor del calor, constitutiva de un correspondiente asidero atérmico (222).

10 2. Recipiente según la reivindicación 1, **caracterizado** porque de la citada faja (103) se extienden radialmente hacia fuera dos pestañas constitutivas de respectivos asideros atérmicos (222, 223).

15 3. Recipiente según la reivindicación 2, **caracterizado** porque dichas dos pestañas constitutivas de respectivos asideros atérmicos (222, 223) están diametralmente opuestas respecto al propio recipiente (1).

20 4. Recipiente según las reivindicaciones 2 y 3, **caracterizado** porque dicha faja (103) está obtenida a partir de una lámina esencialmente flexible (3) que lleva una hendidura longitudinal (5) centrada entre dos porciones enterizas extremas (22, 23) cual hendidura divide la propia lámina en dos mitades (6, 7) y es susceptible dicha hendidura de ser abierta para pasarle el citado recipiente (1), quedando entonces cada mitad (6, 7) de la lámina (3) a uno y otro lado del recipiente y constituyendo entre ambas la faja citada (103), al tiempo que aquellas porciones extremas determinan dos pares de aletas (122, 123) que sobresalen radialmente y que se unen y forman respectivos asideros atérmicos (222, 223).

25 5. Recipiente según la reivindicación 4, **caracterizado** porque la unión entre sí de cada par de aletas citadas se asegura mediante un pegamento (200).

30 6. Recipiente según la reivindicación 1, **caracterizado** porque el recipiente (1) tiene en su boca un reborde (10) sobresaliente hacia fuera que asienta en el canto superior de la citada faja (103).

35 7. Recipiente según la reivindicación 1, **caracterizado** porque dicho recipiente (1), lámina (3) y dicha primera tapa (9) son de un material mal conductor del calor.

40 8. Recipiente según las reivindicaciones 1 y 7, **caracterizado** porque dicho material mal conductor del calor es papel.

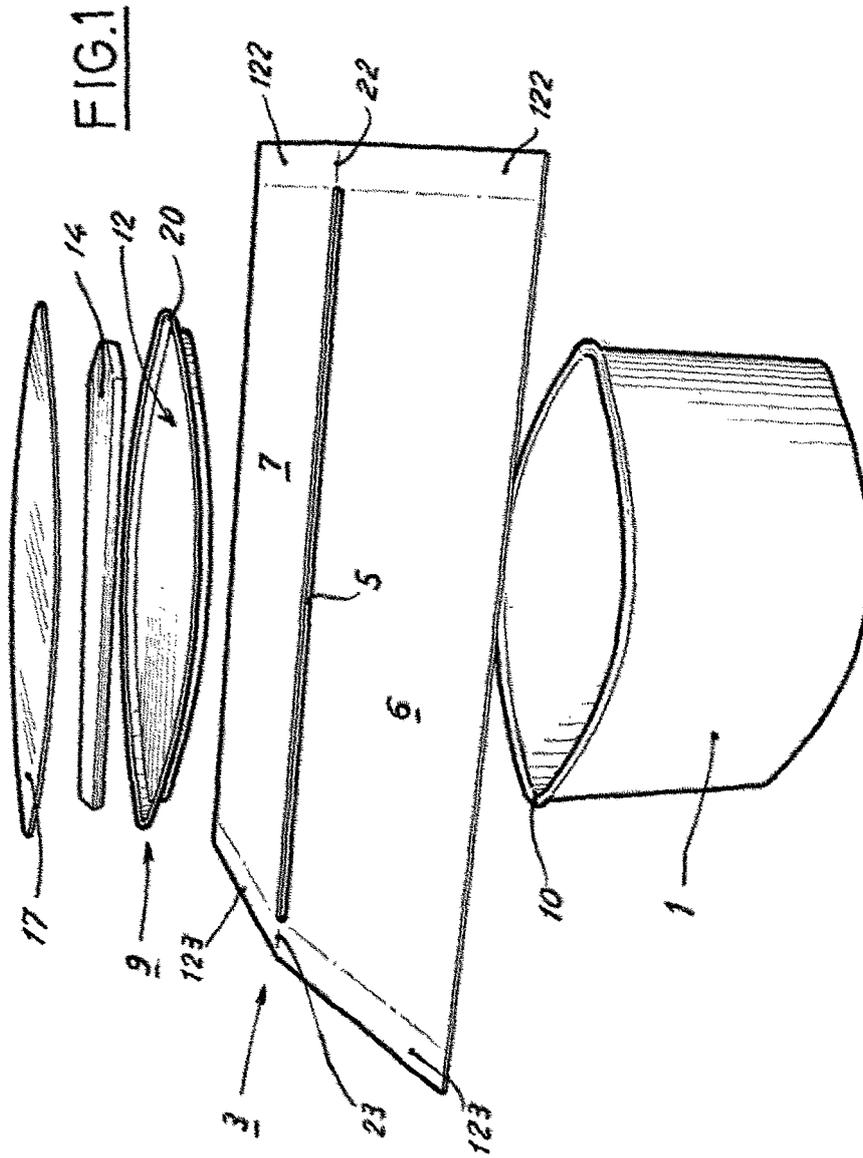
45 9. Recipiente según la reivindicación 1, **caracterizado** porque tiene un contorno lateral de planta redondeada y una amplitud sensiblemente constante.

50

55

60

65



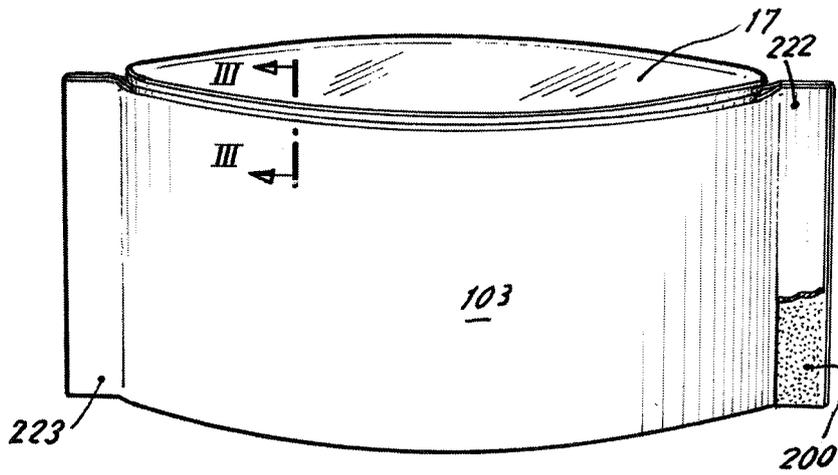


FIG. 2

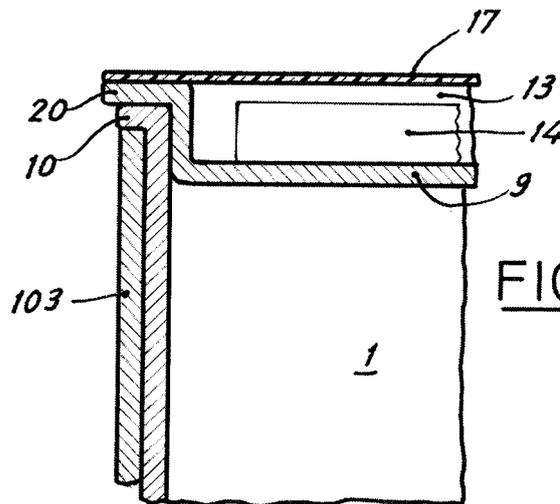


FIG. 3