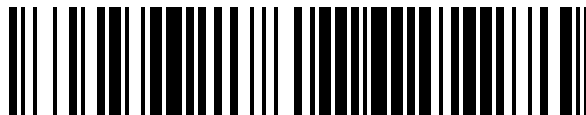


19



OFICINA ESPAÑOLA DE  
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **1 174 485**

21 Número de solicitud: 201631422

51 Int. Cl.:

**B26B 11/00** (2006.01)

12

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

22 Fecha de presentación:

**30.11.2016**

43 Fecha de publicación de la solicitud:

**19.01.2017**

71 Solicitantes:

**PUERTA TORRECILLA, Alberto (100.0%)  
c/ Ronda de los Cuarteles nº 26, 3º-Izq  
26005 LOGROÑO (La Rioja) ES**

72 Inventor/es:

**PUERTA TORRECILLA, Alberto**

74 Agente/Representante:

**ESPIELL VOLART, Eduardo María**

54 Título: **UTENSILIO DE COCINA POLIVALENTE**

**ES 1 174 485 U**

**DESCRIPCIÓN**

UTENSILIO DE COCINA POLIVALENTE

5 **OBJETO DE LA INVENCION**

La invención, tal como expresa el enunciado de la presente memoria descriptiva, se refiere a un utensilio de cocina polivalente, aportado, a la función a que se destina, ventajas y características de novedad que se describirán en detalle más adelante.

El objeto de la presente invención se centra, concretamente, en un utensilio de cocina, en concreto un utensilio de corte cuya configuración estructural, conformada a partir de una hoja ancha y corta con la zona de agarre situada en el borde opuesto al del filo, además de facilitar dicha operación de corte en múltiples aplicaciones, al permitir aplicar mayor presión para el corte con menos esfuerzo que con los cuchillos de corte convencionales, proporciona, al mismo tiempo, la capacidad de servir para una utilidad paralela, en concreto como paleta recogedora de alimentos, por ejemplo los trozos de alimentos cortados con el propio utensilio, de manera que se configura como un útil dos en uno de gran versatilidad.

**CAMPO DE APLICACIÓN DE LA INVENCION**

El campo de aplicación de la presente invención se enmarca dentro del sector de la industria dedicada a la fabricación de utensilios de cocina, centrándose particularmente en el ámbito de los utensilios de corte, y más concretamente en el de los de una única hoja, siendo aplicable tanto para el campo profesional como para el doméstico.

## ANTECEDENTES DE LA INVENCION

Como es sabido, existen en el mercado infinidad de tipos y modelos de utensilios de corte, sin embargo, los destinados a su utilización en el ámbito de la cocina, cuando hablamos de utensilios de una sola hoja, como es el caso que aquí concierne, es decir tipo cuchillo, no tipo tijera que también sería un útil de corte pero con dos hojas articuladas, suelen consistir, en una hoja alargada con un mango de sujeción y manejo incorporado en uno de sus extremos, pudiendo dicha hoja contar con uno o ambos bordes afilados para efectuar el corte y pudiendo ser más o menos larga y más o menos ancha.

Sin embargo, el mango "mango" siempre se sitúa en el extremo de la hoja, con lo cual, por muy ancha que sea la hoja, para cortar productos de mayor tamaño, la fuerza para aplicar la presión necesaria para efectuar el corte, siempre será mayor que si se apretara la hoja directamente por su parte superior.

De hecho, es corriente que muchos usuarios, cuando han de cortar algo que precisa de mayor fuerza, presionan el cuchillo por la parte superior de la hoja, con el correspondiente riesgo que ello supone.

Sería, por tanto, deseable poder contar con un utensilio de corte que tuviera una configuración en la que el mango de sujeción y manejo estuviera dispuesto en la parte opuesta de la hoja a la que se encuentra el filo, para poder usarlo de manera que, además de cortar alimentos deslizando el filo, también permitiera ejercer presión directa sobre la vertical de los mismos, siendo el desarrollo de dicho tipo de utensilio de corte el objetivo esencial de la presente invención.

30

Por otra parte, cabe mencionar que son conocidos en el mercado un tipo de paletas que, configuradas por una pieza plana aproximadamente rectangular o cuadrada, normalmente metálica de acero inoxidable, con un agarre lateral, se utilizan para recoger alimentos esparcidos sobre una superficie plana, por ejemplo, para las migas de pan de la mesa, o para los trozos de verdura o similar previamente cortados, y trasladarlos a un recipiente. Sin embargo, este tipo de utensilios, hasta ahora, solo tienen dicho uso, y ninguno más.

10 Un objetivo adicional de la invención es, pues, aprovechar la configuración de este tipo de palas para adaptar el utensilio de corte a desarrollar de manera que pueda servir para ambas utilidades al mismo tiempo.

15 Por otra parte, y como referencia al estado actual de la técnica, cabe señalar que, si bien se conocen múltiples tipos de utensilios de corte, al menos por parte del solicitante, se desconoce la existencia de ninguno ni de ninguna otra invención de aplicación similar como utensilio de cocina que presente unas características técnicas, estructurales y constitutivas iguales o semejantes a las que presenta el que aquí se preconiza, según se reivindica.

### **EXPLICACIÓN DE LA INVENCION**

25 El utensilio de cocina polivalente que la invención propone se configura pues como una novedad dentro de su campo de aplicación, ya que a tenor de su implementación y de manera taxativa se alcanzan satisfactoriamente los objetivos anteriormente señalados como idóneos, estando los detalles caracterizadores que lo hacen posible convenientemente recogidos en las reivindicaciones finales que

acompañan la presente descripción.

De una manera concreta, lo que la invención propone, como se ha señalado anteriormente, es un utensilio de corte y pala recogedora,  
5 destinado para uso en la cocina, que se distingue por el hecho de contar con una configuración estructural que, a diferencia de los cuchillos y utensilios de corte similares existentes actualmente, comprende una hoja muy ancha y corta, de configuración rectangular, prácticamente cuadrada, que cuenta, en uno de sus lados, con un borde afilado o filo y, en el lado  
10 opuesto, con unos medios de agarre, determinando, al mismo tiempo, el utensilio de corte y la pala recogedora.

Preferentemente, dicho filo abarca toda la extensión del mencionado lado de la hoja, y opcionalmente, presenta un tramo ligeramente curvo, en uno  
15 o en ambos extremos que, también de manera optativa, se prolonga en una punta, o en dos puntas simétricas, una por cada extremo, más o menos puntiagudas y anchas, según las diferentes necesidades, que sobresalen, respectivamente, más allá del lado adyacente de la hoja.

20 Por su parte, los medios de agarre, preferentemente, están determinados por la curvatura en círculo del propio material en el lado opuesto de la hoja al del filo, formando una zona tubular de diámetro variable, con lo cual el utensilio se puede fabricar de una única pieza, preferentemente metálica, de acero inoxidable, de manera que se configura como un  
25 instrumento higiénico para lavar y secar.

No se descarta, sin embargo, que dichos medios de agarre puedan estar constituidos por una pieza acoplada a modo de mango sobre dicho lado opuesto de la hoja, con una forma provista de hendiduras de adaptación a  
30 la forma de los dedos de la mano que, opcionalmente, puede ser

reversible para adaptar su ergonomía a personas diestras y personas zurdas. Aunque si no se tiene en cuenta la punta se puede cortar con el mismo utensilio diestras y zurdas.

5 Con todo ello, las ventajas que aporta el utensilio se pueden desglosar en lo siguiente:

- Una nueva manera de ejecutar los cortes, que es una nueva sensación, una nueva forma de manipular un cuchillo, por su forma de agarre,  
10 gracias a lo cual, es muy rápido y ágil, con la ventaja de que se puede ejercer, de una manera más contundente, mayor presión sobre el filo de corte, facilitando la operación especialmente a personas con menor fuerza física, por ejemplo personas mayores y mujeres.

15 - Especialmente práctico para cortar y picar las verduras, en juliana, brunoise, bastones, chiffonade, paisana, rodajas, permitiendo, inmediatamente y sin tener que acudir a buscar otro utensilio, recoger los trozos cortados para trasladarlos a la cazuela o recipiente que sea. Por supuesto, también sirve para cortar carne, pescado, pan, pasteles, etc. En  
20 el caso de los pasteles, por ejemplo, es también muy práctico, ya que al contar con una hoja tan ancha y servir de pala, se pueden cortar las porciones de una tarta o de un brazo de “gitano” y directamente quedan incorporados sobre la hoja como pala para servirlos en los platos.

25 - Perfecto para el arranque que tienen muchos platos con sofrito, para picar la cebolla, zanahoria, tomate, etc. y recogerlo directamente en la hoja para echarlo a la cazuela.

- Es idóneo también para transportar todo lo cortado o picado, a la  
30 cazuela, sartén, paella, plancha, así como para manipularlo o darle la

vuelta en la plancha una vez cocido, por un lado, para que se haga por el otro. Por ejemplo, en las planchas de establecimientos de restauración, donde se trabaja rápido, o en el buffet de los hoteles, en restaurantes de cocina en vivo japonesa, en restaurantes y establecimiento que preparan  
5 kebabs, donde se corta la carne de los asadores giratorios y se desmenuza para incorporar al plato.

- Al terminar de cortar, también es muy práctico, ya que con el mismo utensilio se recogen las migas y restos de alimentos cortados, siendo apto  
10 y fácil de usar sobre cualquier superficie plana. En tablas de corte, encimeras, silestone domésticos, encimeras de acero inoxidable de cocinas profesionales. En todo caso, la limpieza de la zona se agiliza en gran medida, permitiendo, incluso, ser utilizado como rasqueta para quitar restos de alimentos pegados a la superficie de trabajo.

15

- En el caso de las encimeras de acero inoxidable profesionales, al deslizar el utensilio sobre ellas para recoger los trozos cortados o restos de comida, al mismo tiempo se afila la hoja.

20 - Se almacena ocupando poco espacio y permite la superposición de varios, ocupando un mínimo espacio en los cajones.

El descrito utensilio de cocina polivalente consiste, pues, en una estructura innovadora de características desconocidas hasta ahora para  
25 el fin a que se destina, razones que unidas a su utilidad práctica, la dotan de fundamento suficiente para obtener el privilegio de exclusividad que se solicita.

## **DESCRIPCIÓN DE LOS DIBUJOS**

30

Para complementar la descripción que se está realizando y con objeto de ayudar a una mejor comprensión de las características de la invención, se acompaña a la presente memoria descriptiva, como parte integrante de la misma, de una hoja de planos en que con carácter ilustrativo y no limitativo se ha representado lo siguiente:

La figura número 1.- Muestra una vista en perspectiva frontal de un primer ejemplo de realización del utensilio de cocina polivalente, objeto de la invención, apreciándose la configuración del mismo y las partes y elementos que comprende;

la figura número 2.- Muestra una vista en perspectiva frontal de otro ejemplo del utensilio de cocina polivalente, según la invención, en este caso con un filo de perfil prácticamente recto y una punta ancha en uno de sus extremos;

la figura número 3.- Muestra una vista en alzado lateral del utensilio de cocina polivalente de la invención, apreciándose la configuración de la hoja, el filo y, especialmente, los medios de agarre; y

la figura número 4.- Muestra de nuevo una vista en perspectiva del utensilio, en este caso representado en fase de uso, mostrado en modo en que se sujeta cuando se usa como utensilio de corte.

## **25 REALIZACIÓN PREFERENTE DE LA INVENCION**

A la vista de las mencionadas figuras, y de acuerdo con la numeración adoptada en ellas, se pueden apreciar sendos ejemplos del utensilio de cocina polivalente de la invención, el cual comprende las partes y elementos que se indican y describen en detalle a continuación.



Así, tal como se aprecia en dichas figuras, el utensilio (1) en cuestión comprende una hoja (2) de configuración rectangular, prácticamente cuadrada, que cuenta, en uno de sus lados, con un filo (3) y, en el lado opuesto, con unos medios de agarre (4), de tal manera que mediante el filo (3) es susceptible de cortar, y por ello sirve como instrumento de corte y, mediante la superficie plana (2a) que determina la hoja (2), es susceptible de recoger y transportar elementos, por lo que también sirve de pala recogedora.

10

Preferentemente, el filo (3) abarca toda la extensión del lado de la hoja (2) en que se encuentra, y opcionalmente, presenta un tramo curvo (3a), en uno o en ambos extremos que, también opcionalmente, se prolonga en uno o en ambos extremos, en una punta (3b), de configuración variable, más o menos curvada, puntiaguda y/o ancha, que sobresale más allá del lado adyacente de la hoja (2).

Preferentemente, los medios de agarre (4) están determinados por la curvatura, formando un tubo (4a) de diámetro variable, del propio material que conforma la hoja (2) en el lado opuesto al filo (3), en cuyo caso, preferentemente, todo el utensilio está conformado a partir de una sola pieza.

Y, en otra opción de realización (no representada en las figuras) los medios de agarre (4) están constituidos por una pieza acoplada al borde de la hoja (2) que, también de manera opcional, es reversible para adaptar su ergonomía a personas diestras y personas zurdas.

Descrita suficientemente la naturaleza de la presente invención, así como la manera de ponerla en práctica, no se considera necesario hacer más

- extensa su explicación para que cualquier experto en la materia comprenda su alcance y las ventajas que de ella se derivan, haciéndose constar que, dentro de su esencialidad, podrá ser llevada a la práctica en otros modos de realización que difieran en detalle de la indicada a título de ejemplo, y a las cuales alcanzará igualmente la protección que se recaba siempre que no se altere, cambie o modifique su principio fundamental.
- 5

## **REIVINDICACIONES**

- 1.- Utensilio de cocina polivalente, en particular que sirve como instrumento de corte y, también, como pala recogedora, **caracterizado** por comprender una hoja (2) de configuración rectangular, prácticamente cuadrada, que cuenta, en uno de sus lados, con un filo (3) y, en el lado opuesto, con unos medios de agarre (4), de tal manera que mediante el filo (3) es susceptible de cortar y, mediante la superficie plana (2a) que determina la hoja (2), es susceptible de recoger y transportar elementos.
- 2.- Utensilio de cocina polivalente, según la reivindicación 1, **caracterizado** porque el filo (3) abarca toda la extensión del lado de la hoja (2) en que se encuentra.
- 3.- Utensilio de cocina polivalente, según la reivindicación 2, **caracterizado** porque el filo (3) presenta un tramo curvo (3a) en uno o en ambos extremos.
- 4.- Utensilio de cocina polivalente, según la reivindicación 2 ó 3, **caracterizado** porque el filo (3) se prolonga, en uno o en ambos extremos, en una punta (3b), de configuración variable, que sobresale más allá del lado adyacente de la hoja (2).
- 5.- Utensilio de cocina polivalente, según cualquiera de las reivindicaciones anteriores, **caracterizado** porque los medios de agarre (4) están determinados por la curvatura, formando un tubo (4a) de diámetro variable, del propio material que conforma la hoja (2) en el lado opuesto al filo (3).
- 6.- Utensilio de cocina polivalente, según la reivindicación 5,

**caracterizado** porque todo el utensilio está conformado a partir de una sola pieza.

5 7.- Utensilio de cocina polivalente, según cualquiera de las reivindicaciones 1 a 4, **caracterizado** porque los medios de agarre (4) están constituidos por una pieza acoplada al borde de la hoja (2) opuesto al filo (3).

10 8.- Utensilio de cocina polivalente, según la reivindicación 7, **caracterizado** porque la pieza que constituye los medios de agarre (4) es reversible para adaptar su ergonomía a personas diestras y personas zurdas.

FIG. 1

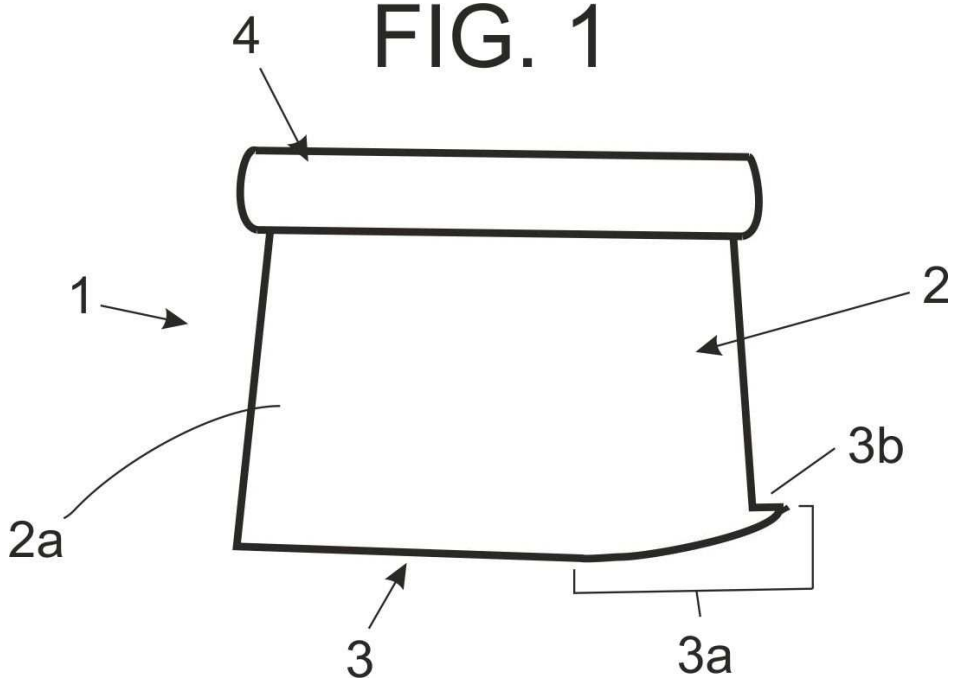
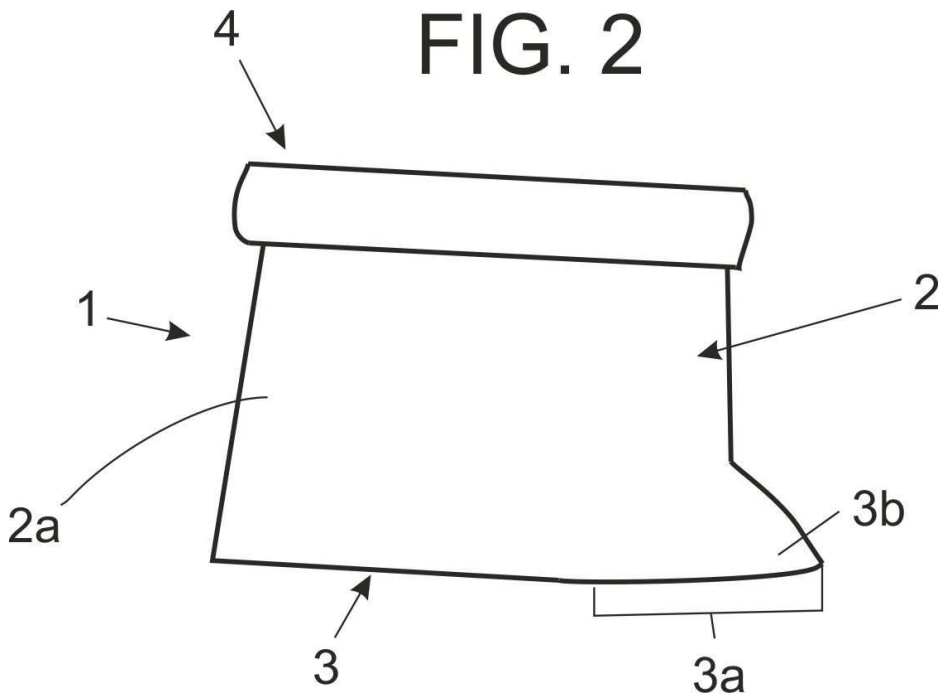


FIG. 2



5

FIG. 3

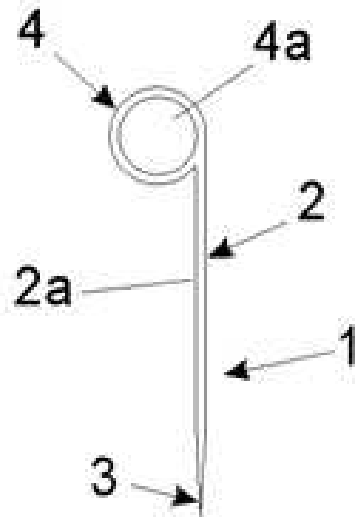


FIG. 4

