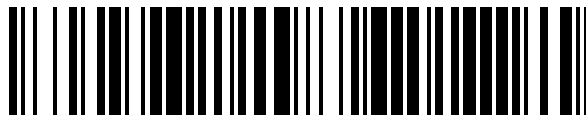


19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **1 286 689**

21 Número de solicitud: 202230091

51 Int. Cl.:

A47J 37/00

(2006.01)

12

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

22 Fecha de presentación:

21.01.2022

43 Fecha de publicación de la solicitud:

17.02.2022

71 Solicitantes:

**ROCA COBOS, Gabriel (100.0%)
C/ RAMBLA DE BADAL 26, ESCALERA A, 1º 2ª
08014 BARCELONA (Barcelona) ES**

72 Inventor/es:

ROCA COBOS, Gabriel

74 Agente/Representante:

ESPIELL VOLART, Eduardo María

54 Título: **UTENSILIO PARA COCINAR PIZZA U OTROS ALIMENTOS AL FUEGO**

ES 1 286 689 U

DESCRIPCIÓN

UTENSILIO PARA COCINAR PIZZA U OTROS ALIMENTOS AL FUEGO

5

OBJETO DE LA INVENCION

10 La invención, tal como expresa el enunciado de la presente memoria descriptiva, se refiere a un utensilio para cocinar alimentos al fuego, principalmente la pizza, aportando a la función que principalmente se destina, ventajas y características, que se describen en detalle más adelante.

15 El objetivo de la presente invención recae en un utensilio de cocina consistente en una sartén que está especialmente diseñada para poder cocinar al fuego y hornear al unísono, sobre la llama de un fuego, fogón, camping gas, hornillos o cualquier otro sistema de fuego, eléctrico o a gas existente para cocinar alimentos y que cumpla con las normas establecidas sobre esos usos.

20 Esta sartén está principalmente diseñada para cocinar la pizza de una forma muy similar a la que ofrecen los hornos que cocinan y hornear los alimentos. Esta sartén lo realiza de una forma personalizada y exclusiva, consiguiendo cocinar y hornear al unísono, con un acabado de un tueste natural, único y de inmejorable sabor. Un sabor conseguido a fuego, nunca mejor dicho, porque consta de dos
25 sartenes que cocinan al unísono.

Este nuevo utensilio de cocina consta de dos sartenes que podrán estar sueltas o unidas y cuando se coloquen una dentro de la otra en sus encajes o asentamientos, formarán el conjunto diseñado a tal fin, mientras una sartén está
30 cocinando, la otra sartén horneará el alimento.

Este nuevo utensilio de cocina también podrá incorporar una o varias rejillas y tapas para colocar el alimento y cerrar el utensilio, pues es posible que para según qué alimento/s se requiera de un tipo de rejilla o de tapa más adecuada para ello.

Este nuevo utensilio entre sus grandes ventajas aporta al público que disponga de poco tiempo o que no esté muy iniciado en cocinar, que prácticamente no tendrá que estar girando la comida para obtener la cocción deseada, debido a que cocina los alimentos por todos los lados al unísono y por lo que además se evitan las típicas salpicaduras del fuego o del aceite cuando estas con las manos cerca del fuego intentando girar los alimentos.

Este nuevo utensilio en nuestras cocinas tiene dos funciones, cocinar y hornear al unísono.

10

¿Qué permite esto?

- reducir los tiempos de cocinar,
- reducir el consumo del suministro energético que utilizemos.
- 15 • prácticamente, liberar a la persona que este cocinando de tener que estar pendiente de girar el alimento, pues se cocina homogéneamente.
- reducir el consumo de aceite.

Este nuevo utensilio está diseñado para cocinar con unas prestaciones desconocidas hasta ahora y nos permitirán igualar e incluso mejorar y recuperar la manera en que se cocinaban antes las pizzas, en los hornos antiguos de las casas y competir con los hornos actuales.

20

CAMPO DE APLICACIÓN DE LA INVENCION

25

El campo de aplicación de la presente invención se enmarca dentro del sector de la industria dedicado a la fabricación de aparatos y utensilios de cocina, aptos para el fuego.

30

ANTECEDENTES DE LA INVENCION

La pizza es un alimento mundialmente conocido que desde sus inicios se cocina al fuego, en los típicos hornos antiguos que podemos imaginar o recordar.

Actualmente, se suele cocinar, en electrodomésticos, como pueden ser: hornos eléctricos, microondas y barbacoas de múltiples formas a pesar de que nos alteran el sabor por la sobrecarga de ondas eléctricas en el alimento. Esta sartén
5 principalmente se ha diseñado para cocinar alimentos al horno, sin tener que recurrir a los aparatos eléctricos.

El principal objetivo de la presente invención es proporcionar un nuevo utensilio de cocina (tipo sartén), apta para cocinar la pizza al fuego sin necesidad de recurrir
10 a los aparatos descritos anteriormente. Ya sea porque todo el mundo no puede disponer de alguno de estos aparatos existentes en el mercado, bien por sus costes o por las condiciones del país o lugar donde vivan o donde se encuentren, en la montaña, en un camping, en la playa, etc., y quieran cocinar una pizza o cualquier otro alimento tan fácilmente.

15 Cocinar una pizza con electrodomésticos eléctricos, es económicamente caro y desagradable por la sobrecarga de ondas eléctricas en el alimento.

Cocinar una pizza al horno requiere de ciertos tiempos como calentar el horno, esperar que se cocine y horneé y finalmente, el gran esfuerzo de limpiar el horno por dentro. Aun podemos agregar a esas tareas la estación del año donde se esté
20 cocinando e incluso tener en cuenta si se cocina en países calurosos. Uno no se para a pensar si para cocinar una pizza que cuesta aproximadamente, tres o cuatro euros, vale la pena emprender tanto tiempo, esfuerzo y dinero, pues, por
25 consiguiente, terminará alcanzando el doble coste o incluso más teniendo en cuenta el gasto energético de cualquier tipo de suministro, ya sea luz gas etc.

Para que entiendan un poco más este nuevo utensilio de cocina, les describiré un ejemplo que, en mi opinión, es muy similar en los tiempos que se utilizan para
30 cocinar y para limpiar un utensilio de cocina tan fácilmente conocido, como podría ser la sartén que usamos para cocinar la típica tortilla de patatas española.

El tiempo aproximado que se requiere para cocinar una tortilla de patatas, puede oscilar entre los veinticinco y treinta minutos y para su limpieza añadiríamos otros

cinco minutos, la cual simplemente puede ser con agua y desengrasantes adecuados.

Espero que hayan podido entender y relacionar esta comparativa con este nuevo utensilio que les estoy describiendo, como verán casi necesitan los mismos
5 tiempos para cocinar como para lavar el utensilio y por eso me he permitido usar este ejemplo.

La pizza es un alimento que cada día consigue más adeptos, en todo el mundo y de todas las edades, ya que es muy fácil condimentarla simplemente agregando
10 alimentos de todos los gustos y sabores en su masa, intentando llegar a satisfacer a todos los paladares existentes en el mundo.

De ahí que crezca la necesidad de poder cocinarla de más formas que las actuales y aptas a cualquier economía, en cualquier lugar del mundo, con otras culturas,
15 gastronomías y alimentos, por lo que hay que crear un utensilio fácil para cocinar algo fácil de preparar, así fue como decidí inventar un utensilio para solucionar esta paradoja.

Este nuevo utensilio de cocina nace de lo más básico que existe en una cocina
20 como es la sartén.

Este nuevo utensilio consta de dos sartenes que podrán estar sueltas o unidas y cuando se coloquen una dentro de la otra en sus encajes o asentamientos, formarán el conjunto diseñado a tal fin, para cuando se coloquen encima del fuego,
25 mientras por una sartén está entrando el fuego y cocinando, la otra sartén estará horneando el alimento.

Este nuevo utensilio, preferentemente constara de una rejilla, que se colocara en la parte superior de las sartenes, para poner el alimento y una tapa que ira encima
30 de las sartenes que frenaran la llama y el calor del fuego y que lo reenviaran a las sartenes y así hornearan el alimento, así de fácil son sus grandes bazas y así de sencilla será su gran aceptación mundial.

Los ritmos de vida actual reducen el tiempo para poder preparar alimentos en el

hogar y cocinarlos. La pizza es un alimento que ya está preparado en varios procesos de envasado y aun así se deja cocinar con otros condimentos, simplemente agregándolos en su masa.

- 5 Por ello, es un objetivo de la invención proporcionar un utensilio que facilita cocinar la pizza sin que se descarte que, además, también sirva para cocinar otros alimentos.

- 10 Actualmente, sin un horno no se puede cocinar una pizza. Conseguir que las personas que no tienen un horno puedan cocinar una pizza, con un utensilio practico, económico y sencillo, es el principal motivo de la presente invención.

- 15 En el mercado de equipamiento de cocina, principalmente, solo hay complementos para cocinar la pizza dentro de los hornos, pero, no hay complementos ni utensilios que cocinen la pizza si no es a través del uso de un horno.

- 20 Por otra parte, y como referencia al estado actual de la técnica, cabe señalar que, si bien se conocen en el mercado múltiples tipos de utensilios para cocinar, algunos de los cuales, como por ejemplo las denominadas: barbacoas, churrasqueras o castañas, también son unos recipientes con perforaciones, rejillas y tapas, pero ninguno proporciona un modo de cocinar que sirva para la pizza, ya que, el fuego está en el centro y, por consiguiente, quemaría la pizza ipso facto.

- 25 Además, en todo caso, al menos por parte del solicitante, se desconoce la existencia de ningún otro utensilio para cocinar que presente unas características técnicas, estructurales y constitutivas iguales o semejantes a las que presenta el utensilio objeto de la presente invención, según se reivindica.

30

EXPLICACIÓN DE LA INVENCION

El utensilio para cocinar pizza u otros alimentos al fuego que la invención propone se configura como la solución idónea al objetivo anteriormente señalado, estando

los detalles caracterizadores que lo hacen posible y que lo distinguen convenientemente recogidos en las reivindicaciones finales que acompañan a la presente descripción.

- 5 Concretamente, lo que la invención propone, como se ha apuntado anteriormente, es un utensilio de cocina en forma de sartén que está especialmente diseñada para poder cocinar al fuego, es decir, directamente sobre la llama de un fogón, vitrocerámica, fogata o similar, alimentos que, como la pizza u otros, de los cuales muchos se tienen que hornear para su elaboración, permitiendo ventajosamente
10 que se puedan cocinar en cualquier lugar al evitar que sea necesario disponer de un horno que tenga que estar instalado con sus correspondientes conexiones de luz o gas o su combustible de carbón o leña, sino simplemente donde se pueda encender un fuego en el que se podrá cocinar con esta sartén.

- 15 Para ello, y más específicamente, el utensilio de la invención comprende:

- Dos sartenes, una de inferior medida que tendrá unos encajes o asentamientos y que irá dentro de otra de mayor medida que también tendrá unos encajes o asentamientos para que no se muevan las sartenes mientras estén en el fuego y
20 además la sartén de mayor medida tendrá unas perforaciones para el paso del fuego.

- El paso del fuego ira por las perforaciones realizadas en la sartén de mayor medida, subirá por la cámara existente entre la pared de la sartén de mayor
25 medida y de la pared de la sartén de menor medida, que están unidas, pero mantienen una separación gracias a sus encajes o asentamientos, definiendo un espacio o cámara intermedia por donde asciende el calor de la llama, el cual penetrara a través de las rejillas, cocinando el alimento y seguirá subiendo el calor y el fuego hasta la tapa de cierre del conjunto y recirculara esa fuente de calor en
30 el interior del utensilio, hacia todos los lados posibles, creando la función de un horneado.

- una o varias parrillas, de forma y dimensiones aptas para encajar sobre las paredes de la sartén, que está destinada a colocar sobre la misma la pizza o

alimentos a cocinar;

- una o varias tapas superiores de forma y dimensiones adecuadas para encajar con las paredes de la sartén, ya sean las interiores o las exteriores según convenga, destinada a cerrar superiormente la sartén cubriendo la parrilla con la pizza o alimento en cuestión a cierta altura por encima de la misma;

Preferentemente, las paredes de las respectivas sartenes son de distinta altura, concretamente siendo las paredes de la sartén interna de menor altura, para servir de apoyo a la parrilla en que se colocan los alimentos, la cual, a su vez, puede ser una parrilla metálica de varilla u otros materiales u otro elemento uniforme apto para colocar alimentos.

Preferentemente, los orificios de la base de la sartén de mayor medida son de gran tamaño, para que el calor del fuego suba muy rápido por la cámara intermedia y no queme la base de la pizza o del alimento que se haya puesto en ella, que es lo que ocurre con los utensilios de cocinas actuales como recordemos anteriormente las denominadas: barbacoas, churrasqueras o castañeras que el fuego está en el centro y quemaría ipso facto la pizza.

Preferentemente la sartén interior está abierta en su parte superior al igual que la sartén exterior y tiene las paredes más bajas para permitir el apoyo de la parrilla y en la sartén exterior se apoyará la tapa que frenará el fuego y el calor de la llama que lo reenviará al interior de las sartenes provocando que recircule sucesivamente, creando un calor envolvente que simulará bastante las funciones de un horno.

Preferentemente, la tapa podrá disponer de una válvula de salida del calor o presión.

DESCRIPCIÓN DE LOS DIBUJOS

- 5 Para complementar la descripción que se está realizando y con objeto de ayudar a una mejor comprensión de las características de la invención, se acompaña a la presente memoria descriptiva, como parte integrante de la misma, un plano en los que con carácter ilustrativo y no limitativo se ha representado lo siguiente:
- 10 La figura número 1.- Muestra una vista esquemática en perspectiva de un ejemplo de realización del utensilio para cocinar pizza u otros alimentos al fuego objeto de la invención, representado en despiece para apreciar más claramente cada una de las partes y elementos que comprende, así como la configuración de las mismas;
- 15 la figura número 2.- Muestra una vista esquemática en alzado lateral y sección del ejemplo del utensilio para cocinar de la invención mostrado en la figura 1, en este caso representado sobre un fogón, apreciándose la disposición del mismo;
- 20 la figura número 3.- Muestra una vista esquemática en planta inferior de la sartén de la invención, apreciándose la disposición de los orificios en su base; y
- la figura número 4.- Muestra una vista esquemática en planta superior de la sartén, apreciándose las dos sartenes que comprende y la cámara intermedia que definen
- 25 las paredes de los mismos.

REALIZACIÓN PREFERENTE DE LA INVENCION

- 30 A la vista de las mencionadas figuras, y de acuerdo con la numeración adoptada, se puede observar en ellas un ejemplo de realización no limitativa del utensilio (1) para cocinar pizza u otros alimentos al fuego de la invención, el cual comprende lo que se describe en detalle a continuación.

Así, tal como se observa en dichas figuras, el utensilio (1) de la invención

comprende:

5 -una sartén (2) que comprende una sartén interna (21) con una pared (21a)
y una sartén externa (22) de mayor medida que la sartén interna (21) con
una pared (22a) y unas perforaciones en su base (22b) colocadas de tal
manera que entre la pared (21a) de la sartén interna (21) y la pared (22a)
de la sartén externa (22) existe una cámara (23) perimetral intermedia con
los orificios (3) practicados en la base inferior (22b) de la sartén externa
10 (22)

- una parrilla (4), de forma y dimensiones aptas para encajar sobre las
paredes de la sartén (2), destinada a colocar sobre la misma la pizza (p) o
alimentos a cocinar; y

15 - una tapa superior (5), de forma y dimensiones adecuadas para encajar
en las paredes de la sartén (2), destinada a cerrar superiormente la sartén
(2) cubriendo la parrilla (4) con la pizza o alimentos en cuestión por encima
de la misma;

20 de tal manera que, al colocar el utensilio (1) sobre un fuego (6), el calor de la llama
penetra a través de los orificios (3) de la base (22b) de la sartén externa (22),
ascendiendo por la cámara (23) de aire existente entre la pared (21a) de la sartén
interna (21) y la pared (22a) de la sartén externa (22) hasta la tapa (5), provocando
25 una corriente de calor envolvente que calienta el interior del conjunto actuando
sobre los alimentos de modo similar a como lo hacen los hornos.

Preferentemente, la pared (21a) de la sartén interna (21) y la pared (22a) de la
sartén externa (22) son de distinta altura, siendo la pared interna (21a) de menor
30 altura, para servir de apoyo a la parrilla (4) en que se colocan los alimentos, la
cual, a su vez, puede ser una parrilla metálica de varilla u otros materiales u otro
elemento uniforme apto para colocar alimentos.

Preferentemente, los orificios (3) de la base de la sartén externa (22) son de

configuración en forma de sector circular, abarcando prácticamente todo el perímetro de la base (22b) circular de la sartén. Atendiendo a las figuras 3 y 4, donde se ha representado la sartén (2) por su parte externa e interna respectivamente, incluyendo mediante líneas de trazo discontinuo lo que queda oculto, se observa la mencionada configuración preferida de dichos orificios (3).

Preferentemente, la sartén interior (21), cuyas paredes no tienen ninguna perforación, está abierto superiormente, al igual que la sartén exterior (22), y tiene la pared (21a) más baja para permitir el apoyo de la parrilla (4) y/o de la tapa superior (5).

Si descansa la tapa en la sartén de menor medida, la de mayor medida quedaría sin taparse y perderíamos el fuego, la tapa ha de descansar en la de mayor medida y así no perdemos fuego

Preferentemente, tanto la sartén (2) como la tapa (5) superior cuentan con medios de agarre (7) para facilitar su manejo sin quemarse, los cuales pueden consistir, por ejemplo, en un mango, como muestran las figuras, o bien en una o más asas.

La sartén externa (22) y la sartén interna (21) pueden ser solidarias o bien son independientes y desmontables entre sí para facilitar la limpieza del utensilio (1).

El utensilio (1), preferentemente comprende medios que impiden que la sartén interna (21) se mueva respecto a la sartén externa (22) y asegure que el calor de la llama ascienda de manera homogénea por la cámara (23) de aire existente.

Descrita suficientemente la naturaleza de la presente invención, así como la manera de ponerla en práctica, no se considera necesario hacer más extensa su explicación para que cualquier experto en la materia comprenda su alcance y las ventajas que de ella se derivan.

REIVINDICACIONES

1.- Utensilio (1) para cocinar pizza u otros alimentos al fuego, **caracterizado** por comprender:

5

-una sartén (2) que comprende una sartén interna (21) con una pared (21a) y una sartén externa (22) de mayor medida que la sartén interna (21) con una pared (22a) y unas perforaciones en su base (22b) colocadas de tal manera que entre la pared (21a) de la sartén interna (21) y la pared (22a) de la sartén externa (22) existe una cámara (23) perimetral intermedia con los orificios (3) practicados en la base inferior (22b) de la sartén externa (22)

10

- una parrilla (4), de forma y dimensiones aptas para encajar sobre las paredes de la sartén (2), destinada a colocar sobre la misma la pizza (p) o alimentos a cocinar; y

15

- una tapa superior (5), de forma y dimensiones adecuadas para encajar en las paredes de la sartén (2), destinada a cerrar superiormente la sartén (2) cubriendo la parrilla (4) con la pizza o alimentos en cuestión por encima de la misma;

20

de tal manera que, al colocar el utensilio (1) sobre un fuego (6), el calor de la llama penetra a través de los orificios (3) de la base (22b) de la sartén externa (22), ascendiendo por la cámara (23) de aire existente entre la pared (21a) de la sartén interna (21) y la pared (22a) de la sartén externa (22) hasta la tapa (5), provocando una corriente de calor envolvente que calienta el interior del conjunto actuando sobre los alimentos de modo similar a como lo hacen los hornos.

25

2.- Utensilio (1) para cocinar pizza u otros alimentos al fuego, según la reivindicación 1, **caracterizado** por que la pared (21a) de la sartén interna (21) y la pared (22a) de la sartén externa (22) son de distinta altura.

30

3.- Utensilio (1) para cocinar pizza u otros alimentos al fuego, según la

reivindicación 2, **caracterizado** por que la pared (21a) de la sartén interna (21) es de menor altura que la pared (22a) de la sartén externa (22) y sirve de apoyo a la parrilla (4) en que se colocan los alimentos.

5 4.- Utensilio (1) para cocinar pizza u otros alimentos al fuego, según cualquiera de las reivindicaciones anteriores, **caracterizado** por que la parrilla (4) es metálica de varillas.

10 5.- Utensilio (1) para cocinar pizza u otros alimentos al fuego, según cualquiera de las reivindicaciones 1 a 3, **caracterizado** por que la parrilla (4) es un elemento uniforme apto para colocar alimentos.

15 6.- Utensilio (1) para cocinar pizza u otros alimentos al fuego, según cualquiera de las reivindicaciones anteriores, **caracterizado** por que los orificios (3) de la base de la sartén (2) son de configuración en forma de sector circular, abarcando prácticamente todo el perímetro de la base (22b) circular de la sartén.

20 7.- Utensilio (1) para cocinar pizza u otros alimentos al fuego, según cualquiera de las reivindicaciones anteriores, **caracterizado** por que tanto la sartén (2) como la tapa (5) superior cuentan con medios de agarre (7) para facilitar su manejo sin quemarse.

25 8.- Utensilio (1) para cocinar pizza u otros alimentos al fuego, según cualquiera de las reivindicaciones anteriores, **caracterizado** porque la sartén externa (22) y la sartén interna (21) son solidarias.

30 9.- Utensilio (1) para cocinar pizza u otros alimentos al fuego, según cualquiera de las reivindicaciones 1-7, **caracterizado** porque la sartén externa (22) y la sartén interna (21) son independientes y desmontables entre sí.

10.- Utensilio (1) para cocinar pizza u otros alimentos al fuego, según cualquiera de las reivindicaciones anteriores, **caracterizado** porque comprende medios que impiden que la sartén interna (21) se mueva respecto a la sartén externa (22) y asegure que el calor de la llama ascienda de manera homogénea por la cámara (23) de aire existente.

FIG. 1

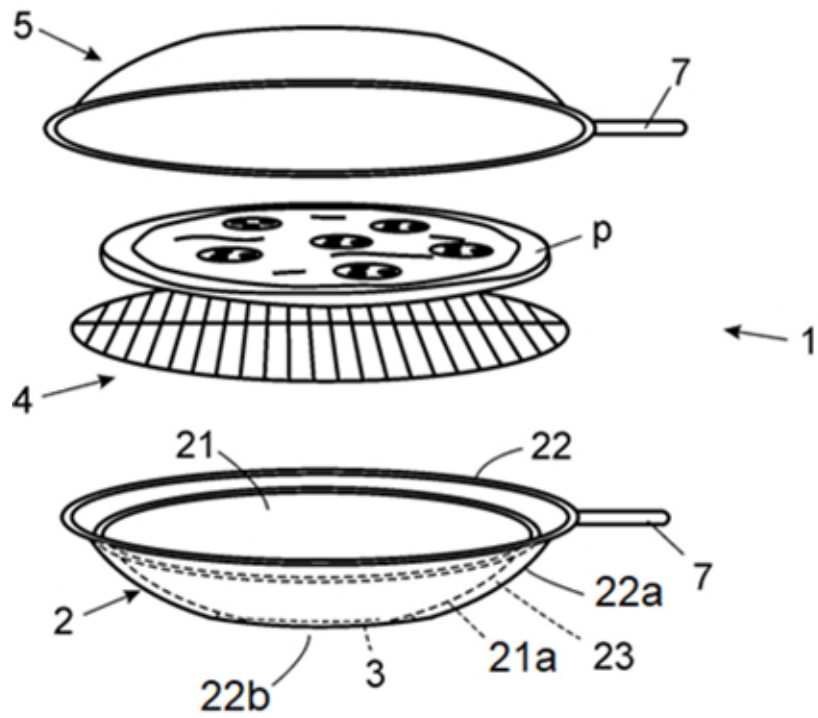


FIG. 2

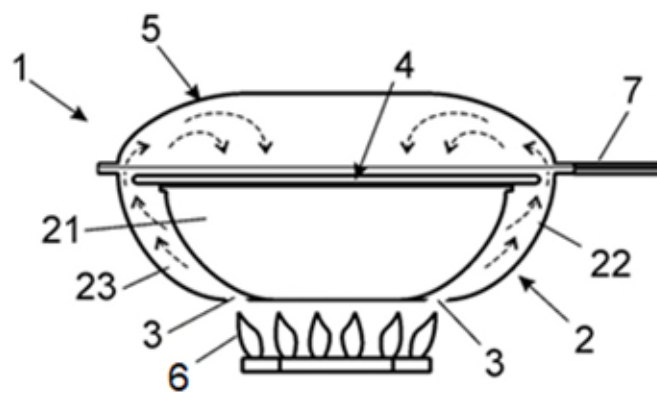


FIG. 3

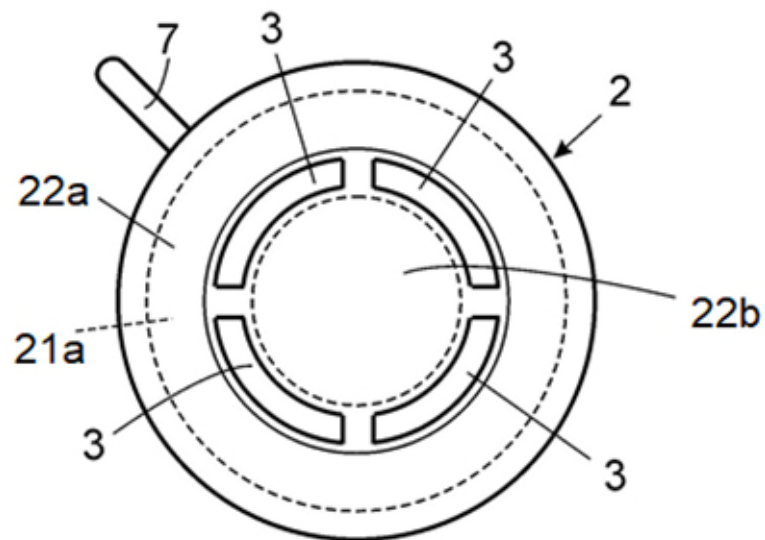


FIG. 4

