

19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **1 103 860**

21 Número de solicitud: 201430295

51 Int. Cl.:

A47J 37/10 (2006.01)

A47J 36/02 (2006.01)

12

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

22 Fecha de presentación:

05.03.2014

43 Fecha de publicación de la solicitud:

20.03.2014

71 Solicitantes:

**ACTERVIS, GMBH (100.0%)
C/O PRV PROVIDES TREUHANDGESELLSCHAFT
LINDENHOF/ DORFSTRASSE 38
CH-6341 BAAR/ZUG CH**

72 Inventor/es:

TORRES MARTÍN, Juan Ramón

74 Agente/Representante:

DURÁN MOYA, Luis Alfonso

54 Título: **RECIPIENTE PARA COCINAR ALIMENTOS**

ES 1 103 860 U

DESCRIPCIÓN

Recipiente para cocinar alimentos.

5 La presente invención está dirigida al sector de los recipientes de cocina que sirven para cocinar alimentos mediante la acción del fuego sobre los mismos.

Particularmente, la presente invención hace referencia a un recipiente de cocina de tipo sartén, cazo u olla, entre otros.

10 Dicho tipo de recipientes es utilizado frecuentemente a la hora de guisar y/o freír alimentos. En muchas ocasiones resulta práctico conocer la temperatura a la cual se encuentra dicho recipiente en un momento determinado, cuando este último está siendo sometido a la acción del fuego u otra fuente de calor.

15 Son conocidos, en el estado de la técnica, recipientes para cocinar alimentos cuya superficie interior comprende zonas tales como, por ejemplo, el fondo o el borde interior de los mismos que incorporan al menos una capa de pintura termocromática capaz de cambiar de color para indicar que dichos recipientes han alcanzado o superado una cierta temperatura.

20 No obstante, dichas zonas de la superficie interior de los recipientes con capa termocromática suelen estar ocupadas por los propios alimentos durante el cocinado de los mismos y, en la gran mayoría de ocasiones, la disposición de los alimentos sobre dichas zonas no permite visualizar la zona termocromática y tampoco su cambio de color, con lo que en muchas ocasiones no se puede evitar que el recipiente y/o los alimentos que contiene se quemen.

25 Asimismo, la fabricación de recipientes, cuyas superficies interiores comprenden al menos una zona de revestimiento termocromático, suele ser más compleja pues se tienen que fabricar superficies internas de diferentes revestimientos, implicando un coste de producción mayor y una eficiencia menor en la cadena de producción de dichos recipientes.

30 Así pues, resulta conveniente encontrar un recipiente que permita resolver los inconvenientes citados. En particular, la presente invención da a conocer un recipiente para cocinar alimentos que comprende una superficie interior cóncava para contener los alimentos durante el cocinado que se caracteriza porque el reborde superior de dicho recipiente comprende un revestimiento termocromático y porque la superficie interior cóncava comprende un revestimiento antiadherente de piedra. De este modo, se consigue un recipiente con un revestimiento termocromático dispuesto en una zona no afectada por los alimentos utilizados en el mismo recipiente y siempre visible por el usuario.

35 Preferentemente, dicho revestimiento termocromático es capaz de cambiar de color a partir de una temperatura igual o superior a 60°.

Preferentemente, dicho revestimiento termocromático está fabricado de un material que comprende sílice, metiltrimetoxisilano, alcohol, agua, dióxido de titanio, óxido de aluminio y pigmentos termocromáticos.

45 Según una realización preferente, dicho recipiente es una sartén que comprende al menos un mango.

Según una realización preferente de la invención, dicho recipiente comprende adicionalmente al menos un mango.

50 Según otra realización preferente de la invención, dicho recipiente comprende adicionalmente al menos una asa.

Según otra realización particular, dicho recipiente es una olla.

Según otra realización particular, dicho recipiente es un cazo.

55 Para una mejor comprensión de la invención, se adjunta a título de ejemplo explicativo pero no limitativo, unas figuras que muestran una realización de la presente invención.

La Figura 1 muestra una vista en perspectiva de un recipiente para cocinar alimentos según una realización preferente de la presente invención.

60 La Figura 2 muestra una vista en planta de la realización del recipiente representado en la Figura 1.

La Figuras 1 y 2 muestran un ejemplo de realización preferente de un tipo de recipiente según la presente invención tal como, por ejemplo, una sartén -1-. No obstante, otros tipos de recipientes pueden utilizarse para llevar a cabo la presente invención tales como, por ejemplo, una olla, un cazo, entre otros.

65

- 5 Tal como se puede apreciar en las Figuras 1 y 2, la sartén -1- comprende una superficie exterior -2- y una superficie interior cóncava, compuesta a su vez de un fondo -4- interior y una pared interior -6- dispuesta a lo largo del perímetro o contorno de dicho fondo -4-. El extremo superior de dicha pared interior -6- comprende a lo largo de la misma un reborde -5- superior en forma de anillo. Según la realización preferente de las Figuras 1 y 2, dicha sartén -1- tiene una forma redonda o circunferencial. No obstante, otras formas de sartén son posibles tales como, por ejemplo, una sartén con forma cuadrada u ovalada.
- 10 Adicionalmente, dicha sartén -1-, según esta realización preferente, puede comprender al menos un mango -3-, si bien también puede comprender otros medios de soporte tal como, por ejemplo, una asa, entre otros.
- 15 Dicho reborde -5- superior comprende a lo largo de su superficie un revestimiento termocromático capaz de cambiar de color a una temperatura tal como, por ejemplo, 60°. Dicho revestimiento termocromático -5- es preferentemente de color rojo o rosa a temperatura ambiente, si bien otros colores son posibles en función de la composición del revestimiento termocromático -5-. Al aplicar una fuente de calor sobre la sartén -1-, cuando ésta llega a una temperatura aproximadamente de 60°, dicho revestimiento termocromático -5- cambia de color preferentemente a blanco, si bien otros colores son posibles. Asimismo, la temperatura a la cual el revestimiento termocromático -5- cambia de color también puede variar en función de la composición de dicho revestimiento termocromático -5-.
- 20 Preferentemente, dicho revestimiento termocromático -5- está fabricado de un material que comprende sílice, metiltrimetoxisilano, alcohol, agua, dióxido de titanio, óxido de aluminio y pigmentos termocromáticos. Según una realización particular, la composición de dicho revestimiento termocromático -5- comprende un 40% de sílice, un 20% de metiltrimetoxisilano, un 3% de alcohol, un 15% de agua, un 9% de dióxido de titanio, un 3% de óxido de aluminio y un 10% de pigmentos termocromáticos.
- 25 Según otra realización preferente de la invención, dicho revestimiento termocromático -5- está fabricado de un material que comprende sílice, metiltrimetoxisilano, alcohol etílico u etanol, agua, dióxido de titanio, óxido de aluminio y pigmentos termocromáticos. No obstante, otras composiciones son posibles para dicho revestimiento termocromático -5-.
- 30 La disposición de dicho revestimiento termocromático -5- en el reborde superior de la sartén -1- permite que el usuario siempre pueda visualizar el cambio de color en el revestimiento termocromático -5- incluso durante el cocinado de alimentos.
- 35 Adicionalmente, la superficie interior cóncava (fondo -4- interior y pared -6- interior) de la sartén -1- comprende un revestimiento antiadherente de piedra, si bien otros materiales son posibles. Dicho revestimiento antiadherente de piedra permite que los alimentos que se dispongan en dicha sartén no se peguen durante el cocinado de los mismos.
- 40 Si bien la invención se ha descrito con respecto a ejemplos de realizaciones preferentes, éstos no se deben considerar limitativos de la invención, que se definirá por la interpretación más amplia de las siguientes reivindicaciones.

REIVINDICACIONES

- 5 1. Recipiente para cocinar alimentos que comprende una superficie interior cóncava para contener los alimentos durante el cocinado, caracterizado porque el reborde superior de dicho recipiente comprende un revestimiento termocromático y porque la superficie interior cóncava comprende un revestimiento anti-adherente de piedra.
- 10 2. Recipiente, según la reivindicación 1, caracterizado porque comprende adicionalmente al menos un mango.
- 10 3. Recipiente, según la reivindicación 1, caracterizado porque comprende adicionalmente al menos una asa.
- 10 4. Recipiente, según la reivindicación 1, caracterizado porque dicho revestimiento termocromático es capaz de cambiar de color a partir de una temperatura igual o superior a 60°.
- 15 5. Recipiente, según cualquiera de las reivindicaciones 1, 2, 3 ó 4, caracterizado porque dicho revestimiento termocromático está fabricado de un material que comprende sílice, metiltrimetoxisilano, alcohol, agua, dióxido de titanio, óxido de aluminio y pigmentos termocromáticos.
- 15 6. Recipiente, según cualquiera de las reivindicaciones anteriores, caracterizado porque dicho recipiente es una sartén.

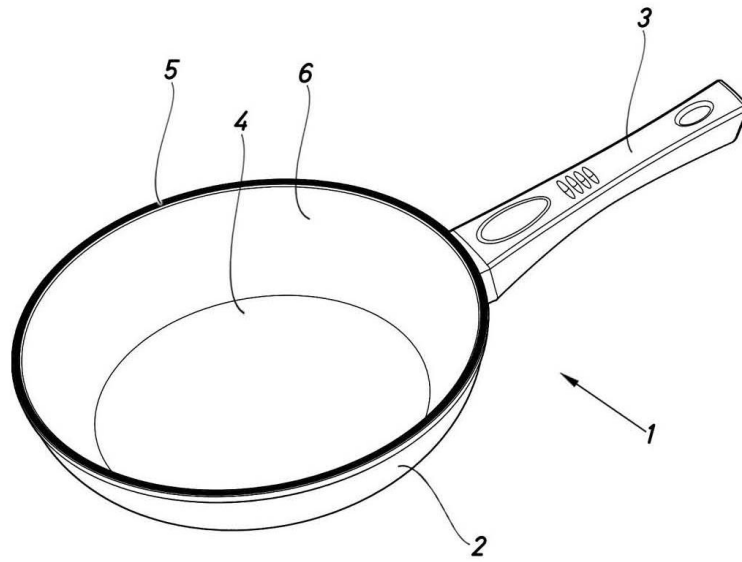


Fig.1

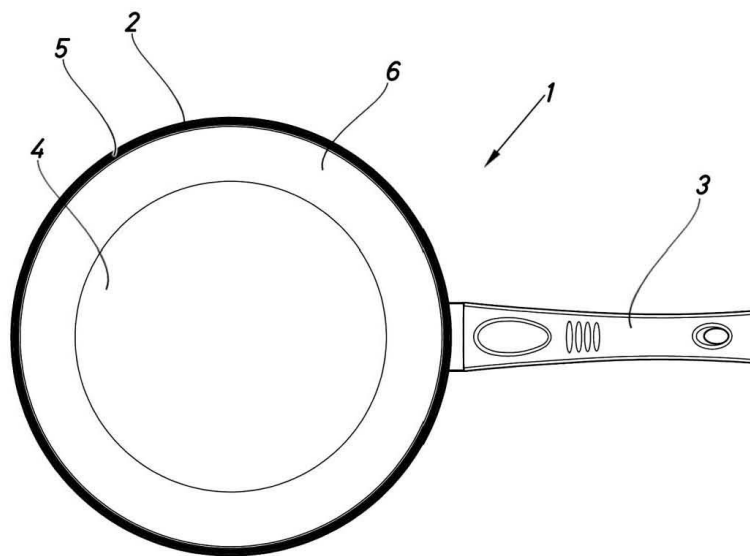


Fig.2