

19



OFICINA ESPAÑOLA DE  
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **1 073 634**

21 Número de solicitud: U 201031227

51 Int. Cl.:  
**A47J 37/10** (2006.01)

12

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

22 Fecha de presentación: **03.12.2010**

43 Fecha de publicación de la solicitud: **13.01.2011**

71 Solicitante/s: **TALLERES ILSA, S.A.**  
**c/ Uzbina, 29**  
**Polígono Industrial Júndiz**  
**01015 Vitoria-Gasteiz, Álava, ES**

72 Inventor/es: **Eguiara Jausoro, Narciso**

74 Agente: **Carpintero López, Mario**

54 Título: **Sartén para asar castañas.**

ES 1 073 634 U

## DESCRIPCIÓN

Sartén para asar castañas.

### Campo técnico de la invención

La invención se engloba en el campo de las sartenes utilizadas para asar castañas en las cocinas domésticas.

### Antecedentes de la invención

Las sartenes para asar castañas son muy conocidas, normalmente se utilizan en chimeneas o sobre aparatos que funcionan con carbón vegetal. Este tipo de sartenes suelen ser de hierro fundido o de acero que comprende un fondo sobre el que están dispuestos una pluralidad de orificios, de manera que las castañas puedan asarse lentamente.

El problema de este tipo de sartenes es que no puede ser usada en placas de cocción, vitrocerámica o inducción, ya que los orificios, necesarios para permitir la circulación de calor y que las castañas se asen lentamente, pueden rayar las citadas placas, debido a que los orificios obtenidos por troquelado habitualmente contienen rebabas o irregularidades que pueden dañar la superficie de cocción.

### Descripción de la invención

La invención tiene por objeto solucionar el problema anteriormente mencionado, evitando que los agujeros que están dispuestos en el fondo de la sartén lleguen a contactar con la placa de cocción.

Para ello, la sartén, objeto de la invención presenta en el fondo, al menos, dos embuticiones circunferenciales concéntricas entre las cuales se sitúan una pluralidad de orificios, de manera que las citadas embuticiones se proyectan al exterior a modo de resaltes para el apoyo de la sartén evitándose así que los orificios entren en contacto con la placa de cocción.

El fondo de la sartén se apoya en la placa de cocción a través de las embuticiones, de esta manera los agujeros no están en contacto con la placa, evitándose el rayado de la misma. El número de embuticiones dispuestas en la sartén dependerá de las dimensiones de la misma. Por ejemplo, en una sartén de 26 cm, pueden disponerse cuatro embuticiones.

Entre dos embuticiones consecutivas están dispuestos los orificios los cuales se distribuyen uniformemente, siendo la cantidad de agujeros mayor en la zona más próxima al lateral de la sartén.

Aunque la sartén de la invención ha sido concebida para ser utilizada en placas de cocción, tales como inducción o vitrocerámica, es evidente que podría emplearse en cualquier tipo de fuego, como por ejemplo, cocinas de gas o de placa eléctrica convencional.

### Descripción de los dibujos

Para completar la descripción y con objeto de ayudar a una mejor comprensión de las características de la invención, de acuerdo con un ejemplo preferente de la realización de la misma, se acompaña como parte integrante de dicha descripción, un juego de dibujos en donde con carácter ilustrativo y no limitativo, se ha representado lo siguiente:

Figura 1- Muestra una vista en perspectiva de la sartén objeto de la invención.

Figura 2- Muestra una vista detallada del fondo de la sartén.

### Realización preferente de la invención

En la figura 1, se observa la sartén (1) para asar castañas, objeto de la invención, que puede ser utilizada en una placa de cocción, de inducción o vitrocerámica. La sartén (1) comprende un fondo (2) que presenta, al menos, dos embuticiones (3) circunferenciales concéntricas. Entre las citadas embuticiones (3) se sitúan una pluralidad de orificios (4), de manera que, las embuticiones (3) se proyectan al exterior a modo de resaltes para el apoyo de la sartén (1) evitándose así, que los orificios (4) entren en contacto con la placa de cocción.

El número de embuticiones (3) realizadas en la sartén (1) dependerá del diámetro de la misma, por ejemplo, si la sartén es de 26 cm, se pueden realizar cuatro embuticiones, de manera que la sartén (1) quede perfectamente apoyada en la placa de cocción.

Como se ha comentado, las embuticiones (3) actúan como resaltes que evitan que los orificios (4) que, normalmente presentan rebabas o imperfecciones, puedan entrar en contacto con la placa de cocción y rayarla.

En la figura 2, se ve una vista detallada del fondo (2) de la sartén (1). En esta realización preferente, el fondo (2) presenta cuatro embuticiones (3) concéntricas que servirán de apoyo a la sartén en la placa de cocción. El número de agujeros (4) previsto en el fondo (2) de la sartén (1), va en aumento a medida que nos alejamos del centro.

**REIVINDICACIONES**

1. Sartén (1) para asar castañas en una placa de cocción de inducción o vitrocerámica, **caracterizada** porque comprende un fondo (2) que presenta, al menos, dos embuticiones (3) circunferenciales con-

céntricas entre las cuales se sitúan una pluralidad de orificios (4), de manera que las citadas embuticiones (3) se proyectan al exterior a modo de resaltes para el apoyo de la sartén evitándose así que los orificios (4) entren en contacto con la placa de cocción.

5

10

15

20

25

30

35

40

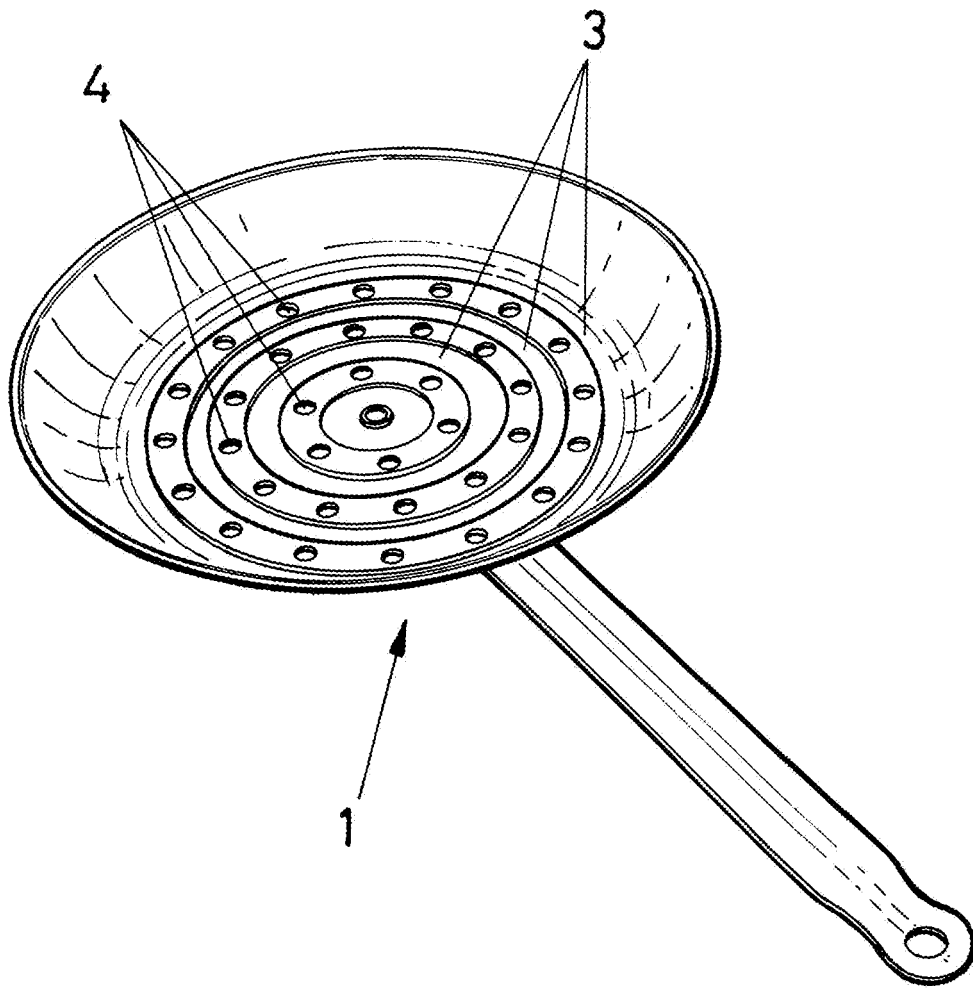
45

50

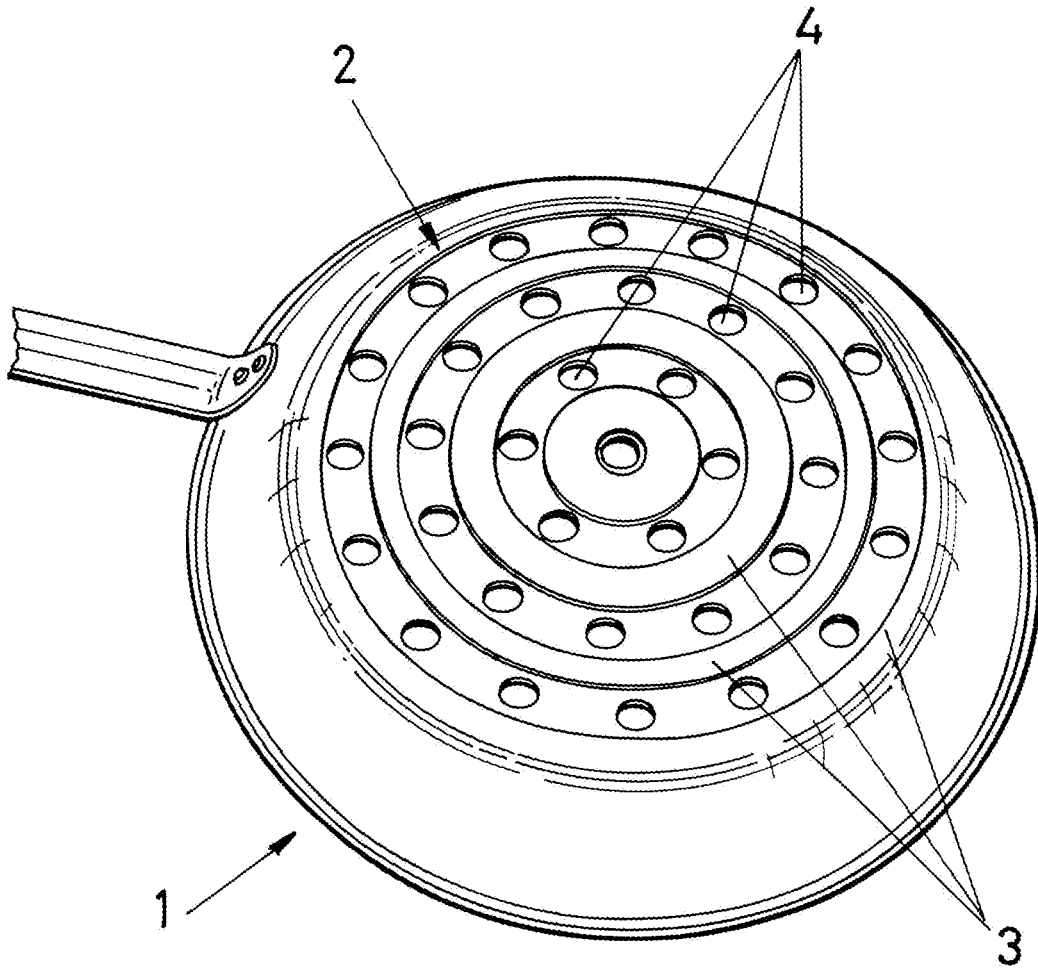
55

60

65



**FIG.1**



**FIG.2**