

19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **1 219 940**

21 Número de solicitud: 201831365

51 Int. Cl.:

B26B 1/10 (2006.01)

B25G 3/04 (2006.01)

12

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

22 Fecha de presentación:

11.09.2018

43 Fecha de publicación de la solicitud:

02.11.2018

71 Solicitantes:

CERDAN MARTIN, Cristobal (100.0%)
Camino del Sanatorio,11-Blq,4-Bajo-A
29001 MALAGA (Málaga) ES

72 Inventor/es:

CERDAN MARTIN, Cristobal

74 Agente/Representante:

SEGURA MAC-LEAN, Mercedes

54 Título: **MANGO PARA CUCHILLOS ADAPTADO**

ES 1 219 940 U

MANGO PARA CUCHILLOS ADAPTADO

DESCRIPCIÓN

5

OBJETO DE LA INVENCION

La presente invención se refiere a un mango para cuchillos adaptado, es decir, especialmente concebido para personas con problemas de movilidad en las manos, discapacidad motora, etc.

10

El objeto de la invención es proporcionar un mango para cuchillos que permita la independencia de las personas afectadas por algún tipo de discapacidad, ya sea provocada por lesión física o enfermedad.

15

La invención se sitúa pues en el ámbito de los dispositivos ortopédicos.

ANTECEDENTES DE LA INVENCION

20 Comer es una actividad que tenemos tan integrada en nuestro día a día, que no somos conscientes de lo complicada que es para determinadas personas con algún tipo de discapacidad física.

Este tipo de discapacidades pueden deberse a una enfermedad, a una lesión cerebral o a una lesión física en las extremidades. Cualquiera que sea el motivo, causa una discapacidad en las manos que generan en el afectado una dependencia a la hora de realizar sus tareas cotidianas. Ya sea vestirse, asearse o como en el presente caso, alimentarse.

30 La dependencia de otras personas hace que se desarrollen sentimientos negativos en los afectados. Estos ven coartada su libertad y autonomía debido a que se ven incapaces de ejercer tareas sencillas que anteriormente realizaban.

Según estudios médicos de la OMS entre la demografía de la Unión Europea se encuentra un 16.2% de personas que sufren algún tipo de discapacidad. En España en particular, la cifra llega hasta el 8.7% de afectados.

5 Este módulo de discapacidades pretende centrarse en la restricción de actividades, más que en la limitación de funciones. Se trata de entender las discapacidades como un problema de interacción entre el individuo y el medio, más que como algo individual. De este modo, estamos ante un concepto dinámico que está en consonancia con el concepto de discapacidad de la OMS.

10 Estas limitaciones pueden ser producidas por lesiones físicas o por enfermedades degenerativas. De tal modo que coartan la libertad de movimientos de los afectados y surgen limitaciones y obstáculos en actividades cotidianas.

15 Tratando de obviar esta problemática, son conocidas diversas soluciones, ninguna de las cuales resulta plenamente efectiva.

En tal sentido, pueden citarse los cubiertos tales como cuchillos-tenedor, usados en personas con movilidad muy reducida en una mano, que se materializan en un cubierto que
20 combina el corte por presión para cortar con una sola mano, con un tenedor para poder prescindir del cambio constante de cubierto. Sin embargo, este tipo de dispositivos son inútiles para cortar alimentos que requieren de un movimiento de fricción (carnes).

Paralelamente, son conocidos cubiertos flexibles, cuya zona de asido tiene una sección más
25 flexible, que permite doblar el cubierto. Son ideales para aquellas personas con menor movilidad en la muñeca, que tienen dificultad para dirigir el cubierto a la boca. Sin embargo, este tipo de mecanismos no son aplicables a utensilios que requieran fuerzas en su uso.

De igual manera son conocidos cubiertos con mangos engrosados, que si bien son idóneos
30 para aquellas personas que no son capaces de agarrar firmemente cubiertos de un grosor normalizado, presentan una ergonomía inamovible, es decir, que no se adapta a las necesidades específicas de cada caso.

También son conocidos mangos con agarre metacarpofalángico, indicados para aquellas
35 personas, que no tienen prensión palmar; pero que sí tienen movilidad a nivel de hombro y

codigo; pudiendo llevar el cubierto del plato a la boca. El problema de este tipo de mangos es que precisan de una colocación previa a su uso y posiblemente de una ayuda externa.

5 Finalmente son conocidos cuchillos basculantes, en los que la hoja es arqueada y se hace bascular a la hora de cortar la comida. Este tipo de cuchillos están indicados para personas con dificultad en la prensión, permitiendo hacer una prensión en puño del cuchillo. Además, se realiza el corte por deslizamiento y balanceo, siendo realizable con una sola mano. Sin embargo, pierden la propiedad de usar el cuchillo como punzón.

10

DESCRIPCIÓN DE LA INVENCION

15 El mango para cuchillos adaptado que se preconiza resuelve de forma plenamente satisfactoria la problemática anteriormente expuesta en todos y cada uno de los aspectos comentados, en base a una solución sencilla pero muy eficaz.

20 Para ello, el mango de la invención se constituye a partir de un cuerpo monopieza a base de un material antideslizante, como por ejemplo polipropileno flexible (FPP) o cualquier otro material resistente al agua, que sea apto para las altas temperaturas del lavavajillas y que tenga cierta resistencia a los cortes que pueden provocar en él otros utensilios de cocina.

25 Dicho cuerpo se fabrica por extrusión en moldes de dos caras, de manera que la hoja del cuchillo en este caso se colocaría directamente dentro del molde para fijarla al cuerpo mediante el fundido del material sintético.

30 De forma más concreta, el mango presenta un núcleo central, alargado, con un orificio ciego extremo, en el que se introduce la hoja del cuchillo, y dos alas laterales flexibles que emergen de la zona superior de dicho núcleo central, preferentemente de forma tangencial, alas de configuración esencialmente rectangular, de vértices fuertemente redondeados, destinadas a flexionarse hacia el interior en las maniobras de asido del mango, definiendo una empuñadura de perímetro ajustable, en función de las limitaciones de cada usuario.

35 La hoja del cuchillo estaría formada de acero inoxidable para que transmita la sensación de que es una herramienta de cocina profesional y que los niños o mayores no subestimen los peligros que ello conlleva.

Por último, se añadirían los últimos detalles como una pieza redonda de acero en la parte superior del mango para habilitar su uso en sujetadores imantados de cocina. Además, se realizarían los orificios laterales en el cuerpo inferior del mango para añadir los remaches de Acero inoxidable. Estos aportan mayor sensación de seguridad y resistencia al producto.

El dispositivo así descrito, se siente cómodo de agarrar, el flexionar y estrujar las alas es casi instintivo. Al estar posicionado en la mesa mantiene la punta del cuchillo erguida debido al peso del mango, pero sin llegar a ser peligroso. Este posicionamiento facilita su agarre con una sola mano. Además, cuando la hoja tiene restos de comida, la mantiene despegada de la mesa para evitar las manchas.

Al no tener marcada una posición clara para los dedos, cada persona adapta el agarre a su necesidad.

En cuanto a las interacciones con los demás elementos de la cocina, el cuchillo se puede lavar a mano y es compatible con el lavavajillas debido a que está fabricado en acero inoxidable y un material plástico resistente a las altas temperaturas del lavavajillas. Tiene un proceso de secado común, el agua desliza por su superficie y no posee orificios que la retengan. No encaja perfectamente en un cajón adaptado a cubiertos tradicionales, ya que los huecos diseñados en este tipo de cajones son estrechos y alargados, pero sí que se integra perfectamente en una fuente de utensilios de cocina, junto a las tijeras, las cucharas de madera y las varillas.

Añadiéndole una pieza de acero en la parte superior del cuerpo se podría adaptar para su colocación en un sujetador magnético de utensilios de cocina.

Es un producto de formas simples y atractivo visualmente. Destinado al mercado de la Ortopedia principalmente. Está pensado para ayudar a personas afectadas por lesiones o enfermedades que hayan incapacitado sus manos para sujetar firmemente un cuchillo y poder hacer un correcto uso de él. Por lo que puede estar clasificado como Diseño Social.

La variedad y flexibilidad del agarre del cuchillo hace que sea adaptable a casi cualquier tipo de mano afectada. Los materiales de los que se compone provocan que su fabricación no sea costosa y pueda llegar al mercado con un precio asequible para cualquier clase social.

Es un producto que por sus características útiles y sociales podría estar a la venta en tiendas de Ortopedia, Farmacias o cualquier establecimiento comercial que disponga de utensilios de cocina.

5

DESCRIPCIÓN DE LOS DIBUJOS

10 Para complementar la descripción que seguidamente se va a realizar 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 juego de planos en donde con carácter ilustrativo y no limitativo, se ha representado lo siguiente:

15 La figura 1.- Muestra una vista en perspectiva de un mango para cuchillos adaptado realizado de acuerdo con el objeto de la presente invención.

La figura 2.- Muestra una vista en alzado frontal del dispositivo de la figura anterior.

20 La figura 3.- Muestra una vista en planta del dispositivo.

La figura 4.- Muestra una vista en alzado lateral del dispositivo de la figura anterior.

25 La figura 5.- Muestra una vista en perspectiva del dispositivo con la correspondiente hoja de corte asociada al mismo.

La figura 6.- Muestra, finalmente, una vista en perspectiva del cuchillo en situación de uso.

30 REALIZACIÓN PREFERENTE DE LA INVENCION

A la vista de las figuras reseñadas, puede observarse como el mango de la invención se constituye a partir de un cuerpo monopieza (1), a base de un material antideslizante, como por ejemplo polipropileno flexible, en el que se define un núcleo central (2), alargado, con

un orificio ciego extremo (3) en el que se fija la hoja (4) del cuchillo, cuerpo central (2) del que emergen superiormente una pareja de alas laterales (5) flexibles que emergen de la zona superior de dicho núcleo central, preferentemente de forma tangencial, con unas zonas de unión inferiores redondeadas (6), alas laterales (5) que presentan una configuración esencialmente rectangular, de vértices (7-8) fuertemente redondeados, y que, tal y como se puede ver en la figura 6, están destinadas a flexionarse hacia el interior en las maniobras de asido del mango, definiendo una empuñadura cuya sección presenta un perímetro ajustable, en función de las limitaciones de cada usuario.

10 Tal y como se ha dicho anteriormente, la hoja (4) del cuchillo estaría obtenida en acero inoxidable, fijándose al núcleo central (2) preferentemente mediante remaches (9).

El mango se remata por su extremidad posterior en una pieza redonda de acero (10) en la parte superior del mango para habilitar su uso en sujetadores imantados de cocina.

15 De acuerdo con la figura 5, en el producto final se realizarán unos ajustes a su aspecto físico a fin de mejorar el entendimiento visual del objeto, es decir, que el usuario tenga un mejor entendimiento de su uso en el primer contacto con el objeto.

20 Para ello se el mango se ha separado en dos zonas (11) y (12) delimitadas por dos colores o texturas. Estas zonas indican la posición recomendada que deben ocupar los dedos en el agarre del mango. Sin embargo dicha delimitación no es muy específica debido a que cada usuario puede adaptar el agarre a sus necesidades.

25 La combinación de unos colores llamativos puede resultar atractiva para el público, pero tiene el peligro de que pueda llegar a percibirse como un juguete. Una combinación de colores más sobria integra el utensilio entre el resto de herramientas de cocina y hace más fácil identificar su verdadero carácter. Ya que al ser un producto nuevo hay que tener presente las primeras reacciones de las personas ante él y tratar de indicar con su aspecto físico su funcionamiento y su condición de herramienta de trabajo.

30

REIVINDICACIONES

- 1^a.- Mango para cuchillos adaptado, caracterizado porque está constituido a partir de un cuerpo monopieza (1), a base de un material flexible y antideslizante, resistente al agua, apto para las altas temperaturas del lavavajillas y resistente a los cortes, tal como polipropileno flexible, en el que se define un núcleo central (2), alargado, con un orificio ciego extremo (3) en el que se fija la hoja (4) del cuchillo, cuerpo central (2) del que emergen superiormente una pareja de alas laterales (5) flexibles que emergen de la zona superior de dicho núcleo central, alas laterales (5) que presentan una configuración rectangular, capacitadas de flexionarse hacia el interior en las maniobras de asido del mango.
- 2^a.- Mango para cuchillos adaptado, según reivindicación 1^a, caracterizado porque la hoja (4) del cuchillo está obtenida en acero inoxidable, fijándose al núcleo central (2) mediante remaches o cualquier otro tipo de fijación(9).
- 3^a.- Mango para cuchillos adaptado, según reivindicación 1^a, caracterizado porque el mango se remata por su extremidad posterior en una pieza redonda de acero (10) como elemento de fijación en sujetadores imantados de cocina.
- 4^a.- Mango para cuchillos adaptado, según reivindicación 1^a, caracterizado porque en la superficie del mango se definen dos zonas (11) y (12) delimitadas por dos colores y texturas de indicación de la posición recomendada que deben ocupar los dedos en el agarre del mango.
- 5^a.- Mango para cuchillos adaptado, según reivindicación 1^a, caracterizado porque las alas laterales (5) flexibles emergen de la zona superior de dicho núcleo central de forma tangencial, con unas zonas de unión inferiores redondeadas (6).

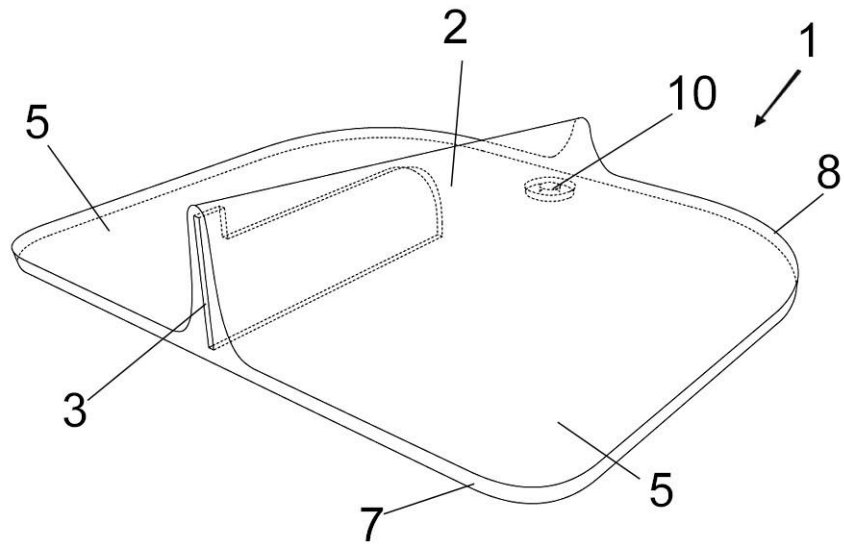


FIG. 1

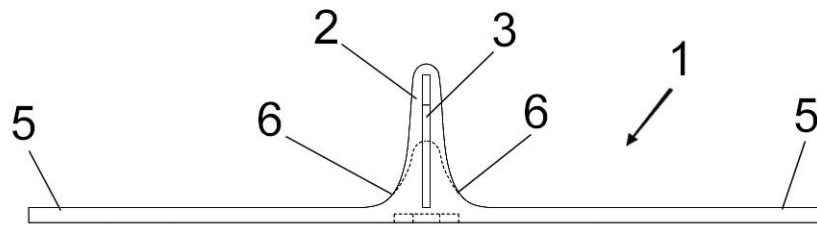


FIG. 2

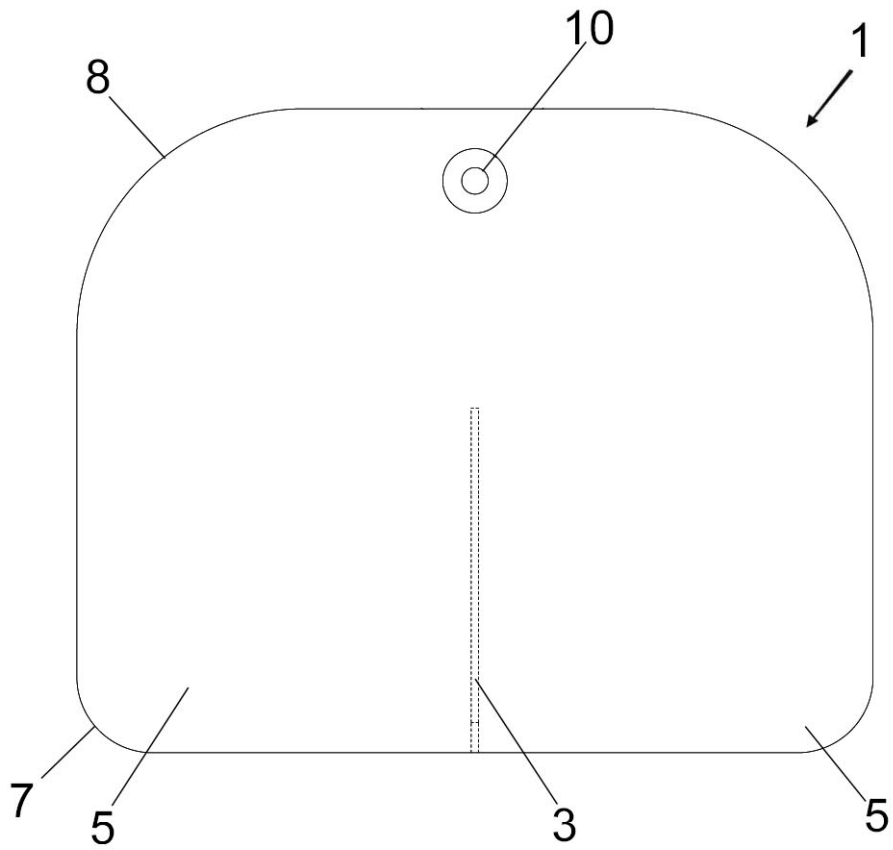


FIG. 3

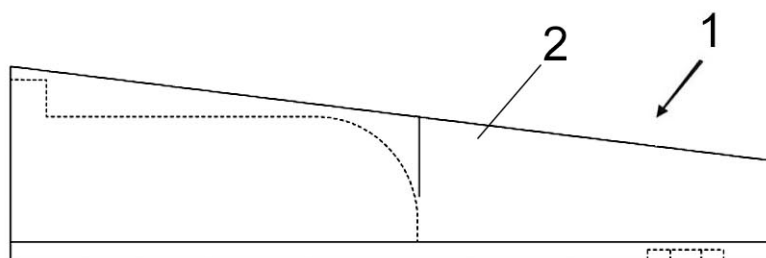


FIG. 4

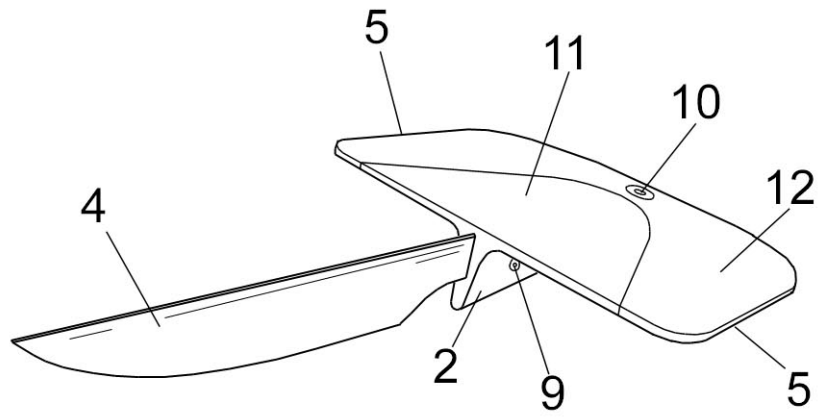


FIG. 5

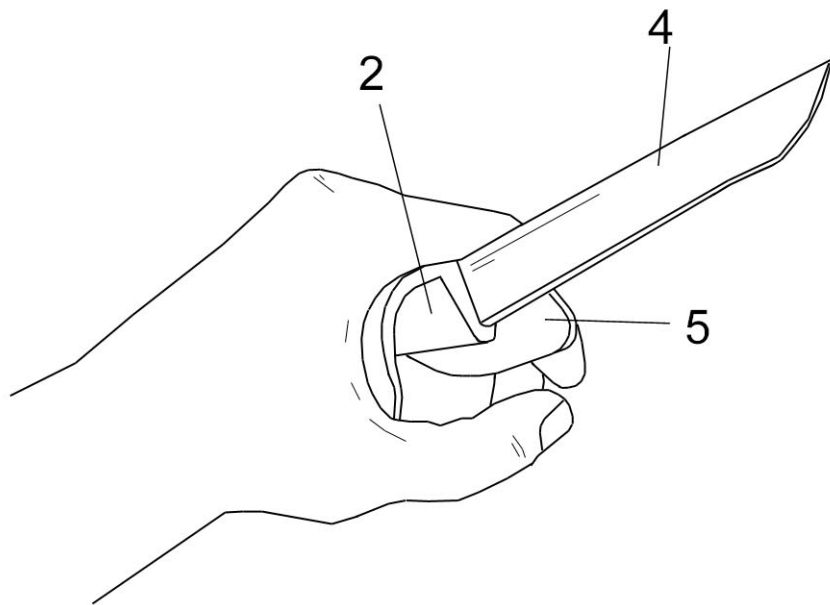


FIG. 6