

19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **1 160 458**

21 Número de solicitud: 201630733

51 Int. Cl.:

B26B 3/04 (2006.01)

12

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

22 Fecha de presentación:

06.06.2016

43 Fecha de publicación de la solicitud:

05.07.2016

71 Solicitantes:

**BARQUILLA RUIZ DE GORDOA, Diego (100.0%)
Avenida de Pamplona, 1, 1º, 3ª
31800 ALSASUA (Navarra) ES**

72 Inventor/es:

BARQUILLA RUIZ DE GORDOA, Diego

74 Agente/Representante:

VEIGA SERRANO, Mikel

54 Título: **CUCHILLO DE COCINA**

ES 1 160 458 U

DESCRIPCIÓN

CUCHILLO DE COCINA

5 **Sector de la técnica**

La presente invención está relacionada con los utensilios de cocina que se emplean en la preparación de alimentos para el consumo o cocinado de los mismos, proponiendo un cuchillo que permite cortar en rodajas o dados, de manera rápida y sencilla, productos como
10 hortalizas, frutas u otros.

Estado de la técnica

En las preparaciones para el consumo o el cocinado, es habitual el corte de algunos
15 alimentos, como las hortalizas o frutas, en formas determinadas, como rodajas, tiras, dados, o picado, lo cual se lleva a cabo habitualmente de manera manual mediante un cuchillo, resultando una operación dificultosa y con un alto riesgo de corte accidental del usuario, y además el resultado es muy dependiente de la habilidad del operario, razones por las que este sistema no es apropiado para el corte de grandes cantidades de producto y/o por
20 personas poco expertas.

Con el fin de minimizar el problema se han desarrollado soluciones que permiten efectuar el corte de alimentos de una manera automatizada, mediante dispositivos o máquinas de funcionamiento eléctrico, los cuales son de un coste elevado, por lo que no son rentables a
25 un nivel doméstico de uso reducido.

Otras soluciones desarrolladas con el mismo fin, se basan en dispositivos manuales, por ejemplo de tipo de lira o rejilla, con los que mediante una simple presión se obtiene el corte de los productos en rodajas o en dados. Estos dispositivos son, sin embargo, de unas
30 medidas de corte determinadas, requiriéndose de un juego de múltiples dispositivos para efectuar cortes de distintas dimensiones, resultando el conjunto caro y de dificultoso almacenamiento.

35

Objeto de la invención

De acuerdo con la presente invención, se propone un cuchillo de cocina, con unas características de realización que le hacen ventajoso para el corte de alimentos en rodajas, dados o picado, con una manera rápida y sencilla de utilización.

El cuchillo de cocina objeto de la invención comprende un mango al que va unida una hoja principal de corte, y unas hojas de corte secundarias que proyectan lateralmente desde al menos una de las caras de la hoja principal.

En la formación del cuchillo se prevé, de manera preferente, pero sin carácter limitativo, que las cuchillas de corte secundarias sean perpendiculares a la hoja principal, teniendo dichas hojas de corte secundarias un borde de corte en forma recta o arqueada, con la misma orientación que el borde de corte de la hoja principal.

Las hojas de corte secundarias están dispuestas paralelas entre sí con una separación entre ellas, concretamente una separación que se corresponde con el ancho de las rodajas a obtener.

Además, las dimensiones y el número de las hojas de corte secundarias, pueden ser variables, así como la separación entre dichas hojas de corte secundarias.

Por otro lado, las hojas de corte secundarias se prevén en solo un lado de la hoja principal de corte, con lo cual, la otra cara de la hoja principal de corte queda libre, pudiendo sujetarse el cuchillo por dicha cara libre de la hoja principal de corte, sobre un imán de los que se suelen disponer en una pared para colocar los cuchillos de una forma recogida cuando no se usan. No obstante, dentro del objeto de la invención, el cuchillo puede comprender hojas de corte secundarias en ambas caras de la hoja principal de corte, pudiendo sujetarse entonces el cuchillo sobre un imán de pared, por el borde posterior del conjunto de las hojas de corte secundarias y la hoja principal de corte.

Con ello así, el cuchillo permite realizar, de una manera sencilla y en una sola operación, el corte de productos, en forma de rodajas o en forma de dados, según se disponga el cuchillo sobre el producto a cortar para realizar la operación.

35

El mantenimiento del cuchillo resulta además sencillo, ya que la unidad del conjunto del cuchillo hace que no sea necesario desmontar piezas, pudiendo realizarse el afilado del borde de corte de todas las hojas con una piedra fina de afilado.

- 5 Por lo tanto, dicho cuchillo objeto de la invención resulta de unas características muy ventajosas para la aplicación de cortes múltiples de productos a la que está destinado, adquiriendo vida propia y carácter preferente respecto de utensilios de corte convencionales de la misma función.

10 **Descripción de las figuras**

La figura 1 muestra un ejemplo de realización de un cuchillo según el objeto de la invención, con hojas de corte secundarias con el borde de corte arqueado.

- 15 La figura 1A muestra una vista lateral del cuchillo de la figura 1 por la cara de la hoja principal en donde están dispuestas las hojas de corte secundarias.

La figura 1B muestra una vista lateral del cuchillo de la figura 1 por la otra cara de la hoja principal.

20

La figura 1C muestra una vista frontal del cuchillo de la figura 1.

La figura 2 muestra otro ejemplo de realización de un cuchillo según el objeto de la invención, con hojas de corte secundarias con el borde de corte recto.

25

Las figuras 3 y 4 muestran una secuencia esquemática de uso del cuchillo preconizado en el corte de un producto en dados.

- 30 Las figuras 5 y 6 muestran sendas vistas esquemáticas de uso del cuchillo preconizado en el corte de dos productos diferentes en rodajas.

Descripción detallada de la invención

- 35 El objeto de la invención se refiere a un cuchillo de cocina que permite realizar múltiples cortes en una sola operación, para trocear productos (1) en forma de rodajas, dados o

picado, comprendiendo un conjunto estructural formado por un mango (2), una hoja principal de corte (3) y unas hojas de corte secundarias (4).

En la formación del cuchillo, la hoja principal de corte (3) va unida al mango (2) como en un cuchillo convencional, estando las hojas de corte secundarias (4) solidariamente unidas a dicha hojas de corte principal (3), desde la cual salen lateralmente, con separación de una
5 cierta distancia entre ellas.

Las hojas de corte secundarias (4) salen desde la hoja principal de corte (3) preferentemente en perpendicular, siendo paralelas entre ellas, con una separación que
10 puede ser variable, poseyendo dichas hojas de corte secundarias (4) un borde de corte, que puede ser recto o arqueado, en la misma orientación que el borde de corte de la hoja principal de corte (3).

Según una realización preferente, las hojas de corte secundarias (4) salen lateralmente desde una de las caras de la hoja principal de corte (3), de tal manera que la otra cara de dicha hoja principal de corte (3) queda libre determinando un plano por el que el cuchillo puede fijarse sobre un imán de los que se suelen disponer en una pared para la sujeción de los cuchillos cuando no se usa. No obstante, en una realización comprendida también en el objeto de la invención, pueden salir hojas de corte secundarias (4) en ambas caras de la
20 hoja principal de corte (3), en cuyo caso el cuchillo puede fijarse sobre un imán de pared por la parte posterior del conjunto de la hoja principal de corte (3) y las hojas de corte secundarias (4).

Con todo ello así, el cuchillo puede utilizarse para cortar un producto (1), incidiendo la hoja principal de corte (3) cerca del borde del producto (1), como se observa den la figura 3, con lo cual las hojas de corte secundarias (4) realizan una serie de múltiples cortes perpendiculares a ese corte de la hoja de corte principal (3), resultando entre dichas hojas de corte secundarias (4) unos trozos en forma de dados del producto (1). Repitiendo luego cortes sucesivos de la misma manera, como muestra la figura 4, se obtiene el troceado de
30 todo el producto (1) en la forma de dados.

Si, en cambio, la utilización del cuchillo se realiza incidiendo la hoja principal de corte (3) a una distancia mayor del borde del producto (1) que se corta, como se observa en la figura 5, o de manera que toda la anchura del producto (1) queda comprendida en la longitud de las

hojas de corte secundarias (4), como se observa en la figura 6, entre las hojas de corte secundarias (4) resultan unas porciones cortadas del producto (1) en forma de rodajas.

REIVINDICACIONES

- 1.- Cuchillo de cocina, comprendiendo un mango (2) y una hoja principal de corte (3), caracterizado por que adicionalmente comprende unas hojas de corte secundarias (4) que proyectan lateralmente desde al menos una de las caras de la hoja principal de corte (3).
5
- 2.- Cuchillo de cocina, según la reivindicación 1, caracterizado por que las hojas de corte secundarias (4) están dispuestas paralelas entre sí con una separación entre ellas.
- 10 3.- Cuchillo de cocina, según la reivindicación 1 ó 2, caracterizado por que cada hoja de corte secundaria (4) tiene un borde de corte en la misma orientación que el borde de corte de la hoja principal de corte (3).
- 4.- Cuchillo de cocina, según una cualquiera de las reivindicaciones 1 a 3, caracterizado por que las hojas de corte secundarias (4) salen perpendicularmente desde una cara de la hoja principal de corte (3).
15
- 5.- Cuchillo de cocina, según una cualquiera de las reivindicaciones 1 a 3, caracterizado por que las hojas de corte secundarias (4) salen perpendicularmente desde ambas caras de la hoja principal de corte (3).
20
- 6.- Cuchillo de cocina, según una cualquiera de las reivindicaciones anteriores, caracterizado por que las hojas de corte secundarias (4) tienen un borde de corte recto.
- 25 7.- Cuchillo de cocina, según una cualquiera de las reivindicaciones 1 a 5, caracterizado por que las hojas de corte secundarias (4) tienen un borde de corte arqueado.

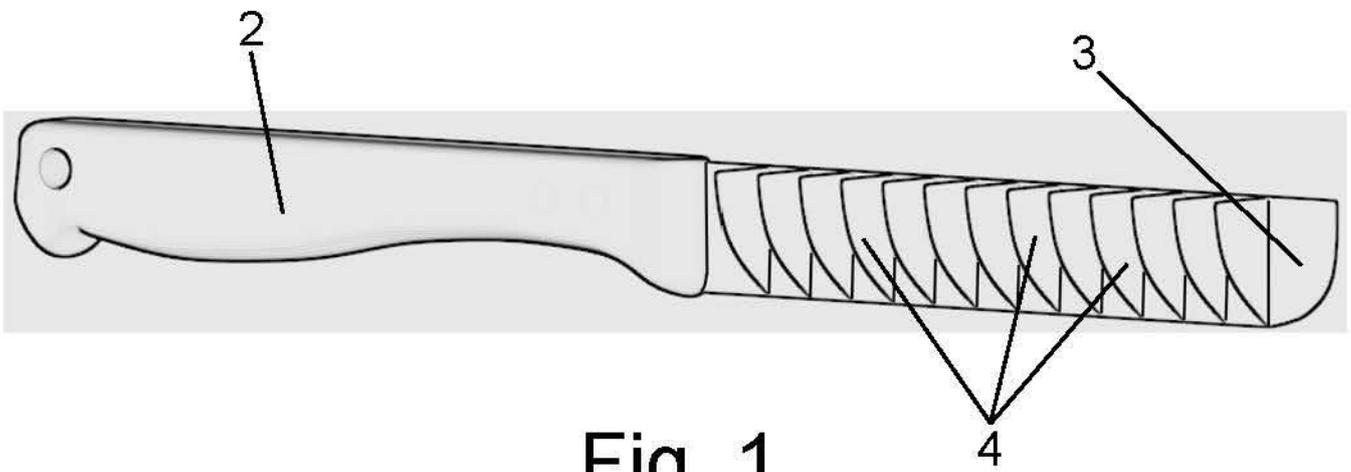


Fig. 1

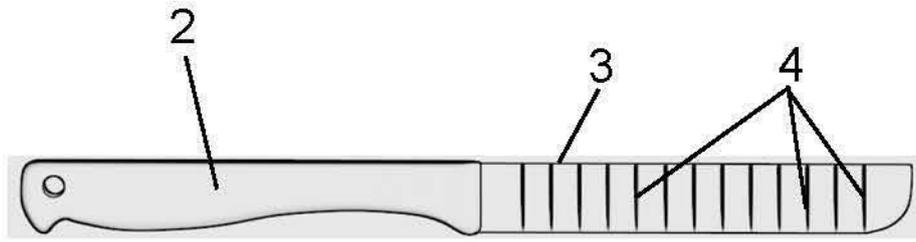


Fig. 1A

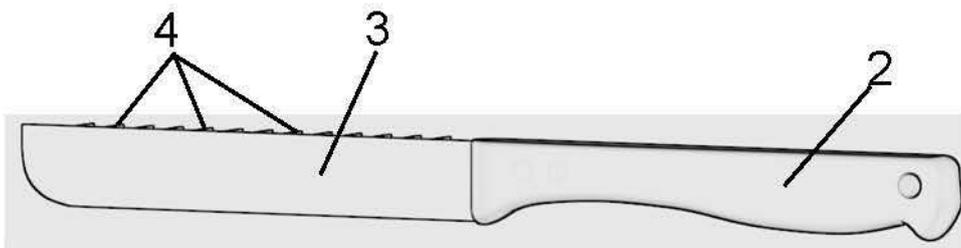


Fig. 1B

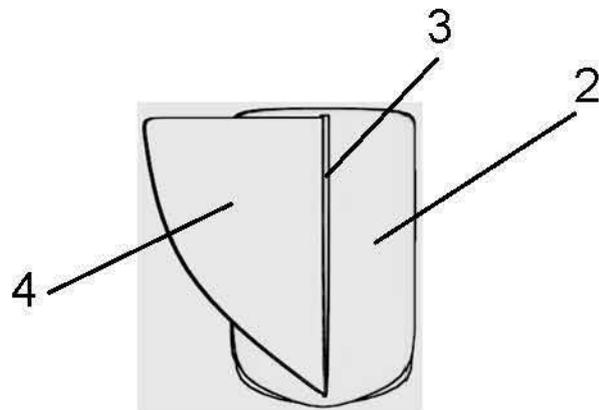


Fig. 1C

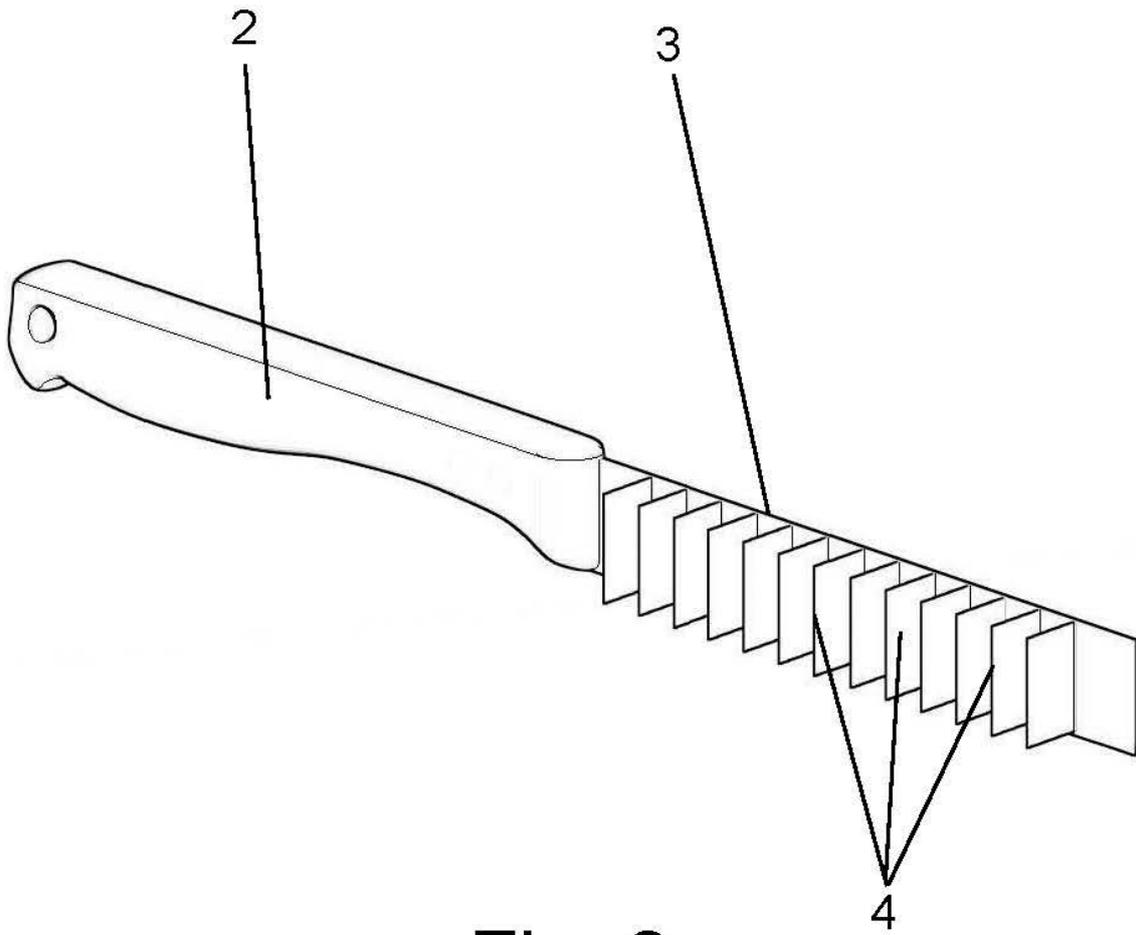


Fig. 2

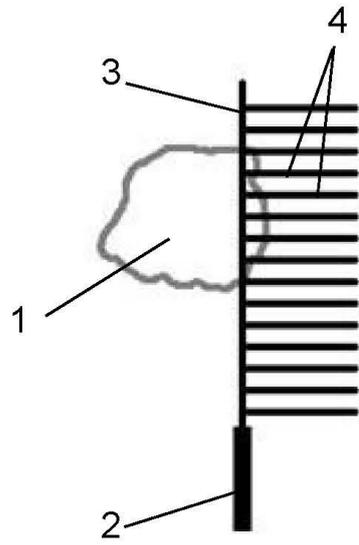


Fig. 3

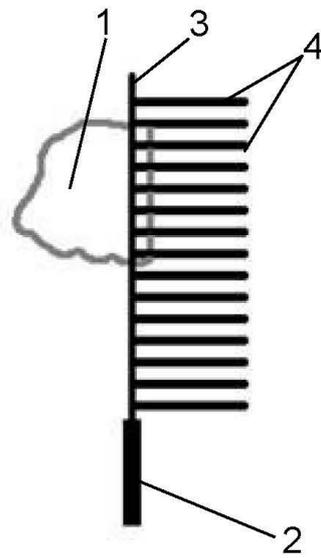


Fig. 4

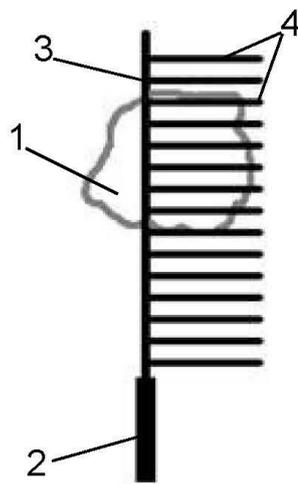


Fig. 5

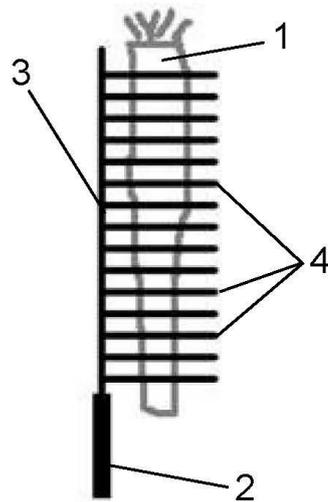


Fig. 6