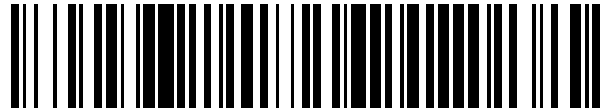


19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **1 210 313**

21 Número de solicitud: 201800178

15 Folleto corregido: U

Texto afectado: Dibujos

48 Fecha de publicación de la corrección: 18.07.2018

51 Int. Cl.:

A47J 36/00 (2006.01)

12

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD CORREGIDA

U9

22 Fecha de presentación:

12.03.2018

43 Fecha de publicación de la solicitud:

17.04.2018

71 Solicitantes:

**URIZARNA NÚÑEZ, Vanessa (100.0%)
C/ Juan Sebastián Elcano nº5, 1ºD
34200 Venta de Baños (Palencia) ES**

72 Inventor/es:

URIZARNA NÚÑEZ, Vanessa

54 Título: **Cesto colador para la cocción simultánea de alimentos en su interior**

ES 1 210 313 U9

DESCRIPCIÓN

CESTO COLADOR PARA LA COCCIÓN SIMULTÁNEA DE ALIMENTOS EN SU INTERIOR

5

SECTOR DE LA TÉCNICA

10 La presente invención se refiere a un cesto colador para la cocción simultánea de alimentos en su interior, el cual se encuentra englobado dentro del sector de la preparación de alimentos de carácter alérgeno.

15 El cesto colador objeto de invención tiene como finalidad principal el permitir la cocción simultánea de distintos alimentos en un único recipiente, separándolos entre sí durante su cocción, con total independencia del tamaño del alimento a cocinar de manera independiente, y que además permite ser manipulado por un usuario de un modo sencillo, higiénico y sumamente práctico.

ANTECEDENTES DE LA INVENCION

20

25 A modo de introducción, se conoce la existencia de varios alimentos de carácter alérgeno que pueden inducir una reacción de hipersensibilidad, alérgica, en personas susceptibles a él. Esto conlleva que una persona alérgica a un tipo de alimento en concreto necesite consumir diariamente alimentos de naturaleza similar, pero sin el componente alérgeno; véase por ejemplo las personas intolerantes al gluten, las cuales necesitan consumir, por ejemplo, hidratos de carbono tipo pasta, pero sin gluten.

30 En el caso de que la persona alérgica al gluten desee cocinar un alimento sin gluten, éste ha de cocinarse independientemente de otros de naturaleza similar, véase por ejemplo pasta con gluten, puesto que en ningún momento pueden ser mezclados, ya que si se mezclaran originaría una reacción hipersensible sobre la persona alérgica al gluten.

5 Es por ello que se conocen dispositivos que consiguen, de algún modo, independizar al menos dos tipos de alimentos alojados en un único recipiente de cocción, véase por ejemplo en la solicitud de modelo de utilidad de número de publicación ES 1 067 090 U, en la cual se muestra una bolsa para cocinar alimentos, la cual presenta un cuerpo tipo malla junto con un cordón perimetral que actúa a modo de fruncido para la manipulación de la bolsa así como para evitar la extracción accidental del alimento durante su cocción y/o manipulación.

10 Dicha solución si bien consigue independizar la cocción de dos alimentos, previsiblemente uno sin gluten y otro con él, tiene una serie de inconvenientes referidos principalmente a:

- El cordón de manipulación es un elemento poco seguro que puede introducirse en el recipiente a muy alta temperatura y provocar quemaduras leves en el usuario que lo manipule;
- 15 - La bolsa tipo malla no permite, de manera sencilla, el poder manipular el alimento en el interior de ésta, pudiendo pegarse el alimento en su interior o cocinarse de manera no homogénea.
- Adicionalmente la bolsa tipo malla o está diseñada para cocinar alimentos de pequeño tamaño tipo arroces, quínoa o similar, ya que tienen a salirse por los huecos del entramado de la malla; y en consecuencia la separación de
20 alimentos no es correcta, pudiendo tener una reacción de hipersensibilidad sobre la persona susceptible al alimento alérgico cocinado junto al alimento no alérgico.

25 Es por ello que, a la vista de los inconvenientes vinculados principalmente a la dificultad de manipulación del dispositivo separador de alimentos, la posibilidad de manipulación del alimento en el interior del dispositivo, así como la cocción de alimentos tipo granulares de pequeño tamaño, se hace necesaria la aparición de un nuevo dispositivo para la cocción simultánea de alimentos capaz de poder
30 separar de manera totalmente independiente los alimentos a cocinar, que presente una ergonomía idónea para su uso, que permita una fácil manipulación del alimento alojado en su interior, y que además permita cocinar todo tipo de alimentos independientemente de su forma y tamaño.

EXPLICACIÓN DE LA INVENCION

La presente invención se refiere a un cesto colador para la cocción simultánea de alimentos en su interior, el cual está configurado para ser alojado, al menos
5 parcialmente, en el interior de un recipiente que contiene, al menos, un líquido de cocción en su interior; y donde el cesto comprende una base inferior y un cerramiento perimetral, donde:

- el cerramiento perimetral comprende una pluralidad de orificios configurados para permitir el flujo del líquido de cocción entre el interior del cesto y el exterior
10 de éste; y
- tanto la base inferior como el cerramiento perimetral están configurados para impedir el flujo de alimentos entre el interior del cesto colador y el exterior de éste.

De este modo, se observa cómo a diferencia del estado del arte conocido, el cesto
15 no presenta un entramado tipo malla, sino que el cerramiento perimetral comprende una pluralidad de orificios que son los encargados de permitir el paso del fluido de cocción, generalmente agua, entre el interior del cesto y el exterior de éste. Gracias a esta configuración geométrica del cesto objeto de la invención, se logra que el usuario pueda acceder con un utensilio de cocina al interior del cesto
20 y, por tanto, del alimento no alérgeno durante su cocción, pudiendo remover o probar el alimento sin ningún tipo de dificultad.

Cabe destacar también que la existencia de la base inferior permite que el alimento no alérgeno a cocinar esté completamente confinado sin posibilidad
25 alguna de poder mezclarse con el alimento a cocinar fuera del cesto, alimento alérgeno, e interior al recipiente de cocción.

En este sentido, y con el objeto de mejorar el flujo de fluido entre cesto y recipiente, se contempla la posibilidad de que la base inferior comprenda a su vez
30 una pluralidad de orificios configurados para permitir el flujo del líquido de cocción entre el interior del cesto y el exterior de éste; dando lugar a un intercambio térmico mayor y, por tanto, reduciendo el tiempo de cocción de ambos alimentos en el interior del recipiente de cocción.

Además, se observa que los orificios se encuentran en el cerramiento perimetral, pudiendo disponer de orificios de pequeño tamaño lo suficientemente grandes para permitir el paso de fluido, pero lo suficientemente pequeños para impedir el flujo de alimentos entre el interior del cesto y el exterior de éste.

5

Con el objeto de poder disponer de un cesto colador adaptable a cualquier tipo de recipiente de cocción, se plantea la opción de que la base comprenda una geometría curva-semilunar, y configurada para reproducir parte del contorno interior del recipiente de cocción; ya que la mayoría de los recipientes de cocción presentan una sección circular, dejando por tanto una parte semilunar al alimento no alérgeno interior al cesto objeto de la invención, y la otra parte semilunar al alimento alérgeno a cocinar de manera independiente pero simultánea.

10

15

En relación a cómo el usuario puede manipular el cesto objeto de la invención, se contempla la posibilidad de que éste comprenda al menos un asa ubicada en una zona superior del cesto colador, y configurada para manipular dicho cesto colador por parte de un usuario. Dicha asa puede quedar fuera del contorno perimetral del recipiente de cocción y, de ese modo, no calentarse excesivamente lo que pudiera dar lugar a pequeñas quemaduras o incomodidades de manipulación por el usuario.

20

25

De manera paralela, y con el objeto de asegurar una posición fija entre el recipiente de cocción y el cesto colador objeto de la invención, se describe la opción preferente en la cual el cesto comprende una lengüeta ubicada en una zona superior del cesto colador, y configurada para enclavarse en al menos parte del borde perimetral del recipiente de cocción. De este modo, el cesto queda posicionado con respecto al recipiente pudiendo remover el alimento alérgeno y no alérgeno con total libertad de movimientos, y sin dificultar su manipulación.

30

Cabe destacar que, en relación a dicha lengüeta, ésta puede estar conformada mediante un corte parcial en el propio cesto colador, de forma que su conformado no resulte de excesiva complejidad por el fabricante, y su función de sujeción sea perfectamente válida. Asimismo, y con el objeto de garantizar una sujeción elevada entre cesto colador y recipiente de cocción a través de la citada lengüeta,

ésta puede comprender una pluralidad de estrías en la zona de contacto entre dicha agarradera y el recipiente de cocción.

5 Prestando atención a la base inferior, se contempla la posibilidad de que en dicha base inferior se ubique al menos un elemento distanciador configurado para evitar el contacto entre la base inferior y el recipiente de cocción, donde dicho elemento distanciador puede ser un labio o pie que permita:

- 10 - Evitar el contacto de una gran superficie del cesto colador con el recipiente de cocción, lo cual podría provocar una degradación temprana del material del cesto colador; y
- Facilitar el flujo de líquido de cocción entre la base inferior y el volumen interior del cesto de cocción, sobre todo si dicha base presenta también orificios de paso de fluido entre el cesto y el recipiente.

15 En otra realización preferente, y con la idea de poder acelerar el tiempo de cocción de los alimentos, se describe la opción en la cual la configuración geométrica del cesto presenta una base superior configurada para permitir la introducción o extracción de alimentos hacia o desde el interior de dicho cesto; pudiendo abrirse o cerrarse total o parcialmente dicha base superior, de forma
20 que al estar abierta permite la manipulación y observación del alimento no alérgeno por parte del usuario, y al estar cerrada se incrementa la temperatura de cocción disminuyendo el tiempo de cocinado del alimento en el interior del cesto colador objeto de la invención.

25 De manera particular, y con el objeto de mejorar el alojamiento del cesto colador objeto de la invención en un recipiente cualquiera de cocción, se contempla la posibilidad de que la configuración geométrica del cesto presente una sección variable decreciente desde la zona superior del cesto hacia la zona inferior del cesto. De forma que la zona superior quede accesible hacia el usuario, y la zona
30 inferior donde se ubica la base inferior quede totalmente alojada en el interior del recipiente de cocción.

Por último, y pudiendo estar relacionado con la configuración geométrica de sección variable decreciente del cesto colador objeto de la invención, se describe

5 la opción preferente en la cual el cerramiento perimetral presenta un material de naturaleza flexible, permitiendo el plegado en dirección normal a la base inferior con el objeto de poder guardar el cesto objeto de la invención cuando no se use, siendo una solución perfecta para un utensilio de cocina de uso puntual, y que además permite ser adaptado a múltiples tamaños de recipiente plegando más o menos el cerramiento perimetral.

10 Así pues, con la invención propuesta se obtiene cesto colador capaz de permitir la cocción simultánea de distintos alimentos en un único recipiente de cocción, separando los alimentos alérgenos y no alérgenos entre sí durante su cocción, con total independencia del tamaño de los alimentos a cocinar sin riesgo de mezcla entre ambos, que permite ser manipulado por un usuario de un modo sencillo, higiénico y sumamente práctico, y que además puede adaptarse a cualquier tipo de recipiente de cocción con total facilidad y sencillez.

15

DESCRIPCIÓN DE LOS DIBUJOS

20 Para complementar la descripción que se está realizando, y con objeto de ayudar a una mejor comprensión de las características del invento, de acuerdo con un ejemplo preferente de realización práctica del mismo, se acompaña como parte integrante de dicha descripción, un único dibujo en donde, con carácter ilustrativo y no limitativo, se ha representado lo siguiente:

25 La figura 1.- Muestra una vista tridimensional de una primera opción de realización del cesto colador para la cocción simultánea de alimentos objeto de invención, observándose la pluralidad de orificios en el cerramiento perimetral, las asas, lengüeta, así como el elemento distanciador ubicado en la base.

REALIZACIÓN PREFERENTE DE LA INVENCION

30

A la vista de la figura 1 puede observarse cómo el cesto colador para la cocción simultánea de alimentos en su interior objeto de la invención presenta una base inferior y un cerramiento perimetral (1), donde:

- el cerramiento perimetral (1) y la base inferior comprenden respectivamente una

pluralidad de orificios (4) de sección circular configurados para permitir el flujo del líquido de cocción entre el interior del cesto y el exterior de éste; y

- tanto la base inferior como el cerramiento perimetral (1) están configurados para impedir el flujo de alimentos entre el interior del cesto colador y el exterior de éste.

5

Los orificios (4) presentan un diámetro de entre 0,5 y 6 mm para que se pueda utilizar con todo tipo de alimentos, desde arroces hasta las pastas más menudas.

10

Asimismo, la base comprende una geometría curva-semilunar, y configurada para reproducir parte del contorno interior del recipiente de cocción; y el cesto, y concretamente el cerramiento perimetral (1), presenta una sección variable decreciente desde la zona superior del cesto hacia la zona inferior del cesto, lo cual junto con el empleo de un material de naturaleza flexible tipo silicona platino, se permite el plegado en dirección normal a la base inferior ocupando un mínimo espacio, y siendo altamente flexible al empleo en recipientes de cocción de múltiples dimensiones y geometrías.

15

20

En cuanto a la manipulación del cesto colador objeto de la invención, éste presenta una pareja de asas (3) ubicadas en una zona superior del cesto colador, y configuradas para manipular dicho cesto colador por parte de un usuario. Dichas asas presentan a su vez una serie de estrías que faciliten el agarre del cesto el usuario que lo manipule.

25

Asimismo, el cesto colador presenta una lengüeta (2) ubicada en una zona superior del cesto colador, y configurada para enclavarse en al menos parte del borde perimetral (1) del recipiente de cocción. Donde dicha lengüeta (2) está conformada mediante un corte parcial en el propio cesto colador, y además comprende una pluralidad de estrías en la zona de contacto entre dicha agarradera y el recipiente de cocción.

30

Por último, se observa cómo en la base inferior se ubica un elemento distanciador (5) tipo perimetral configurado para evitar el contacto entre la base inferior y el recipiente de cocción.

5 A la vista de esta descripción y figura, el experto en la materia podrá entender que las realizaciones de la invención que se han descrito pueden ser combinadas de múltiples maneras dentro del objeto de la invención. La invención ha sido descrita según algunas realizaciones preferentes de la misma, pero para el experto en la materia resultará evidente que múltiples variaciones pueden ser introducidas en dichas realizaciones preferentes sin exceder el objeto de la invención reivindicada.

REIVINDICACIONES

- 5 1.- Cesto colador para la cocción simultánea de alimentos en su interior, el cual está configurado para ser alojado, al menos parcialmente, en el interior de un recipiente que contiene, al menos, un líquido de cocción en su interior; y donde el cesto está **caracterizado** por que comprende una base inferior y un cerramiento perimetral (1), donde:
- 10 - el cerramiento perimetral (1) comprende una pluralidad de orificios (4) configurados para permitir el flujo del líquido de cocción entre el interior del cesto y el exterior de éste; y
- tanto la base inferior como el cerramiento perimetral (1) están configurados para impedir el flujo de alimentos entre el interior del cesto colador y el exterior de éste.
- 15 2.- Cesto colador según la reivindicación 1, **caracterizado** por que la base inferior comprende a su vez una pluralidad de orificios (4) configurados para permitir el flujo del líquido de cocción entre el interior del cesto y el exterior de éste.
- 20 3.- Cesto colador según cualquiera de las reivindicaciones anteriores, **caracterizado** por que la base comprende una geometría curva-semilunar, y configurada para reproducir parte del contorno interior del recipiente de cocción.
- 25 4.- Cesto colador según cualquiera de las reivindicaciones anteriores, **caracterizado** por que comprende al menos un asa (3) ubicada en una zona superior del cesto colador, y configurada para manipular dicho cesto colador por parte de un usuario.
- 30 5.- Cesto colador según cualquiera de las reivindicaciones anteriores, **caracterizado** por que comprende una lengüeta (2) ubicada en una zona superior del cesto colador, y configurada para enclavarse en al menos parte del borde perimetral (1) del recipiente de cocción.
- 6.- Cesto colador según la reivindicación 5, **caracterizado** por que la lengüeta (2) está conformada mediante un corte parcial en el propio cesto colador.

7.- Cesto colador según cualquiera de las reivindicaciones 5 y 6, **caracterizado** por que la lengüeta (2) comprende una pluralidad de estrías en la zona de contacto entre dicha agarradera y el recipiente de cocción.

5

8.- Cesto colador según cualquiera de las reivindicaciones anteriores, **caracterizado** por que en la base inferior se ubica al menos un elemento distanciador (5) configurado para evitar el contacto entre la base inferior y el recipiente de cocción.

10

9.- Cesto colador según cualquiera de las reivindicaciones anteriores, **caracterizado** por que la configuración geométrica del cesto presenta una base superior configurada para permitir la introducción o extracción de alimentos hacia o desde el interior de dicho cesto.

15

10.- Cesto colador según cualquiera de las reivindicaciones anteriores, **caracterizado** por que la configuración geométrica del cesto presenta una sección variable decreciente desde la zona superior del cesto hacia la zona inferior del cesto.

20

11.- Cesto colador según la reivindicación 10, **caracterizado** por que el cerramiento perimetral (1) presenta un material de naturaleza flexible, permitiendo el plegado en dirección normal a la base inferior.

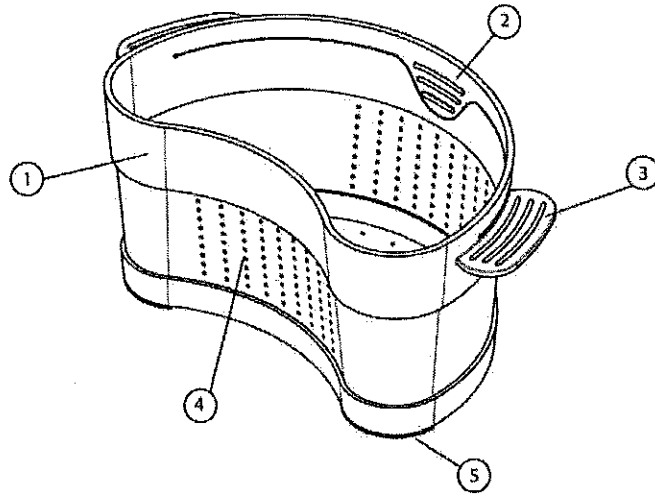


Figura 1