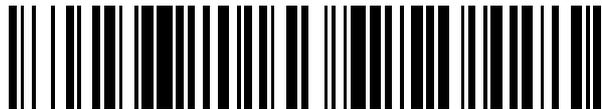


19



OFICINA ESPAÑOLA DE  
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 549 784**

51 Int. Cl.:

**A47J 37/10** (2006.01)

**A47J 43/07** (2006.01)

**A47J 36/16** (2006.01)

**A47J 37/12** (2006.01)

12

TRADUCCIÓN DE PATENTE EUROPEA

T3

96 Fecha de presentación y número de la solicitud europea: **05.07.2012 E 12744046 (9)**

97 Fecha y número de publicación de la concesión europea: **16.09.2015 EP 2731482**

54 Título: **Artículo culinario provisto de una empuñadura que coopera eléctricamente con un accesorio desmontable**

30 Prioridad:

**13.07.2011 FR 1156365**

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

**02.11.2015**

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 2 549 784 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 culinario provisto de una empuñadura que coopera eléctricamente con un accesorio desmontable

5 La presente invención concierne a un artículo culinario destinado a la cocción de alimentos especialmente una sartén, una cacerola, una salteadora, una olla o una olla a presión que comprende una empuñadura y un accesorio desmontable especialmente una tapa.

Por el documento CH686338 se conoce un artículo culinario provisto de una tapa que comprende un motor alimentado por una batería y un agitador accionado en rotación por el motor para remover los alimentos. Tal disposición permite mecanizar la función de remoción con la ayuda del motor y de la batería para ayudar al usuario.

10 Sin embargo, un artículo culinario con una tapa de este tipo no permite al usuario vigilar fácilmente la cocción de los alimentos. En efecto, la tapa está recargada esencialmente por el peso de la batería y por consiguiente es difícil de manipular. Además, la batería crea un saliente sobre la parte superior de la tapa que complica el almacenamiento del artículo culinario provisto de la tapa.

15 El objetivo de la presente invención es poner remedio a los citados inconvenientes y proponer un artículo culinario provisto de un accesorio desmontable que presente una ergonomía optimizada para permitir al usuario manipularle fácilmente, con seguridad total.

Otro objetivo de la invención, es proponer un artículo culinario provisto de un accesorio desmontable que pueda ser almacenado fácilmente.

Otro objetivo de la invención es proponer un artículo culinario provisto de un accesorio desmontable que sea de diseño simple y ergonómico de poner en práctica.

20 Estos objetivos se consiguen con un artículo culinario de acuerdo con la reivindicación 1.

Por accesorio desmontable, se comprende un accesorio que el usuario puede retirar o colocar de nuevo fácilmente sobre el artículo culinario durante la cocción de los alimentos, sin poner en práctica una herramienta.

25 Tal disposición permite obtener un artículo culinario provisto de un accesorio desmontable que ofrece al usuario funciones mecanizadas con la ayuda del dispositivo electromecánico alimentado por la fuente de energía. El componente pesado y voluminoso, que permite la mecanización de las funciones, a saber la fuente de energía, está situado en la empuñadura. Esto permite no recargar el accesorio, no generar salientes y así conservar un accesorio fácil de utilizar y de almacenar. Además, la disposición de la fuente de energía en la empuñadura permite mejorar la ergonomía al desplazar el centro de gravedad hacia la empuñadura cogida por el usuario.

30 Ventajosamente, los medios de conexión-desconexión eléctrica están en parte dispuestos en la empuñadura y en parte en el accesorio para permitir al usuario retirar o colocar de nuevo el accesorio sobre el artículo culinario (1).

Preferentemente, el accesorio reposa sobre la cubeta.

Ventajosamente, los medios de conexión-desconexión eléctrica comprenden bornes de contacto eléctrico y tetones de contacto eléctrico, quedando los citados tetones de contacto en contacto con los bornes de contacto cuando la empuñadura y el accesorio están ensamblados.

35 Esta disposición permite obtener medios de conexión-desconexión simples y ergonómicos de poner en práctica.

Preferentemente los tetones de contacto eléctrico son empujados por medios de solitación elástica en contra de los bornes para limitar la resistencia de contacto a menos de 100 mOhmios, preferentemente a menos de 10 mOhmios.

40 Esta disposición permite evitar un calentamiento a nivel de los contactos durante la alimentación del dispositivo electromecánico por la fuente de energía eléctrica y así obtener una conexión eléctrica fiable y segura. Además, esta disposición permite evacuar eventuales poluciones que podrían interponerse entre los tetones de contacto bajo el efecto de la fuerza generada sobre los contactos por los medios de solitación.

Ventajosamente, cada tetón de contacto eléctrico y cada borne de contacto eléctrico presentan una sección de al menos 0,75 mm<sup>2</sup> para resistir una corriente superior a 0,5 A, preferentemente superior a 3 A.

45 Esta disposición permite obtener una conexión eléctrica que permite pasar corrientes importantes y así tener un dispositivo electromecánico potente, especialmente que comprenda un accionador.

Preferentemente, la empuñadura comprende un cuerpo de cogida hueco y la fuente de energía eléctrica es una batería alojada en el citado cuerpo.

Esta disposición permite obtener una fuente de energía recargable que tenga una autonomía suficiente para la mecanización de las funciones consideradas.

Ventajosamente, el accesorio desmontable es una tapa adaptada para recubrir la cubeta.

La tapa recubre el artículo culinario para formar con la cubeta un recinto de cocción y ocupa una posición sobreelevada por encima de los alimentos. La tapa provista de su dispositivo electromecánico es por tanto un accesorio interesante para facilitar al usuario funciones mecánicas.

5 Preferentemente, el dispositivo electromecánico dispuesto en la tapa comprende un motor eléctrico.

Esta disposición permite mecanizar de manera económica funciones soportadas por la tapa.

Ventajosamente, la tapa comprende medios de remoción o de trituración de los alimentos dispuestos en el interior de la cubeta, siendo accionados los citados medios de remoción o de trituración por el motor eléctrico.

10 Esta disposición permite mecanizar la función de remoción o de trituración de los alimentos dispuestos en el interior de la cubeta.

Preferentemente, los medios de remoción comprenden una pala de agitación.

Ventajosamente, la tapa comprende medios de enfriamiento de la citada tapa, siendo accionados los medios de enfriamiento por el motor eléctrico.

15 Esta disposición permite mecanizar la función enfriamiento de la tapa. El enfriamiento de la tapa permite condensar el vapor generado por los alimentos contenidos en la cubeta durante la cocción. El agua condensada cae de nuevo sobre los alimentos y así permite evitar su secado.

Preferentemente, los medios de enfriamiento comprenden una hélice de ventilación.

Esta disposición permite obtener medios de enfriamiento simples y económicos de poner en práctica.

Ventajosamente, el accesorio desmontable es un dispositivo de iluminación del interior de la cubeta.

20 Esta disposición permite obtener una iluminación muy eficaz de los alimentos en curso de cocción en la cubeta.

Ventajosamente, los medios de fijación de la empuñadura son separables para fijar la citada empuñadura a la pared lateral de manera desmontable.

Esta disposición permite mejorar el almacenamiento del artículo culinario e igualmente facilitar la recarga de la batería, pudiendo ser dispuesta la empuñadura sobre un zócalo de recarga, una vez separada del artículo culinario.

25 Preferentemente, el artículo culinario es una sartén, una cacerola, una salteadora o una olla.

Preferentemente, el artículo culinario es una olla a presión que forma un recinto de cocción estanco, en el seno del cual son cocidos alimentos a presión de vapor.

La invención se comprenderá mejor con el estudio de los modos de realización tomados a título en modo alguno limitativo e ilustrados en las figuras anejas, en las cuales:

30 - La figura 1 ilustra una vista esquemática en corte de un artículo culinario y de una tapa de acuerdo con un modo particular de realización de la invención.

- La figura 2 ilustra una vista esquemática en perspectiva de la empuñadura y de la tapa (vista parcial) del artículo culinario ilustrado en la figura 1.

35 - La figura 3 ilustra una vista esquemática parcial en corte de un tetón de contacto eléctrico de la empuñadura según la línea III – III ilustrada en la figura 2.

- la figura 4 ilustra una vista esquemática parcial en corte de un tetón de contacto eléctrico de la empuñadura ilustrada en la figura 3, estando la tapa colocada sobre el artículo culinario.

- La figura 5 ilustra una vista esquemática en corte de un artículo culinario y de una tapa de acuerdo con otro modo de realización de la invención.

40 - La figura 6 ilustra una vista esquemática en corte de una empuñadura desmontable del artículo culinario de acuerdo con un modo particular de realización de la invención.

- La figura 7 ilustra una vista en perspectiva de la empuñadura desmontable ilustrada en la figura 6.

- La figura 8 es una vista esquemática en corte de un artículo culinario y de un dispositivo de iluminación de acuerdo con otro modo de realización de la invención.

- De acuerdo con un primer modo de realización visible en las figuras 1 y 2, un artículo culinario 1 comprende una cubeta 2 provista de un fondo 7 y de una pared lateral 3, una tapa 4 adaptada para recubrir la cubeta 2 y una empuñadura 5. La empuñadura 5 está fijada a la pared lateral 3 por medios de fijación (no representados en las figuras). Los medios de fijación pueden comprender un pasador fijado a la cubeta que coopera con un tornillo dispuesto en una abertura de la empuñadura.
- La empuñadura 5 presenta una forma alargada y se extiende desde la pared lateral 3 según la dirección longitudinal X. La empuñadura 5 comprende un cuerpo 50 de cogida en el cual está alojada una fuente de energía eléctrica 6.
- La pared lateral 3 comprende un borde superior 15 que puede ser curvado hacia el exterior para formar un pico de vertido sobre el cual reposa la tapa 4. La tapa 4 comprende un reborde exterior 10 que se extiende radialmente más allá del borde superior 15 y que está provisto de un doblez de material 11 que forma una pared sensiblemente horizontal. El reborde exterior 10 de la tapa 4 reposa sobre el borde superior 15 de la cubeta 2.
- La tapa 4 comprende un dispositivo electromecánico que comprende un motor eléctrico 21 mandado por medios de mando y alimentado por la fuente de energía 6 con la ayuda de un circuito eléctrico. El circuito eléctrico comprende una primera parte 24 dispuesta en el interior de la empuñadura 5 y una segunda parte 25 dispuesta en la tapa 4.
- La primera parte 24 del circuito eléctrico comprende tetones 26 de contactos eléctricos unidos a la fuente de energía 6 por dos hilos de conexión 27. Los tetones 26 tienen una forma general cilíndrica y están dispuestos de manera móvil en traslación según una dirección perpendicular a la dirección longitudinal X, sobre una cara superior 51 de la empuñadura 5.
- La segunda parte 25 del circuito eléctrico comprende bornes 28 de contacto unidos a un circuito de mando comprendido en los medios de mando por dos pistas 29 de conexión dispuestas por serigrafía sobre la tapa.
- En una variante de realización no ilustrada, los bornes 28 de contacto están unidos al circuito de mando por dos hilos de conexión. Los hilos de conexión y los bornes de contacto están dispuestos en una caperuza fijada a la tapa. De manera ventajosa, la caperuza comprende, a nivel de los bornes de contacto, salientes que permiten situar la tapa 4 sobre la empuñadura 5.
- Los bornes 28 de contacto están adaptados para quedar conectados a los tetones 26 de contacto eléctrico cuando la tapa 4 reposa sobre la cubeta 2. Los tetones 26 son móviles entre una posición de reposo en ausencia de la tapa 4, en la cual sobresalen por encima de la cara superior 51 de la empuñadura 5 bajo la acción de muelles 30 (véase la fig. 3) y una posición de trabajo en la cual son empujados hacia el interior de la empuñadura 5 por los bornes 28 de contacto bajo el peso de la tapa 4 en contra de la fuerza de sollicitación de los muelles 30 para limitar la resistencia de contacto a menos de 10 mOhmios (véase la Fig. 4). En este modo de realización, los tetones 26 y los bornes 28 están conectados según una dirección vertical, perpendicular al fondo 7 de la cubeta 2.
- Cada tetón 26 de contacto eléctrico y cada borne 28 de contacto eléctrico presentan una sección de al menos 0,75 mm<sup>2</sup> para resistir una corriente superior a 0,5 A, preferentemente superior a 3 A.
- De acuerdo con un modo de realización no ilustrado, la segunda parte del circuito eléctrico comprende al menos un borne de forma cóncava adaptado para recibir la extremidad de uno de los tetones de contacto eléctrico previstos en la empuñadura. La cabeza del tetón presenta una forma convexa complementaria de la del borne de forma cóncava. Los bornes de forma cóncava asociados a los tetones que presentan una cabeza de forma convexa permiten un mejor contacto eléctrico y pueden corregir una ligera desalineación de la tapa con respecto a la empuñadura.
- La fuente de energía eléctrica 6 puede comprender una fuente de energía eléctrica recargable (acumulador o supercapacidad) 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 desmontable para ser recargada con un cargador independiente del artículo culinario 1.
- Como se ve en la figura 1, la tapa 4 comprende una empuñadura 13 dispuesta de manera central. La empuñadura 13 comprende una cavidad 14 en la cual está dispuesto un motor eléctrico 21 mandado por medios de mando. Los medios de mando comprenden un botón de mando 22 accesible desde el exterior de la empuñadura 13 de la tapa 4 y un circuito electrónico (no representado) unido al botón de mando 22 y al motor eléctrico 21. El botón de mando 22 está dispuesto en una parte superior de la empuñadura 13. Cuando el usuario acciona el botón de mando 22, se transmite una señal al circuito eléctrico que manda la rotación del motor eléctrico 21.
- Una pala 16 está dispuesta en un árbol de salida 18 del motor eléctrico 21. La rotación del motor eléctrico 21 arrastra a la pala 16, permitiendo así agitar los alimentos (por ejemplo, puré, sartenada de legumbres, sopa) dispuestos en el fondo de la cubeta. La pala 16 puede estar ensamblada al árbol de salida 18 del motor eléctrico 21 por medios de fijación que permitan al usuario desmontar la pala por ejemplo para facilitar el levado. La pala puede ser plegable y abatible en el interior de la tapa. La pala puede tomar diferentes formas según la preparación que haya que realizar. Por ejemplo, la pala comprende una pared vertical maciza provista de un doblez de material en la parte inferior para dar la vuelta a los alimentos en caso de una agitación o la pala presenta una pared agujereada para las salsas y las sopas.

En una variante de realización, la tapa comprende medios de trituración de los alimentos. Los medios de trituración pueden comprender un plato perforado o una porción de plato. El plato, dispuesto horizontalmente por encima de los alimentos, es animado con un movimiento de subida y bajada combinado con una rotación de algunos grados en cada movimiento de subida y bajada. En este modo de realización, la tapa comprende medios de bloqueo sobre la cubeta.

Preferentemente, el motor eléctrico 21 comprende un reductor de velocidad. Por ejemplo, la velocidad de rotación del motor está adaptada para arrastrar la pala a una velocidad de aproximadamente quince vueltas por minuto. La velocidad de rotación de la pala puede ser regulable.

En funcionamiento, el usuario coloca alimentos que haya que cocer en el interior del artículo culinario 1 para realizar la cocción, coloca el artículo culinario 1 sobre una fuente de calentamiento. Coge la tapa 4 y sitúa el reborde exterior 10 sobre el borde superior 15 alineando los bornes 28 con los tetones 26 en un movimiento de traslación vertical. Bajo el efecto del peso de la tapa 4, los tetones 26 son empujados por los bornes 28 hacia el interior de la empuñadura 5, en contra de la fuerza de sollicitación de los muelles 30. Se cierra así el circuito eléctrico que une la fuente de energía eléctrica 6 al motor eléctrico 21. Cuando lo desee el usuario acciona la pala 16 de remoción presionando el botón de mando 22. El usuario puede levantar la tapa 4 en el transcurso de la cocción, lo que provoca la separación de los bornes 28 y de los tetones 26. Se abre así el circuito eléctrico y la pala 16 de remoción de detiene.

De acuerdo con el modo de realización ilustrado en la figura 5, la tapa 4 comprende una empuñadura 13a que comprende un motor eléctrico 21a que arrastra en rotación una hélice 17 de ventilación. La empuñadura 13a comprende un canal central 35 en el cual están dispuestos el motor eléctrico 21a y la hélice 17 para hacer circular el aire entre una entrada 36 dispuesta en una parte superior de la empuñadura 13a y orificios 37 de salida que difunden el aire de manera sensiblemente tangencial a la tapa 4. El motor eléctrico 21a es mandado por medios de mando que comprenden un botón de mando 22a.

En una variante ilustrada en las figuras 6 y 7, una empuñadura 5b comprende medios de fijación separables para fijar la citada empuñadura 5b a la pared lateral 3 de manera desmontable. Los medios de fijación comprenden dos mordazas 60, 61 que forman pinza en las que una mordaza 60 es móvil en traslación con respecto a la otra mordaza 61 entre una posición abierta y una posición cerrada en la cual las dos mordazas 60, 61 pinzan la pared lateral 3 del artículo culinario. Los medios de fijación comprenden igualmente medios de desplazamiento adaptados para desplazar las mordazas 60, 61 que forman pinza entre posición abierta y la posición cerrada. Los medios de desplazamiento comprenden una palanca 62 montada a pivotamiento sobre la empuñadura 5b entre una posición separada y una posición escamoteada en el interior de la empuñadura 5b. Un conjunto de bielas 63 está adaptado para desplazar la mordaza 60 móvil en traslación cuando a palanca 62 es pivotada manualmente por el usuario. Tal empuñadura desmontable está descrita más en detalle en el documento FR 2 898 031.

La empuñadura 5b comprende un cuerpo de cogida 50b en el cual está alojada una fuente de energía eléctrica 6 unida a los tetones 26 de conexión. En el caso de la utilización de una fuente de energía eléctrica recargable, la empuñadura 5b comprende medios de conexión eléctrica accesibles desde el exterior de la empuñadura para permitir la recarga de corriente de la fuente de energía eléctrica 6 recargable. Los medios de conexión eléctrica pueden comprender dos bornes de conexión eléctrica 65 unidos a la fuente de energía eléctrica 6 recargable. Los bornes de conexión eléctrica 65 son conectables de modo desmontable a dos bornes de conexión eléctrica previstos en una base de recarga para permitir la recarga de la fuente de energía eléctrica 6 de corriente eléctrica. Los bornes de conexión eléctrica 65 están dispuestos en la parte trasera de la empuñadura.

De acuerdo con otro modo de realización visible en la figura 8, el artículo culinario 1 comprende un dispositivo de iluminación 70 desmontable que reposa sobre el borde superior 15 de la pared lateral 3. El dispositivo de iluminación 70 comprende un marco 71 que soporta un dispositivo electromecánico que comprende diodos 72 electroluminiscentes (LED) alimentados por la fuente de energía 6 con la ayuda de un circuito eléctrico. El circuito eléctrico comprende la primera parte 24 dispuesta en la empuñadura 5 y una segunda parte 25c dispuesta en el dispositivo de iluminación 70.

La primera parte 24 del circuito eléctrico comprende los tetones 26 de contactos eléctricos unidos a la fuente de energía 6. La segunda parte 25c del circuito eléctrico comprende bornes 28c unidos a los diodos 72 electroluminiscentes.

En una variante, el dispositivo de iluminación 70 comprende medios de mando de los diodos 72 electroluminiscentes, por ejemplo en forma de un conmutador dispuesto en el marco 71 o en la empuñadura 5.

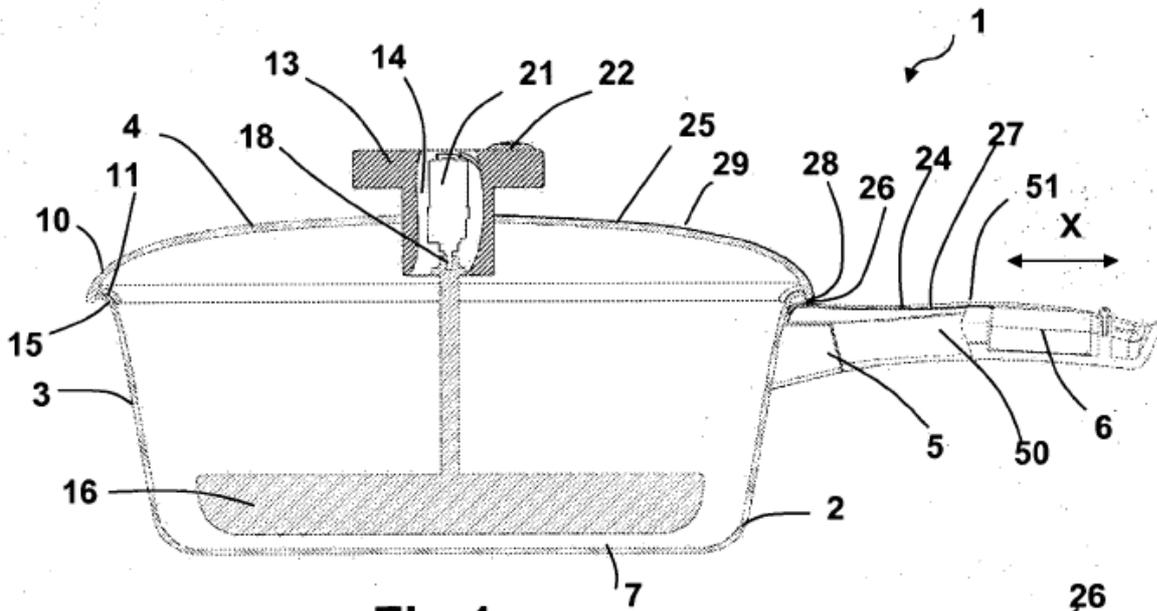
Naturalmente, la invención no está limitada en modo alguno al modo de realización descrito e ilustrado, que se ha dado solamente a título de ejemplo. Siguen siendo posibles modificaciones, especialmente desde el punto de vista de la constitución de los diversos elementos o por sustitución de equivalentes técnicos, sin salir por ello del ámbito de protección de la invención.

Así, en una variante de realización, la tapa 4 comprende una parte transparente para permitir al usuario vigilar la cocción sin tocar la tapa.

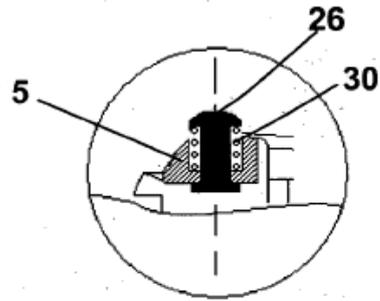
En otra variante de realización, la tapa que soporta el dispositivo electromecánico puede ser reemplazada por un elemento de soporte, por ejemplo de tipo trípode.

**REIVINDICACIONES**

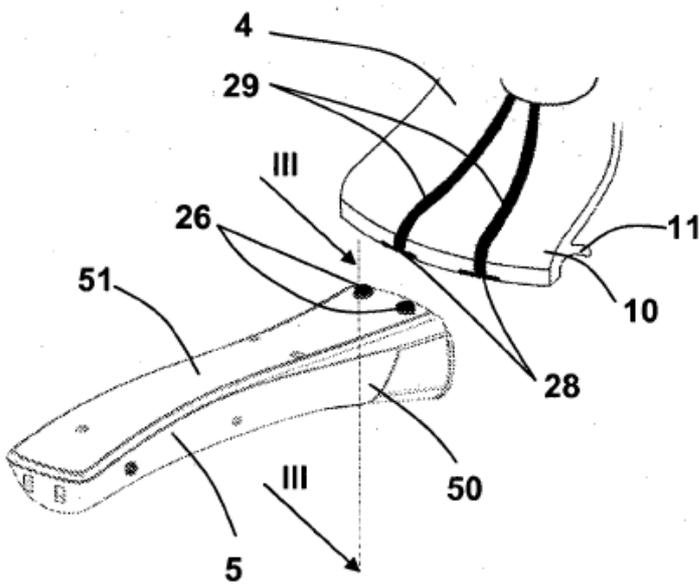
- 5 1. Artículo culinario (1) destinado a la cocción de alimentos que comprende una cubeta (2) provista de una pared lateral (3), una empuñadura (5, 5b) que comprende medios de fijación para fijarla a la pared lateral (3) y un accesorio (4, 70) desmontable del artículo culinario (1), siendo el citado accesorio (4) distinto de la empuñadura (5, 5b) y comprendiendo un dispositivo electromecánico, caracterizado por que la citada empuñadura (5, 5b) comprende una fuente de energía eléctrica (6), por que la fuente de energía eléctrica (6) alimenta el dispositivo electromecánico dispuesto sobre el accesorio (4, 70) con la ayuda de un circuito eléctrico (24, 25) que comprende medios de conexión-desconexión eléctrica (26, 28).
- 10 2. Artículo culinario (1) de acuerdo con la reivindicación 1, caracterizado por que los medios de conexión-desconexión eléctrica están en parte dispuestos en la empuñadura (5, 5b) y en parte en el accesorio (4, 70) para permitir al usuario retirar o colocar de nuevo el accesorio (4, 70) sobre el artículo culinario (1).
3. Artículo culinario (1) de acuerdo con una de las reivindicaciones 1 a 2, caracterizado por que el accesorio (4, 70) reposa sobre la cubeta (2).
- 15 4. Artículo culinario (1) de acuerdo con una de las reivindicaciones 1 a 3, caracterizado por que los medios de conexión-desconexión eléctrica comprenden bornes (28) de contacto eléctrico y tetones (26) de contacto eléctrico, haciendo contacto los citados tetones (26) con los bornes (28) de contacto cuando la empuñadura (5, 5b) y el accesorio (4) están ensamblados.
- 20 5. Artículo culinario (1) de acuerdo con la reivindicación 4, caracterizado por que los tetones (26) de contacto eléctrico son empujados por medios de sollicitación elástica (30) en contra de los bornes (28) para limitar la resistencia de contacto a menos de 100 mOhmios, preferentemente a menos de 10 mOhmios.
6. Artículo culinario (1) de acuerdo con una de las reivindicaciones 1 a 5, caracterizado por que la empuñadura (5, 5b) comprende un cuerpo (50) de cogida hueco y la fuente de energía eléctrica (6) es una batería, alojada en el citado cuerpo.
- 25 7. Artículo culinario (1) de acuerdo con una de las reivindicaciones 1 a 6, caracterizado por que el accesorio desmontable es una tapa (4) adaptada para recubrir la cubeta (2).
8. Artículo culinario (1) de acuerdo con una de las reivindicaciones 1 a 7, caracterizado por que el dispositivo electromecánico dispuesto en la tapa (4) comprende un motor eléctrico (21, 21a).
- 30 9. Artículo culinario (1) de acuerdo con la reivindicación 8, caracterizado por que la tapa (4) comprende medios de remoción (16) o de trituración de los alimentos dispuestos en el interior de la cubeta, siendo arrastrados los citados medios de remoción (16) o de trituración por el motor eléctrico (21).
10. Artículo culinario (1) de acuerdo con la reivindicación 9, caracterizado por que los medios de remoción comprenden una pala (16) de agitación.
11. Artículo culinario (1) de acuerdo con la reivindicación 8, caracterizado por que la tapa (4) comprende medios de enfriamiento de la citada tapa (4) siendo accionados los citados medios de enfriamiento por el motor eléctrico (21a).
- 35 12. Artículo culinario (1) de acuerdo con la reivindicación 11, caracterizado por que los medios de enfriamiento comprenden una hélice (17) de ventilación.
13. Artículo culinario (1) de acuerdo con una de las reivindicaciones 1 o 6, caracterizado por que el accesorio desmontable es un dispositivo de iluminación (70) del interior de la cubeta (2).
- 40 14. Artículo culinario (1) de acuerdo con una de las reivindicaciones 1 a 13, caracterizado por que los medios de fijación de la empuñadura (5b) son separables para fijar la citada empuñadura (5b) a la pared lateral (3) de manera desmontable.
15. Artículo culinario (1) de acuerdo con una de las reivindicaciones 1 a 14, caracterizado por que es una sartén, una cacerola, una salteadora, una olla o una olla a presión que forman un recinto de cocción estanco, en el seno del cual son cocidos alimentos a presión de vapor.



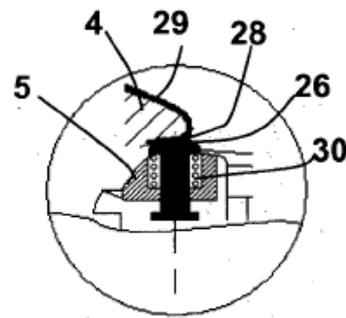
**Fig.1**



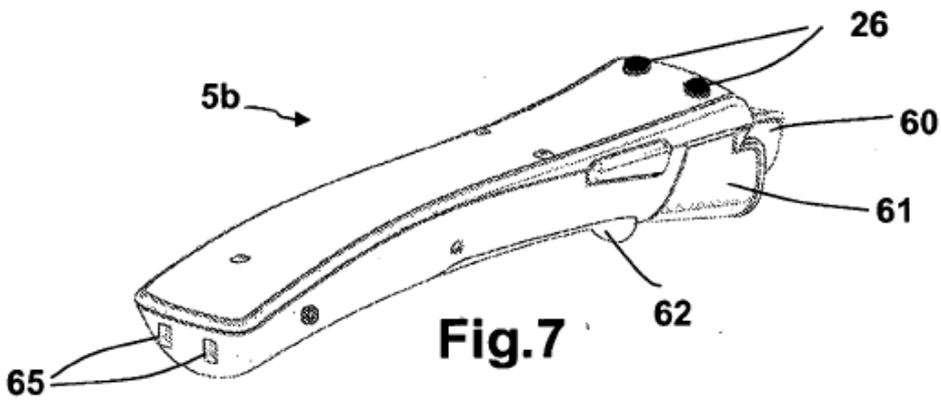
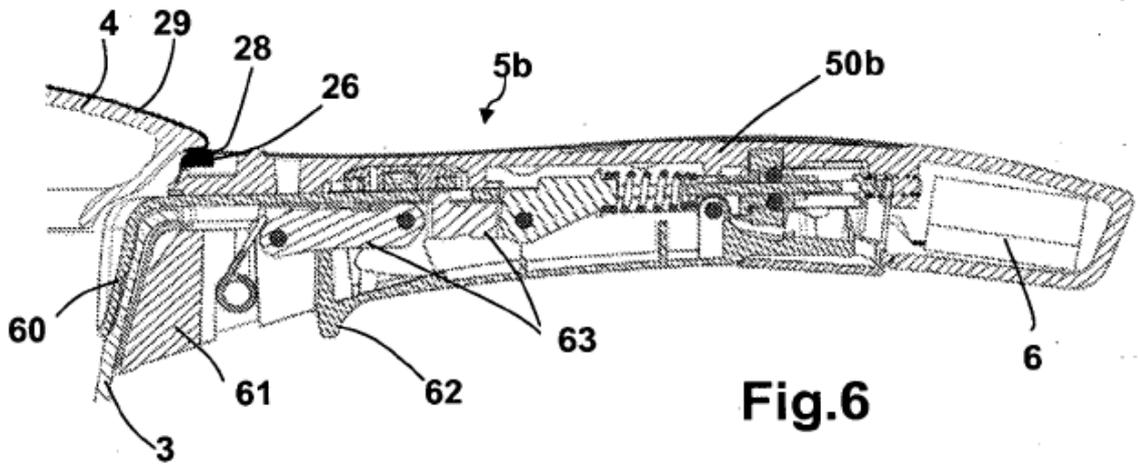
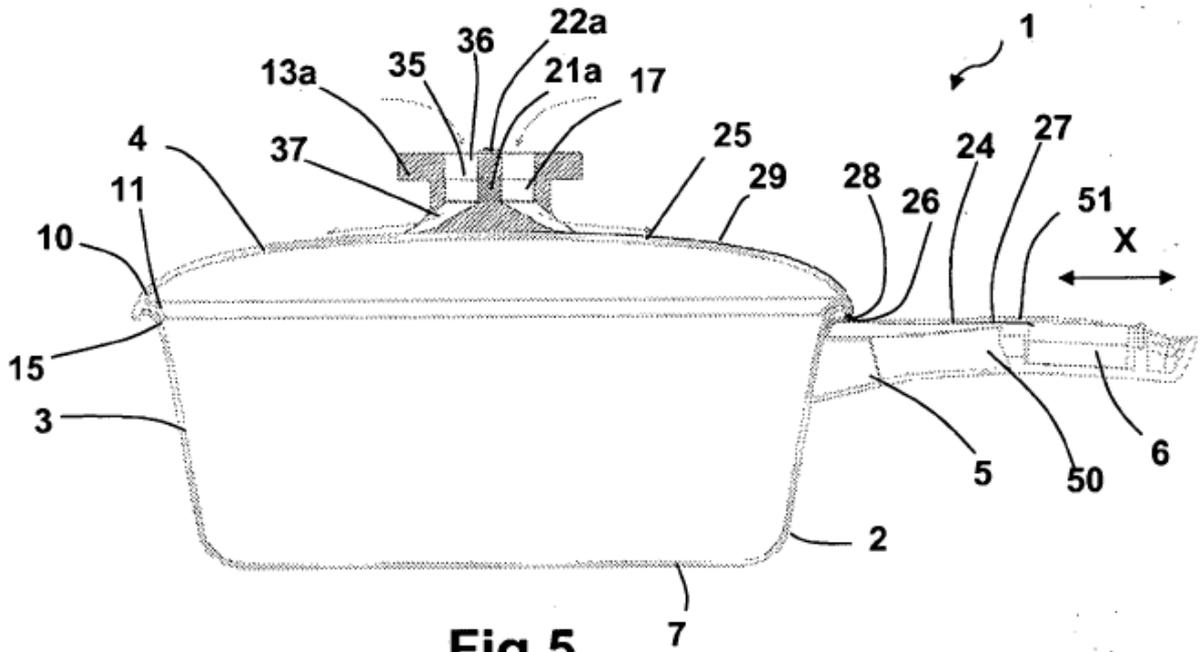
**Fig.3**



**Fig.2**



**Fig.4**



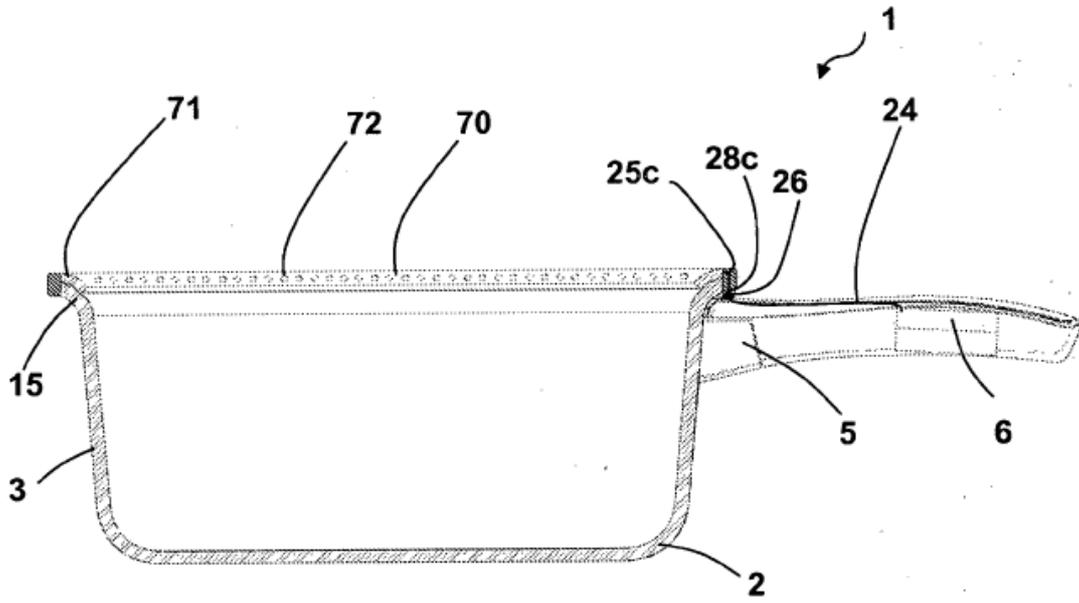


Fig.8