

19



OFICINA ESPAÑOLA DE  
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **1 235 899**

21 Número de solicitud: 201930486

51 Int. Cl.:

**B62B 3/00** (2006.01)

**A47J 47/00** (2006.01)

**B26B 1/10** (2006.01)

12

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

22 Fecha de presentación:

**05.02.2019**

43 Fecha de publicación de la solicitud:

**10.10.2019**

71 Solicitantes:

**CATALÁN GARCÍA, Fernando (100.0%)**

**Pza. Europa nº 3, 2, 2**

**08211 Castellar del Vallés (Barcelona) ES**

72 Inventor/es:

**CATALÁN GARCÍA, Fernando**

54 Título: **Mango ergonómico profesional para cuchillos jamoneros**

ES 1 235 899 U

## DESCRIPCION

Mango ergonómico profesional para cuchillos jamoneros.

### 5 **Objeto de la invención**

La presente invención se refiere a un mango para cuchillos de uso profesional e intensivo con características novedosas y significativas mejoras en comparación con los mangos utilizados actualmente.

10

El objeto de la invención es el de aportar a los profesionales cortadores de jamón de un mango que les permita realizar su trabajo durante un tiempo prolongado y que les garantice la seguridad, gracias a su forma, que mantiene separa la mano de la hoja. El mango dispone de materiales más blandos en la zona de contacto en la que se transmite la fuerza y con texturas antideslizantes, además se cumple la normativa existente en lo referente a mangos de cuchillo. Las formas han sido extraídas de un estudio exhaustivo del proceso de corte, la existencia de tallas permite una mejor adaptación de la mano al mango, independientemente del percentil de usuario y el hecho de que exista un modelo para zurdos y otro para diestros garantiza la máxima adaptación de la mano. La estructura del mango también permitirá el equilibrado entre hoja y mango independientemente del tamaño de la hoja o del mango.

15

20

La invención se enmarca en el área de la cuchillería dedicada a profesionales que utilizan el cuchillo de manera intensiva.

### 25 **Antecedentes y sumario de la invención**

En la oferta actual de mangos de cuchillos, una vez realizado un detallado estudio de mercado, se pueden distinguir 4 variantes principales:

30

- "Clásica" para un agarre de puño cerrado.
- "Moderna" que tiene un poco más estudiada la adaptación a la palma de la mano.
- "Profesional" que tiene más cuidada la adaptación de la mano y el tema del deslizamiento.
- "Decorativas", en las que el valor estético tiene el mayor protagonismo.

35

En resumen, disponemos de 4 formas de mango par a la infinidad de hojas con diferentes procesos y métodos de corte que existen en el campo de la cuchillería profesional.

40

Descartando por motivos obvios los mangos clásicos, los modernos y los decorativos, ya que no tienen un enfoque profesional, nos centramos en el estudio de los mangos profesionales. Todo y que la parte ergonómica y de texturas antideslizamiento se ve muy mejorada con respecto a los otros tipos, todavía se percibe la herencia de los mangos clásicos y se echa de menos una forma aún más adaptada tanto al proceso de corte como a la mano del usuario. Por ejemplo, a medida que crece la hoja crece el mango, pero lo que está claro es que no crece la mano del usuario, lo que perjudica a usuarios de manos grandes en el uso de cuchillos pequeños y a usuarios de manos pequeñas en el uso de cuchillos grandes. El hecho de que tampoco existan mangos para zurdos destaca la poca adaptación de los mangos a las manos de los usuarios. Otro punto a destacar es el material de algunos mangos, por ejemplo, los de acero inoxidable, que por mucho valor estratégico que aporten no dejan de ser muy resbaladizos a la hora de trabajar con las manos mojadas o con restos de grasa. Además los profesionales se quejan de molestias intensas que se extienden al brazo cuando realizan sesiones de corte muy largas.

50

55

La presente invención ha sido desarrollada precisamente para aportar una solución a los problemas planteados. En particular, el mango de la invención permite que los dedos del usuario se adapten a unas huellas pensadas para transmitir la fuerza de una manera sumamente efectiva en tres presas distintas descritas como presa de destornillador principal, presa de tenedor principal y presa de destornillador a la contra. Los dedos pulgar e índice disponen de unas huellas muy destacadas, ya que son los dedos más importantes de la sujeción. Para el resto de dedos también existen huellas específicas que permiten una

adaptación total al mango. Este mango está ideado para fabricarse con dos materiales plásticos, TP (termo plástico) y TPV (termo plástico vulcanizado, mediante la técnica de doble inyección de plástico sobre la hoja de metal.

## 5 Descripción de los Dibujos

Figura 1- Detalles generales, forma, huellas, superficie antideslizamiento. Detalle doble material (Sección).

10 Figura 2- Detalles generales, forma, huellas, superficie antideslizamiento. Detalle contrapeso (Sección).

Figura 3- Presa destornillador principal.

Figura 4- Presa tenedor principal.

Figura 5- Presa destornillador a la contra.

## 15 Descripción de la Realización Preferida

Con el objetivo de poder hacer una exposición de las características de la realización preferida, nos referiremos a los dibujos anexos al presente documento.

20 En general el mango de cuchillo jamonero debe de adaptarse a diversas formas de corte según la preferencia del usuario. Afortunadamente estas diferentes formas de cortar el jamón se pueden integrar en un solo mango. En las figuras vamos a ver como ejemplo el mango para diestros.

25 En la **figura 1**, lateral izquierdo, podemos observar como en vista de la parte lateral del mango este dispone de 3 huellas **(1)** muy destacables en la zona próxima a la hoja. Estas huellas permiten la correcta sujeción en el proceso de corte manteniendo los dedos lejos de la hoja, por motivos obvios de seguridad, y ayudando a la transmisión de la fuerza en el proceso de corte, de manera que el esfuerzo sea menor y el desgaste físico se atenúe en un proceso de corte intensivo. La precisión del corte, también se ve mejorada y este es un punto sumamente importante para los cortadores de Jamón.

35 En la **figura 2**, lateral derecho, se observan cuatro huellas más **(2)** que alojan los dedos índices, medio, anular y meñique con el mismo objetivo del resto de huellas transmitir mejor la fuerza y mejorar el control de la hoja en el proceso de corte.

Se observa como la parte inferior del mango se conserva una forma más clásica **(3)**, esto ayuda en la presa de destornillador, cuando el dedo gordo presiona sobre la hoja, o en la presa de tenedor, cuando es el índice el que descansa sobre la hoja.

40 Es importante el detalle de las protrusiones **(4)** de las huellas, estas protrusiones situadas en las huellas más importantes de los dedos pulgar e índice ayudan a transmitir la fuerza de la mano al cuchillo y evitan que la mano en general tienda a resbalar, algo muy usual en el corte del jamón debido a la grasa.

45 Como podemos observar en las **figuras 1 y 2** las dos cachas del cuchillo son diferentes, realmente este cuchillo no está pensado para fabricarse con cachas, pero sirve como descripción. Este punto es básico para disponer de un buen cuchillo ergonómico. En este diseño se tiene en cuenta una forma para diestros y otra para zurdos.

50 De manera general se ha destacado que la forma y las protrusiones de las huellas ayudan al control de la hoja y a la seguridad y comodidad del usuario en el proceso de corte. A estos puntos cabe destacar que este mango de cuchillo está pensado para fabricarse en un proceso de doble inyección de plástico, de manera que podemos disponer de dos materiales **(5)** que compongan el mango, un TP (termo plástico) en lo que sería la estructura central del mango y el otro un material más confortable, y un TPV (termo plástico vulcanizado) en las zonas de máximo contacto y esfuerzo. Para mangos de cuchillos de uso no profesional, es decir, aficionados al corte del jamón que prefieren el tacto de la madera, se podrá realizar series

fabricadas mediante tecnología CNC que reproduzcan la geometría de mango en bloques de madera a escoger según las preferencias del mercado.

5 También queremos destacar la posibilidad de incluir un contrapeso **(6)** en la parte posterior del mango. Este contrapeso es de metal y se adapta en tamaño según el tamaño y peso de la hoja. Este contrapeso se adaptaría según el tamaño y peso de la hoja y ayudará a equilibrar el mango respecto a la hoja indiferentemente de la variación de tamaño entre uno y otro elemento. El contrapeso son unas piezas con forma de anillo que se encaja entre unas piezas que pueden llevar grabado el logo de la marca, la talla del cuchillo y que pueden ser del color  
10 identificativo según la normativa HACCP **(7)**.

Como ya hemos destacado existen tres formas principales de coger el mango de un cuchillo jamonero, y nuestro mango las engloba las principales.

15 La primera presa que queremos destacar es la llamada presa de destornillador, **figura 3**. En esta presa el dedo gordo toma una importancia crucial a la hora de transmitir la fuerza. Como podemos observar dispone de una cómoda plataforma en una de las huellas **(1)** para asentarse y realizar su trabajo. El resto de los dedos que realizan una presa palmar, entre los dedos y la palma de la mano también disponen de huellas con el mismo objetivo.

20 La segunda presa que mencionar es la presa de tenedor, **figura 4**. Esta es menos usual que la presa de destornillador, pero también bastante usada. Como podemos ver se dispone de otra plataforma para adaptar el dedo índice en una de las huellas **(1)** y el resto de los dedos siguen disponiendo de huellas a su disposición. El dedo gordo en este caso de aprovecha de la geometría clásica inferior para realizar su función de agarre y transmisión de fuerza.

25 La última presa que mencionar es la de destornillador a la contra, **figura 5**. Esta se usa para cortar restos de jamón del hueso. Como podemos observar también se tiene en cuenta una buena base para que el dedo gordo tenga un buen apoyo y transmita bien la fuerza en la parte plana del lateral del mango **(8)**. El resto de los dedos realizan una presa palmar aprovechándose de la geometría clásica de la parte inferior del cuchillo.

30  
35

## REIVINDICACIONES

- 5 1. Mango ergonómico para cuchillos jamoneros mejorado que se caracteriza por las huellas **(1) (2)** que permiten a los dedos adaptarse al mango y aplicar la fuerza de manera más efectiva. Estas huellas favorecen el control del cuchillo, la precisión del corte y la seguridad del usuario, al crear un espacio al margen de la hoja del cuchillo y de esta manera prevenir accidentes.
- 10 2. Mango ergonómico para cuchillos jamoneros mejorado, según la reivindicación 1, que se caracteriza porque las citadas huellas disponen de unas protrusiones (4) en el material para aumentar el agarre y evitar deslizamientos indeseados de la mano en el proceso de corte y de esta manera mejorar la transmisión de la fuerza, la precisión del corte y la seguridad del profesional.
- 15 3. Mango ergonómico para cuchillos cocineros mejorado, según la reivindicación 1 y 2, que se caracteriza porque se compone de dos materiales **(5)**, de esta manera las huellas **(1)** son de un material más blando que el resto del mango.
- 20 4. Mango ergonómico para cuchillos jamoneros mejorado, según la reivindicación 1, 2 y 3 que se caracteriza porque con el objetivo de conseguir un perfecto equilibrio entre mango y hoja se añade al mango un contrapeso **(6)** en la parte posterior del mismo. Este contrapeso es adaptable en tamaño y peso según las características de la hoja.

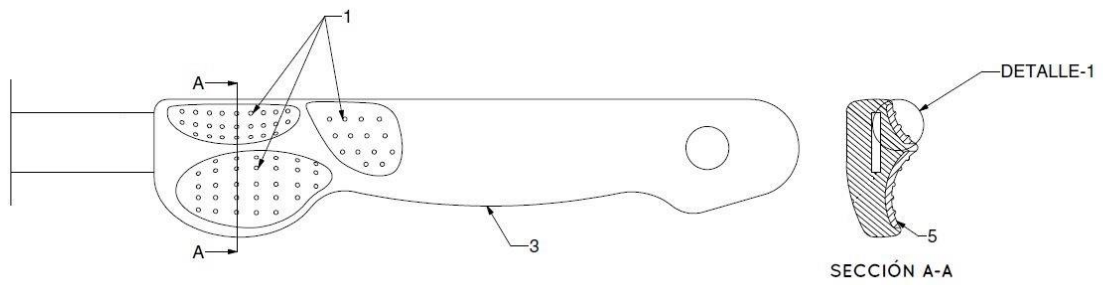


FIGURA-1

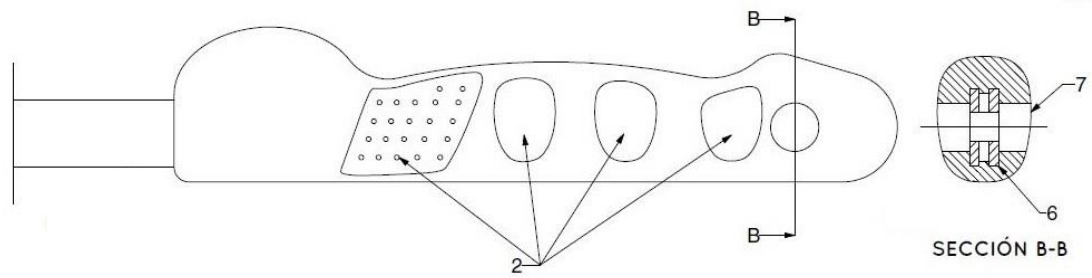


FIGURA-2

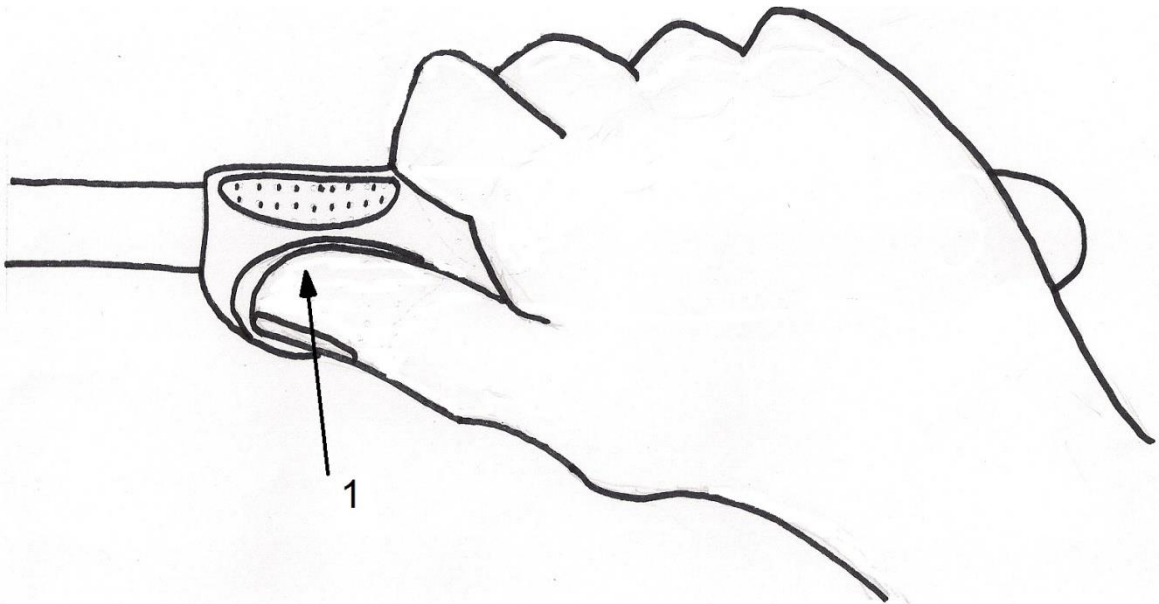


FIG.3

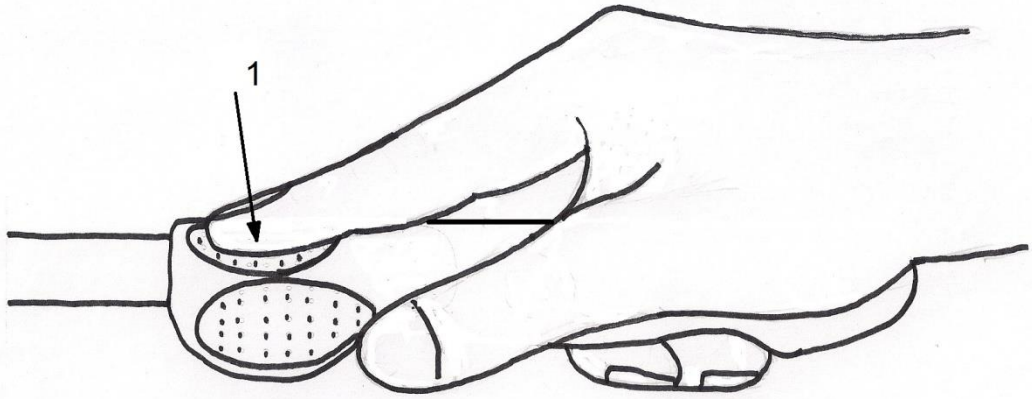


FIG. 4

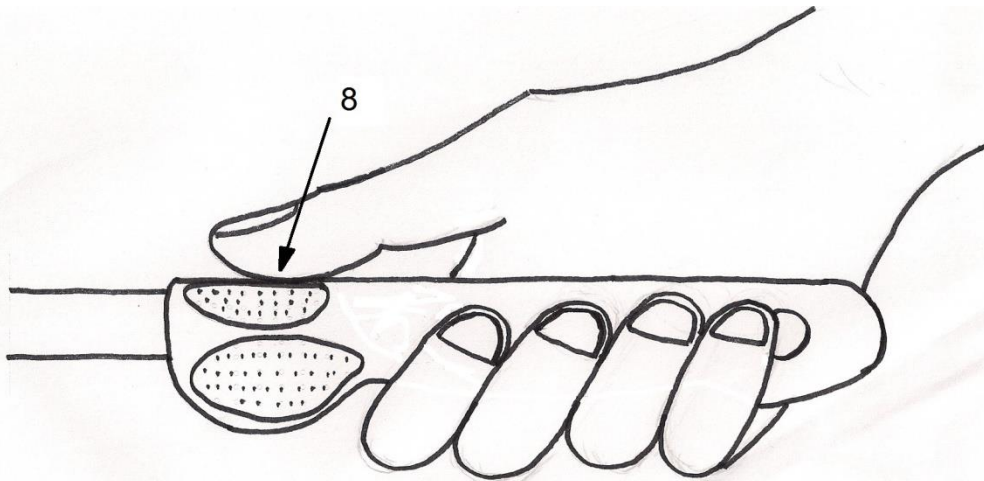


FIG. 5