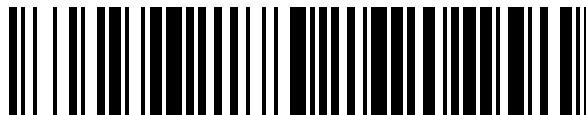


19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **1 079 002**

21 Número de solicitud: 201330375

51 Int. Cl.:

A47J 36/06

(2006.01)

12

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

22 Fecha de presentación:

01.04.2013

43 Fecha de publicación de la solicitud:

16.04.2013

71 Solicitantes:

FERNANDEZ FERNANDEZ, Pelayo (50.0%)
C/ Leopoldo Alas Clarín, 33 - 5º D
33600 Mieres (Asturias) ES y
FERNANDEZ VAZQUEZ, Marcelino (50.0%)

72 Inventor/es:

FERNANDEZ FERNANDEZ, Pelayo y
FERNANDEZ VAZQUEZ, Marcelino

74 Agente/Representante:

CARVAJAL Y URQUIJO, Isabel

54 Título: **TAPADERA DE COCINA.**

ES 1 079 002 U

DESCRIPCIÓN
TAPADERA DE COCINA

CAMPO DE LA INVENCION.

La presente invención se refiere a una tapadera de cocina, del tipo constituidas por una
5 pieza discoidal que dispone en una de sus superficies de un asidero central. La pieza
discoidal puede presentar una ligera curvatura, estando entonces el asidero situado sobre la
superficie convexa.

La invención tiene por objeto una tapa constituida de modo que pueda cumplir una doble
función: servir como medio para tapar diferentes recipientes de cocina y servir como
10 escurridor para eliminar o reducir la cantidad de líquido contenida en un recipiente o
alimento, por ejemplo durante su preparación o cocinado.

Otro objeto de la invención es proporcionar una tapa que disponga de medios que aseguren
su sujeción al recipiente que cubre o tapa, eliminando o reduciendo así los riesgos de que
se produzcan vertidos o derrames del producto que se cocina, durante la manipulación del
15 recipiente.

ANTECEDENTES DE LA INVENCION.

Las tapaderas de cocina tradicionales están constituidas para cubrir solo la función de cubrir
o tapar un recipiente, típica de una tapadera.

Con doble función pueden citarse los denominados “vuelve tortillas” constituidos por una
20 pieza discoidal que presenta una cierta curvatura y dispone por su superficie convexa de un
asidero. Estos utensilios pueden ser utilizados como tapadera de una sartén y,
esencialmente, para servir como medio de volver la posición de la tortilla en la sartén para
su cocinado por ambos lados.

Durante la preparación o cocinado de determinados tipos de alimentos se presenta la
25 necesidad de separar o escurrir del producto sólido un líquido, por ejemplo aceite, agua,
leche, etc. Esta operación suele resultar complicada, por carecer de medios que permitan
llevarla a cabo de un modo sencillo y seguro.

DESCRIPCIÓN DE LA INVENCION.

La presente invención tiene por objeto proporcionar un utensilio en forma de tapadera, que permita llevar a cabo de forma cómoda y segura el escurrido de alimentos durante su cocinado o su preparación.

- 5 El utensilio de la invención está constituido de modo que pueda cumplir la doble función de tapadera y escurridor.

Para ello, de acuerdo con la invención, la tapadera, compuesta por una pieza discoidal dotada en una de sus superficies de un asidero central, presenta un ensanchamiento radial de configuración aproximadamente triangular, el cual queda limitado por dos bordes
10 convergentes, que corresponden a los lados libres de la prolongación triangular. A lo largo de estos bordes convergentes discurren, por el lado opuesto al ocupado por el asidero, sendas acanaladuras que llegan hasta el vértice del ensanchamiento triangular o sus proximidades, donde delimitan entre ellas un pico vertedor.

El ensanchamiento triangular comentado sirve para escurrir todo tipo de líquidos de
15 sartenes, cacerolas, etc., que es recogido por las acanaladuras antes citadas y conducido hasta el pico vertedor.

Las acanaladuras comentadas pueden servir además como medio de sujeción de la tapadera al recipiente que cubre.

Las acanaladuras comentadas pueden ser de sección creciente hacia el extremo que
20 conforma el pico vertedor, para facilitar de este modo la recepción y conducción de todo el líquido que caiga sobre la tapadera hacia el pico vertedor.

La tapadera con la configuración descrita puede ser de naturaleza metálica, a base de cerámica, de plástico, etc.

El asidero puede ser del mismo material que la tapadera o de un material diferente,
25 preferentemente con reducida conductividad térmica, respecto del material que conforma la tapadera.

BREVE DESCRIPCIÓN DE LOS DIBUJOS.

En los dibujos adjuntos se representa una tapadera constituida de acuerdo con la invención y dada a título de ejemplo no limitativo, siendo:

5 La figura 1 una planta superior de una tapadera que incluye las características de la invención.

La figura 2 una planta inferior de la misma tapadera.

La figura 3 una vista de perfil, según la dirección A de la figura 2.

Las figuras 4, 5 y 6 secciones de la tapa tomada según las líneas de corte V-V, VI-VI, y VII-VII, respectivamente.

10 DESCRIPCIÓN DETALLADA DE UN MODO DE REALIZACIÓN.

Las características, utilidades y ventajas de la tapa de la invención se comprenderán mejor con la siguiente descripción, hecha con referencia al ejemplo de realización mostrado en los dibujos adjuntos.

15 En las figuras 1 y 2 se muestra una tapa constituida por una pieza discoidal (1), de contorno general circular, que está dotada en una de sus superficies de un asidero central (2). La pieza discoidal (1) puede presentar una ligera curvatura, estando el asidero (2) fijado sobre la superficie curvo convexa.

20 La pieza discoidal (1) presenta un ensanchamiento radial (3), de contorno aproximadamente triangular, que queda delimitado por dos bordes libres (4) convergentes, en coincidencia con los cuales y a lo largo de los mismos discurren, por la superficie opuesta a la ocupada por el asidero (2), sendas acanaladuras (5) que llegan hasta las proximidades del vértice del ensanchamiento radial (3) donde pueden quedar ligeramente separadas para definir un pico vertedor (6), según puede apreciarse en la figura 2. Las acanaladuras (5) pueden llegar a unirse, incluso acortarse o solaparse, para definir el tipo vertedor.

25 Los bordes (4) podrían ser tangentes al contorno circular de la pieza discoidal (1).

Según se muestra en la figura 4, la pieza discoidal (1) puede presentar una ligera curvatura, estando el asidero (2) fijado sobre la superficie curvo convexa, mientras que las

acanaladuras (5) discurrirán a lo largo de los bordes (4) en coincidencia con la superficie cóncava de la tapadera.

Las acanaladuras (5) pueden ser de sección creciente hacia el pico vertedor (6), según se representa en las figuras 5 y 6.

- 5 El ensanchamiento radial (3) define por su superficie interna la zona de escurrido, encargada de conducir el líquido recogido por la superficie interna de la pieza discoidal (1) hasta las acanaladuras (5), conformando una especie de embudo con salida por el pico vertedor (6).

10 Por otro lado, las acanaladuras (5) sirven como medio de fijación de la tapadera al recipiente sobre la que se coloca. Para ello, una vez acoplada la tapadera sobre la base abierta del recipiente, se introducirá el reborde de la pared de dicho recipiente en las acanaladuras (5).

De este modo, las acanaladuras (5) sirven como ranuras de ajuste de la tapadera al recipiente y como recolectores y conductores del líquido hasta el pico vertedor (6).

15 Con la constitución descrita, la tapadera de la invención puede utilizarse por ejemplo para facilitar la tarea de realización de tortillas de patata o de otro tipo, en las que hubiera que escurrir aceite y además dar la vuelta al producto que se cocina. Para ello se ajusta la tapa a la sartén o recipiente, con el reborde del mismo introducido en las acanaladuras (5) y a continuación se da la vuelta completamente al recipiente, de modo que la tortilla quede sobre la superficie interna de la tapadera. Como la sartén o recipiente quedan ajustados en
20 las acanaladuras (5) no existe peligro de que se caiga el producto o que se derrame el aceite caliente. Una vez el producto en la tapadera, a través del borde liso de la misma el producto puede deslizarse fácilmente para colocarlo de nuevo en la sartén. La manipulación de la tapadera se ve además facilitada por el asidero (2).

25 Otra característica de la tapadera de la invención es que el borde (7) opuesto al ensanchamiento radial (3) puede ser de perfil biselado, a modo de cuchillo, sin llegar a tener filo, para poder utilizarlo como cortador, por ejemplo para el corte de pizzas, masas, etc., aunque podría llegar incluso a tener un borde cortante, a modo de cuchillo.

30 Cuando la tapadera es de naturaleza metálica puede utilizarse por ejemplo para facilitar la descongelación de determinados productos. Para ello sobre la superficie interna de la tapadera, puesta boca arriba, se sitúa el producto a descongelar, en posición ligeramente

inclinada en sentido descendente hacia el pico vertedor (6), el cual puede estar dirigido hacia un fregadero o similar, para recoger el líquido de descongelación.

En las operaciones de escurrido, gracias al asa de altura suficiente, la tapadera se puede inclinar hacia un lado permaneciendo estable y facilitando que el líquido vaya hacia los
5 canales (5) y el pico vertedor (6).

REIVINDICACIONES

- 1.- Tapadera de cocina, constituida por una pieza discoidal (1) dotada, en una de sus superficies, de un asidero central (2), caracterizada por que la pieza discoidal presenta un
5 ensanchamiento radial (3), aproximadamente triangular, que queda delimitado por dos bordes (4) convergentes, a lo largo de los cuales discurren, por el lado opuesto al ocupado por el asidero, sendas acanaladuras (5) que llegan hasta el vértice del ensanchamiento triangular (3) o sus proximidades, donde delimita un pico vertedor (6).
- 2.- Tapadera según reivindicación 1, caracterizada, por que las acanaladuras (5) citadas son
10 de sección creciente hacia el extremo que conforma el pico vertedor (6).
- 3.- Tapadera según reivindicación 1, caracterizada por que los bordes (4) que limitan el ensanchamiento radial son tangentes al contorno de la pieza discoidal.
- 4.- Tapadera según reivindicación 1, caracterizada por que el borde (7) opuesto al ensanchamiento radial (3) es de perfil biselado.

