

19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **1 185 111**

21 Número de solicitud: 201700432

51 Int. Cl.:

A47J 36/00 (2006.01)

G01F 23/02 (2006.01)

12

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

22 Fecha de presentación:

21.04.2017

43 Fecha de publicación de la solicitud:

13.06.2017

71 Solicitantes:

PRIOR DIAGO, Vicente (100.0%)

Cami Serratelles nº 30

12520 Nules (playa) (Castellón) ES

72 Inventor/es:

PRIOR DIAGO, Vicente

54 Título: **Señalizador del nivel de agua para paella o similar**

ES 1 185 111 U

DESCRIPCIÓN

Señalizador del nivel de agua para paella o similar.

5 **Objeto de la invención**

El presente modelo de utilidad tiene como objeto un señalizador del nivel de agua para paella o similar, empleado para marcar la cantidad idónea de líquido durante la cocción de un plato que emplee caldo y al que haya que añadirle un ingrediente como por ejemplo, arroz (en el caso de la paella) o similares.

Antecedentes de la invención

En la gastronomía, a la hora de realizar determinados platos típicos, como por ejemplo, la paella (en el caso de la gastronomía valenciana), es necesario implementar un conocimiento empírico a la hora de introducir el arroz durante la cocción, para que el grado de cocción del arroz sea exacto, así evitar que el arroz de la paella no quede ni duro ni pasado, sino al punto.

En la actualidad, el "único truco" existente en la paella, para que el arroz se cueza al punto exacto, es emplear referencias dentro del recipiente de cocción, como por ejemplo, los remaches de las asas en el caso de la paella.

Dicho truco, puede ser realmente efectivo, ya que se convierte en un medio visual fiable que permite al cocinero, comprender cuando tiene que echar el arroz en la paella. Pero cuenta con el gran inconveniente de que los remaches de las asas son fijos, y como consecuencia de ello, siempre señalizaran la cantidad de agua proporcional a la misma cantidad de arroz. Es decir, si el cocinero quiere usar dichos remaches como referencia tendrá que usar siempre la misma cantidad de arroz en la paella.

Descripción de la invención

El problema técnico que resuelve la presente invención es conseguir un elemento que ayude a disponer de una referencia visual respecto del caldo existente en la paella o similar, a la hora de "echar" el arroz o similar en la paella, que ayude a evitar que el arroz se pase (empleando la cantidad necesaria de arroz) de acuerdo con los comensales que tengan que comer de dicho plato. Para ello, el señalizador del nivel de agua para paella o similar, objeto del presente modelo de utilidad, está caracterizado porque comprende un cuerpo que incorpora un extremo circular en su parte inferior; y a su vez, dicho extremo circular aloja un imán en su interior, cuyo campo magnético sirve para afianzar el cuerpo sobre un elemento de cocción.

Un ejemplo concreto de su empleo, radicaría en el empleo del señalizador para realizar una paella, en donde, en un recipiente con tres litros de agua, se pone el señalizador en el borde del recipiente, donde su extremo circular queda sumergido en el agua. Una vez que ha comenzado a hervir dicha agua (a la que se le puede añadir más agua, dependiendo del cocinero) y después de que el extremo circular quede al descubierto, el cocinero procederá a echar el arroz al recipiente, para su cocción.

Así, dicho extremo circular, se convierte en un medio visual que permite al cocinero, comprender cuando tiene que echar el arroz en la paella, es decir, pondrá dicho arroz, sólo en el momento idóneo para una correcta cocción.

5 A lo largo de la descripción y las reivindicaciones la palabra "comprende" y sus variantes no pretenden excluir otras características técnicas, aditivos, componentes o pasos. Para los expertos en la materia, otros objetos, ventajas y características de la invención se desprenderán en parte de la descripción y en parte de la práctica de la invención. Los siguientes ejemplos y dibujos se proporcionan a modo de ilustración, y no se pretende que restrinjan la presente invención. Además, la presente invención cubre todas las posibles combinaciones de realizaciones preferidas aquí indicadas.

10 **Breve descripción de las figuras**

A continuación se pasa a describir de manera muy breve una serie de dibujos que ayudan a comprender mejor la invención y que se relacionan expresamente con una realización de dicha invención que se presenta como un ejemplo no limitativo de ésta.

15 FIG 1. Muestra una vista lateral del señalizador del nivel de agua para paella o similar, objeto del presente modelo de utilidad.

FIG 2. Muestra una vista lateral del señalizador dispuesto en un recipiente o paella.

20 FIG 3. Muestra una vista de un señalizador dispuesto en una paella.

Realización preferente de la invención

25 En las figuras adjuntas se muestra una realización preferida de la invención. Más concretamente, el señalizador del nivel de agua para paella o similar, objeto de la presente memoria, está caracterizado porque comprende un cuerpo (1) que incorpora un extremo circular (2) en su parte inferior, y donde dicho extremo circular (2) se introducirá en un elemento de cocción con agua, y cuando después de evaporarse dicha agua, éste quede descubierto, denotará la necesidad de añadir el ingrediente concreto a cocinar,
30 como por ejemplo, arroz, fideos, o similar.

Además, el extremo circular (2) alberga un hueco (3) en su interior configurado para el alojamiento de un imán (4), cuyo campo magnético permite afianzar dicho extremo circular (2) al borde (5) de un elemento de cocción de tipo paella o similar.

35

REIVINDICACIONES

- 5 1. Señalizador del nivel de agua para paella o similar **caracterizado** porque comprende un cuerpo (1) que incorpora un extremo circular (2) en su parte inferior; y donde a su vez, dicho extremo circular (2) alberga un hueco (3) en su interior configurado para el alojamiento de un imán (4).
- 10 2. Señalizador de acuerdo con la reivindicación 1 en donde el campo magnético del imán (4) permite afianzar el extremo circular (2) al borde (5) de un elemento de cocción tipo paella o similar.

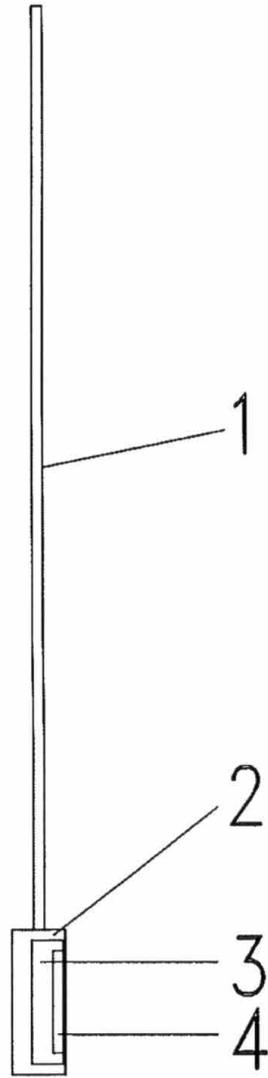


FIG. 1

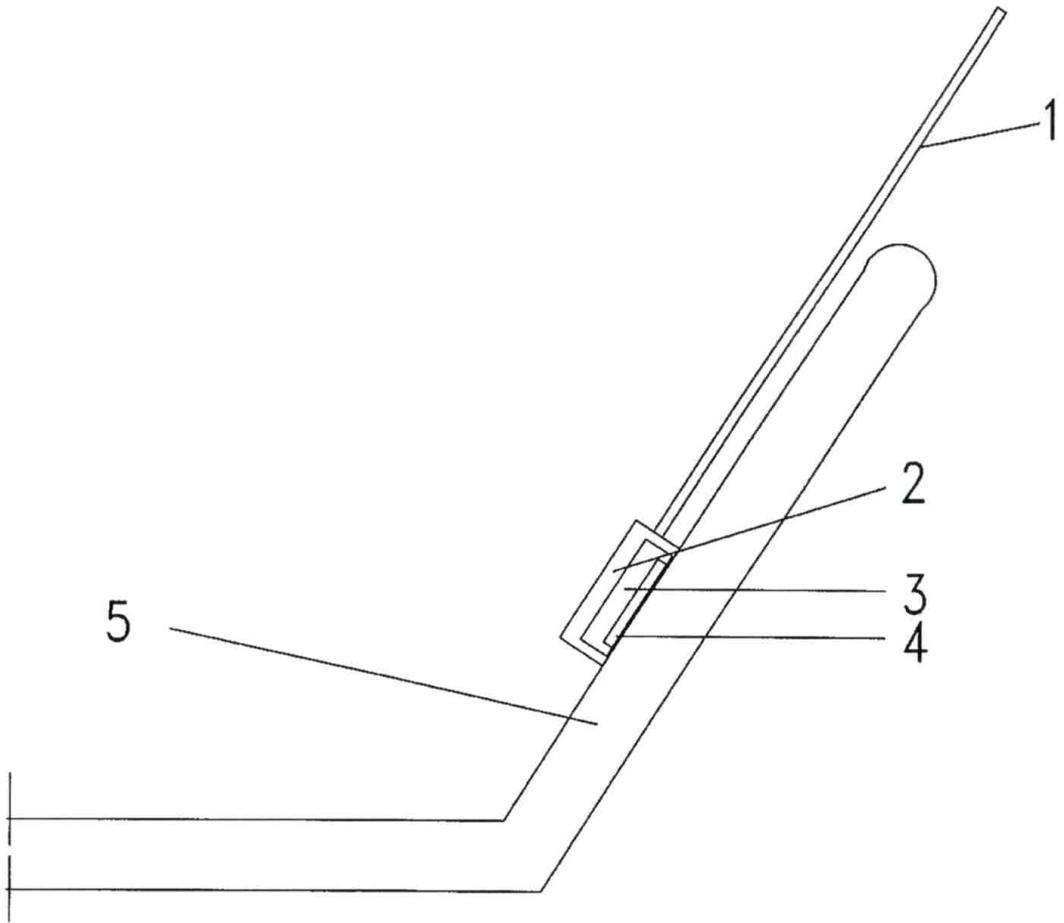


FIG. 2

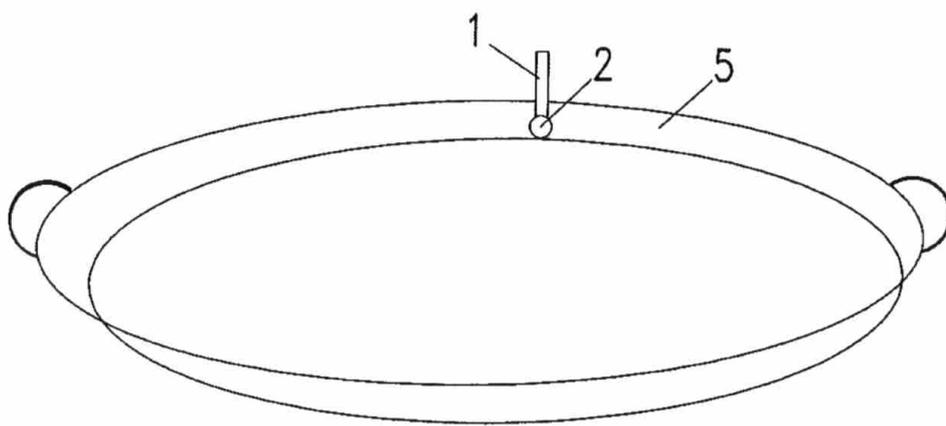


FIG. 3