

19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **1 168 411**

21 Número de solicitud: 201631238

51 Int. Cl.:

A42B 1/00 (2006.01)

12

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

22 Fecha de presentación:

18.10.2016

43 Fecha de publicación de la solicitud:

31.10.2016

71 Solicitantes:

**VICENTE GOMEZ, Jose Luis (100.0%)
C/ Portillejo 38 2ºB
26006 LOGROÑO (La Rioja) ES**

72 Inventor/es:

VICENTE GOMEZ, Jose Luis

74 Agente/Representante:

VEIGA SERRANO, Mikel

54 Título: **BOINA PARA COCINERO**

ES 1 168 411 U

DESCRIPCIÓN

BOINA PARA COCINERO

5 Sector de la técnica

La presente invención está relacionada con el sector de la hostelería, proponiendo una boina con una configuración estructural mejorada que le confiere unas características de transpirabilidad adecuadas para su uso en el entorno de la cocina.

10

Estado de la técnica

En profesiones del sector de la hostelería, tales como cocineros, pasteleros o similares, es necesaria una escrupulosa higiene personal así como emplear un uniforme adecuado de trabajo que cree una barrera protectora entre el cocinero y su entorno de trabajo. Para ello, entre la indumentaria empleada, como zapatos específicos, chaqueta de cocinero o delantales, es especialmente recomendable emplear unos gorros especialmente adecuados para absorber el sudor que se produce por las elevadas temperaturas de la cocina y evitar la caída del cabello sobre los alimentos.

20

Los gorros tradicionales empleados por los jefes de cocina, denominados "Toque Blanche", presentan cuerpo alargado circular de múltiples pliegues que se dispone rodeando la cabeza del cocinero, si bien este tipo de gorros cumplen adecuadamente su función higiénica, debido a su configuración alargada y voluminosa no son prácticos para el estresante ritmo de trabajo que se da en una cocina. Ejemplos de gorros tradicionales de cocina se describen en los siguientes documentos ES1004946U, ES1012735U, ES1012603U, ES0152865U y ES0249822U.

Por otro lado, las boinas o "txapelas", son unas prendas tradicionalmente asociadas a la cultura vasca que están realizadas en una sola pieza de lana redonda, plana, y ligeramente achatada con una punta sobresaliente en su parte superior y un orificio en su parte inferior que tiene un borde ribeteado para ceñirse a la cabeza del usuario. Esta prenda está especialmente concebida para resguardarse del frío, por lo que al estar realizada en lana cumple adecuadamente dicho propósito, sin embargo no es apta para ambientes en donde haya una elevada temperatura, como por ejemplo una cocina.

35

Objeto de la invención

La presente invención se refiere a una boina especialmente adaptada para ser empleada por cocineros en ambientes en donde se manipulan alimentos.

5

La boina para cocinero de la invención comprende una primera pieza de forma circular y plana con un punta sobresaliente en su parte superior y una segunda pieza de forma circular plana con un orificio adaptado para recibir la cabeza del cocinero, en donde la primera y segunda piezas están unidas entre sí por su contorno perimetral exterior, preferentemente mediante cosido, y en donde la primera y segunda piezas están realizadas en un material transpirable.

10

La forma circular y plana de las piezas componentes de la boina hacen que resulte en una prenda cómoda y poco voluminosa que es especialmente adecuada para su uso en la cocina, mientras que el material en el que están realizadas sus piezas componentes permite mantener unas condiciones adecuadas de transpirabilidad.

15

Según un ejemplo de realización de la invención, el material transpirable en el que están realizadas la primera y segunda piezas consiste en algodón.

20

Según otro ejemplo de realización de la invención, el material transpirable en el que están realizadas la primera y segunda piezas consiste en algodón y poliéster, preferentemente un 70% de algodón y un 30% de poliéster.

25

Se obtiene así una boina que por sus características constructivas y funcionales resulta muy ventajosa, adquiriendo vida propia y carácter preferente para la función de aplicación a la que se halla destinada, resultando así en una prenda de cocina cómoda, de poco volumen y de alta transpirabilidad especialmente adecuada para su uso en el entorno de la cocina.

30

Descripción de las figuras

La figura 1 muestra una vista en perspectiva superior de la boina para cocineros de la invención.

35

La figura 2 muestra una vista en perspectiva inferior de la boina para cocineros de la

invención.

La figura 3 muestra una vista en perspectiva de la boina sobre la cabeza de un usuario.

5 Descripción detallada de la invención

En la figuras se muestra un ejemplo de realización de la boina para cocinero de la invención, la cual comprende dos piezas (1,2) de forma circular y plana que están unidas entre si por su contorno perimetral exterior. La primera pieza (1) tiene un punta sobresaliente (3) en su parte superior, mientras que la segunda pieza (2) tiene un orificio (4) que está configurado para adaptarse a la cabeza del cocinero que va a emplear la boina.

Las piezas (1,2) componentes de la boina están cosidas entre sí por el contorno perimetral exterior de las mismas, si bien pudiesen estar unidas mediante otros medios, tal como por ejemplo una unión por adhesivo.

Para garantizar unas adecuadas condiciones de transpirabilidad, se ha previsto que las piezas (1,2) componentes de la boina pueda estar realizadas completamente en algodón, o en una mezcla de algodón y poliéster, preferentemente un 70% de algodón y un 30% de poliéster.

Ventajosamente, el orificio (4) tiene un ribete perimetral (5) que se adapta a la cabeza del cocinero para evitar molestias a la hora de emplear la boina. El ribete perimetral (5) puede estar realizado en el mismo material que están realizadas las piezas (1,2) componentes de la boina, o puede incorporar un material elástico para mejorar su adaptación a la cabeza.

30

35

REIVINDICACIONES

- 1.- Boina para cocinero, caracterizada por que comprende una primera pieza (1) de forma circular y plana con un punta sobresaliente (3) en su parte superior y una segunda pieza (2) de forma circular plana con un orificio (4) adaptado para recibir la cabeza del cocinero, en donde la primera y segunda piezas (1,2) están unidas entre sí por su contorno perimetral exterior, y en donde la primera y segunda piezas (1,2) están realizadas en un material transpirable.
- 2.- Boina para cocinero, según la reivindicación 1, caracterizada por que el material transpirable en el que están realizadas la primera y segunda piezas (1,2) consisten en algodón.
- 3.- Boina para cocinero, según la reivindicación 1, caracterizada por que el material transpirable en el que están realizadas la primera y segunda piezas (1,2) consiste en algodón y poliéster.
- 4.- Boina para cocinero, según la reivindicación anterior, caracterizada por que el material transpirable consiste en un 70% de algodón y un 30% de poliéster.
- 5.- Boina para cocinero, según la reivindicación una cualquiera de las reivindicaciones anteriores, caracterizada por que la primera y segunda piezas (1,2) están unidas entre sí por su contorno perimetral exterior mediante cosido.
- 6.- Boina para cocinero, según la reivindicación una cualquiera de las reivindicaciones anteriores, caracterizada por que el orificio (4) tiene un ribete perimetral (5) para adaptarse a la cabeza del cocinero.

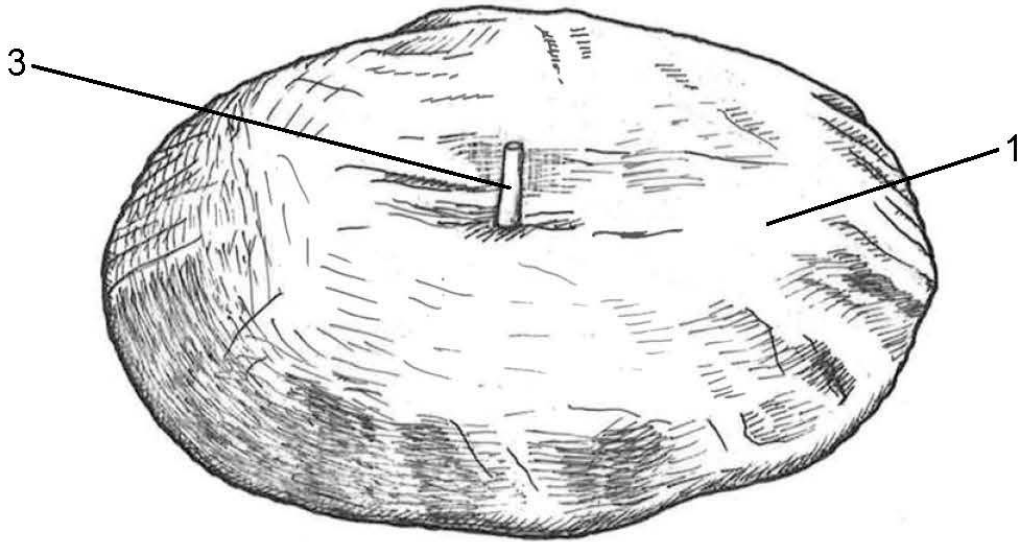


FIG. 1

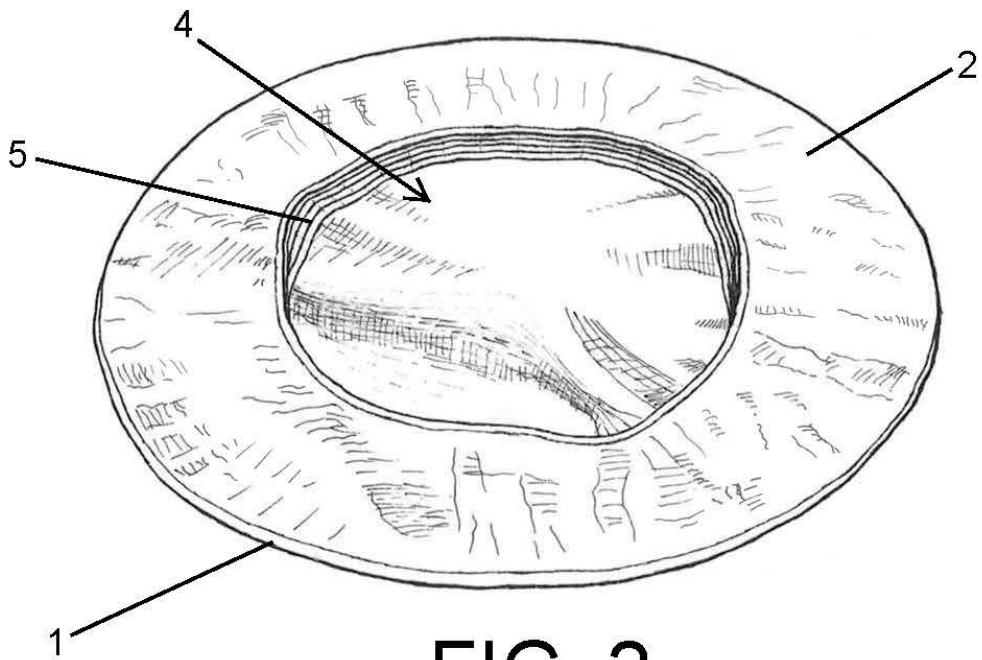


FIG. 2

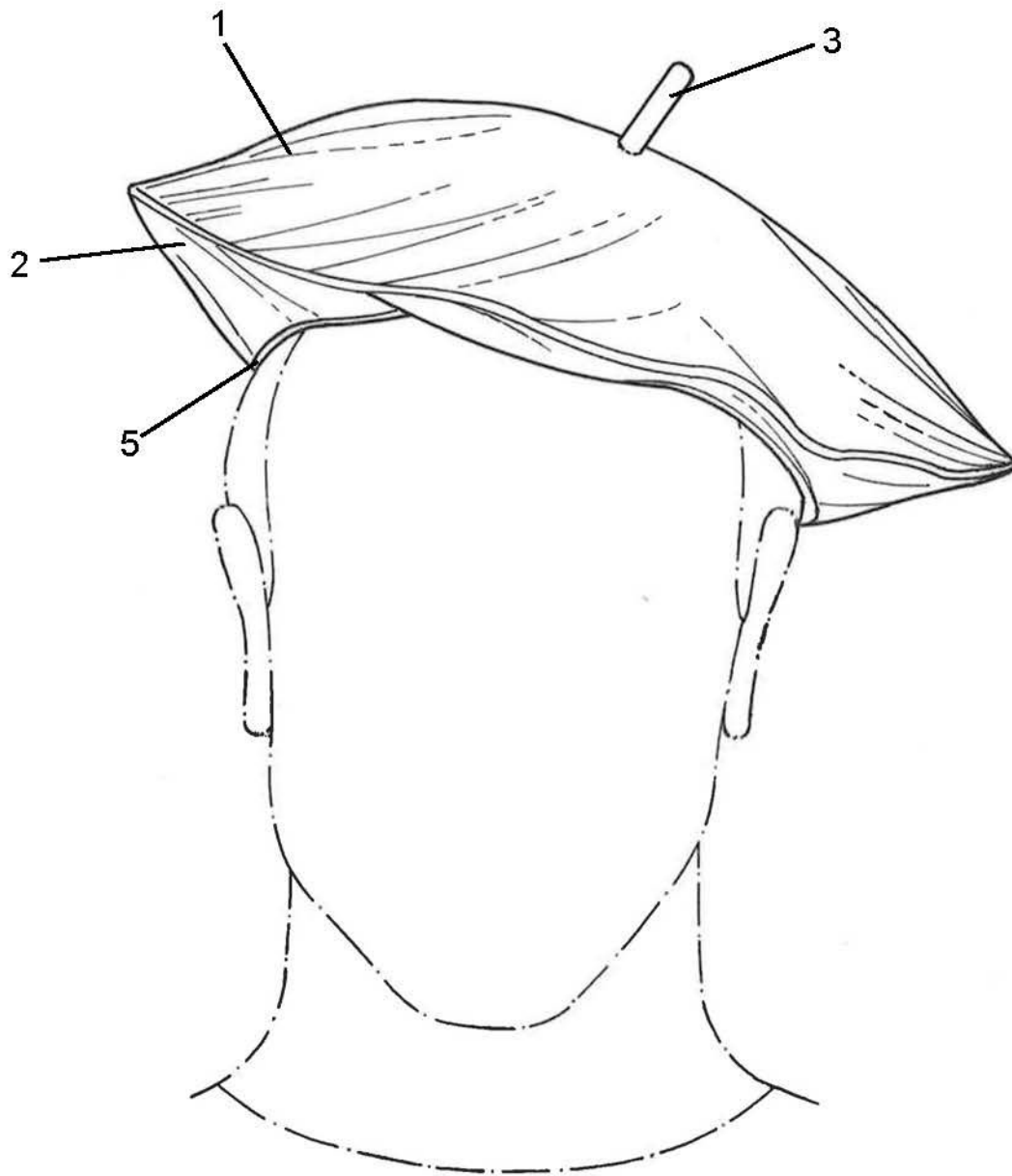


FIG. 3