

19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **1 174 260**

21 Número de solicitud: 201600861

51 Int. Cl.:

A47G 21/00 (2006.01)

A47J 17/02 (2006.01)

12

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

22 Fecha de presentación:

20.12.2016

43 Fecha de publicación de la solicitud:

17.01.2017

71 Solicitantes:

BERZOSA GONZÁLEZ, José María (100.0%)
Calle Hilarión Eslava 17 6º Izda
28015 Madrid ES

72 Inventor/es:

BERZOSA GONZÁLEZ, José María

54 Título: **Cubiertos (tenedor y cuchillo) para pelar mangos**

ES 1 174 260 U

DESCRIPCIÓN

Cubiertos (tenedor y cuchillo) para pelar mangos.

5 Sector de la técnica

La presente invención pertenece de modo amplio al ámbito de la y, más concretamente, al campo de la cuchillería y cubertería.

10 El objeto de la presente invención son unos cubiertos (tenedor y cuchillo) especialmente diseñados ambos para pelar los frutos denominados mangos, para separar la carne del hueso una vez pelados y para poder manipularlos y/o consumirlos en la mesa de modo higiénico, es decir, sin que los dedos toquen la carne de la fruta en cuestión.

15 Estado de la técnica

La manipulación del mango es compleja a causa de su estructura y de su naturaleza. Ello hace que, con frecuencia, antes de presentarlo en la mesa, se manipule en la cocina, lo que no evita las dificultades para su manejo, y se presente ya tratado para, por ejemplo,
20 formar parte de algún postre, lo que tampoco garantiza la higiene necesaria y por tanto conlleva ciertos riesgos sanitarios.

Antecedentes de la invención

25 Actualmente no existe ninguna cubertería adecuada que permita pelar los mangos con comodidad y garantías higiénicas, ya sea en la mesa o en la cocina. Solamente existe una descripción audiovisual divulgada por Internet sobre un tenedor convencional, uno de cuyos dientes, el central de tres, es más largo para que, al introducirlo en el mango por la parte del pedúnculo, ensarte mejor la fruta mientras se pela con un cuchillo convencional
30 sin apoyarlo sobre un plato, lo que puede generar goteos y salpicaduras de la pulpa. Formalmente, no existen referencias de solicitudes anteriores, por lo que se considera que la presente invención no está comprendida en el estado de la técnica.

Explicación de la invención

35 El inventor de la presente solicitud ha diseñado unos cubiertos (tenedor y cuchillo) que resuelven los problemas mencionados. Son adecuados para que un comensal pueda pelar y consumir los mangos en la mesa y también pueden ser utilizados como herramientas de cocina para dar a los mangos el tratamiento que se desee antes de
40 presentarlo en la mesa como postre o formando parte como componente de algún plato. En todos los casos mejora notablemente la higiene, la eficacia e incluso la estética de su manejo cuando se desee consumirlos en presencia de otros comensales.

45 El inventor de esta solicitud ha modificado un tenedor y un cuchillo, ambos convencionales, para que, con el tenedor, el comensal pueda fijar el mango sobre el plato en posición vertical mientras que, con la otra mano y con ayuda del cuchillo, proceda a pelarlo. Finalmente, ambos cubiertos permiten separar la carne del hueso con facilidad y siempre sin que las manos entren en contacto con la pulpa.

Como los cubiertos convencionales, éstos también serían válidos si se prefieren cambiar de mano respecto al uso habitual, es decir, usando el cuchillo para pelar en la mano izquierda y el tenedor para fijar el mango con la mano derecha.

5 Además, el presente documento describe una mejora opcional que permite articular el tenedor para convertirlo en uno de aspecto similar a los convencionales mejorando así la estética del propio tenedor, especialmente en el momento de consumir el fruto y llevarlo a la boca.

10 La articulación comprende el redondeo de las formas del tenedor en torno a la misma o su ocultación bajo un forro de algún material con el fin de mejorar la estética, la higiene o la facilidad de limpieza del tenedor.

15 Finalmente, podrían incorporarse en el hogar, en restaurantes, etc. a la cubertería de cada comensal como cubiertos específicos para el postre.

20 La utilización de los cubiertos aquí descritos solamente requiere conocer la morfología del fruto (mango) que se va a pelar. Es decir, cómo está situado el hueso en el interior del fruto, cómo se reparte la pulpa o carne entre la piel exterior, que está a la vista, y el hueso y cuál es su grado de maduración. En definitiva requiere una mínima cultura sobre la estructura interna de esta fruta.

25 Para describir el funcionamiento de los cubiertos, imaginemos un mango al que, en la base, donde se halla la inserción del pedúnculo, se le realiza un corte perpendicular al hueso que permita ponerlo sobre el plato en posición vertical.

30 Esta base plana no puede ser muy amplia porque el hueso está cerca del pedúnculo. En todo caso, la amplitud de la base dependerá del tamaño del propio mango. El conocimiento de la estructura de la fruta permitirá dar un corte adecuado y tantear la amplitud de la base con eficacia.

35 En el tenedor, su mango de sujeción (en el sentido del segmento de tenedor que es sostenido con la mano) y su cabeza (segmento que contiene los dientes) forman aproximadamente un ángulo recto. La cabeza, que puede estar constituida por 2, 3 o 4 dientes no demasiado juntos, tiene la forma de un plano curvado cóncavo-convexo, en sentido longitudinal desde el inicio de la cabeza hasta la punta de los dientes, con la cara cóncava opuesta al segmento de sujeción del tenedor. Al clavarla en el ápice del fruto, se adapta a la cara interior del hueso (la cara que queda del lado del comensal) y desliza por ella. Los dientes deben ser afilados para que el tenedor penetre con facilidad la piel del fruto sin hacer demasiada fuerza, evitando así que pueda resbalar en el plato la base plana creada en la zona del pedúnculo.

45 El cuchillo tiene la hoja curvada (entera o solamente un segmento de ella) de modo que, al sujetarlo con la mano y con la hoja en posición vertical, el lado cóncavo de la curvatura queda del lado del comensal. El extremo de la hoja puede ser redondeado o puntiagudo o de cualquier otra forma.

50 Ese lado cóncavo está afilado a lo largo de todo el borde, no solamente en una parte del mismo. Ambas partes, la superior y la inferior de ese lado cóncavo, deben estar afiladas en un filo continuo y, de modo específico, deben estar muy afiladas, con el mismo fin de evitar deslizamientos de la base del mango en el proceso de pelado. Siempre con el fin

de conservar la eficacia del pelado sin deslizamientos de la base, el filo puede ser dentado en todo el borde del lado cóncavo o en una parte de él. Con el cuchillo puede pelarse toda la superficie del mango sin variar la posición de éste, que queda sostenido verticalmente con la otra mano mediante el tenedor clavado en él.

5

Una vez pelado el mango y para separar la carne del hueso, basta con pasar el cuchillo a lo largo de la cara exterior del hueso desde arriba hacia abajo, con lo que se separará la mitad exterior y, luego, introducir el cuchillo entre el tenedor y la cara interior del hueso, para separar la carne de la cara interior.

10

Breve descripción de los dibujos

Los dibujos que se adjuntan están tomados de un prototipo fabricado por

15

La Figura 1 muestra en planta un alzado lateral del cuchillo.

La Figura 2 muestra una perspectiva del cuchillo, apoyado sobre el lado convexo de la hoja, en la que se aprecia el filo (1) a lo largo de todo el borde del lado cóncavo.

20

La Figura 3 muestra un alzado lateral del tenedor.

La figura 4 muestra una perspectiva del tenedor.

25

La Figura 5a muestra una perspectiva caballera de la articulación para el tenedor y la Figura 5b un esquema del giro de 90° (6) que permite convertirlo en un tenedor de formato similar a uno convencional. En la figura 5a pueden apreciarse: Mango del tenedor (1); hendiduras semiesféricas, que están en ambas caras interiores de la pieza (2); lado cóncavo de la cabeza del tenedor (3); pivotes semiesféricos, que están en ambas caras exteriores de la pieza y que pueden ser 2 o 4 (4); bulón que traspasa ambas piezas y sirve para el ensamblaje (5).

30

Las figuras 6a y 6b muestran el ensamblaje de mango y cabeza del tenedor en las dos posiciones fijas que permite la articulación: Alineados y a 90°.

35

La Figura 7 muestra un alzado del tenedor y una planta del cuchillo.

La Figura 8 muestra una perspectiva del tenedor y una del cuchillo.

40

Realización preferente de la invención

De los cubiertos objeto de esta invención ha sido realizado un prototipo de diez tenedores y diez cuchillos con el mango de sujeción de madera y la hoja de acero inoxidable, pero también pueden ser fabricados en acero inoxidable solamente, en plata, oro, etc. o con otros materiales más modernos y mezclados, como teflón, materiales plásticos o combinaciones de varios: Madera, acero, plásticos, etc. siempre que se respeten las condiciones requeridas anteriormente para su manejo con seguridad y comodidad: Formas, curvaturas, dientes puntiagudos en el tenedor, filo acerado del cuchillo, etc. Pueden tener las dimensiones de los cubiertos convencionales. También pueden realizarse con un tamaño mayor como herramientas para el tratamiento del fruto en la cocina. Los cubiertos pueden fabricarse de cualquier tamaño para adaptados a los diversos tamaños de los frutos y a su mejor manipulación.

50

Se indican a continuación, sin ánimo excluyente en cuanto a dimensiones, dos posibles configuraciones. Todas las dimensiones deben entenderse como aproximativas y están expresadas en cm.

5 CONFIGURACIÓN 1

TENEDOR

- 10 • Longitud total 23
- Mango de sujeción 16
- Cabeza 7
- 15 • Radio de curvatura de la cabeza 14

CUCHILLO

- 20 • Longitud total 26
- Mango de sujeción 12
- Hoja 14
- 25 o Parte recta de la hoja 6
- o Parte curvada de la hoja 8
- 30 o Radio de curvatura 17

CONFIGURACIÓN 2

TENEDOR

- 35 • Longitud total 20
- Mango de sujeción 12
- 40 • Cabeza 8
- Radio de curvatura de la cabeza 17

CUCHILLO

- 45 • Longitud total 22
- Mango de sujeción 11
- 50 • Hoja 11

- o Parte recta de la hoja 5
- o Parte curvada de la hoja 6
- 5 o Radio de curvatura 12

El tenedor puede ser articulado, de modo que, con un giro de 90° de su cabeza, se convierte en un tenedor muy similar a uno convencional. Ello se consigue con una articulación en la zona que separa el mango de sujeción de la cabeza del mismo. El cambio de forma del tenedor puede realizarse con la propia mano que lo sujeta. Basta para ello, teniéndolo asido con la mano por el mango de sujeción, realizar una leve presión de la punta de los dientes sobre el plato hasta obtener cualquiera de las dos posiciones de la cabeza: Alineada con el mango de sujeción o perpendicular al mismo.

15 **Aplicación industrial**

La aplicación industrial de estos cubiertos se deduce de modo evidente de su utilidad, descrita en esta memoria, y ya contrastada mediante el uso reiterado del prototipo en el cual se basan las figuras que se presentan en las páginas siguientes. Podría afirmarse que el destino natural de esta invención es una aplicación industrial para la fabricación masiva de la misma.

REIVINDICACIONES

1. Cubiertos (tenedor y cuchillo) para pelar mangos **caracterizados** porque:

5 El tenedor, que comprende el mango de sujeción y la cabeza, en el que la cabeza forma un ángulo próximo a los 90° con el mango de sujeción. Además, la cabeza forma un plano curvado cóncavoconvexo a lo largo de ella de modo que se adapta a la dimensión longitudinal del hueso de la fruta. La cara cóncava se opone al mango de sujeción, que debe quedar del lado de la cara convexa. El radio de curvatura debe ser el adecuado
10 para adaptarse a la dimensión longitudinal del hueso de la fruta estando ésta en posición vertical apoyada sobre una base perpendicular al hueso, previamente practicada en la zona próxima al pedúnculo.

15 La cabeza comprende los dientes en el número de ellos que convenga: dos, tres, cuatro, etc. Los dientes deben estar muy afilados.

20 Las dimensiones del tenedor (cabeza y mango de sujeción) comprenden las dimensiones de un tenedor convencional y pueden ser mayores o menores en función del tamaño de la fruta y de la comodidad para su manejo.

25 El cuchillo, que comprende el mango de sujeción y la hoja, en el que la hoja completa o un segmento de ella adopta una forma curvada cóncavoconvexa para adaptarse a la dimensión anchura del hueso de la fruta cuando ésta se coloca en posición vertical apoyada sobre una base perpendicular al hueso previamente practicada en la zona próxima al pedúnculo.

30 La cara cóncava de la hoja es muy afilada por todo el borde de la misma, es decir está afilado el borde superior y en inferior y también su extremo, que puede ser puntiagudo, redondeado o de cualquier otra forma.

35 Las dimensiones del cuchillo (hoja y mango de sujeción) comprenden las dimensiones de un cuchillo convencional y pueden ser mayores o menores en función del tamaño de la fruta y de la comodidad para su manejo.

40 2. Cubiertos (tenedor y cuchillo) para pelar mangos, de acuerdo con la reivindicación 1, que comprenden un tenedor articulado **caracterizado** por que la cabeza puede girar 90° hacia el lado cóncavo, desde su posición perpendicular al mango de sujeción, y convertirse en un tenedor similar a uno convencional. Y viceversa.

45 La articulación puede estar instalada en la zona del mango de sujeción que más convenga a lo largo de él, de modo que pueda girar estrictamente la cabeza, o, por el contrario, que pueda girar también con ella un segmento del mango de sujeción del tenedor.

50 Las dimensiones del tenedor articulado comprenden las dimensiones de un tenedor convencional y pueden ser mayores o menores en función del tamaño de la fruta y de la comodidad para su manejo.

55 3. Cubiertos (tenedor y cuchillo) para pelar mangos que comprenden un tenedor articulado, de acuerdo con la reivindicación 2, en el que la articulación se **caracteriza** por un bulón que fija mango de sujeción y cabeza, constituyendo así el eje de giro entre

- ambos y que permite que la cabeza gire respecto al mango de sujeción solamente 90° gracias a las dos semiesferas salientes (en la cabeza) (También pueden ser cuatro) y a las cuatro cavidades semiesféricas (en el mango de sujeción) en dos (o en las cuatro) de las cuales encajan las primeras en cada una de las dos posiciones. El mango de sujeción
- 5 dispone de dos salientes externos circulares de 270° taladrados en el centro para alojar el bulón y del grosor adecuado para permitir cierta elasticidad, en cuyas caras interiores se han practicado las cuatro cavidades semiesféricas de forma simétrica respecto al eje de giro.
- 10 La cabeza dispone de un saliente macizo de 270° , taladrado en su centro para permitir el paso del bulón, que se aloja en el espacio entre los dos salientes circulares externos del mango de sujeción y dispone de dos (o cuatro) semiesferas salientes en sus caras externas que, en cada posición del giro de 90° , se encajan en las correspondientes cavidades semiesféricas de los salientes externos circulares del mango de sujeción.
- 15 Las semiesferas salientes pueden estar en el mango de sujeción y las cavidades semiesféricas en la cabeza, de forma alternativa a la descrita en los párrafos anteriores.

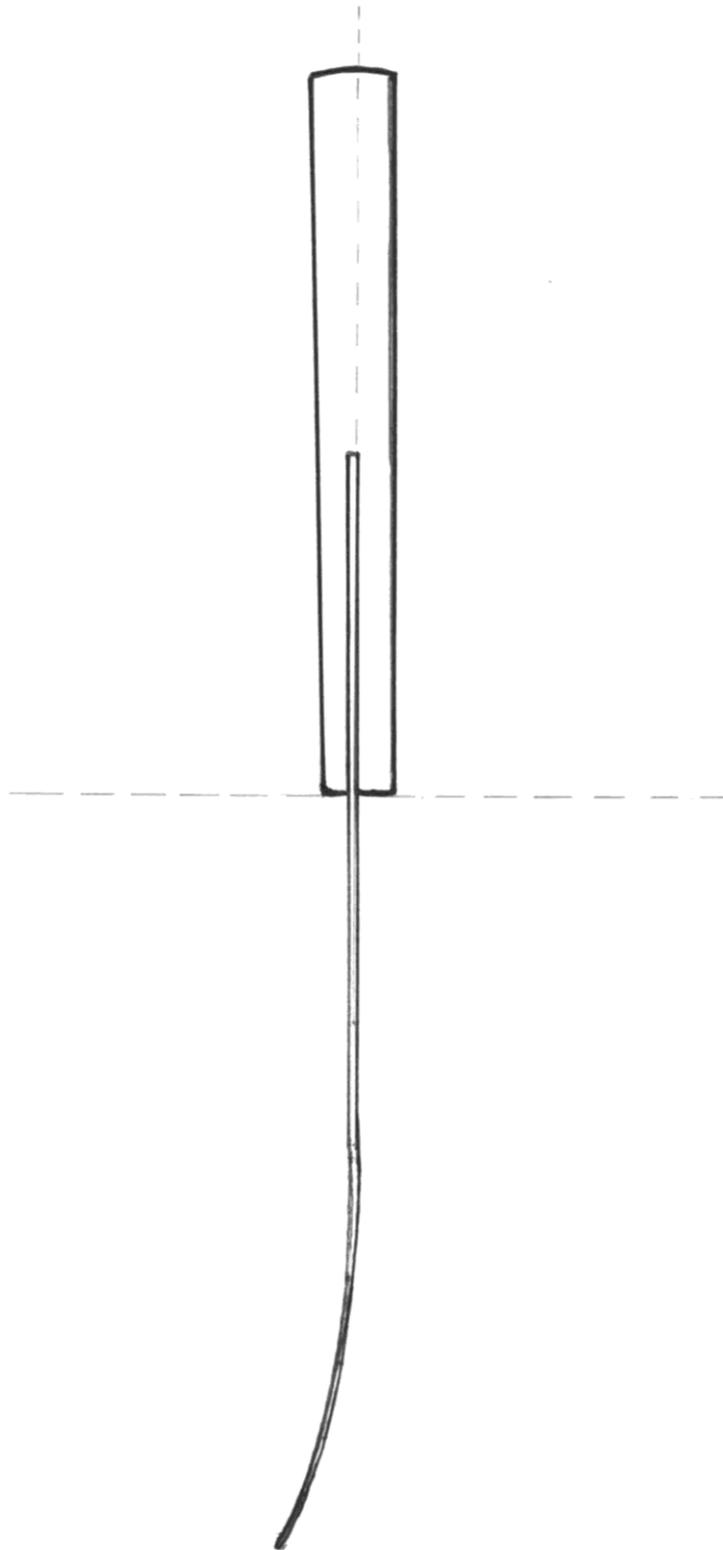


FIG. 1

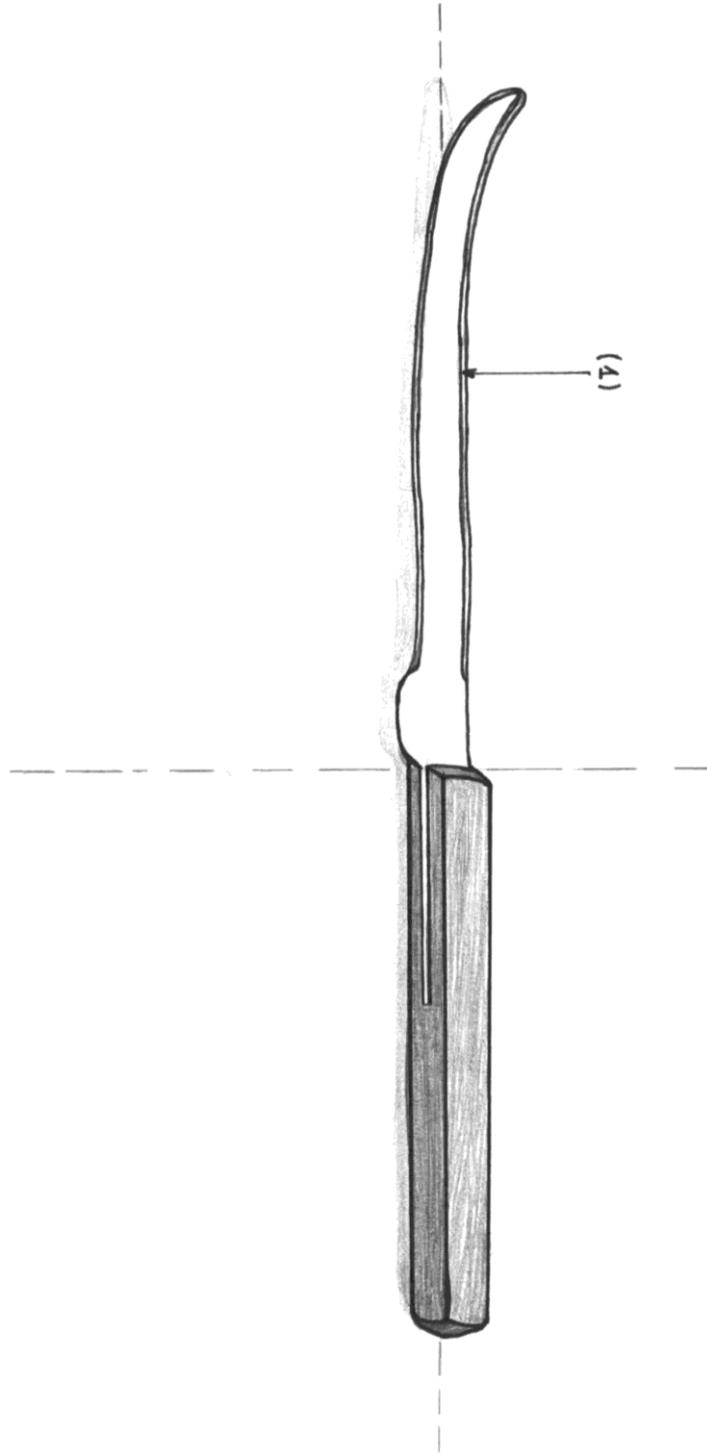


FIG. 2

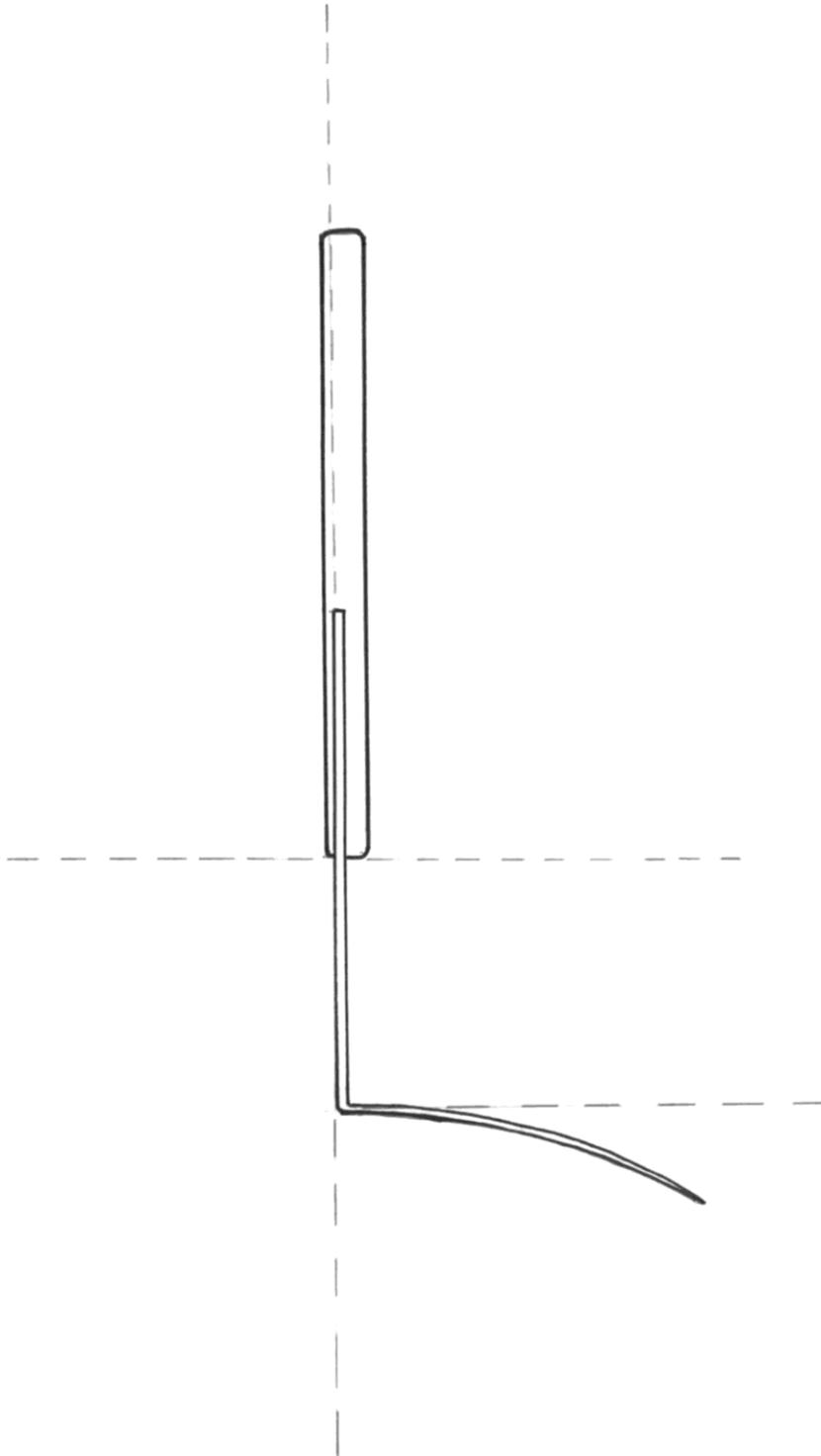


FIG. 3

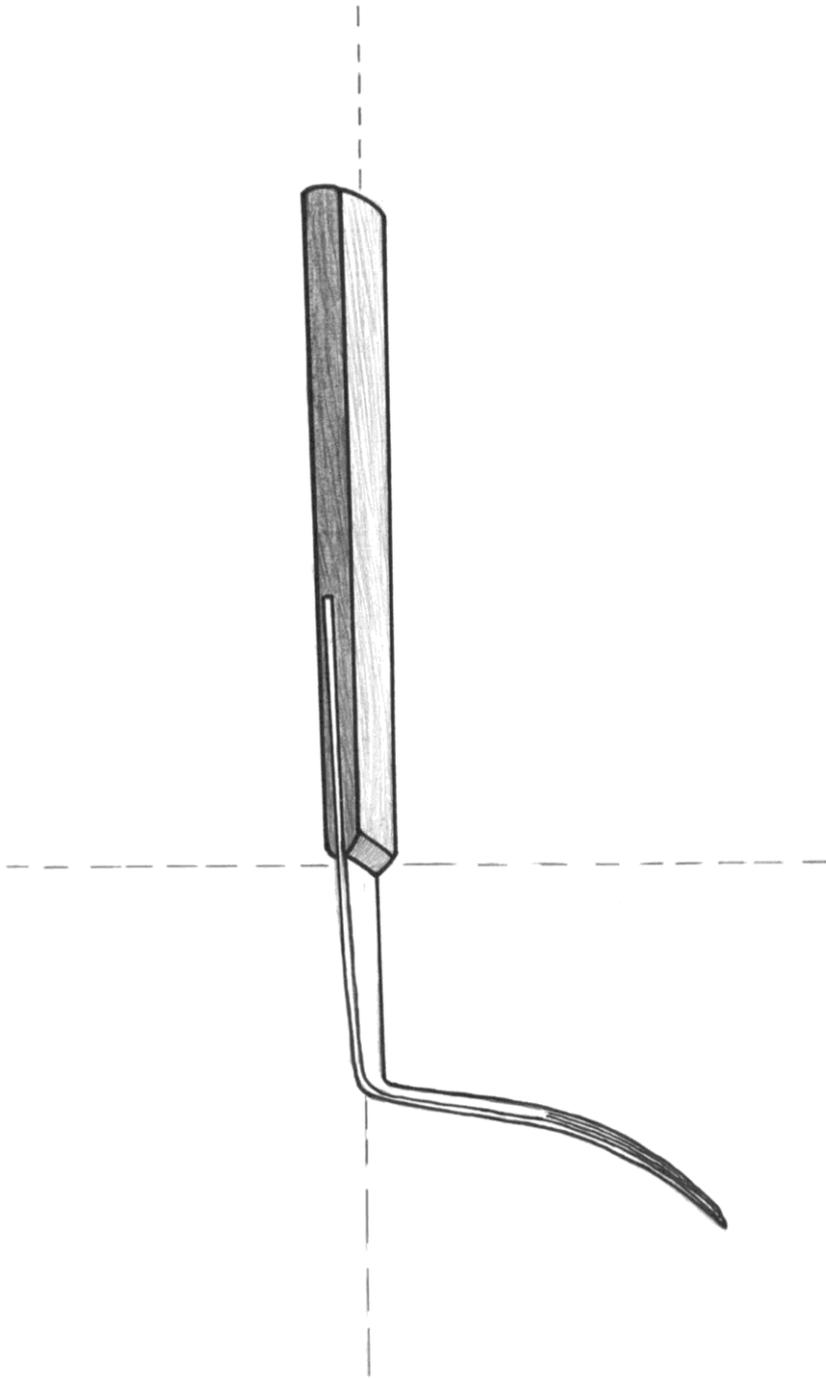
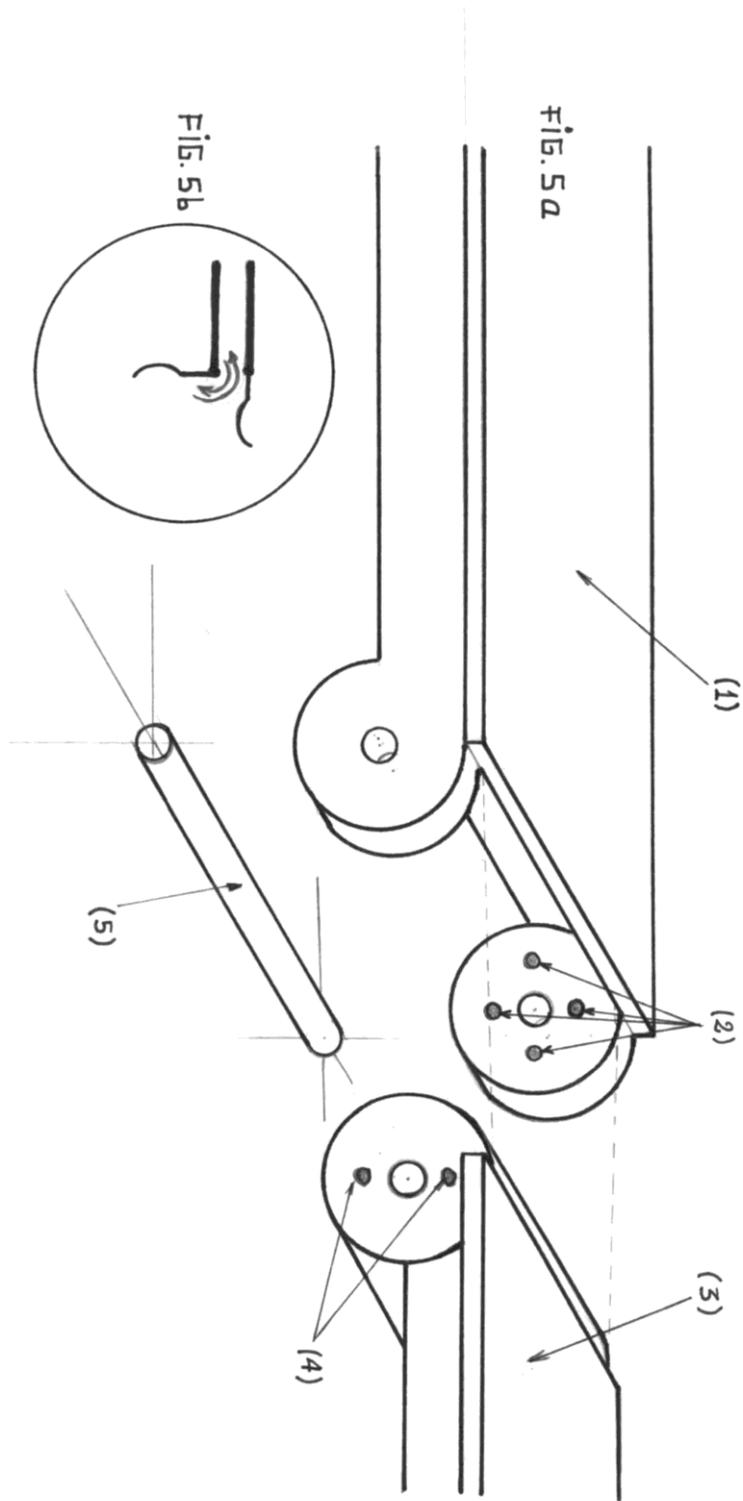
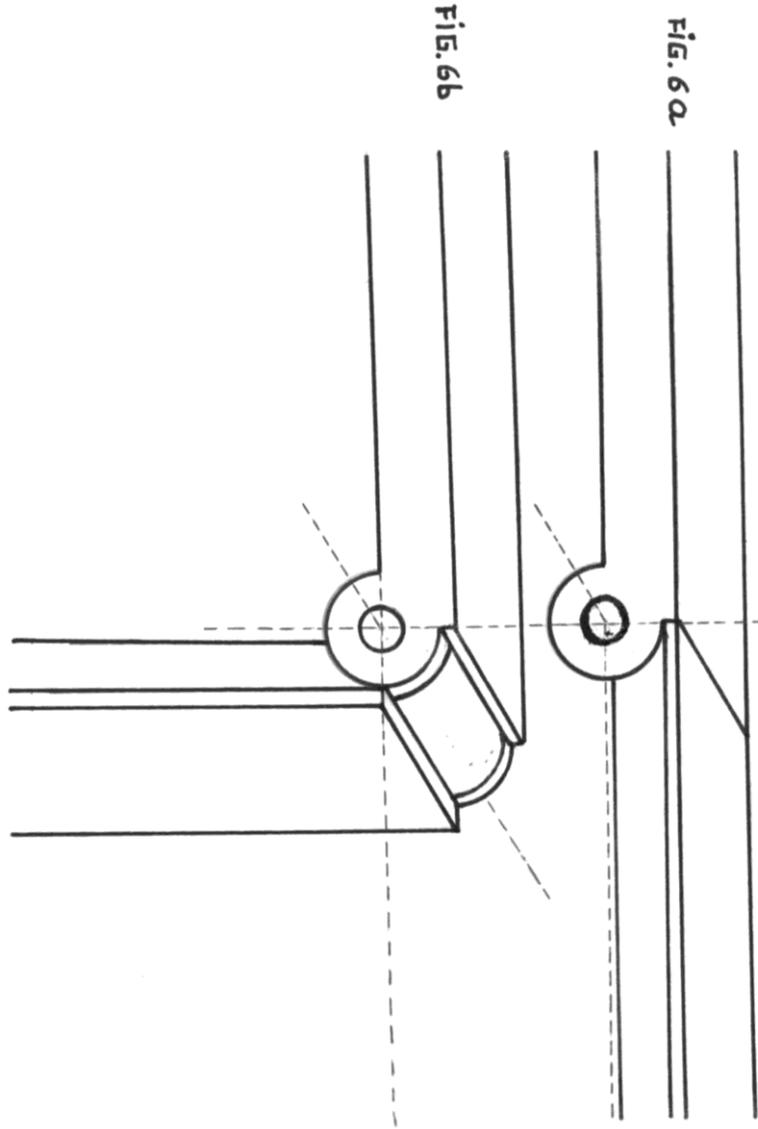


FIG. 4





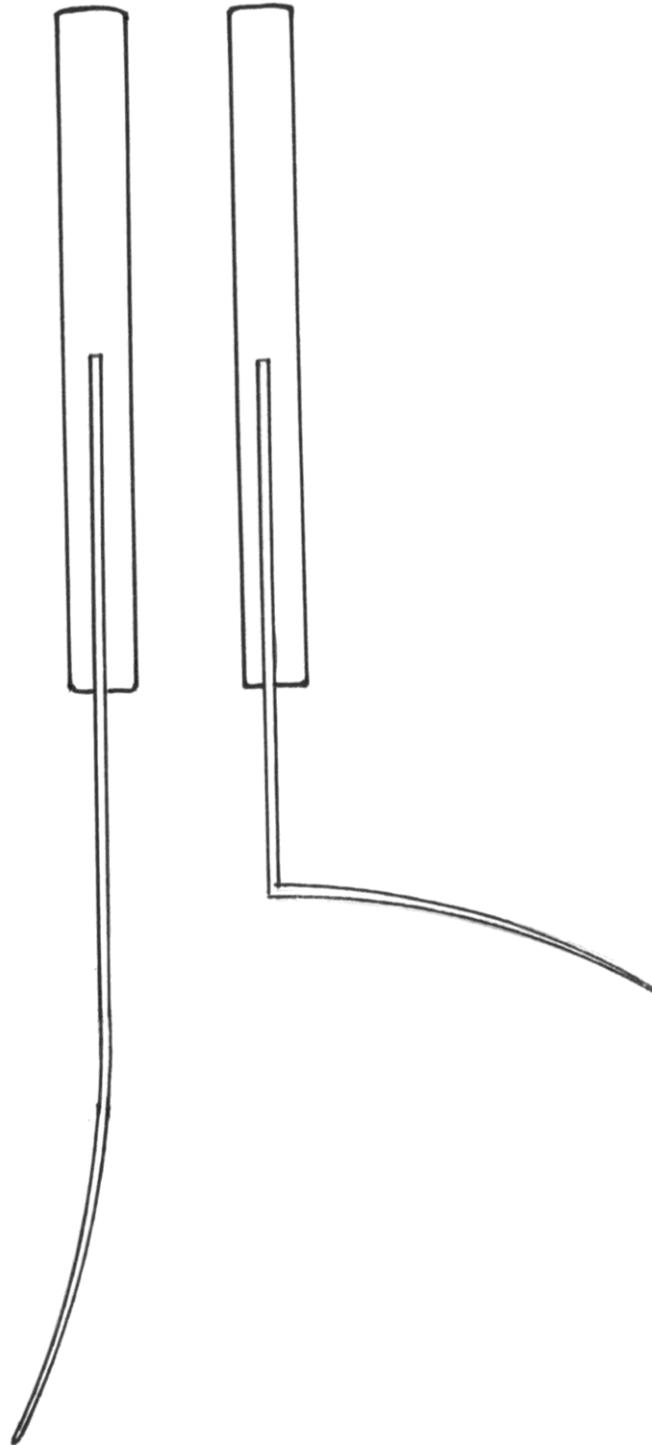


FIG. 7

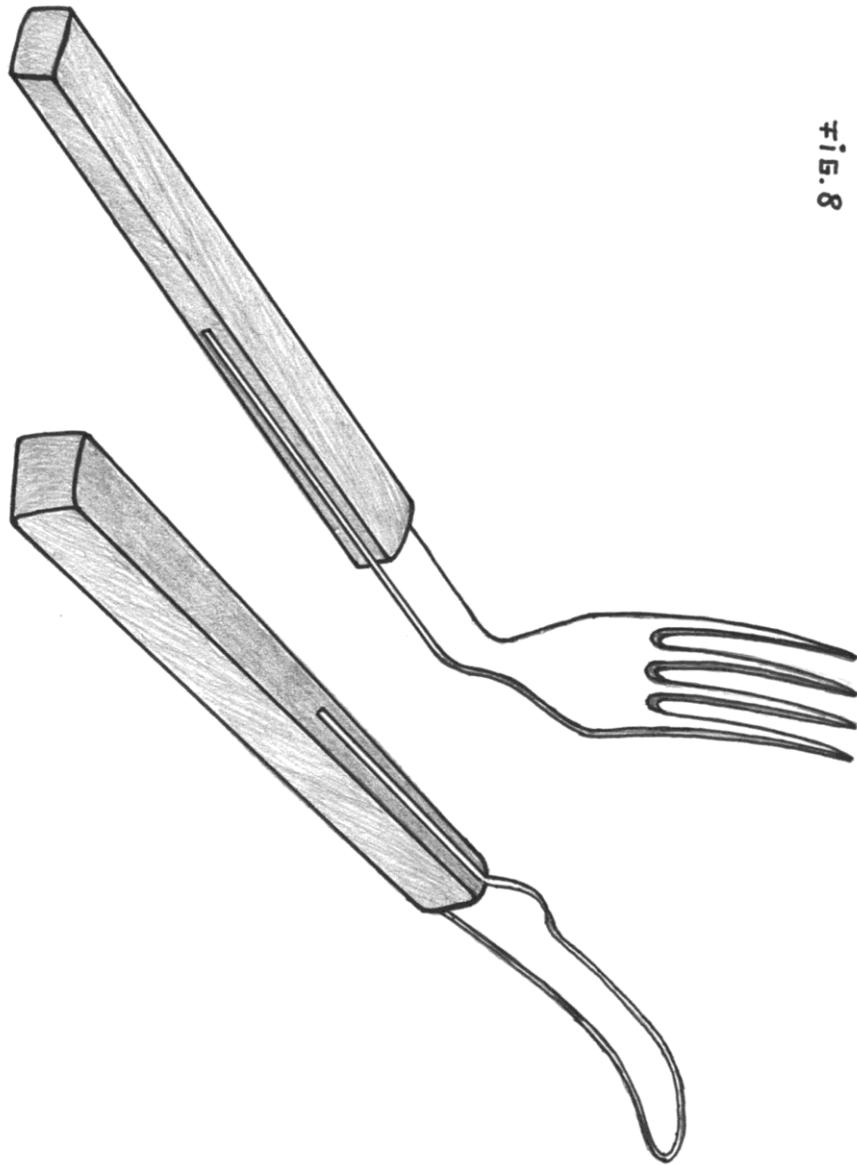


FIG. 8