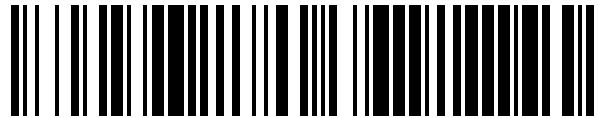


19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **1 159 708**

21 Número de solicitud: 201630772

51 Int. Cl.:

A47J 27/122 (2006.01)

A47J 36/20 (2006.01)

12

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

22 Fecha de presentación:

13.06.2016

43 Fecha de publicación de la solicitud:

24.06.2016

71 Solicitantes:

ROMERO MANEIRO, José Antonio (100.0%)
Avda. de la Constitución, 51 - Portosin
15999 Porto do Son (A Coruña) ES

72 Inventor/es:

ROMERO MANEIRO, José Antonio

74 Agente/Representante:

VALLEJO LÓPEZ, Juan Pedro

54 Título: **Utensilio de cocina**

ES 1 159 708 U

DESCRIPCIÓN**Utensilio de cocina****CAMPO TÉCNICO**

5

La presente invención se engloba dentro del sector de la preparación de alimentos, y más específicamente, en el de la cocción y asado de alimentos, etc.

ANTECEDENTES DE LA INVENCION

10

Son de sobra conocidos, múltiples y diversos utensilios para la preparación de alimentos cocinados, como son las sartenes, cacerolas, hornos, ollas rápidas, etc.

15

Todos estos utensilios se utilizan de una forma similar: se colocan sobre la fuente de calor que se vaya a utilizar para cocinar -quemador de gas, vitrocerámica, placa de inducción, etc.-, se activa esa fuente de calor, y los alimentos se cocinan mediante el calor transmitido por la superficie del utensilio que se esté utilizando.

DESCRIPCIÓN DE LA INVENCION

20

La invención se refiere a un utensilio de cocina según la reivindicación 1. Realizaciones preferidas del utensilio se definen en las reivindicaciones dependientes.

25

Para resolver el problema planteado por los utensilios de cocina existentes, la invención propone un utensilio de cocina que comprende un primer cuerpo inferior, un segundo cuerpo intermedio y un tercer cuerpo superior (refiriéndose los términos inferior, intermedio y superior a las posiciones en las que están colocados el primer, el segundo y el tercer cuerpo, respectivamente, entre sí, en la posición del uso del utensilio de la invención). De acuerdo con la invención:

30

- el primer cuerpo inferior comprende un recipiente que tiene una base y una pared lateral perimétrica, teniendo la base un orificio situado en su parte central y teniendo la pared lateral una pluralidad de orificios situados en su parte superior;
- el segundo cuerpo intermedio comprende una placa que comprende al menos un orificio en su parte central, y una pluralidad de orificios entre la parte central y un perímetro de la placa; y,
- el tercer cuerpo superior comprende una cavidad.

35

40

De esta forma, una vez posicionado el utensilio de cocina de la presente invención sobre una fuente de calor, el calor producido por dicha fuente de calor una vez activada asciende, primero a través del orificio central del primer cuerpo inferior y después a través del orificio central del segundo cuerpo intermedio hasta la cavidad del tercer cuerpo; este tercer cuerpo en forma de cavidad hace que el calor que sube a través de los dos orificios centrales se reparta de forma óptima en la cavidad, cocinándose un alimento que esté colocado sobre el segundo cuerpo intermedio con calor procedente de arriba y que va hacia abajo.

45

En algunas realizaciones el tercer cuerpo está hecho de un material refractario, lo que implica que el calor se queda dentro del tercer cuerpo y se reparte en la cavidad, siendo este reparto de calor más óptimo que en el caso de que el tercer cuerpo esté hecho, por ej., de acero u otro metal. Se trata, por tanto, de un cocinado con los mismos principios que el de los hornos cerámicos de antaño, pero con la sensible mejora técnica de poder aplicar las últimas tecnologías en el cocinado: por ej., utilizando cocina a gas, vitrocerámica o inducción, que está a disposición en la mayoría de hogares (lo que no suele ser el caso de un horno cerámico).

50

Por tanto, el utensilio de la invención proporciona una gran ventaja ya que permite conseguir un mayor aprovechamiento por el organismo de las vitaminas, los nutrientes y los ácidos grasos de los alimentos.

55

El utensilio para cocinar de la presente invención puede ser utilizado tanto a nivel doméstico, como en hostelería y restauración a mayor escala.

60

Además, dependiendo del material de fabricación del primer cuerpo inferior del utensilio de la invención, éste puede utilizarse en cualquier tipo de cocina, ya sea una cocina tradicional de gas, vitrocerámica, de inducción u otro tipo de fuente de energía.

65

En realizaciones preferidas de la invención el perímetro de la placa tiene un tamaño mayor que el perímetro formado por la pared lateral del recipiente. Esta realización es ventajosa pues el segundo cuerpo intermedio puede simplemente superponerse sobre el primer cuerpo inferior, y ambos ser fabricados de una forma sencilla: el segundo cuerpo intermedio como una placa sustancialmente plana y el primer cuerpo inferior como un recipiente cóncavo con una base y una pared lateral perimetral, sin necesidad de incluir unos nervios radiales o un reborde interior para soportar el segundo cuerpo intermedio.

- De forma similar, en realizaciones preferidas del utensilio de la invención, la cavidad del tercer cuerpo superior tiene un perímetro (en su parte inferior) con un tamaño menor que el perímetro de la placa. De esta manera el tercer cuerpo superior puede estar apoyado en la placa del segundo cuerpo intermedio, tapando el alimento que vaya a ser cocinado sin que haya pérdida de calor por el borde.
- 5 En realizaciones preferidas de la invención el primer cuerpo inferior y el segundo cuerpo intermedio están hechos de acero alimentario, del tipo 316; con estos materiales se consiguen un resultado óptimo de cocinado y asado de los alimentos. Esto permite que el utensilio de la invención pueda usar en cualquier tipo de cocina.
- 10 Los primer, segundo y tercer cuerpos que forman el utensilio de cocina de la invención pueden ser, por tanto, fabricados de forma separada, formando tres piezas separadas.
- El material refractario del que está hecho el tercer cuerpo superior es un material que preferiblemente soporta temperaturas superiores a 900 °C sin alterarse, y así reflejando el calor hacia abajo. En realizaciones preferidas de la invención el material refractario es un material cerámico de alta calidad, como puede ser la cerámica de Buño.
- 15 El espesor del material refractario del tercer cuerpo superior está entre 0.5 y 1.5 cm, y preferiblemente el espesor es de 0.7 cm.
- 20 En realizaciones preferidas el tercer cuerpo superior tiene forma de casquete esférico, como una cúpula. En otras realizaciones la parte superior del tercer cuerpo superior es sustancialmente plana. También son posibles otras realizaciones no necesariamente esféricas, ni planas, como pueden ser otras formas curvas. En cualquiera de los casos, la altura del tercer cuerpo superior preferiblemente está entre 6 y 16 cm.
- 25 Las dimensiones de los primer, segundo y tercer cuerpos del utensilio de la invención están preferiblemente adaptadas, y vienen dadas por las medidas de las cocinas estándares.
- Preferiblemente los cuerpos primero, segundo y tercero del utensilio de la invención tienen forma circular, lo que permite una distribución óptima del calor emitido por la fuente de calor que está situada centradamente por debajo del primer cuerpo inferior, entrando el calor por el orificio central de los primer y segundo cuerpos que, preferiblemente, también son circulares. También es posible que tengan otra forma poliédrica, que si en caso de ser un poliedro regular, también permitiría una distribución óptima; esta forma poliédrica puede ser ventajosa para satisfacer el capricho estético de algunos usuarios, que quieran formas originales en sus utensilios.
- 30 El orificio central de primer cuerpo puede tener un tamaño apto para ser colocado sobre una fuente de calor, como puede ser un quemador de una cocina a gas, o un fuego de una vitrocerámica. Preferiblemente el orificio central de los primer y segundo cuerpos tienen un diámetro entre 4 y 18 cm, y más preferiblemente entre 6 y 19 cm.
- En algunas realizaciones el utensilio de la invención comprende además una pieza acoplable a los orificios centrales de los cuerpos primero y segundo, para conducir calor desde la fuente de calor hasta el tercer cuerpo superior; esta realización es especialmente ventajosa para cocinas por inducción, en las que no se produce calor en el orificio central, y esta pieza adicional permite llevar el calor hasta el tercer cuerpo superior, donde se distribuye al resto del utensilio.
- 40 En realizaciones preferidas de la invención, la pluralidad de orificios del primer cuerpo inferior está uniformemente distribuida a lo largo de la pared lateral del recipiente; de esta forma, entrada de oxígeno se produce de forma uniforme, evitando que se concentren salsas, lípidos etc. y que se pueda prender fuego. Esta pluralidad de orificios preferiblemente tiene forma circular, y un diámetro preferiblemente de entre 1.0 y 1.5 cm; esta realización con los orificios circulares tiene la ventaja de que éstos pueden ser fabricados de forma sencilla mediante troquelado o laser.
- 45 No obstante, la pluralidad de orificios puede tener otras formas, como por ej., ranuras horizontales o verticales, u otra forma que sea de fabricación sencilla.
- 50 En realizaciones preferidas de la invención, la pluralidad de orificios del segundo cuerpo intermedio también está uniformemente distribuida a lo largo de una superficie de la placa; de esta forma, además de ser más fácil en su fabricación, la grasa y el jugo que desprenda el alimento que esté siendo cocinado cae de forma uniforme hacia el recipiente, evitando que se concentre más en una zona y que pueda rebosar. Igualmente, esta pluralidad de orificios preferiblemente tiene forma circular; esta realización con los orificios circulares tiene la ventaja de que éstos pueden ser fabricados de forma sencilla mediante troquelado o también por láser. No obstante, la pluralidad de orificios puede tener otras formas, como por ej., ranuras horizontales o verticales, u otra forma que sea de fabricación sencilla. El tamaño de los orificios de la placa es creciente desde el orificio central hacia el perímetro de la placa, lo que es ventajoso desde un punto de vista de rigidez de la placa.
- 55 Preferiblemente tanto el primer cuerpo inferior como el segundo cuerpo intermedio tienen uno o más rebordes en su perímetro exterior y/o en el borde del orificio central para evitar que los jugos y/o grasa se salgan.
- 60 Preferiblemente al menos el primer cuerpo inferior y el tercer cuerpo superior tienen uno o más mangos o asideros
- 65

para facilitar su manipulación sin que el usuario se quemé.

5 Como se puede desprender de la descripción realizada, el utensilio de cocina de la presente invención es sencillo tanto en su fabricación como en su uso; y el alimento que se coloque sobre el segundo cuerpo intermedio se asa de una forma natural y saludable.

El utensilio de cocina descrito permite un asado (cocción) natural y saludable de los alimentos, pues limita mucho más la pérdida de las propiedades nutritivas de los alimentos.

10 Los diferentes aspectos y realizaciones de la invención definidos en los párrafos anteriores pueden combinarse entre sí, siempre y cuando sean compatibles.

Otras ventajas y características adicionales de la invención serán evidentes en la descripción detallada que sigue y serán particularmente señaladas en las reivindicaciones adjuntas.

15 **BREVE DESCRIPCIÓN DE LOS DIBUJOS**

Para complementar la descripción y con objeto de ayudar a una mejor comprensión de las características de la invención, de acuerdo con un ejemplo de realización práctica de la misma, se acompaña como parte integrante de la descripción, un juego de figuras en el que, con carácter ilustrativo y no limitativo, se ha representado lo siguiente:

La Figura 1 muestra una vista en sección transversal de una posible realización del utensilio de cocina de la invención, con sus tres elementos principales.

25 La Figura 2 muestra una vista en planta superior de la placa intermedia según una realización posible de la invención.

La Figura 3 muestra una vista en planta superior del recipiente inferior según una realización posible de la invención, antes de ser conformado como recipiente con base y pared lateral.

30 La Figura 4 muestra una vista en sección transversal de la tapa superior inferior según otra realización posible de la invención diferente a la mostrada en la Figura 1.

35 **DESCRIPCIÓN DE UN MODO DE REALIZACIÓN DE LA INVENCION**

En la Figura 1 se muestra una vista en sección transversal de una posible realización del utensilio 1 de cocina de la invención, con sus tres elementos principales:

- 40 - un recipiente 10 inferior, que tiene una base 11 y una pared lateral 12; la base 11 tiene un orificio 13 situado en la parte central de la base 11 y la pared lateral 12 tiene una pluralidad de orificios 15 situados en la parte superior de la pared lateral;
- una placa 20 que tiene al menos un orificio 21 en su parte central, y una pluralidad de orificios 22 uniformemente distribuidos entre la parte central de la placa y el perímetro 23 de la misma; y
- 45 - una tapa 30 superior que está hecha de un material refractario, como puede ser cerámica de alta calidad como la fabricada en Buño, y que tiene una cavidad 31.

50 En la realización mostrada en la Figura 1, la tapa 30 superior tiene forma de semicasquete esférico o cúpula. En el caso de la realización mostrada en la figura 4, la tapa 30 superior tiene una forma superior plana, como si fuera un recipiente invertido.

La tapa 30 mostrada en la Figura 4 tiene forma circular, y sus dimensiones preferidas son las siguientes:

- altura de la tapa: 9.6 cm, si bien esta altura puede estar entre 6 y 14 cm;
- diámetro de borde inferior: 34.6 cm, si bien este diámetro puede estar entre 22 y 46 cm;
- 55 - diámetro de parte superior: 24.8 cm, si bien este diámetro puede estar entre 16 y 31 cm;
- espesor de la tapa: 7 mm, si tiene este espesor puede estar entre 5 mm y 15 mm, que son los grosores típicos del material cerámico.

60 Como se muestra más claramente en la realización mostrada en la Figura 2, la placa 20 es de forma circular, con un diámetro preferido de 37.5 cm, y tiene el orificio 21 central también circular, que tiene un diámetro preferido de 10.3 cm, si bien, como se ha explicado antes, este orificio puede tener diferentes tamaños adaptados a la fuente de calor sobre la que vaya a colocarse el utensilio 1 de la invención. Igualmente se prefiere la forma circular del orificio (por su facilidad de fabricación y óptima distribución del calor), pero otras formas también son posibles.

65 En la realización mostrada en la Figura 2, los orificios 22 están distribuidos en cuatro circunferencias concéntricas al orificio 21 central (que a su vez está situado en el centro de la placa 20); los orificios 22 más próximos al orificio 21

5 central tienen un tamaño de 8 mm; en la siguiente circunferencia los orificios tienen un tamaño preferido de 12 mm y en las dos últimas circunferencias los orificios 22 tienen un tamaño preferido de 15 mm. Se muestra una realización preferida con treinta y cinco orificios por circunferencia, si bien es posible tener otro número de orificios. En la realización mostrada el centro de la primera circunferencia de orificios está situada preferiblemente a 7 cm del centro, el de la segunda a 9.5 cm del centro, el de la tercera a 12.25 cm del centro y el de la última circunferencia a 15 cm del centro.

10 En la Figura 3 se muestra una vista en planta superior del recipiente 10 inferior según una realización posible de la invención, antes de ser conformado como recipiente 10 con base 11 y pared 12 lateral. El recipiente 10 también tiene preferiblemente una forma circular y tiene el orificio 13 central también circular, que tiene un diámetro preferido de 10.3 cm, si bien, como se ha explicado antes, este orificio puede tener diferentes tamaños adaptados a la fuente de calor sobre la que vaya a colocarse el utensilio 1 de la invención. Igualmente se prefiere la forma circular del orificio (por su facilidad de fabricación y óptima distribución del calor), pero otras formas también son posibles.

15 Los orificios 15 de la pared 12 lateral son preferiblemente circulares y tienen un diámetro preferido de 13.5 mm; en la realización mostrada hay veinticuatro orificios 15, cuyo centro está situado a 20 cm del centro de la base 11.

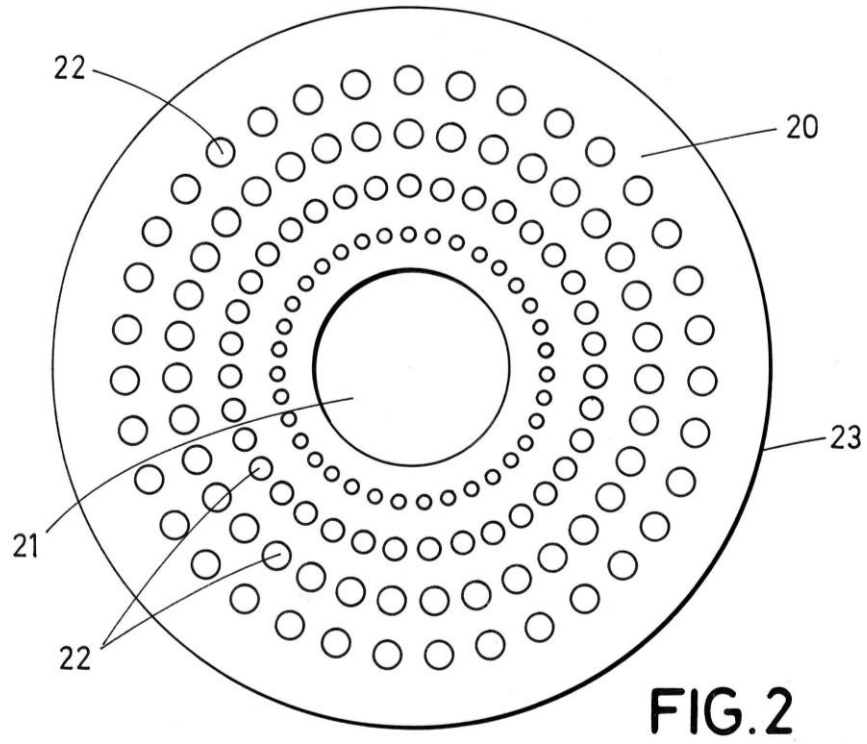
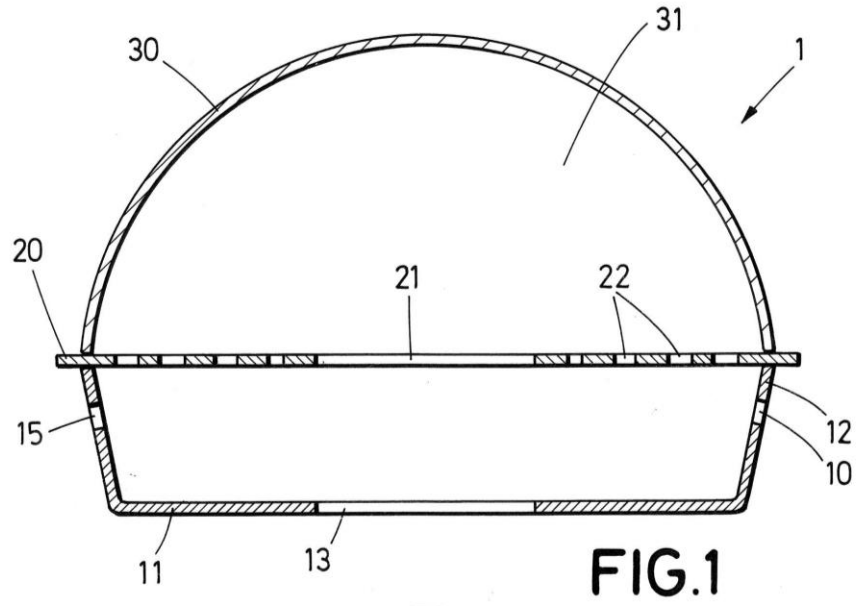
20 Como se puede desprender de la descripción realizada, el utensilio de cocina de la presente invención es sencillo tanto en su fabricación como en su uso; y permite cocinar el alimento que se coloque sobre la placa intermedia (ya sea pescado, carne, marisco, verdura u otro) de una forma natural y saludable. Como los alimentos se cocinan de una forma refractaria, su sabor recuerda al de la cocina tradicional de antaño, pero con las ventajas de la tecnología actual.

25 En este texto, la palabra “comprende” y sus variantes (como “comprendiendo”, etc.) no deben interpretarse de forma excluyente, es decir, no excluyen la posibilidad de que lo descrito incluya otros elementos, pasos etc.

30 Por otra parte, la invención no está limitada a las realizaciones concretas que se han descrito sino abarca también, por ejemplo, las variantes que pueden ser realizadas por el experto medio en la materia (por ejemplo, en cuanto a la elección de materiales, dimensiones, componentes, configuración, etc.), dentro de lo que se desprende de las reivindicaciones.

REIVINDICACIONES

1. Utensilio (1) de cocina caracterizado porque, comprende:
 - un primer cuerpo inferior;
 5 - un segundo cuerpo intermedio; y
 - un tercer cuerpo superior;
 en donde:
 - el primer cuerpo inferior comprende un recipiente (10) que tiene una base (11) y una pared lateral (12),
 10 teniendo la base (11) un orificio (13) situado en su parte central y teniendo la pared lateral (12) una pluralidad de
 orificios (15) situados en su parte superior;
 - el segundo cuerpo intermedio comprende una placa (20) que comprende al menos un orificio (21) en su
 parte central, y una pluralidad de orificios (22) entre la parte central y un perímetro (23) de la placa (20);
 - el tercer cuerpo superior (30) comprende una cavidad (31).
- 15 2. Utensilio (1) de cocina según la reivindicación 1, caracterizado por que el tercer cuerpo (30) está hecho de
 un material refractario.
3. Utensilio (1) de cocina según cualquiera de las reivindicaciones 1-2, caracterizado por que el perímetro (23)
 20 de la placa (20) tiene un tamaño mayor que el perímetro (14) formado por la pared lateral (13) del recipiente.
4. Utensilio (1) de cocina según cualquiera de las reivindicaciones 1-3, caracterizado por que la cavidad (31)
 tiene un perímetro (32) con un tamaño menor que el perímetro (29) de la placa (21).
5. Utensilio (1) de cocina según cualquiera de las reivindicaciones 1-4, caracterizado por que el primer cuerpo
 25 inferior y el segundo cuerpo intermedio están fabricados de acero alimentario.
6. Utensilio (1) de cocina según cualquiera de las reivindicaciones 1-5, caracterizado por que el tercer cuerpo
 superior (30) está fabricado de cerámica.
- 30 7. Utensilio (1) de cocina según cualquiera de las reivindicaciones 1-6, caracterizado por que el tercer cuerpo
 superior (30) tiene forma de casquete esférico.
8. Utensilio (1) de cocina según cualquiera de las reivindicaciones 1-7, caracterizado por que el tercer cuerpo
 35 superior (30) tiene una altura de entre 7 y 12 cm.
9. Utensilio (1) de cocina según cualquiera de las reivindicaciones 1-8, caracterizado por que el tercer cuerpo
 superior (30) tiene un espesor de e entre 0.5 y 1.5 cm.
10. Utensilio (1) de cocina según cualquiera de las reivindicaciones 1-9, caracterizado por que el tercer cuerpo
 40 superior (30) tiene un espesor de e entre 0.5 y 1.5 cm.
11. Utensilio (1) de cocina según cualquiera de las reivindicaciones 1-10, caracterizado por que el orificio (13)
 de primer cuerpo superior tiene un tamaño apto para ser colocado sobre una fuente de calor.
- 45 12. Utensilio (1) de cocina según cualquiera de las reivindicaciones 1-11, caracterizado por que los orificios (13,
 21) del primer cuerpo superior y del segundo cuerpo intermedio son sustancialmente circulares.
13. Utensilio (1) de cocina según la reivindicación 12, caracterizado por que los orificios (13, 21) del primer
 50 cuerpo superior y del segundo cuerpo intermedio tienen un diámetro de entre 4 y 18 cm, más preferiblemente de
 entre 6 y 15 cm.
14. Utensilio (1) de cocina según cualquiera de las reivindicaciones 1-13, caracterizado por que la pluralidad de
 orificios (15, 22) en el primer y segundo cuerpos están uniformemente distribuidos a lo largo de las respectivas
 55 superficies.
15. Utensilio (1) de cocina según cualquiera de las reivindicaciones 1-14, caracterizado por que comprende
 además una pieza acoplable a los orificios centrales de los cuerpos primero y segundo, para conducir calor hasta el
 tercer cuerpo superior.



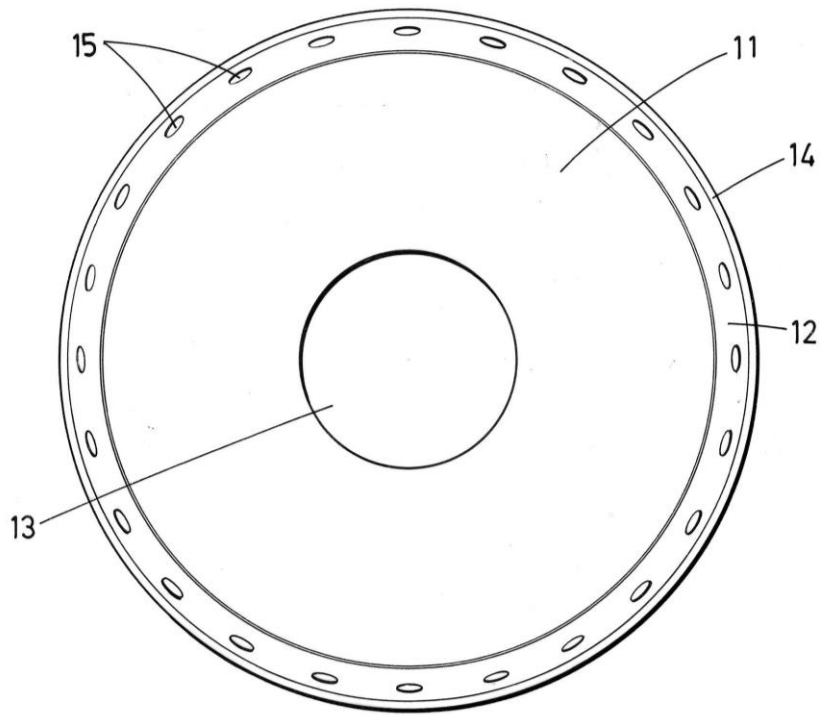


FIG. 3

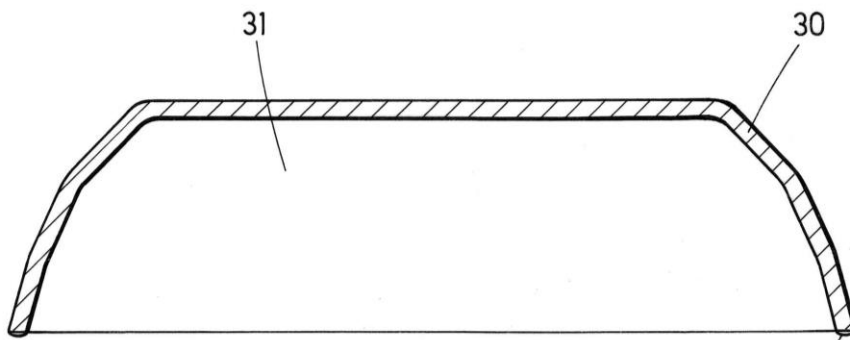


FIG. 4