

19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **1 170 733**

21 Número de solicitud: 201631312

51 Int. Cl.:

B26B 5/00 (2006.01)

B26B 29/00 (2006.01)

12

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

22 Fecha de presentación:

04.11.2016

43 Fecha de publicación de la solicitud:

23.11.2016

71 Solicitantes:

**OJEDA VIERA, Francisco José (100.0%)
República Argentina, nº2
35240 Carrizal (Ingenio) (Las Palmas) ES**

72 Inventor/es:

OJEDA VIERA, Francisco José

74 Agente/Representante:

PONS ARIÑO, Ángel

54 Título: **HERRAMIENTA MANUAL PARA TALLADO DE ALIMENTOS**

ES 1 170 733 U

HERRAMIENTA MANUAL PARA TALLADO DE ALIMENTOS

DESCRIPCIÓN

5 **OBJETO DE LA INVENCIÓN**

La presente invención se encuadra en el campo técnico de los dispositivos para tratamientos de frutos, así como en el de los instrumentos manuales de cocina, y se refiere en particular a una herramienta manual para tallado de alimentos, preferentemente frutas y verduras, con fines
10 decorativos.

ANTECEDENTES DE LA INVENCIÓN

El esculpido o tallado de alimentos, principalmente vegetales como frutas y verduras, es una
15 técnica oriental que recibe el nombre de Mukimono, y mediante la cual dichas frutas y verduras adoptan formas determinadas, principalmente de flores, pero también de hojas, paisajes, animales e incluso mensajes en ideogramas. La aplicación que se hace del tallado es principalmente artística, para decorar zonas donde se sirven comidas, así como en centros de mesa en celebraciones y eventos similares, para lo cual suelen tallarse figuras con motivos
20 alusivos a dicho evento. Sin embargo, el objetivo de esta técnica no es únicamente destacar las formas y los colores, sino también poner de relieve los aromas y los sabores.

Entre las verduras más usadas se encuentran zanahorias, nabos, rábanos, pepinos, berenjenas, cebollas, pimientos o calabazas. Por otro lado, las frutas más habitualmente
25 empleadas para tallado son el melón, los kiwis, manzanas, piñas, naranjas y limones. La mayoría de las elaboraciones requieren sumergir al alimento en agua con hielo, pues el agua fría permite que las secciones y cortes se abran, separándose en forma de espirales o curvas, sin perder su rigidez.

30 El tallado se realiza con herramientas de escaso grosor, afiladas y de gran precisión. Las principales herramientas empleadas para el tallado de vegetales son los cuchillos, bien sean mondadores o torneadores, las gubias, los saca-corazones, los peladores y los rizadores.

DESCRIPCIÓN DE LA INVENCION

El objeto de la invención consiste en una herramienta de accionamiento manual para el tallado de alimentos, preferentemente frutas y verduras, a mano alzada, que permite el acoplamiento para su uso de una pluralidad de utensilios de corte y tallado, preferentemente cuatro, sobre una única base, lo cual facilita el trabajo al poder disponer de varias piezas a la vez, sin necesidad de estar cambiándolas, ahorrando de esa manera tiempo y espacio de trabajo.

Para ello, la herramienta comprende un soporte, de geometría preferentemente tubular, en cuyos extremos se vinculan temporalmente los utensilios de corte y tallado seleccionados. En una realización preferente, en cada uno de dichos extremos se monta una pieza giratoria en cuyo cuerpo se definen dos alojamientos opuestos entre sí, a cada uno de los cuales se acopla temporalmente el vástago de un utensilio de tallado. La pieza giratoria gira entorno a un eje longitudinal de forma que, en función de las necesidades de trabajo, quede uno u otro utensilio en posición de trabajo, y así en una única herramienta es posible tener disponibles hasta cuatro utensilios de tallado, los cuales pueden intercambiarse o sustituirse.

El soporte incorpora adicionalmente un recubrimiento parcial tipo funda, que facilita su agarre y sujeción durante el uso, así como protege al usuario de posibles cortes y rozaduras debidas al carácter cortante y punzante que habitualmente presentan los utensilios.

La herramienta manual así descrita consigue una simplificación simultánea de las operaciones de trabajo para el corte y tallado decorativo de frutas y verduras, la garantía de un uso sencillo y seguro de aparatos de corte y tallado, la disminución de la fuerza corporal que es necesario aplicar durante el proceso de tallado, y el aumento de la velocidad y calidad de dicho tallado.

DESCRIPCIÓN DE LOS DIBUJOS

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

Figura 1.- Muestra una vista en planta de un despiece de la herramienta, en la cual se aprecian sus principales elementos constituyentes.

Figura 2.- Muestra una vista en planta de la herramienta montada, en la que se han hecho
5 parcialmente visibles los elementos contenidos en el interior de la funda.

REALIZACIÓN PREFERENTE DE LA INVENCION

Seguidamente se proporciona, con ayuda de las figuras anteriormente referidas, una
10 explicación detallada de un ejemplo de realización preferente del objeto de la presente invención.

La herramienta manual para tallado de alimentos que se describe, mostrada en la figura 1, está conformada por un soporte (1) al cual se vinculan temporalmente una pluralidad de elementos
15 de tallado (2) de los habitualmente empleados para el tallado de alimentos, y una funda (3) que recubre exteriormente al conjunto formado por el soporte (1) con los elementos de tallado (2), permitiendo su agarre y transporte.

Como se observa en dicha figura 1, el soporte (1) comprende a su vez un primer cuerpo (4) y
20 un segundo cuerpo (5) vinculados entre sí por medio de unas respectivas roscas (6). Cada uno de los cuerpos (4,5) del soporte (1) comprende un primer sector (7) de geometría esencialmente tubular e interior hueco, con un primer extremo (8) en el que se define la rosca (6) y un segundo extremo (9) desde el que se parte un segundo sector (10).

25 El segundo sector (10) de cada uno del primer (4) y segundo cuerpo (5) comprende dos alas (11) enfrentadas entre sí, de geometría esencialmente paralelepípedica y plana, que se proyectan desde el segundo extremo (9), así como una cavidad (12) definida en el espacio comprendido entre ambas alas (11).

30 Cada una de dichas alas (11) comprende un extremo distal (13), opuesto a aquel desde el cual se proyecta el ala (11), en el cual se define un orificio (14). En cada orificio (14) de cada una de las alas (11) se alojan unos respectivos acoples (15) de una pieza giratoria (16). Esta pieza giratoria (16) comprende a su vez un cuerpo en el que se definen un primer alojamiento (17) y un segundo alojamiento (18), localizado de forma opuesta al primer alojamiento (17), estando

cada uno de dichos alojamientos (17,18) destinado a albergar un vástago (19) de un elemento de tallado (2).

5 La pieza giratoria (16) gira en torno a un eje definido entre sus acoples (15) transversales, de forma que en una primer posición el elemento de tallado (2) vinculado al primer alojamiento (17) se encuentra orientado hacia el exterior del extremo distal (13), en disposición de trabajo, mientras que el elemento de tallado (2) vinculado al segundo alojamiento (18) está orientado hacia el interior de la cavidad (12) definida entre las alas (11).

10 Para mayor seguridad durante el trabajo, y dado el carácter cortante y punzante de los elementos de tallado (2), se contempla adicionalmente la incorporación de unos topes (20) que impidan el desplazamiento de la pieza giratoria (16), con los elementos de tallado (2) a ella vinculados, una vez alcanzada la posición de trabajo deseada.

15 La funda (3), de geometría esencialmente tubular e interior hueco, está compuesta a su vez por una primera porción (21) y una segunda porción (22) vinculadas entre sí, en correspondencia con los respectivos primer cuerpo (4) y segundo cuerpo (5) del soporte (1), a los cuales recubren parcialmente, como se muestra en la figura 2, para permitir el uso de los elementos de tallado (2) vinculados al soporte (1) contenido en su interior, los cuales emergen de los
20 extremos libres de dicha funda (3).

En la realización preferente aquí mostrada, la primera porción (21) y la segunda porción (22) se unen entre sí mediante roscado, y la funda (3) comprende adicionalmente una cobertura (23) para facilitar su manipulación.

25 Unos tapones (24) se vinculan mediante presión a los extremos libres de la funda (3), para recubrir los elementos de tallado (2) vinculados al soporte (1) contenido en su interior. Dichos tapones (24) también pueden estar recubiertos por la cobertura (23) para facilitar su manipulación y otorgar un aspecto más compacto a la herramienta cuando se encuentra
30 cerrada.

Adicionalmente, unos elementos de fijación (25) se vinculan a cada uno de los respectivos extremos libres de la funda (3) para mantener a la pieza giratoria (16) en una posición fija, aumentando esa manera la seguridad de la herramienta. Para ello, como se muestra en las

figuras adjuntas, cada uno de los elementos de fijación (25) comprende un cuerpo troncocónico de interior hueco con un ranurado longitudinal pasante definido en su superficie, a través del cual pasa el vástago (19) del elemento de tallado (2), el cual queda inmovilizado en el interior de dicho elemento de fijación (25) y no se puede desplazar lateralmente.

5

Se prevé adicionalmente la interposición de una porción central (26) extraíble entre la primera porción (21) y la segunda porción (22) de la funda (3). Dicha porción central (26) comprende un ranurado longitudinal definido en su superficie, como se observa en la figura 1, y permite que, al retirarse, se pueda producir un desplazamiento longitudinal tanto de la primera porción (21) como de la segunda porción (22), dejando así una superficie libre que permite el giro de la pieza giratoria (16).

10

En uso, la herramienta manual para el tallado de alimentos así descrita permite tener hasta cuatro elementos de tallado (2) simultáneamente preparados para su uso sobre un único soporte (1), lo cual supone un considerable ahorro de tiempo y espacio durante las operaciones de formación de composiciones decorativas.

15

REIVINDICACIONES

1. Herramienta manual para tallado de alimentos, destinada a albergar temporal y simultáneamente una pluralidad de elementos de tallado (2) dotados de un vástago (19) de acople, para permitir su uso, caracterizada porque comprende un soporte (1) sobre el que se disponen los elementos de tallado (2), soporte (1) que comprende a su vez:

- un primer sector (7) central, de geometría esencialmente tubular e interior hueco,
- unos segundos sectores (10) laterales, definidos a ambos lados del primer sector (7),

- unas alas (11) que parten de cada uno de los segundos sectores (10), estando dichas alas (11) enfrentadas entre sí,

- una cavidad (12) definida en el espacio comprendido entre ambas alas (11), para alojamiento de un elemento de tallado (2), y

- una pieza giratoria (16) montada entre las alas (11), que comprende un primer alojamiento (17) y un segundo alojamiento (18), opuesto al primer alojamiento (17), estando cada uno de dichos alojamientos (17,18) destinado a albergar el vástago (19) del elemento de tallado (2), en el que la pieza giratoria (16) es giratoria entre una primera posición en la que el elemento de tallado (2) vinculado al primer alojamiento (17) se encuentra orientado hacia el exterior del soporte (1) mientras que el elemento de tallado (2) vinculado al segundo alojamiento (18) está orientado hacia el interior de la cavidad (12) definida entre las alas (11), y una segunda posición en la que el elemento de tallado (2) del primer alojamiento (17) está orientado hacia el interior de la cavidad (12) y el elemento de tallado (2) del segundo alojamiento (19) está orientado hacia el exterior..

2. Herramienta manual para tallado de alimentos de acuerdo con la reivindicación 1 caracterizado porque incorpora una funda (3), de geometría esencialmente tubular e interior hueco, que rodea y contiene parcialmente al soporte (1) para permitir el uso de los elementos de tallado (2) vinculados al soporte (1) contenido en su interior, los cuales emergen de los extremos libres de dicha funda (3).

3. Herramienta manual para tallado de alimentos de acuerdo con la reivindicación 1 caracterizado porque el soporte (1) comprende a su vez un primer cuerpo (4) y un segundo cuerpo (5), vinculados entre sí por medio de unas respectivas roscas (6).

segundo cuerpo (5), vinculados entre sí por medio de unas respectivas roscas (6).

4. Herramienta manual para tallado de alimentos de acuerdo con las reivindicaciones 2 y 3 caracterizada porque la funda (3) comprende una primera porción (21) y una
5 segunda porción (22) vinculadas entre sí, en correspondencia con los respectivos primer cuerpo (4) y segundo cuerpo (5) del soporte (1).

5. Herramienta manual para tallado de alimentos de acuerdo con la reivindicación 1 caracterizado porque la pieza giratoria (16) comprende unos acoples (15) para
10 vincularse a unos orificios (14) definidos en las alas (11).

6. Herramienta manual para tallado de alimentos de acuerdo con las reivindicaciones 2 o 4 anteriores caracterizada porque la funda (3) incorpora una cobertura (23) para facilitar su manipulación.
15

7. Herramienta manual para tallado de alimentos de acuerdo con las reivindicaciones 2, 4 o 6 anteriores caracterizada porque la funda (3) incorpora unos tapones (24) para recubrir los elementos de tallado (2) vinculados al soporte (1).

20 8. Herramienta manual para tallado de alimentos de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones anteriores caracterizada porque el soporte (1) incorpora unos topes (20) para impedir el desplazamiento de la pieza giratoria (16).

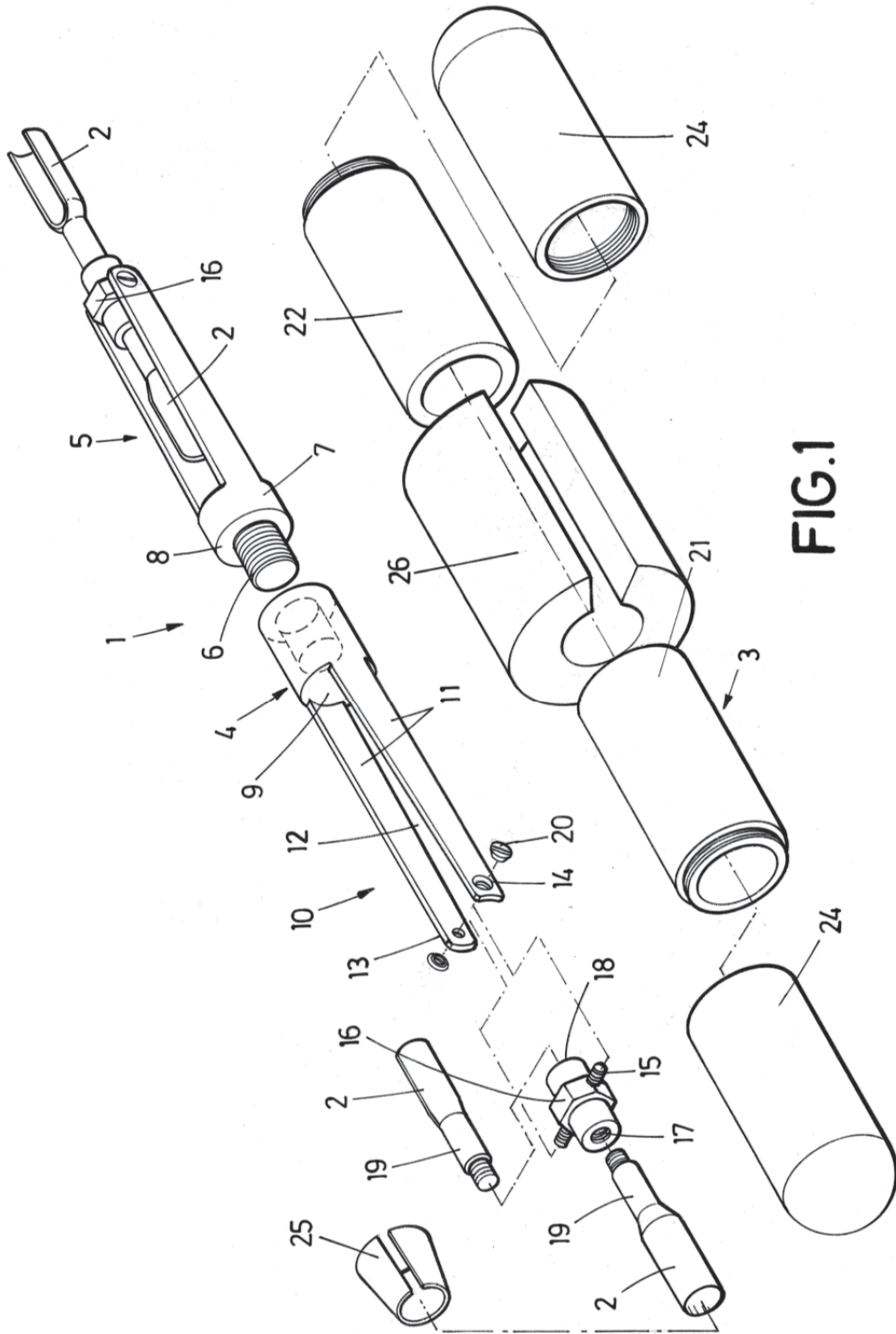
9. Herramienta manual para tallado de alimentos de acuerdo con cualquiera de las
25 reivindicaciones anteriores caracterizada porque incorpora unos elementos de fijación (25) adicionales para impedir el desplazamiento transversal de la pieza giratoria (16).

10. Herramienta manual para tallado de alimentos de acuerdo con la reivindicación 9 caracterizado porque los elementos de fijación (25) incorporan un ranurado pasante
30 longitudinal para facilitar su extracción.

11. Herramienta manual para tallado de alimentos de acuerdo con de acuerdo con las reivindicaciones 2, 4, 6 o 7 anteriores, caracterizada porque incorpora una porción central (26) extraíble entre la primera porción (21) y la segunda porción (22) de la funda

(3).

12. Herramienta manual para tallado de alimentos de acuerdo con la reivindicación 11
5 caracterizado porque la porción central (26) incorpora un ranurado pasante longitudinal
definido en su superficie para facilitar su extracción.



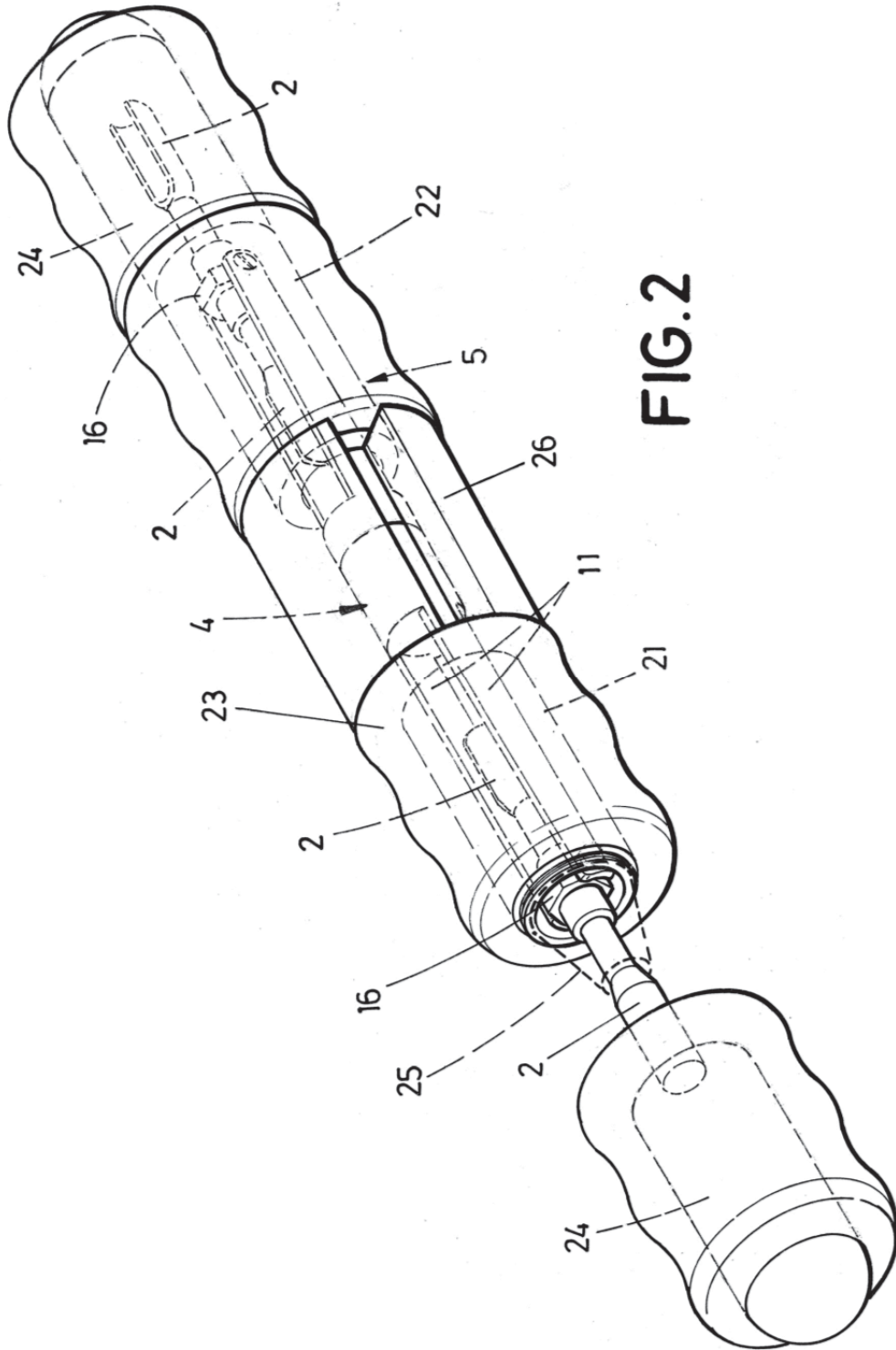


FIG. 2