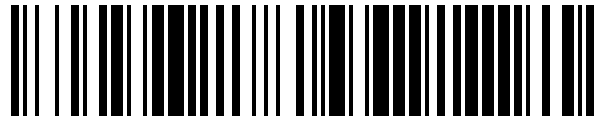


19



OFICINA ESPAÑOLA DE  
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **1 174 958**

21 Número de solicitud: 201730023

51 Int. Cl.:

**A47J 29/02** (2006.01)

12

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

22 Fecha de presentación:

**12.01.2017**

43 Fecha de publicación de la solicitud:

**25.01.2017**

71 Solicitantes:

**LÉKUÉ, SL (100.0%)  
C/ Barcelona, 16  
08120 LA LLAGOSTA (Barcelona) ES**

72 Inventor/es:

**COSTA, Xavier**

74 Agente/Representante:

**TORNER LASALLE, Elisabet**

54 Título: **RECIPIENTE DE COCCIÓN PARA HACER HUEVOS POCHÉ**

**ES 1 174 958 U**

## DESCRIPCIÓN

### RECIPIENTE DE COCCIÓN PARA HACER HUEVOS POCHÉ

#### Campo de la técnica

La presente invención concierne en general a un recipiente de cocción para hacer huevos  
5 poché y más en particular a un recipiente que tiene una pared de base cóncava dimensionada para recibir un huevo sin cáscara y configurado para flotar en agua hirviente con la pared de base sumergida para pochar el huevo sin cáscara.

#### Antecedentes de la invención

Se conocen recipientes de cocción para hacer huevos poché que comprenden una pared de  
10 base cóncava provista de una pluralidad de aberturas y dimensionada para recibir un huevo sin cáscara, y un mango unido a la pared de base y provisto de un gancho mediante el cual el recipiente de cocción puede colgarse del borde de un recipiente en el que hay agua hirviente con la pared de base conteniendo el huevo sin cáscara parcialmente sumergida en el agua hirviente. Sin embargo, este tipo de recipiente de cocción no disponen de tapa y  
15 corren el riesgo de que el huevo sin cáscara se salga de la pared de base y se desparrame por el agua hirviente.

El documento ES 1074729 U da a conocer un recipiente de cocción útil para hacer huevos poché que comprende una pared de base cóncava dimensionada para recibir un huevo sin cáscara, un anillo de flotación perimétrico situado alrededor de un borde de la abertura  
20 superior de la pared de base proporcionando flotación al recipiente de cocción en agua con la pared de base sumergida, una tapa configurada para cerrar la abertura superior de la pared de base, y un asa situada en una región superior de la tapa, en donde la pared de base y el anillo perimétrico están hechos de un primer cuerpo de silicona y la tapa y el asa están hechas de un segundo cuerpo de silicona, y en donde la tapa y la pared de base se  
25 acoplan mutuamente de manera liberable por deformación elástica a presión para mantener la tapa cerrada y unida a la pared de base.

Un inconveniente del recipiente de cocción del citado documento ES 1074729 U es que la pared de base no tiene aberturas, por lo que el agua hirviente no puede penetrar en su interior para hacer contacto con el huevo durante la cocción. Además, debido a que la  
30 silicona tiene un coeficiente de conductividad térmica relativamente bajo, la cocción del huevo puede requerir un tiempo más largo que el que es habitual utilizando otros recipientes de cocción sumergidos provistos de aberturas.

Exposición de la invención

La presente invención contribuye a mitigar los anteriores y otros inconvenientes aportando un recipiente de cocción para hacer huevos poché que comprende una pared de base cóncava dimensionada para recibir un huevo sin cáscara, una tapa configurada para cerrar la abertura superior de la pared de base, un dispositivo de cierre liberable que permite mantener la tapa cerrada y unida a la pared de base, un asa situada en una región superior de la tapa, y un dispositivo de flotación que proporciona flotación al recipiente de cocción en agua con la pared de base sumergida. La pared de base está hecha de una malla fina de hilo metálico o de nailon que permite el paso de agua al interior del recipiente de cocción cuando la pared de base es sumergida en agua.

En virtud de esta configuración, el recipiente de cocción de la presente invención tiene varias ventajas sobre los recipientes de la técnica anterior:

- Cuando se coloca un huevo sin cáscara dentro de la pared de base del recipiente de cocción, la malla fina de hilo metálico o de nailon actúa como un colador que deja pasar a su través una parte más líquida, indeseada, de la clara del huevo para eliminarla.
- Cuando el recipiente de cocción, con el huevo sin cáscara colocado dentro de la pared de base y con la tapa cerrada, se pone en agua hirviente el dispositivo de flotación asegura la flotabilidad del recipiente de cocción con la pared de base conteniendo el huevo sin cáscara sumergida y con la tapa incluyendo el asa emergida.
- Durante la cocción, las aberturas proporcionadas por la malla fina de hilo metálico o de nailon que constituye la pared de base aseguran que el agua hirviente esté en contacto directo con el huevo.
- El dispositivo de cierre asegura que la tapa en la posición cerrada esté firmemente unida a la pared de base, lo que permite retirar el recipiente de cocción del agua hirviente agarrándolo por el asa de la tapa sin riesgo de sufrir quemaduras dado que la región superior de la tapa y el asa se encuentran por encima del nivel del agua cuando el recipiente de cocción está flotando.

Una vez el huevo si cáscara está pochado y la tapa ha sido abierta, el huevo poché puede ser extraído del recipiente de cocción simplemente volteando la pared de base.

En una realización preferida, el recipiente de cocción incluye un anillo perimétrico situado alrededor de un borde de la abertura superior de la pared de base, y la tapa está unida a

este anillo perimétrico por una bisagra. El dispositivo de cierre comprende unos faldones dispuestos en un borde de la tapa. Estos faldones tienen un saliente interior que se enclava en una superficie inferior del anillo perimétrico cuando la tapa está cerrada para mantener la tapa en la posición cerrada.

- 5 Además, el recipiente de cocción comprende un elemento de apertura de base que se extiende hacia fuera desde un lado del anillo perimétrico opuesto a la bisagra y un elemento de apertura de tapa que se extiende hacia fuera desde un lado de la tapa opuesto a la bisagra. Los elementos de apertura de base y de tapa están dispuestos adyacentes el uno al lado del otro en una dirección perimetral cuando la tapa está cerrada, de manera que el  
10 elemento de apertura de base puede ser empujado hacia abajo al mismo tiempo que el elemento de apertura de tapa es empujado hacia arriba para desenclavar el dispositivo de cierre y abrir la tapa.

En la realización preferida, el anillo perimétrico, la tapa, la bisagra y los elementos de apertura de base y de tapa están hechos de un solo cuerpo de silicona. Opcionalmente, el  
15 asa también forma parte del cuerpo de silicona, y puede tener, por ejemplo, la forma de una cresta que sobresale hacia arriba desde la región superior de la tapa.

El dispositivo de flotación comprende, por ejemplo, una cavidad formada en la tapa y situada por encima de la abertura superior de la pared de base cuando la tapa está cerrada. Preferiblemente, la tapa tiene una forma abovedada o acampanada que define la cavidad, la  
20 cual es abierta y está enfrentada a la pared de base cuando la tapa está cerrada. El aire atrapado en la cavidad proporciona flotabilidad al recipiente de cocción en agua manteniendo la pared de base sumergida con el huevo sin cáscara alojado en su interior mientras que la tapa y el asa permanecen por encima del nivel del agua.

Preferiblemente, la pared de base tiene un anillo rígido superior, tal como por ejemplo un  
25 anillo metálico, unido a la malla fina de hilo metálico o de nailon, y el anillo perimétrico está conectado al anillo rígido superior de la pared de base por encaje de forma. El anillo perimétrico, el cual está hecho preferiblemente de silicona, puede ser conectado y desconectado del anillo rígido por deformación y contracción elástica de la silicona. La pared de base tiene preferiblemente una forma semiesférica, similar a un clásico colador de malla,  
30 y el anillo perimétrico es circular.

#### Breve descripción de los dibujos

Las anteriores y otras características y ventajas se comprenderán más plenamente a partir de la siguiente descripción detallada de un ejemplo de realización meramente ilustrativo y no limitativo con referencia a los dibujos que la acompañan, en los que:

5 la Fig. 1 es una vista en perspectiva de un recipiente de cocción para hacer huevos poché de acuerdo con una realización de la presente invención, con una tapa en una posición cerrada;

las Figs. 2 es una vista en perspectiva del recipiente de cocción con la tapa en una posición abierta;

10 las Figs. 3 es una vista en perspectiva en explosión del recipiente de cocción con la tapa en la posición abierta;

la Fig. 4 es una vista frontal del recipiente de cocción;

la Fig. 5 es una vista lateral del recipiente de cocción;

la Fig. 6 es una vista en planta superior del recipiente de cocción; y

la Fig. 7 es una vista en sección transversal tomada por el plano VII-VII de la Fig. 6.

#### 15 Descripción detallada de un ejemplo de realización

Las Figs. 1 a 7 muestran un recipiente de cocción para hacer huevos poché de acuerdo con una realización de la presente invención que comprende una pared de base 1 cóncava provista de una abertura superior y dimensionada para recibir un huevo sin cáscara y una tapa 3 configurada para cerrar la abertura superior de la pared de base 1. Alrededor de un  
20 borde de la abertura superior de la pared de base 1 está situado un anillo perimétrico 2 y la tapa 3, en la posición cerrada, asienta sobre el anillo perimétrico 2. En una región superior de la tapa 3 está dispuesta un asa 7.

El recipiente de cocción comprende además un dispositivo de cierre liberable dispuesto para mantener la tapa 3 en la posición cerrada y unida a la pared de base 1 y un dispositivo de  
25 flotación que proporciona al recipiente de cocción capacidad de flotar en agua con la pared de base 1 sumergida y la tapa emergida. La pared de base 1 está hecha de una malla fina de hilo metálico o de nailon que permite el paso de agua al interior del recipiente de cocción cuando la pared de base 1 es sumergida en agua.

30 El dispositivo de cierre comprende un par de faldones 8 dispuestos en un borde de la tapa 3. Los faldones 8 tienen unos salientes interiores 9 que sobresalen hacia dentro desde un extremo inferior de los mismos. Cuando la tapa 3 está cerrada, estos faldones 8 se disponen por el exterior del anillo perimétrico 2 y los salientes interiores 9 se enclavan en una

superficie inferior del anillo perimétrico 2, tal como muestra mejor la Fig. 7, asegurando la tapa 3 en la posición cerrada.

La tapa 3 está unida al anillo perimétrico 2 por una bisagra 4. Desde un lado del anillo perimétrico 2 opuesto a la bisagra 4 se extiende un elemento de apertura de base 5 y desde un lado de la tapa 3 opuesto a la bisagra 4 se extiende un elemento de apertura de tapa 6. Cuando la tapa 3 está cerrada, estos elementos de apertura de base y de tapa 5, 6 están adyacentes el uno al lado del otro en la dirección perimetral, de manera que pueden ser presionados simultáneamente hacia abajo y hacia arriba, respectivamente, para desenclavar el saliente interior 9 existente en los faldones 8 de la superficie inferior del anillo perimétrico 2 y con ello poder abrir la tapa 3.

En la realización mostrada, el anillo perimétrico 2, la tapa 3, la bisagra 4, el elemento de apertura de base 5, el elemento de apertura de tapa 6, y el asa 7 son partes integrantes de un solo cuerpo de silicona 10 (Fig. 3). La bisagra 4 está constituida por un elemento de conexión flexible unido por un extremo al anillo perimétrico 2 y por otro extremo a la tapa 3. La pared de base 1 tiene un anillo rígido superior 11 unido mecánicamente, por soldadura o por adhesivo a la malla fina de hilo metálico o de nailon y el anillo perimétrico 2 está conectado al anillo rígido superior 11 de la pared de base 1 por encaje de forma. Por ejemplo, el anillo perimétrico 2 puede ser acoplado y desacoplado del anillo rígido superior 11 de la pared de base 1 por deformación y contracción elástica de la silicona.

El dispositivo de flotación comprende una cavidad 12 formada en la tapa 3 y situada por encima de la abertura superior de la pared de base 1 cuando la tapa 3 está cerrada. En la realización mostrada (véase la Fig. 7), la tapa 3 tiene una forma abovedada o acampanada y la cavidad 12 es una cavidad abierta que queda enfrentada a la pared de base 1 cuando la tapa 3 está cerrada. Alternativamente, la cavidad 12 podría estar constituida por una o más cavidades cerradas formadas en la tapa 3.

El asa 7 tiene la forma de una cresta que sobresale hacia arriba desde la región superior de la tapa 3, aunque alternativamente podría tener cualquier otra forma conveniente. La pared de base 1 tiene una forma semiesférica aunque alternativamente cualquier otra forma cóncavas está prevista.

En una realización alternativa (no mostrada), el dispositivo de cierre comprende, en sustitución de los faldones 8 y salientes interiores 9 o además de los faldones 8 y salientes interiores 9, un elemento de broche de base situado en un lado del anillo perimétrico 2 opuesto a la bisagra 4 y un elemento de broche de tapa situado en un lado de la tapa 3

opuesto a la bisagra 4. Estos elementos de broche de base y de tapa son acoplables entre sí cuando la tapa 3 está cerrada.

En una realización alternativa (no mostrada), el dispositivo de flotación comprende, en sustitución de la cavidad 12 de la tapa 3 o además de la cavidad 12 de la tapa 3, una o más  
5 cavidades abiertas o cerradas formadas a lo largo del anillo perimétrico 2.

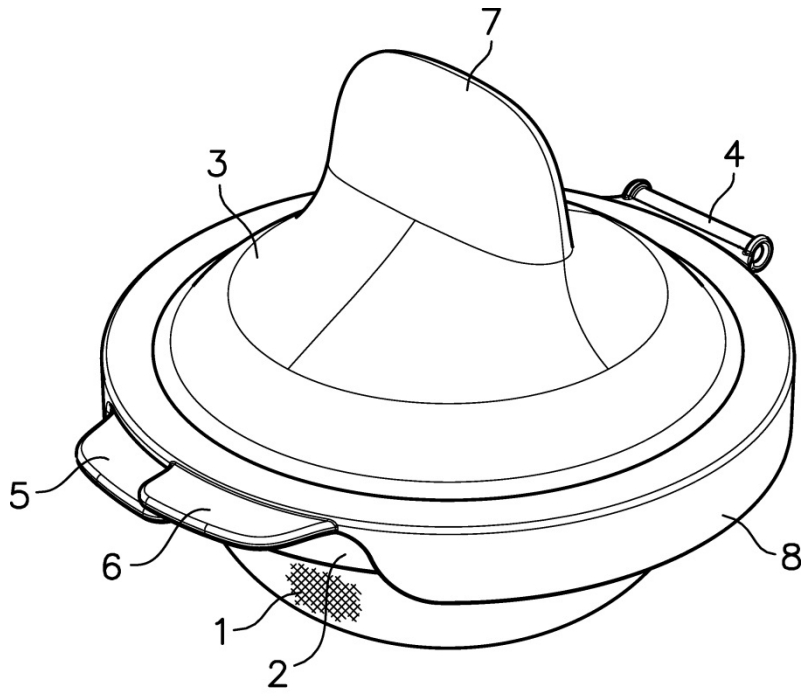
El alcance de la presente invención está definido en las reivindicaciones adjuntas.

## REIVINDICACIONES

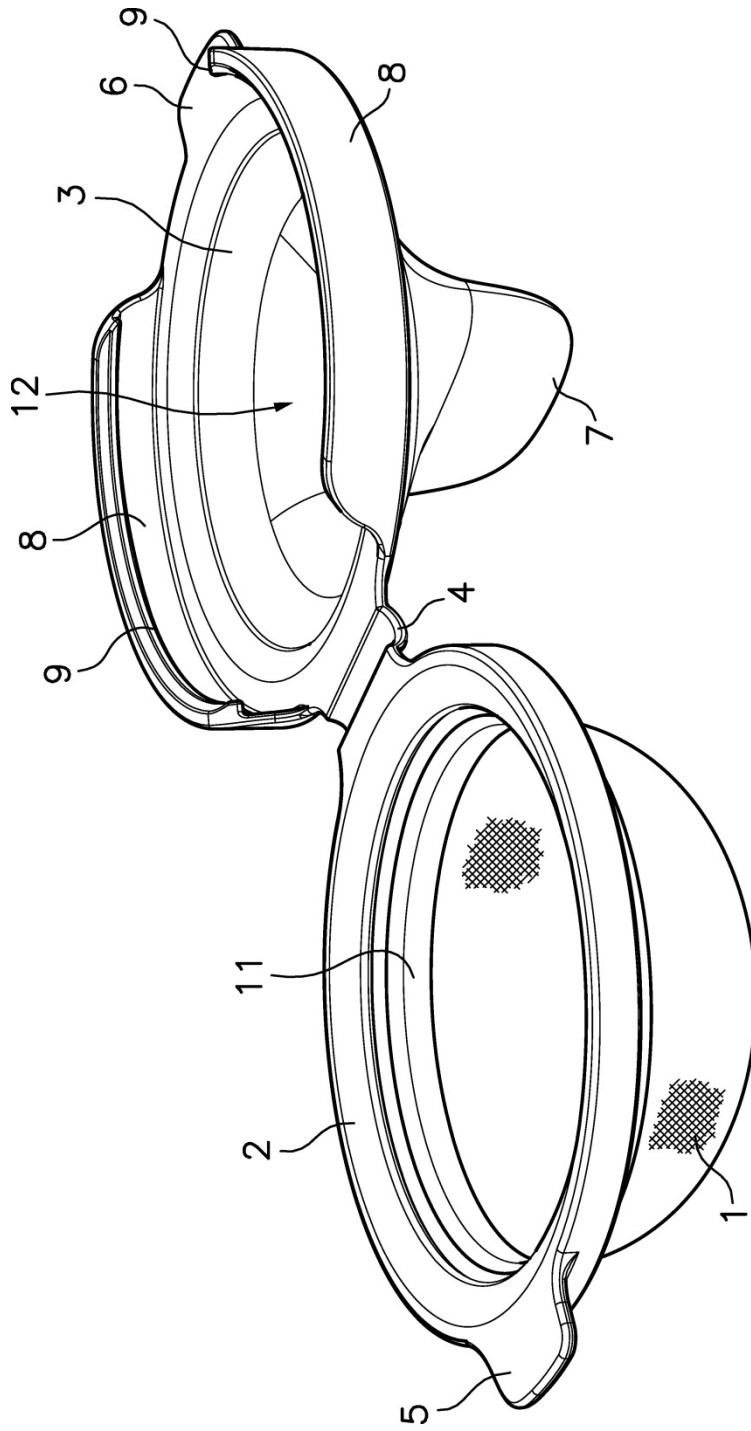
1. Recipiente de cocción para hacer huevos poché, comprendiendo:  
una pared de base (1) cóncava dimensionada para recibir un huevo sin cáscara, teniendo dicha pared de base (1) una abertura superior;
- 5 una tapa (3) configurada para cerrar dicha abertura superior de la pared de base (1);  
un dispositivo de cierre liberable dispuesto para mantener dicha tapa (3) cerrada y unida a la pared de base (1);  
un asa (7) situada en una región superior de la tapa (3); y  
un dispositivo de flotación que proporciona flotación al recipiente de cocción en agua
- 10 con la pared de base (1) sumergida;  
**caracterizado** por que:  
la pared de base (1) está hecha de una malla fina de hilo metálico o de nailon que permite el paso de agua al interior del recipiente de cocción cuando la pared de base (1) es sumergida en agua.
- 15 2. Recipiente de cocción según la reivindicación 1, comprendiendo además un anillo perimétrico (2) situado alrededor de un borde de la abertura superior de la pared de base (1), estando la tapa (3) unida a dicho anillo perimétrico (2) por una bisagra (4).
3. Recipiente de cocción según la reivindicación 2, en donde dicho dispositivo de cierre comprende unos faldones (8) dispuestos en una periferia de la tapa (3), teniendo dichos
- 20 faldones (8) un saliente interior (9) que se enclava en una superficie inferior del anillo perimétrico (2) cuando la tapa (3) está cerrada.
4. Recipiente de cocción según la reivindicación 3, comprendiendo además un elemento de apertura de base (5) que se extiende hacia fuera desde un lado del anillo perimétrico (2) opuesto a dicha bisagra (4) y un elemento de apertura de tapa (6) que se extiende hacia
- 25 fuera desde un lado de la tapa (3) opuesto a la bisagra (4), estando dispuestos dichos elementos de apertura de base y de tapa (5, 6) adyacentes el uno al lado del otro en una dirección perimetral cuando la tapa (3) está cerrada.
5. Recipiente de cocción según la reivindicación 4, en donde el anillo perimétrico (2), la tapa (3), la bisagra (4) y los elementos de apertura de base y de tapa (5, 6) están hechos de un
- 30 solo cuerpo de silicona (10).
6. Recipiente de cocción según la reivindicación 5, en donde dicha asa (7) es una parte integrante de dicho cuerpo de silicona (10).



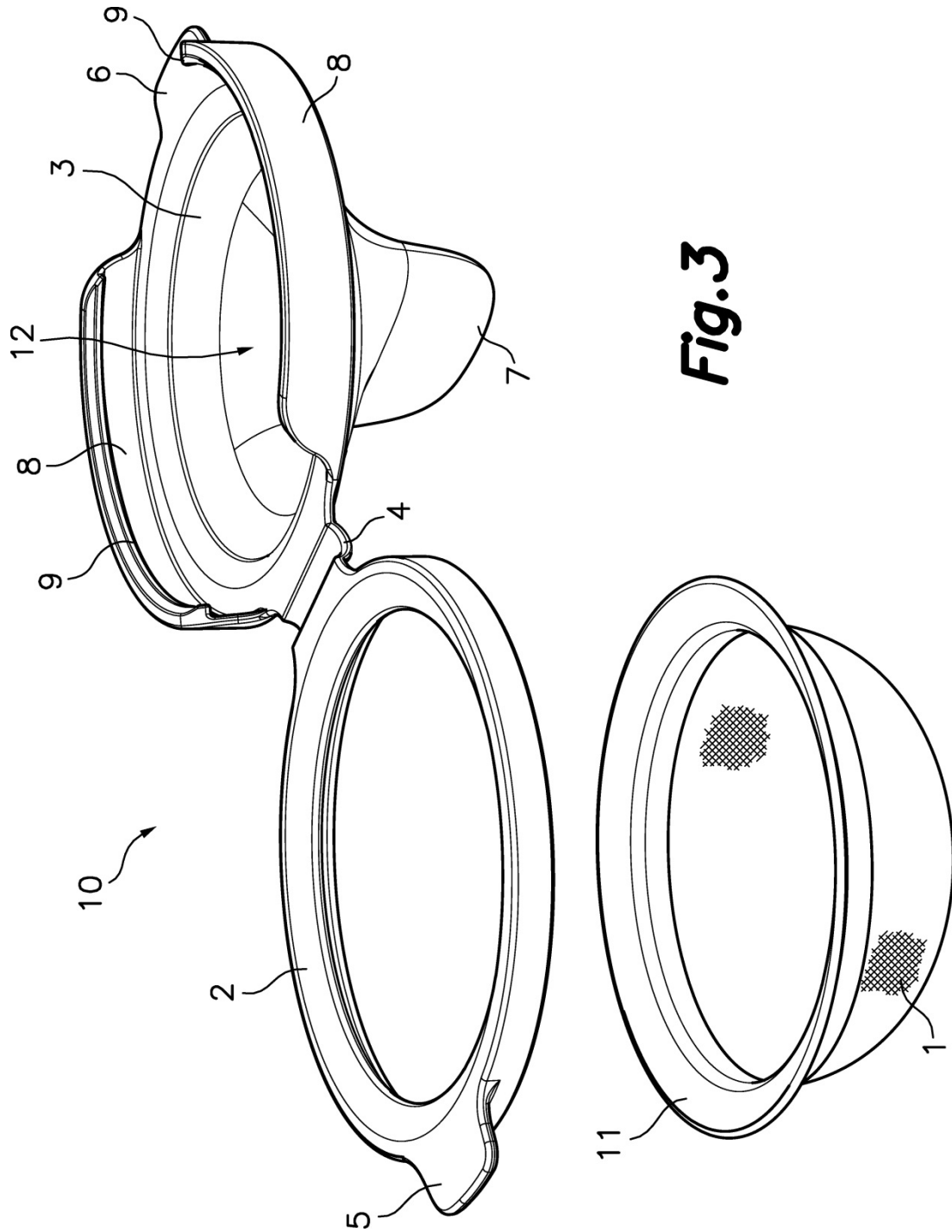
7. Recipiente de cocción según la reivindicación 6, en donde el asa (7) tiene la forma de una cresta que sobresale hacia arriba desde dicha región superior de la tapa (3).
8. Recipiente de cocción según la reivindicación 2, en donde la pared de base (1) tiene un anillo rígido superior (11) unido a dicha malla fina de hilo metálico o de nailon y el anillo perimétrico (2) está conectado al dicho anillo rígido superior (11) de la pared de base (1) por encaje de forma.
9. Recipiente de cocción según una cualquiera de las reivindicaciones 1 a 8, en donde la pared de base (1) tiene una forma semiesférica.
10. Recipiente de cocción según una cualquiera de las reivindicaciones 1 a 9, en donde dicho dispositivo de flotación comprende una cavidad (12) formada en la tapa (3) y situada por encima de la abertura superior de la pared de base (1) cuando la tapa (3) está cerrada.



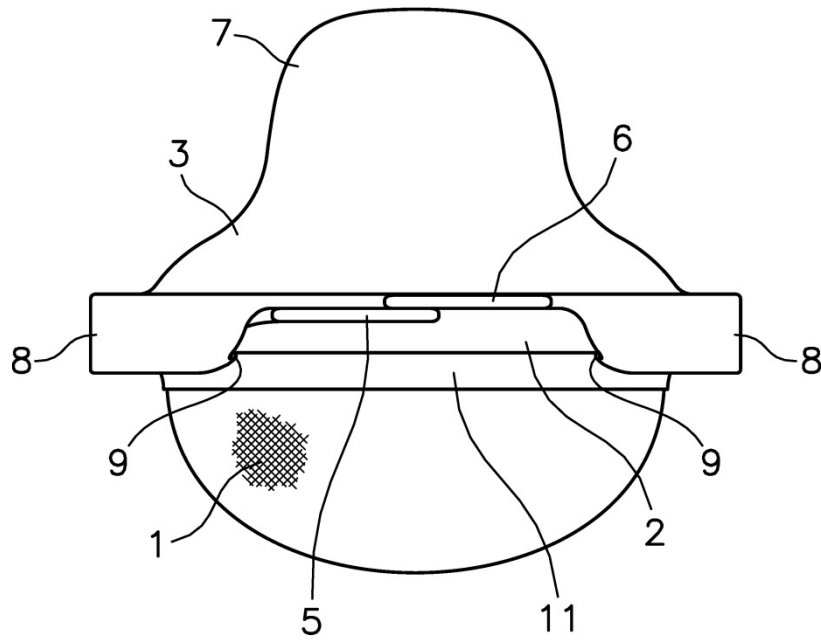
**Fig. 1**



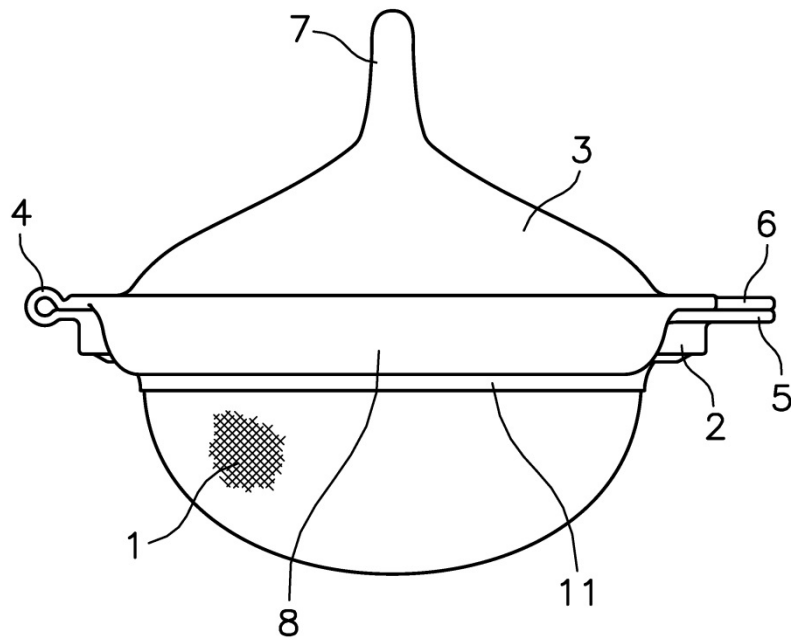
**Fig.2**



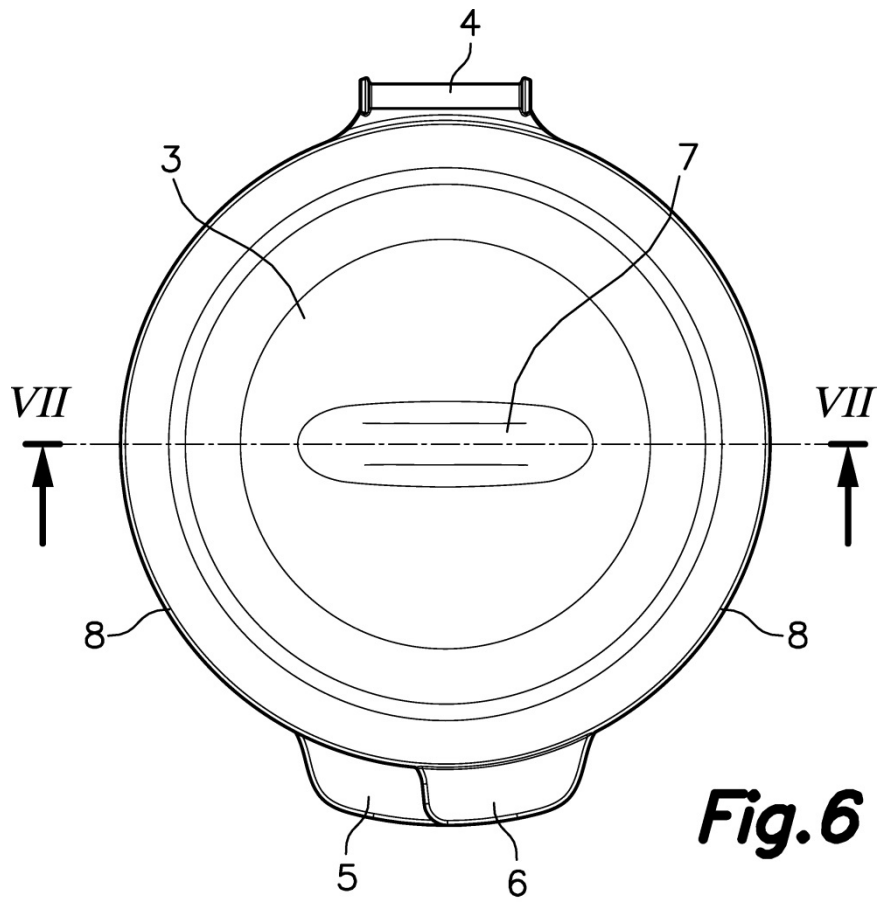
**Fig. 3**



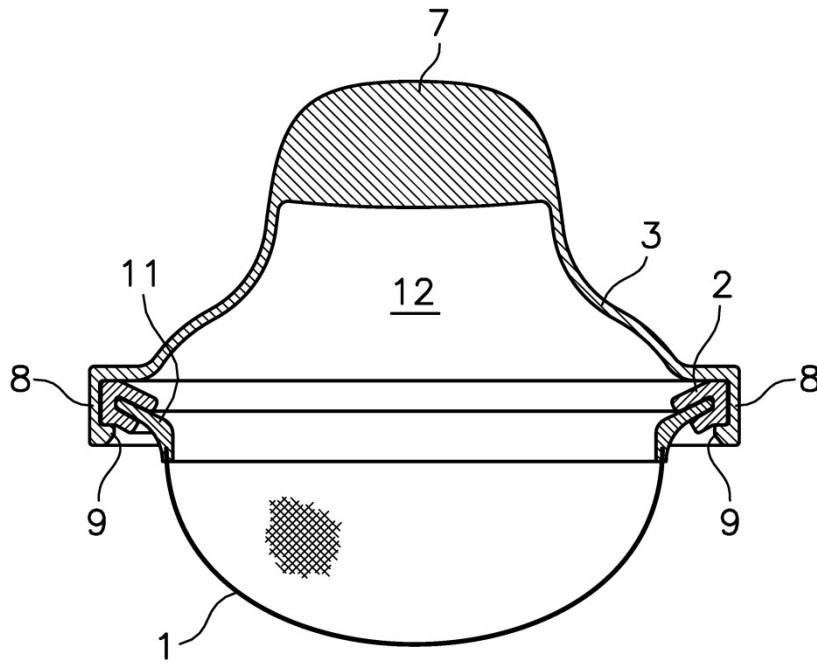
**Fig. 4**



**Fig. 5**



**Fig. 6**



**Fig. 7**