

19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 371 449**

51 Int. Cl.:
A47J 29/02 (2006.01)

12

TRADUCCIÓN DE PATENTE EUROPEA

T3

- 96 Número de solicitud europea: **06814541 .6**
96 Fecha de presentación: **11.09.2006**
97 Número de publicación de la solicitud: **1993416**
97 Fecha de publicación de la solicitud: **26.11.2008**

54 Título: **MOLDE PARA ESCALFAR.**

30 Prioridad:
11.03.2006 US 255638

45 Fecha de publicación de la mención BOPI:
02.01.2012

45 Fecha de la publicación del folleto de la patente:
02.01.2012

73 Titular/es:
Fusionbrands Inc.
P.O. Box 100
Naples, NY 14512, US

72 Inventor/es:
Stewart, Anna y
Stewart, Stephen

74 Agente: **Ungría López, Javier**

ES 2 371 449 T3

Aviso: En el plazo de nueve meses a contar desde la fecha de publicación en el Boletín europeo de patentes, de la mención de concesión de la patente europea, cualquier persona podrá oponerse ante la Oficina Europea de Patentes a la patente concedida. La oposición deberá formularse por escrito y estar motivada; sólo se considerará como formulada una vez que se haya realizado el pago de la tasa de oposición (art. 99.1 del Convenio sobre concesión de Patentes Europeas).

DESCRIPCIÓN

Molde para escalfar

5 Campo técnico

Las realizaciones descritas se refieren a dispositivos para contener alimentos para su uso durante su cocinado, y más particularmente a un dispositivo para escalfar huevos. Un método de uso de un dispositivo de cocina para contener alimentos de una pieza flotante de acuerdo con el preámbulo de la reivindicación 1 se muestra en el documento US 2005/0211101 A1.

Antecedentes

Preparar un huevo escalfado aceptable es un desafío para la mayoría de la gente. Un factor contribuyente es que escalfar huevos generalmente no es algo que la mayoría de la gente hace a diario. Esto puede dar como resultado que un usuario haga poco o haga demasiado un huevo. Adicionalmente, existe una tendencia con los escalfadores de huevos convencionales a que el huevo se pegue a la superficie de cocinado, produciendo resultados inaceptables.

Hay varias características aceptadas de forma general para un huevo escalfado aceptable.

Una característica es un huevo cuya clara se ha cocinado hasta cuajar pero la yema sigue estando parcialmente líquida. Otra característica es que el huevo permanezca intacto sin perder un volumen significativo en el agua. Otra característica es un huevo que no se pegue al dispositivo de cocina, dado que una vez que el huevo se pega hay pérdida de huevo que se produce y la posibilidad de hacer estallar a la yema durante la retirada es mayor.

Los dispositivos de cocina convencionales dedicados a escalfar huevos son generalmente voluminosos y requieren un precioso espacio en los armarios para el almacenamiento. Además, con los dispositivos de escalfado convencionales los huevos generalmente se pegan a la superficie de cocinado del dispositivo. Algunos dispositivos de escalfado convencionales tienen soportes en forma de huevo inoxidable que se sumergen en agua y tienen un asa para sacarlos del agua. La desventaja de estos dispositivos es que tienen pequeños agujeros en la zona inferior, parte del huevo se pierde a través de estos agujeros, y además el huevo tiende a pegarse en estos agujeros. Recientemente, los dispositivos para el escalfado de huevos se han hecho de silicio. Sin embargo, incluso en las versiones de silicona conocidas los agujeros en la parte inferior causan pérdida de huevo y causan algún pegado a medida que el huevo se endurece en estos agujeros. Esto puede aumentar el tiempo de limpieza.

Muchos de los escalfadores de huevos convencionales tiene solamente una función - escalfar huevos - y no tienen ninguna utilidad adicional. Además, muchos de los escalfadores de huevos convencionales están diseñados para escalfar múltiples huevos simultáneamente. Solteros/as, parejas con diferentes horarios, personas que siguen una dieta, etc., pueden querer escalfar un solo huevo o preparar una porción de una única ración de un producto alimenticio colocado en un dispositivo de cocina tal como un escalfador.

Sumario

En vista de lo anterior, la invención proporciona un método de escalfado de un huevo como se define en la reivindicación 1.

Las realizaciones preferidas se definen en las reivindicaciones dependientes y se describen a continuación.

En una realización ejemplar el dispositivo de cocina para contener alimentos está constituido por una estructura similar a un cuenco flexible de una pieza con un interior, un exterior, un fondo y una pared que procede del fondo que está en ángulo hacia fuera a partir del fondo. Esta estructura forma un espacio ahuecado, o cavidad, dentro de la estructura en el que pueden colocarse productos alimenticios. El fondo y la pared tienen una dimensiones para facilitar la flotación en agua hirviendo cuando un producto alimenticio, tal como la yema de un huevo y la clara de huevo asociada, están contenidas dentro, por ejemplo, el fondo es curvo de modo que el dispositivo se balancee hacia atrás y hacia delante en agua hirviendo y las paredes se separan hacia fuera para aumentar el volumen y la estabilidad. El grosor de la pared es de aproximadamente 0,027 pulgadas (0,68 cm) en el fondo y aumenta gradualmente hasta 0,057 pulgadas (0,144 cm) hacia la parte superior. En una realización preferida el dispositivo tiene las dimensiones para proporcionar una única ración, por ejemplo el escalfado de un huevo.

En una realización preferida el material usado para formar el dispositivo de cocina para contener alimentos está hecho de silicio altamente resistente al calor. Dependiendo de las características funcionales deseadas, el grosor de la pared puede variar entre 0,015 pulgadas (0,38 cm) y 0,090 pulgadas (0,229 cm). En otras realizaciones el dispositivo puede estar hecho de plástico flexible.

En algunas realizaciones el dispositivo puede estar constituido además por una o más lengüetas que sobresalen

hacia arriba desde la parte superior de la pared, de modo que los dedos de un usuario puedan agarrar las lengüetas para sacar al dispositivo de cocina para contener alimentos del agua caliente.

5 En otras realizaciones el dispositivo puede estar constituido además por una base o parte plana en la parte más inferior de la superficie inferior del dispositivo de cocina para contener alimentos, de modo que el dispositivo pueda descansar en una posición vertical en una encimera o en el microondas.

10 En otras realizaciones el dispositivo puede estar constituido además por uno o más agujeros en la parte superior de la pared. En realizaciones que tienen lengüetas, los agujeros pueden estar dispuestos en su interior. Los agujeros pueden usarse para la colocación de etiquetas con el precio, para colgarlo de un gancho, para ayudar a sacar el dispositivo del agua caliente.

15 En otra realización, tres o más de los dispositivos pueden estar conectados o formados conjuntamente en un arreglo que conserva la característica de flotación mientras permite el cocinado de más de una ración de un producto alimenticio.

20 Cuando el dispositivo está en posición sustancialmente vertical, facilita la contención de productos alimenticios tales como huevos, arroz, masa para pasteles, flan, postres congelados, y similares. Esta contención puede ser durante el cocinado, por lo tanto el dispositivo se coloca en una olla o sartén en el horno, en fogones, microondas. Esta contención puede ser durante el almacenamiento en un frigorífico o congelador.

25 En una realización el dispositivo de cocina para contener alimentos hecho de un material flexible, por ejemplo silicio resistente a altas temperaturas, que puede flotar y está formada de una pieza para tener una parte inferior curva y una pared que abarca íntegramente el fondo y sobresale desde el fondo hacia arriba en un ángulo obtuso para formar una cavidad y un borde superior de la pared que tiene una pluralidad de ondulaciones. En una realización ejemplar estas ondulaciones forman tres picos y tres valles. Los picos forman lengüetas que pueden tener o no un agujero formado en su interior, dependiendo de la realización. El grosor del material flexible es preferiblemente de 0,090 pulgadas (0,229 cm), pero puede ser inferior a este grosor, dependiendo de las características de cocinado deseadas.

30 En algunas realizaciones la parte más inferior del fondo puede ser plana para dar la estabilidad deseada cuando se coloca sobre una superficie plana.

35 El dispositivo parte de la técnica anterior en algunas características. La capacidad de flotar es una. La capacidad de flotar sin volcar y derramar los productos alimenticios contenidos durante el hervido es otra. Otra característica es la capacidad del dispositivo para flotar y para tener a los productos alimenticios contenidos rodeados por agua caliente para un cocinado uniforme y rápido es otra. Otra característica es la prevención de la pérdida de materia del huevo en el agua. Otra característica es que la suavidad de la superficie del dispositivo impide que un huevo se pegue a la silicona. Otra característica del dispositivo es que el grosor de la pared del dispositivo puede tener unas dimensiones para alcanzar un ligero escalfado en 4 minutos o un escalfado completo en 6 minutos.

45 El dispositivo está diseñado para el hervido de un producto alimenticio colocado en su interior. Esto se consigue colocando el dispositivo en la suficiente cantidad de agua para permitirle flotar, dando como resultado que el calor se distribuye uniformemente alrededor del alimento contenido y dando como resultado un cocinado rápido. El escalfado de un huevo, al que se refiere la invención, es un uso del dispositivo en agua hirviendo. El dispositivo también puede usarse para imitar a una cacerola para baño maría para fundir chocolate o azúcar. La preparación de flan es otro alimento para cuya preparación sería particularmente útil este dispositivo, debido a las características anti-adherentes inherentes del material y a que el dispositivo flota en un baño de agua.

50 Otra característica del dispositivo es que también está diseñado para el horneado de productos alimenticios colocados en su interior, así como el cocinado en microondas de productos alimenticios colocados en su interior. El dispositivo puede usarse para dar una forma abombada única a alimentos horneados o cocinados al microondas.

55 Otro aspecto del dispositivo es que también está diseñado para usarlo como un recipiente de moldeo. El dispositivo puede colocarse boca abajo y una sustancia fundida, por ejemplo chocolate o azúcar fundida, derramarse sobre el dispositivo. El dispositivo con el producto derramado puede colocarse a continuación en el congelador; el dispositivo puede sacarse después del congelador y la sustancia derramada retirarse del dispositivo desprendiendo el dispositivo de la sustancia derramada. La sustancia arqueada que queda puede usarse a continuación para dar un toque estiloso a postres, por ejemplo, helado, tartas, pasteles en miniatura, y similares. En la posición vertical el dispositivo puede usarse como copa para postre helado.

Otro aspecto del dispositivo es que puede fabricarse de forma económica.

65 Otro aspecto del dispositivo es que puede estar hecho de materiales fácilmente disponibles.

Éstas y otras características y ventajas de la presente invención se presentarán con más detalle en la siguiente

memoria descriptiva de la invención y en los dibujos adjuntos, que ilustran a modo de ejemplo los principios de la invención.

5 Existen características adicionales de la invención que se describirán en lo sucesivo en este documento y que formarán el contenido de las reivindicaciones adjuntas aquí. A este respecto, antes de explicar al menos una realización de la invención en detalle, debe entenderse que la invención no está limitada en su aplicación a los detalles de construcción y a los arreglos de los componentes mostrados en la siguiente descripción o ilustrados en los dibujos. La invención es capaz de otras realizaciones y de ser puesta en práctica y realizada de diversas maneras. Además, debe entenderse que la fraseología y terminología empleadas en este documento son con fines de descripción y no deben considerarse limitantes.

10 Como tal, los especialistas en la técnica apreciarán que el diseño, en el que se basa esta descripción, puede utilizarse fácilmente como base para el diseño de otras estructuras, métodos y sistemas para realizar los diversos fines de la presente invención. Es importante, por lo tanto, que se considere que las reivindicaciones incluyen dichas construcciones equivalentes en la medida en que no se alejan del alcance de la presente invención tal como se define mediante las reivindicaciones.

Breve descripción de los dibujos

20 La figura 1 ilustra una vista en perspectiva de un dispositivo de cocina para contener alimentos, de acuerdo con una realización de la presente invención.
 La figura 2 ilustra una vista en planta frontal de un dispositivo de cocina para contener alimentos, de acuerdo con una realización de la presente invención.
 25 La figura 3 ilustra una vista en planta del lado izquierdo de un dispositivo de cocina para contener alimentos, de acuerdo con una realización de la presente invención.
 La figura 4 ilustra una vista en planta desde arriba de un dispositivo de cocina para contener alimentos, de acuerdo con una realización de la presente invención.
 La figura 5 ilustra una vista en planta inferior de un dispositivo de cocina para contener alimentos, de acuerdo con una realización de la presente invención.

Descripción detallada

35 La presente invención se describirá en detalle a continuación en referencia a varias realizaciones preferidas de la misma como se ilustra en los dibujos adjuntos. En la siguiente descripción, se exponen numerosos detalles específicos para proporcionar una exhaustiva comprensión de la presente invención. Será evidente, sin embargo, para un especialista en la técnica, que la presente invención puede ponerse en práctica sin parte o todos estos detalles específicos. En otros casos, no se han descrito en detalle operaciones bien conocidas para no dificultar innecesariamente la comprensión de la presente invención.

40 En referencia ahora a de la figura 1 a la figura 5 un dispositivo de cocina para contener alimentos 100 está constituido por un fondo 130 a partir del cual una pared 140 sobresale hacia arriba en un ángulo obtuso y abarca el fondo 130 formando una superficie externa 120, una superficie interna 110 y una cavidad 600. El grosor de la pared 140 es preferiblemente de 0,090 pulgadas (0,229 cm) o ligeramente más fino para que el tiempo de cocinado en agua hirviendo para un huevo pueda estar entre 4 minutos y 6 minutos, en base a la consistencia deseada de la yema del huevo. En algunas realizaciones la parte superior de la pared 140 puede ser de altura uniforme o puede tener una altura ondulante. En una realización que tiene una altura ondulante, los picos y valles alternos de la ondulación forman una pluralidad de lengüetas 200 y valles 300. En una realización preferida hay tres lengüetas sustancialmente equidistantes 200 separadas por tres valles sustancialmente equidistantes 300. En algunas realizaciones, al menos una lengüeta 200 tiene un agujero de lengüeta 400 formado dentro de la lengüeta 200. En otras realizaciones un agujero de lengüeta 400 se forma con cada lengüeta 200.

En una realización, el dispositivo de cocina para contener alimentos está hecho de la siguiente manera:

- 55 • Crear un molde de metal cortando una cavidad de forma semi-circular que creará un grosor de pared fina de 0,090 pulgadas (0,229 cm) o más fino.
- Dimensionar la cavidad lo suficientemente profunda para que contenga el volumen de un huevo.
- Llenar el molde con silicona u otro material adecuado.
- Curar el material
- 60 • Quitar el material del molde.

A partir de lo anterior, se apreciará que, aunque en este documento se han descrito realizaciones específicas de la invención con fines de ilustración, pueden realizarse diversas modificaciones sin desviarse del espíritu y alcance de la invención tal como se define mediante las reivindicaciones. Por ejemplo, muchas de las características y componentes descritos anteriormente en el contexto de una configuración particular de dispositivo de cocina para contener alimentos pueden incorporarse en otras configuraciones de acuerdo con otras realizaciones de la

invención. Por consiguiente, la invención no está limitada excepto por las reivindicaciones adjuntas.

REIVINDICACIONES

1. Un método de uso de un dispositivo de cocina para contener alimentos de una pieza flotante (100), que está hecho de un material flexible y que comprende:
- 5 - un fondo (130), y
 - una pared,
- en el que el fondo (130) es curvo y la pared abarca íntegramente al fondo (130) y sobresale desde el fondo (130) hacia arriba en un ángulo obtuso para formar una cavidad (600) y un borde superior de la pared que tiene una pluralidad de ondulaciones;
- 10 **caracterizado porque** el dispositivo de cocina para contener alimentos de una pieza (100) se usa para escalfar un huevo colocando la yema del huevo y la clara del huevo asociada como producto alimenticio a hervir en su interior y colocando el dispositivo de cocina para contener alimentos (100) con dicha yema de huevo y la clara de huevo asociada en su interior en la suficiente cantidad de agua hirviendo para permitir que el dispositivo de cocina para contener alimentos de una pieza (100) flote.
- 15
2. El método de la reivindicación 1, en el que el material flexible está hecho de una composición de silicona resistente a altas temperaturas.
3. El método de la reivindicación 1 ó 2, en el que las ondulaciones forman una pluralidad de picos (200) y valles (300), sobresaliendo los picos (200) hacia arriba.
- 20
4. El método de la reivindicación 3, en el que la pluralidad de ondulaciones forman tres picos (200) y tres valles (300).
- 25
5. El método de la reivindicación 4, en el que al menos uno de los tres picos (200) tiene un agujero (400) formado en su interior.
6. El método de una de las reivindicaciones 1 a 5, en el que el material flexible tiene, como máximo, 2,29 mm [0,090 pulgadas] de grosor.
- 30
7. El método de una de las reivindicaciones 1 a 6, en el que el fondo (130) tiene una parte plana central que sobresale íntegramente en una parte curva no central y en el que la pared abarca íntegramente la parte curva no central y sobresale a partir de la parte curva no central hacia arriba en el ángulo obtuso para formar la cavidad (600) en el borde superior de la pared.
- 35

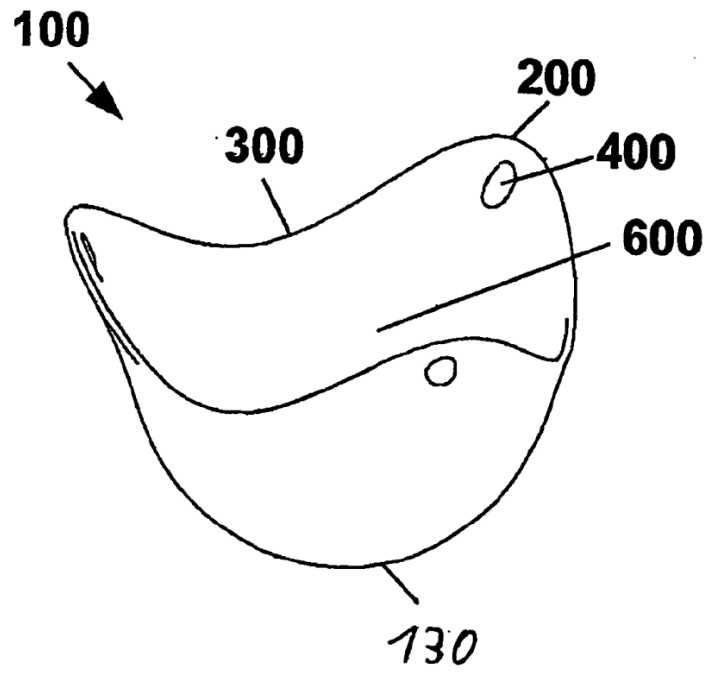


Figura 1

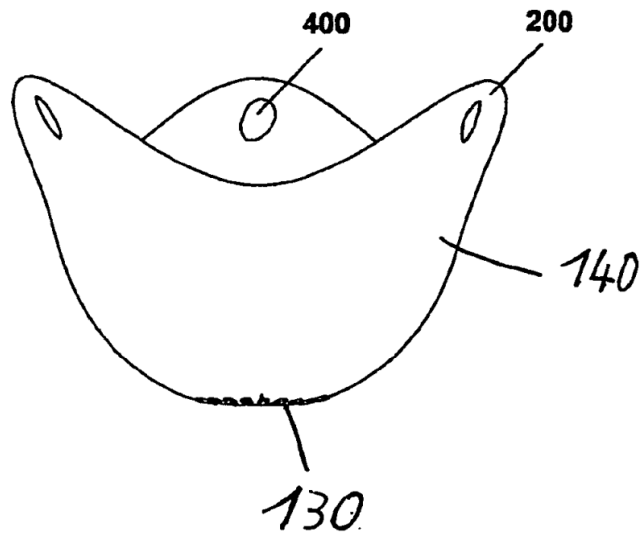


Figura 2

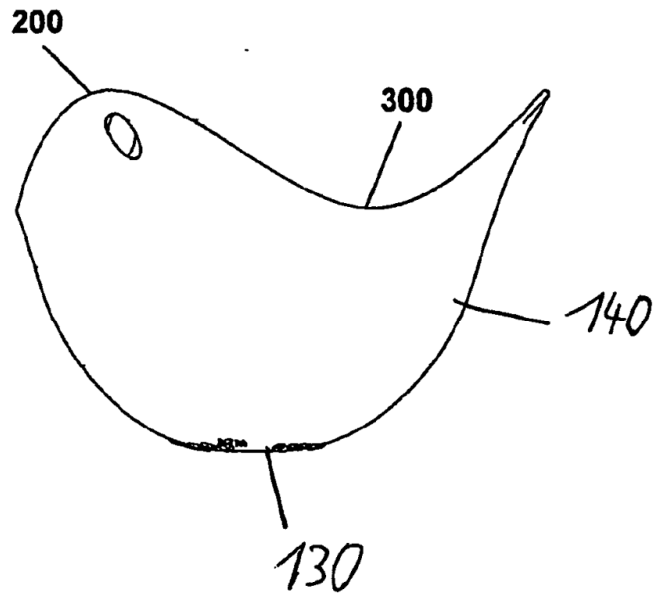


Figura 3

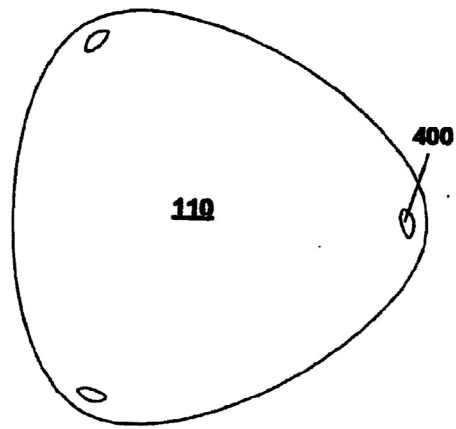


Figura 4

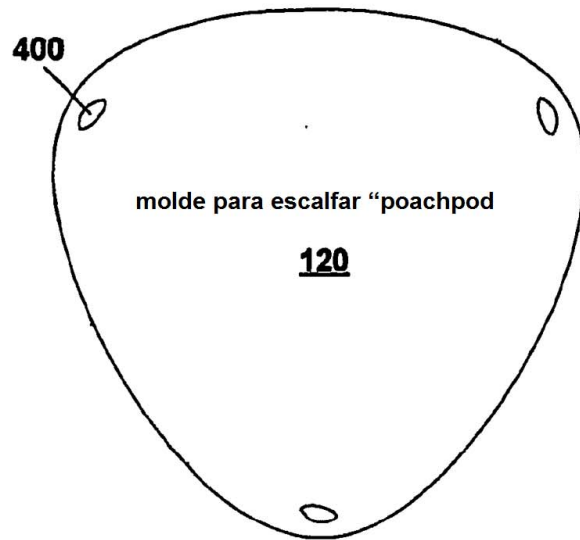


Figura 5