



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



⑪ Número de publicación: **2 245 533**

⑫ Número de solicitud: 200202518

⑤① Int. Cl.:
A47J 37/06 (2006.01)

⑫

PATENTE DE INVENCION

B1

⑫② Fecha de presentación: **04.11.2002**

⑫③ Fecha de publicación de la solicitud: **01.01.2006**

Fecha de la concesión: **11.04.2007**

⑫⑤ Fecha de anuncio de la concesión: **01.05.2007**

⑫⑤ Fecha de publicación del folleto de la patente:
01.05.2007

⑦③ Titular/es: **Armando Molí Campderrich**
Camí de Bigues, 39
08480 L'Ametlla del Vallés, Barcelona, ES
Josep María Martinell i Jou

⑦② Inventor/es: **Molí Campderrich, Armando y**
Martinell i Jou, Josep María

⑦④ Agente: **Curell Suñol, Marcelino**

⑤④ Título: **Utensilio de cocina y utilizaciones correspondientes.**

⑤⑦ Resumen:

Utensilio de cocina y utilizaciones correspondientes. La invención se refiere a un utensilio de cocina para la cocción directa de alimentos como carnes, pescados o mariscos, que tiene por lo menos un asidero (2) y es apto para ser puesto sobre una fuente de calor cualquiera. Dicho utensilio comprende una placa de cocción (1) porosa de piedra natural o de material cerámico, de forma que la cocción presenta unas cualidades dietéticas ventajosas. Dicha placa (1) presenta una superficie inferior totalmente plana, apta para ser puesta, por ejemplo, sobre una placa eléctrica o vitrocerámica, y está unida de forma amovible a un asidero (2), preferentemente por medio de unos imanes (4a, 4b) de forma que la maniobra de desacoplamiento queda facilitada. Preferentemente, dicha placa de cocción (1) se utiliza para fabricar un utensilio de cocina según la invención, y dicho utensilio se usa para la cocción directa de alimentos.

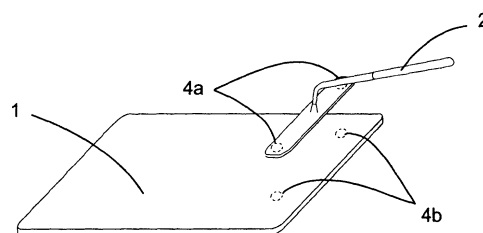


FIG. 2

ES 2 245 533 B1

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

DESCRIPCIÓN

Utensilio de cocina y utilizaciones correspondientes.

Campo de la invención

La invención se refiere a un utensilio de cocina para la cocción directa de alimentos como carnes, pescados o mariscos, que tiene por lo menos un asidero y es apto para ser puesto sobre una fuente de calor cualquiera, y a sus utilizaciones correspondientes. Más precisamente, el campo de aplicación de dicho utensilio de cocina es el de la técnica de cocción sobre piedra.

Estado de la técnica

Una técnica de cocina muy conocida y apreciada por sus cualidades dietéticas consiste en la cocción de alimentos frescos como carnes, pescados o mariscos, por la acción directa del calor, es decir sin que medien en la cocción otros elementos o ingredientes como agua, aceite, salsa, etc.

En la cocción a la plancha, es decir por medio de una superficie caliente de contacto más o menos plana, las grasas exudadas por los propios alimentos al cocerse permanecen sobre la plancha e intervienen en la cocción, con lo cual el plato cocinado puede resultar demasiado graso o contener restos de grasa carbonizada, nocivos para la salud.

En el asado con parrilla, por ejemplo en una barbacoa, este inconveniente no existe, ya que las grasas se eliminan al caer a través de las aberturas de la parrilla. Sin embargo, presenta la desventaja de que, al caer las grasas sobre la fuente de calor situada debajo, se queman, emiten humos nocivos y pueden encenderse, con el consiguiente riesgo de incendio, perjudicando la adecuada cocción de los alimentos.

La cocción sobre piedra utiliza tradicionalmente una losa de piedra lisa colocada sobre un lecho de brasas. Esta técnica comparte esencialmente los mismos inconvenientes ya citados de la cocción a la plancha. Otro inconveniente de esta práctica tradicional es que la losa, una vez caliente, resulta difícilmente manejable, y ello durante largo tiempo debido a su elevada capacidad calorífica.

Se conocen, por ejemplo por la patente europea EP 0 623 303, unos asadores sobre piedra que son portátiles y comprenden principalmente un bastidor, unos elementos de asimiento, una fuente de calor eléctrica y una placa plana de piedra lisa encajada de forma amovible en dicho bastidor sobre la fuente de calor. Estos asadores conocidos tienen la ventaja de ser portátiles aún con la piedra caliente. Sin embargo, su estética no es tan atractiva como en la práctica tradicional; se entiende, en cualquier caso, que no comparte las mismas características estéticas, tanto en lo que se refiere a su aspecto general como a su funcionalidad, al requerir una conexión eléctrica. En efecto, un asador portátil del tipo citado forma un conjunto indisoluble, en el sentido de que sus elementos, y en particular la placa de piedra lisa, no pueden adaptarse a otros soportes u otras fuentes de calor, como por ejemplo un lecho de brasas.

Sumario de la invención

La invención tiene por objeto superar estos inconvenientes. Esta finalidad se consigue mediante un utensilio de cocina para la cocción directa de alimentos como carnes, pescados o mariscos, que tiene por lo menos un asidero, caracterizado porque tiene una placa de cocción porosa y porque es apto para ser pue-

to sobre cualquier fuente de calor, donde dicha placa de cocción porosa presenta unos poros que permiten la absorción de líquidos pero impiden el paso de una llama de fuego.

Así, el utensilio de cocina según la presente invención presenta el atractivo estético de la práctica tradicional de cocción sobre piedra lisa, pero resuelve los inconvenientes citados, al tener un asidero que permite su fácil manejo, incluso en estado caliente, poder utilizarse sobre diversos soportes y presentar unas ventajas dietéticas resultantes del carácter poroso de la piedra, al quedar los alimentos separados de la fuente de calor pero sin que las grasas queden retenidas en la superficie de cocción, al ser absorbidas por la piedra gracias a su porosidad.

Preferentemente, dicha placa de cocción porosa presenta una estructura esponjosa que retiene los líquidos, y especialmente las grasas, exudados por los alimentos como carnes, pescados o mariscos durante su cocción, de manera que el modo de cocción resulta ventajoso con respecto al de la cocción tradicional sobre piedra lisa. Semejante estructura esponjosa se encuentra especialmente en algunas piedras naturales, como por ejemplo ciertos tipos de pizarra, pero también puede obtenerse en un material sintético.

De forma ventajosa, la superficie inferior de dicha placa de cocción porosa es totalmente plana. De esta forma, esta superficie puede aplicarse sobre todo tipo de soporte o fuente de calor, es decir no sólo sobre una parrilla de barbacoa o unos fogones de gas u otro combustible, si no también especialmente sobre los soportes que requieren una superficie de contacto totalmente plana, como por ejemplo las placas eléctricas o también las placas de cocción vitrocerámicas. Además, el carácter plano de la superficie inferior facilita las tareas de limpieza al tiempo que da a la placa un aspecto estéticamente ventajoso.

Preferentemente, dicha placa de cocción es de un material pétreo o piedra natural, y de forma ventajosa es de pizarra natural permeable. Esta composición le da al utensilio según la invención un aspecto agradable, con una estética similar a la de la cocción tradicional sobre piedra lisa.

Sin embargo, dicha placa de cocción también puede ser de un material sintético, como un material cerámico. Así, puede buscarse un material sintético de aspecto parecido al de la piedra natural y cuyas propiedades intrínsecas se hayan optimizado para su uso como superficie de cocción.

En una forma preferida de la invención, el asidero está unido a dicha placa de cocción de una forma amovible, mediante cualquier sistema de fijación conocido. Así, por una parte, se facilitan las tareas de limpieza de los elementos que componen el utensilio según la invención y por otra parte, se permite el reemplazo de la placa de cocción cuando esté saturada o deteriorada por el uso. Además, una vez desmontadas, las piezas constitutivas del utensilio según la invención, esto es principalmente la placa de cocción y el asidero, pueden ordenarse más fácilmente. Finalmente, el carácter amovible de dicho asidero permite acoplar varias placas de cocción, por ejemplo de diferentes formas o tamaños, a un mismo asidero, con las consiguientes ventajas de un coste reducido y una mayor compacidad del conjunto desmontado.

Más preferentemente, dicho asidero está unido a dicha placa de cocción mediante por lo menos un imán, de forma que el sistema de fijación queda enor-

memente simplificado al no comprender tornillos, arandelas, tuercas o elementos similares. De esta forma, las operaciones de montaje/desmontaje no requieren el uso de herramientas y además las tareas de limpieza se ven facilitadas.

Más preferentemente aún, dicho asidero presenta una superficie de apoyo con por lo menos dos imanes alineados entre sí, definiendo una línea de imantación, y dicho asidero presenta un mango que está unido a dicha superficie de apoyo en un punto alejado de dicha línea de imantación. Esta forma preferida de realización permite desacoplar fácilmente el asidero de la placa de cocción mediante un simple movimiento de palanca por medio de dicho mango.

De forma ventajosa, dicho imán o imanes están alojados en el interior de dicho asidero a través de la superficie inferior de dicho asidero que queda en contacto con dicha placa de cocción, de forma que dichos imanes actúan directamente en dicha superficie inferior, es decir sin que haya materia de por medio.

Asimismo, dicho imán o imanes también pueden estar alojados en el interior de dicha placa de cocción a través de la superficie inferior de ésta, de tal forma que actúan por la superficie superior de dicha placa de cocción, o superficie de cocción, a través de un espesor de dicha placa de cocción. De esta forma, dicho imán o imanes quedan escondidos, dejando plana y homogénea dicha superficie de cocción, con lo cual se facilitan considerablemente las tareas de limpieza. Además, el carácter plano y homogéneo de la superficie de cocción le confiere un aspecto estéticamente ventajoso. Dicha placa de cocción puede así utilizarse, desmontada del asidero, para otros fines distintos de la cocción, por ejemplo como bandeja de presentación de alimentos tales como quesos, embutidos u otros.

En esta forma ventajosa de realización, en la cual los elementos para la unión de dicha placa de cocción con dicho mando están constituidos por al menos un imán, la posición, forma y características intrínsecas de dichos imanes serán tales que se asegure una unión eficaz de dicho asidero con dicha placa de cocción, sin menoscabo de la robustez de dicha placa de cocción a nivel de los alojamientos de dichos imanes. Se preferirá, por ser la unión más eficaz, la variante en la cual dichos imanes están presentes tanto en la placa de cocción como en el asidero. Como es obvio, en las otras variantes en las cuales dichos imanes sólo están presentes en uno de los dos elementos, placa de cocción o asidero, el otro elemento presentará en su lugar un material ferromagnético de forma que se asegure la unión por la acción de una fuerza magnética.

La invención también se refiere a una utilización de una placa de cocción porosa para la cocción directa de alimentos como carnes, pescados o mariscos del tipo descrito en lo que precede.

Asimismo, la invención se refiere a una utilización de una placa de cocción porosa para la fabricación de un utensilio de cocina con un asidero del tipo descrito en lo que precede.

Breve descripción de los dibujos

Otras ventajas y características de la invención se aprecian a partir de la siguiente descripción, en la que, sin ningún carácter limitativo, se relatan unos modos preferentes de realización de la invención haciendo mención de los dibujos que se acompañan. Las figuras muestran:

Fig. 1, una vista en perspectiva de un utensilio de

cocina según un primer modo de realización de la presente invención.

Fig. 2, una vista en perspectiva explosionada del utensilio de cocina de la Fig. 1.

Fig. 3, una vista en planta superior del asidero perteneciente al utensilio de cocina de la Fig. 1.

Fig. 4, una vista en alzado frontal de dicho asidero, junto con una vista parcial en alzado frontal de una placa de cocción correspondiente.

Fig. 5, una vista en alzado lateral de dicho asidero.

Fig. 6, una vista en alzado frontal de un asidero, junto con una vista parcial en alzado frontal de una placa de cocción correspondiente, según un segundo modo de realización de la invención.

Descripción detallada de unas formas de realización de la invención

Las figuras de 1 a 5 ilustran un primer modo preferente de realización del utensilio de cocina según la invención en el cual:

- el asidero está unido de forma amovible a la placa de cocción mediante dos pares de imanes,
- dicho asidero presenta una superficie de apoyo con dos imanes alojados en su interior a través de su superficie inferior,
- dicho asidero presenta un mango unido a dicha superficie de apoyo en un punto alejado de la línea que pasa por dichos imanes,
- dicha superficie de cocción presenta dos imanes alojados en su interior a través de su superficie inferior, de forma que dichos imanes se corresponden con los imanes de dicho asidero para asegurar la unión de dicho asidero con dicha superficie de cocción,
- dicha superficie de cocción es de pizarra natural permeable y presenta una superficie de cocción totalmente plana.

La figura 1 muestra una vista en perspectiva de este primer modo de realización, donde la placa de cocción 1 está acoplada al asidero 2. La figura 2 muestra estos dos elementos desacoplados, en una posición previa a su acoplamiento: los imanes 4a de dicho asidero 2 están enfrentados a los imanes 4b de dicha placa de cocción. En esta figura, dichos imanes 4a, 4b están representados con trazo discontinuo, al quedar escondidos desde el punto de vista superior oblicuo de la figura.

La placa de cocción 1 tiene una forma rectangular, con bordes redondeados, y es de espesor relativamente pequeño pero, dependiendo de las dimensiones totales de la placa, suficiente para asegurar su resistencia mecánica cuando está cargada y sustentada por dicho asidero. Su superficie superior o superficie de cocción es totalmente plana. Los dos imanes 4b están alojados a través de la superficie inferior de dicha placa de cocción 1, con lo cual no son visibles desde dicha superficie superior. Con el fin de facilitar el posicionamiento de dicho asidero 2 con respecto a dicha placa de cocción 1 para su acoplamiento, dicha superficie superior puede presentar unas marcas o dibujos, no representados, que indiquen la posición de dichos imanes. Dichos imanes 4b, que constituyen los puntos de unión de dicha placa 1 con dicho asidero 2,

son idénticos, tienen una forma de pastilla cilíndrica y están situados junto a uno de los bordes de dicha placa, paralelamente a éste, cerca de sus esquinas. Como puede verse en la figura 4, dichos imanes 4b están alojados en unos vaciamentos cilíndricos practicados en la superior inferior de dicha placa de cocción 1. La superficie inferior de dicha placa de cocción 1 es totalmente plana, exceptuando los vaciamentos que albergan dichos imanes 4b, de tal forma que es apta para utilizarse sobre cualquier soporte, y especialmente sobre placas de cocina eléctricas o vitrocerámicas.

Como muestran las figuras 3, 4 y 5, el asidero 2 comprende una superficie de apoyo 3 unida a un mango 5 que consta de una tobera de unión 8 con forma troncocónica, prolongada por un brazo acodado 7 hueco de sección circular que a su vez está prolongado en su extremo por un pomo 6. Preferentemente, dicha superficie de apoyo 3 y los elementos de dicho mango son de material metálico, siendo el pomo de un material aislante térmico, como por ejemplo madera o baquelita. El mango 5 está unido a la superficie de apoyo 3 por cualquier medio apropiado, por ejemplo mediante soldadura. En el modo de realización representado en dichas figuras, la superficie de apoyo es plana, con forma rectangular oblonga y bordes redondeados. Su lado mayor, en los extremos del cual están situados los dos imanes 4a, tiene una longitud ligeramente más corta que la de la placa de cocción 1 correspondiente. Como puede verse en las figuras 4 y 5, dichos imanes 4a son idénticos, tienen una forma de pastilla cilíndrica y están alojados en unos vaciamentos cilíndricos practicados en la cara inferior de dicha superficie de apoyo 3, de forma que la cara inferior de dichos imanes 4a queda sensiblemente en el mismo plano que la superficie inferior de dicha superficie de apoyo 3, y la línea que pasa por dichos imanes 4a queda sensiblemente separada, horizontalmente, del eje de la tobera 8 de unión con dicha superficie de apoyo 3.

Dichos imanes 4a, 4b pueden estar fijados a dicha placa de cocción 1 o a dicha superficie de soporte 3 de dicho asidero 2 por cualquier medio apropiado, como por ejemplo una encoladura resistente a temperaturas elevadas. Asimismo, mediante semejante encoladura, utilizando por ejemplo una masilla apropiada, también puede resolverse el problema de las tensiones termomecánicas inducidas por dilatación diferencial entre los imanes y el material que los alberga.

Por otra parte, dichos imanes 4a, 4b son tales que la fuerza de atracción magnética que ejercen entre sí, a través del espesor de la placa de cocción 1 que queda entre los imanes 4b y la superficie de cocción, es suficiente para asegurar el sostenimiento de dicha placa 1 cuando está cargada y se encuentra levantada por medio del asidero 2.

Por otra parte, la maniobra de desacoplamiento de dicho asidero 2 con respecto a dicha placa 1 se realiza estando dicha placa 1 en reposo sobre una superficie de apoyo, como por ejemplo una parrilla, y ejerciendo

a través de dicho pomo 6 una fuerza de palanca de forma que se transmite un par que hace rotar la superficie de apoyo 3 sobre su lado mayor cercano a los imanes 4a, desacoplándolos de los imanes 4b de dicha placa de cocción 1. Dicha maniobra de desacoplamiento sólo es fácilmente realizable cuando dicha placa 1 se encuentra apoyada en una superficie, tal como se ha indicado. Por consiguiente, cuando dicha placa 1 se encuentra levantada por medio de dicho asidero 2, está sólidamente unida a éste por la fuerza magnética de los imanes, no pudiendo desprenderse más que por un movimiento de aceleración muy brusco que normalmente no debe producirse en una utilización normal de dicho utensilio de cocina.

La figura 6 muestra un segundo modo de realización similar al de las figuras de 1 a 5, pero en el cual el sistema de fijación amovible mediante imanes ha sido reemplazado por un sistema de unión amovible por tornillos y tuercas. Así, la superficie de apoyo 3 presenta dos agujeros pasantes para sendos tornillos 9 y la placa de cocción 1 presenta unas tuercas 10 empujadas correspondientes.

El experto en la materia comprenderá fácilmente que los modos de realización de la invención que acaban de describirse no constituyen más que unos ejemplos no limitativos, con respecto a los cuales podrán preverse numerosas variantes sin salir por ello del marco de la presente invención. Estas variantes podrán referirse, especialmente, a la forma o la composición de la placa de cocción 1 y del asidero 2. Así, por ejemplo, dicha placa 1 puede tener en planta una forma rectangular, como en los modos de realización ilustrados, pero también puede ser ovalada, redonda o tener cualquier otra forma en planta. Asimismo, dicha placa 1 puede tener unos dibujos o ranuras periféricas en su superficie de cocción, por cuestiones de estética o de drenaje eventual de líquidos. Por otra parte, dicha placa 1 puede no ser homogénea; en particular, en el caso de una placa de cerámica, puede estar reforzada interiormente con material compuesto para mejorar sus propiedades termomecánicas. Los imanes 4a y 4b pueden tener otras formas que la de una pastilla cilíndrica, y pueden estar dispuestos en número mayor que dos. Finalmente, dichos imanes 4b de la placa de cocción 1 pueden estar alojados a través de la superficie superior de cocción en lugar de estarlo a través de la superficie inferior como en el primer modo de realización representado. En lo que respecta al asidero 2, su forma puede diferir de las de los modos de realización representados. Por ejemplo, la superficie de apoyo 3 puede ser arqueada, con unas bases planas para albergar los imanes o los tornillos, y el mango puede reemplazarse por un asidero diferente, como por ejemplo un asa, siempre y cuando, en el caso en que la unión amovible entre dicha placa 1 y dicho asidero 2 se realice mediante imanes, se asegure la facilidad y seguridad de la maniobra de desacoplamiento, tal como se ha descrito. Además, pueden preverse varios asideros 2 en una misma placa de cocción 1.

REIVINDICACIONES

1. Utensilio de cocina para la cocción directa de carnes, pescados o mariscos, que tiene por lo menos un asidero (2), **caracterizado** porque tiene una placa de cocción (1) porosa y porque es apto para ser puesto sobre cualquier fuente de calor, donde dicha placa de cocción (1) porosa presenta unos poros que permiten la absorción de líquidos pero impiden el paso de una llama de fuego.

2. Utensilio de cocina según la reivindicación 1, **caracterizado** porque dicha placa de cocción (1) porosa presenta una estructura esponjosa que retiene los líquidos exudados por los alimentos como carne, pescado o mariscos durante su cocción.

3. Utensilio de cocina según una de las reivindicaciones 1 ó 2, **caracterizado** porque presenta una superficie inferior totalmente plana.

4. Utensilio de cocina según cualquiera de las reivindicaciones 1 a 3, **caracterizado** porque dicha placa de cocción (1) es de un material pétreo natural.

5. Utensilio de cocina según la reivindicación 4, **caracterizado** porque dicha placa de cocción (1) es de pizarra natural permeable.

6. Utensilio de cocina según cualquiera de las reivindicaciones 1 a 3, **caracterizado** porque dicha placa de cocción (1) es de un material cerámico.

7. Utensilio de cocina según cualquiera de las reivindicaciones 1 a 6, **caracterizado** porque dicho asi-

dero (2) está unido a dicha placa de cocción de una forma amovible.

8. Utensilio de cocina según la reivindicación 7, **caracterizado** porque dicho asidero (2) está unido a dicha placa de cocción (1) mediante por lo menos un imán (4a, 4b).

9. Utensilio de cocina según la reivindicación 8, **caracterizado** porque dicho asidero (2) presenta una superficie de apoyo (3) con por lo menos dos imanes (4a) alineados entre sí, definiendo una línea de imantación, y por que dicho asidero (2) presenta un mango (5) que está unido a dicha superficie de apoyo en un punto alejado de dicha línea de imantación.

10. Utensilio de cocina según una de las reivindicaciones 8 u 9, **caracterizado** porque dicho imán (4a) está alojado en el interior de dicho asidero (2) a través de la superficie inferior de dicho asidero (2) que queda en contacto con dicha placa de cocción (1).

11. Utensilio de cocina según cualquiera de las reivindicaciones 1 a 10, **caracterizado** porque dicho imán (4b) está alojado en el interior de dicha placa de cocción (1) a través la superficie inferior de ésta.

12. Utilización de una placa de cocción (1) porosa para la cocción directa de alimentos como carnes, pescados o mariscos.

13. Utilización de una placa de cocción (1) porosa para la fabricación de un utensilio de cocina con un asidero.

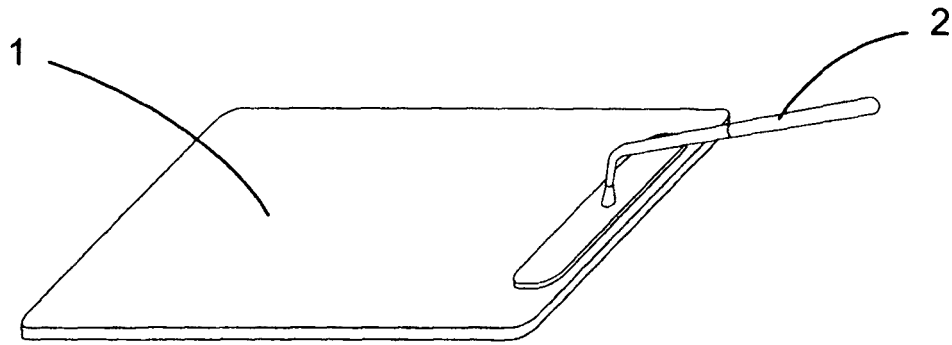


FIG. 1

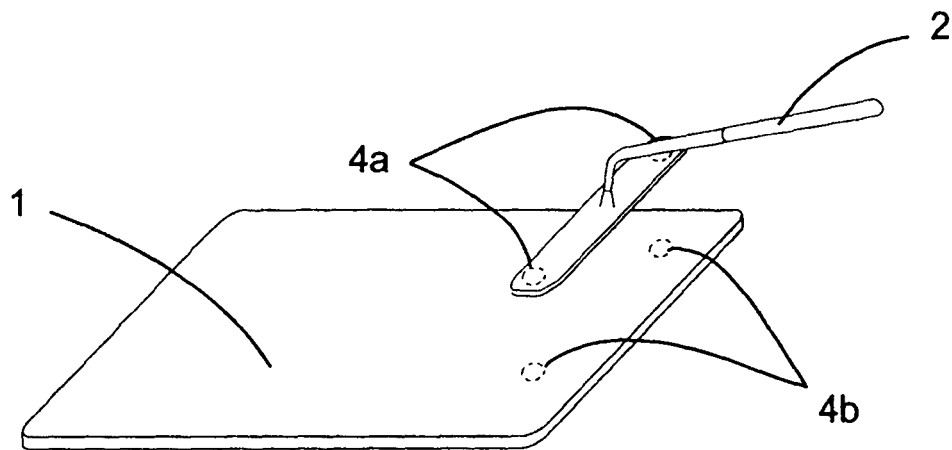


FIG. 2

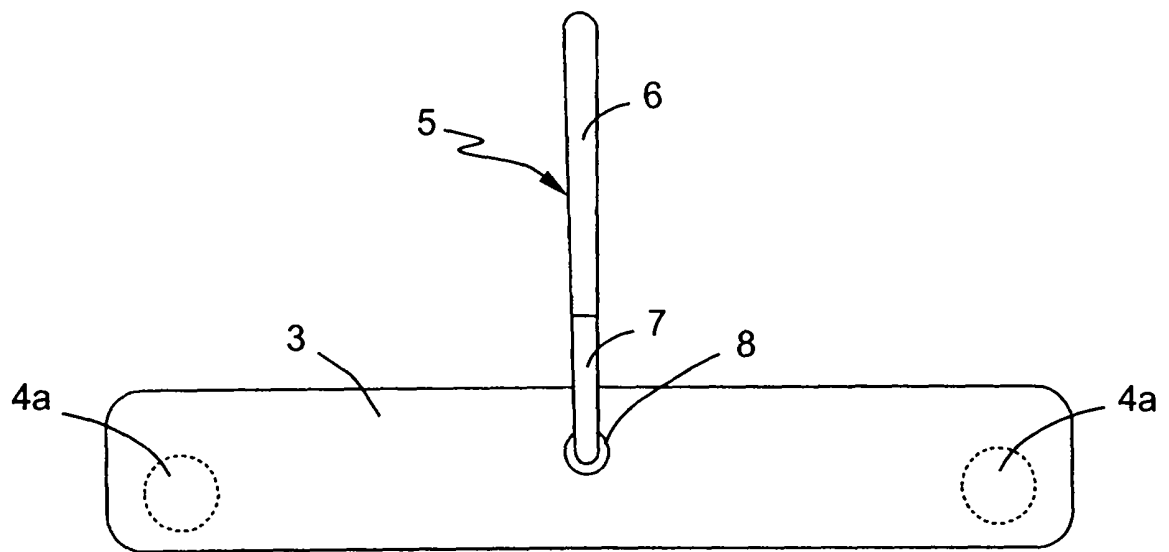


FIG. 3

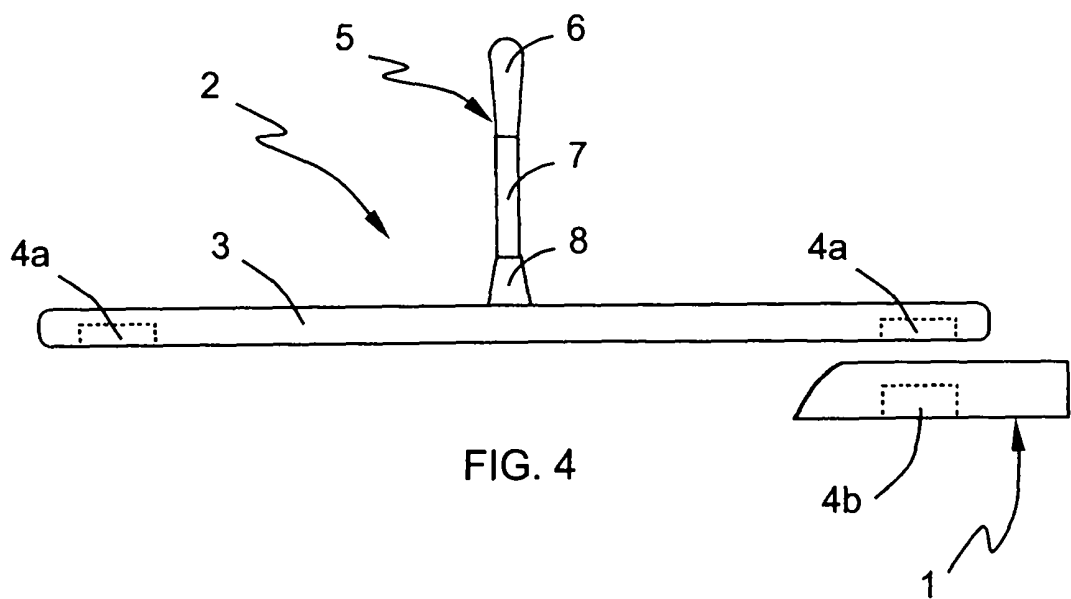


FIG. 4

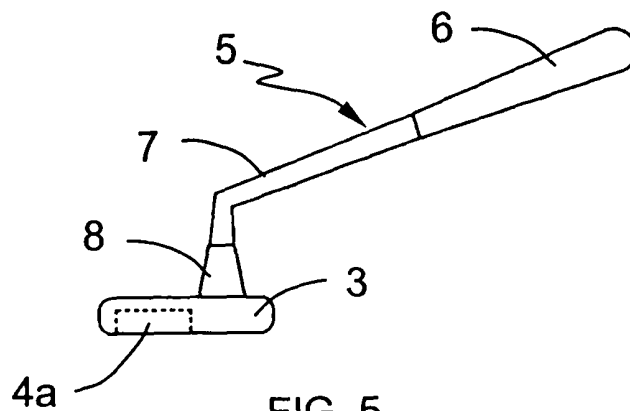
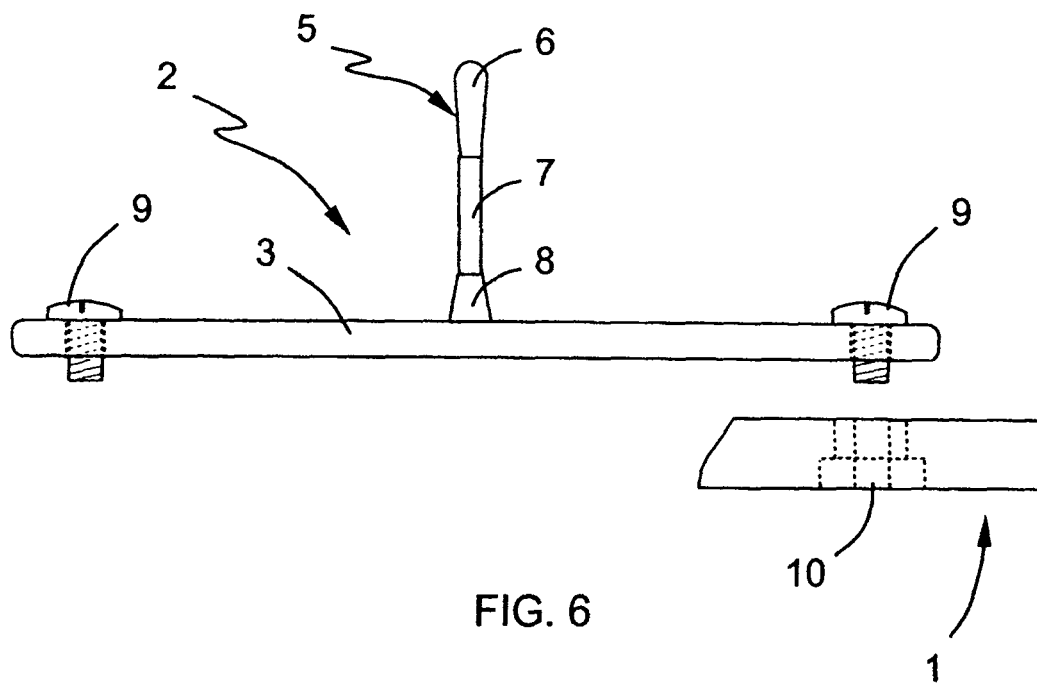


FIG. 5





OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA

⑪ ES 2 245 533

⑫ Nº de solicitud: 200202518

⑬ Fecha de presentación de la solicitud: 04.11.2002

⑭ Fecha de prioridad:

INFORME SOBRE EL ESTADO DE LA TÉCNICA

⑮ Int. Cl.7: A47J 37/06

DOCUMENTOS RELEVANTES

Categoría	Documentos citados	Reivindicaciones afectadas
X	DE 9106884 U1 (ABC-ELEKTROGERÄTE VOLZ, GMBH & CO) 25.07.1991, todo el documento.	1-4,12,13
X	FR 2644561 A1 (CHARPILLON AGNES) 21.09.1990, resumen; figuras.	1-4,12,13
X	FR 2641604 A1 (LAGRANGE CIE ETS; LAGRANGE RENE) 13.07.1990, resumen; figura 1.	1-3,12,13
X	FR 2747904 A1 (CHEMINEES SEGUIN DUTERIEZ SA) 31.10.1997, todo el documento.	1,3,7,12,13
A	ES 2020143 A6 (DIDIER WERKE AG) 16.07.1991, todo el documento.	1-6,12
A	US 4681027 A (MEAMBER JON F) 21.07.1987, resumen; figuras.	1
A	ES 130460 U (MERY S.A.) 20.05.1967, todo el documento.	1

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

02.11.2005

Examinador

M. Colomer Nieves

Página

1/1