

19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 633 063**

21 Número de solicitud: 201730351

51 Int. Cl.:

A47J 36/06 (2006.01)

A47J 37/10 (2006.01)

12

PATENTE DE INVENCION

B1

22 Fecha de presentación:

16.03.2017

43 Fecha de publicación de la solicitud:

18.09.2017

Fecha de la concesión:

01.03.2018

45 Fecha de publicación de la concesión:

08.03.2018

73 Titular/es:

VINDEL CASTELLANO, José Manuel (100.0%)
**C/ENCINA, 25 (URB.SEÑORIO DEL PINAR-
BUZÓN 180)**
16194 FUENTENAVA DE JABAGA (Cuenca) ES

72 Inventor/es:

VINDEL CASTELLANO, José Manuel

54 Título: **Divisor exterior de sartén para cocinar alimentos diferenciados en una misma acción**

57 Resumen:

Divisor exterior de sartén para cocinar alimentos diferenciados en una misma acción, como por ejemplo tortilla de patata de sabores diferentes, u otros alimentos con ingredientes diferentes, sin que se mezclen los sabores. Permite dar distintos puntos de cocción a los productos elaborados sin necesidad de sacados de la sartén o de realizar dos acciones separadas al mismo tiempo, así como elaborar una tortilla de patata con sabores diferentes, pero con la apariencia típica de esta, en un mismo acto. El utensilio está compuesto, de forma preferente, por los elementos que aparecen en la figura 1, pudiendo dar una idea ilustrativa de su posición en la sartén la imagen que aparece en la figura 4.

La ventaja de este utensilio es que permite su uso en cualquier tipo de sartén genérica, teniendo siempre la posibilidad de usar la misma para cualquier uso típico diario de la cocina.

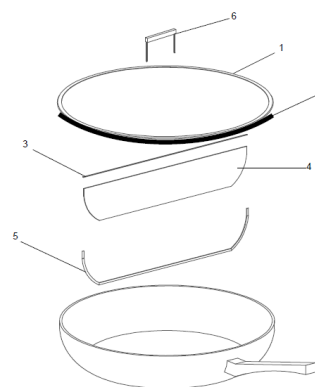


FIG.1

ES 2 633 063 B1

Aviso: Se puede realizar consulta prevista por el art. 37.3.8 LP 11/1986.

DESCRIPCIÓN

DIVISOR EXTERIOR DE SARTÉN PARA COCINAR ALIMENTOS DIFERENCIADOS EN UNA MISMA ACCIÓN

SECTOR DE LA TÉCNICA

La actual patente de invención hace referencia a un nuevo utensilio de cocina que permite la elaboración de tortillas de patata con ingredientes diferentes, pero en la misma sartén y con una cocción paralela, es decir, en la misma acción, no en acciones sucesivas. Igualmente, el accesorio permite cocinar dos tipos de alimentos diferentes, a la vez, en un mismo acto y sin mezclarse.

La fabricación de este nuevo sistema de cocinado de tortilla de patata u otros alimentos, recogerá cualquier tamaño de sartén existente en el mercado. Su tamaño dependerá del tamaño de la sartén, de tal forma que se podrá confeccionar en distintas medidas, pudiendo abarcar todas las dimensiones posibles de las sartenes del mercado.

ANTECEDENTES DE LA INVENCION

Actualmente no se conocen utensilios parecidos o similares al que se trata de patentar, ni en lo relativo físicamente a la opción de elaborar una tortilla con sabores diferentes, es decir otro tipo de utensilio que pueda hacer algo similar, ni, literariamente, en lo relativo a la sugerencia de elaborar este producto, es decir, no se nombra en ningún lugar conocido por este inventor la idea de elaborar una tortilla de patata con sabores diferentes en la misma acción, ni la de cocinar alimentos sin mezclarse en una misma sartén genérica (sin ninguna especialidad física).

En cuanto a la posibilidad de cocinar distintos alimentos en la misma sartén, pero en espacios separados, existen modelos de sartén con una o varias divisiones en su interior que permiten cocinar en dos o más partes diferentes, sin mezclar los alimentos y sabores, pero nada tiene que ver con esta nueva invención y, además, suelen ser utilizados únicamente, al parecer, para la elaboración de tortitas.

En nuestro caso, la sartén será una de uso corriente, genérica, la cual podrá ser utilizada para cualquier uso cotidiano cuando no lleve acoplado el utensilio del que hablamos. Por tanto, mientras las sartenes nombradas como antecedentes llevan la división física en su base, para el uso de esta nueva invención se utilizará una sartén
5 común, no teniendo, por lo tanto, nada que ver una invención con la otra.

EXPLICACIÓN DE LA INVENCION

El utensilio de cocina propuesto estará compuesto por varias partes, unidas entre sí
10 mediante soldadura o mediante cualquier otro tipo de puntos de unión (tornillos, remaches, etc.), evitando que en dichos puntos de unión se produzcan zonas de debilidad o rotura (salvo la lógica por el paso del tiempo y su uso), asegurando la firmeza y solidez del producto. No obstante, también podrá ser fabricado en una sola pieza. El utensilio será lo suficientemente rígido como para facilitar su colocación en
15 el dispositivo de cocción usado.

La invención comprenderá las siguientes partes:

a. Una parte circular, de una longitud perimetral y un diámetro tal que permita
20 adaptarse de forma perfecta al perímetro de la sartén, quedando ambas unidas de forma íntima pero sin provocar rozaduras, ralladuras ni desperfectos.

Esta parte circular tendrá una pestaña lateral que rodeará la sartén por completo y que estará en contacto físico con ella, permitiendo la total sujeción
25 del aparato y evitando los movimientos laterales del mismo. A la vez, en la parte superior de esta parte, se colocará un tope horizontal del mismo ancho que el borde de la sartén que, al igual que el anterior, en contacto íntimo con dicho borde evitará el hundimiento del producto en la sartén.

En definitiva, esta parte tendrá forma de "L", invertida hacia abajo, que se adaptará a la pared y al borde de la sartén para facilitar la perfecta unión del utensilio con la misma. Por tanto, su diámetro o la longitud de su perímetro deberá ser tal que acople con total perfección al utensilio de cocción.

b. Una parte central que, unida a la anterior, permita la división real de la sartén
35

5 en dos mitades iguales. Esta parte será la que estará en contacto con los ingredientes utilizados en la elaboración de la tortilla de patata o la cocción de otro tipo de alimentos, de tal manera que permita verter en cada uno de los lados diferentes componentes que darán lugar a diferentes sabores, sin posibilidad de mezclarse entre sí.

10 Estará conformada por un panel vertical, completamente plano y del grosor mínimo que permita dar la rigidez y solidez exigida al producto, irá unida al aro central mediante una varilla soldada o remachada a los laterales de dicha parte circular. Este panel se adaptará, tanto al diseño interior de la sartén, es decir a su curvatura interior, como, claro está, a la profundidad de la misma. Su longitud, por tanto, será la del diámetro de la sartén elegida, quedando su parte superior a la altura del borde de la sartén.

15 c. La tercera parte estará unida al panel central. Estará unida al filo interior, es decir, a la parte que estará pegando al fondo y paredes de la sartén. Consistirá en un ribete de un material cuya composición evite que al contactar dicho filo con esa parte de la sartén, o al moverse el utensilio de cocina expuesto, se produzcan roces que provoquen el rallado de la sartén o su daño. Además,
20 este ribete, deberá ser colocado de forma que quede en el interior del panel y no sobresalga por su lateral, para evitar que al extraer el aparato arrastre o deforme en su salida la parte de tortilla a la que está pegado, o levante cualquier tipo de alimento en fase de preparación.

25 d. La última parte del utensilio será la de extracción y colocación del aparato. Irá situado en la parte superior del panel vertical detallado en el punto b, en el centro, guardando equilibrio perfecto del peso de las dos mitades del utensilio de tal forma que el mismo no se ladee claramente hacia ningún lado en concreto. Este vástago podrá tener diferentes formas siendo la más adecuada
30 aquella que permita extraer con total seguridad y comodidad el utensilio, llegado el momento. Podría tener forma rectangular o curva, soldada, remachada o pegada sobre la varilla del panel horizontal, o ser simplemente un vástago vertical, como tal. Eso sí, deberá ir rodeado de una capa de material anti calórico que evite la quemadura del usuario al entrar en contacto con ella.

35

El funcionamiento del utensilio será muy sencillo y cómodo. El usuario deberá colocar la sartén en la que va a elaborar la tortilla de patata u otros tipos de alimentos sobre el fuego, con el utensilio colocado en su lugar sobre la sartén, es decir, sobre y dentro de ella. En el caso de elaboración de tortillas de patata de sabores este acto deberá ser
 5 simultáneo ya que es fundamental y necesario que el panel adquiera la temperatura adecuada antes de verter los ingredientes, y posteriormente durante su cocción, para que los bordes laterales de cada una de las partes de la tortilla vayan quedando sellados a través del calor transmitido hacia el panel central. Esto impedirá que, al quitar el utensilio de la sartén antes de darle la vuelta a la tortilla, cada una de las
 10 partes con distintos ingredientes se vuelvan a unir, con lo cual se mezclarían los sabores, quedando el producto final indiferenciado.

No obstante, al llevar el panel central en el fondo la banda de material anti ralladuras, es probable, en cuanto a la preparación de tortillas que en ese punto inferior no se
 15 produzca la separación total de la misma (si dicho material no es conductor del calor, como así está presupuestado), lo que permitirá al darle la vuelta visualizar un producto homogéneo sin apariencias de corte, aumentando o manteniendo la sensación de unidad en el producto, pero con la división real en dos sabores o ingredientes de la misma.

20

BREVE DESCRIPCIÓN DE LOS DIBUJOS

Para complementar la descripción que se está realizando y con objeto de ayudar a una mejor comprensión de las características de la invención, de acuerdo con un ejemplo
 25 preferente de realización práctica de la misma, se acompaña como parte integrante de dicha descripción, un juego de figuras en donde, con carácter ilustrativo y no limitativo, se ha representado lo siguientes:

La figura 1 muestra el desmontaje de la invención, con una vista esquemática posible de las piezas que, como realización preferente de la invención, conformarán el
 30 utensilio, y con la ubicación de cada una de ellas.

En la figura 2 podemos observar la vista de un corte sagital parcial del utensilio colocado sobre una sartén, en el que la línea horizontal observada se refiere únicamente al nivel de su ubicación sobre la misma.

En la figura 3 observamos un corte frontal o coronal completo del utensilio, en el que
 35 aparece el cuerpo central completo de la invención.

La figura 4 muestra una vista cenital del utensilio ubicado en la sartén.

La figura 5 muestra la vista cenital del utensilio colocado en la sartén, con una de las posibles reivindicaciones para una división doble del mismo, conformando cuatro apartados diferentes.

5 La figura 6 muestra una vista cenital de la invención sin ser ubicada en la sartén.

La figura 7 muestra la terminación del cuerpo central con el producto antiadherente, sin sobrepasar el grosor de dicho cuerpo.

REALIZACIÓN PREFERENTE DE LA INVENCION

10

Como ya se ha mencionado, y tal y como aparece reflejado en las figuras representativas del producto, las distintas partes que lo componen pueden ser fabricadas con diferentes materiales.

15 La primera parte circular (1), nombrada en la explicación de la invención como letra a, en la que se incluirá la pestaña lateral (2) podrá ser elaborada con aluminio o con acero inoxidable, en ambos casos de un grosor suficiente que impida su alabeo. Estos materiales, además, son buenos conductores del calor, lo que será necesario para un correcto funcionamiento del utensilio. No obstante, pese a la preferencia por los
20 materiales nombrados, en su fabricación podrán utilizarse otros materiales conductores del calor (generalmente metales) que permitan dar al utensilio su uso característico.

En cuanto a la segunda parte (3, 4), nombrada como parte b de la invención, en primer
25 lugar la varilla (3) podrá ser fabricada en aluminio o en acero inoxidable. Por lo que respecta al cuerpo central (4), al igual que la anterior, estará fabricada preferentemente en aluminio o en acero inoxidable, eso sí, deberá ser antiadherente o llevar un revestimiento de teflón (politetrafluoroetileno) o cualquier otro material que impida la adherencia de la tortilla o los alimentos a su superficie. Indudablemente, los
30 materiales utilizados deberán ser compatibles a la hora de su soldadura o de su unión mediante remaches. De la misma manera, podrán utilizarse en su fabricación otros componentes que permitan la distribución del calor a través de ella y que sean antiadherentes o susceptibles de permitir el pegado de una capa de material antiadherente.

35

En cuanto a la banda anti ralladura (5), nombrada como parte c, que se acoplará en el filo inferior de la segunda parte del utensilio, decir que el material aplicable más común para la misma será la silicona apta para alimentación y cocina, por su capacidad de tolerancia al calor y su moldeabilidad. Sin embargo, se podrán utilizar otros materiales
5 similares siempre que permitan el mismo uso.

Por último, el "asa" (6), por así llamarla, o parte c del utensilio, podrá estar fabricado también en aluminio o en acero inoxidable, cubierto por algún material que impida el contacto directo de la piel con el metal (goma, plástico, etc.), es decir, que aísle el
10 metal de la piel, impidiendo que el usuario sufra quemaduras. No obstante, el material con el que se fabrique podrá ser cualquier otro que aguante el calor y que permita una buena unión con el resto del cuerpo del utensilio sin perder las características señaladas para el mismo.

15

REIVINDICACIONES

1. Divisor exterior de sartén para cocinar alimentos diferenciados en una misma acción que permite elaborar tortilla de patata o cocinar otros ingredientes, para sabores diferenciados, mediante la cocción en la misma acción de una única tortilla con ingredientes diferentes, u otros alimentos, que permitan los sabores diferenciados. Este utensilio de cocina está caracterizado porque comprende:
- ❖ Una parte circular superior (1) que rodea la sartén por completo, se adapta al perímetro de la misma y se apoya sobre ella. Su encaje no permitirá movimiento lateral alguno gracias a la solapa o pestaña lateral (2) que esta parte circular superior (1) lleva unida.
- ❖ En el punto medio de la parte circular superior (1) (justo en el diámetro de la misma) se unirá una parte o cuerpo central (4), plana y vertical. La unión se realizará a través de una varilla (3) que irá unida en su totalidad al cuerpo central (4) y a la parte circular por sus extremos superiores derecho e izquierdo, dividiendo el utensilio en dos mitades perfectas. Esta parte central o panel central recibirá el calor generado por la sartén y transmitido por la parte circular en contacto íntimo con la sartén, además del que pueda absorber por si misma del interior de la sartén. En su filo o borde interior, rodeándolo por completo, llevará una fina terminación de silicona (5) que irá unida a dicho filo y que no sobresaldrá del grosor del cuerpo central.
- ❖ El asa (6) o punto de extracción y colocación del producto deberá ir situada en la mitad del borde superior del cuerpo o parte central del utensilio y, cualquiera que sea su forma, deberá contener una protección de material anti calórico, que evite las quemaduras durante su uso.
2. Divisor exterior de sartén para cocinar alimentos diferenciados en una misma acción, según la reivindicación 1, caracterizado porque los cuerpos que lo componen, a excepción de la banda de silicona, están fabricados de una sola pieza, sin soldaduras ni otro tipo de uniones.
3. Divisor exterior de sartén para cocinar alimentos diferenciados en una misma

acción, según la reivindicación 1, caracterizado porque el cuerpo central se une directamente con el cuerpo circular, mediante soldadura, remaches o cualquier otro tipo de unión, manteniendo la solidez del producto.

- 5 4. Divisor exterior de sartén para cocinar alimentos diferenciados en una misma acción, según la reivindicación 1, caracterizado porque al cuerpo circular se le unen uno o más cuerpos centrales, gracias a los cuales se consigue una división de la sartén en cuatro o más compartimentos.

10

15

20

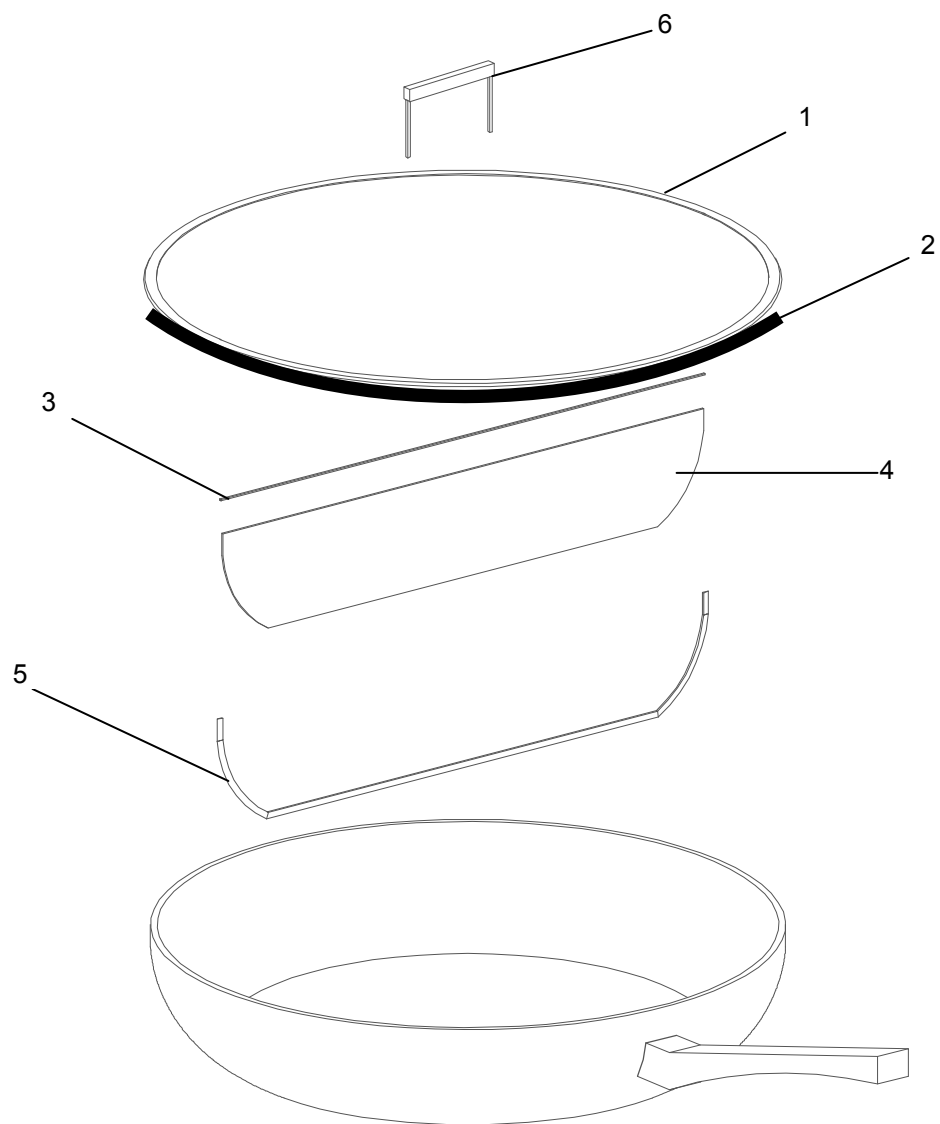


FIG.1

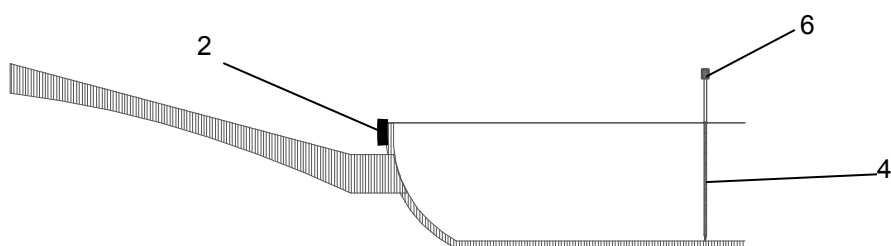


FIG.2

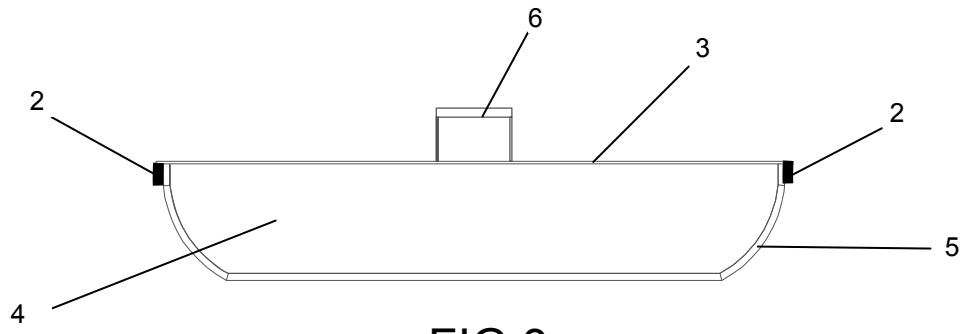


FIG.3

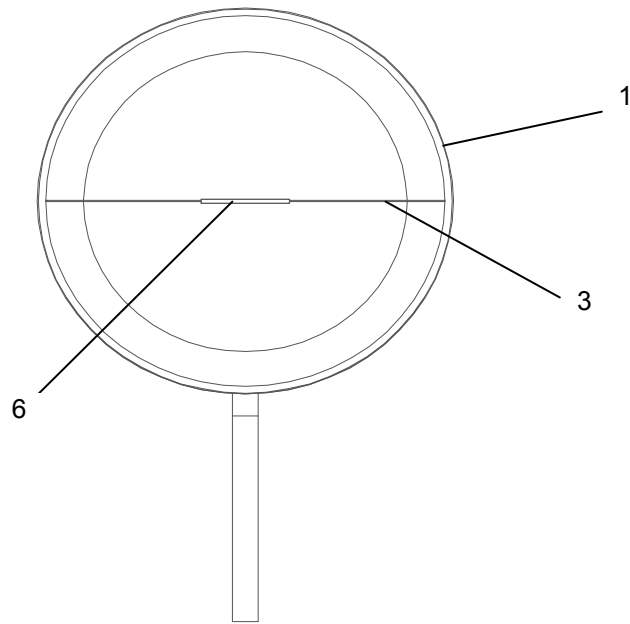


FIG.4

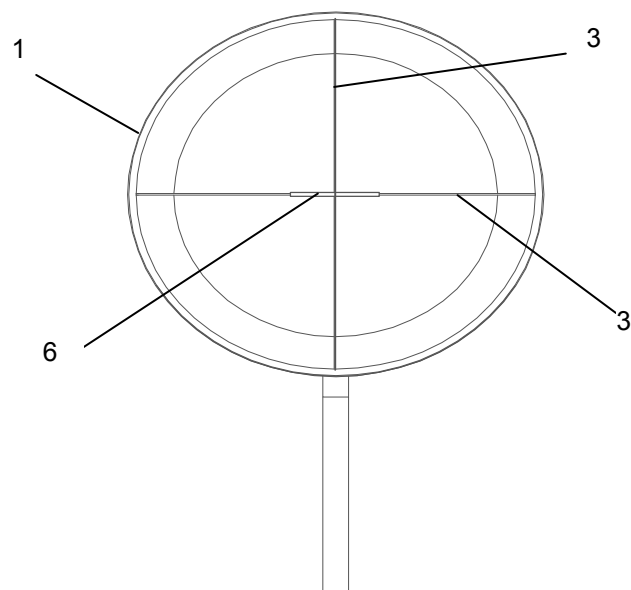


FIG.5

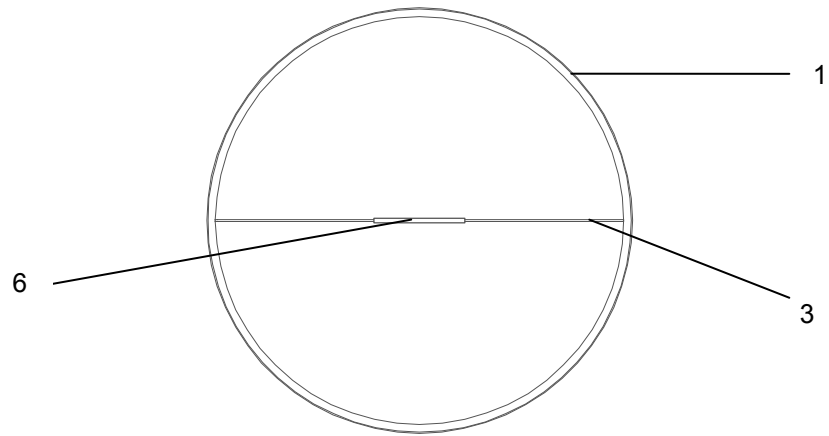


FIG. 6

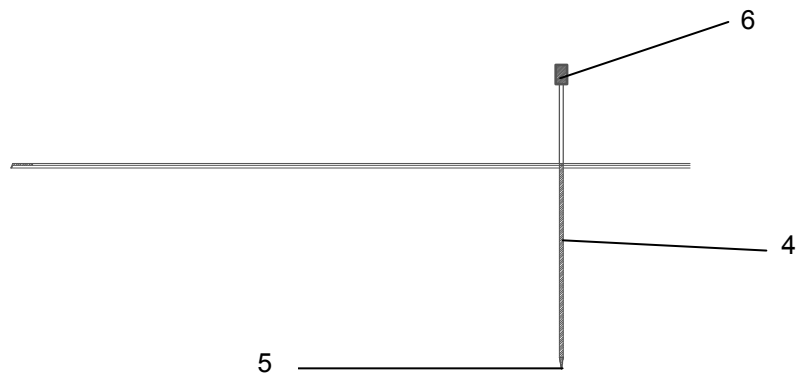


FIG. 7



OFICINA ESPAÑOLA
DE PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA

②① N.º solicitud: 201730351

②② Fecha de presentación de la solicitud: 16.03.2017

③② Fecha de prioridad:

INFORME SOBRE EL ESTADO DE LA TÉCNICA

⑤① Int. Cl.: **A47J36/06** (2006.01)
A47J37/10 (2006.01)

DOCUMENTOS RELEVANTES

Categoría	⑤⑥ Documentos citados	Reivindicaciones afectadas
A	KR 20130042703 A (CHOI SANG ROK) 29/04/2013, Todo el documento	1-4
A	US 6189722 B1 (ASON) 20/02/2001, Columna 4, línea 60 - columna 6, línea 10; figuras 1 - 5.	1-4
A	US 2011017750 A1 (FORTKAMP EOLITA INES) 27/01/2011, Páginas 3 - 4; párrafo [39]; reivindicaciones 9-14; figuras 7 - 8.	1-4

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
08.09.2017

Examinador
C. Marín Calvo

Página
1/4

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: 08.09.2017

Declaración**Novedad (Art. 6.1 LP 11/1986)**

Reivindicaciones 1-4
Reivindicaciones

SI
NO

Actividad inventiva (Art. 8.1 LP11/1986)

Reivindicaciones 1-4
Reivindicaciones

SI
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	KR 20130042703 A (CHOI SANG ROK)	29.04.2013

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

El documento D01 se considera del estado de la técnica más cercano y se refiere a un divisor exterior de aparato de cocción para cocinar alimentos diferenciados en una misma acción que dispone de una parte circular superior (11) que rodea al aparato por completo y que se adapta al perímetro del mismo con una solapa o pestaña lateral (12) y de un asa (14) o punto de extracción y colocación del divisor situado en el mitad de la parte circular superior (11). La parte circular superior (11) lleva unidos unos separadores (13) que apoyan sobre el cuerpo central (20) y lo dividen en 4 partes (véase resumen wpi y epodoc y figuras).

Así pues, la diferencia entre el objeto de la reivindicación 1 y el objeto del documento D01 es que en la reivindicación 1 los separadores se unen a la parte circular superior mediante una varilla dividiendo el utensilio en dos mitades y en su filo o borde interior, rodeándolo por completo, llevará una terminación de silicona introducida en una muesca que se realizará a lo largo de todo el borde del cuerpo central sin sobresalir del grosor de dicho cuerpo central.

El efecto técnico que se produce como consecuencia de la unión de los separadores mediante una varilla es poder eliminar el separador de la parte circular superior cuando se desee y del recubrimiento de silicona es que protege el utensilio de las posibles ralladuras generadas por los separadores. El problema técnico objetivo que se resuelve por el efecto técnico derivado de dicha diferencia es cómo cocinar los alimentos de forma separada o junta según interese evitando el rallar la sartén.

Por lo que no parece existir ninguna indicación en ninguno de los documentos citados que hubiera llevado al experto en la materia a utilizar una tapa o parte circular superior de satén que incluyera los separadores siendo éstos desmontables y estando protegidos por una terminación de silicona.

En conclusión la reivindicación 1 es nueva y tiene actividad inventiva de acuerdo con los artículos 6 y 8 de la Ley de Patentes 11/1986. Por consiguiente, sus reivindicaciones 2-4 dependiente también son nuevas y tiene actividad inventiva de acuerdo con los artículos 6 y 8 de la Ley de Patentes 11/1986.

El resto de documentos citados son el reflejo del estado de la técnica (D02-D03).