

19



OFICINA ESPAÑOLA DE  
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **1 070 572**

21 Número de solicitud: U 200900732

51 Int. Cl.:  
**A47G 21/02** (2006.01)

12

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

22 Fecha de presentación: **17.04.2009**

43 Fecha de publicación de la solicitud: **30.09.2009**

71 Solicitante/s: **Luis Miguel Valdés Bayón**  
**Urbanización Las Viñas, 6**  
**24226 Puente Villarente, León, ES**

72 Inventor/es: **Valdés Bayón, Luis Miguel**

74 Agente: **No consta**

54 Título: **Tenedor palillo para pinchos y tapas.**

ES 1 070 572 U

## DESCRIPCIÓN

Tenedor palillo para pinchos y tapas.

### Sector técnico al que pertenece

El sector al que va dirigido es en su mayor parte a establecimientos de hostelería pero sin descartar el uso doméstico u otros sectores.

### Indicación del estado de la técnica anterior

Para degustar los pinchos o tapas se utilizan los palillos que son los más empleados en la hostelería que pueden ser planos o redondos y desechables.

Otra opción son los tenedores ya sean de metal o de plástico y aunque los segundos pueden ser desechables por lo general no se ponen con el pincho a no ser que sean alimentos que vayan en cazuelitas y no siempre. Además los metálicos necesitan limpiarse antes de volver a ser usados y esto entre otras causas hace que no se pongan apenas a disposición del público.

### Descripción de la invención

Utensilio más completo y eficaz que el palillo tradicional que presenta una estructura más compleja ya que de la pieza central (1) formada por un palillo que a media altura es atravesado por una pieza horizontal (2a) y en sus extremos parten sendos brazos a izquierda y derecha (2b) de la misma y finalizan en tres extremos puntiagudos presentando forma de tridente o tenedor. Pueden presentarse de varias formas distintas, elaborados con palillos planos (4) o redondos (3) en su totalidad o una combinación de ambos.

### Problema técnico planteado y solución

Cuando se utiliza el palillo para pinchar la tapa, sobre todo si los alimentos son blandos, pesados o se deshacen con facilidad puede ocurrir que se caigan y manchen la ropa y/o que no se aproveche el pincho en su totalidad. Estos alimentos pueden ser p.e: patata, tortilla, etc.

Con el tenedor palillo se podrá capturar la ración mejor y al tener más puntos de sujeción que el palillo convencional se cogerá ésta con más firmeza y se facilitará que no se caiga, ni se deshaga y en las pocas ocasiones en las que nos facilitan tenedores se podrán sustituir por este invento.

## Ventajas

La presente invención, según indica este enunciado se refiere a un utensilio que ha sido concebido para obtener numerosas ventajas respecto a los tradicionales palillos que se utilizan en la mayoría de los casos a la hora de la degustación de aperitivos y tapas. En ocasiones cuesta pinchar los aperitivos y nos damos cuenta de que con un tenedor se haría mejor, y en la mayoría de los establecimientos de hostelería no están a disposición del comensal. Este invento haría las veces de tenedor y se podría colocar en los establecimientos a disposición del público junto con el pincho dejando los palillos para la higiene dental del comensal que lo requiera.

Se pretende dar un valor añadido al hostelero en general y a todo aquel que lo utilice en el ámbito doméstico o profesional a la hora de dar una imagen y comodidad en la degustación de alimentos ya que es material desechable con lo que esto conlleva y se estima que presenta un reducido coste y a su vez ayuda y facilita la captura y aprovechamiento del pincho de manera mucho más completa que con los palillos, ayudando también a evitar que se caiga el alimento. Es un utensilio cómodo de utilizar, higiénico, económico y eficaz.

### Explicación de los gráficos

Las figuras 1 y 3 nos muestran el alzado de un utensilio que la pieza central es una varilla (1) que hacia la mitad se une otra perpendicular (2a) de la que salen a ambos lados y a la misma distancia (2b) dos brazos hacia abajo que junto con la otra mitad de la pieza central van a conformar un conjunto de tres pinchos o agujijones que son equidistantes.

En cuanto a la figura 2 y 4 hacen referencia al utensilio visto de perfil.

Las dos primeras figuras muestran la figura realizada con palillos planos y las dos siguientes con palillos redondos.

### Método de realización preferente

El de las figuras descritas sin descartar que en vez de finalizar en tres picos o pinchos a modo de tridente, puedan ser dos o más de tres.

### REIVINDICACIONES

1. Tenedor palillo para pinchos y tapas formado por un utensilio hecho con palillos de madera o fragmentos de éstos **caracterizado** porque se disponen en una pieza central vertical (1) atravesada por otra horizontal (2a) en cuyos extremos nacen dos brazos (2b) que unidos a la primera pieza conforman tres brazos que finalizan en picos para la captura de los pinchos o tapas y pueden estar compuestos de palillos redondos (3) o planos (4) o combinación de ambos tomando la forma de tenedor.

2. Tenedor palillo para pinchos y tapas según la

5

10

15

20

25

30

35

40

45

50

55

60

65

reivindicación nº 1 **caracterizado** por ser de altura similar pero más ancho que el palillo.

3. Tenedor palillo para pinchos y tapas según las reivindicaciones nº 1, y 2 **caracterizado** por ser de material desechable.

4. Tenedor palillo para pinchos y tapas según las reivindicaciones 2 y 3 **caracterizado** por poder presentar dos brazos o más de tres brazos finalizados en picos.

5. Tenedor palillo para pinchos y tapas según las reivindicaciones 1, 2, 3 y 4 **caracterizado** por poder presentar distintos tamaños.

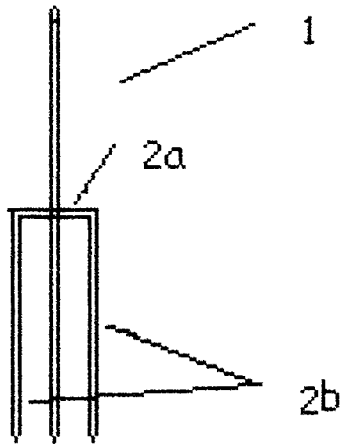


fig 1

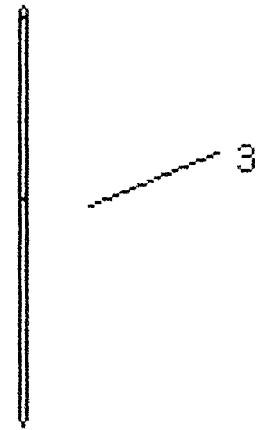


fig 2

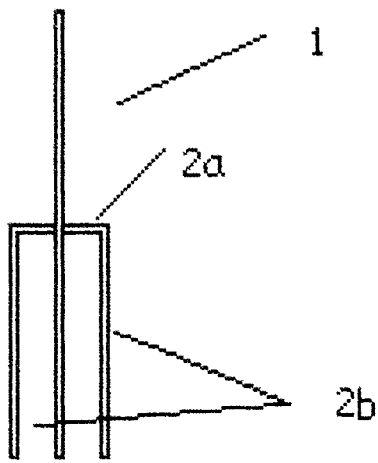


fig 3

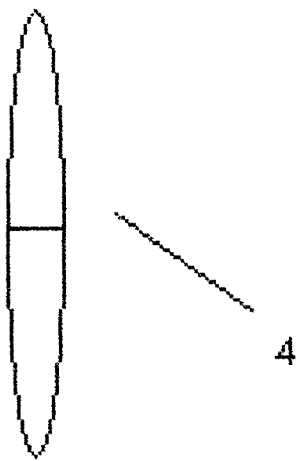


fig 4