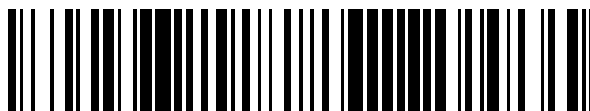


19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 404 037**

51 Int. Cl.:

A47J 37/06 (2006.01)

A22C 7/00 (2006.01)

A47J 37/10 (2006.01)

12

TRADUCCIÓN DE PATENTE EUROPEA

T3

96 Fecha de presentación y número de la solicitud europea: **29.06.2006** **E 06785927 (2)**

97 Fecha y número de publicación de la concesión europea: **27.02.2013** **EP 1906803**

54 Título: **Prensa de alimentos de peso ajustable para cocinar**

30 Prioridad:

01.07.2005 US 174233

45 Fecha de publicación y mención en BOPI de la traducción de la patente:
23.05.2013

73 Titular/es:

HILL, BRUCE M. (100.0%)
757 FILLMORE STREET
SAN FRANCISCO, CA 94117, US

72 Inventor/es:

HILL, BRUCE M.

74 Agente/Representante:

UNGRÍA LÓPEZ, Javier

ES 2 404 037 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

Prensa de alimentos de peso ajustable para cocinar

5 Campo técnico

La presente invención se refiere en general a un utensilio de cocina, y en particular a una prensa de alimentos utilizada para cocinar.

10 Antecedentes de la invención

Las prensas de alimentos se utilizan para aplanar alimentos, tales como carne, pollo o pescado, contra una superficie de cocción, de modo que el calor de la superficie de cocción se distribuye uniformemente alrededor de la comida, haciendo que se tueste uniformemente. Un utensilio de comida del tipo anteriormente mencionado es conocido a partir del documento US-A-4.272.663. En esta publicación, se divulga un aparato para apilar los cortes individuales de carne en un horno de microondas. Una base inferior generalmente rectangular de un termoplástico cristalino, o plexiglás, se proporciona adyacente a cada esquina con postes o varillas verticales. Un elemento de flotación que comprende un mango y que tiene orificios en cada esquina, se coloca de modo que los postes se reciben de manera deslizante en las aberturas y el elemento de flotación se desliza hacia abajo hasta que contacta con el corte de carne, para proporcionar un mejor control del grado de cocción durante la cocción.

Sin una prensa de alimentos para aplanar los alimentos contra la superficie de cocción, la comida puede enroscarse, y el calor puede distribuirse de forma desigual, causando que la comida se queme en algunas zonas y permanezca poco cocinado en otras.

Las prensas de alimentos existen en la técnica de los utensilios de cocina, pero estas prensas de alimentos presentan obstáculos que impiden la preparación óptima de los alimentos. Por ejemplo, las actuales prensas de alimentos están hechas de un solo peso particular. Una prensa de alimentos puede ser demasiado ligera para llevar a cabo su propósito, es decir, para mantener los alimentos planos contra la superficie de cocción mientras los alimentos se cocinan. Alternativamente, otras prensas de alimentos pueden ser demasiado pesadas para ciertos alimentos, y pueden aplastar los alimentos más allá de meramente aplanarlos contra la superficie de cocción. Por ejemplo, mientras una prensa de alimentos pesada puede estar bien adaptada para un bistec o una chuleta gruesa, el mayor peso es inadecuado para tostar un filete de pescado, filete de pollo, patatas, verduras y/o frutas relativamente menos densos más delicados. Estas últimas serían aplastadas por una pesada prensa de alimentos, y posiblemente quemarse durante la cocción. Por el contrario, una prensa de alimentos ligera puede no ser suficiente para aplanar y cocinar uniformemente el filete o la chuleta, mientras que será suficiente para tostar y cocinar pescado, pollo, etc. En consecuencia, a menos que un cocinero - por ejemplo, un chef, o un usuario doméstico de estas prensas de alimentos - tenga varias prensas de alimentos de diferentes pesos, el cocinero debe utilizar la misma prensa de alimentos para todas las diferentes preparaciones de alimentos y tolerar los inconvenientes de cocción. Un inconveniente adicional de tener numerosas prensas de alimentos es que es engorroso de manejar muchas versiones diferentes de esencialmente el mismo utensilio mientras uno está ocupado cocinando. Un cocinero puede tener que elegir entre una de las diferentes prensas de alimentos, mientras que el cocinero también está ocupado con llamas abiertas y/u otras superficies calientes, y/o mientras atiende a varios proyectos de cocción en curso que pueden requerir atención. Existe una necesidad en la técnica para una prensa de alimentos cuyo peso se pueda variar convenientemente para dar cabida a la cocción de diferentes tipos de alimentos, por ejemplo, carne respecto al pescado, sobre una superficie de cocción.

Un inconveniente adicional actualmente en la técnica de los utensilios de cocina es que las prensas de alimentos con superficies sólidas y planas harán que el alimento sea empapado cuando se utilizan para cocinar alimentos en una sartén o en una plancha, ya que las superficies sólidas planas no permiten que la humedad de los alimentos y de la superficie de cocción se ventile en forma de vapor. La humedad, por lo tanto, queda atrapada alrededor de los alimentos que están siendo presionados y cocinados, y los alimentos cocinados no se cocina como se desea, es decir, con una distribución uniforme de la temperatura para una cocción uniforme, y para tostarse de manera uniforme.

También sería conveniente tener como parte de un utensilio de prensa de alimentos unos medios para la limpieza y/o la preparación de una superficie de cocción, por ejemplo una sartén o parilla (donde el término "parrilla" también puede ser denominado en la presente memoria, de forma intercambiable, con el término "plancha"). Es decir, un utensilio de prensa de alimentos sería más útil si pudiera aplicarse fácilmente para limpiar los restos en la superficie de cocción después de los alimentos se doren y se retiren, para preparar la superficie de cocción para su uso posterior. Una característica de raspado respondería a la necesidad actual en la técnica de que un cocinero alcance una herramienta independiente, por ejemplo, una espátula, para raspar la superficie de cocción, o para aplicar una prensa de alimentos torpemente para la tarea de limpieza/raspado.

Otro inconveniente de las prensas de alimentos que existen en la técnica es que en la actualidad, las prensas de alimentos que tienen orificios a través de la superficie de prensado plana están equipados para conformarse

solamente una sartén de un tamaño y forma particulares, y son bastante pesadas, pesando 2549 (cinco libras). Estas prensas no son útiles en sartenes que pueden ser más pequeñas que el área superficial de la propia prensa, o en sartenes que tienen más comida que puede cubrir la prensa de alimentos. También, tal como se discutió anteriormente, una prensa pesada no es adecuada para cocinar de manera más delicada, que sería aplastada por un utensilio pesado. Existe una necesidad de prensas de alimentos que tengan aberturas a través de la superficie de la prensa de alimentos plana para permitir la ventilación del vapor, que también se puede hacer en una variedad de formas y tamaños, que pueden variar en peso, y/o que pueden configurarse para cubrir un área de superficie adicional más allá de la cantidad cubierta por una sola prensa de alimentos. Por otra parte, existe una necesidad de una mejor ventilación, que permitiría el escape de más vapor y optimizar la calidad de la cocción.

La presente invención aborda estas necesidades. La siguiente descripción enseña diferentes realizaciones de una prensa de alimentos de la invención. El utensilio de prensa de alimentos de la invención comprende un aparato con aberturas a través de la superficie de prensado de alimentos para permitir que se doren de manera uniforme. Al menos un utensilio de prensa de alimentos adicional se puede apilar sobre otra, para variar el peso del utensilio de prensa de alimentos de manera incremental, o en otra realización, se pueden añadir pesos apilables al utensilio de prensa de alimentos para variar el peso. En una realización preferida, al menos dos utensilios de prensa de alimentos, y hasta una pluralidad de utensilios de prensa de alimentos, pueden configurarse para cubrir y presionar/cocinar los alimentos que tienen un área de superficie mayor que la de un solo utensilio de prensa de alimentos. Las realizaciones preferidas de la invención tendrán aberturas a través de la superficie de la prensa de alimentos para permitir que el vapor se ventile y para evitar que los alimentos se empapen mientras se cocinan. Una realización adicional comprende una herramienta de raspador para facilitar la limpieza y la preparación de una superficie de cocción para la cocción de alimentos.

Breve descripción de los dibujos

La figura 1 muestra una vista desde arriba de una realización del utensilio de prensa de alimentos de la invención descrita.

La figura 2 muestra una vista lateral del utensilio de prensa de alimentos de la realización de la invención representada en la figura 1, que tiene también un elemento de asa adicional para proteger al usuario del calor.

La figura 3 representa una vista de arriba de tres de las realizaciones del utensilio de prensa de alimentos de la invención descrita que se representa en la figura 1, apiladas una encima de la otra.

La figura 4 representa una vista lateral de las tres realizaciones de la prensa de alimentos de la invención apiladas descritas que se representa en la figura 1.

La figura 5 representa una vista superior de tres de las realizaciones del utensilio de prensa de alimentos de la invención descrita que se representa en la figura 1, en una conformación apilada alternativa.

La figura 6 representa una vista superior de una realización adicional del utensilio de prensa de alimentos de la invención descrita.

La figura 7 representa una vista de arriba de tres de las realizaciones del utensilio de prensa de alimentos de la invención descrito que se representa en la figura 6.

La figura 8 representa una vista desde arriba de una realización adicional del utensilio de prensa de alimentos de la invención descrito.

La figura 9 representa una vista desde arriba de un peso apilable de la realización del utensilio de prensa de alimentos de la invención descrito que se representa en la figura 8.

Descripción detallada

Las realizaciones de la presente invención proporcionan un utensilio de cocina, en particular, un utensilio de prensa de alimentos de peso ajustable para cocinar. Las realizaciones proporcionan un utensilio de prensa de alimentos que se utiliza para presionar los alimentos, incluyendo carne, pollo, pescado, verduras, frutas, etc., de manera uniforme contra una superficie de cocción, tal como una sartén, parilla, u otra superficie de cocción calentada, para que el calor de la superficie de cocción se distribuya uniformemente alrededor de los alimentos, y los alimentos se doren uniformemente sin llegar a empaparse. En una realización preferida específica, el utensilio de prensa de alimentos puede: tener una pluralidad de ranuras a través del cuerpo de la prensa de alimentos para permitir que el vapor se ventile de manera que los alimentos prensados se doren uniformemente sin llegar a empaparse; ser apilable, de modo que una prensa de alimentos pueda apilarse sobre otra, o varias otras para variar gradualmente el peso del utensilio de prensa de alimentos basándose en un peso apropiado para el tipo de comida que se cocina; estar configurado con al menos una prensa de alimentos adicional para presionar alimentos que tienen un área superficial mayor que el área de la superficie de un único utensilio de prensa de alimentos; tener un borde de raspado a lo largo de la longitud del cuerpo de la prensa de alimentos para separar los residuos de la superficie de cocción; tener un mango para agarrar el utensilio de prensa de alimentos; y estar hecho de acero inoxidable. Otras realizaciones de la presente invención prevén también el apilamiento de peso gradual en el utensilio de prensa de alimentos, y para la ventilación. Otras realizaciones también se contemplan por la invención descrita aquí a continuación.

La figura 1 muestra una vista superior de una realización preferida de un solo utensilio de prensa de alimentos de la invención. En esta realización, el utensilio de prensa de alimentos 100 puede comprender un cuerpo 110, que se utiliza para presionar casi cualquier tipo de alimento, incluyendo, carne, chuletas, pollo, pescado, verduras, frutas,

etc., de manera que el alimento se presiona uniformemente contra una superficie de cocción caliente, y no se curva hacia arriba mientras se cocina. Al presionar el alimento de modo que es uniforme con la superficie de cocción, se distribuye uniformemente el calor de la superficie de cocción de los alimentos, de modo que los alimentos se cocinan de manera uniforme, es decir, sin dejar algunas partes de los alimentos poco cocinadas o sin cocinar, mientras que otras partes se queman o se cocinan demasiado. El cuerpo 110 puede ser de forma rectangular, tal como se representa en la figura 1. En una realización preferida, el cuerpo es de aproximadamente 5 pulgadas de largo por 4 pulgadas de ancho. Sin embargo, se debe entender que el cuerpo 110 también puede ser cuadrado o tener otra forma poligonal, o puede ser circular, o rectangular, y puede tener diferentes dimensiones de longitud y anchura que las de la realización preferida.

El cuerpo 110, tal como se muestra mediante la vista lateral de la figura 2, comprende una superficie superior 140 y una superficie inferior 150. Un cocinero puede sostener el mango 130 para presionar hacia abajo o simplemente colocar la prensa de alimentos 100 sobre la comida, de modo que la superficie inferior 150 es presionada contra el alimento desde encima de la superficie de cocción y el alimento. La superficie inferior 150 de un cuerpo 110 de un utensilio de prensa de alimentos 100 también puede apoyarse sobre una superficie superior 140 de otro cuerpo 110 de otro utensilio de prensa de alimentos 100, si al menos dos de estos utensilios de prensa de alimentos 100 se apilan unos sobre otros, tal como se describe en detalle a continuación.

La realización 100 representada en la figura 1 puede comprender además al menos una abertura 120 que se extiende a través del cuerpo 110 entre la superficie superior 140 y la superficie inferior 150 del cuerpo 110 (véase la figura 2, por ejemplo). Las aberturas pueden ser en forma de ranuras 120, que permite que la humedad de los alimentos presionados ventile el vapor lejos de la comida mientras se cocina. La ventilación permite que los alimentos se tuesten y evita que se empapen, y el peso del cuerpo 110 asegura que el tostado sea uniforme sobre la superficie del alimento presionado. Tres ranuras 120 se representan en la realización preferida en la figura 1; sin embargo, la invención también contempla que una realización pueda tener cualquier número de ranuras, teniendo dichas ranuras dimensiones variables, que pueden acomodar la ventilación para permitir un tostado uniforme.

También se ha de entender que las aberturas no necesitan ser ranuras. En realizaciones alternativas que se discutirán aquí a continuación, las aberturas pueden tener cualquier forma, por ejemplo, orificios circulares 295, tal como se representa en las figuras 6 y 7, u orificios con cualquier otra forma que permita la ventilación para alcanzar los objetivos aquí indicados. Las ranuras 120 también se pueden mezclar con estas aberturas de diferentes formas, por ejemplo, las ranuras con orificios redondos, tal como será el caso donde las aberturas de diferentes formas se cortan en el cuerpo 110, y un asa 130 se corta y se dobla directamente hacia fuera desde el mismo material del cuerpo 110, dejando una ranura 120 en el cuerpo 110 por debajo del asa 130. Véase, por ejemplo, las figuras 6 y 7.

Tal como se muestra en la figura 1, una realización preferida puede comprender también al menos un asa 130 para agarrar el utensilio de prensa de alimentos 100 durante la cocción, para retirar el utensilio de prensa de alimentos 100 o para presionar hacia abajo sobre los alimentos mientras se cocinan los alimentos. Se contempla que una sola asa 130 estará orientada paralela a un borde del utensilio de prensa de alimentos 100. En una realización preferida, el asa 130 está orientada paralela a un borde largo de un cuerpo 110 de forma rectangular, y está centrada de manera que el asa 130 esté equilibrada respecto al utensilio de prensa de alimentos 100. Debe entenderse que el asa 130 puede estar orientada en cualquier dirección para cualquier forma de utensilio de prensa de alimentos 100; en una realización preferida, el asa está equilibrada respecto al utensilio de prensa de alimentos 100.

En una realización preferida, el utensilio de prensa de alimentos 100 puede estar hecho de una sola pieza de metal, y el asa 130 se puede cortar y presionar hacia fuera del metal del cuerpo 110. Para lograr esta configuración, el metal del cuerpo 110 puede cortarse para crear una ranura 120, y el asa 130 se puede doblar fuera del plano del cuerpo 110 para su agarre. Véase también, por ejemplo, la figura 6. Este procedimiento de fabricación se hace por simplicidad en la fabricación. Sin embargo, la invención descrita contempla, además, la soldadura, la aplicación de tornillos u otros sujetadores, o la conexión de otra manera del asa 130 con el cuerpo 110. En este último caso, una ranura 120 a través del cuerpo 110 podría cortarse debajo del asa 130; alternatively, una ranura 120 no necesita cortarse a través del cuerpo 110 debajo del asa 130.

Tal como se representa en la figura 2, el asa 130 también puede tener un elemento de protección contra el calor 160 para proteger a un usuario, por ejemplo, un chef en un restaurante, o un cocinero en casa, del calor conducido desde la superficie de cocción caliente. El elemento de protección contra el calor 160 puede ser una cubierta de plástico cauchutado que puede ser, por ejemplo, tubular para cubrir al menos una porción del asa 130, o la totalidad del asa 130. Se ha de entender que el elemento de protección contra el calor 160 puede estar hecho de cualquier material resistente al calor que no sea inflamable y que no se derrita, y que pueda ser lo suficientemente flexible y/o plegable para poder adaptarse a la curvatura del asa 130. El elemento de protección contra el calor 160 también puede ser el asa entera; es decir, el asa puede estar hecha completamente del material con el que podría hacerse un elemento de protección contra el calor 160.

El utensilio prensa de alimentos 100 no debe limitarse a acero inoxidable, sino que puede estar hecho de cualquier metal u otro material que sea seguro de usar en la cocción que se conozca en la técnica, incluyendo pero no limitado a acero de carbono cromado, hierro fundido, superficies antiadherentes para cocinar, y similares.

Tal como se ve en las figuras 2 y 4, una realización preferida del utensilio de prensa de alimentos 100 de la invención comprende un borde raspador 190 a lo largo de al menos un borde del cuerpo 110. El borde raspador 190 puede ser usado para limpiar los desechos u otras materias de la superficie de cocción, por ejemplo, una parrilla o una sartén, para limpiar y preparar la superficie de cocción a utilizar para cocinar. El borde raspador 190 en una realización preferida puede ser a lo largo de un borde más largo de un cuerpo rectangular 110 de un utensilio de prensa de alimentos 100. Sin embargo, el borde raspador 190 alternativamente puede hacerse en cualquier borde, o a lo largo de cualquiera de una pluralidad de bordes, dependiendo de la forma geométrica o circular del cuerpo 110. El borde raspador 190, en una realización preferida, puede tener una forma cónica, de cuña, que se extiende desde cualquiera borde del cuerpo 110 con el que se extiende el borde raspador 190. Para un raspado eficaz, la parte más estrecha del borde raspador 190 debería ser también desde el cuerpo 110 que desde la porción más ancha del borde raspador 190. En otras palabras, el borde raspador 190 se extiende desde un lado del cuerpo 110 y se estrecha alejándose del cuerpo 110. El borde raspador 190 se puede soldar al cuerpo 110, martillar al cuerpo 110, o puede ser desgastarse, por ejemplo, mediante limado, desde un borde del cuerpo 110.

En una realización preferida, el utensilio de prensa de alimentos 100 pesa alrededor de 0,3449 (12 onzas). Sin embargo, otros pesos también son contemplados por las diversas realizaciones de la invención aquí descritas. Por ejemplo, el utensilio de prensa de alimentos 100 podría pesar 0,2843 (10 onzas), 0,445 (14 onzas) o cualquier medida métrica o no métricas de peso.

Las figuras 3 y 4 representan un aspecto novedoso del utensilio de prensa de alimentos 100 que es novedoso sobre la técnica anterior. Específicamente, una pluralidad de utensilios de prensa de alimentos 100 se pueden apilar uno sobre el otro para variar progresivamente el peso en la cocción de los alimentos. Las figuras 3 y 4 muestran tres utensilios de prensa de alimentos apilados juntos; sin embargo, se debe entender que más de tres y tan pocos como dos utensilios de prensa de alimentos 100 se pueden apilar uno sobre el otro. Este aspecto de apilamiento encuentra utilidad, por ejemplo, en el hecho de que para cocinar diferentes tipos de alimentos generalmente se requieren diferentes cantidades de presión para una prensa de alimentos para cocinar de manera uniforme y tostar uniformemente. Por ejemplo, una solo utensilio de prensa de alimentos 100 probablemente será suficiente para presionar contra una superficie plana para cocinar un filete fino de pescado o de pollo, o vegetales y frutas, mientras que, en contraste, dos o más utensilios de prensa de alimentos 100 podrían ser apilados uno sobre el otro para presionar de manera uniforme una chuleta de cerdo, una hamburguesa, o un pedazo de carne. Aún más utensilios de prensa de alimentos 100 se pueden apilar para versiones más gruesas de chuletas, hamburguesas y carne. Se debe entender, sin embargo, que a pesar de que al menos dos utensilios de prensa de alimentos 100 se indican para carnes, chuletas, etc., se contempla mediante la presente descripción que un utensilio de prensa de alimentos 100 también podría ser suficiente, dependiendo del peso tal como se ha fabricado, y por supuesto, dependiendo de un artículo particular de los alimentos.

Otra utilidad de la presente invención se realiza, por ejemplo, en saber cuánto peso incremental se está añadiendo mediante el apilamiento de varias de las mismas prensas de alimentos 100 aquí descritas. Mediante el uso de varios de los mismos utensilios de prensa de alimentos 100 apilados unos sobre otros, no hay necesidad de que un cocinero busque varios tipos diferentes de prensas de alimentos de diferentes pesos, o que recuerde la cantidad que pesa cada prensa de alimentos diferente. Usando la presente invención aquí descrita, un cocinero sabe la cantidad de peso que él o ella está añadiendo a la prensa de alimentos. Además, la presente invención elimina la necesidad de tener diferentes productos no emparejados de diferentes tamaños entre los que seleccionar, mientras está en el medio de la cocción. La invención aquí descrita, por lo tanto, tiene al menos comodidad y valor estético.

Las figuras 3 y 4 representan cuántas ranuras 120 y asas se acomodan entre sí para permitir el apilamiento de al menos dos prensas de alimentos 100. Un asa 130 de un primer utensilio de prensa de alimentos 115 inferior, también conocido como una prensa de alimentos de base, pasa a través de una ranura 120 de un segundo utensilio de prensa de alimentos 125, donde la ranura 120 del segundo utensilio de prensa de alimentos 125 es la ranura 120 creada a partir del plegado del asa 130 del segundo utensilio cuando se fabrican los utensilios de prensa de alimentos 100. El asa 130 de la prensa de alimentos de base 115 y el asa 130 del segundo utensilio de prensa de alimentos 125 son sustancialmente de la misma forma, y por lo tanto, se ajustan a los demás contornos cuando la prensa de alimentos de base 115 y el segundo utensilio de prensa de alimentos 125 se apilan juntos. Además, la superficie superior 140 del primer utensilio de prensa de alimentos inferior 115 coincide con la superficie inferior 150 del segundo utensilio de prensa de alimentos. Cabe señalar de nuevo que la superficie inferior 150 de un primer utensilio de prensa de alimentos inferior 115, y una superficie inferior 150 de un utensilio de prensa de alimentos 100 que se utilizan en solitario, son las superficies que hacen contacto con el alimento que se presiona.

El apilamiento de los utensilios de prensa de alimentos 100 puede continuar, a fin de añadir una pluralidad de utensilios de prensa de alimentos 100. Por ejemplo, tal como se representa en las figuras 3 y 4, un tercer utensilio de prensa de alimentos 135 se puede apilar en el segundo utensilio de prensa de alimentos 125 desde encima del segundo utensilio de prensa de alimentos 125, de modo que el tercer utensilio de prensa de alimentos 135 se vuelve en un utensilio de prensa de alimentos superior. El apilamiento de utensilios de prensa de alimentos 100 puede continuar sustancialmente tal como se ha descrito que, tal como se ha expuesto anteriormente, aumenta el peso y la presión sobre los alimentos que están siendo prensados y cocidos.

La figura 5 representa una configuración alternativa de una pluralidad de utensilios de prensa de alimentos 100 que se pueden aplicar para presionar un elemento de alimentos cuya área de superficie es superior al área de superficie cubierta por un solo utensilio de prensa de alimentos 100 de un tamaño particular. Por ejemplo, si un filete es demasiado largo para presionarse con un solo utensilio de prensa de alimentos 100, entonces al menos dos utensilios de prensa de alimentos 100 se pueden configurar en una configuración extendida, de manera que puedan ser utilizados juntos para cocinar la carne. La figura 5 representa tres utensilios de prensa de alimentos 115, 125, y 135 en la configuración extendida; sin embargo, se entiende que la invención descrita contempla que al menos dos o una pluralidad de utensilios de prensa de alimentos 100 puedan estar dispuestos en la configuración extendida para cubrir menos o más área de superficie de los alimentos, respectivamente.

Tal como se ilustra en la figura 5, en la configuración extendida, un primer utensilio de prensa de alimentos 115 y un segundo utensilio de prensa de alimentos pueden estar dispuestos de manera que el asa 130 del primer utensilio de prensa de alimentos 115 pase a través de una primera ranura 120 en el cuerpo 110 del segundo utensilio de prensa de alimentos 125, y emerja a través de dicha ranura 120 a la superficie superior 140 del segundo utensilio de prensa de alimentos 125. La superficie inferior 150 del primer utensilio de prensa de alimentos 115 se encuentra completamente sobre los alimentos que están siendo presionados. La superficie superior 140 del primer artículo de prensa de alimentos 115 está parcialmente en contacto con la superficie inferior 150 del segundo utensilio de prensa de alimentos 125, y parcialmente libre de contacto con cualquier utensilio de prensa de alimentos 100. La superficie inferior 150 del segundo utensilio de prensa de alimentos 125 está parcialmente en contacto con la superficie superior 140 del primer utensilio de prensa de alimentos 115, y parcialmente en contacto con el alimento que está siendo presionado y cocinado. Hasta ahora, en esta configuración extendida, el asa 130 del primer utensilio de prensa de alimentos 115 emerge de debajo del segundo utensilio de prensa de alimentos 125 a través de la primera ranura 120 del segundo utensilio de prensa de alimentos 125.

Tal como se representa en la figura 5, un tercer utensilio de prensa de alimentos 135 se puede añadir a la configuración extendida sustancialmente de la misma manera. Se entiende que posteriores utensilios de prensa de alimentos 100 también pueden ser añadidos para cubrir los alimentos según sea necesario, dependiendo del área de superficie del alimento en particular, y del área de la superficie de un utensilio de prensa de alimentos 100 en particular tal como se fabricó. En la configuración extendida con tres utensilios de prensa de alimentos 100 representados en la figura 5, el asa 130 del segundo utensilio de prensa de alimentos 125 pasa a través de una primera ranura 120 del tercer utensilio de prensa de alimentos 135, desde debajo del tercer utensilio de prensa de alimentos 135. La superficie inferior 150 del segundo utensilio de prensa de alimentos 125 permanece parcialmente en contacto con la superficie superior 140 del primer utensilio de prensa de alimentos 115, tal como se describió anteriormente. Sin embargo, la superficie superior 140 del segundo utensilio de prensa de alimentos 125 se pone en contacto parcial con la superficie inferior 150 del tercer utensilio de prensa de alimentos 135. La superficie inferior 150 del tercer utensilio de prensa de alimentos 135, por lo tanto, está parcialmente en contacto con la superficie superior 140 del segundo utensilio de prensa de alimentos, y parcialmente en contacto con el alimento que se presiona y cocina. De esta manera, el área de la superficie que los utensilios de prensa de alimentos 100 pueden contactar se extiende en la configuración extendida. Las asas 130 de cada uno de los utensilios de prensa de alimentos 115, 125, y 135 se pueden utilizar para presionar uniformemente hacia abajo sobre los alimentos que se cocinan, sobre toda el área de la superficie de los alimentos.

La figura 6 muestra una realización alternativa 200 de la presente invención aquí descrita. La realización 200 puede comprender los mismos materiales que se mencionan anteriormente para la realización 100. Como en la realización 100 descrita anteriormente, la realización 200 tiene un asa 230 preferiblemente cortada y doblada hacia arriba desde un cuerpo 210, dejando una ranura 220 a través del cuerpo 210 por debajo del asa 230. El cuerpo 210 puede ser de forma rectangular, tal como se representa en la figura 6. En una realización preferida, el cuerpo 210 es de aproximadamente 5 pulgadas de largo por 4 pulgadas de ancho. Sin embargo, se debe entender que el cuerpo 210 también puede ser cuadrado o tener otra forma poligonal, o puede ser circular, o rectangular, y puede tener diferentes dimensiones de longitud y anchura que las de la realización preferida.

En esta realización 200, además de tener una ranura 220 asociada con el asa 230, el cuerpo 210 tiene una pluralidad de orificios 295 que se extienden a través de una superficie inferior 250 a una superficie superior 240 del cuerpo 210, donde la superficie inferior 250, tal como en la realización 100 descrita anteriormente, puede presionarse contra el alimento desde encima de la superficie de cocción y el alimento, así como para aplicar la presión y el peso necesario para efectuar una cocción uniforme y tostado. Los orificios 295, tal como las ranuras 120, de la primera realización 100 descrita, permiten que el vapor de la cocción, los alimentos presionados para ventilar para evitar que quede empapado y para permitir que el alimento se tueste. Tal como se describe a continuación con mayor detalle, y similar a la realización 100, la superficie inferior 250 del utensilio de prensa 200 también puede venir a descansar sobre una superficie 240 superior de otro cuerpo 210 de otra prensa de alimentos 200 si al menos dos utensilios tales prensa de alimentos 200 se apilan unos sobre otros.

El asa 230, tal como se describe para la realización 130, puede utilizarse para el agarre del utensilio de prensa de alimentos 200 durante la cocción, para retirar el utensilio de prensa de alimentos 200 de los alimentos o para presionar el utensilio prensa de alimentos 200 con más fuerza sobre el alimento mientras se cocina. Se contempla que el asa 230 se oriente paralela a un borde del utensilio de prensa de alimentos 200. En una realización preferida,

el asa 230 está orientada en paralelo a un borde largo de un cuerpo rectangular 210, y está centrada de manera que el asa 230 esté equilibrada respecto al utensilio de prensa de alimentos 200 para un fácil manejo. Se ha de entender que el asa 230 puede orientarse en cualquier dirección para cualquier forma de utensilio de prensa de alimentos 200; en una realización preferida, el asa está equilibrada respecto al utensilio de prensa de alimentos 200.

Como con la realización 100, el utensilio de prensa de alimentos 200 en una realización preferida puede estar hecho de una sola pieza de metal, y el asa 230 puede cortarse y prensarse del metal del cuerpo 210, sustancialmente tal como se describe anteriormente para la realización 100. Además, un asa 230 puede soldarse o pegarse, o conectarse de otro modo con, en lugar de cortarse, el cuerpo 210 del utensilio de prensa de alimentos 200.

Sustancialmente tal como se representa en la figura 2 para la realización 100, la realización 200 puede tener un componente de protección contra el calor 160 colocado sobre el asa 230 para proteger a un usuario del calor conducido al asa 230 de la superficie de cocción. El componente de protección contra el calor puede ser sustancialmente tal como se describe para la realización 100.

Tal como se ve en la figura 7, como con la realización 100, el utensilio de prensa de alimentos 200 en una realización preferida puede tener un borde raspador 290 a lo largo de al menos un borde del cuerpo 210, para la limpieza de la suciedad de una superficie de cocción. El borde raspador 290 en una realización preferida puede ser a lo largo de un borde más largo del cuerpo 210 de una prensa de alimentos rectangular 200 o, alternativamente, a lo largo de cualquier borde, o a lo largo de una pluralidad de bordes, dependiendo de la forma del cuerpo 210, o a lo largo una curva del cuerpo 210, en caso de que el cuerpo 210 tenga una forma que tiene los bordes redondeados, tales como un círculo o un óvalo. El borde raspador 290 debe tener una forma cónica, de cuña, que se extiende desde cualquier borde del cuerpo 210 con el que está asociado el borde raspador 290. Como con la realización 100, el borde raspador 290 se puede extender desde un lado del cuerpo 210, y se estrecha desde el punto de contacto entre el borde del cuerpo 210 y el borde raspador 290 para formar la forma de cuña deseada. El borde raspador 290 se puede soldar al cuerpo 210, martillar al cuerpo 210, o desgastarse desde un borde del cuerpo 210, por ejemplo mediante limado.

Como con la realización 100, una realización preferida de la prensa 200 pesa alrededor de 12 onzas, pero la descripción de la presente invención contempla otros pesos.

También como con la realización 100, una pluralidad de utensilios de prensa de alimentos de la realización 200, que tiene una única ranura 220 debajo del asa 230, se pueden apilar uno encima del otro, para aumentar gradualmente el peso que se utiliza para presionar y cocinar diferentes tipos de los alimentos. La figura 7 representa el apilamiento de tres utensilios de prensa de alimentos 215, 225, y 235, aunque se debe entender que tan pocos como dos o una pluralidad de utensilios de prensa de alimentos 200 se pueden apilar uno sobre el otro para aumentar gradualmente el peso utilizado para presionar los alimentos que se cocinan.

El apilamiento representado en la figura 7 es sustancialmente similar al apilamiento para la realización 100 representada en las figuras 3 y 4. Es decir, una ranura 220 acomoda el paso de un asa 230 para permitir el apilamiento de al menos dos utensilios de prensa de alimentos 200. Un asa 230 de un primer utensilio de prensa de alimentos inferior 215 pasa a través de una ranura 220 de un segundo utensilio de prensa de alimentos 225. El asa 230 del primer utensilio de prensa de alimentos inferior 215 y el asa del segundo utensilio de prensa de alimentos 225 entran en contacto y, debido a que son sustancialmente de la misma forma, las dos asas 230 se conforman a los contornos del otro cuando el primer utensilio de prensa de alimentos inferior 215 y el segundo utensilio de prensa de alimentos 225 se apilan juntos. Además, en apilamiento, la superficie superior 240 del primer utensilio de prensa de alimentos inferior 215 se encuentra con la superficie inferior 250 del segundo utensilio de prensa de alimentos 225. La superficie inferior 240 del primer utensilio de prensa de alimentos inferior 215 contacta con el alimento a presionar y cocinar.

Un tercer utensilio de prensa de alimentos 235 se representa en la figura 7 como apilado sobre la segunda prensa de alimentos 225, aunque, tal como se mencionó anteriormente, una pluralidad de utensilios de prensa de alimentos 200 se pueden apilar para añadir incrementos crecientes de peso. El asa 230 del segundo utensilio de prensa de alimentos 225 encaja desde abajo del cuerpo 210 del tercer utensilio de prensa de alimentos 235 a través de la ranura 220 del tercer utensilio de prensa de alimentos y se ajusta al asa 230 del tercer utensilio de prensa de alimentos. La superficie inferior 250 del tercer utensilio de prensa de alimentos 235 se apoya en la superficie superior 240 del segundo utensilio de prensa de alimentos 225, y el tercer utensilio de prensa de alimentos 235 reemplaza el segundo utensilio de prensa de alimentos 225 como un utensilio de prensa de alimentos superior.

Las figuras 8 y 9 muestran una realización adicional 300 de la presente invención que pueden tener pesos apilables para ajustar incrementalmente el peso que se aplica en la parte superior de un elemento de cocción de alimentos. En esta realización 300, sin embargo, a diferencia de las otras realizaciones 100 y 200, y sus equivalentes, en lugar de apilar otras prensas de alimentos sustancialmente idénticas sobre una prensa de alimentos de base 100, 200, en su lugar se pueden añadir pesos incrementales 397 al utensilio de base 300, que están diseñados para encajar con el utensilio de base 300. El utensilio de base 300 tiene un cuerpo 310 con una pluralidad de aberturas 320 que se extienden desde una superficie superior 340 a una superficie inferior 350. Como con otras realizaciones, las

aberturas 320 pueden comprender ranuras y/u orificios de cualquier forma. La superficie inferior 350 es la superficie que se utiliza para presionar la comida. El utensilio de prensa de alimentos 300 también puede tener un borde raspador 390 sustancialmente tal como se divulga para las realizaciones 100 y 200.

5 El utensilio de base 300 puede tener un asa que se forma de una ranura cortada de la misma pieza de material que el cuerpo 310. Alternativamente, tal como se representa en las figuras 8 y 9, el utensilio de base 300 puede tener un asa 330 que se hace por separado del cuerpo 310 y luego se conecta con el cuerpo 310. Es decir, el asa 330 puede comprender al menos un poste, pero preferiblemente dos postes 380 separados entre sí y que soportan un manillar 370. Los postes 380 se pueden conectar con el cuerpo 310 mediante un mecanismo de ajuste a presión, soldadura,
10 tornillos, o cualquier otro mecanismo apropiado. Los postes 380 pueden estar hechos del mismo metal que el cuerpo 310, o de un metal diferente adecuado para la cocción o de otro material no inflamable. El manillar 370 puede estar hecho de madera, para reducir al mínimo el calor conducido a la mano del usuario cuando sujeta el manillar 370. Alternativamente, el manillar 370 también puede estar hecho de un metal y/o plástico o un plástico cauchutado que resiste el calor y no se derrite o es dañado de otro modo por el calor.

15 El cuerpo 310, tal como se ha descrito para las realizaciones 100 y 200, puede ser de cualquier tamaño, forma y espesor, y preferiblemente puede pesar doce onzas, aunque el peso no tiene que ser de 0,3449 (doce onzas), tal como se divulga anteriormente.

20 El peso del cuerpo 310 se puede variar de forma incremental mediante el apilamiento sobre el cuerpo 310 de por lo menos uno o una pluralidad de elementos de apilado 397 (figura 9). Los elementos de apilado 397 pueden tener el mismo peso que el cuerpo 310, o puede ser de cualquier otro incremento de peso conveniente, y se pueden hacer de los mismos materiales de los que el cuerpo 310 está hecho. Cada elemento de apilado 397 tendría una dimensión del área sustancialmente igual que una dimensión del área del cuerpo 310, de modo que los elementos
25 de apilado 397 se apilan de acuerdo con la forma del cuerpo 310, con los bordes del cuerpo 310 a ras con los bordes de los elementos de apilado 397 (a excepción de un elemento de raspado 390, que en una realización preferida comprende un elemento de raspado 390). Los elementos de apilado 397 tendrían sustancialmente el mismo número, tamaño y ubicación de las aberturas 320 que el cuerpo 310, de modo que las aberturas 320 del cuerpo 310 se alinean con las aberturas 320 de los elementos de apilado 397, y no se bloquearían mediante los
30 elementos de apilado 397, y el vapor continuaría para ventilar los alimentos presionados. Además, una abertura 320 del elemento de apilado 327 tendría que acomodar el asa 330 del cuerpo 310 para permitir que el asa pasara a través de la abertura 320 del elemento de apilado 397, de modo que una superficie inferior 350 del elemento de apilado 397 podría apoyarse sobre una superficie superior 340 del cuerpo 310. Los postes 380 del cuerpo 310 también tendrían que ser de una longitud suficiente para acomodar una pluralidad de elementos de apilado 397 que
35 se apilan sobre el asa 330, de manera que el asa 330 del cuerpo 310 todavía podría utilizarse para sujetar y presionar hacia abajo sobre el utensilio de prensa de alimentos 300.

La descripción anterior de la presente invención se ha presentado con fines de ilustración y descripción. No se pretende que sea exhaustiva o limite la invención a las formas precisas descritas. Muchas modificaciones y
40 variaciones serán evidentes para los expertos en esta técnica. Las realizaciones se han elegido y descrito con el fin de explicar los principios de la invención y su aplicación práctica, permitiendo así que otros expertos en la técnica comprendan la invención para diversas realizaciones y con diversas modificaciones tal como son adecuadas para el uso particular contemplado. Se pretende que el alcance de la invención esté definido por las siguientes reivindicaciones y sus equivalentes.

45

REIVINDICACIONES

1. Un utensilio de alimentos (100) para la preparación de alimentos, comprendiendo dicho utensilio de alimentos:

5 - un utensilio de base (115) que también comprende:

un cuerpo sustancialmente plano (110) con una superficie superior (140) y una superficie inferior (150)
una pluralidad de aberturas (120) que pasan a través de la superficie superior y de la superficie inferior, y
un asa (130) conectada funcionalmente con el cuerpo (110) y accesible desde la superficie superior (140),

caracterizado por que

el utensilio de alimentos es un utensilio de prensa de alimentos adaptado para una variación de peso incremental, que comprende una pluralidad de pesos incrementales (125, 135), siendo el utensilio de base un utensilio de prensa de alimentos de base (115), donde al menos uno de dicho peso incremental puede estar dispuesto en configuración con el utensilio de prensa de alimentos de base (115) para variar el peso presionando hacia abajo sobre un alimento sobre una superficie de cocción.

2. Un utensilio de prensa de alimentos (100) de acuerdo con la reivindicación 1, donde el cuerpo (110) comprende un metal que es seguro para la cocción de alimentos.

3. Un utensilio de prensa de alimentos (100) de acuerdo con la reivindicación 1 ó 2, donde el metal es acero inoxidable.

4. Un utensilio de prensa de alimentos (100) de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones 1 a 3, donde el cuerpo es rectangular.

5. Un utensilio de prensa de alimentos (100) de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones 1 a 4, donde el utensilio de prensa de alimentos de base (115) y el al menos un peso incremental (125, 135) pesan cada uno sustancialmente 0,3849 (12 onzas).

6. Un utensilio de prensa de alimentos (100) de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones 1 a 5, donde el utensilio de prensa de alimentos de base y el al menos un peso incremental tienen sustancialmente un mismo peso.

7. Un utensilio de prensa de alimentos (100) de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones 1 a 6, que también comprende un borde raspador (190, 290, 390) a lo largo de al menos un borde del cuerpo, estando el borde raspador adaptado para separar residuos de una superficie de cocción.

8. Un utensilio de prensa de alimentos (100) de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones 1 a 7, donde la pluralidad de aberturas comprenden una pluralidad de ranuras, donde dichas ranuras permiten que el alimento se cocine y se tueste uniformemente, y dichas ranuras son de un tamaño que facilita el paso del asa (130).

9. Un utensilio de prensa de alimentos (100) de acuerdo con la reivindicación 2, donde el cuerpo comprende una superficie no adherente.

10. Un utensilio de prensa de alimentos (100) de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones 1 a 9, donde:

la configuración es una pila; y
el al menos un incremento de peso compatible es un utensilio de prensa de alimentos adicional hecho para ser idéntico al utensilio de prensa de alimentos de base, donde el utensilio de prensa de alimentos adicional está adaptado para apilarse en la parte superior del utensilio de prensa de alimentos de base.

11. Un utensilio de prensa de alimentos (100) de acuerdo con la reivindicación 10, que también comprende:

una ranura de asa (120, 220, 320) debajo del asa (130) y a través del cuerpo (110) del utensilio de prensa de alimentos de base (115) y el utensilio de prensa de alimentos adicional (125,135);
donde el asa (130) del utensilio de prensa de alimentos de base (115) pasar desde la superficie inferior (150) a través de la ranura del asa (120, 220, 320) del utensilio de prensa de alimentos adicional para formar la pila, donde el asa del utensilio de prensa de alimentos de base (115) contacta y se conforma con el asa del utensilio de prensa de alimentos adicional (125, 135) y una superficie inferior (150) del utensilio de prensa de alimentos adicional (125, 135) contacta y se conforma con la superficie superior (140) del utensilio de prensa de alimentos de base (115).

12. Un utensilio de prensa de alimento (100) de acuerdo con la reivindicación 8, donde:

la configuración es una configuración extendida, donde el utensilio de prensa de alimentos está adaptado para cubrir un área de superficie de un alimento que supera un área de la superficie del cuerpo del utensilio de

prensa de alimentos de base.

13. Un utensilio de prensa de alimentos (100) de acuerdo con la reivindicación 12, donde la configuración extendida también comprende:

5 el al menos un peso incremental es un utensilio de prensa de alimentos adicional hecho para ser idéntico al utensilio de prensa de alimentos de base (115);
 el asa (130) del utensilio de prensa de base se pasa hacia arriba a través de una ranura (120, 220, 230) del utensilio de prensa de alimentos adicional para extenderse por encima de una superficie superior (140) del
 10 cuerpo del utensilio de prensa de alimentos adicional, siendo la ranura otra que una ranura del asa debajo del asa del utensilio de prensa de alimentos adicional, y el utensilio de prensa de alimentos de base y el utensilio de prensa de alimentos adicional se solapan parcialmente para extender el área de la superficie del utensilio de prensa de alimentos.

15 14. Un utensilio de prensa de alimentos (100) de acuerdo con la reivindicación 12, donde la configuración extendida comprende el utensilio de prensa de alimentos de base (115) y una pluralidad de utensilios de prensa de alimentos adicionales (125, 135) según sea necesario para extender aún más el área de la superficie del utensilio de prensa de alimentos.

20 15. Un utensilio de prensa de alimentos (100) de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones anteriores, donde el asa se corta y se empuja fuera del cuerpo (110), donde el asa y el cuerpo son de una sola pieza de un material.

16. Un utensilio de prensa de alimentos (100) de acuerdo con cualquiera si las reivindicaciones anteriores, donde:

25 el asa (330) del utensilio de prensa de alimentos de base (360) también comprende un primer poste y un segundo poste (380) conectados a los extremos distales desde la superficie superior del cuerpo mediante un elemento de agarre (370), teniendo dicho primer poste y dicho segundo poste una longitud suficiente para apilar una pluralidad de incrementos de peso en la superficie superior (340) del cuerpo (310) del utensilio de prensa de alimentos de base (300), dejando espacio de agarre suficiente para que un usuario agarre el elemento de
 30 agarre; y comprendiendo también la pluralidad de incrementos de peso, cada uno, una ranura (320) para permitir el paso del asa, de modo que la pluralidad de elementos de peso se pueden apilar sobre el asa y sobre la superficie superior (340) del cuerpo (310) del utensilio de prensa de alimentos de base (300).

35 17. Un utensilio de prensa de alimentos (100) de acuerdo con las reivindicaciones 8 y 10, donde la pluralidad de ranuras (120, 220, 320) y un perímetro del utensilio de prensa de alimentos de base y de la pluralidad de utensilios de prensa de alimentos adicionales se alinean para un apilado uniforme.

40 18. Un utensilio de prensa de alimentos (100) de acuerdo con la reivindicación 17, donde la prensa de alimentos de base tiene un borde raspador (190, 290, 390), y ninguno de la pluralidad de utensilios de prensa de alimentos adicionales tienen un borde raspador.

45 19. Un utensilio de prensa de alimentos (100) de acuerdo con la reivindicación 17, donde el utensilio de prensa de alimentos también comprende un componente de protección contra el calor (160) colocado sobre el asa (130) para proteger al usuario del calor.

20. Un utensilio de prensa de alimentos (100) de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones anteriores, donde el componente de protección contra el calor (160) cubre una porción de toda el asa (130).

50 21. Un utensilio de prensa de alimentos (100) de acuerdo con la reivindicación 19 ó 20, donde el componente de protección contra el calor (160) está hecho de plástico cauchutado.

22. Un utensilio de prensa de alimentos (100) de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones 1 a 6, que comprende:

55 un borde raspador (190, 290, 390) a lo largo de al menos un segmento de un perímetro del cuerpo plano para la limpieza de los residuos de una superficie de cocción;
 una pluralidad de ranuras que pasan a través de la superficie superior (140) y la superficie inferior (150) del cuerpo, estando dichas ranuras (120, 220, 320) adaptadas para ventilar el vapor de la cocción de los alimentos para permitir que se tueste;
 60 un asa (130) sobre la que una pluralidad de elementos de apilado (125, 135) se pueden apilar sobre la superficie superior (140) del cuerpo (110) del utensilio de prensa de alimentos de base (115) para añadir peso de manera incremental en el utensilio de prensa de alimentos; y
 la pluralidad de elementos de apilado (125, 135) hechos para ser sustancialmente idénticos a una forma del cuerpo de la prensa de alimentos de base, de manera que el perímetro del cuerpo de la prensa de alimentos de
 65 base y un perímetro de cada uno de dichos elementos de apilado se alinean, y la pluralidad de elementos de apilado se hace que tengan las ranuras colocadas de forma sustancialmente idéntica que las ranuras del cuerpo

de la prensa de alimentos de base, estando la pluralidad de elementos de apilado adaptados para permitir el apilado uniforme de la prensa de alimentos de base con un peso adicional.

23. Un utensilio de prensa de alimentos (100) de acuerdo con la reivindicación 22, donde el asa (330) también comprende:

al menos un poste (380) conectado funcionalmente con el cuerpo del elemento de alimentos de base; y un manillar (370) conectado con el al menos un poste, donde el asa (330) está adaptada para recibir sobre el asa la pluralidad de elementos de apilado.

24. Un utensilio de prensa de alimentos (100) de acuerdo con la reivindicación 22, donde la pluralidad de elementos de apilado también comprenden:

una abertura (120, 220, 320) a través de cada una de dichos elementos de apilado en una posición sustancialmente idéntica, cada abertura está adaptada para permitir que cada uno de dichos elementos de apilado sea recibido sobre dicha asa (130) y para alinear el perímetro de cada uno de dichos elementos de apilado entre sí con dicho elemento de apilado y con el perímetro del cuerpo (110) del utensilio de prensa de alimentos de base (115).

25. Un procedimiento de variar el peso de un utensilio de prensa de alimentos (100) usado para presionar un alimento sobre una superficie de cocción, comprendiendo el procedimiento:

apilar utensilios de prensa de alimentos sustancialmente idénticos entre sí para variar el peso presionando un alimento sobre una superficie de cocción.

26. Un procedimiento de acuerdo con la reivindicación 25, donde la etapa de apilado también comprende:

alinear una primera asa (130, 230, 330) y una primera ranura del asa (120, 220, 320) situada debajo de la primera asa de un primer utensilio de prensa de alimentos, con una segunda asa y una segunda ranura del asa situada debajo de una segunda asa de un segundo utensilio de prensa de alimentos, de modo que el primer utensilio de prensa de alimentos está en el segundo utensilio de prensa de alimentos; pasar la primera asa a través de la segunda ranura del asa en una dirección ascendente hacia la segunda asa; llevar la primera asa y la segunda asa en contacto, donde la primera asa y la segunda asa contactan y se conforman entre sí; contactar una primera superficie superior (140) de la primera prensa de alimentos con una segunda superficie inferior (150) de la segunda prensa de alimentos, donde la segunda prensa de alimentos se apoya sobre la primera prensa de alimentos; y repetir la etapa de apilado según sea necesario hasta que se añada peso suficiente para presionar el alimento sobre la superficie de cocción, donde el peso suficiente resulta en el tostado deseado y en una cocción uniforme del alimento.

27. Un procedimiento de acuerdo con la reivindicación 26, donde la pluralidad de prensas de alimentos sustancialmente idénticas también comprenden una pluralidad de aberturas (120, 220, 320) a través de la prensa de alimentos, y el procedimiento también comprende la etapa de alineación de la pluralidad de aberturas en las prensas de alimentos durante la etapa de alineación.

28. Un procedimiento de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones 25 a 27 para variar un peso y un área de superficie del utensilio de prensa de alimentos (100) utilizado para presionar un alimento sobre una superficie de cocción cuando un área de superficie del alimento excede de un área de superficie de un solo utensilio de prensa de alimentos, comprendiendo el procedimiento:

interconectar una pluralidad de utensilios de prensa de alimentos sustancialmente idénticos sobre la superficie del alimento en una configuración extendida hasta que la superficie del alimento se cubre con prensas de alimentos interconectadas.

29. Un procedimiento de acuerdo con la reivindicación 28, donde cada uno de los utensilios de prensa de alimentos (100) sustancialmente idénticos comprende un cuerpo (110) con una pluralidad de ranuras paralelas (120) a su través, y un asa; también comprendiendo la etapa de interconexión las etapas de:

colocar un primer utensilio de prensa de alimentos sobre el alimento; alinear una ranura de un segundo utensilio de prensa de alimentos sobre la primera asa del primer utensilio de prensa de alimentos; apoyar el segundo utensilio de prensa de alimentos en una posición parcialmente superpuesta sobre el primer utensilio de prensa de alimentos con la primera asa proyectándose hacia arriba a través de la ranura del segundo utensilio de prensa de alimentos, donde el segundo utensilio de prensa de alimentos se apoya parcialmente sobre el primer utensilio de prensa de alimentos y parcialmente en el alimento; y

repetir la etapa de interconexión según sea necesario para cubrir la totalidad del área de superficie del alimento.

Fig 1

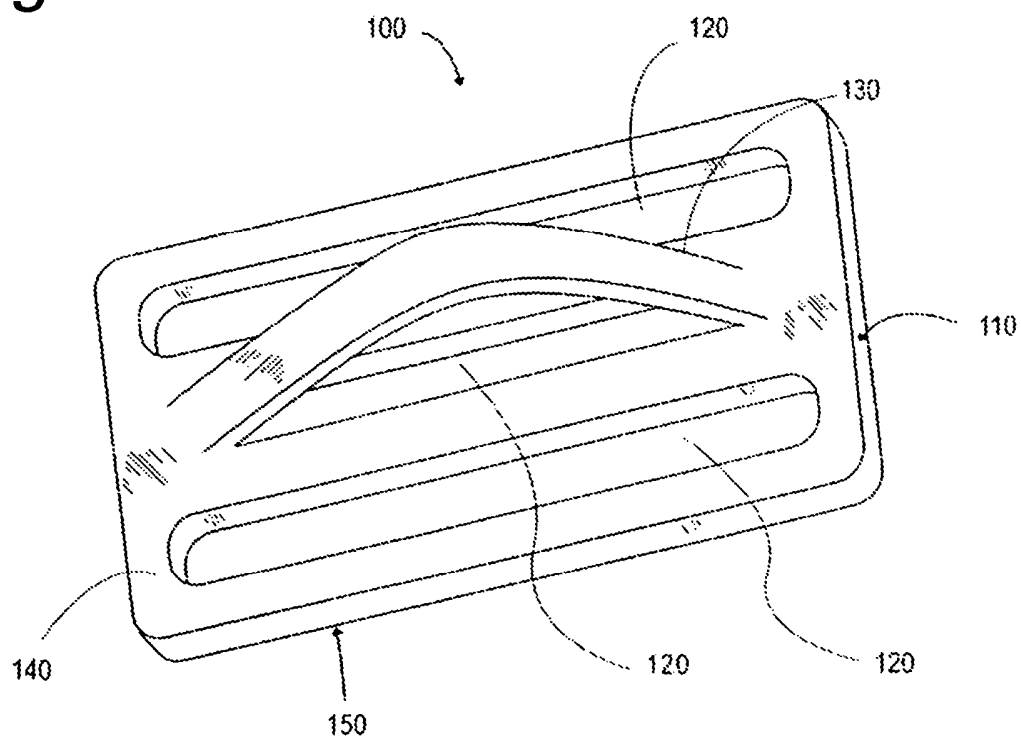


Fig 2

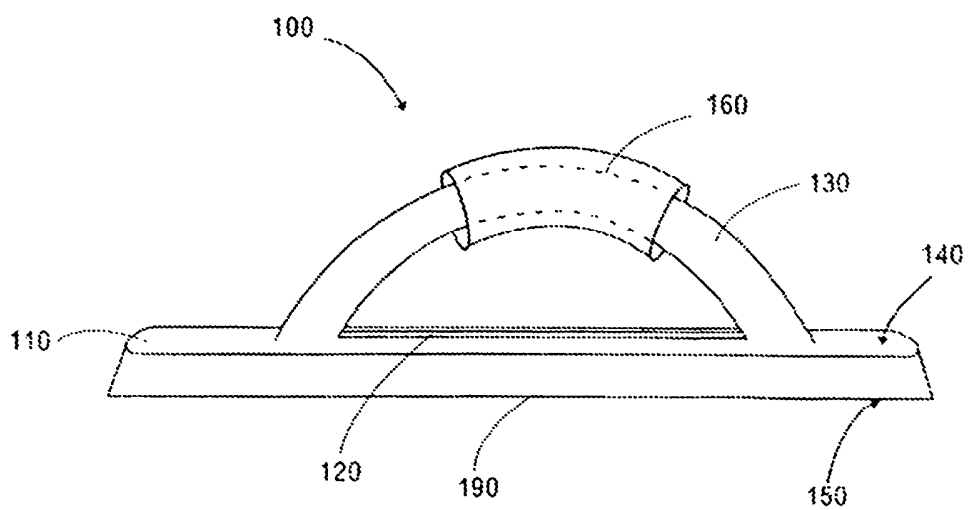


Fig 3

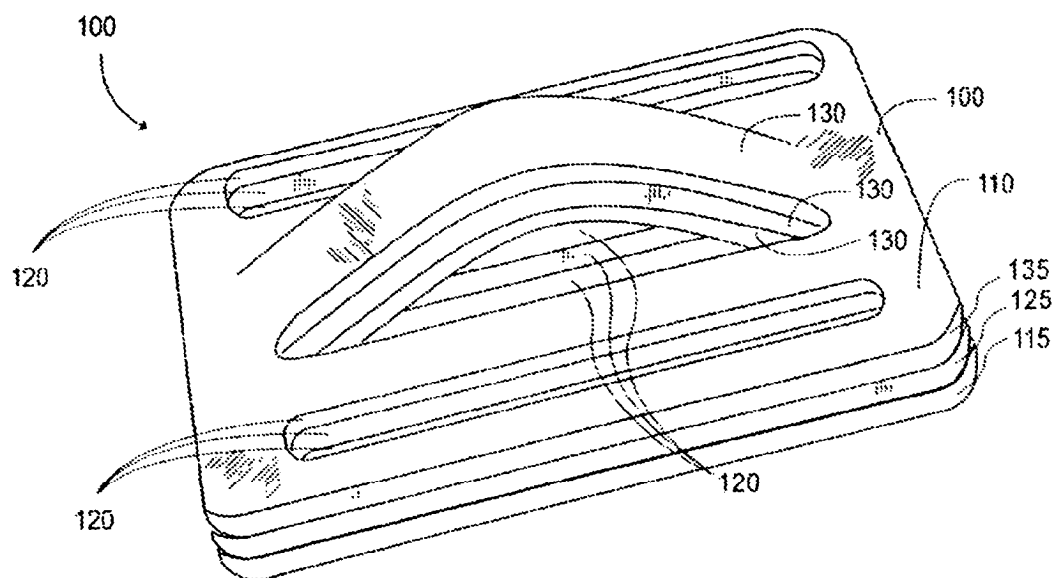


Fig 4

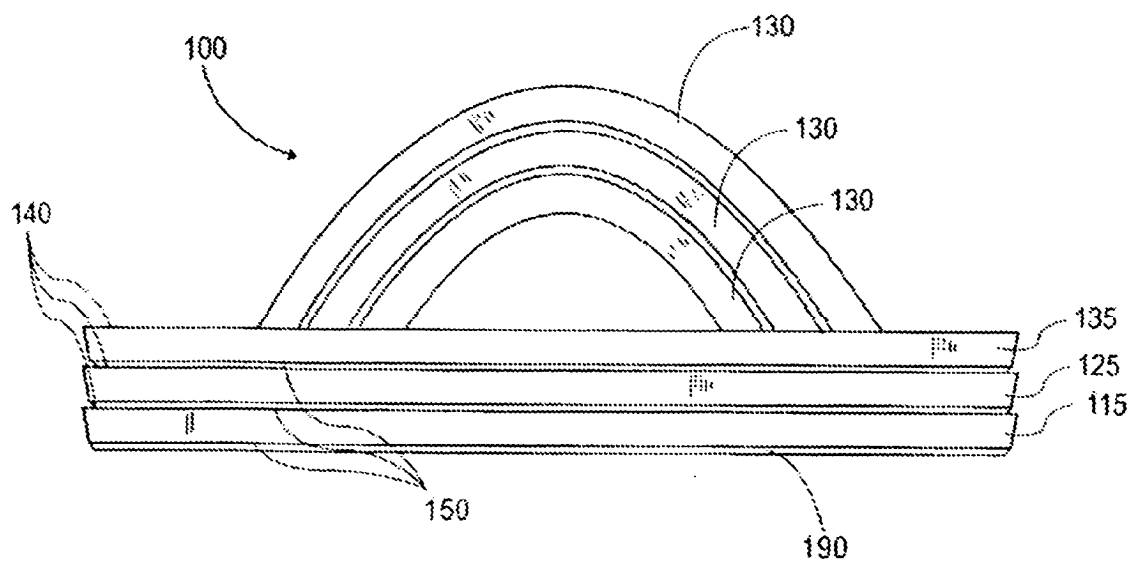


Fig 5

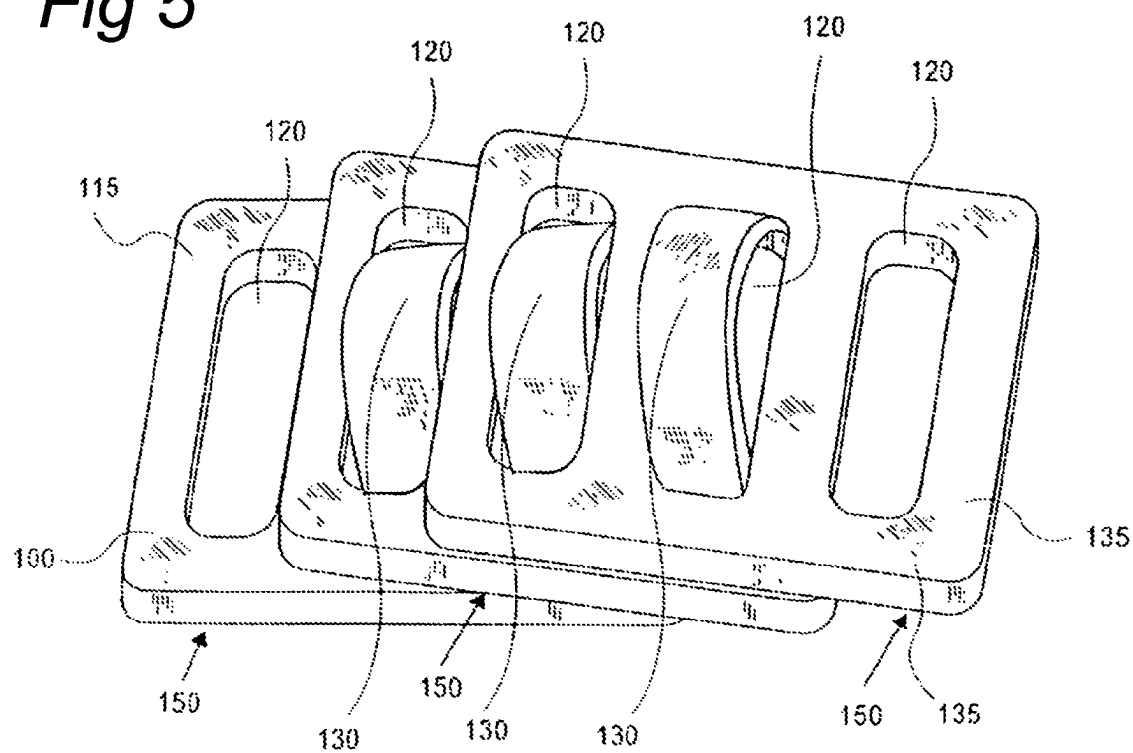


Fig 6

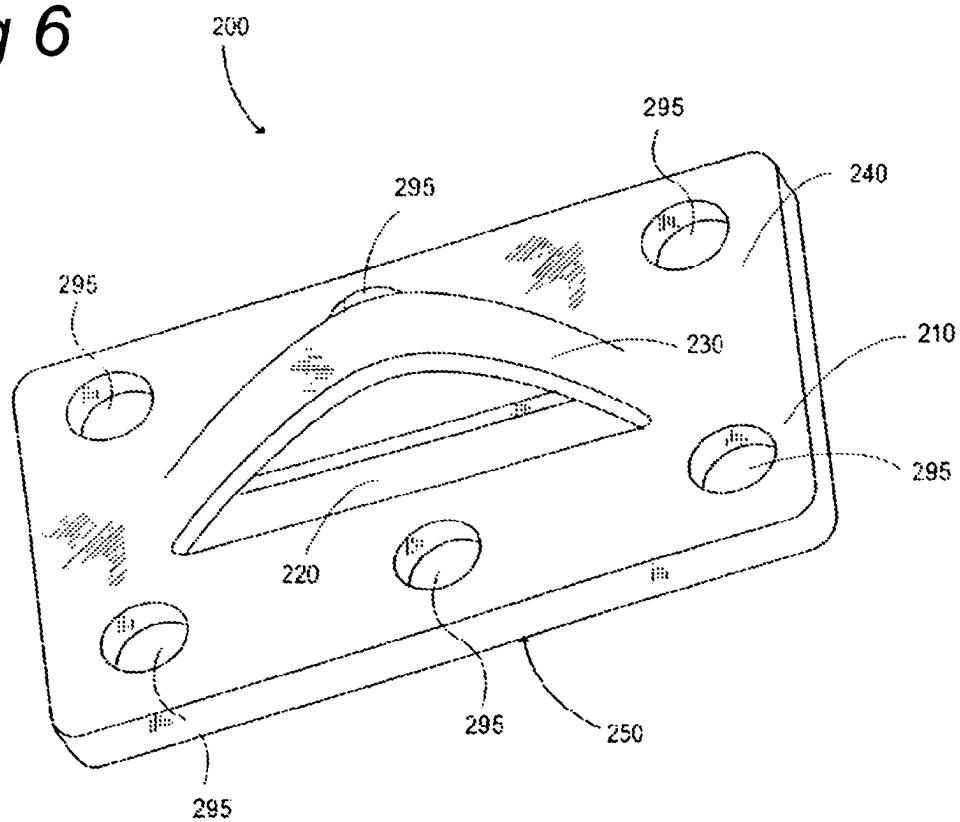


Fig 7

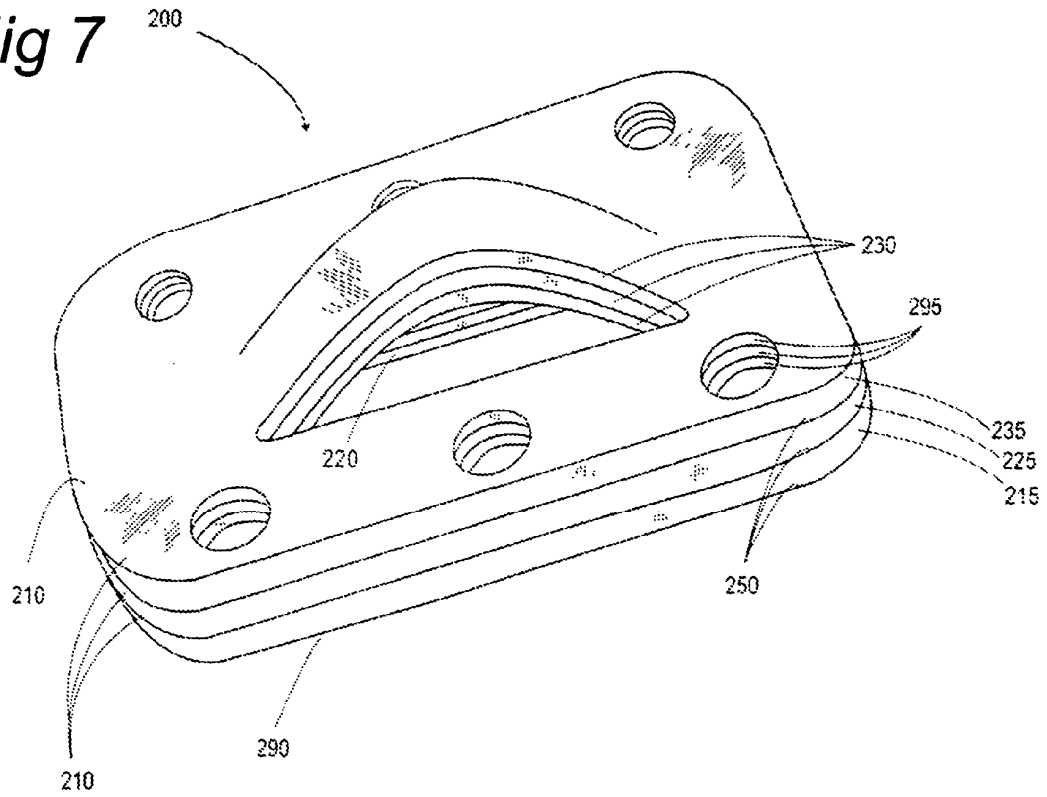


Fig 8

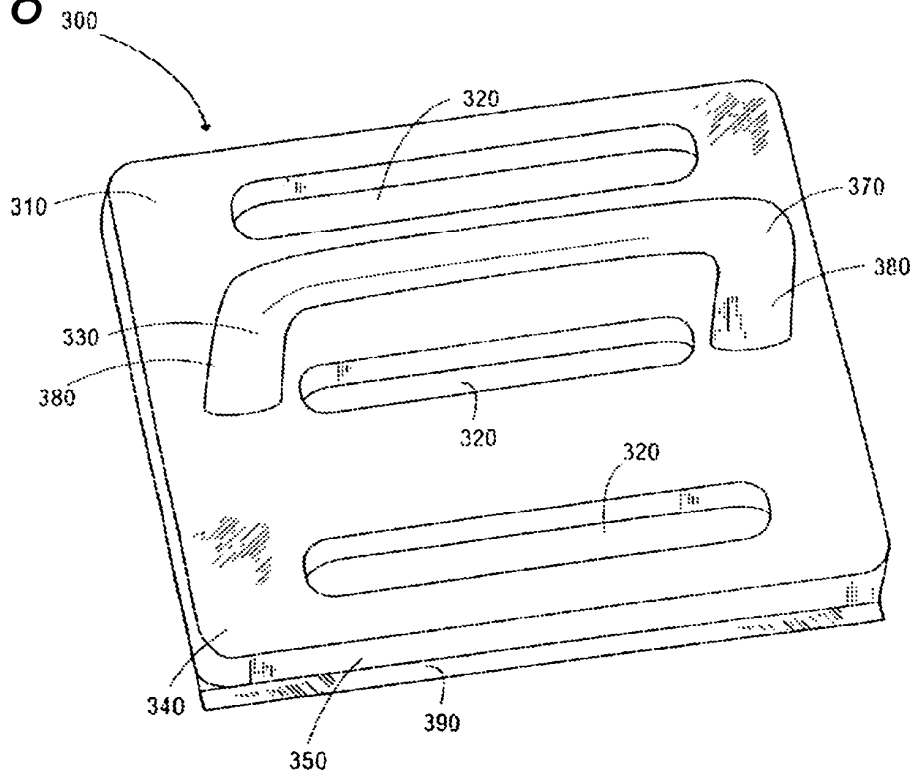


Fig 9

