



MINISTERO DELLO SVILUPPO ECONOMICO
DIREZIONE GENERALE PER LA TUTELA DELLA PROPRIETÀ INDUSTRIALE
UFFICIO ITALIANO BREVETTI E MARCHI

UIBM

DOMANDA NUMERO	202000900884292
Data Deposito	25/10/2000
Data Pubblicazione	25/04/2002

Sezione	Classe	Sottoclasse	Gruppo	Sottogruppo
A	47	J		

Titolo

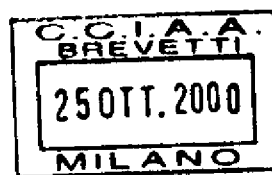
ACCESSORIO DA CUCINA PER LA COTTURA A VAPORE DI ALIMENTI PARTICOLARMENTE
PER ESEGUIRE LA COTTURA A VAPORE DI UOVA



Modello di Unità

APM S r l ,

con sede a Gravellona Toce (Verbania)



* * * * *

MI 2000U000611

D E S C R I Z I O N E

Il presente trovato ha come oggetto un accessorio da cucina per la cottura a vapore di alimenti, particolarmente per eseguire la cottura a vapore di uova

Come è noto, l'unica tecnica attualmente seguita per cuocere le uova sgusciate, senza utilizzare grassi, è la cottura cosiddetta "in camicia" che consiste sostanzialmente nell'introdurre le uova, sgusciate, in acqua bollente

Questa tecnica denota però alcuni inconvenienti

Infatti, l'albume delle uova, durante la cottura, può rompersi provocando l'indesiderata esposizione del tuorlo che rende la presentazione delle uova poco gradita

Inoltre, l'operazione di scolatura delle uova, dopo la cottura, risulta difficilmente attuabile senza provocare la loro rottura particolarmente quando il tuorlo, come spesso viene richiesto, non è completamente cotto

Compito precipuo del presente trovato è quello di ovviare agli inconvenienti sopra esposti, realizzando un accessorio da cucina per la cottura a vapore di alimenti, mediante il quale sia possibile, in particolare, cuocere a vapore uova sgusciate e quindi senza la necessità di aggiungere grassi per eseguirne la cottura

Nell'ambito di questo compito, uno scopo del trovato è quello di rea-



lizzare un accessorio che possa essere utilizzato con una pentola di tipo tradizionale

Un altro scopo del trovato è quello di realizzare un accessorio che risulti di impiego semplice e pratico

Un ulteriore scopo del trovato è quello di realizzare un accessorio che consenta di servire, senza problemi, uova con tuorlo cotto solo parzialmente e quindi particolarmente fragili

Un altro scopo ancora del trovato è quello di proporre un accessorio, strutturalmente semplice, che possa essere prodotto con costi contenuti

Questo compito, nonché questi ed altri scopi che meglio appariranno in seguito, sono raggiunti da un accessorio da cucina per la cottura a vapore di alimenti, particolarmente per eseguire la cottura a vapore di uova, caratterizzato dal fatto di comprendere un elemento di supporto su una faccia del quale è definito almeno un ricettacolo concavo ed aperto superiormente, destinato a ricevere l'alimento da sottoporre a cottura, detto elemento di supporto essendo inseribile all'interno di una pentola ed essendo provvisto di mezzi di sostegno per mantenere detto ricettacolo distanziato superiormente dal fondo della pentola

Ulteriori caratteristiche e vantaggi risulteranno maggiormente dalla descrizione dettagliata di un accessorio secondo il trovato, illustrato, a titolo indicativo e non limitativo, negli uniti disegni, in cui

la figura 1 illustra l'accessorio secondo il trovato, in vista prospettica e parzialmente in esploso,

la figura 2 illustra l'accessorio secondo il trovato visto in pianta dall'alto e con asportato l'elemento esploso della figura 1,



la figura 3 illustra una pentola e l'accessorio secondo il trovato in alzato laterale, parzialmente sezionati ed in esploso,

la figura 4 illustra l'impiego dell'accessorio secondo il trovato con l'accessorio e la pentola rappresentati in alzato laterale e sezionati

Con riferimento alle figure citate, l'accessorio secondo il trovato, indicato globalmente con il numero di riferimento 1, comprende un elemento di supporto 2 su una faccia 2a del quale è definito almeno un ricettacolo 3 concavo ed aperto superiormente, che è destinato a ricevere l'alimento da sottoporre a cottura, in particolare un uovo

L'elemento di supporto 2 è destinato ad essere inserito all'interno di una pentola 7 ed è provvisto di mezzi di sostegno per mantenere il ricettacolo 3 distanziato dal fondo della pentola 7

Più particolarmente, l'elemento di supporto 2 è preferibilmente costituito da un corpo discoidale 4 il quale è dotato perifericamente di un bordo 5 rialzato. La faccia 2a dell'elemento di supporto 2, nella quale è definito il ricettacolo 3, è costituita dalla faccia superiore, sostanzialmente piana, del corpo discoidale 4 che, quando l'elemento di supporto 2 è inserito nella pentola 7, risulta disposta in un piano orizzontale

Il bordo 5 costituisce i mezzi di sostegno sopra citati dell'elemento di supporto 2 in quanto è impegnabile, in modo amovibile, con il bordo superiore 6 di una pentola 7 di tipo tradizionale per mantenere il corpo discoidale 4, e quindi il ricettacolo 3, distanziato superiormente dal fondo della pentola

Il bordo 5 presenta, in una zona intermedia della sua superficie laterale esterna, una bordatura anulare 8 che sporge verso l'esterno e che è



appoggiabile sul bordo superiore 6 della pentola 7 in modo tale che la porzione del bordo 5 che si estende superiormente a tale bordatura 8, sporga superiormente dalla pentola 7 e possa essere impegnata, in modo amovibile, da un coperchio 9 di tipo tradizionale che risulta così distanziato superiormente dalla faccia 2a del corpo discoidale 4

Il ricettacolo 3 è preferibilmente ricavato all'interno di uno scodellino 10 che è inseribile, in modo amovibile, in una sede passante 11 definita nel corpo discoidale 4

Preferibilmente, nel corpo discoidale 4, sono definite più sedi passanti 11 ciascuna delle quali alloggia, in modo amovibile, uno scodellino 10 con un ricettacolo 3 destinato a ricevere un alimento da sottoporre a cottura, in particolare un uovo

Gli scodellini 10 presentano ciascuno una conformazione a pianta circolare con un bordo periferico 12 in corrispondenza della sua estremità superiore. Tale bordo periferico 12 ha un diametro incrementato rispetto alla restante parte dello scodellino 10 in modo tale da appoggiarsi sulla faccia superiore del corpo discoidale 4 in corrispondenza del bordo della relativa sede passante 11

Ciascuno scodellino 10 è inoltre provvisto di un pomolo di presa 13 che è preferibilmente applicato ad un'appendice 12a del bordo periferico 12 che sporge lateralmente dallo scodellino 10 e che è destinata ad appoggiarsi sulla faccia superiore del corpo discoidale 4

Almeno la superficie interna dello scodellino 10 è rivestita con uno strato antiaderente per uso alimentare, come ad esempio il materiale noto commercialmente con il marchio TEFLON o altro materiale analogo



Nel corpo discoidale 4 possono essere previsti uno o più passaggi 14 per il vapore, come meglio apparirà in seguito

Opportunamente, il corpo discoidale 4 è provvisto, preferibilmente in corrispondenza del suo centro, di un pomolo di presa 15 che sporge superiormente dal corpo discoidale 4 e che è impugnabile per eseguire l'asportazione dell'accessorio 1 dalla pentola 7 o il suo inserimento nella pentola 7

L'elemento di supporto 2, costituito dal corpo discoidale 4, potrà essere realizzato in acciaio inossidabile, o altro materiale compatibile per usi alimentari

L'impiego dell'accessorio secondo il trovato è il seguente

Le uova da sottoporre a cottura vengono poste, sprovviste di guscio, ciascuna all'interno di uno scodellino 10 che viene adagiato, inserendolo nella relativa sede 11, sul corpo discoidale 4. Il corpo discoidale 4 viene quindi posizionato sul bordo 6 di una pentola 7 all'interno della quale è stata preventivamente disposta dell'acqua

Qualora richiesto, le uova poste negli scodellini 10 possono essere salate, aromatizzate, a seconda delle esigenze

Sul corpo discoidale 4 viene quindi calzato il coperchio 9 e l'acqua viene portata ad ebollizione

In questa condizione, il corpo discoidale 4 si trova distanziato superiormente dal fondo della pentola e dall'acqua in ebollizione

Il vapore prodotto dall'acqua in ebollizione lambisce inferiormente gli scodellini 10 e passa anche, attraverso i passaggi 14, nella zona che è compresa tra il corpo discoidale 4 e il coperchio 9 provocando così la



cottura a vapore delle uova contenute all'interno degli scodellini 10

Una volta ottenuta la cottura delle uova al punto desiderato, il corpo discoidale 4 con gli scodellini 10 viene asportato dalla pentola 7 e le uova, sfruttando la possibilità di asportare gli scodellini 10 dal corpo discoidale 4, vengono rovesciate all'interno di un piatto pronte per essere servite

E' da notare che, qualora venga utilizzato un coperchio 9 trasparente, è possibile controllare, istante per istante, la cottura delle uova

Si è in pratica constatato come l'accessorio secondo il trovato assolve pienamente il compito prefissato in quanto consente di eseguire la cottura a vapore in particolare di uova sgusciate, senza richiedere l'aggiunta di grassi

Un ulteriore vantaggio dell'accessorio secondo il trovato è quello di rendere particolarmente agevole e pratica l'asportazione delle uova successivamente alla cottura

Benchè l'accessorio secondo il trovato sia stato concepito particolarmente per eseguire la cottura a vapore di uova, potrà comunque essere impiegato per eseguire la cottura di altri alimenti che hanno la necessità di essere contenuti all'interno di ricettacoli

In pratica, i materiali impiegati, purché compatibili con l'uso specifico, nonché le dimensioni, potranno essere qualsiasi secondo le esigenze e lo stato della tecnica

* * * * *



R I V E N D I C A Z I O N I

1 Accessorio da cucina per la cottura a vapore di alimenti, particolarmente per eseguire la cottura a vapore di uova, caratterizzato dal fatto di comprendere un elemento di supporto su una faccia del quale è definito almeno un ricettacolo concavo ed aperto superiormente, destinato a ricevere l'alimento da sottoporre a cottura, detto elemento di supporto essendo inseribile all'interno di una pentola ed essendo provvisto di mezzi di sostegno per mantenere detto ricettacolo distanziato superiormente dal fondo della pentola

2 Accessorio da cucina, secondo la rivendicazione 1, caratterizzato dal fatto che detta faccia dell'elemento di supporto è sostanzialmente piana e, con detto elemento di supporto posto in detta pentola, è disposta in un piano sostanzialmente orizzontale

3 Accessorio da cucina, secondo le rivendicazioni 1 e 2, caratterizzato dal fatto che detto elemento di supporto è costituito da un corpo discoidale, detti mezzi di sostegno dell'elemento di supporto essendo costituiti da un bordo periferico rialzato di detto corpo discoidale impegnabile con il bordo superiore di una pentola

4 Accessorio da cucina, secondo una o più delle rivendicazioni precedenti, caratterizzato dal fatto che detto bordo periferico dell'elemento di supporto è atto a sporgere dal bordo superiore della pentola ed è impegnabile amovibilmente da un coperchio

5 Accessorio da cucina, secondo una o più delle rivendicazioni precedenti, caratterizzato dal fatto che detto ricettacolo concavo è ricavato internamente ad uno scodellino inseribile amovibilmente in una sede pas-



sante definita in detto elemento di supporto

6 Accessorio da cucina, secondo una o più delle rivendicazioni precedenti, caratterizzato dal fatto che detto scodellino è provvisto di un pomolo di presa sporgente superiormente da detto elemento di supporto

7 Accessorio da cucina, secondo una o più delle rivendicazioni precedenti, caratterizzato dal fatto che detto scodellino presenta una conformazione a pianta circolare con un bordo periferico a diametro incrementato per appoggiarsi sul bordo di detta sede passante

8 Accessorio da cucina, secondo una o più delle rivendicazioni precedenti, caratterizzato dal fatto che detto pomolo di presa è applicato ad un'appendice di detto bordo dello scodellino sporgente lateralmente da detto scodellino

9 Accessorio da cucina, secondo una o più delle rivendicazioni precedenti, caratterizzato dal fatto che l'interno di detto scodellino è rivestito con uno strato antiaderente per uso alimentare

10 Accessorio da cucina, secondo una o più delle rivendicazioni precedenti, caratterizzato dal fatto che detto elemento di supporto presenta una pluralità di sedi passanti ciascuna alloggiante uno scodellino con un ricettacolo per un alimento da cuocere

11 Accessorio da cucina, secondo una o più delle rivendicazioni precedenti, caratterizzato dal fatto che detto elemento di supporto è attraversato da almeno un passaggio per il vapore

12 Accessorio da cucina, secondo una o più delle rivendicazioni precedenti, caratterizzato dal fatto che detto elemento di supporto è provvisto, centralmente, di un pomolo di presa sporgente superiormente

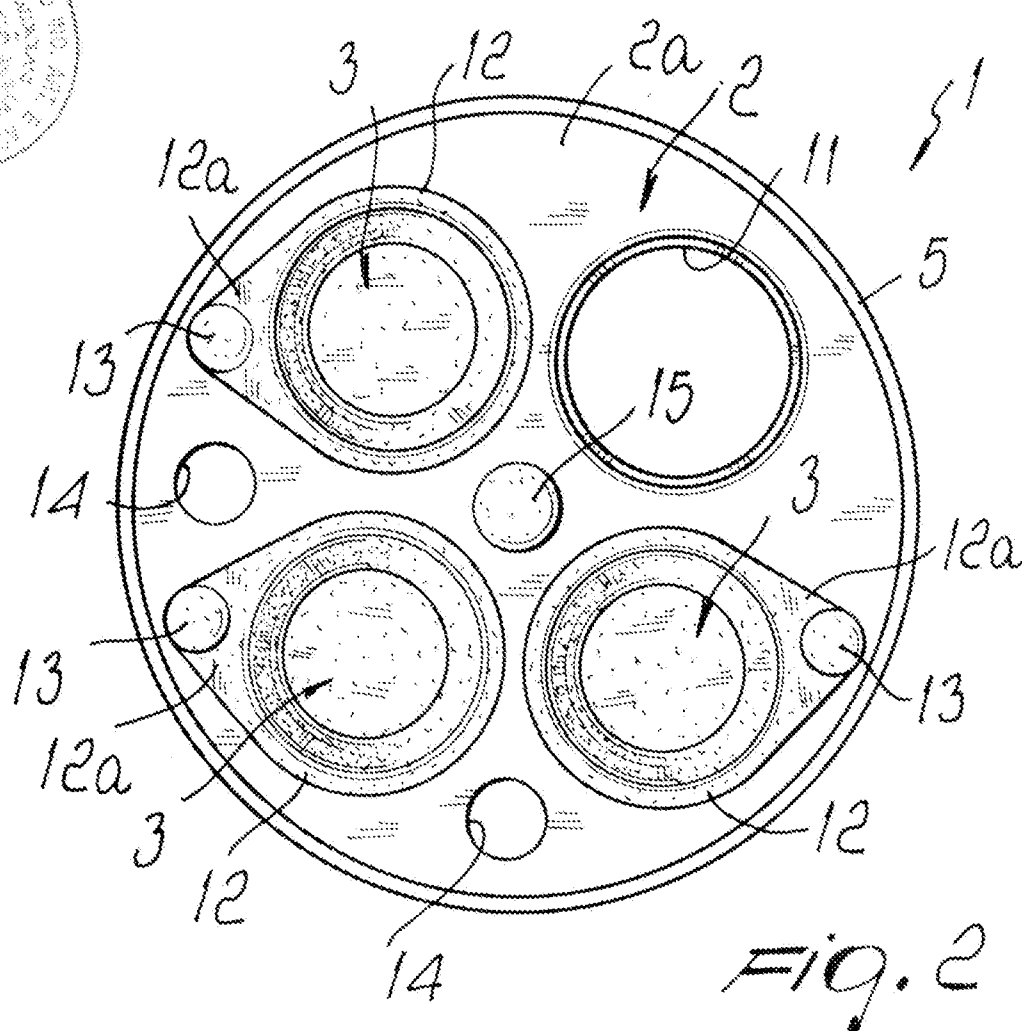
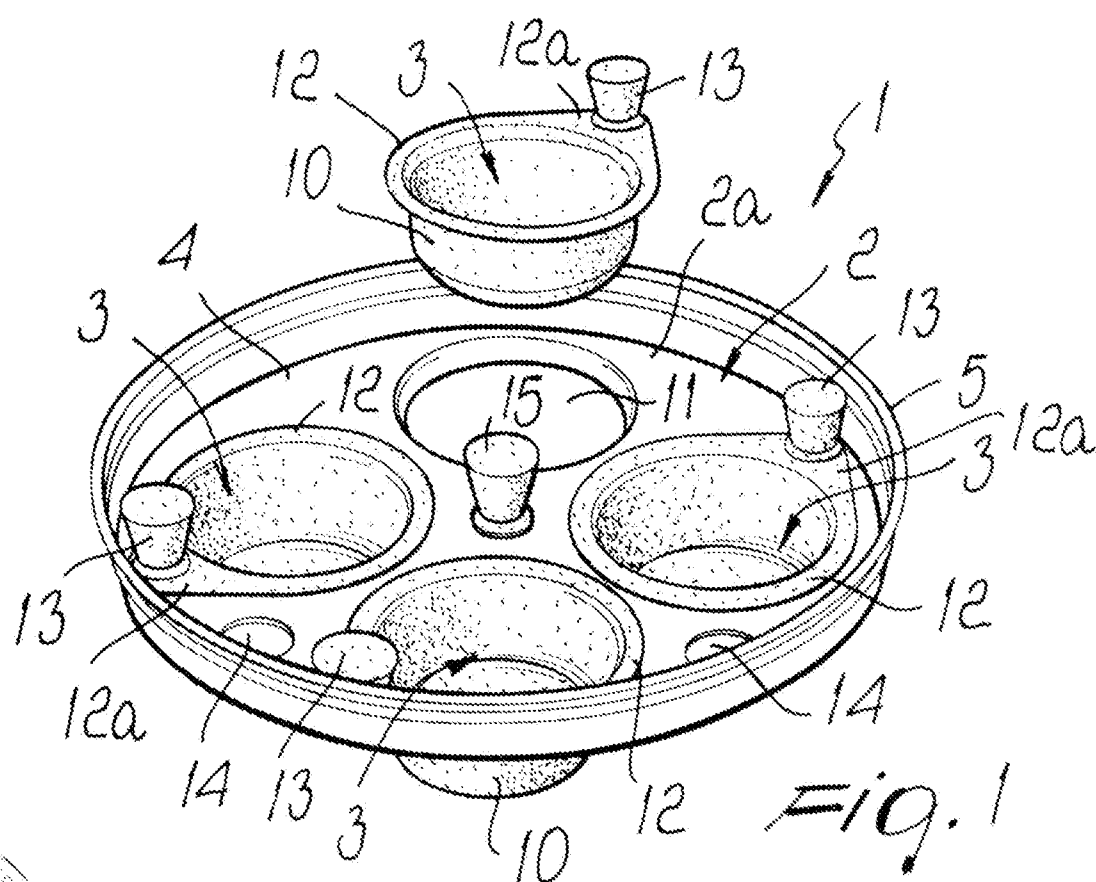


13 Accessorio da cucina per la cottura a vapore di alimenti, particolarmente per eseguire la cottura a vapore di uova, caratterizzato dal fatto di comprendere una o più delle caratteristiche descritte e/o illustrate

Il Mandatario

- Dr ~~Ing~~ Guido MODIANO -





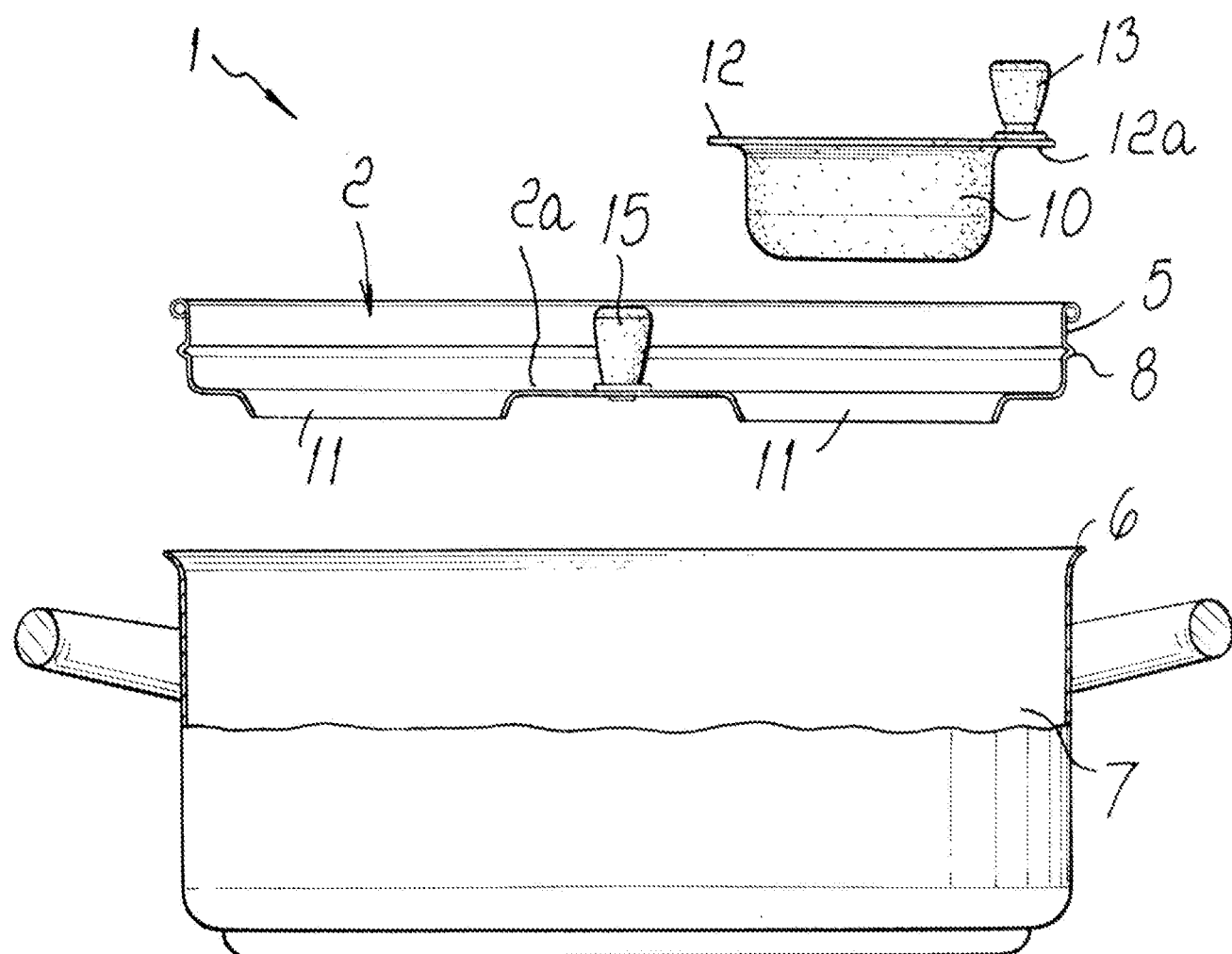


Fig. 3

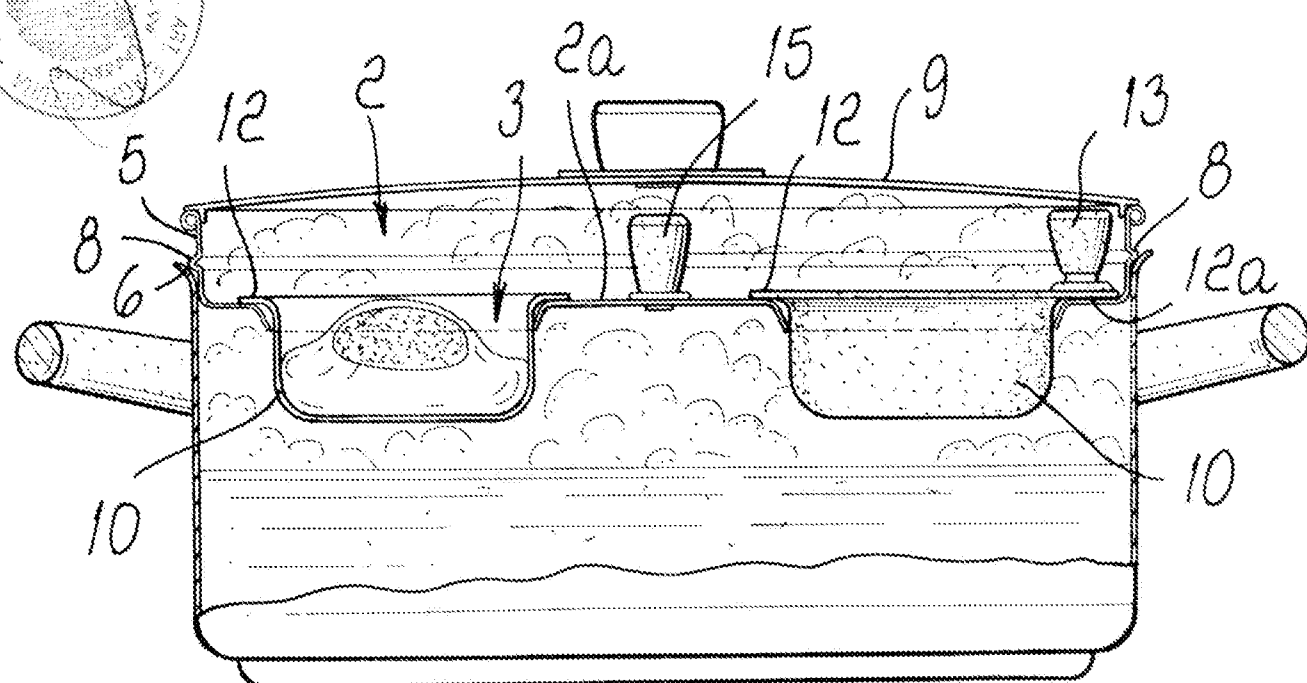


Fig. 4