



MINISTERO DELLO SVILUPPO ECONOMICO
DIREZIONE GENERALE PER LA TUTELA DELLA PROPRIETÀ INDUSTRIALE
UFFICIO ITALIANO BREVETTI E MARCHI

UIBM

DOMANDA NUMERO	101997900643895
Data Deposito	15/12/1997
Data Pubblicazione	15/06/1999

Sezione	Classe	Sottoclasse	Gruppo	Sottogruppo
A	47	J		

Titolo

UTENSILE DA CUCINA MANUALE, IN PARTICOLARE SPREMIAGLIO
--

MI 97 A 276 9

15 DIC. 1997

IO082084/RDN/lc

Titolare: GRAFFEI Maurizio

DESCRIZIONE

La presente invenzione si riferisce ad un utensile da cucina manuale, in particolare spremiaglio.

Come è noto, nell'ambito delle preparazioni di cucina è in uso trattare aglio e simili, allo scopo di renderlo idoneo alla preparazione delle vivande e alla guarnitura di piatti, e cioè allo scopo di prepararlo sotto forma di aglio spremuto, di aglio tagliato a lamelle, e così via. Tali trattamenti, tanto nell'ambito professionale, quale quello alberghiero e delle comunità, quanto nell'ambito familiare, sono attualmente effettuati con utensili quali i convenzionali spremiaglio o tramite coltelli e simili.

Il problema che sta alla base della presente invenzione è quello di escogitare un utensile da cucina avente caratteristiche strutturali e funzionali tali da rendere possibile il trattamento di spicchi di aglio, in modo efficace e rapido, in una molteplicità di forme in accordo con le diverse esigenze delle vivande da preparare o dei piatti da guarnire.

Ing. Roberto DE NOVA
N. iscriz. ALZO 874
(in proprio e per gli altri)

Tale problema è risolto da un utensile da cucina del tipo specificato, il quale si caratterizza per il fatto di comprendere in una struttura portante almeno due sedi di trattamento di uno spicchio di aglio e simili, scelte tra una sede di pelatura, una sede di taglio a lamelle, una sede di taglio a dadolini e una sede di spremitura, contemporaneamente operative.

Ulteriori caratteristiche e i vantaggi dell'utensile da cucina secondo la presente invenzione risulteranno dalla descrizione di seguito riportata di una sua realizzazione preferita, data a titolo indicativo e non limitativo, con riferimento alle annesse figure, in cui:

- le figure 1, 2 e 3 rappresentano viste in prospettiva di un utensile da cucina in accordo con l'invenzione, fatte da diverse angolazioni visuali e in una prima fase del suo funzionamento,

- la figura 4 rappresenta una vista in elevazione laterale e in parziale sezione, dell'utensile delle figure 1, 2 e 3, fatta in detta prima fase del suo funzionamento, e

- la figura 5 rappresenta una vista in elevazione laterale dell'utensile delle figure 1, 2 e 3, fatta in una seconda fase del suo funzionamento.

Con riferimento alle annesse figure, con 1 è

Ing. Roberto DE NOVA
N. Iscritt. ALEO 574
(in proprio e per gli altri)

globalmente indicato un utensile da cucina, manuale, particolarmente destinato al trattamento di uno spicchio di aglio S, indicato con linea a tratto e punto.

Ovviamente lo stesso utensile da cucina si presta a trattare, per l'uso di cucina, anche altri alimenti che siano assimilabili ad uno spicchio di aglio.

L'utensile da cucina 1 comprende una struttura portante 2, la quale è realizzata in una materia plastica per alimenti, ad elevata resistenza meccanica, o in un materiale metallico, ad esempio una lega di alluminio.

La struttura portante 2 presenta due ganasce 3 e 4, e precisamente una ganascia inferiore 3 e una ganascia superiore 4, tra di loro collegate tramite una cerniera 5 avente asse di cerniera X-X.

Le ganasce 3 e 4 sono munite di rispettive impugnature 6 e 7, astiformi, estese perpendicolarmente all'asse X-X, per il comando manuale delle ganasce stesse tra una posizione di ganasce aperte e una posizione di ganasce chiuse. Le impugnature 6 e 7 giacciono in un piano A, perpendicolare all'asse X-X, detto piano essendo un piano di sostanziale simmetria per la struttura

Ing. Roberto DE NOVA
N. iscriz. ALBO 374
(in proprio e per gli altri)

portante 2.

In corrispondenza della ganascia superiore 4 è formata una sede 8, all'interno della quale è affacciata una lama 9, per un trattamento preliminare di intestatura di uno spicchio di aglio, ossia per privare lo spicchio delle sue estremità ristrette.

Per un trattamento di pelatura di uno spicchio di aglio, l'utensile 1 comprende due uguali sedi di pelatura, entrambe indicate con 10, le quali sono portate dalla ganascia inferiore 3, in posizione simmetrica rispetto al piano A. Ciascuna sede di pelatura 10 si concreta in un anello 11 solidale alla ganascia inferiore 3, in ciascun anello 11 essendo inserito un elemento imbutiforme 12, in una materia plastica, igienicamente compatibile e lavabile, ad esempio una resina termoplastica. L'elemento imbutiforme 12 ha forma sostanzialmente conica e presenta internamente irregolarità 12a, atte a far presa sullo spicchio d'aglio da pelare. Nell'esempio le irregolarità sono sporgenze anulari e sporgenze puntiformi.

Ciascuna sede 10 di pelatura è completata da un rispettivo spintore 13, di forma sostanzialmente conica, portato dalla ganascia superiore 4, coniugato all'elemento imbutiforme 12 per penetrarvi.

Ing. Roberto DE NOVA
N. iscriz. L. 100/974
(in proprio e per gli altri)

L'utensile da cucina 1 comprende ulteriormente una sede 14 per un trattamento di taglio a lamelle di uno spicchio di aglio. La sede 14, è portata dalla prima ganascia 3, lateralmente al piano A e si concreta in un corpo scatolare 15, superiormente aperto e avente un fondo 16 costituito da una pluralità di lame 17 estese parallelamente tra loro e parallelamente all'asse X-X, nonché pareti laterali 18 di trattenimento dello spicchio di aglio da tagliare a lamelle.

La sede 14 è completata da uno scudo pressore 19, portato dalla ganascia superiore 4, di tamponamento del corpo scatolare 15. La superficie attiva dello scudo pressore 19 è vantaggiosamente munita di una pluralità di listelli 20, ciascuno dei quali è destinato ad impegnare lo spazio compreso tra lame 17 adiacenti allo scopo di mantenere pulito detto spazio.

L'utensile da cucina 1 comprende ulteriormente una sede 21 per un trattamento di taglio a dadolini, di uno spicchio di aglio. La sede 21 è portata dalla prima ganascia 3, sostanzialmente in corrispondenza del piano A, e comprende un corpo scatolare 22, superiormente aperto, avente due pareti laterali 23, posteriormente aperto e avente una parete anteriore

24 e un fondo 25 costituito da una pluralità di lame 26 estese parallelamente tra loro e parallelamente all'asse X-X.

Un cassetto 27 scatoliforme è scorrevole nel corpo scatolare 22, dalla sua parte posteriore aperta, e ha pareti laterali 28, nonché una parete posteriore 29 e una parete anteriore 30 costituita da una griglia 31, affilata.

Il cassetto 27 è mobile nel corpo scatolare 22, in direzione perpendicolare all'asse X-X, sotto l'azione di due bielle 32, aventi una prima estremità incernierata alla ganascia superiore 4 e una seconda estremità incernierata ad una parete laterale 28 del cassetto 27.

Completa la sede 21 di taglio a dadolini uno scudo pressore 33, portato dalla ganascia superiore 4, destinato ad impegnare il cassetto 27 a valle della griglia 31, quando il cassetto 27 ha compiuto una corsa fino ad occupare il corpo scatolare 22. In tal modo lo scudo pressore 33 è attivo nel corpo scatolare 22.

Vantaggiosamente il cassetto 27 presenta un oggetto 34, conformato a U, esteso anteriormente a sbalzo dalla parete anteriore 30, di contenimento di uno specchio di aglio lateralmente e a copertura

delle lame 26, quando il cassetto 27 è fuori dal corpo scatolare 22. Detto oggetto 34 è fuoriuscente a sbalzo dalla parete anteriore 24 del corpo scatolare 22, quando il cassetto 27 ha compiuto la sua corsa, attraverso ad una feritoia 34a, conformata ad U, praticata nella parete anteriore 24 stessa.

Per mantenere pulita la griglia 31, dalla parete anteriore 24 sporgono pioli 24a, atti a occupare ciascuno un rispettivo vuoto della griglia.

Per mantenere pulita la lama 26, lo scudo pressore 33 presenta listelli 33a in modo del tutto identico allo scudo pressore 19.

E' da notare che il cassetto 27, quando non è ancora impegnato dallo scudo pressore 33, costituisce una sede 35 di un trattamento di taglio a julienne, o a fiammiferi, di uno spicchio di aglio.

L'utensile da cucina 1 comprende ulteriormente una sede 36 di un trattamento di spremitura di uno spicchio di aglio. La sede 36 è portata dalla ganascia inferiore 3 lateralmente al piano A, in posizione sostanzialmente simmetrica rispetto alla sede 14 di taglio a lamelle. La sede 36 comprende un corpo scatolare 37, superiormente aperto, avente un fondo forellato 38 e pareti laterali 39 di trattenimento di uno spicchio di aglio da spremere.

Completa la sede 36 di spremitura uno scudo pressore 40 avente superficie piana, il quale è portato dalla ganascia superiore 4.

Il funzionamento dell'utensile da cucina è di seguito descritto. Il desiderato trattamento di uno spicchio di aglio è effettuato, in relazione all'ottenimento della sua pelatura, inserendo uno spicchio di aglio da pelare, previamente intestato tramite la lama 9 nella sede 10 di pelatura, e sollecitandolo, tramite la chiusura delle ganasce, con lo spintore 13.

Il desiderato ottenimento del taglio a lamelle è effettuato inserendo uno spicchio di aglio pelato nella sede 14 e comandando analogamente la chiusura delle ganasce.

Il taglio a dadolini è effettuato, durante la chiusura delle ganasce, dopo aver inserito uno spicchio d'aglio pelato nella sede 21.

E' da notare che, in un primo tempo, prima che lo scudo pressore occupi il cassetto, nel cassetto si trova disponibile uno spicchio di aglio tagliato a julienne o a fiammiferi.

Per quanto riguarda la spremitura di uno spicchio di aglio pelato essa è ottenuta ponendo uno spicchio di aglio pelato nella sede 36 di spremitura

e chiudendo le due ganasce una sull'altra.

Il desiderato trattamento di una pluralità di spicchi di aglio secondo le diverse forme necessarie per l'allestimento di una pietanza o per la guarnitura di un piatto, è effettuabile in contemporaneità ponendo nelle suddette sedi altrettanti spicchi di aglio da trattare.

A questo punto è facile comprendere come l'utensile secondo la presente invenzione presenti una inusitata efficacia di funzionamento, offrendo anche una inusitata costanza del trattamento dell'aglio nelle varie forme richieste in cucina o in tavola indipendentemente dall'abilità manuale dell'operatore.

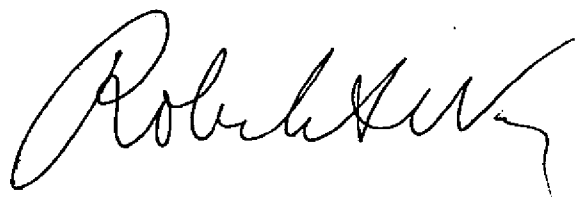
E' pure da notare che l'utensile da cucina sopra descritto, si presta ad essere realizzato nel rispetto di una rigorosa igienicità, evitando in pratica un prolungato contatto dell'aglio da trattare con le mani dell'operatore.

E' poi da notare che l'utensile secondo la presente invenzione presenta una struttura inusitatamente semplice, di talché esso si presta ad essere realizzato in una serie grande e grandissima.

L'utensile secondo la presente invenzione si presta altresì ad essere realizzato con una forma

gradevole dal punto di vista estetico, vantaggio non ultimo per un utensile che è destinato ad essere utilizzato non solo nell'ambiente professionale ma anche nell'ambiente familiare, nel quale può eventualmente entrare come regalo di nozze.

Ovviamente l'utensile da cucina sopra descritto un tecnico del ramo, allo scopo di soddisfare esigenze contingenti e specifiche, potrà apportare numerose modifiche e varianti, tutte peraltro contenute nell'ambito di protezione dell'invenzione, quale definita dalle rivendicazioni che seguono.



Ing. Roberto DE NOVA

N. iscriz. ALBO 374
(in proprio e per gli altri)

RIVENDICAZIONI

1. Utensile da cucina manuale, in particolare spremiaglio, caratterizzato dal fatto di comprendere in una struttura portante, almeno due sedi di trattamento di uno spicchio di aglio e simili, scelte tra una sede di pelatura, una sede di taglio a lamelle, una sede di taglio a dadolini e una sede di spremitura, contemporaneamente operative.
2. Utensile da cucina secondo la rivendicazione 1, caratterizzato al fatto che la struttura portante comprende due ganasce, tra loro collegate tramite una cerniera, e munite di rispettivi bracci per il comando manuale delle ganasce.
3. Utensile da cucina secondo la rivendicazione 2, caratterizzato dal fatto che la sede di pelatura comprende un corpo imbutiforme, portato da una ganascia, realizzato in una materia plastica elasticamente cedevole, di accoglimento di uno spicchio di aglio da pelare, e uno spintore portato dall'altra ganascia.
4. Utensile da cucina secondo la rivendicazione 2, caratterizzato dal fatto che la sede di taglio a lamelle comprende un corpo scatolare aperto superiormente, portato da una ganascia, dimensionato per l'accoglimento di uno spicchio di aglio da

tagliare a lamelle, e avente un fondo costituito da una pluralità di lame parallele, e uno scudo pressore di tamponamento del corpo scatolare, portato dall'altra ganascia.

5. Utensile da cucina secondo la rivendicazione 2, caratterizzato dal fatto che la sede di taglio a dadolini comprende un corpo scatolare, aperto superiormente e su un lato rivolto verso la cerniera, avente un fondo costituito da una pluralità di lame parallele, portato da una ganascia, e un cassetto avente una parete frontale costituita da una grata tagliente, mobile in modo guidato nel corpo scatolare, attraverso detto lato aperto, verso una contrapposta parete del corpo scatolare, sotto l'azione dell'altra ganascia, nonché uno scudo pressore portato dall'altra ganascia e attivo nel corpo scatolare e nel cassetto a valle della grata tagliente.

6. Utensile da cucina secondo la rivendicazione 5, caratterizzato dal fatto che il cassetto costituisce una sede di trattamento preliminare di taglio a julienne dello spicchio di aglio.

7. Utensile da cucina secondo la rivendicazione 2, caratterizzato dal fatto che la sede di spremitura comprende un corpo scatolare portato da una ganascia

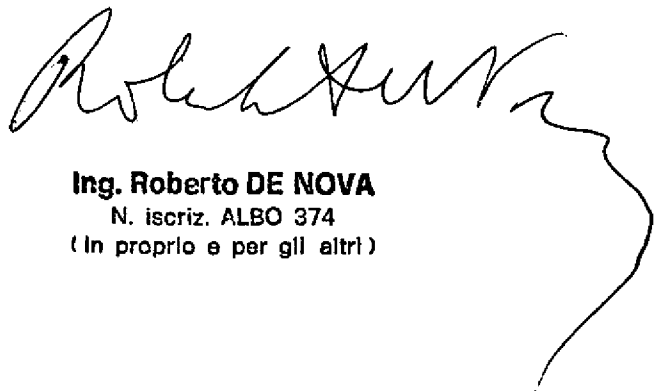
Ing. Roberto DE NOVA

N. iscriz. ALBO 374

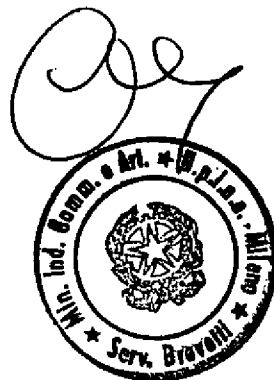
(in proprio e per gli altri)

e avente un fondo forellato, nonché uno scudo pressore portato dall'altra ganasce di tamponamento del corpo scatolare.

8. Utensile da cucina secondo le rivendicazioni da 1 a 7, caratterizzato dal fatto di comprendere una sede formata in una delle due ganasce, accessibile dall'esterno, ed una lama affacciata in detta sede, detta sede costituendo una sede di trattamento preliminare di intestatura di uno spicchio di aglio.



Ing. Roberto DE NOVA
N. iscriz. ALBO 374
(In proprio e per gli altri)



MI 97 A 276 9

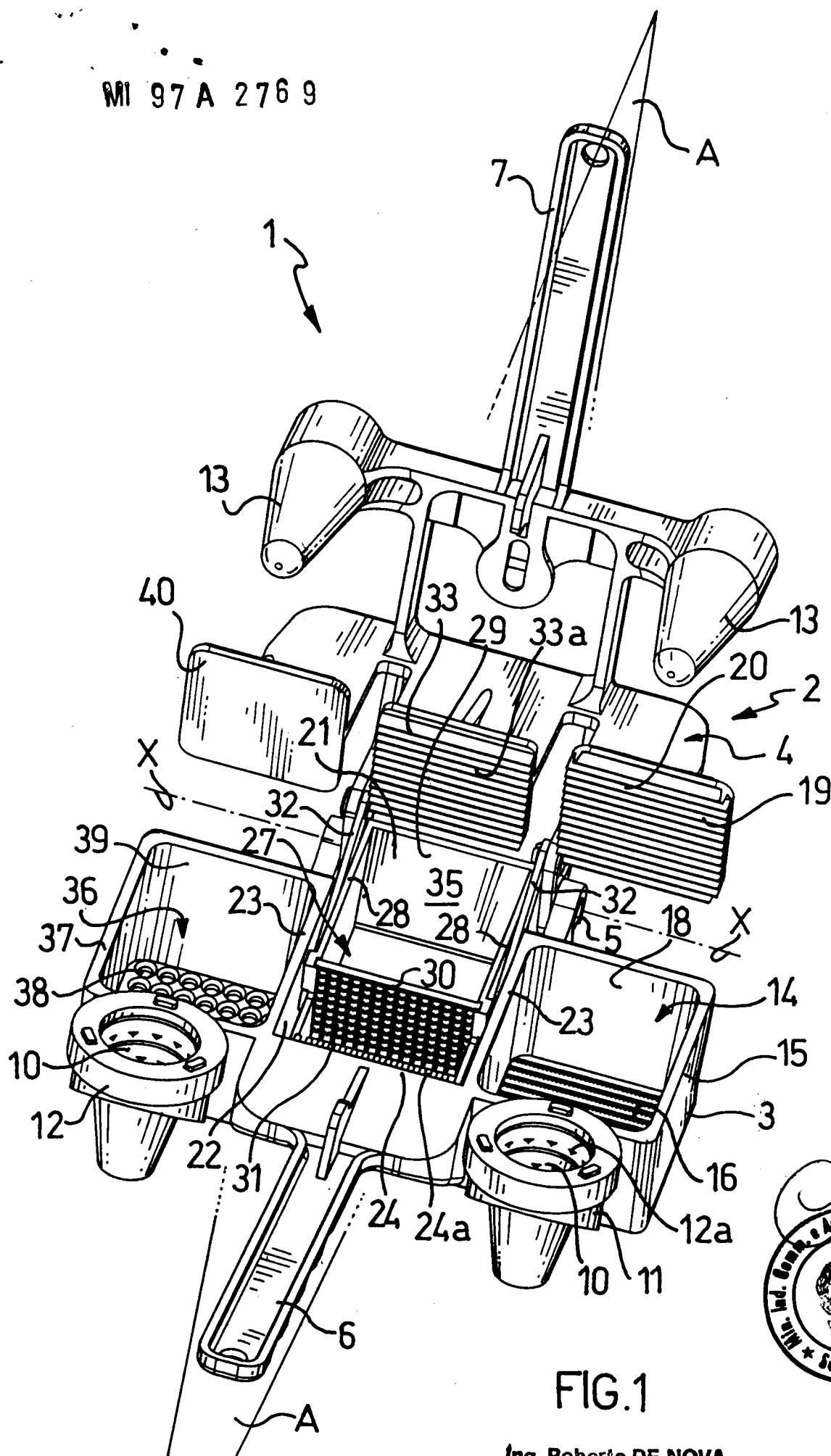


FIG.1

Ing. Roberto DE NOVA

N. iscriz. ALBO 374

- (In proprio e per gli altri)

p.i.: GRAFFEI MAURIZIO

MI 97 A 276 9

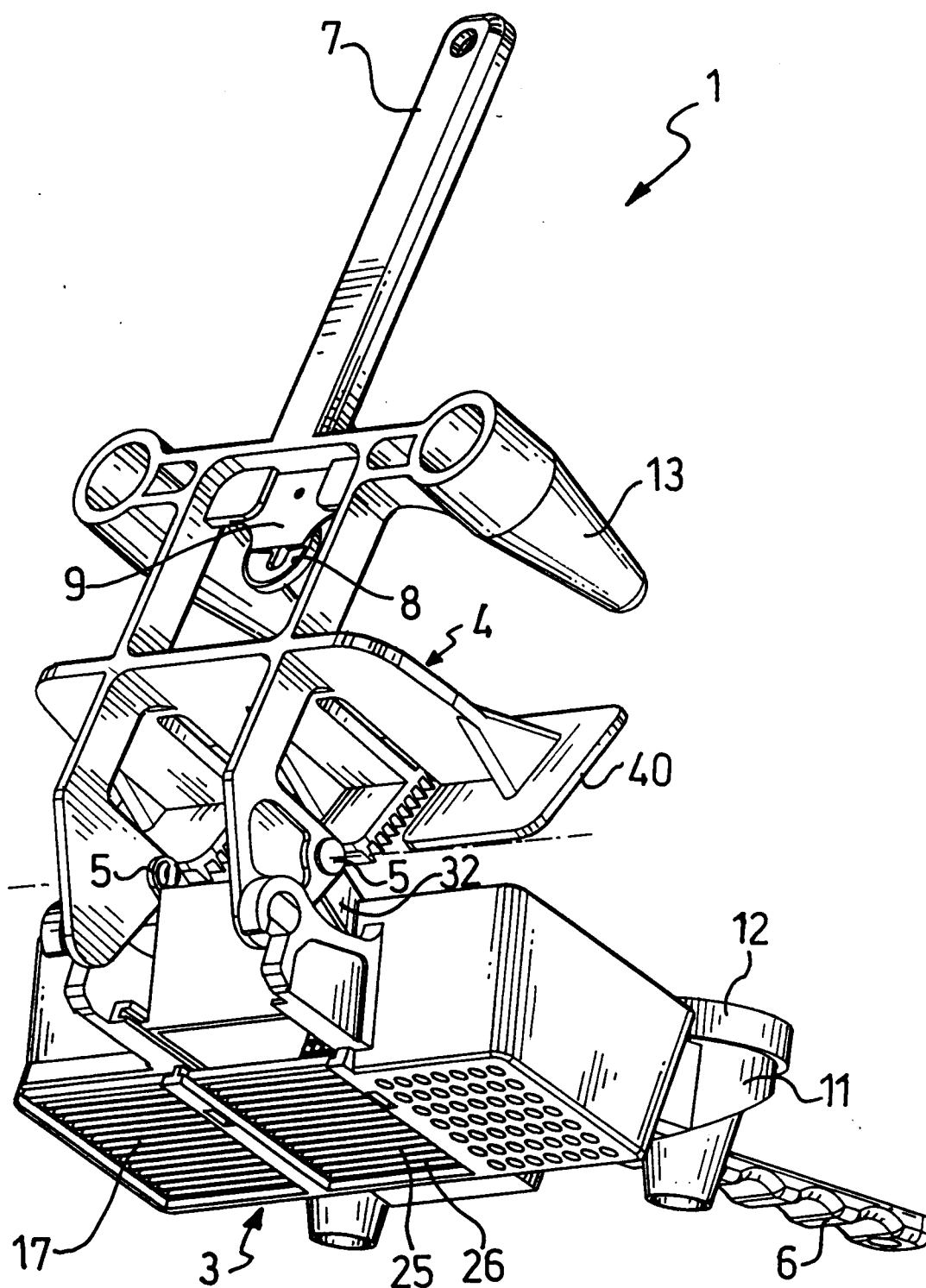
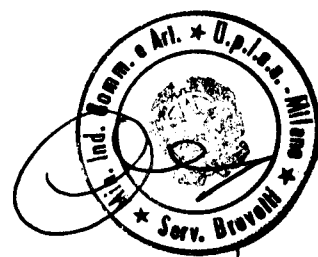


FIG.2



p.i.: GRAFFEI MAURIZIO

Ing. Roberto DE NOVA

N. iscriz. ALBO 374

(in proprio e per gli altri)

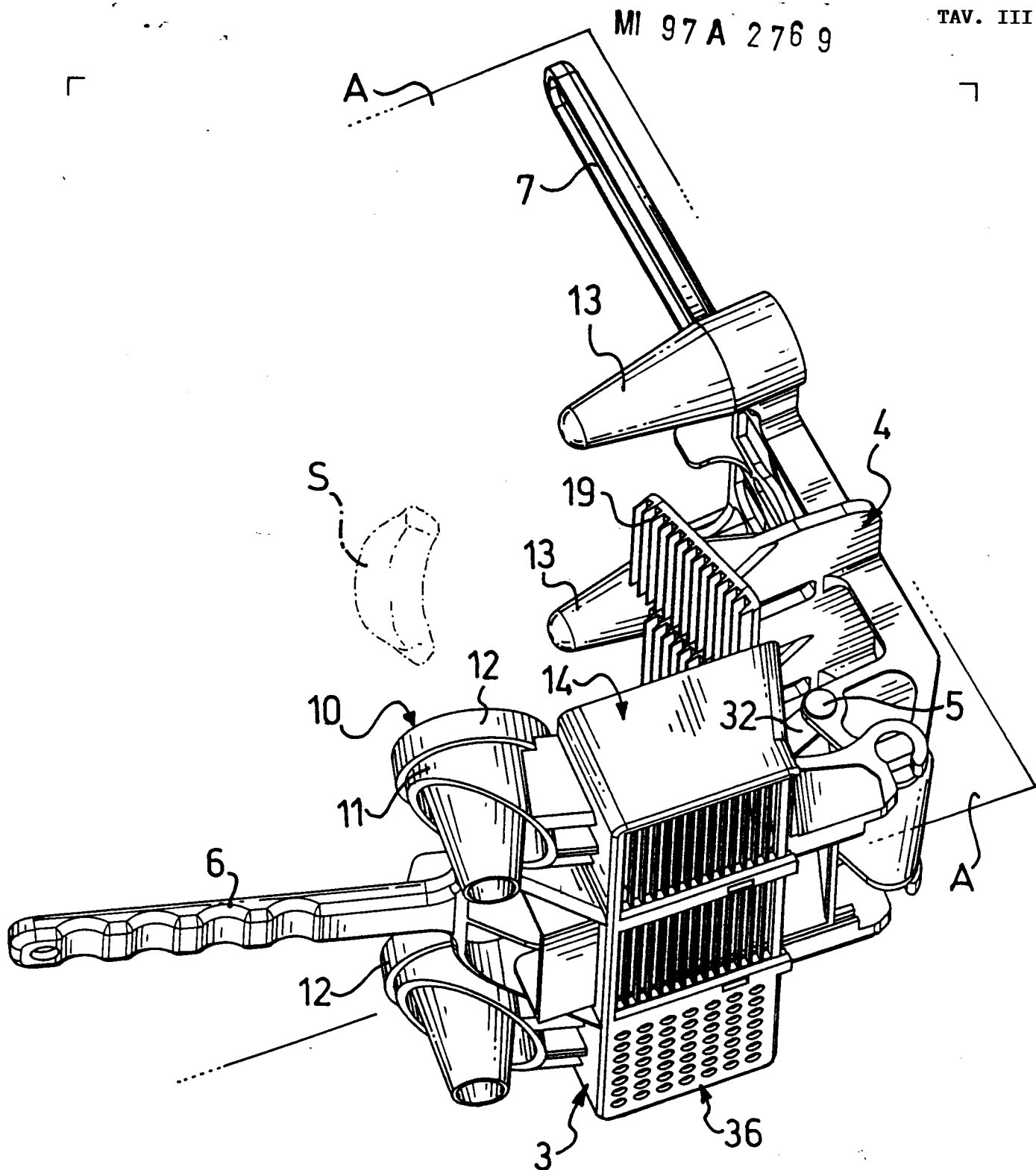
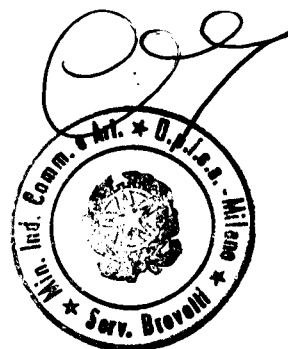
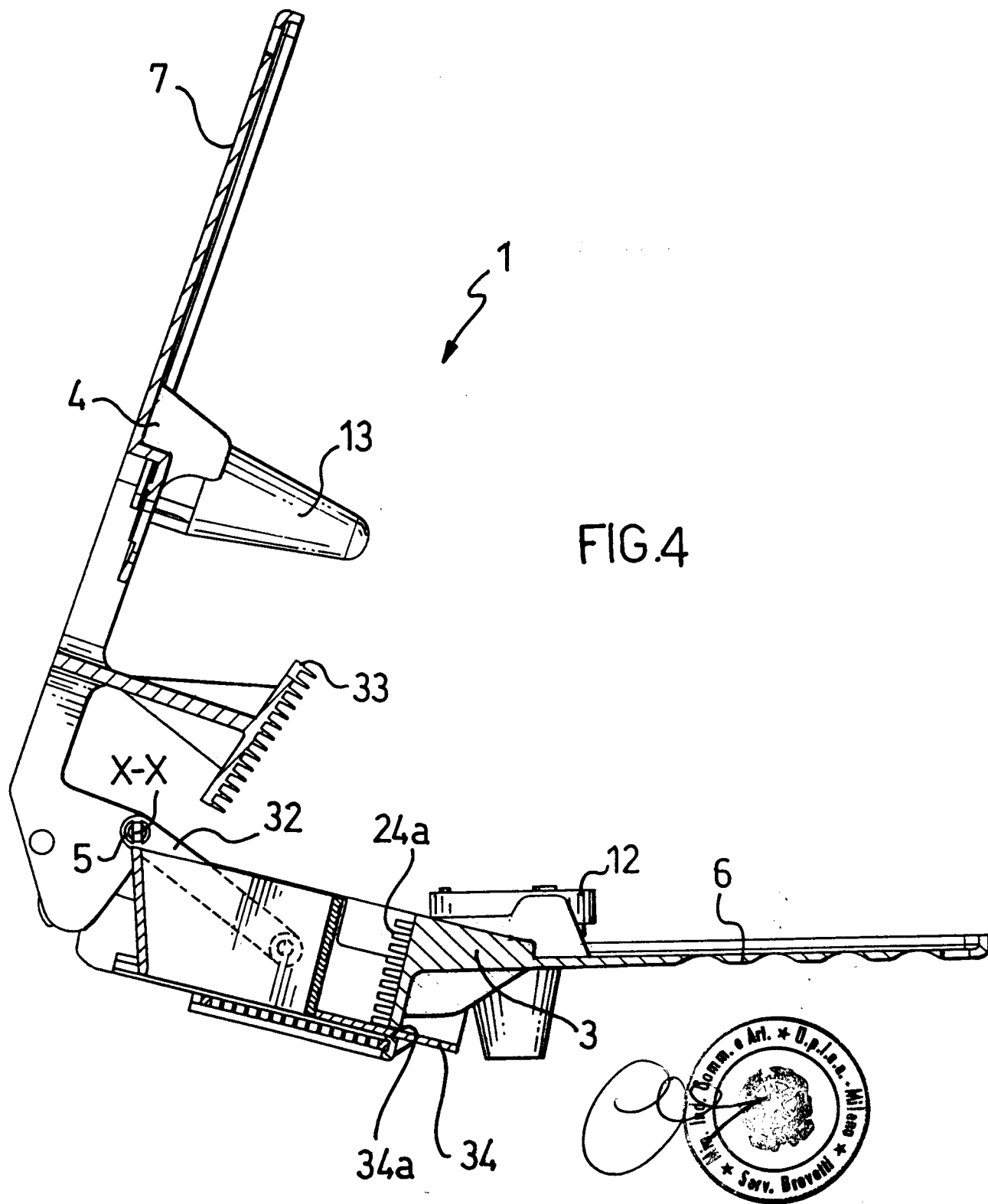


FIG.3



Roberto De Nova

MI 97 A 2769



p.i.: GRAFFEI MAURIZIO

Ing. Roberto DE NOVA

N. iscriz. ALBO 374

(In proprio e per gli altri)

MI 97 A 276 9

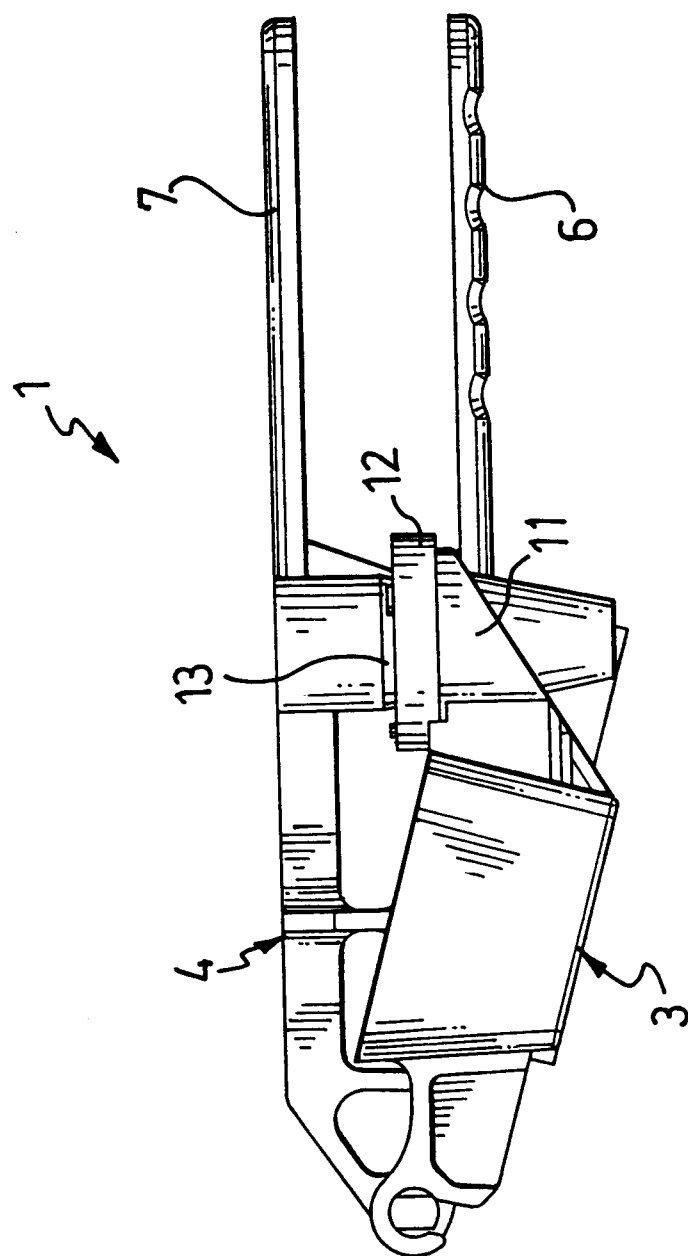
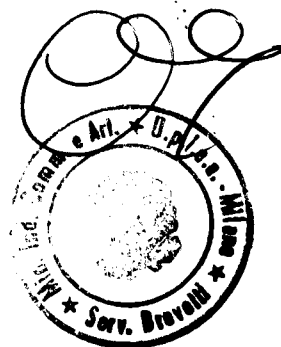


FIG.5



Roberto DE NOVA

p.i.: GRAFFEI MAURIZIO

Ing. Roberto DE NOVA
 N. Iscriz. ALBO 374
 (in proprio e per gli altri)