

19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 440 570**

51 Int. Cl.:

A47J 27/58

(2006.01)

12

TRADUCCIÓN DE PATENTE EUROPEA

T3

96 Fecha de presentación y número de la solicitud europea: **12.08.2010 E 10008402 (9)**

97 Fecha y número de publicación de la concesión europea: **02.10.2013 EP 2324739**

54 Título: **Accesorio para recipiente de cocción para impedir el desbordamiento de líquidos de hervir**

30 Prioridad:

17.09.2009 DE 102009041866

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

29.01.2014

73 Titular/es:

HARECKER, ARMIN (100.0%)

Daxau 33

84424 Isen, DE

72 Inventor/es:

HARECKER, ARMIN

74 Agente/Representante:

FÚSTER OLAGUIBEL, Gustavo Nicolás

ES 2 440 570 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

Accesorio para recipiente de cocción para impedir el desbordamiento de líquidos al hervir

5 La invención se refiere a un accesorio para recipiente de cocción según la reivindicación 1. El accesorio para
 recipiente de cocción de este tipo está configurado según el documento DE-GM8713234 en forma de cubeta y
 puede colocarse sobre recipientes de cocción con diferentes diámetros. Se evita un desbordamiento del líquido de
 10 cocción al hervir porque el accesorio para recipiente de cocción presenta al menos una sección transversal de
 abertura de paso relativamente grande para el líquido de cocción que espuma. Las aberturas de paso están
 orientadas y configuradas de manera que el líquido de cocción se pone en movimiento giratorio y por tanto se
 consigue un enfriamiento más rápido del líquido de cocción. Después el líquido de cocción enfriado fluye de nuevo
 de vuelta al recipiente de cocción.

15 Para evitar que se levante el accesorio para recipiente de cocción completo, compuesto evidentemente de metal, en
 caso de una repentina y fuerte ebullición de líquidos de cocción, como por ejemplo leche, la sección transversal de
 abertura libre de la abertura de paso o de las aberturas de paso debe ser muy grande, incluso con un alto peso del
 accesorio. Cuanto mayor sea la sección transversal de las aberturas de paso, más fiable será el funcionamiento del
 accesorio para recipiente de cocción. Sin embargo, a través de esta abertura de paso de gran tamaño se escapa
 20 inútilmente un gran porcentaje de energía calorífica durante todo el proceso de cocción. Además, incluso las más
 pequeñas irregularidades en el borde de apoyo superior del recipiente de cocción o un borde de apoyo no situado
 exactamente en un plano del recipiente de cocción, dan lugar a la salida de líquido o espuma entre el recipiente de
 cocción y el accesorio para recipiente de cocción.

25 Por el documento US5,927,183 se conoce una tapa de olla, que está abombada hacia arriba en el estado colocado.
 Para el escape de presión de gas, la tapa de olla presenta una especie de válvula, a través de la cual el líquido en
 fuerte ebullición puede llegar a la superficie de la tapa de olla. Este líquido escurre a lo largo de la superficie de la
 tapa de olla y gotea desde allí sobre la cocina.

30 Por el documento US1,436,606 se conoce un accesorio para recipiente de cocción con cubeta colectora integrada,
 en el que una tapa centrada, integrada en el accesorio para recipiente de cocción, está colocada por medio de un
 elemento basculante lateral y equilibrada por medio de un contrapeso de manera que la tapa contrarresta
 ligeramente un movimiento de apertura producido por la presión de gas o la formación de espuma. El líquido que
 sale se recoge en la cubeta colectora formada por el accesorio para recipiente de cocción y desde allí llega de nuevo
 35 a la olla.

Por el documento FR737,478 se conoce también un accesorio para recipiente de cocción, que comprende una tapa
 inferior y una tapa superior. Estas tapas están dispuestas en o sobre la cubeta del accesorio para recipiente de
 cocción y flotan dentro del recipiente de cocción en caso de una presión de gas aumentada o en caso de
 rebosamiento de espuma. No está prevista una unión de las tapas con la cubeta colectora.

40 La invención tiene de este modo el objetivo de crear un accesorio para recipiente de cocción del tipo mencionado en
 la introducción, que evite de manera aún más fiable la salida de líquido en fuerte ebullición o que espuma mucho en
 diferentes recipientes de cocción y que garantice con ello un proceso de cocción con ahorro de energía.

45 Durante el proceso de cocción, la abertura de paso o las aberturas de paso están cerradas, con lo cual el accesorio
 para recipiente de cocción actúa como una tapa cerrada que ahorra energía. Exactamente en el momento de la
 ebullición del líquido, es decir cuando el líquido en fuerte ebullición entra en contacto con la pieza de cierre, el
 accesorio para recipiente de cocción despliega su función como medio para evitar el desbordamiento al hervir, al
 presionar el líquido en fuerte ebullición o la espuma en fuerte ebullición la pieza de cierre correspondiente a la
 50 posición de apertura. Esto se produce rápidamente y superando la resistencia de la pieza de cierre plana que se
 opone al movimiento de apertura.

Esta resistencia corresponde, como puede reconocerse fácilmente, principalmente a la componente de peso propio
 y en segundo lugar también a una posible componente de deformación de la pieza de cierre. Por tanto puede
 55 reconocerse también que la pieza de cierre debe tener el menor peso posible y debe estar unida de manera que se
 mueva fácilmente para garantizar una apertura y un cierre rápidos y fiables de la pieza de cierre.

Por tanto, a través de la abertura de paso abierta llega el líquido en fuerte ebullición a la cubeta, donde se produce
 una reducción de energía así como un enfriamiento del líquido en fuerte ebullición y su reflujó a través de la abertura
 60 de paso abierta.

Por tanto, en el caso del accesorio para recipiente de cocción de acuerdo con la invención, no se pierde nada de
 energía calorífica hasta que se alcanza el punto de ebullición del líquido de cocción. Sólo en el caso de una fuerte
 ebullición peligrosa del líquido se abre la pieza de cierre en contra de la fuerza de resistencia mencionada por la
 65 solicitud de fuerza del líquido en fuerte ebullición. Mediante la construcción de la pieza de cierre plana, de peso
 reducido y unida de manera que puede moverse fácilmente con el accesorio para recipiente de cocción, se consigue

que su resistencia a la apertura sea muy reducida y por tanto también ya una componente de fuerza reducida, orientada hacia arriba, del líquido de cocción en ebullición o que espuma lleva la pieza de cierre a la posición de apertura.

5 A este respecto es importante que la pieza de cierre se abre por sí sola sólo lo necesario. Cuanto mayor sea la presión ejercida desde abajo, más abrirá la pieza de cierre la abertura de paso. Por tanto, las propias aberturas de paso se pueden elegir relativamente grandes sin provocar una pérdida de energía. En relación con esto, también se puede reducir notablemente el peso total del accesorio para recipiente de cocción gracias a las piezas de cierre que reaccionan de manera sensible, ya que este peso total no debe oponerse a una componente de fuerza fija del líquido de cocción en ebullición o que espuma. Más bien, el propio líquido en ebullición determina cuánto se abre la pieza de cierre, o qué sección transversal de abertura se libera.

15 La amplitud de apertura de la pieza de cierre varía de forma continua durante el proceso de cocción como reacción a la fuerza que actúa en ese punto del líquido en ebullición o que espuma. Este cambio de la amplitud de apertura, que puede llevar hasta a una oscilación de la pieza de cierre, tiene el efecto de que se reduce la tensión superficial del líquido que espuma o en fuerte ebullición, y por tanto se produce una reducción de la componente de fuerza que presiona hacia arriba del líquido durante la fuerte ebullición.

20 A este respecto basta con una abertura de paso central. Sin embargo, también pueden estar previstas varias aberturas de paso. Tan sólo se deben de situar dentro de la anchura de abertura del recipiente de cocción más pequeño empleado, que asciende habitualmente a 14 cm. Esta abertura de paso central o las diversas aberturas de paso pueden cerrarse o abrirse tanto por sólo una única pieza de cierre como por varias piezas de cierre.

25 Para poder emplear el accesorio para recipiente de cocción en recipientes de cocción con diferentes diámetros interiores, por ejemplo desde 14 cm hasta 24 cm, y diferentes configuraciones de borde superior, la invención prevé al menos en las superficies de contacto del accesorio para recipiente de cocción con los diferentes recipientes de cocción, por ejemplo en las zonas anulares de 14 cm, 16 cm, 18 cm, 20 cm, 22 cm y 24 cm, un material elástico, en particular silicona. De este modo se garantiza también que no se produzca una salida de líquido o espuma entre el accesorio para recipiente de cocción y los diferentes recipientes de cocción.

30 Las configuraciones del accesorio para recipiente de cocción según la reivindicación 1 garantizan una mayor seguridad de funcionamiento, garantizan una usabilidad para un mayor espectro de recipientes de cocción diferentes, y hacen que no se pierda nada de energía innecesaria durante el proceso de cocción.

35 En las reivindicaciones dependientes se indican configuraciones ventajosas del accesorio para recipiente de cocción según la reivindicación principal. En la configuración según las reivindicaciones 2 y 3, las aberturas de paso están dispuestas en una zona anular circular. Esto da lugar a una carga simétrica del accesorio para recipiente de cocción durante la fuerte ebullición del líquido y a un diseño sencillo de la pieza de cierre. En este caso es apropiada por ejemplo una pieza de cierre en forma de disco, unida de manera centrada con el accesorio para recipiente de cocción, que también puede estar desplegada en abanico en piezas de cierre individuales a modo de pétalos. Alternativamente, a cada abertura de paso está asociada una pieza de cierre.

45 La configuración según la reivindicación 4 es especialmente fácil de fabricar. Es especialmente adecuada para el caso en el que el cuerpo de cubeta principal está compuesto de vidrio o metal. Por ejemplo en este caso se mostraría un disco de cierre, que junto a la abertura de paso en el accesorio para recipiente de cocción está fijado a dos puntos opuestos y que se puede abatir hacia arriba por sus dos mitades. Sin embargo, en este caso, al igual que en las otras disposiciones de las aberturas de paso, existen muchas posibilidades para la configuración de la pieza de cierre, siempre que cumplan con las condiciones mencionadas en la reivindicación 1. También resulta imaginable una pieza de cierre plana, que esté unida con el accesorio para recipiente de cocción de modo que pueda realizar un movimiento guiado, en particular vertical.

50 Las reivindicaciones 5 a 12 se refieren especialmente a configuraciones adecuadas de las piezas de cierre o a su asignación a las aberturas de paso. Básicamente, las piezas de cierre pueden estar unidas con el accesorio para recipiente de cocción de modo que se abran radialmente hacia fuera o hacia dentro, o tangencialmente o hacia cualquier dirección intermedia arbitraria.

60 Según la reivindicación 7, la pieza de cierre está fabricada al menos por zonas de material elástico. De este modo puede determinarse bien el comportamiento de movimiento de la pieza de cierre. Una zona elástica puede formar por ejemplo una articulación elástica, que también puede estar configurada como bisagra flexible del mismo material.

Las configuraciones según las reivindicaciones 8 a 10 posibilitan un ajuste preciso de la pieza de cierre con respecto a su resistencia a la apertura o a su movilidad y sensibilidad para los movimientos.

65 Con la configuración según la reivindicación 10, en la que el grosor de la pieza de cierre disminuye preferiblemente hacia sus bordes libres no unidos con el accesorio para recipiente de cocción, se consigue que piezas de cierre colindantes no se atasquen una contra otra sino que puedan deslizarse una sobre otra durante su trayectoria de

movimiento entre la posición de reposo y de apertura. La reivindicación 11 se refiere a una configuración preferida de la pieza de cierre, que se adapta bien entre otras cosas al uso con el diseño de accesorio para recipiente de cocción según la reivindicación 13. Las piezas de cierre pueden unirse fácilmente en la zona central con el accesorio para recipiente de cocción. Para ello, el anillo de pieza de cierre adyacente o las piezas de cierre individuales adyacentes sólo pueden deformarse alrededor de líneas de unión muy pequeñas en la zona central, estando configurado el borde de la zona central preferiblemente como anillo poligonal.

En la reivindicación 14 se indican medios con los que puede actuar sobre la rigidez del accesorio para recipiente de cocción, cuya colocación centrada sobre el recipiente de cocción se puede facilitar y se pueden marcar determinados puntos.

En la configuración del accesorio para recipiente de cocción según la reivindicación 13 se ha elegido una conformación especial. Si la pieza de cierre sigue esta conformación, lo que se recomienda según la reivindicación 6, entonces ésta reacciona de manera especialmente sencilla y delicada al líquido en fuerte ebullición. Puesto que la zona de pieza de cierre exterior se convierte tras una inversión de sentido en la sección de borde inclinada oblicuamente hacia fuera y hacia abajo, el líquido en fuerte ebullición se atrapa en la zona de pieza de cierre exterior y actúa sobre una superficie de ataque grande y con una fuerza de brazo de palanca grande sobre la pieza de cierre.

El accesorio para recipiente de cocción también puede estar dotado de inserciones o anillos metálicos. En particular, cuando éste está hecho de silicona, esto repercute en su peso y en su rigidez. Preferiblemente las inserciones o anillos están rodeados por silicona. Además, pueden ejercerse fuerzas adicionales sobre el accesorio para recipiente de cocción, cuando se sitúa un imán permanente en su proximidad. También pueden aplicarse asas o pesos adicionales ligeramente magnéticos. En caso de que esto último no sea deseable, también se puede actuar sobre la rigidez mediante, por ejemplo, inserciones o anillos de plástico más duros.

Si el accesorio para recipiente de cocción según la reivindicación 14 es totalmente de silicona, entonces es especialmente flexible y puede adaptarse bien a cualquier borde de recipientes de cocción. Puede emplearse incluso en recipientes de cocción con bocas de fundición, en particular mediante la colocación de un peso adicional. Si el accesorio para recipiente de cocción se debe de emplear con recipientes de cocción con diámetros interiores muy grandes, por ejemplo 28 cm o más, entonces se recomienda emplear un anillo adaptador diseñado de manera sencilla. Por tanto se puede prescindir de la fabricación y provisión de diferentes tamaños del accesorio para recipiente de cocción diseñado de una forma más complicada.

A continuación se describe un ejemplo de realización del accesorio para recipiente de cocción según la invención con ayuda del dibujo. Muestra:

la figura 1 un accesorio para recipiente de cocción con piezas de cierre abiertas sobre un recipiente de cocción, habiendo eliminado un cuarto para una mejor representación.

la figura 2 una sección transversal a través de una mitad del accesorio para recipiente de cocción según la dirección de corte B de la figura 1.

la figura 3 otra configuración de un accesorio para recipiente de cocción con piezas de cierre abiertas sobre un recipiente de cocción, habiendo eliminado también en este caso un cuarto para una mejor representación.

El accesorio para recipiente de cocción 1 colocado sobre una olla de cocción, mostrado en las figuras 1 y 2, está compuesto de silicona en su totalidad y presenta una zona central horizontal en forma de disco, que está limitada por seis lados poligonales. Le siguen hacia fuera seis aberturas de paso (2) dentro de un anillo circular distribuidas uniformemente, entre las que está prevista en cada caso un alma de unión (10). Las aberturas de paso (2) tienen esencialmente un contorno a modo de trozo de tarta con una punta truncada. Fuera de esta línea (9) que forma la punta truncada, que es adyacente como hexágono regular a dicha zona central, las piezas de cierre (6) ya no están unidas con el accesorio para recipiente de cocción y forman por tanto piezas de cierre (6) individuales. Por tanto, estos lados de hexágono forman en cada caso una especie de eje de articulación para las piezas de cierre (6) individuales. El mencionado anillo circular, en el que están dispuestas las aberturas de paso (2), discurre, en una vista en sección transversal, adyacente a la zona central inicialmente todavía horizontal, a continuación asciende, forma a continuación un anillo de conexión y después vuelve a caer hacia abajo, donde se convierte en la zona exterior de la forma de cubeta. Las piezas de cierre (6) tienen esencialmente la misma forma que las aberturas de paso (2) o que el accesorio para recipiente de cocción (1) en la zona de las aberturas de paso (2), pero se solapan fácilmente y por tanto en la posición de reposo se apoyan sobre las almas de unión (10) y el borde de apertura de paso exterior, radial. Las piezas de cierre (2) individuales tienen por medio de las almas de unión (10) una distancia entre sí, con lo cual se garantiza un desarrollo del movimiento sin impedimentos de las aberturas de paso (2). El abatimiento hacia arriba y hacia abajo sin impedimentos de las piezas de cierre (2) se favorece aun más porque su grosor disminuye hacia los bordes libres. De este modo, las piezas de cierre se deslizan en cualquier caso unas sobre otras y no se abren durante su movimiento de abatimiento.

En este caso se forma un componente que desde la zona central poligonal con piezas de cierre (6) adyacentes a la misma a modo de pétalos, formadas tal como se describió anteriormente. Este componente está colocado sobre la zona central poligonal del accesorio para recipiente de cocción y unido con la misma de modo que se consigue un componente global monobloque.

En las figuras, las piezas de cierre (6) se muestran en la posición abierta. La dirección de corte del cuarto eliminado en las figuras 1 y 3 para una mejor representación se elige de modo que el borde izquierdo del cuarto se guía por un alma de unión (10) y el borde derecho del cuarto discurre entre dos almas de unión (10).

En la posición abierta, las piezas de cierre (6) se han levantado debido al líquido (3) en ebullición hacia arriba en contra de su resistencia al movimiento de apertura, siendo la resistencia al movimiento de apertura resultado principalmente de la componente de peso propio y en todo caso ligeramente de la resistencia a la deformación de la pieza de cierre (2) en la zona de la línea de unión (9) que forma el eje de articulación.

Tan pronto como el líquido (3) en fuerte ebullición o que espuma incide sobre la pieza de cierre (2), ésta se abate hacia arriba y deja paso libre al líquido (3) en fuerte ebullición hacia la cubeta colectora. Este proceso de cocción puede discurrir de manera muy turbulenta, reaccionando la pieza de cierre (2) de forma sensible a cada presión de apertura diferente del líquido de modo que la sección transversal de abertura entre la abertura de paso y la cubeta se abre precisamente lo necesario. De este modo se garantiza de nuevo que no se consuma energía innecesaria y que con el movimiento alternante de un lado a otro de la pieza de cierre (6) que actúa como aleta se minimice la tensión superficial o incluso la formación de película delgada del líquido en fuerte ebullición.

Por debajo del líquido que fluye a través de las aberturas de paso (2) se produce un reflujo del líquido enfriado en la cubeta. A este respecto se evita también un desbordamiento al hervir en un proceso de cocción constante.

La posición de apertura básica de las piezas de cierre (6) se mantiene mientras se suministre suficiente energía desde la cocina. Si se interrumpe el suministro de energía, las piezas de cierre (6) se mueven de vuelta a su posición de reposo. Si aumenta de nuevo el suministro de energía, comienza de nuevo la operación de apertura. Esta interacción podría repetirse de manera continua sin que deba temerse un desbordamiento al hervir desde el accesorio para recipiente de cocción.

En el caso del accesorio para recipiente de cocción (1) según la figura 3, la cubeta está fabricada de un material duro, por ejemplo vidrio o aluminio. En principio también podría estar compuesta, tal como se muestra en la figura 1, de silicona. El accesorio para recipiente de cocción (1) tiene desde su centro hasta el borde una forma de cubeta regular, que se puede fabricar fácilmente.

Al igual que en la realización según la figura 1, también en este ejemplo de realización están dispuestas seis aberturas de paso (2) distribuidas uniformemente. Tienen esencialmente un contorno a modo de trozo de tarta con punta truncada, están distanciadas unas de otras formando almas de unión (10) y se sitúan entre un anillo circular de menos de 14 cm y una zona central del accesorio para recipiente de cocción (1). A estas aberturas de paso está asociada una pieza de cierre (6) a modo de disco, de pared delgada, con igualmente una zona central y piezas de cierre (6) individuales adyacentes a la misma, con lo cual se consigue una estructura a modo de pétalos. La pared de la pieza de cierre (6) a modo de disco está adaptada en su posición de reposo a la forma de cubeta regular y se apoya sobre la forma de cubeta. La zona central de la pieza de cierre (6) a modo de disco puede ser más pequeña, igual o más grande que la zona central de la cubeta. En el ejemplo representado, ambas zonas centrales son igual de grandes y están configuradas de forma circular, formando este círculo las líneas de unión (9). Ambas zonas centrales están unidas entre sí por toda la superficie de modo que el accesorio para recipiente de cocción es monobloque.

Alternativamente también sería posible prever un disco de cierre diseñado de manera sencilla, en forma de disco circular, que solapa en planta las aberturas de paso y apoya su borde de círculo en el estado de reposo sobre la forma de cubeta y por tanto puede estar diseñado de cualquier manera dentro de esta superficie de apoyo, alcanzándose su posición de apertura porque el borde de disco de cierre se levanta de la forma de cubeta y a este respecto permite el flujo libre de líquido preferiblemente para varias o todas las aberturas de paso. Este levantamiento puede conseguirse o bien porque el borde de disco opuesto se curva hacia arriba por el líquido en fuerte ebullición. Este levantamiento podría conseguirse alternativamente porque el disco está unido por ejemplo de manera que puede moverse verticalmente con el accesorio para recipiente de cocción y el disco de cierre completo se levanta de manera guiada. Para evitar de manera fiable la salida de líquido entre el recipiente de cocción (7) y el accesorio para recipiente de cocción (1) a lo largo de las superficies de contacto (11), en el ejemplo de realización según la figura 3 están previstas en el lado inferior de la forma de cubeta zonas anulares de silicona elásticas con los diámetros correspondientes a los diámetros de recipientes de cocción convencionales. Junto a la zona anular de silicona más interior están previstas en el lado inferior de la cubeta también protuberancias que posibilitan una colocación centrada del accesorio para recipiente de cocción sobre el recipiente de cocción.

El proceso de cocción, la consecución del movimiento de apertura de la pieza de cierre y su movimiento de vuelta al

estado de reposo se produce de manera análoga al desarrollo descrito en las figuras 1 y 2.

5 Tal como ya se ha mencionado, el proceso de cocción puede desarrollarse de manera muy turbulenta. No sólo en este caso evita el accesorio para recipiente de cocción también una salpicadura muy intensa y con ello un consiguiente ensuciamiento de la cocina. Evidentemente, el accesorio para recipiente de cocción puede emplearse también sin problemas como cubierta o tapa para productos de cocción o de asado no susceptibles a un desbordamiento al hervir y/o para cualquier tipo de vajilla de cocción o asado.

10

REIVINDICACIONES

1. Accesorio para recipiente de cocción (1) para impedir el desbordamiento de líquidos al hervir, en particular de líquidos que espuman durante la cocción con un alto porcentaje de albúmina o almidón tal como leche, agua de cocción de patatas o pasta o similares, que está configurado como cubeta colectora, presenta al menos una abertura de paso (2) para el líquido, estando asociada a la abertura de paso (2) o a las aberturas de paso (2) al menos una pieza de cierre (6) plana, que está unida con el accesorio para recipiente de cocción (1), cerrando la pieza de cierre (6) plana, en estado de reposo no en contacto con el líquido en fuerte ebullición o que espuma mucho, esencialmente la abertura de paso (2) asociada a la misma o las aberturas de paso (2) asociadas a la misma y pudiendo moverse por la sollicitación con la fuerza de apertura que aparece por el contacto con el líquido (3) en fuerte ebullición o que espuma mucho, a una posición de apertura, en la que la abertura de paso (2) o las aberturas de paso (2) están al menos parcialmente libres y llegando el líquido en fuerte ebullición por la abertura de paso (2) abierta o las aberturas de paso (2) abiertas a la cubeta colectora y pudiendo recircularse de nuevo al recipiente de cocción (7), pudiendo colocarse el accesorio para recipiente de cocción sobre recipientes de cocción (7) con diferentes diámetros, estando formadas al menos las superficies de contacto (11) del accesorio para recipiente de cocción (1) con los diferentes recipientes de cocción (7) de un material elástico, en particular de silicona, y estando diseñada la pieza de cierre (6) plana a modo de una válvula de membrana y unida con el accesorio para recipiente de cocción de modo que la pieza de cierre (6) plana opone una resistencia reducida al movimiento de apertura.
2. Accesorio para recipiente de cocción según la reivindicación 1, caracterizado porque están previstas varias aberturas de paso (2) en una zona anular circular entre una zona central y una zona anular exterior del accesorio para recipiente de cocción (1).
3. Accesorio para recipiente de cocción según la reivindicación 2, caracterizado porque están dispuestas varias aberturas de paso (2), en una vista en planta, de manera simétricamente centrada y configuradas de manera esencialmente en forma de sector circular, estando sus esquinas alejadas del centro en los segmentos de círculo y/o sus esquinas próximas al centro redondeadas o truncadas, y porque entre los lados radiales de las aberturas de paso (2) están dispuestas almas de unión (8) radiales del accesorio para recipiente de cocción (1), que se extienden desde su zona central hasta la zona anular exterior alejada del centro.
4. Accesorio para recipiente de cocción según la reivindicación 1, caracterizado porque está prevista una abertura de paso (2) central.
5. Accesorio para recipiente de cocción según una de las reivindicaciones 1 a 4, caracterizado porque a través de cualquiera de o de varias o de todas las aberturas de paso (2) está asociada una pieza de cierre (6), o porque a cualquier abertura de paso (2) están asociadas dos piezas de cierre (6) adyacentes, situándose los bordes de las piezas de cierre (6) adyacentes en la zona de la abertura de paso (2) contiguos o solapados.
6. Accesorio para recipiente de cocción según una de las reivindicaciones 1 a 5, caracterizado porque al menos los bordes de contacto de la pieza de cierre (6) o de las piezas de cierre (6) con el accesorio para recipiente de cocción corresponden esencialmente a la conformación en ese punto del accesorio para recipiente de cocción (2) y/o la pieza de cierre (6) o las piezas de cierre (6) solapan o recubren la(s) abertura(s) de paso(s) (2) asociada(s).
7. Accesorio para recipiente de cocción según una de las reivindicaciones 1 a 6, caracterizado porque la o las piezas de cierre (2) está(n) formada(s) al menos por zonas de un material elástico, en particular silicona.
8. Accesorio para recipiente de cocción según una de las reivindicaciones 1 a 7, caracterizado porque la o las piezas de cierre (6) presenta(n) un grosor reducido y/o un peso reducido.
9. Accesorio para recipiente de cocción según una de las reivindicaciones 1 a 8, caracterizado porque la o las piezas de cierre (6) puede(n) moverse a modo de aleta entre la posición de reposo y la posición de apertura.
10. Accesorio para recipiente de cocción según una de las reivindicaciones 1 a 9, caracterizado porque la pieza de cierre (6) está dotada de nervaduras y/o muescas y/o el grosor de la pieza de cierre (6) disminuye preferiblemente hacia sus bordes libres, no unidos con el accesorio para recipiente de cocción (1) y/o al menos una pieza de cierre (6) presenta una superficie de apoyo que, al final del movimiento desde la posición de apertura hasta la posición de reposo, se pone en contacto activo con una superficie de apoyo adicional configurada en el borde de la abertura de paso (2), preferiblemente con una superficie oblicua o protuberancia de tope que llega a su trayectoria de movimiento, y por tanto sólo permite un sentido de apertura.

- 5
11. Accesorio para recipiente de cocción según una de las reivindicaciones 1 a 10, caracterizado porque la pieza de cierre (6) está unida en su zona central con el accesorio para recipiente de cocción (1) y mediante una zona anular adyacente a la misma cierra esencialmente en el estado de reposo la abertura de paso (2) o aberturas de paso.
- 10
12. Accesorio para recipiente de cocción según una de las reivindicaciones 1 a 11, caracterizado porque la pieza de cierre (6) a modo de válvula de membrana está formada como componente propio, que puede unirse con el resto del accesorio para recipiente de cocción.
- 15
13. Accesorio para recipiente de cocción según una de las reivindicaciones 1 a 12, caracterizado porque presenta, en una vista en sección transversal y desde dentro hacia fuera, una zona central que discurre de manera esencialmente horizontal, después una sección anular con inclinación ascendente, después una sección de conexión, después una sección anular que cae hacia abajo y después de nuevo una segunda sección anular que sube hacia arriba hasta el borde del accesorio para recipiente de cocción, llegando las aberturas de paso (2) desde la zona central interior hasta la zona exterior de la sección anular que cae hacia abajo o hasta la zona interior de la segunda sección anular que sube.
- 20
14. Accesorio para recipiente de cocción según una de las reivindicaciones 1 a 13, caracterizado porque está formado totalmente de silicona y/o dotado de nervaduras y/o muescas y/o protuberancias (12).

Fig. 1

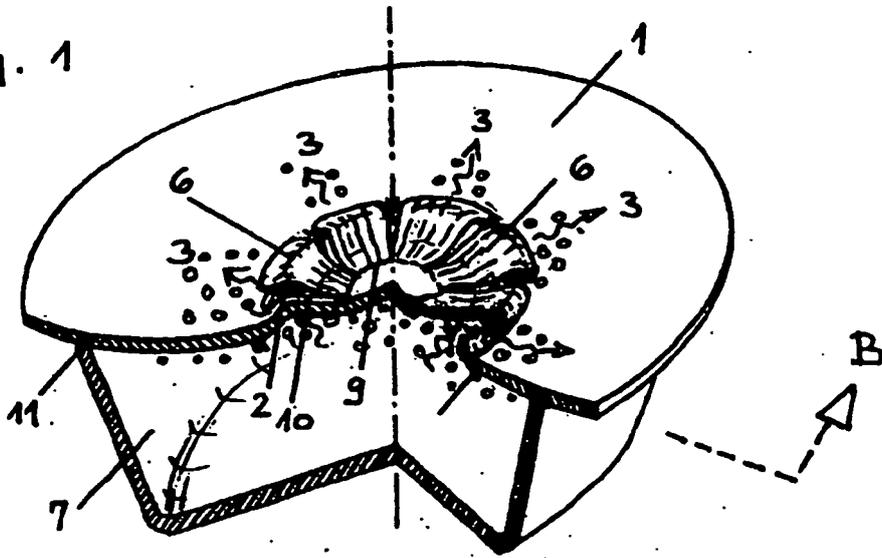


Fig. 2

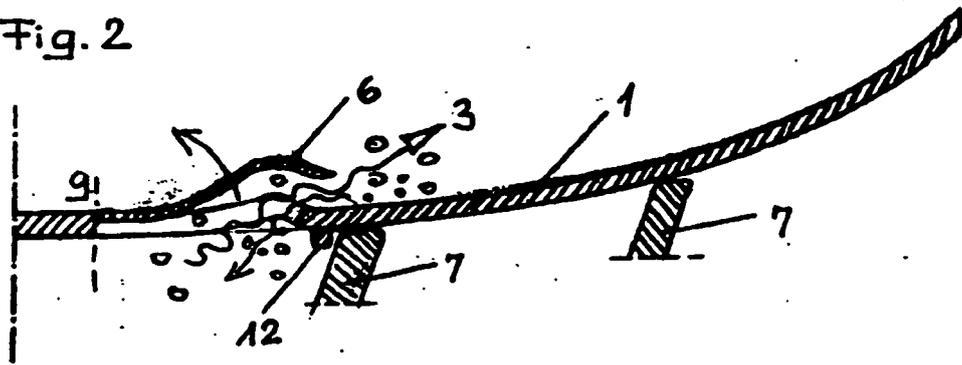


Fig. 3

