

19



OFICINA ESPAÑOLA DE  
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 426 413**

51 Int. Cl.:

**A47J 17/02** (2006.01)

**A47J 43/25** (2006.01)

12

TRADUCCIÓN DE PATENTE EUROPEA

T3

96 Fecha de presentación y número de la solicitud europea: **02.05.2011** **E 11462007 (3)**

97 Fecha y número de publicación de la concesión europea: **05.06.2013** **EP 2399492**

54 Título: **Utensilio múltiple de cocina**

45 Fecha de publicación y mención en BOPI de la traducción de la patente:  
**23.10.2013**

73 Titular/es:

**ERDEI, JÓZSEF TIBOR (100.0%)**  
**Rizling u. 3.**  
**4002 Debrecen, HU**

72 Inventor/es:

**ERDEI, JÓZSEF TIBOR**

74 Agente/Representante:

**DE ELZABURU MÁRQUEZ, Alberto**

**ES 2 426 413 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**

Utensilio múltiple de cocina

5 La invención se refiere a un utensilio múltiple de cocina principalmente para pelar, hacer rodajas o cortar frutas y verduras, que comprende una unidad cortadora y un elemento de sujeción. La unidad cortadora tiene un soporte de cuchilla y una empuñadura alargada acoplada al soporte de cuchilla. El soporte de cuchilla se realiza como marco en forma de U, con los largueros del mismo extendiéndose hacia afuera desde la empuñadura, rematándose en frentes paralelos, y con por lo menos una hoja de cuchilla, dispuesta entre los frentes perpendicularmente al eje longitudinal de la empuñadura, habiéndose montado rotativamente la hoja de cuchilla entre topes correspondientes a los frentes.

10 La técnica anterior contiene muchos tipos diferentes de peladoras y aparatos de hacer rodajas y de cortar utilizados como utillaje doméstico de cocina. La especificación de la patente EP 1.417.913 describe una peladora para mondar frutas y verduras. La peladora tiene una empuñadura alargada y un soporte a modo de horquilla donde se ha montado rotativamente entre topes una hoja de cuchilla. La hoja de cuchilla se dispone en el soporte perpendicularmente a la empuñadura, y tiene una acanaladura central que comprende unos bordes cortantes. Se acopla un dispositivo adicional, por ejemplo, un escoplo en el otro extremo del soporte opuesto a la hoja de cuchilla.

15 La especificación del documento de patente US 6.619.194 describe una peladora múltiple. La peladora según el documento tiene un mango alargado y un soporte de cuchilla, acoplado al mango, con dos hojas de cuchilla, que se han montado rotativamente en el soporte de la cuchilla. Ambas hojas de cuchilla se han dispuesto de modo diferente, una hoja adecuada para pelar y la otra, para cortar verduras en pequeños trozos.

20 Otros aparatos multiusos de cocina, capaces de pelar y cortar en rodajas a la vez se han dado a conocer por el uso. Estos aparatos tienen una unidad peladora conocida por sí misma, que dispone de un soporte de cuchilla a modo de horquilla, a través del cual puede introducirse un elemento de sujeción entre la empuñadura y la hoja de cuchilla de tal modo que, en la posición de empleo, la hoja de cuchilla se sitúe perpendicularmente al eje longitudinal del elemento de sujeción sobre una abertura practicada en el mismo. Esta solución tiene una serie de desventajas. En primer lugar, el elemento de sujeción debería ser relativamente estrecho (o ser estrechado en una gran proporción) con el fin de que ajuste entre los frentes del soporte a modo de horquilla de la peladora. Otro inconveniente más es que, en la posición de uso, el soporte de cuchilla a modo de horquilla de la peladora se extiende sobre el elemento de sujeción y, en esa posición, impide la operación de pelado y de cortar en rodajas. Otra desventaja más es que es relativamente difícil ensamblar la peladora y el elemento de sujeción para disponer el aparato en posición de uso y, por ello, las amas de casa han de recurrir con frecuencia a múltiples tanteos. En el aparato conocido solo puede aplicarse una peladora de una única hoja, lo que limita el posible campo de uso. Debido a los inconvenientes mencionados arriba, los conocidos aparatos de cocina ya no los usan habitualmente las amas de casa después de un breve periodo inicial y los se ponen tranquilamente en la repisa. Puede ocurrir también que los aparatos se rompan después de un periodo de uso continuado o bajo carga más pesada.

El documento DE-U-20 2007 006111 describe un utensilio múltiple de cocina.

35 El objeto de la presente invención es desarrollar un utensilio múltiple de cocina, que pueda utilizarse ampliamente y pueda ensamblarse con facilidad. Otro objetivo de la invención es que el elemento de sujeción pueda tener sensiblemente la misma anchura que la hoja de cuchilla de la unidad peladora o cortadora en rodajas. Un objeto adicional más es que el dispositivo pueda usarse cómodamente y, si es posible, que sea duradero.

40 Durante el desarrollo de la solución según la presente invención, se constató que, proporcionando una disposición en la que la cuchilla se acople por debajo del elemento de sujeción de tal modo que solo la hoja de cuchilla se extienda desde la superficie superior del elemento de sujeción, se pueda obtener un aparato más sólido, más robusto que sea también más fácil de ensamblar.

Los objetivos de la invención se satisfacen con las características especificadas en la reivindicación 1. Otras realizaciones no restrictivas preferidas se describen en las reivindicaciones dependientes.

45 El utensilio múltiple de cocina según la invención puede usarse para pelar, cortar y hacer rodajas de diferentes frutas y verduras. El ámbito de protección requerido no se limita, sin embargo, a frutas y verduras puesto que la invención es capaz de hacer rodajas y cortar otros artículos alimenticios u otros materiales, que pueden encontrarse en una casa. Por ejemplo, el dispositivo puede aplicarse ventajosamente para hacer lonchas de queso o incluso para producir copos de jabón.

50 De modo similar a las soluciones convencionales, la unidad cortadora del utensilio múltiple es capaz de pelar, por ejemplo, pepinos o calabazas. Los escoplos dispuestos en el soporte de la cuchilla de la unidad cortadora pueden aplicarse a quitar partes dañadas más pequeñas de las frutas y verduras.

55 Cuando la unidad cortadora se acopla en el elemento de sujeción, el aparato puede aplicarse para hacer rodajas fácilmente de frutas y verduras de carne más dura. El aparato es especialmente apropiado para hacer rodajas y cortar patatas y zanahorias. Seleccionando una hoja de cuchilla adecuada, se puede aplicar también el aparato fácilmente para realizar el llamado "corte para sopa juliana" de verduras.

Se describe, a continuación, la invención con mayor detalle en relación con los dibujos adjuntos, donde la:

- Figura 1 muestra una realización conocida por sí misma de la unidad cortadora,
- Figura 2 muestra otra realización conocida por sí misma de la unidad cortadora,
- 5 Figura 3 es la vista axonométrica superior de una realización preferida del elemento de sujeción según la invención,
- Figura 4 muestra la vista axonométrica inferior del elemento de sujeción mostrado en la figura 3,
- Figura 5 es la vista frontal del elemento de sujeción mostrado en la figura 3,
- Figura 6 es la vista axonométrica superior de una realización preferida del aparato de cocina ensamblado según la invención, mostrando el dispositivo en la posición de uso,
- 10 Figura 7 es la vista axonométrica inferior de una realización preferida del aparato de cocina según la invención, mostrando el dispositivo en la posición de uso, y
- Figura 8 es la vista axonométrica superior de otra realización preferida del elemento de sujeción según la invención.

15 La figura 1 muestra una realización conocida por sí misma de la unidad cortadora del utensilio múltiple de cocina según la presente invención. La unida 1 cortadora tiene un soporte 3 de cuchilla y una empuñadura 4 alargada. En la realización mostrada en el dibujo, la empuñadura 4 tiene una sección transversal de forma circular, pero pudiera tenerla de forma oval u otra similar. En la realización de la figura 1, el tamaño de la sección transversal es el mismo a lo largo de toda la longitud de la empuñadura 4. De acuerdo con otra realización, la empuñadura puede tener una sección transversal de tamaño variable a lo largo de toda la longitud de la empuñadura y puede tener una sección transversal curvada, reducida o incrementada para satisfacer requerimientos ergonómicos. La longitud de la empuñadura 4 se elige de tal modo que la unidad 1 cortadora pueda ser asida fácilmente. Un soporte 3 de cuchilla se acopla a la empuñadura 4. El soporte 3 de cuchilla se implementa sensiblemente como un marco en forma de U, con os largueros del miso extendiéndose hacia fuera desde la empuñadura 4 terminando en frentes 5 paralelos. De acuerdo con la realización mostrada en la figura 1, el marco del soporte 3 de cuchilla y la empuñadura 4 se han hecho ambos de metal, preferiblemente de acero inoxidable, y se han ensamblado mediante un acoplamiento no liberable. Bien sea el marco o la empuñadura o ambos pueden hacerse de otros materiales y pueden acoplarse mutuamente también de modo liberable.

Una hoja 6 de cuchilla se ha montado rotativamente entre los frentes 5 del soporte 3 de cuchilla. La rotación de la hoja 6 de cuchilla se limita por topes 11 de tal modo que los topes 11 permitan colocar la hoja 6 de cuchilla en la posición apropiada para el uso. La hoja 6 de cuchilla se realiza como una placa rectangular, dispuesta perpendicularmente al eje longitudinal de la empuñadura 4 y que tiene una acanaladura 8 pasante, dispuesta paralelamente al lado más largo del rectángulo, teniendo la acanaladura 8 pasante bordes cortantes de modo que sea capaz de pelar o cortar frutas y verduras. De un modo conocido por sí mismo, los bordes cortantes pueden tener una superficie suave y pueden estar dentellados. La placa conformada rectangularmente de la hoja de cuchilla tiene una forma superficial curvada, ligeramente doblada. Se han dispuesto escoplos 9, 10 en el marco de forma de U del soporte de cuchilla.

La figura 2 muestra otra realización conocida de la unidad cortadora del utensilio múltiple de cocina según la invención, que tiene dos hojas de cuchilla. Según esta realización, la empuñadura 104 alargada tiene una forma redondeada con una sección transversal ovalada. Un soporte 103 de cuchilla está acoplado de modo liberable a la empuñadura 104. Los largueros del marco conformado en U del soporte 103 de la cuchilla se rematan en frentes 105 transversales con hojas 106, 107 de cuchilla montadas rotativamente entre topes en una dirección perpendicular al eje longitudinal de la empuñadura 104. De modo similar a la disposición mostrada en la figura 1, la hoja 106 de cuchilla se realiza como una placa sensiblemente rectangular, que tiene una acanaladura pasante que presenta bordes cortantes, habiéndose dispuesto la acanaladura pasante paralelamente al lado más largo del rectángulo. En esta realización, se han previsto bordes cortantes, dispuestos en la acanaladura pasante perpendicularmente a la hoja 107 de cuchilla a una distancia predeterminada entre sí. Esta disposición de hoja de cuchilla se conoce por sí misma y es apropiada para cortar verduras en finas tiras, que también se llama "corte para sopa juliana". En otra realización preferida de la invención, el dispositivo tiene múltiples hojas de cuchilla. Con la excepción de las hojas de cuchilla, la unidad cortadora puede estar hecha enteramente de plástico. En otra realización concebible, la unida cortadora puede estar hecha de metal, por ejemplo, de acero inoxidable.

Las figuras 3 a 5 ilustran el elemento de sujeción de la presente invención, mostrado en una vista frontal axonométrica. El elemento 2 de sujeción es un cuerpo conformado como bloque de base rectangular que tiene una superficie 12 superior y una superficie 13 de fondo, con la superficie 12 superior del mismo limitada por bordes 16, que se extienden longitudinalmente. La superficie 13 de fondo tiene también bordes 15. En el elemento de sujeción, se ha realizado una abertura 14 pasante sensiblemente en el centro del elemento de sujeción, extendiéndose la abertura pasante hasta los bordes 16. La abertura 14 pasante se dimensiona para que sea ligeramente más ancha

5 que la anchura de la hoja 6 de cuchilla, de tal modo que, en la posición de uso, la hoja 6 de cuchilla pueda ajustarse cómodamente en la abertura pasante. La superficie de la hoja de cuchilla adaptada para el corte de sopa juliana, designada por la referencia 170 numérica en la figura 2, y que lleva los bordes cortantes dispuestos perpendicularmente, es más ancha que la otra superficie de la misma hoja de cuchilla. Esta disposición permite que la porción más ancha de la hoja de cuchilla pueda detenerse en una posición estable, libre de oscilación, al ser empujada contra la abertura pasante del elemento de sujeción, cuando la unidad cortadora se acopla en la posición de uso. Con la hoja de cuchilla asegurada en esa posición, se puede usar el aparato para cortar con una fuerza mayor.

10 Los bordes 15, 16 se extienden a lo largo de toda la longitud de los lados mayores del elemento 2 de sujeción. Se recorta una ranura 17 guía curvada en el borde 16 en la proximidad de la acanaladura 14 pasante, y se mecaniza una ranura 18 de soporte curvada en la porción de borde 15, que se extiende por debajo de la superficie 13 de fondo. La distancia entre la ranura guía y la ranura de soporte se elige de tal modo que los frentes 5 del soporte 3 de cuchilla de la unidad cortadora puedan moverse a lo largo de la superficie curvada de las ranuras 17 guía y puedan ser insertados en las ranuras 18 de soporte de manera que los frentes 15 sean soportados en las mismas.

15 En caso de que se aplique una unidad cortadora que tenga hojas 101 de cuchilla dobles (como se muestra en la figura 2), los frentes 105 comprenden dos pares de extremos redondeados, donde los extremos correspondientes a la hoja de cuchilla a utilizarse puedan introducirse entre las ranuras guías y las ranuras de soporte.

20 A una distancia prefijada de la abertura 14 pasante, se extienden lengüetas 19 flexibles desde la superficie 13 de fondo. El material y las dimensiones de las lengüetas 19 flexibles permite que la empuñadura de la unidad cortadora pueda acoplarse entre ellas sin que resulte una deformación permanente de las lengüetas.

25 El elemento de sujeción se ajusta con elementos de seguridad, que permitan un uso más fácil del aparato. Los bordes 15 comprenden recortes 21 entrantes en sus extremos distalmente respecto de las lengüetas 19 flexibles. Una superficie 20 de soporte se acopla al elemento de sujeción en su extremo proximalmente a las lengüetas flexibles. En la posición fuera de uso, la unidad cortadora puede situarse en la superficie de fondo del elemento de sujeción, y puede ser acoplada entre las lengüetas 19 flexibles. En esta posición, los frentes de la unidad cortadora (incluyendo los escoplos) pueden ajustarse cómodamente en los recortes 21 entrantes, y la unidad cortadora es soportada por la superficie 20 de soporte. Con lo cual, los elementos del aparato pueden interconectarse para formar una unidad integral. Con la ayuda de los recortes 21 entrantes, el aparato de cocina según la invención puede situarse en el margen de una fuente o un contenedor, lo que permite un uso sencillo.

30 Las figuras 6 y 7 muestran la unidad 1 cortadora de hoja simple y el elemento 2 de sujeción en posición de uso. Tal como puede observarse claramente en la figura 6, solo la hoja 6 de cuchilla de la unidad cortadora se extiende desde la superficie 12 superior del elemento 2 de sujeción. La unidad 1 cortadora se introduce entre las ranuras 17 guía y las ranuras 18 de soporte y es acoplada entre las lengüetas 16 flexibles.

35 La figura 8 muestra la vista superior axonométrica de otra realización del elemento 102 de sujeción según la invención. Los detalles de esta realización, que son idénticos a los descritos previamente, no se vuelven a explicar, solo se describen las características diferentes. El elemento 102 de sujeción tiene un cuerpo conformado como bloque, que tiene una superficie 112 superior y una superficie de fondo que no se muestra en el dibujo, con la abertura 114 pasante dispuesta cerca del extremo del cuerpo. En la proximidad de la acanaladura 119 pasante, se extienden bordes 115 y 116, respectivamente, desde la superficie superior y de la superficie de fondo. Se han conformado ranuras 117 guía y ranuras 118 de soporte en los bordes. De modo similar a las otras realizaciones, se acoplan lengüetas 119 flexibles en la superficie de fondo del elemento 102 de sujeción a una distancia prefijada. Un elemento 122 guía se ha acoplado en la superficie 112 superior del elemento 102 de sujeción. El elemento 122 guía está hecho de material de chapa plegada para formar un cono truncado a modo embudo, con la superficie circular de menor diámetro del cono truncado rodeando la abertura 114 pasante.

45 El elemento guía y el elemento de sujeción pueden implementarse como un elemento integral, pero también entran en el ámbito de la presente invención realizaciones donde el elemento guía y el elemento de sujeción son elementos separados y el elemento guía es acoplado o deslizado en el elemento de sujeción. La invención no se reduce a elementos guía conformados como cono truncado, ya que el elemento guía puede tener cualquier otra forma ventajosa.

50 Antes de que se utilice el utensilio de cocina, que comprende el elemento 102 de sujeción, la unidad cortadora debe introducirse entre las ranuras 117 guía y las ranuras 118 de soporte, y la empuñadura de la unidad cortadora debe acoplarse entre las lengüetas 119 flexibles. Las verduras, por ejemplo, zanahorias, se introducen en el elemento 122 guía del aparato ensamblado en la posición de uso, rotándolas constantemente para obtener rodajas de zanahoria o trozos de zanahoria. Además de ser adecuado para un uso versátil, el utensilio múltiple de cocina según la invención tiene la ventaja de una configuración simple y de que puede ensamblarse también fácilmente.

55 El ámbito de protección solicitado para la invención no se limita a las disposiciones descritas en relación con las realizaciones preferidas. Como resulta obvio a los especialistas en la técnica, las realizaciones descritas arriba pueden modificarse, mejorarse o combinarse dentro del ámbito de protección definido por las reivindicaciones.

Lista de referencias numéricas

	1, 101	Unidad cortadora
	2, 102	Elemento de sujeción
	3, 103	Soporte de cuchilla
5	4, 104	Empuñadura
	5, 105	Frente
	6, 106	Hoja de cuchilla
	107	Hoja de cuchilla
	8	Acanaladura pasante
10	9	Escoplo
	10	Escoplor
	11	Tope
	12, 112	Superficie superior
	13	Superficie de fondo
15	14, 114	Abertura pasante
	15, 115	Borde
	16, 116	Borde
	17, 117	Ranura guía
	18, 118	Ranura de soporte
20	19, 199	Lengüeta flexible
	20	Superficie de soporte
	21	Recorte interior
	122	Elemento guía

**REIVINDICACIONES**

1. Utensilio múltiple de cocina, principalmente para pelar, hacer rodajas o cortar frutas y verduras, que comprende una unidad (1, 101) cortadora y un elemento (2, 102) de sujeción, donde la unidad (1, 101) cortadora posee
- 5        - un soporte (3, 103) de cuchilla y una empuñadura (4, 104) alargada acoplada al soporte (3, 103) de cuchilla, y donde
- el soporte (3, 103) de cuchilla se ha implementado como marco en forma de U, con los largueros del mismo extendiéndose hacia fuera desde la empuñadura (4, 104), terminando en frentes (5, 105) paralelos, y con por lo menos una hoja (6, 106, 107) de cuchilla, que se dispone entre los frentes (5, 105) perpendicularmente al eje longitudinal de la empuñadura (4, 104), habiéndose montado la hoja (5, 105) de cuchilla rotativamente entre topes (11) dispuestos en los frentes (5, 105),
- 10
- caracterizado por que
- el elemento (2, 102) de sujeción tiene una superficie (12, 112) superior y una superficie (13) de fondo, habiéndose practicado una abertura (14, 114) pasante dimensionada para recibir la hoja (6, 106, 107) de cuchilla entre la superficie (12, 112) superior y la superficie (13) de fondo,
- 15
- se extienden bordes (15, 16, 115, 116) paralelos desde las superficies superior y de fondo del elemento (2, 102) de sujeción por lo menos en la proximidad de la abertura (14, 114) pasante, siendo la distancia entre los bordes la misma que la distancia entre los frentes (5, 105),
- se han conformado ranuras (17, 117) guía y ranuras (18, 118) de soporte en los bordes (15, 16, 115, 116),
- 20
- se han acoplado lengüetas (19, 119) flexibles en la superficie de fondo del elemento (2, 102) de soporte,
- se puede llevar la unidad (1, 101) cortadora a la posición de uso introduciendo los frentes (5, 105) en las ranuras (17, 117) guía y empujándolos hasta ser detenidos por las ranuras (18, 118) de soporte, así como acoplando la empuñadura (4, 104) de la unidad cortadora entre las lengüetas (19, 119) flexibles, en cuya posición de uso solo la hoja (6, 106, 107) de cuchilla se extiende desde la abertura (14, 114) pasante por encima de la superficie (12, 112) superior del elemento de sujeción.
- 25
2. El utensilio múltiple de cocina según la reivindicación 1, caracterizado por que las ranuras (17, 117) guía y las ranuras (18, 118) de soporte tienen una configuración curvada.
3. El utensilio múltiple de cocina según la reivindicación 1 o 2, caracterizado por que el elemento (2, 102) de sujeción se implementa como un bloque de base rectangular con los bordes (15, 16, 115, 116) dispuestos a lo largo de toda la longitud de los lados más largos del mismo en las periferias de la superficie (12, 112) superior y de la superficie (13) de fondo, disponiéndose la abertura (14, 114) pasante sensiblemente en el centro del elemento (2) de sujeción.
- 30
4. El utensilio múltiple de cocina según la reivindicación 1 o 2, caracterizado por que un elemento (122) guía se ha acoplado en la abertura (114) pasante en la superficie (112) superior del elemento (102) de sujeción.
- 35
5. El utensilio múltiple de cocina según una de las reivindicaciones precedentes, caracterizado por que la hoja (6, 106, 107) de cuchilla se ha implementado como una placa rectangular, que comprende una acanaladura (8) pasante dispuesta paralelamente al lado mayor del rectángulo, disponiendo la acanaladura (8) pasante de bordes cortantes de modo que sea capaz de pelar o cortar frutas o verduras.
6. El utensilio múltiple de cocina según la reivindicación 5, caracterizado por que los bordes cortantes se han dispuesto en la acanaladura (8) perpendicularmente a la hoja (107) de cuchilla a una distancia mutua prefijada de modo que sean capaces de pelar o cortar frutas o verduras.
- 40
7. El utensilio múltiple de cocina según una de las reivindicaciones precedentes, caracterizado por que se han montado dos hojas (6, 106, 107) de cuchilla configuradas de forma diferente entre los frentes (5, 105).
8. El utensilio múltiple de cocina según una de las reivindicaciones precedentes, caracterizado por que, en la posición fuera de uso, el soporte (3, 103) de cuchilla de la unidad cortadora puede disponerse en la superficie (13) de fondo del elemento de sujeción, y la empuñadura (4, 104) puede acoplarse entre las lengüetas (19, 119) flexibles de modo que la unidad (1, 101) cortadora y el elemento (2, 102) de sujeción estén ensamblados formando una unidad integral.
- 45
9. El utensilio múltiple de cocina según una cualquiera de las reivindicaciones precedentes, caracterizado por que se ha acoplado una superficie (20) de soporte al elemento (2) de sujeción, adaptándose la superficie de soporte a la empuñadura (4, 104) de la unidad cortadora en la posición fuera de uso.
- 50

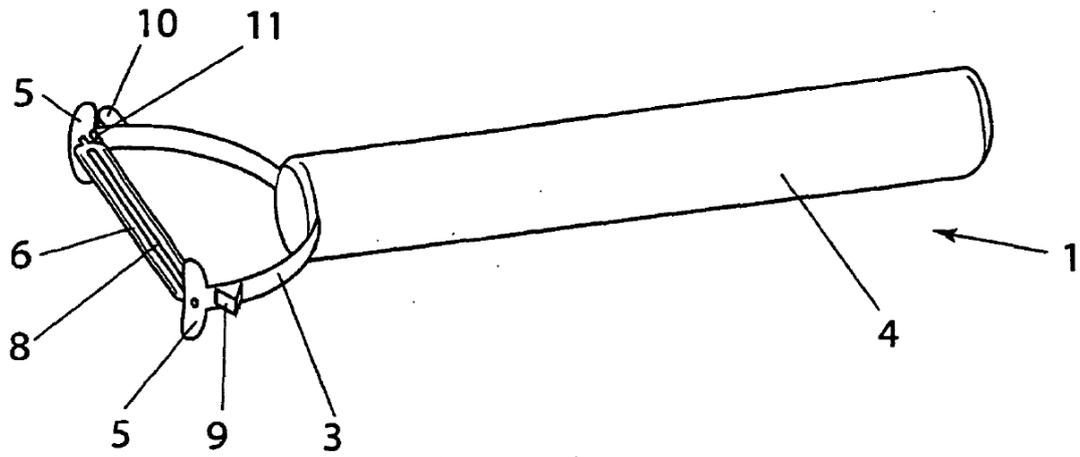


Fig. 1

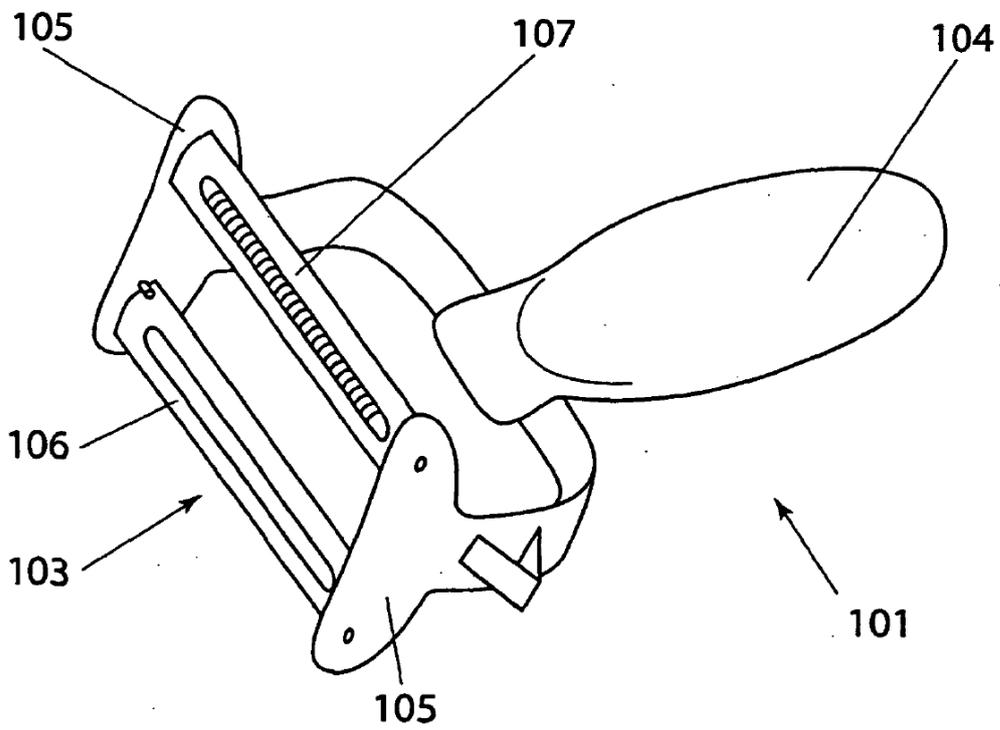


Fig. 2

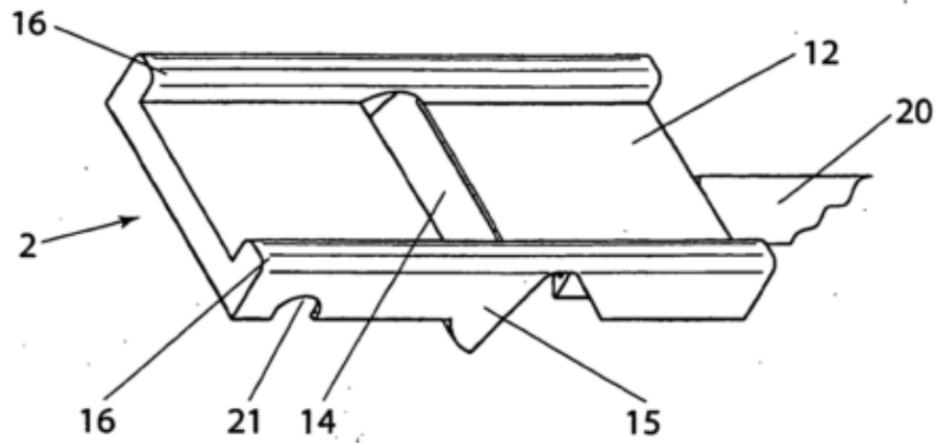


Fig. 3

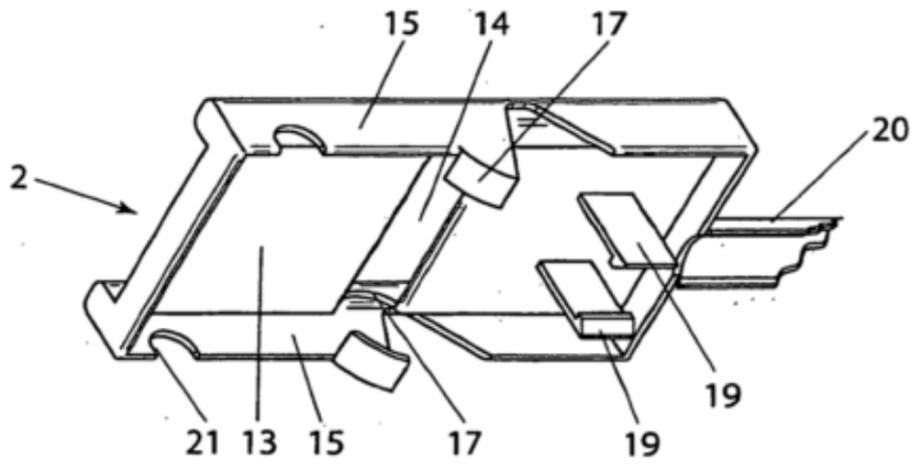


Fig. 4

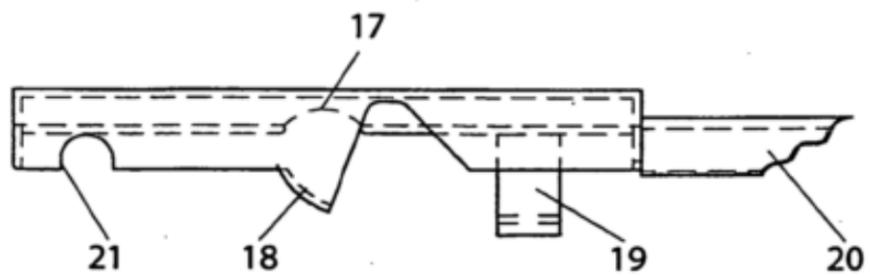


Fig. 5

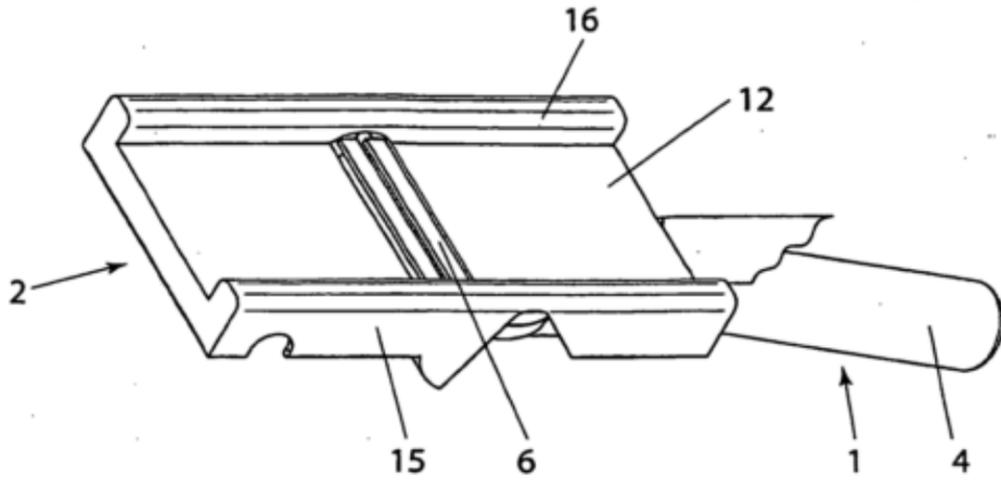


Fig. 6

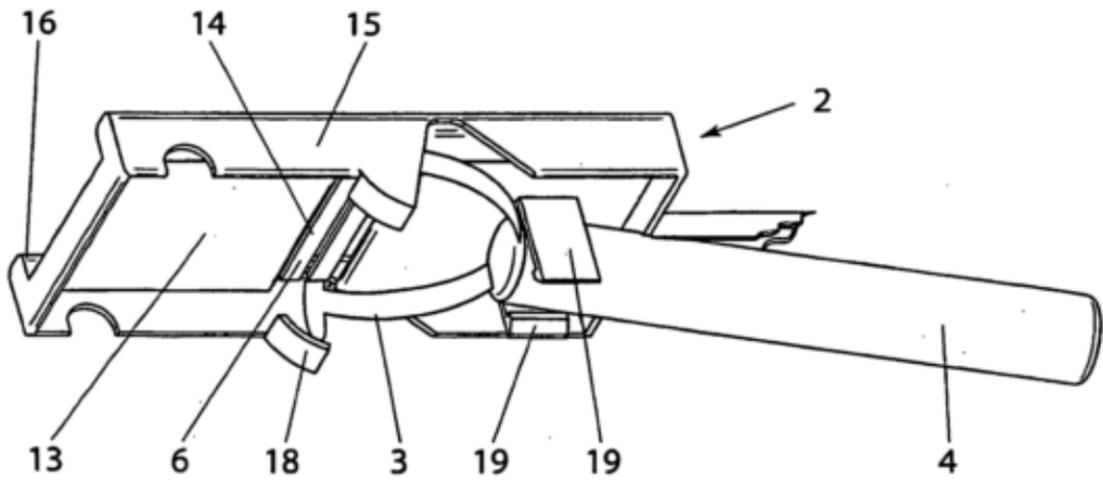


Fig. 7

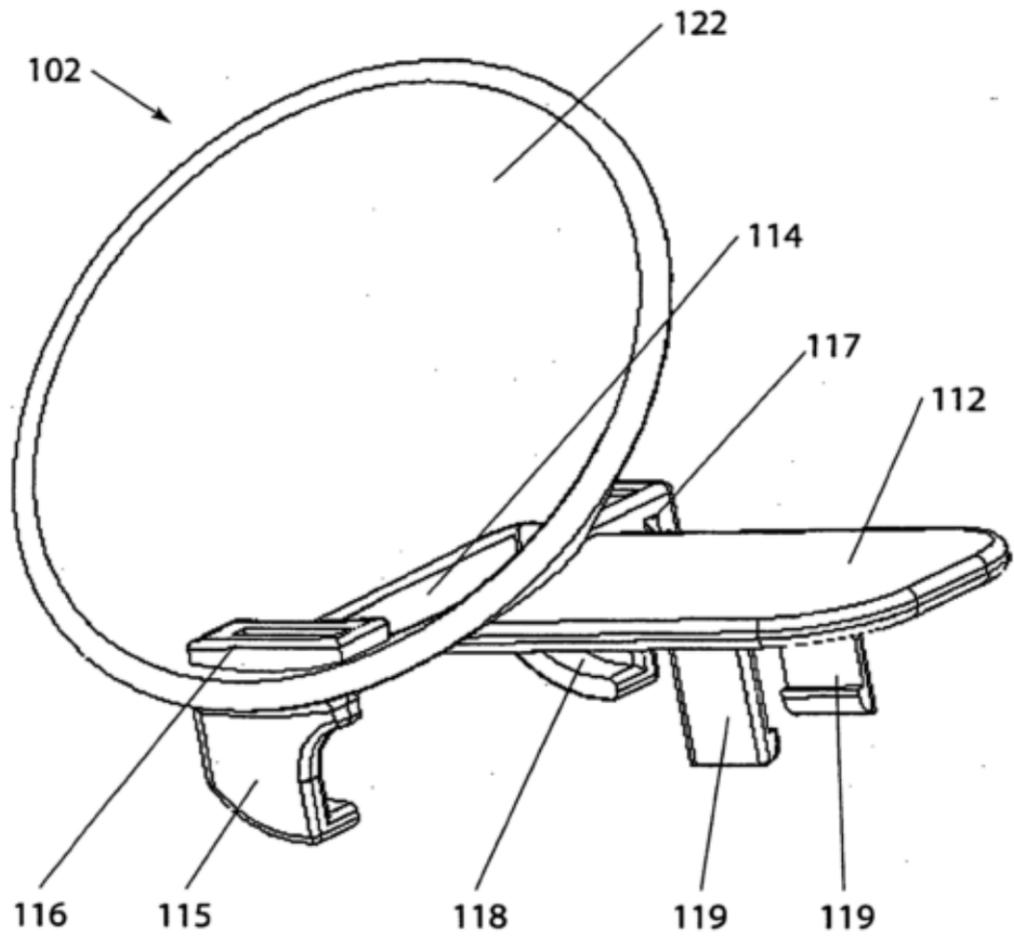


Fig. 8