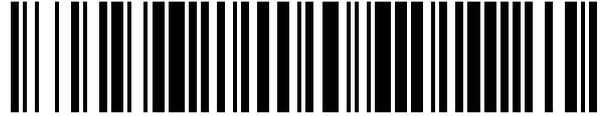


19



OFICINA ESPAÑOLA DE  
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **1 225 879**

21 Número de solicitud: 201930039

51 Int. Cl.:

**A47J 43/00** (2006.01)

12

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

22 Fecha de presentación:

**11.01.2019**

43 Fecha de publicación de la solicitud:

**05.03.2019**

71 Solicitantes:

**KINABA SPAIN, S.L. (100.0%)  
C/ Padre Méndez, 154  
46900 TORRENT (Valencia) ES**

72 Inventor/es:

**BALBASTRE CAMPOS, Juan Ramón**

74 Agente/Representante:

**MOYA ALISES, Hipólito**

54 Título: **Varilla para cóctel**

**ES 1 225 879 U**

## DESCRIPCIÓN

Varilla para cóctel.

### 5 SECTOR DE LA TÉCNICA

La presente invención se refiere a una varilla para cóctel que, además de la función clásica de este tipo de dispositivos, para la remoción de los productos que componen el cóctel, presenta una función adicional, y es la de potenciar la satisfacción en el consumo del cóctel, en virtud de la adición de elementos emanadores de olores que combinen y potencien el cóctel que se esta consumiendo.

### 15 ANTECEDENTES DE LA INVENCION

Son conocidos numerosos diseños de varillas para cóctel, que si bien la mayoría de ellas cumplen la función como elemento de remoción de las bebidas y/o ingredientes que componen el cóctel, se limitan a dicha función, siendo evidente que el aromatizado de los cócteles supone una mejora en las características organolépticas a la hora de su consumo que todo consumidor sabe apreciar.

### 25 EXPLICACION DE LA INVENCION

El dispositivo que se preconiza viene a llenar el vacío técnico anteriormente expuesta, en base a una solución sencilla pero eficaz.

30 Para ello, la varilla de la invención parte de una estructuración convencional, en la que se define un cuerpo o alargado y filiforme que se remata inferiormente en un sector curvo-cóncavo como elemento generador de un flujo de mezclado en la agitación de la varilla cuando ésta se encuentra sumergida en el cóctel de que se trate, que se remata superiormente en una expansión para facilitar su asido manual, con la particularidad de que, en correspondencia con dicha zona superior el dispositivo incluye una segunda pieza, de

naturaleza plástica, emanadora de un aroma, adaptable a los diferentes tipos de cócteles.

Así pues, el cuerpo principal del dispositivo estará obtenido en material termoplástico duro, ideal para permitir remover los ingredientes que componen el cóctel, mientras que la  
5 segunda pieza, fijada a la primera, será de un material termoplástico, que puede ser indistintamente duro o blando, en el que, en el propio proceso de fabricación, la grana a base de material termoplástico se mezcla con el aroma de que se trate, tal como puede ser fresa, limón, menta, naranja, sin descartar otros aromas, antes de inyectar la pieza.

10 De esta forma, la emanación del aroma que ofrece la varilla de la invención combinada con los propios ingredientes que componen el cóctel hace que las propiedades organolépticas del conjunto se vean incrementadas, potenciando el sabor del mismo y en definitiva haciendo que el consumo del mismo resulte mucho más placentero.

15

#### **BREVE DESCRIPCIÓN DE LOS DIBUJOS**

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  
20 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:

La figura 1.- Muestra una vista en perspectiva de una varilla para cóctel realizada de  
25 acuerdo con el objeto de la presente invención.

La figura 2.- Muestra una vista en perspectiva de la varilla de la figura 1 aplicada en un cóctel.

30

#### **REALIZACIÓN PREFERENTE DE LA INVENCION**

A la vista de la figura reseñada, puede observarse como el dispositivo de la invención se materializa a partir de un cuerpo alargado (1) de naturaleza termoplástica, duro,

preferentemente transparente, sin descartar cualquier tipo de coloración u ornamentación, que se remata inferiormente en una expansión curvo-cóncava (2) , para facilitar la remoción de los ingredientes que componen el cóctel (5), y que superiormente se remata en un ensanchamiento (3) para facilitar el agarre manual de la varilla por parte del consumidor, en  
5 este ejemplo de configuración en forma de escudo, pero que podría adoptar cualquier otra configuración acorde a diferentes líneas de diseño sin que ello afecte a la esencia de la invención.

Pues bien, de acuerdo ya con la invención, se ha previsto que en correspondencia con el  
10 ensanchamiento (3) superior de la varilla, la misma incorpore un cuerpo (4), de naturaleza termoplástica, que en el ejemplo elegido presenta una configuración esférica, sin descartar otras configuraciones, y que en el proceso de fabricación dicho material termoplástico se mezcla con un determinado aroma, de manera que se ofrecerán varillas con distintos aromas, como puede ser fresa, limón, menta, naranja, etc, pudiéndose elegir la varilla más  
15 adecuada en función de los aromas que mejor combinen con el cóctel (5) de que se trate, de manera que el consumo de éste resulte lo más placentero posible.

**REIVINDICACIONES**

1<sup>a</sup>.- Varilla para cóctel, que siendo del tipo de las constituidas a partir de un cuerpo alargado (1) de naturaleza termoplástica, duro, que se remata inferiormente en una expansión curvo-cónica (2), para facilitar la remoción de los ingredientes que componen el cóctel (5) en el que está destinado a ser introducida, y que superiormente se remata en un ensanchamiento (3) de agarre manual, se caracteriza porque en correspondencia con el ensanchamiento (3) superior de la varilla incorpora un cuerpo (4), de naturaleza termoplástica y emanadora un determinado aroma.

10

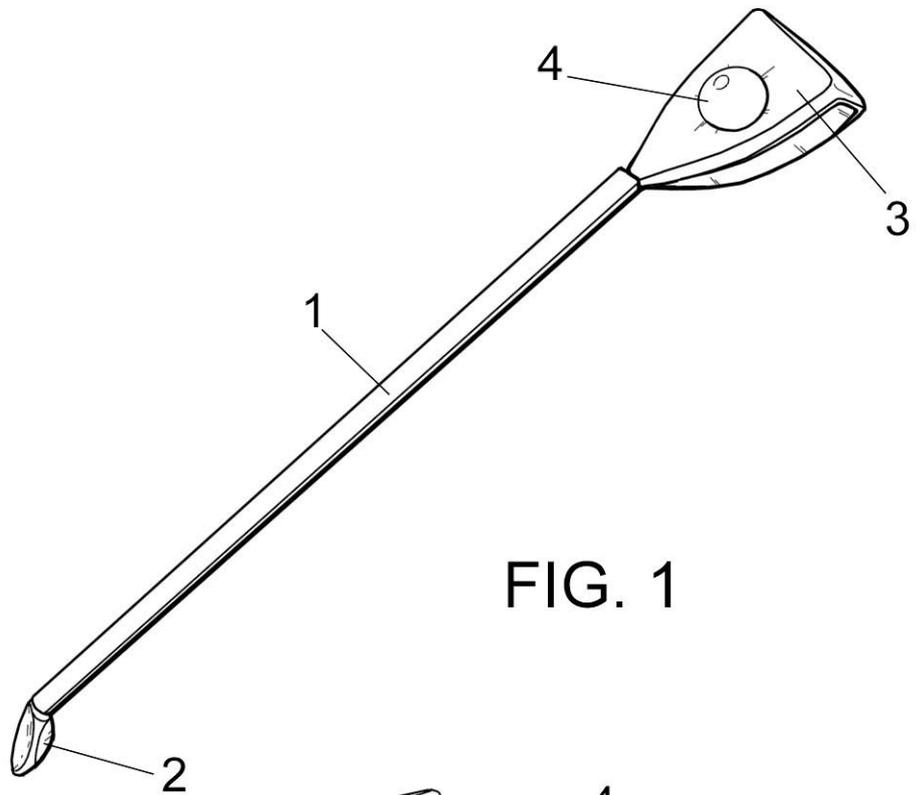


FIG. 1

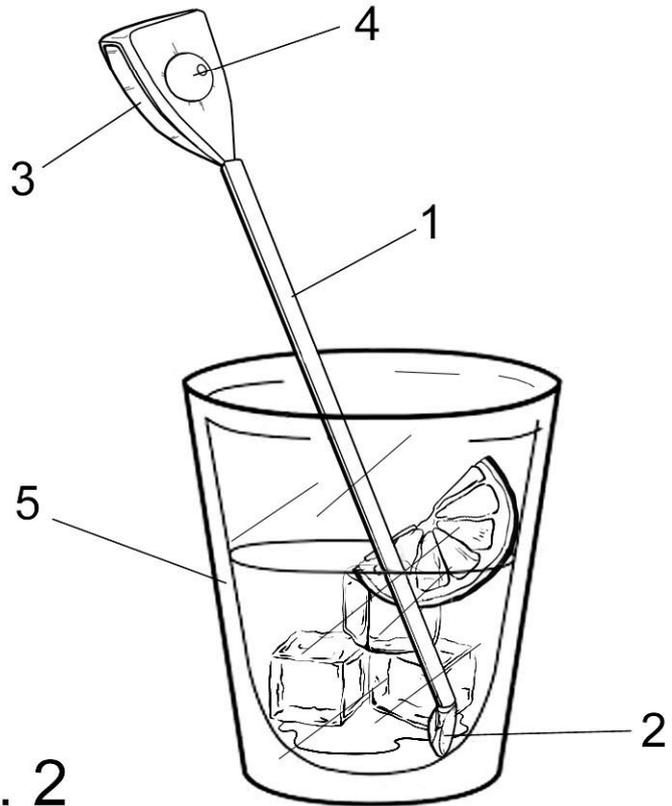


FIG. 2