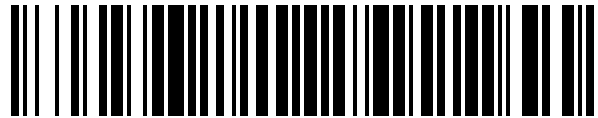


19



OFICINA ESPAÑOLA DE  
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **1 223 210**

21 Número de solicitud: 201831865

51 Int. Cl.:

**B26B 9/02** (2006.01)

12

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

22 Fecha de presentación:

**03.12.2018**

43 Fecha de publicación de la solicitud:

**17.01.2019**

71 Solicitantes:

**SALVO FERRANDO, Luis (100.0%)  
CALLE 205, 20  
46182 LA CAÑADA (Valencia) ES**

72 Inventor/es:

**SALVO FERRANDO, Luis**

74 Agente/Representante:

**UNGRÍA LÓPEZ, Javier**

54 Título: **CUCHILLO JAMONERO**

ES 1 223 210 U

**DESCRIPCIÓN**

**CUCHILLO JAMONERO**

5 **Objeto de la invención**

La presente invención se refiere a un cuchillo jamonero que comprende una hoja longitudinal con un perfil curvado que tiene dos filos interiores enfrentados entre sí que están separados por una ranura alargada, de manera que esta configuración descrita de la hoja longitudinal permite que el movimiento de corte del cuchillo sea especialmente suave y preciso, debido fundamentalmente al contacto tangencial de la hoja longitudinal sobre el jamón durante el corte.

**Problema técnico a resolver y antecedentes de la invención**

En la actualidad son conocidos los cuchillos jamoneros, cada uno de los cuales comprende una estrecha y delgada hoja longitudinal alargada que incluye un filo en uno de sus bordes longitudinales, de manera que, aunque es posible llevar a cabo los cortes sobre un jamón para conseguir lonchas finas de jamón, existe el inconveniente de que el usuario puede cortarse accidentalmente mientras realiza la tarea de cortar el jamón, sobre todo si no tiene práctica.

20 Otro inconveniente de los cuchillos jamoneros convencionales es la dificultad para obtener lonchas de jamón con el espesor requerido, de forma que si el usuario no está habituado a cortar lonchas de jamón, tendrá dificultades para cortar las lonchas con un espesor homogéneo.

25 **Descripción de la invención**

Con el fin de alcanzar los objetivos y evitar los inconvenientes mencionados en los apartados anteriores, la invención propone un cuchillo jamonero que comprende un mango de asido y una hoja longitudinal que tiene una sección transversal curvada que incluye a lo largo de su extensión longitudinal al menos una ranura alargada delimitada por un borde perimetral de contorno cerrado formado por dos tramos longitudinales afilados constitutivos de dos filos, y dos tramos extremos.

35 El espesor de la hoja longitudinal está delimitado entre una primera superficie curvo-convexa y una segunda superficie curvo-cóncava ubicada en un plano opuesto a la

primera superficie curvo-convexa, de manera que durante el corte de una pieza cárnica, como por ejemplo un jamón, la hoja longitudinal apoya sobre su superficie curvo-convexa, de manera que la loncha cortada de jamón discurrirá a través de la ranura alargada con apoyo sobre la superficie curvo-cóncava de dicha hoja longitudinal.

5

La hoja tiene una curvatura con un radio que está delimitado entre 3 mm. y 18 mm que permite que los filos de corte entren o penetren con facilidad en la superficie de la pieza cárnica que se desea cortar.

10

La distancia entre los dos tramos longitudinales afilados correspondiente con la anchura de la ranura alargada, está delimitada dicha distancia entre 1,5 mm. y 1 cm., ya que es la que determina el grosor de la loncha de la pieza cárnica una vez que ha sido cortada

15

El largo total de la ranura está delimitado entre 9 cm. y 30 cm., ya que dicho largo total es el que permite la comodidad durante el corte con el cuchillo sobre la pieza cárnica.

20

El espesor de la hoja longitudinal está delimitado entre 0,5 mm. y 3 mm., ya que si es menor a 0,5 mm., la hoja longitudinal podría llegar a dañarse e incluso doblarse; y si la hoja longitudinal tuviera un espesor mayor de 3 mm., dicha hoja longitudinal sería excesivamente rígida, para el corte de este tipo de carne.

25

El largo de la hoja longitudinal está delimitado entre 18 cm. y 50 cm., ya que este largo es el que permite la comodidad en el corte. Si fuese menor de 18 cm. dificultaría su uso ya que sería muy corto, y podrían, determinadas zonas de la pieza cárnica, no ser suficientemente accesibles, y si fuese mayor de 50 cm. sería muy aparatoso, lo que implicaría dificultad en el manejo.

30

La geometría de la sección de la hoja del cuchillo comprende una sección seleccionada entre un arco de circunferencia y un arco con cualquier otra curvatura.

35

En una realización de la invención, la hoja longitudinal del cuchillo jamonero incluye una sola ranura alargada, mientras que en otra realización de la invención la hoja longitudinal incluye dos ranuras alargadas en paralelo delimitadas por los bordes perimetrales de contornos cerrados formados por pares de tramos longitudinales afilados constitutivos de pares de filos, y pares de tramos extremos.

A continuación para facilitar una mejor comprensión de esta memoria descriptiva y formando parte integrante de la misma, se acompaña una serie de figuras en las que con carácter ilustrativo y no limitativo se ha representado el objeto de la invención.

5 **Breve descripción de las figuras**

**Figura 1.-** Muestra una vista en planta del cuchillo jamonero, objeto de la invención.

**Figura 2.-** Muestra una vista en sección según el corte A-A de la figura 1.

**Figura 3.-** Muestra una vista en perspectiva del cuchillo jamonero.

10 **Figura 4.-** Representa una vista en alzado donde se muestra la aplicación del cuchillo en proceso de corte sobre un jamón.

**Figura 5.-** Muestra una vista en planta del cuchillo jamonero con una realización diferente a lo mostrado en las figuras anteriores.

**Figura 6.-** Muestra una vista en sección según el corte B-B de la figura 5.

15 **Descripción de un ejemplo de realización de la invención**

Considerando la numeración adoptada en las figuras 1 a 4, el cuchillo jamonero comprende un mango 1 de asido y una hoja longitudinal 2 con un perfil curvado que incluye a lo largo de su extensión al una ranura alargada 3 delimitada por un borde  
20 perimetral de contorno cerrado que incluye dos tramos longitudinales afilados 3a y dos tramos extremos 3b redondeados.

Los tramos longitudinales afilados 3a del borde perimetral de la hoja longitudinal 2 delimitan una anchura A de la ranura alargada 3, a la vez que constituyen los dos filos de la hoja longitudinal 2, mientras que los dos tramos extremos 3b de la hoja longitudinal  
25 delimitan la longitud de la ranura alargada 3.

La hoja longitudinal 2 del cuchillo tiene una primera superficie curvo-convexa 4 y una segunda superficie curvo-cóncava 5 ubicada en un plano opuesto a la primera superficie curvo-convexa, de forma que ambas superficies 4, 5 opuestas de la hoja longitudinal 2  
30 delimitan el espesor de la hoja longitudinal 2 del cuchillo.

El radio R de curvatura de la hoja longitudinal 2 está delimitado entre 3 mm. y 18 mm.; donde este margen de radio R de curvatura es el que permite que los filos de corte entren o penetren con facilidad en la superficie de una pieza cárnica 6 que se desea

cortar para obtener lonchas 6a de dicha pieza cárnica 6, como es por ejemplo el jamón mostrado en la figura 4.

5 Si el radio R de curvatura fuese menor a 3 mm., la hoja longitudinal 2 tendría una curvatura muy pequeña con un corte de la pieza cárnica muy agresivo. En cambio si el radio R de curvatura fuese mayor a 18 mm. la curvatura sería excesiva, con lo cual no podría realizarse el corte sobre la pieza cárnica.

10 La distancia entre los dos filos correspondiente con la anchura A de la ranura alargada 3, está delimitada entre 1,5 mm. y 1 cm., ya que es la que determina el grosor de la loncha de la pieza cárnica una vez que ha sido cortada. Si la anchura A de la ranura alargada 3 fuese menor de 1,5mm, sería muy difícil llevar a cabo el corte de la pieza cárnica para obtener la loncha, y si la anchura A de la ranura alargada 3 fuese mayor de 1cm., la loncha obtenida sería demasiado gruesa.

15 El largo total L de la ranura alargada 3 está delimitado entre 9 cm. y 30 cm., ya que dicho largo total es el que permite la comodidad durante el corte con el cuchillo sobre la pieza cárnica. Si el largo total L de los filos fuese menor a 9 cm. dificultaría el uso del cuchillo ya que sería excesivamente corto; y si fuese mayor de 30 cm. sería muy aparatoso.

20 El espesor del metal a partir del cual se fabrica la hoja longitudinal 2 del cuchillo está delimitado entre 0,5 mm. y 3 mm., ya que si es menor a 0,5 mm., la hoja longitudinal podría llegar a dañarse e incluso doblarse; y si la hoja longitudinal 2 tiene un grosor mayor de 3 mm., dicha hoja longitudinal 2 sería excesivamente rígida.

25 El largo Z de la hoja longitudinal 2 está delimitado entre 18 cm. y 50 cm., ya que este largo es el que permite la comodidad en el corte. Si fuese menor de 18 cm. dificultaría su uso ya que sería muy corto, y si fuese mayor de 50cm sería muy aparatoso.

30 En una realización de la invención como la mostrada en las figuras 5 y 6, la hoja longitudinal del cuchillo jamonero incluye dos ranuras alargadas 3 en paralelo delimitadas por los bordes perimetrales de contornos cerrados formados por pares de tramos longitudinales afilados 3a constitutivos de pares de filos, y pares de tramos extremos 3b.

35 Por otro lado, cabe señalar que el afilado de la hoja longitudinal 2 del cuchillo se afila por

fuera de dicha hoja 2, es decir, el afilado se realiza sobre la primera superficie curvoconvexa 4.

## REIVINDICACIONES

**1.- Cuchillo jamonero**, que comprende un mango (1) de asido y una hoja longitudinal (2); caracterizado por que:

- 5 - la hoja longitudinal (2) tiene una sección transversal curvada que incluye a lo largo de su extensión longitudinal al menos una ranura alargada (3) delimitada por un borde perimetral de contorno cerrado formado por dos tramos longitudinales afilados (3a) constitutivos de dos filos, y dos tramos extremos (3b);
- la hoja (2) tiene una curvatura con un radio (R) que está delimitado entre 3 mm. y 18  
10 mm.;
- la distancia entre los dos tramos longitudinales afilados (3a) correspondiente con la anchura (A) de la ranura alargada 3, está delimitada dicha distancia entre 1,5 mm. y 1 cm.;
- el largo total (L) de la ranura alargada (3) está delimitado entre 9 cm. y 30 cm.

15

**2.- Cuchillo jamonero**, según la reivindicación 1, caracterizado por que la hoja longitudinal (2) incluye dos ranuras alargadas (3) en paralelo delimitadas por los bordes perimetrales de contornos cerrados formados por pares de tramos longitudinales afilados (3a) constitutivos de pares de filos, y pares de tramos extremos (3b).

20

**3.- Cuchillo jamonero**, según una cualquiera de las reivindicaciones anteriores, caracterizado por que el largo (Z) de la hoja longitudinal (2) está delimitado entre 18 cm. y 50 cm.

25

**4.- Cuchillo jamonero**, según una cualquiera de las reivindicaciones anteriores, caracterizado por que el espesor de la hoja longitudinal (2) está delimitada entre 05 mm. y 3 mm.

30

**5.- Cuchillo jamonero**, según una cualquiera de las reivindicaciones anteriores, caracterizado por que la geometría de la sección de la hoja (2) del cuchillo comprende una sección seleccionada entre un arco de circunferencia y un arco con cualquier otra curvatura.

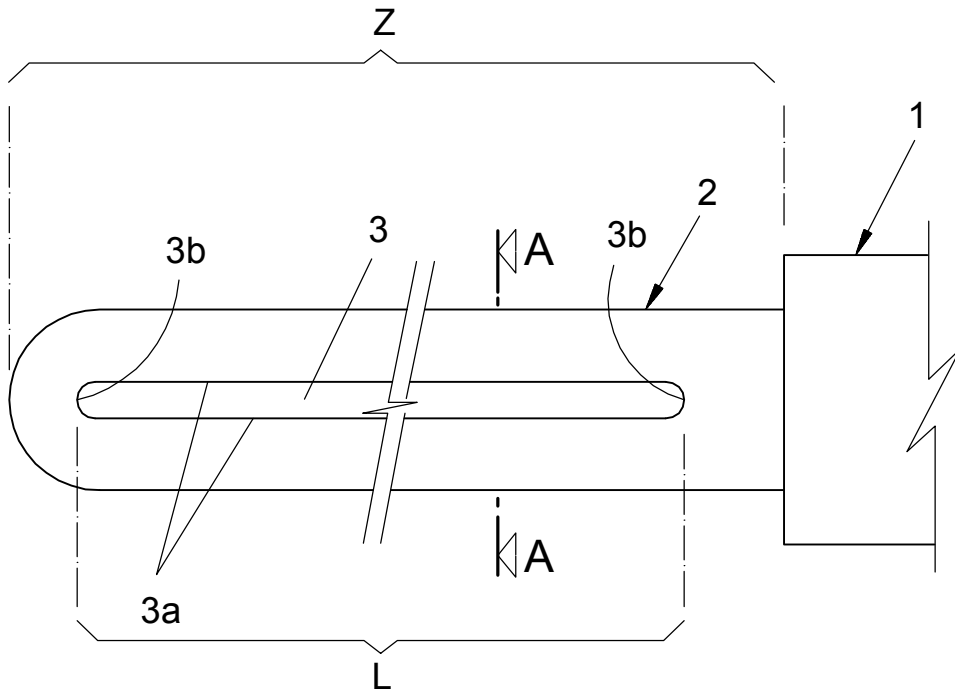


FIG. 1

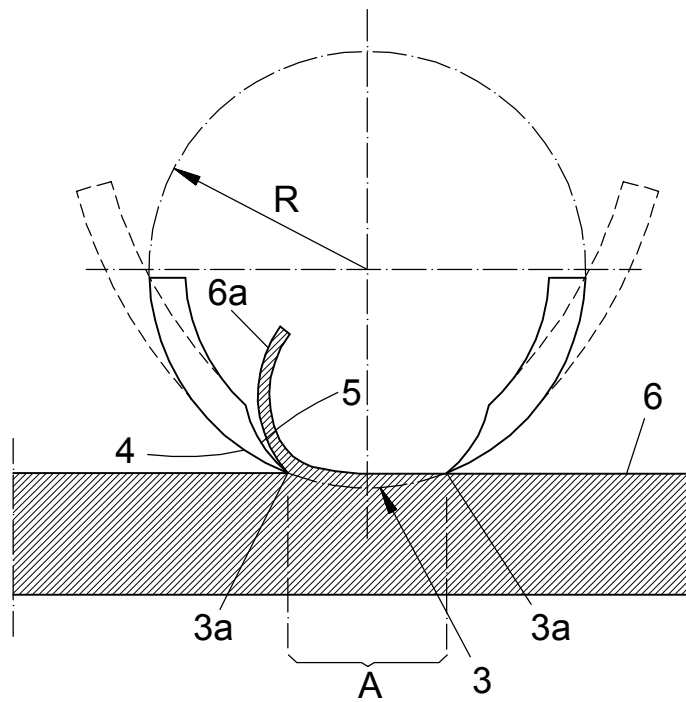


FIG. 2  
CORTE A-A



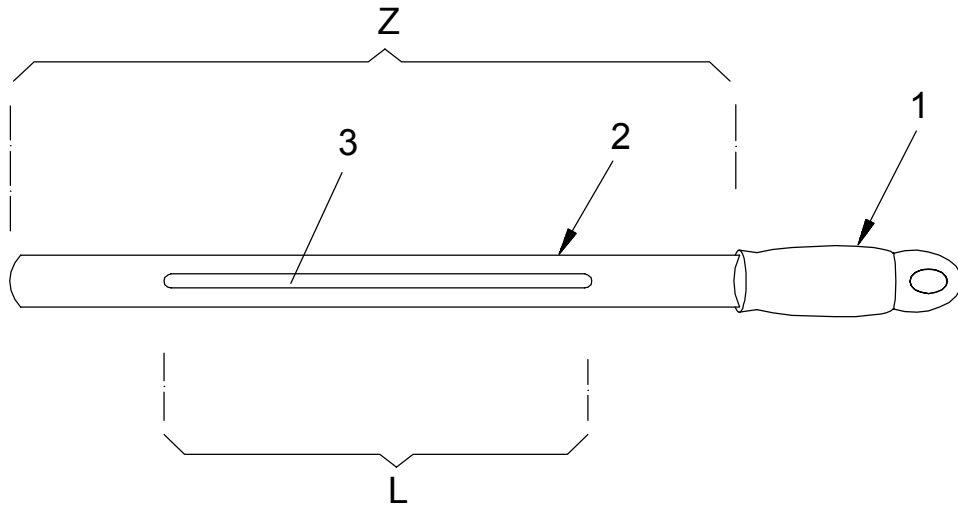


FIG. 3

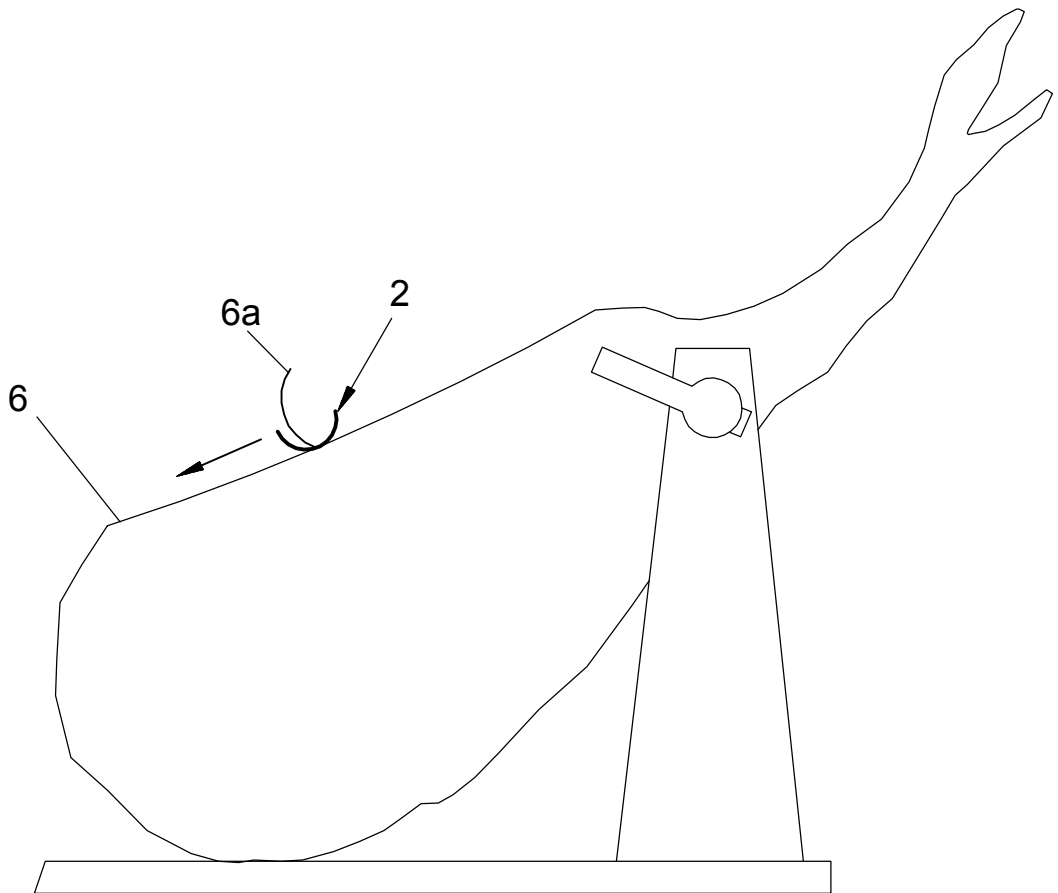


FIG. 4

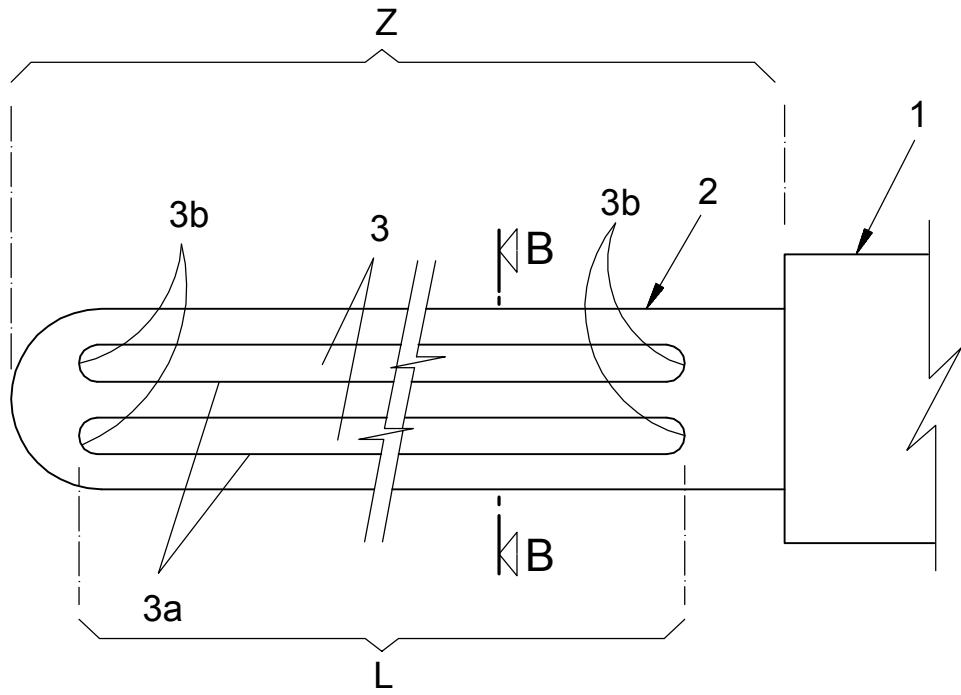


FIG. 5

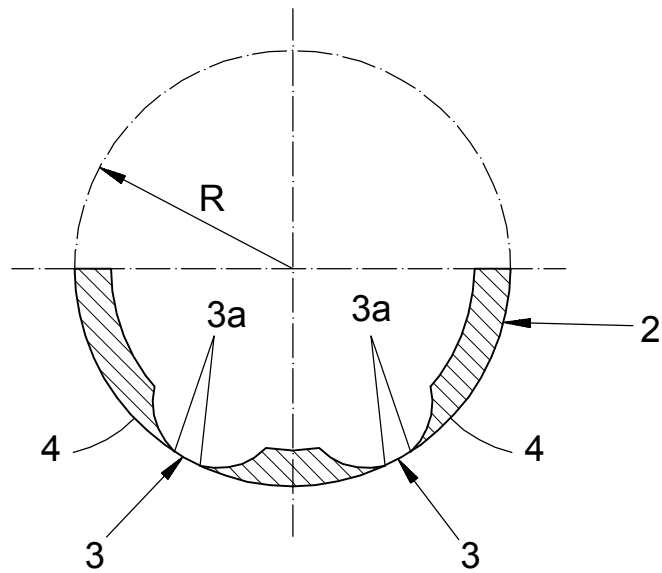


FIG. 6  
CORTE B-B