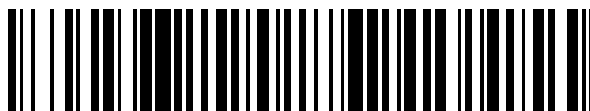


19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 725 103**

51 Int. Cl.:

A47G 21/02 (2006.01)

A47J 43/28 (2006.01)

12

TRADUCCIÓN DE PATENTE EUROPEA

T3

86 Fecha de presentación y número de la solicitud internacional: **18.07.2016** **PCT/AT2016/050249**

87 Fecha y número de publicación internacional: **02.02.2017** **WO17015682**

96 Fecha de presentación y número de la solicitud europea: **18.07.2016** **E 16741846 (6)**

97 Fecha y número de publicación de la concesión europea: **06.02.2019** **EP 3324795**

54 Título: **Elemento de cubertería aromático de madera de barril**

30 Prioridad:

24.07.2015 AT 506522015

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

19.09.2019

73 Titular/es:

MASS, MICHAEL (50.0%)

Salzergasse 14/11

1090 Wien, AT y

DRUCKER, LUDWIGA (50.0%)

72 Inventor/es:

MASS, MICHAEL y

DRUCKER, LUDWIGA

74 Agente/Representante:

ELZABURU, S.L.P

ES 2 725 103 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

Elemento de cubertería aromático de madera de barril

- 5 La invención se refiere a un elemento de cubertería decorativo de madera, preferiblemente un cucharón, un utensilio para servir la ensalada, una pinza para parrilla, unos palillos de cocina, unos palillos chinos y similares, así como a un procedimiento para producir un elemento de cubertería decorativo de madera.
- 10 Los elementos de cubertería de madera se utilizan –sobre todo en el ámbito privado– por ejemplo para cocinar, preparar ensaladas o preparar alimentos a la parrilla, pero muy frecuentemente sirven también como objetos de regalo y/o decorativos, por ejemplo cuando se otorgan premios a cocineros (cucharón) o maestros parrilleros (pinza para parrilla), o también para la decoración de vitrinas delante de los restaurantes o en los mismos y como elementos decorativos en cocinas, mesones y bodegas.
- 15 En el documento US 3,964,161 se describe por ejemplo una útil de madera para *camping* en forma de una cuchara de madera, cuya zona del mango se ensancha y está realizada en forma de una paleta. El útil de cocina se corta o se fresa en una pieza a partir de un trozo de madera (pino, roble, abedul, etc.), dándosele la forma correspondiente.
- 20 Por el documento DE 43 16 657 A1 se conoce además una pieza de cubertería de madera descortezada, en particular en forma de un tenedor, un cuchillo o una cuchara, que se compone de un material de partida que, por motivos de producción, presenta un espesor en esencia igual. Para mejorar la estética y para un mejor manejo, las piezas de cubertería presentan al menos una curvatura en el elemento de agarre y al menos una curvatura en el elemento de uso, presentando la forma que difiere de la configuración plana una extensión ininterrumpida de las fibras del material de madera.
- 25 Por el documento EP 2 386 228 A2 se conoce un cubierto para remover, en particular en forma de una cuchara, que se compone de una o varias masas endurecidas que a través de la remoción se disuelven en líquidos (muy caliente, caliente o frío) y de este modo les confieren sabor, dulzura o aroma. La cuchara o el cubierto para remover puede componerse por completo o en parte de una o varias masas sólidas y/o endurecidas y disolverse en su totalidad después de cierto tiempo. Además, también puede estar prevista una parte de sujeción sólida, no apta para el consumo, de madera o plástico sobre la que esté aplicada la masa apta para el consumo.
- 30 Por el documento DE 26 29 043 se conoce por último un palillo de madera o plástico, en particular un palillo para los dientes o un palillo decorativo, que presenta un revestimiento y/o una impregnación que se disuelve durante el uso.
- 35 El objetivo de la invención es mejorar el aspecto estético y la percepción sensorial de un elemento de cubertería decorativo de madera y aumentar su idoneidad no sólo como objeto de regalo, sino también como utensilio de cocina.
- 40 Este objetivo se logra según la invención gracias a que el elemento de cubertería está fabricado en madera de barril usada, que debido al almacenamiento, la fermentación o la maduración de un producto líquido para degustación (por ejemplo vino (tinto y blanco), coñac, jerez, *whisky* o también vinagre balsámico) ha formado una capa de contacto aromática, presentando la capa de contacto un espesor medio de aproximadamente 1 mm a 5 mm y estando configurado de forma irregular o poco nítida su borde interior con respecto a la madera maciza y constituyendo la
- 45 la capa de contacto aromática partes de la superficie del elemento de cubertería.
- Los elementos de cubertería según la invención se distinguen sobre todo por que la capa de contacto aromática desprende en su superficie sustancias aromáticas que, durante la utilización de los elementos de cubertería, pueden provocar una percepción olfatoria agradable y que, en caso de un contacto con comidas, pueden desprender a las
- 50 comidas también sustancias gustativas.
- Si se utilizan por ejemplo duelas de una bodega para producir un cucharón, éste, debido a las diferencias de color entre la madera maciza de las duelas y los tonos rojizos de la capa de contacto aromática, presenta interesantes posibilidades de configuración, que aumentan la idoneidad como artículo de regalo, artículo promocional o también como objeto de coleccionismo. El cucharón desprende un estimulante buqué de vino tinto y, en caso de un contacto con comidas, puede desprender a las comidas sustancias aromáticas del vino tinto. El cucharón puede ofrecerse por ejemplo en un envase para regalo que incluya referencias a la bodega productora y al vino prensado en la bodega, o en un envase junto con el vino correspondiente.
- 55 Según la invención, la capa de contacto aromática puede, en el caso de un cucharón compuesto de una cazoleta de cucharón y un mango de cucharón, constituir por ejemplo el borde exterior de la cazoleta de cucharón y el lado superior del mango de cucharón.
- 60 Especialmente para los coleccionistas, los distintos cucharones pueden estar marcados en el dorso del mango con un número de serie correlativo mediante grabado por láser.
- 65

Según una variante de realización de la invención, la capa de contacto aromática puede, en el caso de una pinza para parrilla compuesta de dos partes de pinza unidas en la base, estar configurada en las superficies de las partes de pinza que miran una hacia otra.

Según otra variante de realización de la invención, la capa de contacto aromática puede, en el caso de un palillo de cocina o un palillo chino, estar configurada en un lado plano que se extienda en esencia desde una parte de agarre hasta la punta del palillo de cocina o el palillo chino.

Un procedimiento según la invención para producir un elemento de cubertería decorativo de madera presenta las siguientes etapas:

- poner a disposición madera de barril usada que haya formado una capa de contacto aromática a través del contacto con un producto líquido para degustación;
- limpiar depósitos en la capa de contacto aromática, por ejemplo tártaro;
- producir el contorno exterior del elemento de cubertería mediante aserrado y/o fresado, permaneciendo la capa de contacto aromática en esencia sin tratar; y
- rectificar y pulir el elemento de cubertería, preferiblemente a mano, puliéndose la capa de contacto aromática solamente de forma superficial.

A continuación se explica la invención más detalladamente por medio de ejemplos de realización. Se muestran:

- La Fig. 1, un elemento de cubertería según la invención en forma de un cucharón en una vista desde arriba; la Fig. 2, el cucharón según la Figura 1 en una vista lateral;
- la Fig. 3, una representación en sección según la línea III - III del cucharón de la Figura 2;
- la Fig. 4, una variante de realización del elemento de cubertería según la invención en forma de una pinza para parrilla en una vista lateral;
- la Fig. 5, una variante de realización del elemento de cubertería según la invención en forma de un palillo de cocina en una vista lateral; y
- la Fig. 6, el palillo de cocina según la Figura 5 en una vista desde la punta.

La variante de realización representada en las Figuras 1 a 3 de un elemento 1 de cubertería de madera según la invención presenta la forma de un cucharón 15, que se compone en esencia de un cuerpo 2 de madera maciza (madera de barril) y que en ciertas partes de la superficie presenta una capa 3 de contacto aromática, que se forma en el lado interior de la madera de barril usada y se produce por el almacenamiento, la fermentación o la maduración de un producto líquido para degustación (por ejemplo vino (tinto y blanco), coñac, jerez, *whisky* o también vinagre balsámico) y contiene sustancias aromáticas de este producto para degustación. Las sustancias aromáticas son desprendidas por la capa 3 de contacto como sustancias odoríferas al aire o como sustancias gustativas a comidas que entran en contacto con la capa 3 de contacto.

La capa 3 de contacto presenta un espesor medio de aproximadamente 1 mm a 5 mm, estando configurado de forma irregular o poco nítida el borde interior con respecto a la madera maciza.

Para producir los elementos 1 de cubertería según la invención se utilizan duelas o elementos de fondo de, por ejemplo, barricas; barriles de jerez, barriles de *whisky*, barriles de coñac, así como de barriles en los que se haya madurado vinagre balsámico.

El elemento 1 de cubertería según la Figura 2 está fabricado por ejemplo a partir de una duela y sigue en su extensión longitudinal la curvatura predefinida de la duela. El elemento 1 de cubertería puede producirse por ejemplo mediante aserrado y/o fresado en una sola pieza a partir de una duela, prestándose atención a que la capa 3 de contacto aromática permanezca en esencia inalterada.

En el ejemplo representado de un cucharón 15 compuesto de una cazoleta 4 de cucharón y un mango 5 de cucharón, la capa 3 de contacto aromática constituye el borde exterior 6 que delimita la concavidad 7 del cucharón, así como el lado superior del mango 5 del cucharón.

La representación en sección a través del mango 5 de cucharón según la Figura 3 muestra que el lado superior del mango 5 de cucharón con la capa 3 de contacto aromática está configurado plano y el lado inferior presenta en sección transversal un contorno 8 redondeado. Sin embargo, también son posibles variantes con un contorno 8 plano o bordes redondeados.

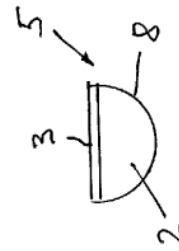
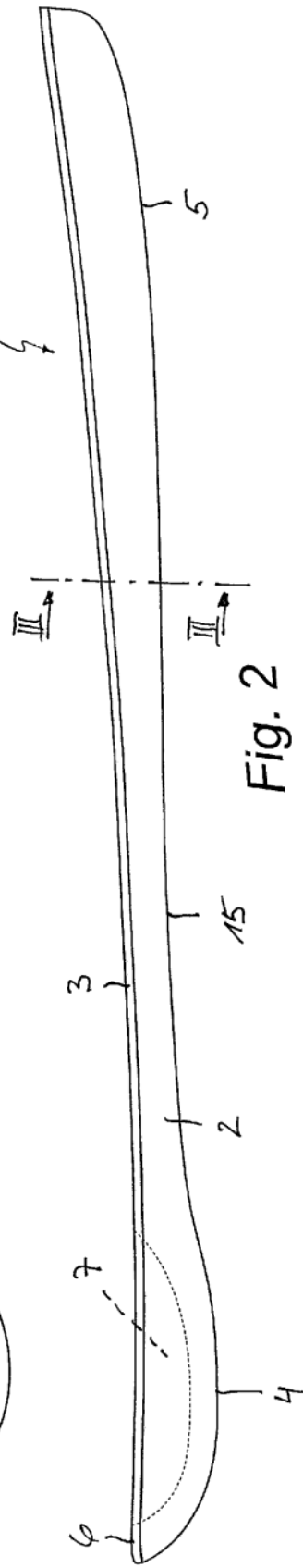
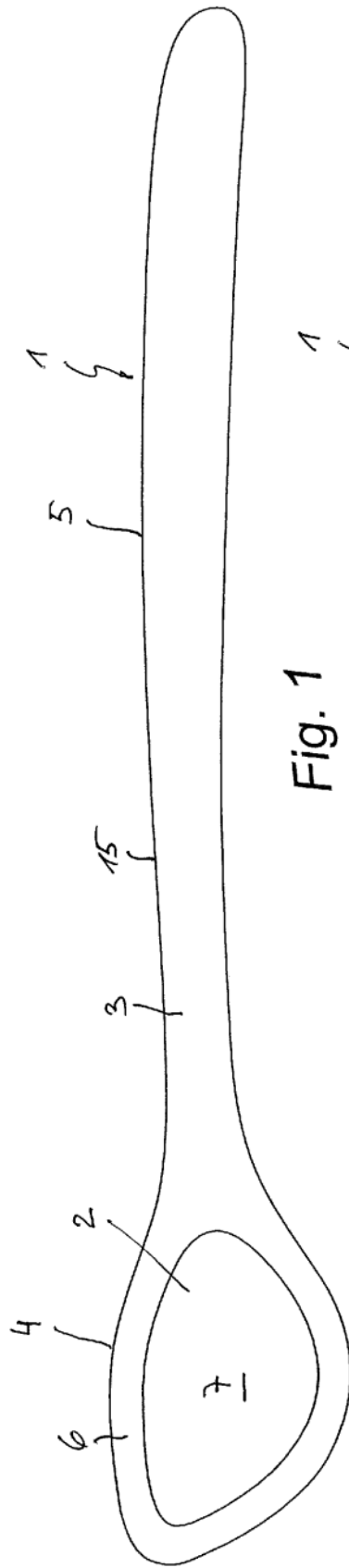
La variante de realización según la Figura 4 muestra una pinza 16 para parrilla, con dos partes 10 de pinza unidas – por ejemplo mediante tornillos 11 o espigas – en la base 9, estando la capa 3 de contacto aromática configurada en las superficies de las partes 10 de pinza que miran una hacia otra. La zona de sujeción de la pinza 16 para parrilla

está provista de unas ranuras transversales 12, que atraviesan la capa 3 de contacto. Al colocar alimentos en la parrilla o darles la vuelta pueden transferirse sustancias aromáticas de la capa 3 de contacto aromática al alimento.

- 5 La variante de realización según las Figuras 5 y 6 muestra un elemento 1 de cubertería en forma de un palillo 17 de cocina que, con una longitud de aproximadamente 340 mm y una sección transversal de aproximadamente 10 x 10 mm en la parte 13 de agarre, es algo mayor que un palillo chino convencional. En este caso, la capa 3 de contacto aromática está configurada en un lado plano que se extiende en esencia desde la parte 13 de agarre hasta la punta 14 del palillo 17 de cocina. El palillo de cocina se estrecha hasta la punta 14, alcanzando una sección transversal de aproximadamente 5 x 5 mm aplanada en la capa 3 de contacto aromática y ovalada en la parte inferior (véase la
- 10 Figura 6).

REIVINDICACIONES

- 5 1. Elemento (1) de cubertería decorativo de madera, preferiblemente cucharón (15), utensilio para servir la ensalada, pinza (16) para parrilla, palillos (17) de cocina, palillos chinos y similares, **caracterizado por que** el elemento (1) de cubertería está fabricado en madera de barril usada que, a través del almacenamiento, la fermentación o la maduración de un producto líquido para degustación, ha formado una capa (3) de contacto aromática, presentando la capa (3) de contacto un espesor medio de aproximadamente 1 a 5 mm y estando configurado de forma irregular o poco nítida su borde interior con respecto a la madera maciza y constituyendo la capa (3) de contacto aromática partes de la superficie del elemento (1) de cubertería.
- 10 2. Elemento (1) de cubertería según la reivindicación 1, **caracterizado por que** el elemento (1) de cubertería o al menos una parte (10) del elemento (1) de cubertería está fabricado o fabricada a partir de una duela, y el elemento (1) de cubertería sigue en su extensión longitudinal la curvatura predefinida de la duela.
- 15 3. Elemento (1) de cubertería según la reivindicación 1, **caracterizado por que** el elemento (1) de cubertería está fabricado en una sola pieza a partir de una duela o de un elemento de fondo de barril mediante aserrado o fresado, conservándose en esencia la capa (3) de contacto aromática.
- 20 4. Elemento (1) de cubertería según una de las reivindicaciones 1 a 3, **caracterizado por que** la capa (3) de contacto aromática, en el caso de un cucharón (15) compuesto de una cazoleta (4) de cucharón y un mango (5) de cucharón, constituye el borde exterior (6) de la cazoleta (4) de cucharón y el lado superior del mango (5) de cucharón.
- 25 5. Elemento (1) de cubertería según la reivindicación 4, **caracterizado por que** el lado superior del mango (5) de cucharón con la capa (3) de contacto aromática está configurado plano, y el lado inferior presenta en sección transversal un contorno redondeado (8).
- 30 6. Elemento (1) de cubertería según una de las reivindicaciones 1 a 3, **caracterizado por que** la capa (3) de contacto aromática, en el caso de una pinza (16) para parrilla compuesta de dos partes (10) de pinza unidas en la base (9), está configurada en las superficies de las partes (10) de pinza que miran una hacia otra.
- 35 7. Elemento (1) de cubertería según una de las reivindicaciones 1 a 3, **caracterizado por que** la capa (3) de contacto aromática, en el caso de un palillo (17) de cocina o un palillo chino, está configurada en un lado plano que se extiende en esencia desde una parte (13) de agarre hasta la punta (14) del palillo (17) de cocina o palillo chino.
- 40 8. Procedimiento para producir un elemento de cubertería decorativo según una de las reivindicaciones 1-7, **caracterizado por** las siguientes etapas:
 - poner a disposición madera de barril usada que haya formado una capa (3) de contacto aromática a través del contacto con un producto líquido para degustación;
 - limpiar depósitos en la capa (3) de contacto aromática, por ejemplo tártaro;
 - producir el contorno exterior del elemento (1) de cubertería mediante aserrado y/o fresado, permaneciendo la capa (3) de contacto aromática en esencia sin tratar; y
 - 45 - rectificar y pulir el elemento (1) de cubertería, preferiblemente a mano, puliéndose la capa (3) de contacto aromática solamente de forma superficial.
9. Procedimiento según la reivindicación 8, **caracterizado por que** como madera de barril se utilizan duelas o elementos de fondo de barricas, barriles de jerez, barriles de *whisky*, barriles de coñac, así como de barriles en los que se ha madurado vinagre balsámico.



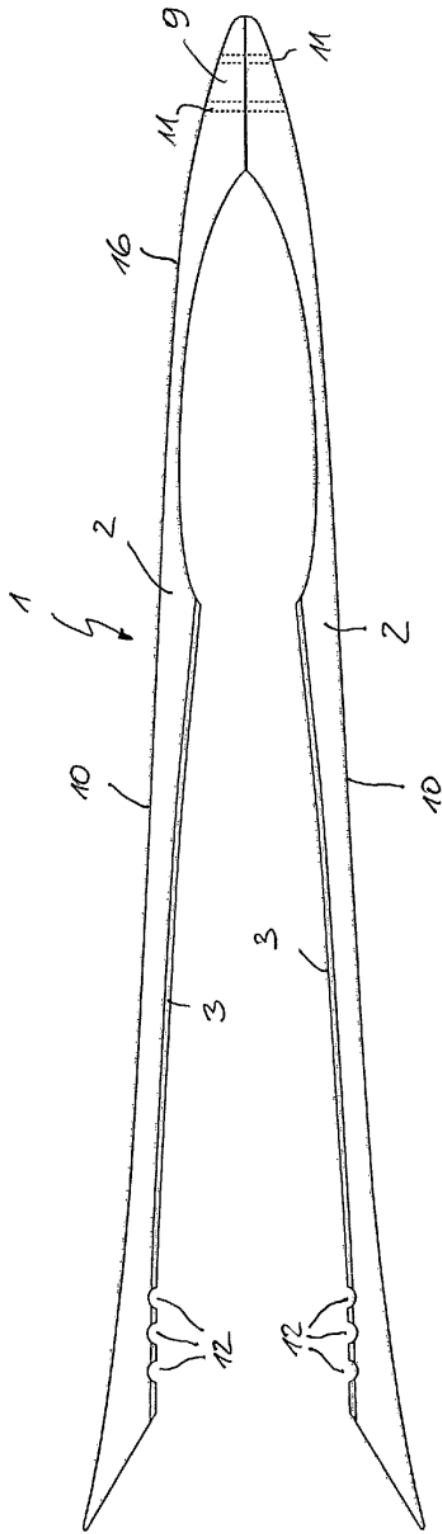


Fig. 4

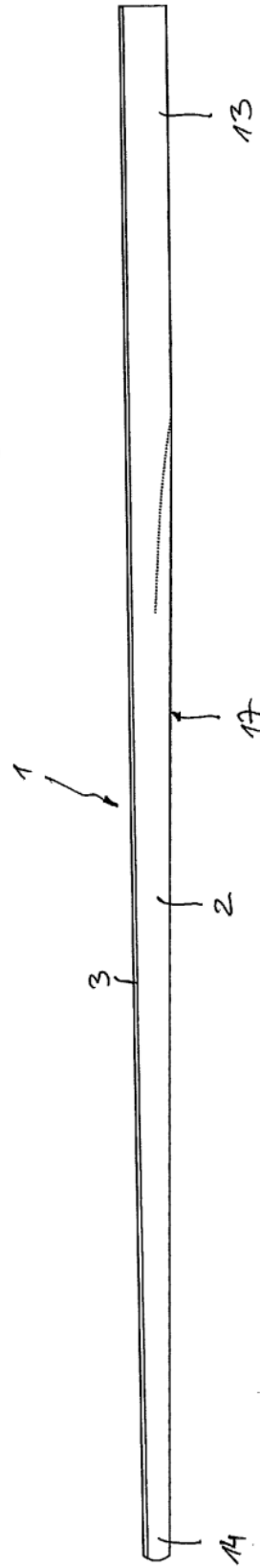


Fig. 5

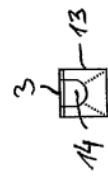


Fig. 6