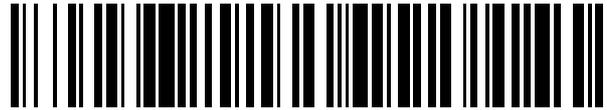


19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 455 590**

51 Int. Cl.:

B26B 29/06

(2006.01)

12

TRADUCCIÓN DE PATENTE EUROPEA

T3

96 Fecha de presentación y número de la solicitud europea: **30.03.2011 E 11075057 (7)**

97 Fecha y número de publicación de la concesión europea: **01.01.2014 EP 2371498**

54 Título: **Dispositivo para proteger la mano durante un corte**

30 Prioridad:

31.03.2010 DE 102010014421
31.03.2010 DE 202010004810 U

45 Fecha de publicación y mención en BOPI de la traducción de la patente:
16.04.2014

73 Titular/es:

KÖNIG, PAUL (100.0%)
Kurpromenade 17
14089 Berlin, DE

72 Inventor/es:

KÖNIG, PAUL

74 Agente/Representante:

LEHMANN NOVO, María Isabel

ES 2 455 590 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

Dispositivo para proteger la mano durante un corte.

La invención se refiere a un dispositivo para proteger la mano en caso de uso de herramientas de corte con una hoja, en particular en caso de uso de cuchillas para el corte de productos alimenticios.

- 5 Al cortar productos alimenticios, tales como panecillos, cuerpos de fruta, huevos etc. existe un gran peligro de lesión cuando el producto alimenticio en cuestión debe ser sujetado con una mano y con la otra mano es movida la cuchilla realizando un movimiento de corte a través del producto alimenticio. Este peligro de accidente se eleva para las personas que aún no dominan este proceso de corte, como por ejemplo niños, o para personas que debido a su edad o enfermedad ya no dominan con seguridad este proceso.
- 10 Una alternativa consiste en fijar el producto alimenticio entre la palma de la mano y un soporte y guiar entonces la cuchilla a través del producto alimenticio lo más paralelamente posible a la palma de la mano y al soporte. Sin embargo, por un lado el producto alimenticio puede deslizarse hacia fuera y por otro lado el producto alimenticio está cubierto por la palma de la mano, de manera que el corte no es visible en cualquier fase. A menudo falta también un soporte adecuado lo más plano posible.
- 15 Por el documento DE 73 34 247 U1 es conocido un aparato para abrir huevos con una cuchilla para el huevo con el que puede ser recogido el huevo crudo, desmochado el huevo cocido blando y rebanado el huevo cocido duro.
- 20 Para ello se emplea una cuchilla que está dispuesta desplazable exclusivamente en la dirección longitudinal en carriles de guía de un marco, presentando el marco en la dirección del desplazamiento longitudinal una abertura para insertar el huevo, de modo que la cuchilla rebana el huevo en su movimiento longitudinal. Por la cuchilla con forma de arco además de la presión de la cuchilla a través del huevo se consigue un cierto efecto de corte, que sin embargo no es suficiente para cortar panecillos ni frutas sin pérdida de forma. Además el huevo debe ser sujetado con una mano en la abertura de inserción de huevo, lo que se realiza con los dedos, por lo que las yemas de los dedos corren el peligro de llegar a la zona de corte de la cuchilla. Estos son inconvenientes esenciales de este dispositivo.
- 25 En cuanto a la apertura de huevos según los documentos GB 2 019 714 A y FR 1 463 750 C se emplean, respectivamente, brazos de marco realizados con ranuras, de modo que en las ranuras es guiada una cuchilla. El marco se sujeta por un asa. Puesto que normalmente solo se dispone de dos manos el huevo debe ser fijado en un dispositivo adicional, por ejemplo una copa.
- 30 Por el documento EP 0 689 906 A1 es conocido además un auxiliar de corte en el que en una pieza de marco, que presenta una escotadura de tipo ranura para el alojamiento de una cuchilla antes del corte, están dispuestas mordazas de apriete laterales para el producto alimenticio que se va a posicionar entre las mordazas de apriete. Además en la pieza de marco existen brazos opuestos con una ranura en la dirección de corte que sirven como guía para la cuchilla durante el corte. Mediante una mano que agarra la pieza de marco se pueden comprimir las mordazas de apriete y fijar el producto alimenticio.
- 35 En este dispositivo es desfavorable que durante el corte el producto alimenticio debe ser sujetado por la compresión de las mordazas de apriete por los dedos.
- Otro inconveniente consiste en que se corta hacia fuera del cuerpo, lo que durante el corte puede conducir en el sector final a que se salga el producto alimenticio o también a una salida de la cuchilla violenta descontrolada.
- 40 Otros dispositivos de corte en los que una cuchilla es conducida en ranuras y que pueden ser colocados sobre un soporte, son conocidos por los documentos US 5, 819 629 A, el US 2004/0211306 A1, el US 5 718 158 y el US 4 807 862 B.
- 45 El objeto de la invención es proponer un dispositivo que proteja con seguridad la mano con la que es sujetado el producto alimenticio sin gran fuerza durante el corte del producto alimenticio con una cuchilla, la cual es sujeta y movida por la otra mano, de modo que durante el proceso de corte la cuchilla sea aplicada al producto alimenticio con sectores del filo que cambian con fluidez.
- Este objeto se lleva a cabo con las características de la reivindicación 1, perfeccionamiento ventajosos son el objeto de las reivindicaciones subordinadas.
- 50 El dispositivo para proteger la mano con la que se sujeta en un marco un producto alimenticio durante el corte o rebanado mediante una cuchilla, en el que la cuchilla es guiada en el marco y movida con la otra mano, prevé que el marco presente en los brazos opuestos que se extienden en la dirección del corte sendas ranuras longitudinales, de modo que el ancho (b) de la ranura tenga una dimensión tal que una cuchilla con su grosor (d) de cuchilla pueda ser introducida en ambas ranuras longitudinales y moverse de un lado a otro y que el nervio que une los brazos presente por fuera una superficie de apoyo cerrada para su apoyo en la palma de la mano, de modo que el marco y

el producto alimenticio que se encuentra entre los brazos de marco pueda ser sujetado simultáneamente con una mano.

Durante el corte la cuchilla es movida en la dirección del nervio y con ello en la dirección de la mano.

5 La superficie de apoyo cerrada presenta así una forma aproximada a la de la palma de la mano en la posición de sujeción, de modo que está garantizado un buen apoyo sobre la palma de la mano. Eventualmente esta superficie de apoyo puede presentar además rugosidades o un revestimiento para mejorar la seguridad de sujeción. La superficie de apoyo puede estar realizada también como pieza conformada separada dispuesta en el nervio.

10 El nervio que une los brazos ranurados por el lado de la mano tiene una forma de perfil en U, apuntando la abertura de la U en la dirección de la cuchilla insertada. Las ranuras longitudinales de los brazos se extienden así hasta dentro del perfil en U. Esto tiene la ventaja de que el producto alimenticio que durante el corte se aplica al nervio puede ser rebanado.

El marco puede estar realizado abierto por un lado o también cerrado. Como formas para el marco están previstas preferiblemente formas ovaladas, rectangulares o elípticas.

El marco puede ser doblado a partir de un sector de chapa o también presentar un perfil en U.

15 En otra realización ventajosa está previsto que los brazos del perfil en U del nervio con perfil en U o partes del mismo constituyan un alojamiento con forma de cápsula o semicápsula para el producto alimenticio. Con ello se facilita la sujeción del alimento en el marco.

20 Tal efecto puede también conseguirse si los brazos que se encuentran por el mismo lado en la zona del nervio son unidos entre sí en la zona del nervio por nervios de unión que constituyen un alojamiento para el producto alimenticio. Los nervios de unión pueden así presentar conformaciones y/o elementos superpuestos en la superficie exterior que estén situados de modo que los dedos de la mano que sujeta puedan aplicarse a estas conformaciones y/o elementos superpuestos.

Esta realización con los nervios de unión puede también ser combinada con la realización del nervio con forma de cápsula.

25 Para evitar que la cuchilla guiada en las ranuras longitudinales resbale hacia fuera de una ranura longitudinal durante el corte, la cuchilla empleada para el corte presenta en la zona de la punta un engrosamiento que sobrepasa el ancho (b) de la ranura.

El dispositivo según la invención se explicará en virtud de los dibujos. Muestran:

Fig. 1, un marco cerrado en la posición de trabajo,

30 Fig. 2, un marco abierto por un lado, y

Fig. 3, un nervio del marco realizado como cápsula.

La Fig. 1 muestra un marco 1 ovalado cerrado en posición de trabajo con un producto alimenticio 3, estando el marco 1 y el producto alimenticio en el marco 1 sujetos simultáneamente con una mano.

El marco 1 se apoya así con su superficie de apoyo exterior 9.1 en la palma de la mano de la mano que sujeta.

35 Los brazos 5, 6 opuestos del marco 1 que se extienden en la dirección de corte 4 presentan sendas ranuras longitudinales 7, 8 en las que es guiada la cuchilla 2 durante el corte. El nervio 9 que une los brazos 5, 6 presenta por fuera la superficie de apoyo 9.1 que también puede estar constituida por una pieza conformada.

La cuchilla 2 empleada para el corte presenta en la zona de la punta un engrosamiento 14 que sobrepasa el ancho (b) de la ranura y así impide que la cuchilla 2 resbale fuera de la ranura longitudinal 7.

40 La Fig. 2 muestra un marco 1 con forma de U abierto por un lado que está conformado a partir de una banda de material y en el que los brazos 5, 6 opuestos que se extienden en la dirección de corte 4 presentan sendas ranuras longitudinales 7, 8, de modo que el ancho (b) de la ranura tiene una dimensión tal que una cuchilla 2 con su grosor (d) de cuchilla puede ser insertada en ambas ranuras longitudinales 7, 8 y movida de un lado a otro y el nervio 9, que une los brazos 5, 6 y que durante la sujeción y el corte se apoya en la palma de la mano, está realizado como superficie de apoyo 9.1 cerrada.

45 Una realización precisa según la invención del nervio 9 se muestra en la Fig. 3, en la que el nervio 9 está realizado con forma de perfil de U con la abertura de la U apuntando en la dirección de la cuchilla 2 insertada y las ranuras longitudinales 7, 8 de los brazos 5, 6 están realizadas extendiéndose dentro del perfil de U. El producto alimenticio 3 se puede así rebanar de forma cómoda.

Además se muestra que en la zona del nervio los brazos 5, 6 están unidos entre sí por nervios de unión 11, 12 abombados hacia fuera que forman un alojamiento 10 para el producto alimenticio 3. Estos nervios de unión 11, 12 presentan en la superficie exterior conformaciones 13 y/o elementos superpuestos que están situados de modo que los dedos de la mano que sujeta pueden aplicarse en estas conformaciones 13. Esto favorece la sujeción segura del marco 1 y del producto alimenticio 3 con una mano.

La Fig. 3 muestra el nervio 9 con forma de perfil en U. Los brazos o piezas de perfil están conformadas hacia fuera y constituyen así un alojamiento 10 con forma de cápsula para el producto alimenticio 3. Con ello se facilita la sujeción del producto alimenticio 3 con los dedos de la mano.

La cuchilla 2 puede ser guiada hasta dentro del perfil con forma de U por la guía de las ranuras longitudinales 7, 8, igualmente durante el corte hasta dentro del perfil en U, esto es, a través del producto alimenticio 3. El producto alimenticio es así rebanado con seguridad.

El dispositivo propuesto es fácil de manejar y protege la mano con seguridad durante el corte de los productos alimenticios con la cuchilla 2 que es manejada con la otra mano.

El dispositivo puede ser fabricado de metal, en particular de acero fino, o también de cerámica, porcelana o de un plástico y por tanto puede ser empleado no solo como aparato de cocina sino también como utensilio de mesa.

Lista de símbolos de referencia

- 1 Marco
- 2 Cuchilla
- 3 Producto alimenticio
- 4 Dirección de corte
- 5 Brazo de marco
- 6 Brazo de marco
- 7 Ranura longitudinal
- 8 Ranura longitudinal
- 9 Nervio
- 9.1 Superficie de apoyo
- 10 Alojamiento con forma de cápsula
- 11 Nervios de unión
- 12 Nervios de unión
- 13 Conformaciones/Elementos superpuestos
- 14 Engrosamiento

REIVINDICACIONES

- 5 1. Dispositivo para proteger una mano durante el corte o rebanado de productos alimenticios (3) mediante una cuchilla, el cual está formado por un marco (1) que presenta brazos (5, 6) opuestos que se extienden en la dirección del corte (4) con sendas ranuras longitudinales (7, 8) para el alojamiento y guía de la cuchilla (2) que puede ser movida de un lado para otro durante el corte, y los brazos (5, 6) están unidos entre sí por un nervio (9) que presenta por fuera una superficie de apoyo (9.1) cerrada para la palma de la mano, de manera que el marco (1) y el producto alimenticio que se encuentra entre los brazos (5, 6) pueden ser sujetos con una mano durante el corte, caracterizado por que el producto alimenticio (3) y el marco (1) son sujetos, respectivamente, por la misma mano y en contacto directo con esta, apoyándose el marco (1) con su superficie de apoyo (9.1) en la palma de la mano y la dirección de corte se extiende hacia esta mano, de modo que la superficie de apoyo (9.1) tiene una forma aproximada a la de la palma de la mano en la posición de sujeción o está realizada por separado como pieza conformada dispuesta en el nervio (9) y el nervio (9) está realizado con forma de perfil en U con la abertura de la U apuntando en la dirección de la cuchilla (2) insertada, de modo que las ranuras longitudinales (7, 8) de los brazos (5, 6) se extienden hasta dentro del perfil de la U, de manera que el producto alimenticio (3) que se apoya sobre el nervio (9) puede ser rebanado, siendo introducido el filo de la cuchilla (2) en el perfil de U en la dirección longitudinal.
- 10 2. Dispositivo según la reivindicación 1, caracterizado por que el marco (1) está realizado como marco cerrado, estando los brazos (5, 6) unidos entre sí por ambos lados.
- 15 3. Dispositivo según la reivindicación 2, caracterizado por que el marco (1) presenta una forma ovalada, rectangular o elíptica.
- 20 4. Dispositivo según la reivindicación 1, caracterizado por que el marco (1) está realizado con forma de U.
5. Dispositivo según una de las reivindicaciones 1 a 4, caracterizado por que los brazos del perfil en U del nervio (9) con perfil en U o partes del mismo constituyen un alojamiento (10) con forma de cápsula o semicápsula para el producto alimenticio (3).
- 25 6. Dispositivo según una de las reivindicaciones 1 a 5, caracterizado por que la superficie de apoyo (9.1) o la pieza conformada que la constituye presentan rugosidades o un revestimiento para elevar la seguridad de la sujeción.
7. Dispositivo según una de las reivindicaciones 1 a 6, caracterizado por que los brazos (5, 6) situados por el mismo lado están unidos entre sí en la zona del nervio por nervios de unión (11, 12) abombados hacia fuera que constituyen un alojamiento (10) para el producto alimenticio (3).
- 30 8. Dispositivo según la reivindicación 7, caracterizado por que los nervios de unión (11, 12) presentan sobre la superficie exterior conformaciones (13) y/o elementos superpuestos que están situados de manera los dedos de la mano que sujeta pueden aplicarse en estas conformaciones (13).

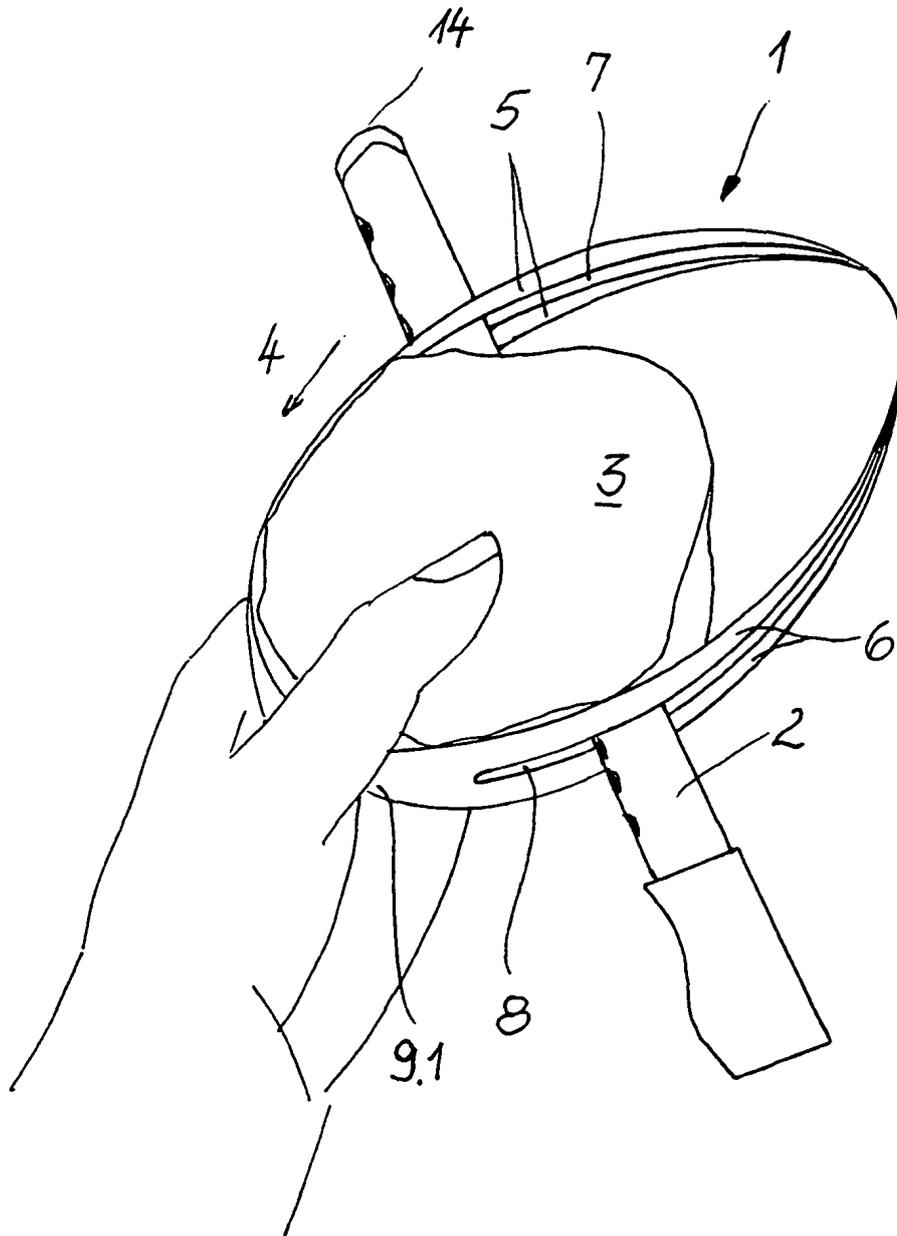


Fig. 1

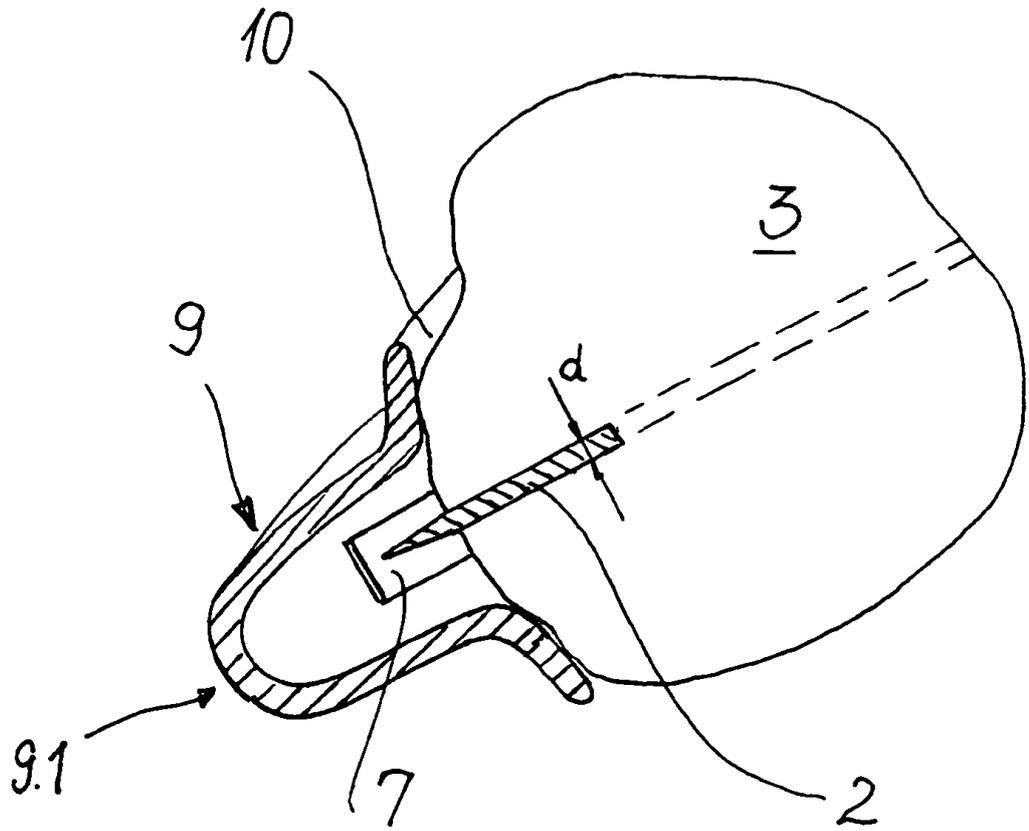


Fig. 3