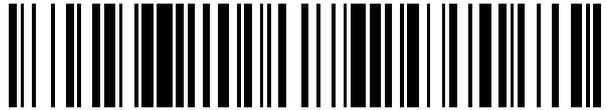


19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 563 103**

21 Número de solicitud: 201400741

51 Int. Cl.:

A47J 31/30 (2006.01)

12

PATENTE DE INVENCION

B1

22 Fecha de presentación:

10.09.2014

43 Fecha de publicación de la solicitud:

10.03.2016

Fecha de la concesión:

19.12.2016

45 Fecha de publicación de la concesión:

27.12.2016

73 Titular/es:

**UNIVERSIDAD DE VALLADOLID (100.0%)
Plaza de Santa Cruz, 5, Bajo
47002 Valladolid (Valladolid) ES**

72 Inventor/es:

MARTÍN SÁNCHEZ , Lucía

54 Título: **Cafetera individual con taza integrada**

57 Resumen:

Cafetera individual con taza integrada para cocina vitrocerámica, inducción, gas o eléctrica. Produce el café en un tiempo muy reducido y optimizando el aprovechamiento de energía, mediante una base de gran diámetro.

Permite la visualización del proceso de elaboración del café gracias a una taza transparente con funciones tanto de recipiente como de mecanismo. La taza dispone de un conducto interior que permite el paso del café desde la base, a la que va enganchada mediante una ranura, hasta la cavidad de la taza que alberga el café líquido. La transparencia de la taza permite ver cuándo acaba de hacerse el café.

La taza tiene una capacidad superior al volumen de agua que puede albergar la base, lo que hace que se puedan echar los complementos que se desee (leche, hielo,..) y permite que se pueda beber el café directamente del recipiente que lo contiene y elabora.

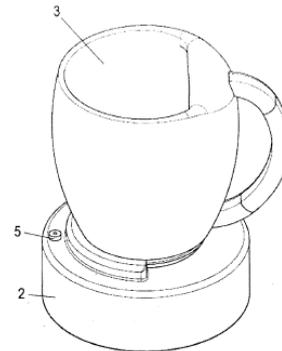


Fig.1

ES 2 563 103 B1

DESCRIPCIÓN

Cafetera individual con taza integrada.

5 Objeto de la invención

La presente invención se refiere a una cafetera individual con taza integrada, que optimiza el aprovechamiento de energía y permite la elaboración del café en la misma taza, así como la visualización del proceso, gracias a la transparencia de la propia taza.

10

Antecedentes de la invención

Para la preparación de café se conocen una gran variedad de cafeteras. Entre las más populares se encuentran las cafeteras tipo italiana. Estas cafeteras son económicas, de fácil fabricación y uso sencillo.

15

Las cafeteras italianas o de Moca comprenden, de forma genérica, un depósito inferior con una embocadura superior roscada, un filtro porta-café acoplable al interior de dicha embocadura y un cuerpo superior con una prolongación roscada inferior de acoplamiento a la embocadura del depósito y un conducto central de paso del café realizado hasta un alojamiento superior de recepción del café realizado.

20

El principal problema que presentan estas cafeteras, es que el interior del depósito y del cuerpo superior es de difícil acceso, sobre todo el depósito, ya que suele tener la embocadura más estrecha que el fondo y no se puede meter la mano con comodidad para limpiarlo. Además, al ser el diámetro de la base de reducido tamaño, se produce un desperdicio de energía al aplicar la cafetera en los fuegos de vitrocerámica de no inducción.

25

30 Descripción de la invención

La cafetera objeto de esta invención, tiene como propósito tanto solucionar los problemas existentes en la cafetera italiana actual, como mejorar ciertos aspectos comunes de las cafeteras del mercado y añadir ciertas innovaciones que aporten un mayor atractivo al producto. Todo ello, por supuesto, para incrementar de la calidad de vida de los consumidores, a la escala que el mencionado producto puede hacerlo.

35

La presente invención soluciona el problema de desperdicio de calor y facilita la limpieza de la base. Además de la mencionada optimización de la energía, que dota a la cafetera tanto de la ventaja ecológica como de ahorro de tiempo, provee a la misma de otras características significativas que la distinguen de las cafeteras existentes.

40

Dicha cafetera permite la visualización del proceso de elaboración del café mediante una **taza transparente**, que es **parte activa** del proceso y que ejerce funciones tanto de recipiente como de mecanismo, aligerando y simplificando el proceso. Por un lado, reduce el número de partes necesarias, puesto que la taza es contenedor directo del café, evitando una parte intermedia para alojar el café recién hecho, lo cual la hace más cómoda y elimina una parte a la hora de la limpieza. Y por otro lado, hace mucho más atractivo el diseño de la cafetera, tanto por las formas como por el interés que suscita en el usuario la posibilidad de observar la elaboración del café a través del conducto que lo echa en la taza.

45

50

Se propone una cafetera individual, pequeña y manejable, para cocina vitrocerámica, inducción, gas o eléctrica, que permita producir un café de buena calidad en el mínimo tiempo posible y respetando en la medida de lo posible el medio ambiente. Estas dos últimas características se consiguen realizando una **base de mayor diámetro** para aprovechar al máximo la energía calórica desprendida por la vitrocerámica y evitando así el desperdicio de energía debido a una base demasiado pequeña, que incluso puede dar problemas a la hora de que el sensor, en el caso de la cocina de inducción, la reconozca por causa de su reducido peso y dimensiones. Además, el contacto prolongado del café con el agua caliente diluye el sabor y extrae aceites no deseados y otras sustancias malas del café, por lo que, al llevarse a cabo más rápido el proceso, se evita esto.

Por otra parte, el hecho de que el café se haga directamente en la taza de uso individual, hace que no se haga café de sobra, sino que se prepare café reciente cada vez que se vaya a consumir, lo cual favorece a la calidad del café, que no debe ser calentado porque el calor y el aire provocan rápidamente sabores y aromas desagradables.

Se persigue también, teniendo en cuenta el sector de mercado al que va dirigida y las situaciones de uso, una minimización del precio, lo cual se consigue empleando un diseño sencillo, sin muchos componentes y un mecanismo tradicional pero muy válido.

Dicho mecanismo es el empleado en la cafetera de moka o italiana tradicional, cuya eficacia ha sido corroborada durante años.

Otra característica de gran importancia en el diseño es la transparencia de la taza, que permite al usuario ver cuándo ha acabado de hacerse el café, sin olvidar el gran atractivo estético que esto supone, junto con las formas esféricas y redondeadas, la sencillez del producto y la combinación de texturas que forman el acero y el Pyrex.

No se debe olvidar tampoco, el hecho de la **capacidad sobrante de la taza** con respecto a la cavidad del agua, esto es necesario puesto que se desea que el usuario pueda beber el café directamente del recipiente que lo contiene y elabora y eso supone que pueda echar los complementos que desee en él, es decir, que pueda echar en la taza leche, hielo, etc. Esta cafetera dispone de unas **marcas** en la **base** que se corresponden con las dispuestas en la **taza** y permiten al usuario conocer, de una forma intuitiva, la cantidad de café que obtendrá dependiendo de la cantidad de agua que eche en la base.

Descripción de las figuras

Para complementar la descripción que se está realizando y con objeto de facilitar la comprensión de las características de la invención, se acompaña a la presente memoria descriptiva un juego de dibujos en los que, con carácter ilustrativo y no limitativo, se ha representado lo siguiente:

- La figura 1 muestra una vista en perspectiva de la cafetera de la invención. En dicha figura distinguimos las siguientes partes: base-filtro (2), taza (3), válvula de alivio de presión (5).

- La figura 2 muestra una vista en alzado. En dicha figura distinguimos las siguientes partes: base (1), base-filtro (2), taza (3).

- La figura 3 muestra una vista en perfil seccionado longitudinalmente de la cafetera de la invención. En dicha figura distinguimos las siguientes partes: Filtro Plano (4), Válvula de alivio de presión(5), Anillo de goma (6) y Filtro (7).

5 Realización preferente de la invención

A continuación se expone un modo de realización preferida de la invención que no es limitativo en su alcance.

10 Como se puede observar en las figuras referenciadas la cafetera está constituida por siete partes básicas y algunas partes adicionales opcionales (tapa-posavasos y tapa-portable).

15 Las partes fundamentales son: Base (1), Base-filtro (2), Taza (3), Filtro plano (4), Válvula de alivio de presión (5), Anillo de goma (6) y Filtro (7).

A continuación se describirán y detallarán sucintamente los elementos que componen la cafetera proyectada.

20 Base (1):

Sirve para contener el agua, está fabricada en acero inoxidable de espesor 2 mm y es la que mantiene contacto directo con la fuente de calor. Se trata de una pieza cilíndrica de diámetro exterior de 116 mm y altura 42 mm, abierta por la parte superior para facilitar el
25 llenado y limpiado.

Además, posee en la parte superior una rosca exterior que permite su unión con la segunda parte de la cafetera: la base-filtro, cuyo diámetro interior es también de 116 mm aproximadamente, puesto que lleva una rosca interior para el perfecto acoplamiento con
30 la base.

En el interior de este elemento se distinguen unas marcas troqueladas, que sirven como guía para la preparación de los distintos tipos de café (según la cantidad), correspondiéndose el número de marcas con las realizadas en la taza, para saber de
35 forma intuitiva hasta dónde se llenará la misma. Esta pieza soportará las mayores presiones, que serán aliviadas con la válvula situada en la base-filtro.

El contacto con la vitrocerámica u otra fuente energética será de 110 mm, restando al diámetro exterior los 3 mm de radio de redondeo realizados y siendo, aún así superior
40 este contacto que el de cualquier cafetera, y optimizando, por tanto, el aprovechamiento de energía.

El peso de la base es de 0,39 Kg y su capacidad interior es de 393 cm³ o lo que es lo mismo 393 ml, aunque el volumen idóneo de agua a echar para la elaboración de un
45 buen café es 225 ml.

El acero inoxidable elegido es el AISI 304.

50

Base-filtro (2):

5 Se denomina así porque es la parte que incorpora el filtro en forma de embudo que alberga el café y a través del cual el agua que se va evaporando, sube y traspasa el café molido cogiendo sus propiedades, como el aroma, el sabor y el color. Como hemos indicado anteriormente, esta pieza va roscada a la base mediante una rosca interior.

10 La base-filtro también se lleva a cabo en acero inoxidable (de espesor 2 mm), para una correcta unión de las partes y por los requerimientos técnicos del proceso, como soportar las altas temperaturas y la corrosión debida al contacto con el agua.

15 Cabe añadir que tiene una forma general cilíndrica, pero además dispone de un saliente en la cara superior para el enganche y correcta sujeción de la taza durante la preparación del brebaje. Las dimensiones generales en las que se cubica la pieza son: diámetro 120 mm y altura 52 mm (de la cual 9 mm corresponden a la altura del saliente que abarca la mitad de la pieza y cuyas dimensiones coinciden con la ranura hecha en la taza para su sujeción a esta pieza durante la preparación del café, además sirve de tope para centrar la taza con el embudo que contiene el café en polvo).

20 El filtro, contenido en el cilindro, tiene una altura de 15 mm, siendo de 60 mm su diámetro mayor (coincidente con el agujero de la base de la taza, para su acoplamiento) y su diámetro menor 8 mm. El espesor del filtro es de 1 mm en el tubo inferior y 2 mm en el resto.

25 Este elemento será elaborado con el proceso de moldeo por fundición y el posterior roscado interior para el acoplamiento con la base.

30 Esta pieza tiene un peso de 0,57 Kg. Además, se le realiza un agujero de rosca M5 para la válvula de alivio de presión.

35 La base-filtro necesita una operación durante el montaje para fijar el filtro plano, que se explicará a continuación. Esta operación no es otra que prensar con una prensa excéntrica manual, la parte del embudo para encajar de forma permanente el filtro plano en él.

El material en el que se fabrica esta pieza es el mismo acero inoxidable que el de la base, el AISI 304.

Filtro plano (4):

40 Va acoplado a la base-filtro encajado mediante la operación de prensado indicada.

45 Tiene un diámetro de 60mm y un espesor de 1mm. Debido a la imposibilidad de compra en el mercado por separado del embudo normalizado y es también de acero inoxidable AISI 304.

Este filtro pesa 19 gr.

50

Taza (3):

Es la parte más innovadora del producto, ya que permite la visualización del proceso de elaboración del café gracias a su transparencia. El material empleado es vidrio de borosilicato, más conocido como Pyrex, cuya resistencia a temperaturas altas es muy elevada, por lo que se emplea habitualmente en productos de cocina.

La taza realiza la función de paso de estado gaseoso a líquido del vapor de café, a través del tubo que lo conduce directamente al interior del recipiente del cual se bebe.

Solamente hace falta extraer o desenganchar la taza de la base-filtro y añadir azúcar, leche, canela o el complemento que se desee.

También añade un asa para su agarre, cuyo material es el mismo al del resto de la taza y que no provoca quemaduras por la transmisión del calor, puesto que no alcanza altas temperaturas. Al asa se le han hecho los correspondientes estudios ergonómicos para la mejor manipulación y uso de la taza.

Como medida de seguridad, la parte superior de la taza no es totalmente simétrica en lo que a la circunferencia se refiere, sino que presenta un saliente en la zona inmediatamente superior al agujero de salida del café, para evitar las salpicaduras que puede provocar por la presión.

Como ya se ha mencionado, la taza presenta unas marcas que indican el nivel de café que se puede obtener en función del llenado de la base y además, una marca tope de llenado de la taza para que ésta no se desborde ni tenga problemas de derramamiento a través del agujero por el cual sale el café.

La taza dispone de una ranura que encaja con la base-filtro, como se ha mencionado anteriormente. Esta ranura se extiende alrededor de toda la taza para facilitar su acoplamiento en la base sin limitarlo a una zona concreta.

El agujero de salida de café está colocado estratégicamente en la línea del asa, para evitar el vertido de café a través de él, puesto que la inclinación del líquido que se produce al beber no provoca su derrame, siendo la posición natural para beber, la del borde lateral o frontal de la taza. A esto se suma que es de dimensiones reducidas y está colocado en la parte superior de la taza y por encima de la línea tope de llenado de la misma, lo que evita el vertido también de las ondas producidas por trasladar la taza de un sitio a otro.

Las dimensiones generales de la taza son: 120 mm de altura, espesor mínimo 3 mm y 108 mm el diámetro mayor, siendo el menor el correspondiente a la base y de 66 mm.

El peso de la taza es de 0,75 gr.

A continuación se describen las partes comerciales:

La cafetera necesita dos piezas que van acopladas en el orificio inferior de la taza. Estas partes son un **filtro (7)** y un **anillo de goma (6)** que sirve para la unión del filtro a la taza sin necesidad de ningún adhesivo u otro método de unión que dificultaría su montaje en la producción y su limpiado durante el uso del producto.

5 El filtro metálico dispone de un diámetro superior de 60mm y de un diámetro inferior de 50 mm coincidentes con los del anillo de goma, para su perfecto acoplamiento. No obstante, el diámetro interior de la goma es ligeramente inferior a 50, ya que va encajado mediante el estiramiento de la goma, que volverá a su sitio y quedará fijada al filtro al soltarse. El diámetro mayor, ligeramente superior a 60, es igual también al del orificio inferior de la taza, para permitir incrustar ambas partes en la misma realizado gracias a las características elásticas de la goma. Estas partes se pueden desmontar cuando se requiera para su lavado.

10 La altura es de 5 mm en el caso del filtro y 4 mm en el de la goma, puesto que el filtro posee el diámetro superior de 60 que tiene una altura de 1 mm y que sitúa la goma para que no lo sobrepase.

15 La función del filtro es evitar que pasen los posos de café, dejando pasar solamente el café líquido que sube de la base-filtro (cuyo embudo contenedor del café sólido es también de diámetro 60 mm, como ya se ha mencionado).

Los materiales de estas piezas son caucho para el anillo y aluminio para el filtro.

20 **Válvula de alivio de presión y temperatura (5):**

25 Su misión es liberar el fluido cuando la presión/temperatura supera un límite o umbral establecido, para evitar una explosión. Es una medida de seguridad por si se diera el caso de que el filtro quedara obstruido.

Su altura es igual al espesor de la base-filtro donde va roscada, es decir, 3 mm y es una rosca M5.

30 Esta pieza es de latón.

REIVINDICACIONES

- 5 1. Cafetera individual con taza integrada, **caracterizada** porque comprende una base (1) que alberga el agua, una base-filtro (2) que contiene el café en polvo que se rosca en el exterior de la base para el cierre de la cafetera y una taza (3) que se enganche por presión a la base-filtro. En la base-filtro se aloja un filtro plano (4) por encaje, sobre el cual se coloca directamente el café en polvo, así como se incluye un segundo filtro (7) encajado en el alojamiento inferior de la taza. La base-filtro incorpora en su parte superior una válvula de alivio de presión (5). La cafetera consta de un anillo elástico (6) que
10 permite la fijación de la taza a la base-filtro.
- 15 2. Cafetera, según la reivindicación 1, **caracterizada** porque la base tiene un diámetro superior a 116 mm, adaptado al menor de los fuegos de la vitrocerámica.
- 20 3. Cafetera, según la reivindicación 1, **caracterizada** porque la base-filtro incorpora un saliente en la cara superior para el enganche de una ranura hecha en la taza que permite el acoplamiento de ambas partes y el paso directo del café a la taza. Dicha base-filtro posee una forma cilíndrica y en su parte central adopta la forma de embudo, en el cual se acopla el mencionado filtro que recoge el café en polvo.
- 25 4. Cafetera, según la reivindicación 1, **destacada** porque el material de la taza es cristal de borosilicato, el cual es transparente y resistente al calor.
- 30 5. Cafetera, según la reivindicación 1, **caracterizada** porque en la base se han incorporado unas marcas para medir el nivel de agua y calcular el nivel de café obtenido en la taza. El mismo número de marcas se realizan en el interior de la taza para su correspondencia y asociación con las de la base.
- 35 6. Cafetera, según las reivindicación 1, **caracterizada** porque la taza está dotada de una mayor capacidad que el volumen recogido en la base (1) de la cafetera lo que aporta la posibilidad de añadir componentes adicionales como hielo y leche. La taza es característica por poseer un conducto interior a través del cuál sale el café.
7. Cafetera, según la reivindicación 6, **caracterizada** por la incorporación de un saliente en la parte superior interior de la taza, en el lado del asa, que evita las salpicaduras cuando el café sale a través del orificio superior situado en la parte interior de la misma, también en el lado del asa.

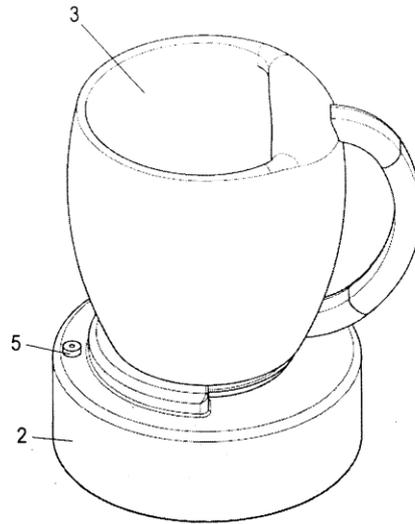


Fig.1

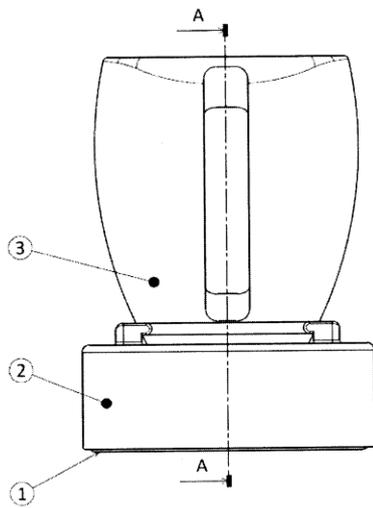
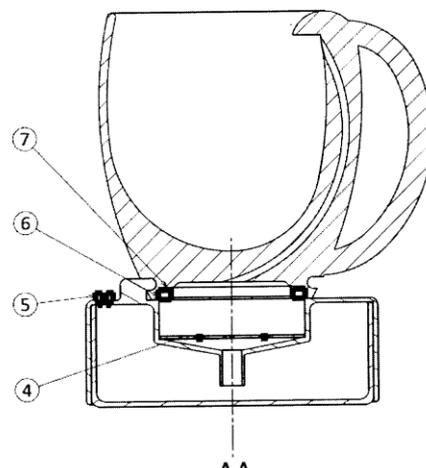


Fig.2



A-A
Fig.3



②① N.º solicitud: 201400741

②② Fecha de presentación de la solicitud: 10.09.2014

③② Fecha de prioridad:

INFORME SOBRE EL ESTADO DE LA TECNICA

⑤① Int. Cl.: **A47J31/30** (2006.01)

DOCUMENTOS RELEVANTES

| Categoría | ⑤⑥ Documentos citados | Reivindicaciones afectadas |
|-----------|--|----------------------------|
| X | ES 8500036 A1 (BERARDI FRANCESCO et al.) 01/01/1985, página 3, línea 17 - página 7, línea 13; figuras 1 - 2. | 1, 2 |
| Y | | 4-7 |
| Y | US 2005204925 A1 (ORRICO MARIO et al.) 22/09/2005, párrafos [0086 - 0096]; figura 11. | 4-7 |
| A | WO 9841104 A1 (MICRO LUNGO INC) 24/09/1998, páginas 14 - 22; figuras 1, 3. | 1, 4, 6 |
| A | ES 2468165 A1 (SANCHEZ CARRASCO ISIDRO AYTHAMI) 13/06/2014, descripción; figura 5. | 1, 7 |
| A | US 2010112166 A1 (LEVIN SHALOM) 06/05/2010, descripción; figura 11. | 3 |
| A | GB 865352 A (S E B SOC D EMBOUTISSAGE DE BO) 12/04/1961, todo el documento. | 5 |

Categoría de los documentos citados

X: de particular relevancia

Y: de particular relevancia combinado con otro/s de la misma categoría

A: refleja el estado de la técnica

O: referido a divulgación no escrita

P: publicado entre la fecha de prioridad y la de presentación de la solicitud

E: documento anterior, pero publicado después de la fecha de presentación de la solicitud

El presente informe ha sido realizado

para todas las reivindicaciones

para las reivindicaciones nº:

Fecha de realización del informe
23.07.2015

Examinador
M. Cañadas Castro

Página
1/5

Documentación mínima buscada (sistema de clasificación seguido de los símbolos de clasificación)

A47J

Bases de datos electrónicas consultadas durante la búsqueda (nombre de la base de datos y, si es posible, términos de búsqueda utilizados)

INVENES, EPODOC, WPI

Fecha de Realización de la Opinión Escrita: 23.07.2015

Declaración

| | | |
|---|----------------------------|-----------|
| Novedad (Art. 6.1 LP 11/1986) | Reivindicaciones 1-7 | SI |
| | Reivindicaciones --- | NO |
| Actividad inventiva (Art. 8.1 LP11/1986) | Reivindicaciones 3 | SI |
| | Reivindicaciones 1, 2, 4-7 | NO |

Se considera que la solicitud cumple con el requisito de aplicación industrial. Este requisito fue evaluado durante la fase de examen formal y técnico de la solicitud (Artículo 31.2 Ley 11/1986).

Base de la Opinión.-

La presente opinión se ha realizado sobre la base de la solicitud de patente tal y como se publica.

1. Documentos considerados.-

A continuación se relacionan los documentos pertenecientes al estado de la técnica tomados en consideración para la realización de esta opinión.

| Documento | Número Publicación o Identificación | Fecha Publicación |
|-----------|--|-------------------|
| D01 | ES 8500036 A1 (BERARDI FRANCESCO et al.) | 01.01.1985 |
| D02 | US 2005204925 A1 (ORRICO MARIO et al.) | 22.09.2005 |
| D03 | WO 9841104 A1 (MICRO LUNGO INC) | 24.09.1998 |

2. Declaración motivada según los artículos 29.6 y 29.7 del Reglamento de ejecución de la Ley 11/1986, de 20 de marzo, de Patentes sobre la novedad y la actividad inventiva; citas y explicaciones en apoyo de esta declaración

La invención tiene por objeto una cafetera individual con taza integrada. La solicitud consta de 7 reivindicaciones, siendo la primera de ellas independiente y conteniendo las características principales de la invención. La cafetera reivindicada posee, entre otros elementos, de una base con un doble filtro interior, donde se coloca el café en polvo, y una taza unida en su parte superior sobre la que se vierte la bebida preparada, funcionando a modo de cafetera moka o italiana. Las reivindicaciones 2 a 7 añaden otras características, como el tipo de enganche entre la base y la taza, o los detalles del canal de conducción de la bebida hasta la taza.

De los documentos citados en el Informe del Estado de la Técnica, se considera el más próximo a la invención el documento de patente española ES8500036 (D01). Este documento por sí mismo afectaría al requisito de actividad inventiva de las reivindicaciones 1 y 2; y, en combinación con el documento US2005204925 (D02) afectaría además a las reivindicaciones 4 a 7, tal como se explica a continuación:

Reivindicación 1

El documento D01 describe una cafetera individual con taza integrada, que comprende una base (1, las referencias entre paréntesis se refieren a D01) que alberga el agua, una base-filtro (5) que contiene el café en polvo, situada en el interior de la base, y una taza que queda enganchada a la base y base-filtro; la base-filtro contiene un primer filtro plano (7), sobre el que se aloja el café en polvo, así como un segundo filtro (11) que a su vez encaja en un alojamiento inferior de la taza; la base-filtro también incorpora una válvula de alivio de presión (3) (ver página 3, línea 17 - página 7, línea 13; figuras 1 y 2).

El hecho de que la base esté roscada a la base-filtro, o la taza se enganche por presión (incluyendo a su vez un anillo elástico) pueden considerarse alternativas de diseño evidentes para el experto en la materia, cuya aplicación no producirían un efecto técnico sorprendente. Por tanto la reivindicación primera no cumpliría el requisito de actividad inventiva (Art. 8.1, LP).

Reivindicación 2

La reivindicación segunda comprende características relativas al tamaño de la base que no aportan el grado de actividad inventiva necesario frente al estado de la técnica anterior, dicho tamaño puede considerarse una selección de entre las que dispone el experto en la materia a partir de las dimensiones habituales de los fuegos de vitrocerámicas. Es por ello que la reivindicación segunda no cumpliría con el requisito de actividad inventiva (Art. 8.1, LP).

Reivindicaciones 4 a 7

El objeto definido por las reivindicaciones 4 a 7, dependientes de la primera reivindicación, presenta varias diferencias con el dispositivo divulgado en D01, a saber, se utiliza una taza transparente (borosilicato), incorpora marcas de nivel de agua y posee un conducto, interior a la propia taza (reivindicación 6), a través del cual sale el café; asociado a dicho conducto se incorpora también un saliente de protección para las salpicaduras.

Sin embargo, el documento D02 (ver particularmente la figura 11 y párrafos [0086-0096]) ya divulga una cafetera con taza integrada que posee aquellas características, en concreto utiliza un material transparente (siendo borosilicato una de las alternativas de las que dispone el experto en la materia), se añaden marcas para el nivel de agua (D02, párrafo [0089]) e incorpora un conducto interior a la taza para dirigir el café, con saliente anti-salpicaduras junto al asa (D02, referencia 2800, párrafo [0110]). Sería evidente para el experto en la materia añadir estas características en el dispositivo divulgado en D01.

Por lo tanto, a la vista de los documentos D01 y D02, las reivindicaciones 4 a 7 carecerían de actividad inventiva (Art. 8.1, LP).

Reivindicación 3

Finalmente, la reivindicación 3 detalla una forma particular de enganche entre la taza y la base, posibilitando un acoplamiento por presión y reversible, a la vez que permite el paso de café a la taza. No se ha encontrado en el estado de la técnica anterior a la fecha de solicitud ningún documento que divulgue estas características reivindicadas, ni tampoco dichas características resultan evidentes para el experto en la materia partiendo de los documentos conocidos.

Por consiguiente, se considera que la reivindicación tercera cumpliría los requisitos de novedad y de actividad inventiva (Arts. 6 y 8 LP).