

19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **1 200 985**

21 Número de solicitud: 201730886

51 Int. Cl.:

A47J 36/34 (2006.01)

12

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

22 Fecha de presentación:

25.07.2017

43 Fecha de publicación de la solicitud:

07.12.2017

71 Solicitantes:

**LLINARES COLOMINA, Mario (100.0%)
Convent n. 19
03820 Cocentaina (Alicante) ES**

72 Inventor/es:

LLINARES COLOMINA, Mario

74 Agente/Representante:

DEL CASTILLO CAMPOS, Enrique

54 Título: **Utensilio de cocina**

ES 1 200 985 U

UTENSILIO DE COCINA

D E S C R I P C I Ó N

5 OBJETO DE LA INVENCION

La invención, tal como expresa el enunciado de la presente memoria descriptiva, se refiere a un utensilio de cocina, el cual aporta a la función a que se destina, ventajas y características, que se describirán en detalle más adelante, que suponen una novedad en el estado actual de la técnica.

Más en particular, el objeto de la invención se centra en un utensilio de cocina que, destinado tanto para uso en establecimientos profesionales de hostelería como de modo particular en el hogar, está diseñado, esencialmente, para poder trasladar una paella u otro recipiente para servir comida desde la cocina a la mesa sin quemarse al transportarla sirviendo a la vez como soporte salvamanteles, el cual, gracias a la configuración estructural extensible del mismo, permite ventajosamente su adaptación para distintos tamaños de paella o recipiente.

20 CAMPO DE APLICACION DE LA INVENCION

El campo de aplicación de la presente invención se enmarca dentro del sector de la industria dedicada a la fabricación de artículos y utensilios de cocina, centrándose particularmente en el ámbito de los destinados a transportar recipientes calientes sin quemarse.

25

ANTECEDENTES DE LA INVENCION

Como es sabido, la paella es un plato típico de ciertas regiones de España que se sirve en un recipiente también denominado paella, el cual consiste en una especie de sartén de hierro que tiene forma circular y dos asas en puntos diametralmente opuestos. El problema de este plato es que se sirve muy caliente y, además, las asas y los bordes de la paella suelen tiznar al haber estado en contacto directo con el fuego, especialmente cuando se han hecha a la leña. Por ello, para servir la paella se suelen utilizar diferentes tipos de soportes o salvamanteles que mantienen la paella separada del contacto directo con la mesa.

35

Estos soportes, sin embargo, o bien consisten en estructuras formada por un aro de hierro con largas patas sobre el que se coloca la paella, quedando ésta bastante elevada sobre la superficie de la mesa, de modo que ocupan mucho espacio y son armatostes muy pesados que solo se suelen utilizar en los establecimientos de hostelería, pero no son estéticamente bonitos ni funcionalmente prácticos, o bien consisten en soportes salvamanteles convencionales que se colocan a ras de superficie de la mesa, con los cuales el problema suele ser que la paella no queda bien sujeta, pues suele combarse por su parte central, con lo cual, al depositarla sobre una superficie plana, cuando se coloca la cuchara para servir, la paella gira y se mueve de manera que resulta muy incómodo servirla sin sujetarla con la otra mano, lo cual, por otra parte, debe hacerse con cuidado de no quemarse, pues las asas, que también son metálicas, suelen estar muy calientes al servir la paella.

Para solventar este problema, el propio solicitante es titular de un Modelo de Utilidad que, con número de solicitud U201530746, divulga un utensilio de cocina polivalente que, además de solventar los inconvenientes señalados, permite utilizarlo en otras ocasiones, además de cuando se elabora la paella. Dicho utensilio, sin embargo, aunque solventa satisfactoriamente los objetivos que persigue, presenta ciertos aspectos susceptibles de ser mejorados, en especial la falta capacidad de adaptación a distintos tamaños de paella, por lo que debe fabricarse en distintas medidas, de acuerdo con las dimensiones de las paellas que se comercializan en función del número de comensales a que se destinan.

Por tanto, el objetivo de la presente invención es el desarrollo de un utensilio mejorado que, igualmente destinado para poder transportar paellas u otros recipientes calientes sin quemarse, sirviendo a la vez como soporte para colocarla sobre la mesa, permita su uso con distintos tamaños de paellas o recipientes.

Por otra parte, y como referencia al estado actual de la técnica, cabe señalar que, al menos por parte del solicitante, se desconoce la existencia de ningún otro utensilio de cocina o invención similar que presente unas características técnicas, estructurales y constitutivas semejantes a las que presenta el que aquí se preconiza, según se reivindica.

EXPLICACIÓN DE LA INVENCION

Así, el utensilio de cocina que la invención propone se configura como una destacable novedad dentro de su campo de aplicación, ya que a tenor de su implementación y de forma

taxativa se alcanzan satisfactoriamente los objetivos anteriormente señalados, estando los detalles caracterizadores que lo distinguen convenientemente recogidos en las reivindicaciones finales que acompañan a la descripción.

5 De manera concreta, el utensilio de cocina que la invención propone, como se ha comentado anteriormente, es aplicable tanto para uso en establecimientos profesionales de hostelería como de modo particular en el hogar, está diseñado con la finalidad de permitir trasladar una paella u otro recipiente para servir comida sin quemarse al transportarla, normalmente desde la cocina a la mesa, sirviendo a la vez como soporte salvamanteles
10 para depositarla en la mesa, distinguiéndose por contar con una configuración estructural extensible que, ventajosamente, permite su adaptación para distintos tamaños de paella o recipiente.

Para ello el utensilio se configura, esencialmente, a partir de una base plana, a la que se
15 acoplan, por su parte inferior, una serie de patas perimetrales, que mantienen la base ligeramente elevada sobre la superficie en que se deposita, y sendas asas laterales y extensibles que emergen de puntos diametralmente opuestos de la base prolongándose divergentemente hacia la parte superior de la misma, de tal modo que, la paella o recipiente a transportar, se sitúa sobre la base plana quedando alojado entre ambas asas, con las que
20 se puede hacer coincidir o no las propias asas del a paella o recipiente, y que en cualquier caso, se pueden extender más o menos para adaptarse al diámetro de la paella o recipiente a transportar.

Preferentemente, la base plana está conformada por una varilla metálica en espiral que
25 define una plataforma circular y, también de modo preferido, las asas extensibles están conformadas por respectivas varillas acodadas y en U, cuyos extremos se acoplan a la base insertados en unos tubos huecos previstos al efecto en la superficie inferior de la base plana, de manera que pueden deslizarse a su través, presionando o tirando de ellas, para graduar la porción de las mismas que queda insertada en dichos tubos y,
30 consecuentemente, la porción que sobresale por cada lado de la base plana para adaptarse a las dimensiones de la paella o recipiente a transportar.

Lógicamente, el utensilio está fabricado en un material resistente al calor, siendo dicho material, preferentemente, acero inoxidable.

El descrito utensilio de cocina representa, pues, una innovación de características estructurales y constitutivas desconocidas hasta ahora, razones que unidas a su utilidad práctica, la dotan de fundamento suficiente para obtener el privilegio de exclusividad que se solicita.

5

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, se acompaña a la presente memoria descriptiva, como parte integrante de la misma, de un juego de planos, en los que con carácter ilustrativo y no limitativo se ha representado lo siguiente:

10

15

La figura número 1.- Muestra una vista en perspectiva superior de un ejemplo de realización del utensilio de cocina objeto de la invención, apreciándose su configuración general y las partes que comprende.

20

Y la figura número 2.- Muestra una vista en perspectiva inferior del mismo ejemplo del utensilio de cocina, según la invención, mostrado en la figura 1, apreciándose las patas y los medios de acople de las asas extensibles con que cuenta.

REALIZACIÓN PREFERENTE DE LA INVENCION

25

A la vista de las mencionadas figuras, y de acuerdo con la numeración adoptada, se puede observar en ellas un ejemplo no limitativo del utensilio de cocina preconizado, el cual comprende las partes y elementos que se indican y describen en detalle a continuación.

30

Así, tal como se observa en dichas figuras, el utensilio (1) en cuestión se configura, esencialmente, a partir de una base (2) plana provista, en su parte inferior, de patas (3) que la mantienen ligeramente elevada sobre la superficie en que se deposita, y sendas asas (4) laterales y extensibles que emergen de puntos diametralmente opuestos de dicha base (2) prolongándose divergentemente hacia la parte superior de la misma, de tal modo que, la paella o recipiente a transportar, se puede situar sobre la base (2) plana quedando alojado entre ambas asas (4), con las que se puede hacer coincidir o no las propias asas de la paella o recipiente, en todo caso, adaptándose a diferentes diámetros de paella o recipiente a transportar.

35

En la realización preferida, la base (2) plana está conformada por una varilla en espiral (21) que define una plataforma circular y las asas (4) laterales y extensibles están conformadas por respectivas varillas acodadas en U (41), cuyos extremos (42) y primer tramo se acoplan a la base (2) insertados en respectivos pares paralelos de tubos huecos (5) previstos al efecto en la superficie inferior de la base (2) plana, de manera que pueden deslizarse a su
5 través, presionando o tirando de ellas, para adaptar las asas (4) a las dimensiones de la paella o recipiente a transportar.

Además, para evitar su salida, los extremos (42) de las varillas en U (41) cuentan con un
10 tope (43) que impide el paso de los mismas por los tubos huecos (5).

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,
15 haciéndose constar que, dentro de su esencialidad, podrá ser llevada a la práctica en otras formas 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.

REIVINDICACIONES

1.- UTENSILIO DE COCINA que, aplicable tanto para uso en establecimientos profesionales de hostelería como de modo particular en el hogar, con la finalidad de trasladar una paella u
5 otro recipiente para servir comida sin quemarse al transportarla, sirviendo a la vez como soporte salvamanteles para depositarla en la mesa, está **caracterizado** por estar configurado a partir de una base (2) plana provista, en su parte inferior, de patas (3) que la mantienen ligeramente elevada sobre la superficie en que se deposita, y sendas asas (4) laterales y extensibles que emergen de puntos diametralmente opuestos de dicha base (2)
10 prolongándose divergentemente hacia la parte superior de la misma, adaptándose a diferentes diámetros de paella o recipiente a transportar entre las que queda alojado al situarlo sobre la base (2) plana.

2.- UTENSILIO DE COCINA, según la reivindicación 1, **caracterizado** porque la base (2) plana está conformada por una varilla en espiral (21) que define una plataforma circular.
15

3.- UTENSILIO DE COCINA, según la reivindicación 1 ó 2, **caracterizado** porque las asas (4) laterales y extensibles están conformadas por respectivas varillas acodadas en U (41), cuyos extremos (42) y primer tramo se acoplan a la base (2) insertados en respectivos pares
20 paralelos de tubos huecos (5) previstos al efecto en la superficie inferior de la base (2) plana, de manera que pueden deslizarse a su través, presionando o tirando de ellas.

4.- UTENSILIO DE COCINA, según la reivindicación 3, **caracterizado** porque los extremos (42) de las varillas en U (41) cuentan con un tope (43) que impide el paso de los mismos por
25 los tubos huecos (5).

5.- UTENSILIO DE COCINA, según cualquiera de las reivindicaciones 1 a 4, **caracterizado** porque está fabricado en acero inoxidable.

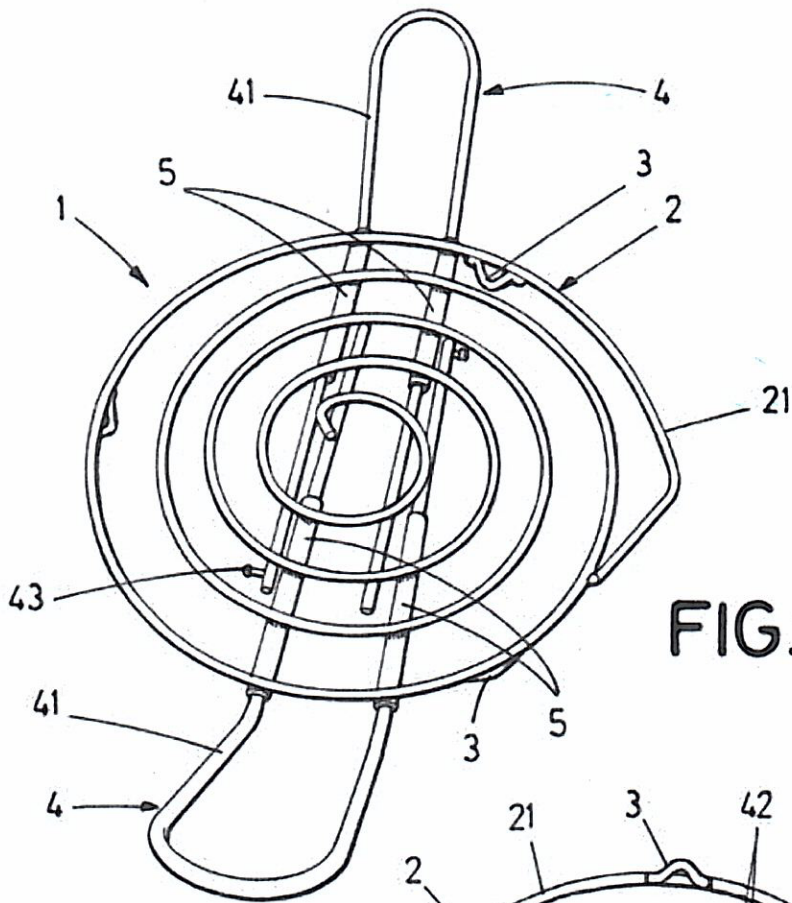


FIG. 1

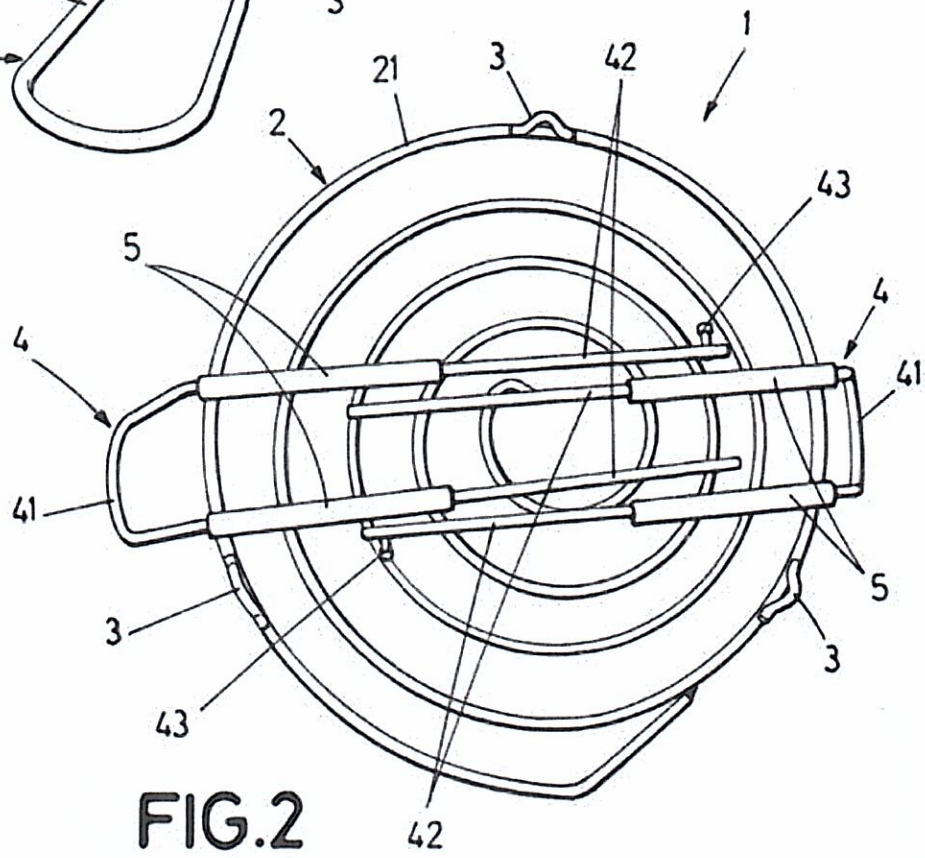


FIG. 2