

19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **1 213 707**

21 Número de solicitud: 201830632

51 Int. Cl.:

A47J 43/28 (2006.01)

12

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

22 Fecha de presentación:

04.05.2018

43 Fecha de publicación de la solicitud:

04.06.2018

71 Solicitantes:

**IRIARTE IBÁÑEZ, Héctor (100.0%)
C/ Pignatelli, 1C
31550 RIBAFORADA (Navarra) ES**

72 Inventor/es:

IRIARTE IBÁÑEZ, Héctor

74 Agente/Representante:

VEIGA SERRANO, Mikel

54 Título: **CUCHARA PARA COCTELERÍA**

ES 1 213 707 U

DESCRIPCIÓN

CUCHARA PARA COCTELERÍA

5 **Sector de la técnica**

La presente invención está relacionada con el sector de la restauración u hostelería, proponiendo una cuchara para uso en la preparación de cocteles y combinados mediante la cual se puede realizar un vertido controlado y progresivo del líquido o bebida que conforma el coctel o combinado.

Estado de la técnica

En el sector de la hostelería y restauración es conocido el uso de la cuchara imperial para la elaboración de cocteles y combinados. La cuchara imperial se caracteriza por tener un mango alargado, generalmente con forma exterior de espiral, el cual tiene en uno de sus extremos la cabeza de la cuchara.

La configuración alargada del mango de este tipo de cucharas se emplea principalmente para realizar un vertido controlado de las bebidas que forman el coctel. Así, por ejemplo, cuando se requiere hacer cocteles por capas, es decir cocteles en donde se pueda visualizar exteriormente que el coctel está formado por diferentes bebidas, la forma alargada del mango permite que la bebida resbale y se dirija de forma suave y progresiva hacia el vaso evitando que las distintas bebidas que forman el coctel se mezclen entre sí. Asimismo, en el caso de cocteles que incorporen bebidas carbonatadas, el mango y su forma en espiral conducen la bebida de forma controlada impidiendo que las burbujas se rompan.

A pesar de las ventajas inherentes de la forma alargada del mango, en la practica la bebida no se puede verter de forma totalmente controlada, requiriéndose la pericia y pulso de un barman especializado para obtener cocteles por capas con una buena presentación en donde no se mezclen las distintas bebidas, o evitar completamente la rotura de las burbujas.

Se hace por tanto necesaria una solución que permita realizar un vertido controlado de las bebidas sin la necesidad de tener la pericia y pulso de un barman especializado.

35

Objeto de la invención

De acuerdo con la invención se propone una cuchara para coctelería del tipo que comprende un mango alargado que tiene en uno de sus extremos una cabeza de forma cóncava, en donde el mango alargado tiene una entrada para recibir un líquido que está dispuesta en el extremo del mango alargado opuesto a la cabeza, disponiendo el mango alargado una canalización interior para la circulación del líquido que se extiende desde la entrada hasta la cabeza.

De esta manera, el líquido es conducido por la canalización interior de la cuchara de una forma suave y progresiva, con lo que se pueden realizar cocteles por capas impidiendo el mezclado de los diferentes líquidos que componen el coctel, o se puede realizar un vertido controlado de bebidas carbonatadas impidiendo la rotura de las burbujas.

Descripción de las figuras

La figura 1 muestra una vista en perspectiva de un ejemplo de realización de la cuchara para coctelería de la invención.

La figura 2 muestra una vista esquemática lateral de la cuchara de la figura 1 en donde se observa la canalización interior.

La figura 3 muestra una vista esquemática frontal de la cuchara de la figura 1 en donde se observa la canalización interior.

25

Descripción detallada de la invención

Como se muestra en la vista en perspectiva de la figura 1 la cuchara para coctelería de la invención está formada por un mango alargado (1) que tiene en uno de sus extremos una cabeza (2) de forma cóncava.

El mango alargado (1) tiene una entrada (3) para recibir un líquido o bebida, disponiéndose dicha entrada (3) en el extremo del mango alargado (1) que es opuesto al extremo en donde se dispone la cabeza (2) de la cuchara.

35

Como se muestra en las vistas esquemáticas del ejemplo de realización de las figuras 2 y 3, el mango alargado (1) tiene una canalización interior (4) para la circulación del líquido o bebida que se extiende desde la entrada (3) hasta la cabeza (2).

5 En el ejemplo de las figuras 2 y 3 la canalización interior (4) se extiende desde la entrada (3) hasta el extremo inferior de la cabeza (2) de la cuchara, de forma que define un primer tramo recto correspondiente al mango (1) y un segundo tramo curvo correspondiente a la cabeza (2). Así, se consigue un adecuado vertido del líquido, ya que el segundo tramo curvo frena el flujo de líquido en el momento de su salida de la cuchara.

10

Así, la canalización interior (4) se extiende hasta una salida de líquido que se dispone en el extremo inferior de la cabeza (2) de la cuchara. Dicha salida de líquido puede disponerse en la parte delantera de la cabeza (2) de la cuchara, es decir en su parte cóncava, tal y como se ilustra en las figuras 2 y 3, o puede disponerse, o bien en la parte trasera de la cabeza (2) de la cuchara, es decir en su parte convexa, o bien en el canto de la cabeza, de manera que la superficie cóncava de la cabeza (2) de la cuchara no presenta ningún orificio y puede usarse de manera convencional.

20 En cualquier caso, esta realización no es limitativa, pudiendo darse el caso de que la canalización interior (4) se extienda desde la entrada (3) hasta el extremo del mango alargado (1) en donde está dispuesta la cabeza (2) de la cuchara. Así, la canalización interior (4) define un único tramo recto que, si bien no frena el flujo de líquido en el momento de su salida de la cuchara, resulta en un mecanizado mas sencillo de la canalización (4).

25 En este caso, la canalización interior (4) se extiende hasta una salida de líquido que se dispone en el extremo inferior del mango alargado (1) que tiene la cabeza (2) de la cuchara, pudiendo disponerse la salida de líquido en la parte delantera o en la parte trasera del mango (1).

30 Según el ejemplo de realización mostrado en figuras 2 y 3 la canalización interior (4) tiene una pared interna en forma recta.

Según otro ejemplo de realización la canalización interior (4) tiene una pared interna en forma de espiral que permite crear una circulación helicoidal del líquido.

35

Como se muestra en las figuras, se ha previsto que la entrada (3) de líquido tenga una forma de embudo que favorezca el vertido del líquido hacia la canalización interior (4).

5 Según otro ejemplo de realización de la invención la canalización interior (4) está formada por una sola conducción que se extiende por el interior del mango alargado (1) desde la entrada (3) hasta el extremo inferior del mango en donde se dispone la cabeza, derivando dicha conducción en varias conducciones que están dispuestas en el interior de la cabeza (2), de forma que se obtienen varias salidas para el líquido.

10 Preferentemente el material en que está realizada la cuchara es acero inoxidable, si bien pudiese estar realizado en cualquier tipo de material de tipo inoxidable.

15

20

25

30

35

REIVINDICACIONES

- 1.- Cuchara para coctelería comprendiendo un mango alargado (1) que tiene en uno de sus extremos una cabeza (2) de forma cóncava, caracterizada por que el mango alargado (1) tiene una entrada (3) para recibir un líquido que está dispuesta en el extremo del mango alargado (1) opuesto a la cabeza (2), disponiendo el mango alargado (1) una canalización interior (4) para la circulación del líquido que se extiende desde la entrada (3) hasta la cabeza (2).
- 2.- Cuchara para coctelería, según la reivindicación 1, caracterizada por que la canalización interior (4) tiene una pared interna en forma de espiral para crear una circulación helicoidal del líquido.
- 3.- Cuchara para coctelería, según la reivindicación 1, caracterizada por que la canalización interior (4) tiene una pared interna en forma recta.
- 4.- Cuchara para coctelería, según una cualquiera de las reivindicaciones anteriores, caracterizada por que la canalización interior (4) se extiende desde la entrada (3) hasta el extremo inferior de la cabeza (2) de la cuchara.
- 5.- Cuchara para coctelería, según la reivindicación anterior, caracterizada por que la canalización interior (4) termina en una salida de líquido que se dispone en la parte trasera de la cabeza (2) de la cuchara.
- 6.- Cuchara para coctelería, según la reivindicación 4, caracterizada por que la canalización interior (4) termina en una salida de líquido que se dispone en la parte delantera de la cabeza (2) de la cuchara.
- 7.- Cuchara para coctelería, según la reivindicación 4, caracterizada por que la canalización interior (4) termina en una salida de líquido que se dispone en el canto de la cabeza (2) de la cuchara.
- 8.- Cuchara para coctelería, según una cualquiera de las reivindicaciones anteriores, caracterizada por que la canalización interior (4) que se extiende desde la entrada (3) hasta el extremo inferior de la cabeza (2) tiene una sola conducción que se extiende por el interior

del mango alargado (1) la cual deriva en varias conducciones dispuestas en el interior de la cabeza (2), tal que se obtienen varias salidas para el líquido.

5 9.- Cuchara para coctelería, según una cualquiera de las reivindicaciones 1 a 3, caracterizada por que la canalización interior (4) se extiende desde la entrada (3) hasta el extremo del mango alargado (1) en donde se dispone la cabeza (2) de la cuchara.

10 10.- Cuchara para coctelería, según la reivindicación anterior, caracterizada por que la canalización interior (4) termina en una salida de líquido que se dispone en la parte trasera del mango alargado (1).

11.- Cuchara para coctelería, según la reivindicación 9, caracterizada por que la canalización interior (4) termina en una salida de líquido que se dispone en la parte delantera del mango alargado (1).

15

12.- Cuchara para coctelería, según una cualquiera de las reivindicaciones anteriores, caracterizada por que la entrada (3) tiene forma de embudo.

20 13.- Cuchara para coctelería, según una cualquiera de las reivindicaciones anteriores, caracterizada por que está realizada en acero inoxidable.

25

30

35

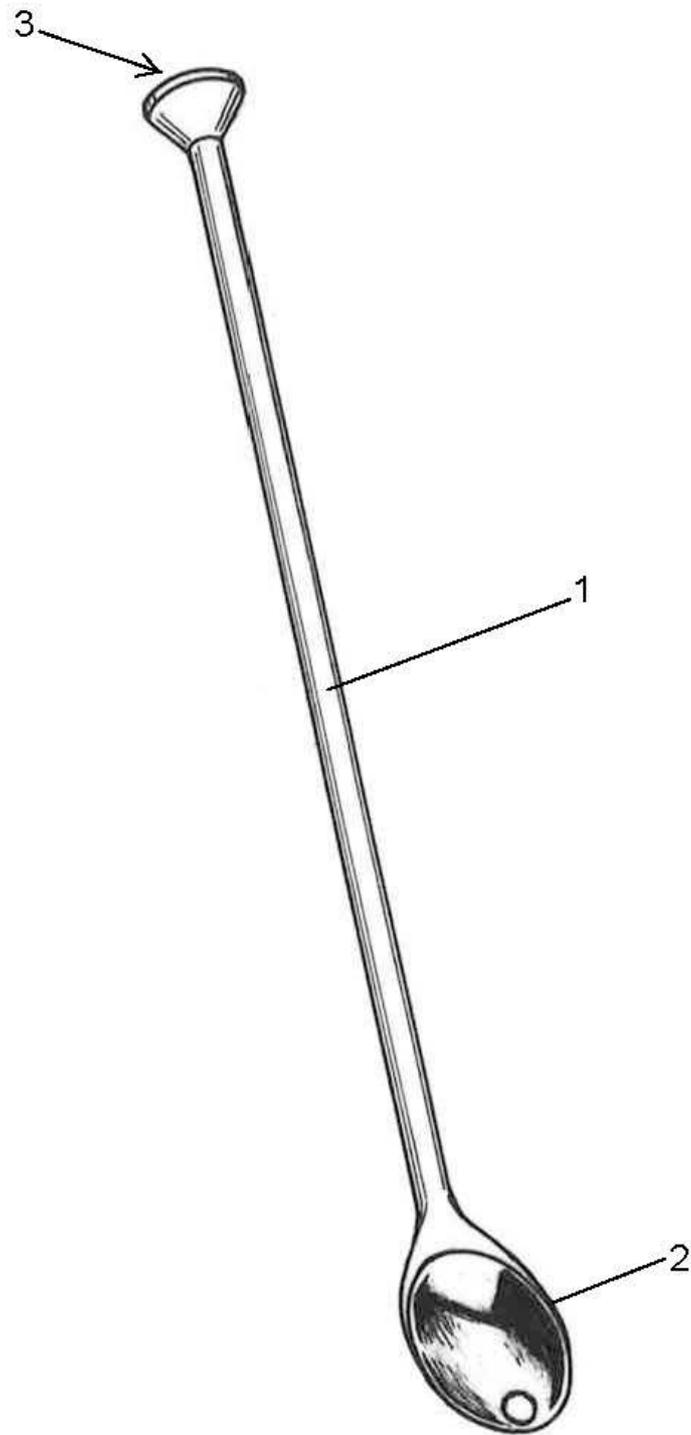


FIG. 1

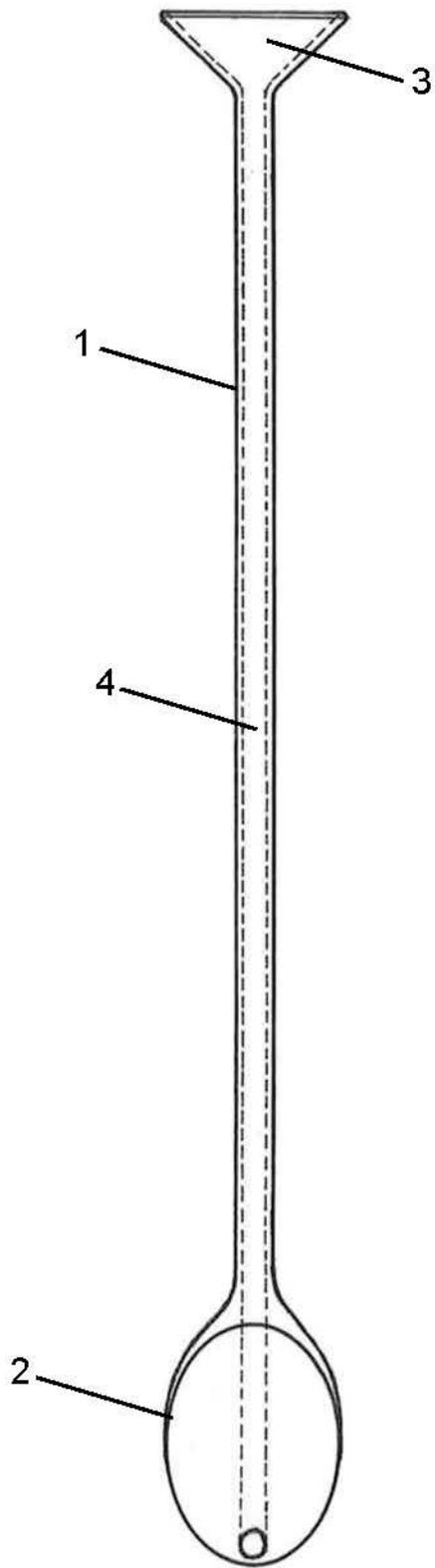


FIG. 2

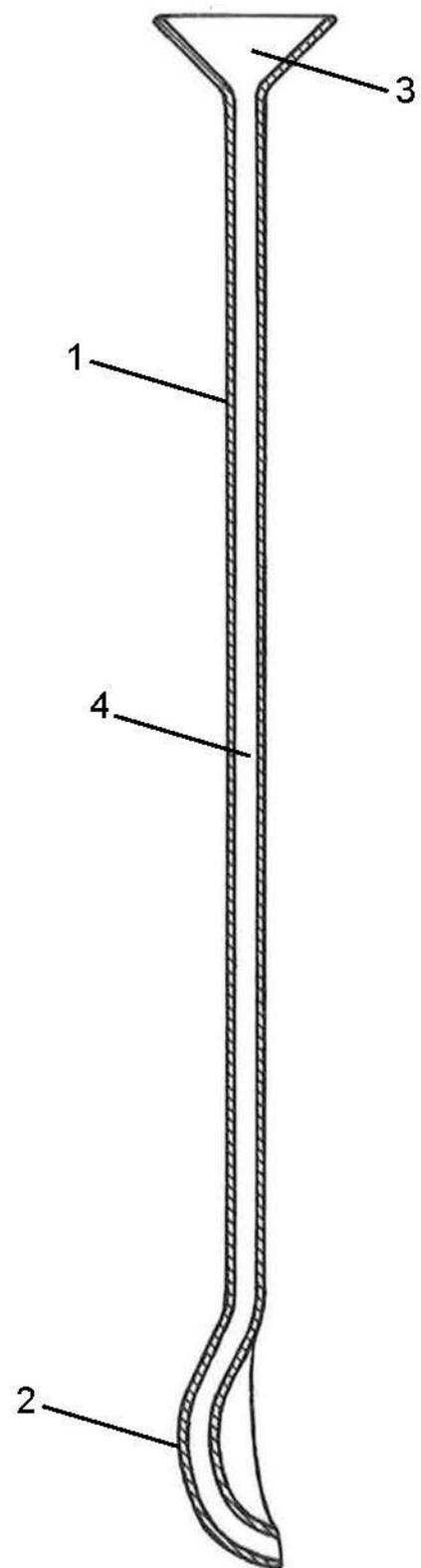


FIG. 3