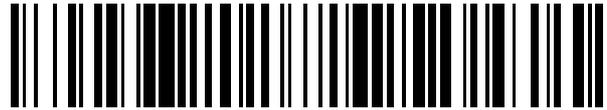


19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 540 054**

51 Int. Cl.:

A47J 36/12 (2006.01)

A47J 36/16 (2006.01)

12

TRADUCCIÓN DE PATENTE EUROPEA

T3

96 Fecha de presentación y número de la solicitud europea: **05.07.2012 E 12744047 (7)**

97 Fecha y número de publicación de la concesión europea: **27.05.2015 EP 2731481**

54 Título: **Artículo de cocina dotado de un mango cooperante con una tapa**

30 Prioridad:

13.07.2011 FR 1156364

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

08.07.2015

73 Titular/es:

**SEB S.A. (100.0%)
Les 4 M - Chemin du Petit Bois
69130 Ecully, FR**

72 Inventor/es:

BONNEL, JOCELYN

74 Agente/Representante:

DE ELZABURU MÁRQUEZ, Alberto

ES 2 540 054 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

Artículo de cocina dotado de un mango cooperante con una tapa

5 La presente invención se refiere a un artículo de cocina destinado a la cocción de alimentos, en especial a una sartén, una cacerola, una cazuela, una olla o una olla a presión que incluye un mango y una tapa. Se conoce un artículo de cocina de este tipo por el documento US2006/278095.

Por el documento CH686338, es conocido un artículo de cocina dotado de una tapa que incluye un motor alimentado por una batería y un agitador que gira accionado por el motor para agitar los alimentos. Tal arreglo permite mecanizar la función de removido con el concurso del motor y de la batería para ayudar al usuario.

10 Sin embargo, un artículo de cocina con una tapa de este tipo no permite al usuario vigilar fácilmente la cocción de los alimentos. Y es que la tapa se ve gravada por el peso del motor y de la batería y es, consecuentemente, de difícil manejo. Además, el motor y la batería originan una prominencia sobre la parte superior de la tapa que complica el almacenaje del artículo de cocina dotado de la tapa.

15 El objetivo de la presente invención es subsanar los citados inconvenientes y proponer un artículo de cocina dotado de una tapa que presenta una ergonomía optimizada para permitir al usuario manejarlo fácilmente, con total seguridad.

Es otro objetivo de la invención proponer un artículo de cocina dotado de una tapa que pueda ser guardado fácilmente.

Es otro objetivo de la invención proponer un artículo de cocina dotado de una tapa que sea de diseño simple y económico en su puesta en práctica.

20 Estos objetivos se alcanzan con un artículo de cocina según la reivindicación 1 que incluye un casquete dotado de una pared lateral, una tapa adaptada para cubrir el casquete y un mango que comprende medios de fijación para fijarlo a la pared lateral, caracterizado por que dicho mango incluye una fuente de energía eléctrica, un dispositivo electromecánico alimentado por la fuente de energía y gobernado mediante unos medios de mando y por que el dispositivo electromecánico está adaptado para arrastrar un dispositivo de accionamiento que actúa sobre la tapa para desplazarla.

25 Tal arreglo permite obtener un artículo de cocina dotado de una tapa que ofrece al usuario funciones mecanizadas que ponen la tapa en ejecución. Los componentes pesados y voluminosos, que permiten la mecanización de las funciones, a saber, la fuente de energía, el dispositivo electromecánico y el dispositivo de accionamiento, van posicionados dentro del mango. Esto permite no gravar la tapa y no generar prominencias. De este modo, se conserva una tapa fácil de utilizar y de guardar. Además, el arreglo de los componentes pesados dentro del mango permite mejorar la ergonomía al desplazar el centro de gravedad hacia el mango asido por el usuario.

30 Ventajosamente, el dispositivo de accionamiento incluye una palanca móvil entre una posición de reposo, en la que la palanca se halla en el interior del mango, y una posición operante, en la que la palanca emerge de una cara superior del mango para levantar la tapa asentada sobre el casquete y, así, graduar el caudal de vapor cuando se calientan alimentos dentro del casquete.

35 Esta disposición permite mecanizar la función escape del vapor. El usuario puede fácilmente, con el concurso de los medios de mando dispuestos sobre el mango, graduar el escape del vapor sin tocar la tapa y, así, no correr el riesgo de quemarse.

Preferentemente, la palanca está determinada por una leva, dotada de movimiento giratorio.

40 Esta disposición permite obtener de manera simple y económica una palanca móvil.

Ventajosamente, la palanca está determinada por al menos un pistón, dotado de movimiento de traslación.

Preferentemente, la tapa incluye una cremallera anular y el dispositivo de accionamiento incluye una rueda dentada que gira accionada por el dispositivo electromecánico, cooperando dicha rueda dentada con la cremallera para poner en rotación la tapa sobre el casquete.

45 Esta disposición permite obtener una tapa giratoria sobre el casquete muy ligera, fácil de manejar y de guardar.

Ventajosamente, la tapa incluye medios de removido o de trituración de los alimentos dispuestos dentro del casquete, actuando sobre los alimentos dichos medios de removido o de trituración cuando es puesta en rotación la tapa sobre el casquete.

50 Esta disposición permite mecanizar la función removido o trituración de los alimentos dispuestos dentro del casquete.

Preferentemente, los medios de removido incluyen una paleta de agitación.

Ventajosamente, el dispositivo electromecánico incluye un motor para arrastrar el dispositivo de accionamiento.

Esta disposición permite obtener un arrastre del dispositivo de accionamiento muy económico.

5 Preferentemente, la fuente de energía eléctrica es una fuente de energía eléctrica recargable, adaptada para ser recargada mediante un cargador.

Esta disposición permite obtener una autonomía suficiente para la mecanización de las funciones que se consideran.

Ventajosamente, los medios de fijación del mango son desprendibles para fijar amoviblemente dicho mango a la pared lateral.

10 Esta disposición permite mejorar el almacenaje del artículo de cocina y asimismo facilitar la recarga de la batería, pudiendo disponerse el mango dotado de su batería, una vez desprendido del artículo de cocina, sobre una peana de recarga.

Preferentemente, el artículo de cocina es una sartén, una cacerola, una cazuela o una olla.

Se comprenderá mejor la invención con la detenida observación de las formas de realización tomadas sin carácter limitativo alguno e ilustradas en las figuras que se acompañan, en las que:

15 La figura 1 ilustra una vista esquemática parcial en sección de un artículo de cocina y de una tapa según una forma de realización particular de la invención.

La figura 2 ilustra una vista esquemática del mango del artículo de cocina siguiendo la línea II-II ilustrada en la figura 1.

20 La figura 3 ilustra una vista esquemática parcial en sección del artículo de cocina de la figura 1, con la tapa levantada.

La figura 4 ilustra una vista esquemática del mango del artículo de cocina siguiendo la línea IV-IV ilustrada en la figura 3.

25 La figura 5 ilustra una vista esquemática parcial en sección de un artículo de cocina, de una tapa y de un mango amovible según una segunda forma de realización de la invención. La vista en sección del mango está realizada siguiendo la línea V-V ilustrada en la figura 6.

La figura 6 ilustra una vista en perspectiva del mango amovible del artículo de cocina de la figura 5.

La figura 7 ilustra una vista esquemática parcial en sección del artículo de cocina, de la tapa y del mango amovible de la figura 5, con la tapa levantada. La vista en sección del mango está realizada siguiendo la línea VII-VII ilustrada en la figura 8.

30 La figura 8 ilustra una vista en perspectiva del mango amovible del artículo de cocina de la figura 7.

La figura 9 ilustra una vista esquemática parcial en sección de un artículo de cocina y de una tapa accionada giratoriamente según una tercera forma de realización de la invención.

La figura 10 ilustra una vista esquemática del mango del artículo de cocina siguiendo la línea X-X ilustrada en la figura 9.

35 De acuerdo con una primera forma de realización visible en las figuras 1 a 4, un artículo de cocina 1 comprende un casquete 2 dotado de una pared lateral 3, una tapa 4 adaptada para cubrir el casquete 2 y un mango 5. El mango 5 se fija a la pared lateral 3 mediante unos medios de fijación (no representados en las figuras). Los medios de fijación pueden incluir un espárrago fijado al casquete que coopera con un tornillo dispuesto en una abertura del mango.

40 La pared lateral 3 comprende un borde superior 15 sobre el cual descansa la tapa 4. La tapa 4 incluye un reborde 10 exterior que discurre radialmente más allá del borde superior 15 y que está dotado de una vuelta de material 11 determinante de una pared sensiblemente horizontal. El reborde 10 de la tapa 4 incluye un escalón 12 de centrado sobre el borde superior.

45 El mango 5 presenta una forma alargada y se extiende desde la pared lateral 3 según una dirección longitudinal X. El mango 5 incluye una fuente de energía eléctrica 6, un dispositivo electromecánico 20 alimentado por la fuente de energía eléctrica 6 y gobernado mediante unos medios de mando, así como un dispositivo de accionamiento 30 arrastrado por el dispositivo electromecánico 20.

El dispositivo de accionamiento 30 incluye una palanca determinante de una leva 31, dotada de movimiento giratorio

y dispuesta en el extremo anterior del mango 5, bajo el reborde 10 de la tapa 4 cuando esta descansa sobre el casquete 2. La leva 31 se establece en un primer extremo 33 de un árbol 32 guiado en su giro por un cojinete 35. El árbol 32 comprende un segundo extremo 34 que recibe su accionamiento giratorio del dispositivo electromecánico determinado por un motor eléctrico 21.

5 El mango 5 incluye una cara superior 51 bajo la cual se establece un alojamiento 36. La leva 31 se aloja en el alojamiento 36 y aboca al exterior por la cara superior 51 del mango 5. La leva 31 recibe el accionamiento giratorio del motor eléctrico 21 con objeto de ser móvil entre una posición de reposo, en la que la leva 31 se halla alojada en el interior del alojamiento 36 (Fig. 1 y 2), y una posición operante, en la que la leva 31 emerge de la cara superior 51 del mango 5 (Fig. 3 y 4). En la posición de reposo, el eje principal de la leva 31 se halla sensiblemente paralelo al plano horizontal del mango 5. En la posición operante, el eje principal de la leva 31 se halla sensiblemente perpendicular al plano horizontal del mango 5 y orientado hacia arriba cuando el casquete 2 está asentado sobre un soporte horizontal.

10 En la posición operante, la leva 31 toma apoyo en el reborde 10 y la tapa 4 se levanta a una posición inclinada para crear un espacio 37 por el que puede escapar el vapor cuando se calientan alimentos dentro del casquete 2. El valor del espacio 37 en la posición operante es como máximo de 25 milímetros.

15 Preferentemente, la leva 31 puede adoptar varias posiciones intermedias entre la posición de reposo y la posición operante para que el usuario pueda adaptar el espacio 37 a la cantidad de vapor producido.

20 Preferentemente, el motor eléctrico 21 comprende un reductor 25. Por ejemplo, la velocidad de giro del motor eléctrico está adaptada para hacer pasar la leva de la posición de reposo a la posición operante, esto es, 90°, en dos segundos. La potencia del motor puede ser de aproximadamente dos vatios.

La fuente de energía eléctrica 6 puede comprender una fuente de energía eléctrica recargable (acumulador o supercondensador) o una o varias pilas. Por ejemplo, el acumulador puede presentar una tensión de 3,6 voltios y una intensidad de 780 miliamperios-hora. La fuente de energía eléctrica 6 puede ser amovible para ser recargada mediante un cargador independiente del artículo de cocina 1.

25 Preferentemente, la leva 31 se halla dispuesta en el extremo anterior del mango 5 y la fuente de energía eléctrica 6 se halla dispuesta próxima al extremo posterior del mango 5. Los medios de mando, el dispositivo electromecánico 20 y el dispositivo de accionamiento 30 van dispuestos entre la leva 31 y la fuente de energía eléctrica 6. El dispositivo electromecánico 20, el dispositivo de accionamiento 30 y la fuente de energía eléctrica 6 están sensiblemente alineados según la dirección longitudinal (X), proporcionando un mango 5 compacto, de forma suficientemente alargada para permitir su asido por parte de un usuario para levantar el artículo de cocina 1.

30 Los medios de mando comprenden un botón de mando 22 accesible desde el exterior del mango 5 y un circuito electrónico (no representado) enlazado con el botón de mando 22 y con el dispositivo electromecánico 20. En el ejemplo de las figuras 1 y 3, el botón de mando 22 se halla dispuesto sobre el mango 5. Cuando el usuario acciona el botón de mando 22, se transmite una señal al circuito electrónico que gobierna el giro del motor eléctrico 21.

35 El botón de mando 22 incluye 3 posiciones: una posición estable de reposo, una posición basculada hacia delante para seleccionar un primer sentido de giro del motor eléctrico 21 dedicado a la apertura de la tapa 4 y un segundo sentido de giro opuesto dedicado al cierre de la tapa 4.

40 En funcionamiento, el usuario coloca alimentos para su cocción en el artículo de cocina 1 y, para realizar la cocción, coloca el artículo de cocina 1 sobre una fuente de calentamiento. Este agarra la tapa 4 y posiciona el reborde 10 exterior sobre el borde superior 15. La leva 31 está en posición de reposo dentro del mango 5. Una vez iniciada la cocción de los alimentos, el usuario, cuando desea liberar vapor, acciona el motor eléctrico 21 oprimiendo el botón de mando 22. Así, la leva 31 es puesta en rotación y toma apoyo en el reborde 10 para levantar la tapa 4. Se crea un espacio 37 por el que puede escapar el vapor. En función de la progresión de la cocción y de la graduación de la fuente de calentamiento, el usuario puede modular el escape del vapor ajustando la posición de la leva 31 entre la posición operante en la que el espacio 37 es máximo, y la posición de reposo, en la que el espacio 37 es mínimo.

45 En una forma de realización ilustrada en las figuras 5 a 8, un artículo de cocina 1a comprende un casquete 2a dotado de una pared lateral 3a, una tapa 4a adaptada para cubrir el casquete 2a y un mango 5a. El mango 5a incluye medios de fijación desprendibles para fijar amoviblemente dicho mango 5a a la pared lateral 3a. Los medios de fijación comprenden dos mordazas 60, 61 en configuración de pinza, de las cuales una mordaza 60 está dotada de movimiento de traslación con relación a la otra mordaza 61 entre una posición abierta y una posición cerrada en la que las dos mordazas 60, 61 en configuración de pinza prenden la pared lateral 3a del artículo de cocina 1a. Los medios de fijación comprenden asimismo unos medios de desplazamiento adaptados para desplazar las mordazas 60, 61 en configuración de pinza entre la posición abierta y la posición cerrada. Los medios de desplazamiento comprenden una palanca 62 montada a pivotamiento sobre el mango 5a entre una posición distanciada y una posición retraída en el interior del mango 5a. Un conjunto de bielas 63 está adaptado para desplazar la mordaza 60 dotada de movimiento de traslación cuando la palanca 62 es pivotada manualmente por el usuario. Un mango amovible de este tipo se encuentra descrito con mayor detalle en el documento FR 2898031.

5 En esta forma de realización, el mango 5a comprende un dispositivo de accionamiento 30a que también permite
 10 levantar la tapa 4a asentada sobre el casquete 2a. El dispositivo de accionamiento 30a comprende una palanca
 determinada por dos pistones 40 accionados por sendos motores 41. El motor 41 incluye un sistema tornillo / tuerca
 (no ilustrado en las figuras). La tuerca es accionada giratoriamente y actúa sobre el pistón 40 con el concurso del
 tornillo. Estos motores 41 son alimentados por una fuente de energía 6a alojada en un cuerpo de asido 50a del
 mango 5a. Los pistones 40 están dotados de movimiento de traslación según una dirección perpendicular a la
 dirección longitudinal (X) entre una posición de reposo (Fig. 5 y 6), en la que se hallan metidos (completa o
 prácticamente) en el cuerpo de asido 50a, y una posición operante (Fig. 7 y 8), en la que emergen de la cara
 superior 51a del mango y sensiblemente perpendicularmente a este último. Los pistones 40 están alineados a lo
 largo del borde anterior del dispositivo de asido según una dirección perpendicular a la dirección longitudinal (X).

15 El mango 5a prende la pared lateral 3a del casquete 2a por la parte superior de la pared lateral. Tal como se
 representa en la figura 5, cuando los pistones 40 están en posición de reposo (replegados), la tapa 4a está
 configurada para descansar sobre los pistones 40 y cubrir la mordaza móvil 60 con objeto de dejar el menor espacio
 entre la tapa 4a y el mango 5a. La tapa 4a comprende en su periferia externa un reborde 10a de apoyo sobre el cual
 pasan a apoyar los pistones 40. Cuando los pistones 40 están en posición operante (Fig. 7 y 8), estos últimos se
 hallan en contacto con el reborde 10a de apoyo de la tapa 4a y hacen retroceder este último hacia arriba al objeto de
 determinar un espacio 37a entre la tapa 4a y la mordaza móvil 60 del mango 5a. Queda así determinado un
 espacio 37a entre la tapa 4a y el reborde superior del casquete 2a para dejar pasar el vapor.

20 En una variante, los pistones pueden ser impulsados por un electroimán, en especial un electroimán de tipo "Push"
 que comprende un cuerpo cilíndrico y una bobina que pone en movimiento un vástago metálico.

25 En el caso de la utilización de una fuente de energía eléctrica recargable, el mango 5a comprende medios de
 conexión eléctrica accesibles desde el exterior del mango para permitir la recarga con corriente de la fuente de
 energía eléctrica 6a recargable. Los medios de conexión eléctrica pueden comprender dos bornes de conexión
 eléctrica 65 unidos a la fuente de energía eléctrica 6a recargable. Los bornes de conexión eléctrica 65 son
 conectables de manera amovible con dos bornes de conexión eléctrica previstos en una base de recarga para
 permitir la recarga de la fuente de energía eléctrica 6 con corriente eléctrica. Los bornes de conexión eléctrica 65
 van dispuestos en la parte posterior del mango 5a.

30 En una variante, los medios de mando incluyen medios de detección de la presencia de vapor dentro del casquete
 para gobernar el dispositivo de accionamiento. Esta variante permite automatizar la función escape del vapor y
 relajar así la vigilancia de la cocción de alimentos en el artículo de cocina. Por ejemplo, en el caso de la cocción de
 pastas se puede evitar el riesgo de desbordamiento en caso de falta de vigilancia durante la ebullición. Por ejemplo,
 los medios de detección pueden incluir un sensor de temperatura que detecta la ebullición del agua, un sensor
 óptico o un sensor eléctrico dotado de electrodos capacitivos.

35 De acuerdo con otra forma de realización visible en las figuras 9 y 10, un artículo de cocina 1b comprende un
 casquete 2b dotado de una pared lateral 3b, una tapa 4b adaptada para cubrir el casquete 2b y el mango 5. La
 pared lateral 3b comprende un borde superior 15b sobre el cual descansa la tapa 4b. La tapa 4b incluye un
 reborde 10b exterior que discurre radialmente más allá del borde superior 15b y que está dotado de una vuelta de
 material 11b determinante de una pared sensiblemente horizontal. El reborde 10b de la tapa 4b incluye un
 escalón 12b de centrado sobre el borde superior.

40 Un dispositivo de accionamiento 30b incluye una rueda dentada 45 que gira accionada por el dispositivo
 electromecánico 20. La rueda dentada 45 se halla dispuesta dentro del extremo anterior del mango 5, bajo el
 reborde 10b de la tapa 4b cuando esta descansa sobre el casquete 2b.

45 La rueda dentada 45 es solidaria del extremo anterior del árbol. La rueda dentada se aloja en un alojamiento 36b
 previsto en el mango 5. El alojamiento 36b aboca al exterior por la cara superior 51 del mango 5. La rueda
 dentada 45 emerge parcialmente de la cara superior 51 y gira accionada por el motor eléctrico 21 al objeto de
 arrastrar una cremallera 46 dispuesta sobre el reborde 10b de la tapa 4b. La cremallera 46 acciona la tapa 4b
 giratoriamente sobre el casquete 2b. El escalón 12b permite guiar la tapa 4b sobre el borde superior 15b. Por
 ejemplo, la velocidad de giro del motor está adaptada para arrastrar la tapa a una velocidad aproximada de quince
 vueltas por minuto. La velocidad de giro de la tapa puede ser regulable.

50 Como variante, la cremallera 46 y el escalón 12b están realizados en una sola pieza por inyección en un material
 plástico para favorecer el deslizamiento y reducir el desgaste de la tapa 4b sobre la pared lateral 3b. El material
 plástico es también resistente a la temperatura y puede ser especialmente una poliamida, un politetrafluoroetileno o
 una polisulfona. Esta pieza puede ser amovible para permitir su recambio.

55 La tapa 4b incluye una paleta 16 que permite agitar alimentos (puré, salteado de verduras, sopa, por ejemplo)
 dispuestos en el fondo del casquete 2b. La paleta 16 puede estar ensamblada a la tapa mediante medios de fijación
 que permiten al usuario desmontar la paleta, por ejemplo para facilitar el lavado. La paleta puede ser plegable y
 abatible dentro de la tapa. La paleta puede adoptar formas diferentes según la preparación que se va a realizar. Por
 ejemplo, la paleta incluye una pared vertical maciza dotada inferiormente de una vuelta de material para revolver los

alimentos en el caso de una agitación, o la paleta presenta una pared agujereada para las salsas y las sopas.

5 En una variante de realización, la tapa incluye medios de trituración de los alimentos. Los medios de trituración pueden incluir una paleta perforada en disposición inclinada con relación al fondo del casquete, al interior de los alimentos. En esta forma de realización, la tapa incluye medios de sujeción sobre el casquete, que únicamente facultan el giro.

Por supuesto, la invención no queda en modo alguno limitada a las formas de realización descritas e ilustradas, las cuales sólo se han dado a título de ejemplo. No dejan de ser posibles modificaciones, especialmente desde el punto de vista de la constitución de los diversos elementos o mediante sustitución de equivalentes técnicos, sin salir por ello del ámbito de protección de la invención.

10 De este modo, en una variante de realización, la tapa 4 incluye una parte transparente para permitir al usuario vigilar la cocción sin tocar la tapa.

REIVINDICACIONES

1. Artículo de cocina (1, 1a, 1b) que incluye un casquete (2, 2a, 2b) dotado de una pared lateral (3, 3a, 3b), una tapa (4, 4a, 4b) adaptada para cubrir el casquete (2, 2a, 2b) y un mango (5, 5a) que comprende medios de fijación para fijarlo a la pared lateral (3, 3a, 3b), incluyendo dicho mango (5, 5a) una fuente de energía eléctrica (6, 6a), un dispositivo electromecánico (20, 20a) alimentado por la fuente de energía eléctrica (6, 6a) y gobernado mediante medios de mando y estando adaptado el dispositivo electromecánico (20, 20a) para impulsar un dispositivo de accionamiento (30, 30a, 30b) que actúa sobre la tapa (4, 4a, 4b) para desplazarla, caracterizado por que el dispositivo de accionamiento (30, 30a) incluye una palanca móvil entre una posición de reposo, en la que la palanca se halla en el interior del mango (5, 5a), y una posición operante, en la que la palanca emerge de una cara superior (51, 51a) del mango (5, 5a) para levantar la tapa (4, 4a) asentada sobre el casquete (2, 2a) y, así, graduar el caudal de vapor cuando se calientan alimentos dentro del casquete (2, 2a).
2. Artículo de cocina (1) según la reivindicación 1, caracterizado por que la palanca está determinada por una leva (31), dotada de movimiento giratorio.
3. Artículo de cocina (1a) según la reivindicación 2, caracterizado por que la palanca está determinada por al menos un pistón (40), dotado de movimiento de traslación.
4. Artículo de cocina (1, 1a, 1b) según una de las reivindicaciones 1 a 3, caracterizado por que el dispositivo electromecánico (20, 20a) incluye un motor (21, 41) para arrastrar el dispositivo de accionamiento (30, 30a, 30b).
5. Artículo de cocina (1, 1a, 1b) según una de las reivindicaciones 1 a 4, caracterizado por que la fuente de energía eléctrica (6, 6a) es una fuente de energía eléctrica recargable, adaptada para ser recargada mediante un cargador.
6. Artículo de cocina (1a) según una de las reivindicaciones 1 a 5, caracterizado por que los medios de fijación del mango (5a) son desprendibles para fijar amoviblemente dicho mango (5a) a la pared lateral (3a).
7. Artículo de cocina (1, 1a, 1b) según una de las reivindicaciones 1 a 6, caracterizado por que es una sartén, una cacerola, una cazuela o una olla.

25

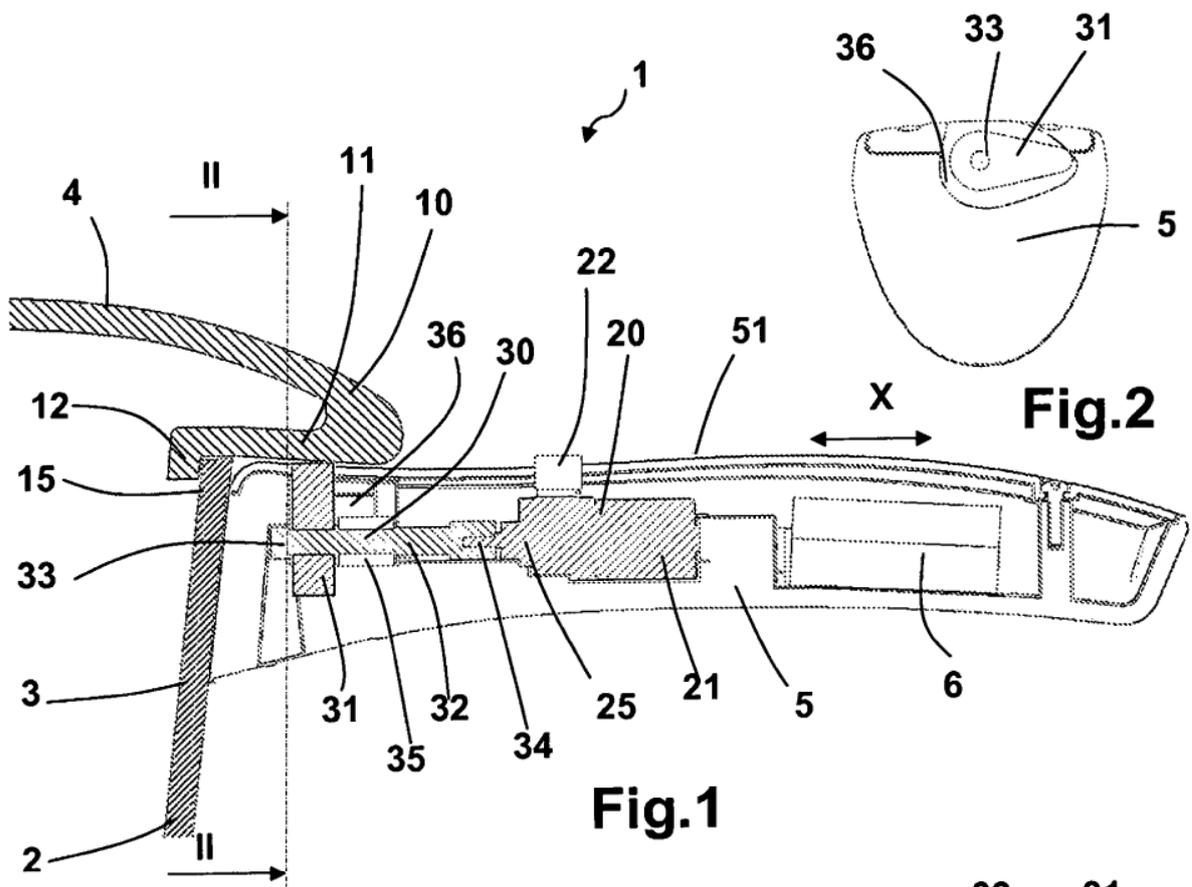


Fig.1

Fig.2

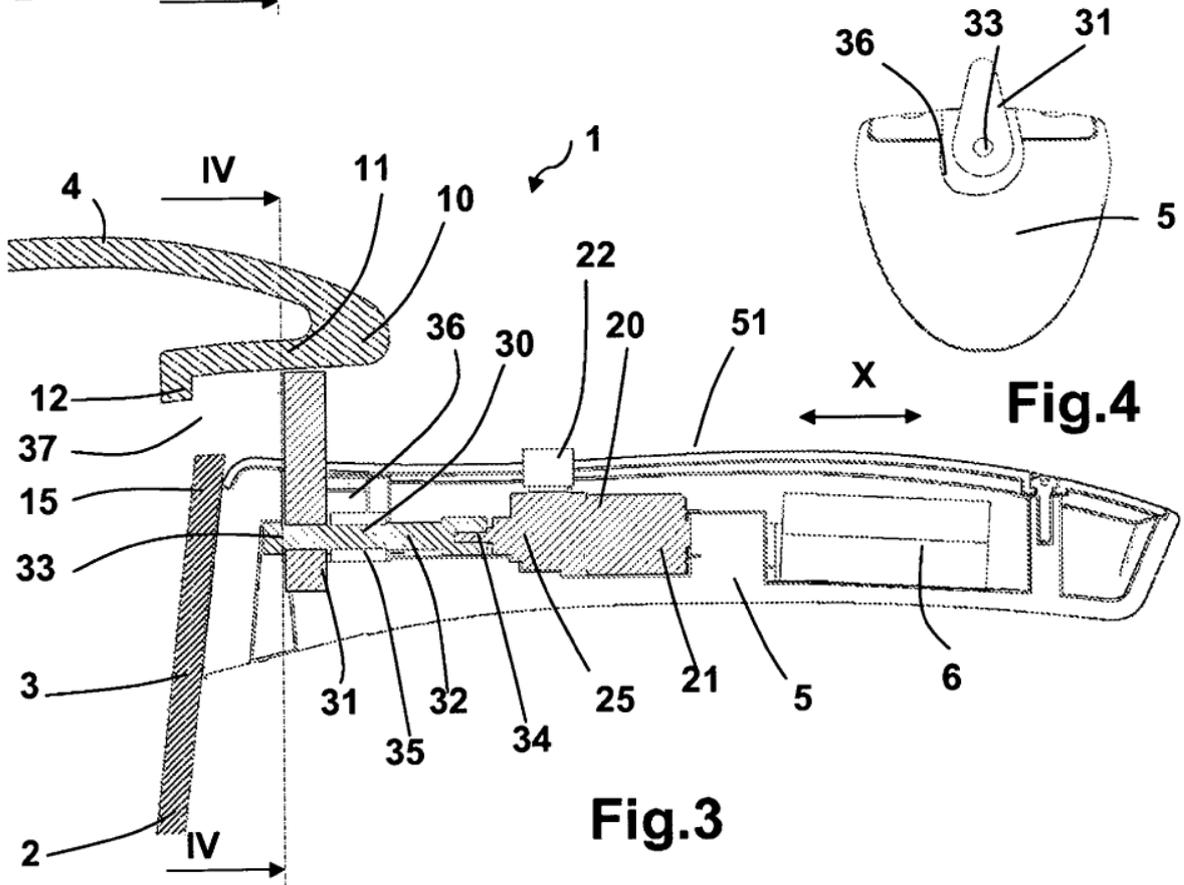


Fig.3

Fig.4

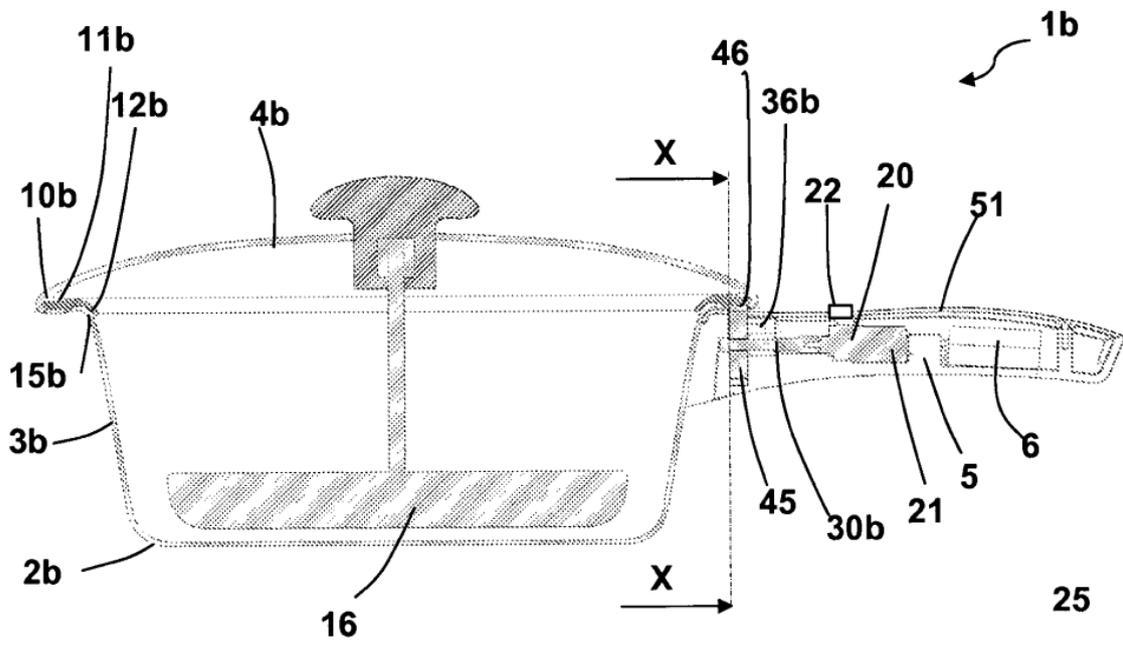


Fig.9

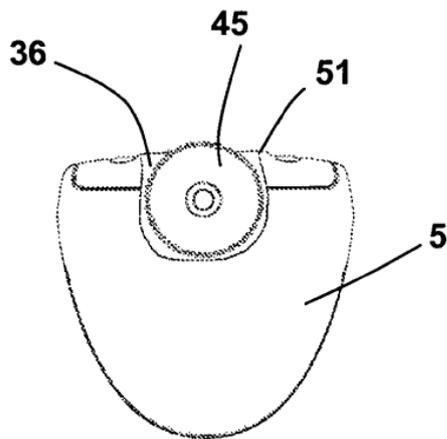


Fig.10