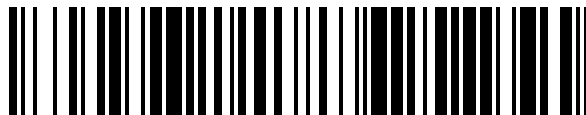


19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **1 211 414**

21 Número de solicitud: 201800211

51 Int. Cl.:

A47J 36/08 (2006.01)

A47J 37/07 (2006.01)

12

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

22 Fecha de presentación:

27.03.2018

43 Fecha de publicación de la solicitud:

30.04.2018

71 Solicitantes:

PRIOR DIAGO, Vicente (100.0%)

Cami Serratelles nº 30

12520 Nules (Castellón) ES

72 Inventor/es:

PRIOR DIAGO, Vicente

54 Título: **Utensilio de extracción/descarga de líquidos para paella o similar**

ES 1 211 414 U

DESCRIPCION

UTENSILIO DE EXTRACCION/DESCARGA DE LIQUIDOS
PARA PAELLA O SIMILAR

5

Objeto de la invención

El presente modelo de utilidad tiene como objeto un utensilio de extracción/descarga de líquidos para paella o similar, empleado para extraer líquido durante la cocción de un plato que emplee caldo y al que se le ha añadido un ingrediente como por ejemplo el arroz (en el caso de la paella) o similares. El utensilio filtra el líquido al mismo tiempo que lo aspira.

15 Antecedentes de la invención

En la gastronomía, a la hora de cocer determinados ingredientes, como por ejemplo, el arroz en la paella (en el caso de la gastronomía valenciana), necesitaremos de conocimientos empíricos para lograr que la paella se quede sin caldo justo cuando el grano de arroz cumpla su tiempo de cocción.

Para calcular la proporción correcta de caldo en una paella, y lograr así una cocción perfecta del arroz, hay que considerar muchos factores, tales como: el diámetro del recipiente, la variedad del arroz, la altitud, etc. Tal es el número de dichos factores que es inevitable que el cocinero falle en ocasiones, y se tenga que enfrentar a situaciones en las que el arroz haya cumplido su tiempo de cocción y no pueda apagar el fuego porque aún le quede caldo, es decir, se le va a 'pasar el arroz'.

En la actualidad, el "único truco" existente en la paella, para evitar la sobre cocción del grano de arroz cuando haya demasiado caldo, es intensificar la potencia del fuego con el objetivo de acelerar la evaporación del caldo.

Dicho truco es limitado, ya que solo funciona si el exceso de caldo es pequeño. Además, cuenta con el gran inconveniente de

que al subir la potencia del fuego puedes quemar los granos de arroz que reposan sobre la base del recipiente, amargando el sabor de toda paella.

5

Descripción de la invención

El problema técnico que resuelve la presente invención es conseguir un utensilio que, una vez se haya echado el arroz en la paella, ayude a extraer el exceso de caldo al mismo tiempo que lo filtra. Esto, con el fin de hacer coincidir el momento en que el arroz cumpla su tiempo de cocción con el momento en que la paella se queda sin caldo, evitando así que se pase el arroz. Para ello, el utensilio de extracción/descarga de líquidos para paella o similar, objeto del presente modelo de utilidad, está caracterizado porque comprende un tubo rígido alargado que tiene un primer extremo abierto y un segundo extremo cuya parte distal tiene una pluralidad de aperturas para filtrar el líquido. Y donde un bulbo de compresión está unido de forma liberable al extremo abierto del tubo.

Un ejemplo concreto de su empleo, radicaría en el empleo del utensilio en la realización de una paella, en donde, en un recipiente donde aún nos quede medio litro de caldo, y en donde el arroz haya cumplido su tiempo reglamentario de cocción, apretaremos el bulbo para posteriormente introducir el extremo del tubo en el caldo. Soltaremos el bulbo para aspirar el caldo de la paella y, gracias al filtro, extraemos solo caldo, no el arroz. Repitiendo la misma operación cuantas veces sea necesario hasta que el arroz de la paella quede seco sin caldo.

Así, dicho utensilio, se convierte en un medio que permite al cocinero, extraer el exceso de caldo en la paella después de haber echado el arroz, evitando así que se le pase el arroz de la paella.

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

5 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
10 invención cubre todas las posibles combinaciones de realizaciones preferidas aquí indicadas

Breve descripción de las figuras

15 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.

20 FIG 1. Muestra una vista del señalizador del nivel de agua para paella o similar, objeto del presente modelo de utilidad, con las dos piezas unidas.

FIG 2. Muestra una vista lateral del señalizador, ligeramente
25 inclinado hacia atrás, y con las dos partes separadas de un utensilio de extracción/descarga de líquidos.

FIG 3. Muestra una vista lateral, ligeramente inclinado hacia delante, y con las dos partes separadas de un utensilio de extracción/descarga de líquidos.

30

Realización preferente de la invención

En las figuras adjuntas se muestra una realización preferida de la invención. Más concretamente, un utensilio de extracción y
35 descarga de líquidos para paella o similar, objeto de la presente memoria, está caracterizado porque comprende un cuerpo que comprende un bulbo de compresión (1), separable y elástico que tiene un primer extremo herméticamente sellado y un segundo

extremo abierto, un tubo (4) rígido y alargado que tiene un primer extremo abierto (5) y un segundo extremo (6) cuya parte distal tiene una pluralidad de aperturas (7) para filtrar el líquido.

- 5 El uso del dispositivo de la presente invención es como cualquier otro dispositivo de cocina que contiene un bulbo de compresión elástico unido a una pipeta, para la extracción y descarga de líquidos, pero con la particularidad de que la punta del dispositivo contiene una pluralidad de aperturas que impiden extraer
10 sólidos, tales como el arroz. Se procederá a la extracción del líquido, apretando primero el bulbo, para posteriormente colocar la punta del dispositivo dentro del líquido a extraer, y, por último, aflojar el bulbo para que pueda aspirar el líquido al interior del dispositivo. Se procederá a la descarga del líquido extraído
15 apretando el bulbo.

- El tubo (4), cuyo extremo abierto (5), es mantenido por fricción dentro del extremo abierto (3) del bulbo de compresión (1). Además, el extremo distal (6) del tubo (4) tendrá la forma de un
20 cono truncado donde la pluralidad de aperturas (7) estarán situadas sobre la superficie de la boca truncada (8).

REIVINDICACIONES

5 1.- Utensilio de extracción y descarga de líquidos para paella o similar, **caracterizado por que** comprende un bulbo de compresión (1) elástico y amovible, que tiene un primer extremo herméticamente sellado (2) y un segundo extremo abierto (3), y un tubo (4) rígido y alargado, que tiene un primer extremo abierto (5) y un segundo extremo (6) cuya parte distal tiene una pluralidad de aperturas (7) para filtrar el líquido, teniendo el tubo (4) el volumen interno suficiente para
10 contener el líquido succionado.

15 2.- Utensilio según la reivindicación 1, caracterizado por que el tubo (4) cuyo extremo abierto (5) es mantenido por fricción dentro del extremo abierto (3) del bulbo de compresión (1).

20 3.- Utensilio según la reivindicación 1, caracterizado por que el segundo extremo del tubo (6) tendrá la forma de un cono truncado donde la pluralidad de aperturas (7) estarán situadas sobre la superficie de la boca truncada (8).

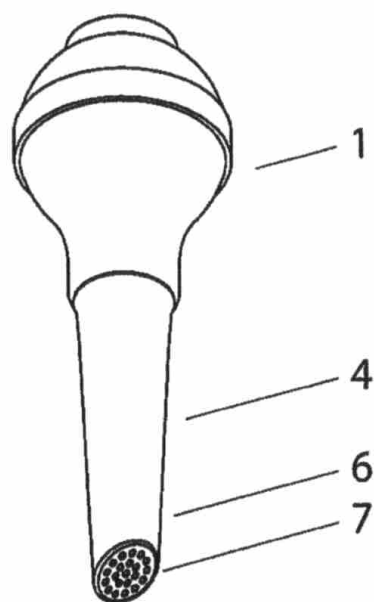


FIG. 1

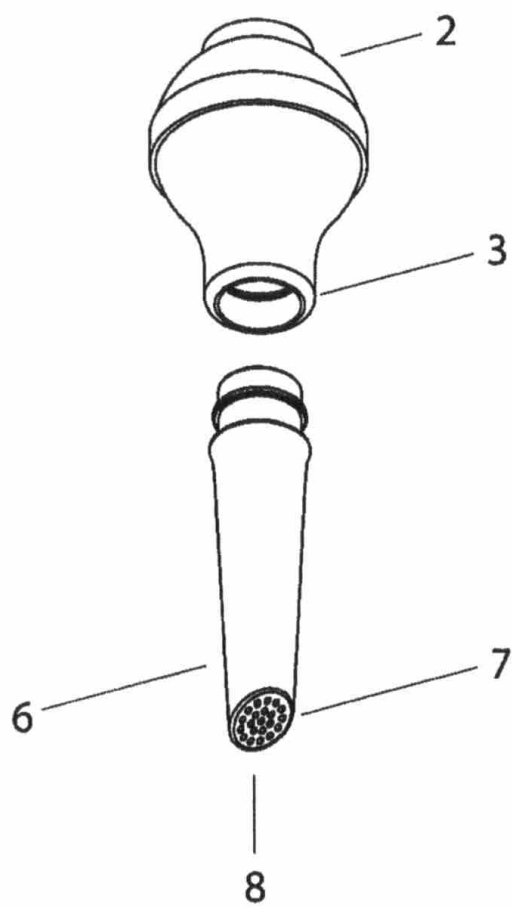


FIG. 2

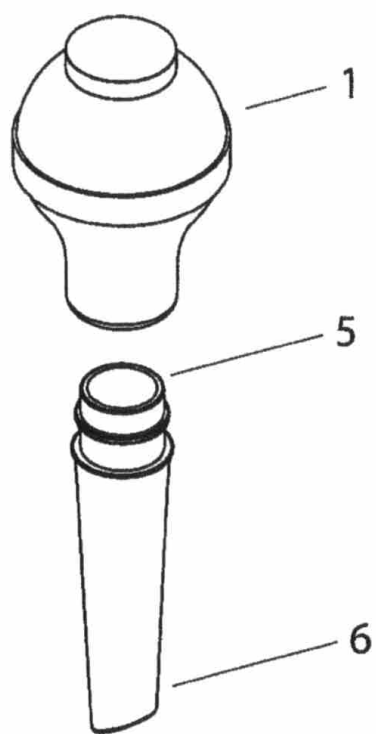


FIG. 3