



19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA

11 Número de publicación: **2 294 742**

51 Int. Cl.:
B26B 9/02 (2006.01)
A47J 23/00 (2006.01)
A47J 25/00 (2006.01)

12

TRADUCCIÓN DE PATENTE EUROPEA

T3

86 Número de solicitud europea: **06002504 .6**
86 Fecha de presentación : **07.02.2006**
87 Número de publicación de la solicitud: **1688226**
87 Fecha de publicación de la solicitud: **09.08.2006**

54 Título: **Conjunto de tallado.**

30 Prioridad: **08.02.2005 RU 2005103129**

45 Fecha de publicación de la mención BOPI:
01.04.2008

45 Fecha de la publicación del folleto de la patente:
01.04.2008

73 Titular/es: **Alla V. Mishina**
ul. B. Galushkina D. 17, Kv. 160
129301 Moskau, RU

72 Inventor/es: **Mishina, Alla V.**

74 Agente: **Ungría López, Javier**

Aviso: En el plazo de nueve meses a contar desde la fecha de publicación en el Boletín europeo de patentes, de la mención de concesión de la patente europea, cualquier persona podrá oponerse ante la Oficina Europea de Patentes a la patente concedida. La oposición deberá formularse por escrito y estar motivada; sólo se considerará como formulada una vez que se haya realizado el pago de la tasa de oposición (art. 99.1 del Convenio sobre concesión de Patentes Europeas).

DESCRIPCIÓN

Conjunto de tallado.

5 La invención se refiere a aparatos de cocina que se usan para el tallado de frutas y verduras y para la formación de composiciones decorativas de frutas y verduras para la decoración de platos y de mesas.

10 A partir del documento DE 197 12 615 se conoce un cuchillo plano que se compone de dos arcos unidos entre sí con un canto de corte sobre el lado redondeado. Este cuchillo se puede usar para algunas actividades durante el tallado decorativo de frutas y verduras, sin embargo, sus posibilidades son muy limitadas.

15 A partir del documento SU 342 604 se conoce un dispositivo de corte para la retirada de semillas de frutas y verduras, que se compone de un cilindro hueco con un canto de corte sobre un lado. Sin embargo, debido a la construcción, las posibilidades de configuración de este aparato de corte son limitadas.

20 A partir del documento JP 251 985 se conoce un aparato de corte con cuya ayuda se puede tallar frutas y verduras en trocitos con un corte rectangular. El aparato se compone de una semiesfera hueca con un canto de corte a lo largo de la periferia circular inferior y con cuchillos alargados, que están fijados en el interior de la semiesfera. Sin embargo, para el tallado decorativo de verduras y frutas, este aparato de corte dispone de posibilidades bastante limitadas.

25 A partir del documento SU 1 743 907 se conoce un dispositivo para el grabado de objetos duros, que se compone de un elemento de corte con un corte triangular y un canto de corte inclinado. Este aparato de corte, sin embargo, solamente se puede usar para cortes con una forma determinada sobre superficies duras, no es adecuado para el tallado decorativo de frutas y verduras.

El documento CH 123 729 describe un desgranador de frutas, que comprende una pieza de cuchillo con forma de surco, cuyos bordes laterales están configurados para el corte, el en que el cuchillo lleva un cuerpo de corte con forma de semiesfera hueca.

30 A partir del documento DE 12 94 606 se conoce un aparato de cocina multiuso que comprende un cuchillo con dos ramas dispuestas entre sí con forma de V, que están provistas de cuchillas en su vértice común y en sus cantos externos y que confluyen en su extremo anterior hacia el vértice hasta una punta.

35 A partir del documento WO 96/35359 se conoce un pelador de frutas especial, que está destinado a la retirada de la piel de piñas y que comprende un canto de corte afilado, que se compone de dos superficies de corte unidas entre sí con un ángulo determinado. Con este pelador de frutas se pueden cortar pieles de piñas en franjas triangulares inclinadas. Sin embargo, este aparato de corte no es adecuado para el corte artístico decorativo de frutas y verduras.

40 A partir del documento RU 2 077 429 se conoce un conjunto de corte para el tallado de madera sobre superficies de madera planas, que se compone de diferentes aparatos de corte con cantos de corte decorativos. Este conjunto de corte dispone de varias posibilidades para el corte decorativo, sin embargo, no se puede usar para composiciones decorativas de frutas y verduras.

45 El más parecido a la presente invención es un conjunto compuesto conocido a partir del documento DE 24 24 323, que se compone de un recipiente con diversos aparatos de corte funcionales, cuchillos y tijeras con elementos de trabajo planos, que se fijan con sus vástagos en mangos. Este conjunto compacto está determinado para la realización de diferentes procesos de corte. Este conjunto de corte, sin embargo, no se puede usar para la fabricación de composiciones decorativas complicadas de frutas y verduras, ya que no solamente se necesita una cierta habilidad, sino también aparatos de corte especialmente prefabricados y cantos de cortes ajustados con determinados ángulos.

50 El objetivo principal de la presente invención consiste en la ampliación de las posibilidades funcionales del conjunto de corte con una simplificación simultánea de las operaciones de trabajo para el corte decorativo de frutas y verduras, garantizando un uso sencillo y seguro de aparatos de corte, la disminución de la fuerza corporal que se tiene que aplicar durante el proceso de corte y el aumento de la velocidad y calidad del proceso de corte.

55 Todos los objetivos anteriores se resuelven porque el conjunto de aparatos de acuerdo con la invención para el tallado de alimentos, particularmente de frutas y verduras, (en lo sucesivo, conjunto de tallado) comprende un recipiente con aparatos de corte funcionales, es decir, cuchillos y tijeras con elementos de trabajo planos, es decir, formados en dos dimensiones, donde los elementos de trabajo formados en dos dimensiones se fijan con ayuda de vástagos en mangos. Cuchillos adicionales están provistos de elementos de trabajo formados en tres dimensiones, donde una parte de los elementos de trabajo formados en tres dimensiones se realiza con forma de surcos semicirculares con diferentes radios de curvatura y con un canto de corte semicircular inclinado. Una parte adicional de los elementos de trabajo formados en tres dimensiones se realiza con forma de surcos angulados con diferentes ángulos entre las paredes laterales, donde los lados frontales libres de las paredes laterales se disponen con diferentes ángulos agudos respecto a los cantos de surco y forman de este modo los cantos de corte. Una parte adicional de los elementos de trabajo formados en tres dimensiones se realiza con forma de semiesferas huecas con diferentes diámetros y con cantos de corte afilados en la respectiva periferia circular, donde cada semiesfera se fija sobre un vástago plano con forma de una placa rectangular. Cada elemento de trabajo se fija con su vástago en un mango separado, donde una parte de

los elementos de trabajo formados en dos dimensiones se realiza con forma de un triángulo de ángulo recto con un canto de corte dispuesto sobre su hipotenusa y ligeramente redondeado hacia su extremo libre. Una parte adicional de los elementos de trabajo formados en dos dimensiones presenta una forma de sable con un canto de corte cóncavo. Una parte adicional de los elementos de trabajo formados en dos dimensiones tiene una forma alargada afilada con un lado frontal externo abombado con forma de arco y un lado frontal interno escalonado con un ángulo redondeado en una parte base escalonada, donde el canto de corte se sitúa sobre la parte recta del lado frontal interno. Los mangos para cuchillos con elementos de trabajo formados en tres dimensiones y con el elemento de trabajo bidimensional con forma de sable tienen forma de tonel y comprenden tapas metálicas con ranuras de montaje para los vástagos de los elementos de trabajo. Los mangos para el resto de los cuchillos con elementos de trabajo formados en dos dimensiones presentan un corte transversal trapezoidal con superficies laterales que se extienden ligeramente hacia el lado frontal libre y están provistos de cantos redondeados y con apoyamanos sobre la superficie inferior con forma de arco y con lados frontales libres inclinados redondeados. El mango para los cuchillos con elementos de trabajo formados en tres dimensiones con forma de semiesferas huecas presenta un corte transversal oval con lados que se estrechan hacia los vástagos planos. El conjunto de tallado está equipado con un manual de instrucciones detallado para el tallado de frutas y verduras.

Mediante los dibujos se explican con más detalle ejemplos de realización de acuerdo con la invención. Se muestra:

En la Fig. 1: conjunto de tallado empaquetado en el recipiente,

En la Fig. 2: vista lateral de un gran cuchillo semicircular con forma de un surco con un canto de corte inclinado sobre su lado frontal,

En la Fig. 3: vista frontal del cuchillo de la Fig. 2,

En la Fig. 4 vista en alzado sobre el lado frontal del canto del corte mostrado en la Fig. 2,

En la Fig. 5: vista lateral de un cuchillo medio semicircular con forma de un surco con un canto de corte semicircular inclinado sobre su lado frontal,

En la Fig. 6: vista frontal del cuchillo de la Fig. 5,

En la Fig. 7: vista en alzado del canto de corte mostrado en la Fig. 5,

En la Fig. 8: vista lateral de un cuchillo pequeño semi-redondo con forma de un surco,

En la Fig. 9: vista frontal del cuchillo de la Fig. 8,

En la Fig. 10 vista en alzado sobre la superficie frontal del canto de corte mostrado en la Fig. 8,

En la Fig. 11: vista lateral de un cuchillo grande angulado con forma de un surco,

En la Fig. 12: vista frontal del cuchillo de la Fig. 11,

En la Fig. 13: vista en alzado sobre el cuchillo de la Fig. 11,

En la Fig. 14: vista lateral de un cuchillo medio angulado con forma de un surco,

En la Fig. 15: vista lateral del cuchillo de la Fig. 14,

En la Fig. 16: vista en alzado sobre el cuchillo de la Fig. 14,

En la Fig. 17: vista lateral de un cuchillo pequeño angulado de forma de un surco,

En la Fig. 18: vista frontal del cuchillo de la Fig. 17,

En la Fig. 19: vista en alzado sobre el cuchillo de la Fig. 17,

En la Fig. 20: aparato de corte con forma de semiesferas huecas, vista desde el lado de los cantos de corte,

En la Fig. 21: vista lateral del aparato de corte de la Fig. 20,

En la Fig. 22: corte A-A de la Fig. 20,

En la Fig. 23: un cuchillo plano con forma de un triángulo de ángulo recto;

En la Fig. 24: un cuchillo plano con forma de sable

En la Fig. 25: un cuchillo plano extendido afilado,

ES 2 294 742 T3

En la Fig. 26: el corte B-B de la Fig. 23 o el corte C-C de la Fig. 25,

En la Fig. 27: portada de un manual de instrucciones para el tallado de frutas y verduras,

5 En la Fig. 28: el principio de trabajo al formar los pétalos de un áster a partir de rábanos Daikon con ayuda de un cuchillo grande semicircular con forma de un surco,

10 En la Fig. 29: la retirada del resto de la pulpa de fruta con ayuda de un cuchillo plano con forma de un triángulo de ángulo recto,

10 En la Fig. 30: el principio de trabajo al formar los pétalos de un crisantemo a partir de col de Pekín con ayuda de un cuchillo pequeño semicircular con forma de un surco,

15 En la Fig. 31: el doblado de pétalos individuales con ayuda del mismo cuchillo,

15 En la Fig. 32: formado de las siguientes hileras de pétalos con ayuda del mismo cuchillo;

20 En la Fig. 33: el principio de trabajo al formar los pétalos de una alcachofa a partir de cebollas con ayuda de un cuchillo grande angulado con forma de un surco,

20 En la Fig. 34: formado de las siguientes hileras de pétalos con ayuda del mismo cuchillo,

25 En la Fig. 35: el principio de trabajo al cortar una pieza en bruto a partir de un pepinillo con ayuda de un cuchillo plano con forma de sable,

25 En la Fig. 36: formado de pétalos individuales con ayuda del mismo cuchillo,

30 En la Fig. 37: procesado de la pieza en bruto preformada a partir de un pepinillo con ayuda de un cuchillo extendido afilado,

30 En la Fig. 38: formación del resto de las partes de la flor con ayuda del mismo cuchillo,

En la Fig. 39: el principio de trabajo durante la formación de una flor a partir de guindilla con ayuda de una tijera,

35 En las Figs. 40-46 productos y composiciones finales.

El conjunto de tallado de acuerdo con la invención se compone de un recipiente 1 compacto respetuoso con el usuario, instrucciones de manejo 2 y los siguientes aparatos de corte funcionales: cuchillos 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9 con elementos de trabajo formados, cuchillos 10, 11, 12 con elementos de trabajo planos y tijera 13. Los elementos de trabajo para los cuchillos 3, 4, 5 se realizan con forma de surcos semicirculares 14 de diferentes tamaños con un canto de corte anterior inclinado semicircular sobre el lado frontal 15 y una pieza terminal 16 que se fija en el lado frontal del mango de plástico cilíndrico 17. Sobre el mango de plástico 17 se sitúa una tapa metálica 18 con una ranura de montaje para un vástago 16. El diámetro y el tamaño de los surcos semicirculares 14 y sus cantos de corte 15 dependen del tamaño y de la rigidez de las frutas seleccionadas y del tamaño de la pieza de composición planeada.

45 Los elementos de trabajo de los cuchillos 6, 7, 8 se realizan con forma de un surco angulado 19 con diferentes ángulos β entre superficies 20, cuyos lados frontales libres se sitúan con diferentes ángulos agudos λ respecto a un canto 21 y forman cantos de corte 22. En el cuchillo grande angulado 19 con forma de surco (Fig. 11 y Fig. 12), el ángulo óptimo β comprende entre las superficies 20 aproximadamente 80 - 90° y el ángulo óptimo λ entre el canto 21 y el canto de corte 22 comprende 45 - 55°. Con el cuchillo medio angular 19 con forma de un surco (Fig. 14 y Fig. 15), el ángulo óptimo β entre las superficies 20 comprende aproximadamente 70 - 80° y el ángulo óptimo λ entre el canto 21 y el canto de corte 22 se sitúa en el intervalo de 35 - 45°. En el cuchillo pequeño angulado 19 con forma de un surco (Fig. 17 y Fig. 18), el ángulo óptimo β entre las superficies 20 comprende aproximadamente 70 - 80° y el ángulo óptimo λ entre el canto 21 y el canto de corte 22 se sitúa en el intervalo de 25 - 35°. El canto 21 en todos los

50 55

cuchillos angulados 19 con forma de un surco está ligeramente redondeado entre las superficies 20. Los vástagos 16 de los cuchillos angulados 19 con forma de un surco se fijan en mangos de plástico cilíndricos 17 con tapas metálicas 18. El tamaño de los cuchillos angulados 19 con forma de un surco y sus cantos de corte 22 depende del tamaño y de la rigidez de las frutas seleccionadas y del tamaño de la pieza de composición planeada.

60 El cuchillo 9 comprende semiesferas huecas 23 y 24 con piezas terminales 25 y 26 con la forma de placas rectangulares (véase Figs. 20 - 22), que se fijan en un mango 27 con corte oval con lados que se estrechan ligeramente hacia los vástagos planos 25 - 26. Sobre los lados frontales de las semiesferas huecas 23 y 24 se sitúan cantos de corte 27 y 28.

65 El cuchillo 10 está equipado con un elemento de trabajo 29 (véase Fig. 23), que se realiza como un triángulo de ángulo recto con un canto de corte 30, donde el ángulo de corte se dispone sobre la hipotenusa del triángulo y está ligeramente redondeado en el extremo libre 31. El cuchillo 11 está equipado con un elemento de trabajo 32 con forma de sable (véase Fig. 24), que comprende un canto de corte cóncavo 33 y un vástago 16. El vástago se fija sobre el

lado frontal del mango de plástico cilíndrico 17, sobre el que se sitúa una tapa metálica 18 con una ranura de montaje para el vástago 16. El cuchillo 12 está equipado con un elemento de trabajo 34 alargado afilado (véase Fig. 25), que comprende una parte posterior externa 35 abombada con forma de arco, un canto de corte 36 sobre el lado interno escalonado con una parte recta y un ángulo redondeado 37 en una línea base escalonada 38. El mango 39 para los
 5 cuchillos 10 y 12 presenta un corte transversal trapezoidal (Fig. 26) con superficies laterales 40, que se extienden ligeramente hacia un lado frontal libre 41, con lados superiores 42 rectos, lados inferiores 43 con forma de arco, cantos 44 redondeados y apoyamanos 45 sobre el lado inferior 43. Además, estos mangos presentan un lado frontal 41 redondeado inclinado y un segmento triangular 46, que se dispone en la zona de transición hacia el elemento de trabajo 29 ó 34 y se une con los apoyamanos 45. La forma de tonel de los mangos 17 y la presencia de los cantos de corte
 10 15 a 22 sobre los lados frontales anteriores están condicionados por la determinación del propósito de los cuchillos 3, 4, 5, 6, 7, 8, 11, se usan para cortes longitudinales por movimientos de corte axiales. Sin embargo, el cuchillo 10 está destinado para cortes radiales, por este motivo su mango 39 tiene otra forma. El cuchillo 11 con el elemento de trabajo con forma de sable 32 se usa para cortes axiales y radiales, por lo tanto, está equipado con un canto de corte 33 abombado con forma de arco y un mango con forma de tonel 17. El cuchillo 12 está destinado a movimientos axiales,
 15 radiales y de giro durante el tallado de las piezas de composición.

El conjunto de tallado se usa del siguiente modo: para las composiciones de tallado decorativas se puede usar casi cualquier tipo de fruta y verdura conocido. En primer lugar se fabrica una pieza en bruto, es decir, un cono afilado (de rábanos Daikon, zanahorias, etc.), cilindros (de cebollas, rábanos, etc.), placas formadas (para futuras hojas
 20 en composiciones decorativas), un cilindro o cono hueco (cuando la fruta seleccionada en hueca) o se usa la forma natural de la fruta cuando se adapta a la composición que se ha planeado. Para la preparación de la pieza en bruto se usan los cuchillos 10, 11, 12 con los elementos de trabajo planos 29, 32, 34. Para esto, se sujeta la fruta en una mano y el cuchillo en la otra, y se realizan los cortes con movimientos radiales. El cuchillo y la forma de canto de corte se seleccionan de forma correspondiente a la forma planeada de la pieza en bruto. Después se pueden formar los
 25 elementos alargados, las futuras hojas, sucesivamente capa por capa con movimientos del cuchillo axiales. Se puede trabajar en la dirección hacia el eje de la pieza en bruto (Fig. 28, 30, 32, 33, 34) y también en la dirección alejándose del eje de la pieza en bruto. El resto de la pulpa se retira en cada capa con ayuda del cuchillo con elementos de trabajo planos (Fig. 29) o con las manos. Para formar los pétalos se usan los cuchillos 3, 4, 5 con elementos de trabajo
 30 semicirculares 14 con forma de un surco (Fig. 28) o los cuchillos 6, 7, 8 con elementos de trabajo angulados 19 con forma de un surco (Figs. 30, 32, 33, 34). Los elementos alargados que se han obtenido se doblan desde el eje de la pieza en bruto ligeramente hacia abajo (Fig. 31). El cuchillo 9 con las semiesferas huecas 23 y 24 se usa para cortes esféricos. La tijera 13 se usa para la formación de los pétalos o de las hojas a partir de frutas huecas. (Fig. 39).

El tamaño de los cuchillos 3, 4, 5, 6, 7, 8 se selecciona de forma correspondiente al tamaño de los pétalos y de las
 35 flores y al tamaño de la fruta. Para un “áster” se necesita el cuchillo 4 con el elemento de trabajo medio semicircular 14 con forma de un surco, porque los pétalos de esta flor son semicirculares y muy estrechos. Para un “crisantemo” se usa el cuchillo 8 con el elemento de trabajo pequeño angulado 19 con forma de un surco, ya que los pétalos de esta flor son estrechos, largos y triangulares. Para una “alcachofa” se usan los cuchillos 6 y 7 con el elemento de
 40 trabajo 19 medio o grande angulado con forma de un surco, porque los pétalos de esta flor son muy grandes. Para una “dalia” se necesita el cuchillo 3 con el elemento de trabajo grande semicircular 14 con forma de un surco. Las piezas de composición finales, hojas y diversas flores, se tiñen adicionalmente con colorantes naturales de otros tipos de frutas y verduras, por ejemplo, con el zumo de tomates, zanahorias, remolacha, rábano verde, etc. De este modo se no consigue solamente una coloración intensa, sino también suaves matices frescos. De plaquitas formadas prefabricadas se recortan diferentes hojas: en la Fig. 35 se representa la preparación de una pieza en bruto a partir de un pepinillo
 45 con ayuda del cuchillo 11 con el elemento de trabajo con forma de sable 32; en la Fig. 36 se muestra la formación de las hojas para la futura composición con el mismo cuchillo 11. El trabajo con el cuchillo 12 con el elemento de trabajo 34 afilado alargado requiere una preparación más minuciosa: en la Fig. 37 se representa la preparación de la pieza en bruto a partir de un pepinillo con ayuda del cuchillo 12, en la Fig. 38 se representa la formación final de la flor con el mismo cuchillo 12. Si se requiere, las flores y hojas finales se tiñen adicionalmente con el zumo de otros
 50 tipos de frutas y verduras. Después se unen las piezas de composición individuales hasta composiciones artísticas para decoración de platos y de mesas (véase Figs. 40, 41, 42, 43, 44, 45). El conjunto de tallado de acuerdo con la invención garantiza un corte decorativo de frutas y verduras rápido y sencillo, una combinación sencilla de bonitas composiciones comestibles, que se pueden usar en cualquier lugar, es decir, en la vida cotidiana, sobre la mesa festiva, en cafeterías y restaurantes.

De este modo, la invención solicitada cumple su objetivo principal, es decir, la ampliación de las posibilidades de
 55 funcionalidad del conjunto de tallado con una simplificación simultánea de las operaciones de trabajo para el corte decorativo de frutas y verduras, la garantía de un uso sencillo y seguro de aparatos de corte, la disminución de la fuerza corporal que se tiene que aplicar durante el proceso de corte, el aumento de la velocidad y calidad del proceso de corte.

REIVINDICACIONES

1. Un conjunto de tallado con un recipiente (1), en el que se disponen como aparatos de corte funcionales cuchillos (10, 11, 12) y tijeras (13) con elementos de trabajo formados en dos dimensiones, en el que los elementos de trabajo formados en dos dimensiones se fijan con ayuda de vástagos (16) en mangos (39), **caracterizado** por cuchillos adicionales (3, 4, 5, 6, 7, 8, 9) con elementos de trabajo formados en tres dimensiones,
 - en el que una parte (3, 4, 5) de los elementos de trabajo formados en tres dimensiones se realiza con forma de surcos semicirculares (14) con diferentes radios de curvatura y con un canto de corte semicircular inclinado (15),
 - en el que una parte adicional (6, 7, 8) de los elementos de trabajo formados en tres dimensiones se realiza con forma de surcos angulados (19) con diferentes ángulos entre las paredes laterales (20), donde los lados frontales libres de las paredes laterales se disponen con diferentes ángulos agudos respecto a los cantos de surcos (21) y forman de este modo los cantos de corte (22),
 - en el que una parte adicional (9) de los elementos de trabajo formados en tres dimensiones se realizan con forma de semiesferas huecas (23, 24) con diferentes diámetros y con cantos de corte afilados (27, 28) en el respectivo perímetro circular, donde cada semiesfera hueca se fija sobre un vástago plano (25, 26) con forma de una placa rectangular,
 - en el que cada elemento de trabajo se fija con su vástago (16) en un mango separado (17, 39),
 - en el que una parte (10) de los elementos de trabajo formados en dos dimensiones (29) se realiza con forma de un triángulo de ángulo recto con un canto de corte (30) dispuesto sobre su hipotenusa y redondeado ligeramente hacia su extremo libre (31),
 - en el que una parte adicional (11) de los elementos de trabajo formados en dos dimensiones presenta una forma de sable con un canto de corte cóncavo (33),
 - en el que una parte adicional (12) de los elementos de trabajo formados en dos dimensiones presenta una forma alargada afilada con un lado frontal externo abombado con forma de arco (35) y un lado frontal interno escalonado con un ángulo redondeado (37) en una parte base escalonada (38), donde el canto de corte (36) se sitúa sobre la parte recta del lado frontal interno,
 - en el que los mangos (17) para los cuchillos (3, 4, 5, 6, 7, 8, 11) con elementos de trabajo formados en tres dimensiones y con el elemento de trabajo bidimensional con forma de sable tienen forma de tonel y comprenden tapas metálicas (18) con ranuras de montaje para los vástagos (16) de los elementos de trabajo,
 - en el que los mangos (39) para el resto de los cuchillos (10, 12) con elementos de trabajo formados en dos dimensiones (29, 34) presentan un corte transversal trapezoidal con superficies laterales (40) que se extienden ligeramente hacia el lado frontal libre (41) y están provistos de cantos (44) redondeados y de apoyamanos (45) en la superficie con forma de arco inferior y de lados frontales libres redondeados inclinados (41), y
 - en el que el mango (17) para los cuchillos (9) con elementos de trabajo formados en tres dimensiones con forma de semiesferas huecas (23, 24) presenta un corte transversal oval con lados que se estrechan hacia los vástagos planos (25).

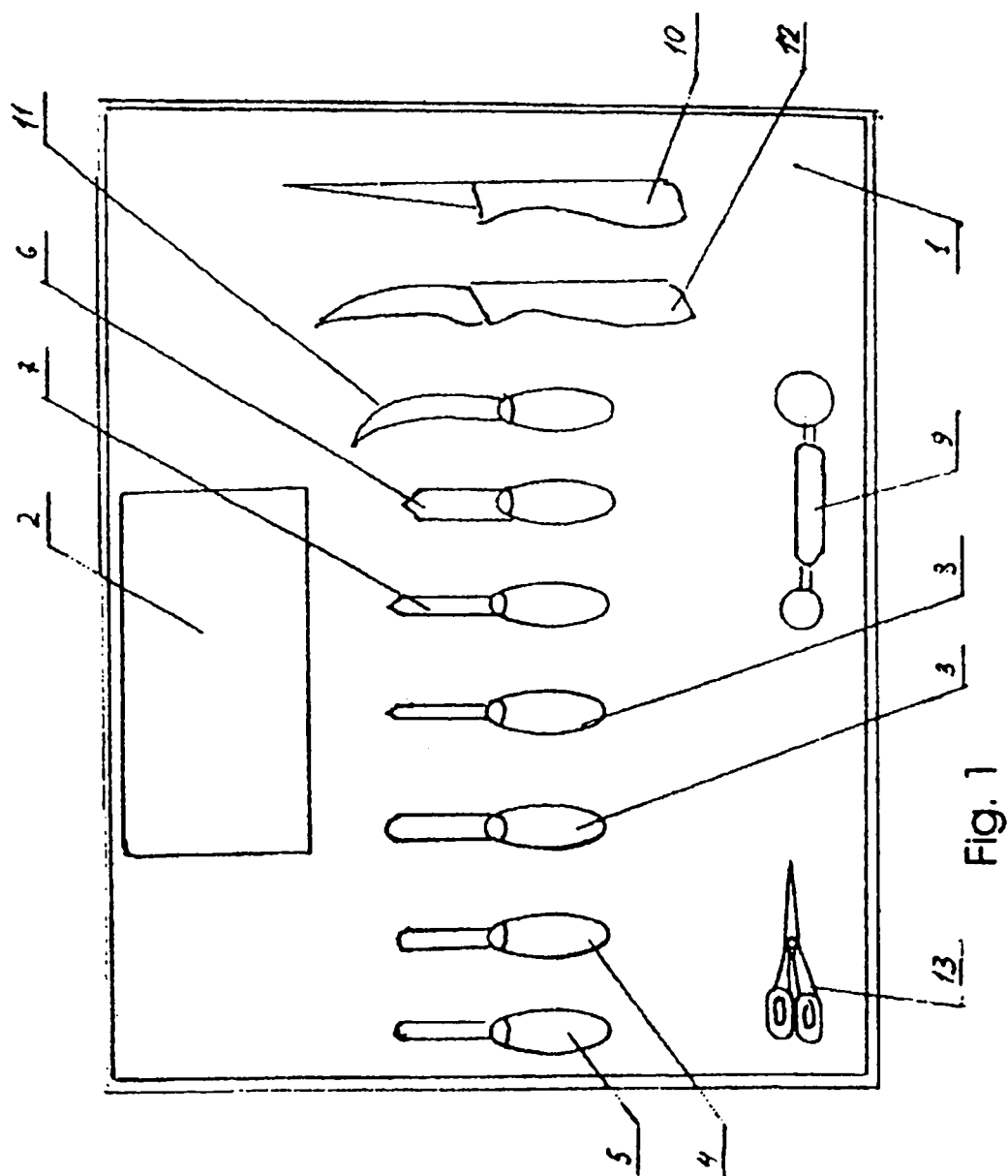


Fig. 1

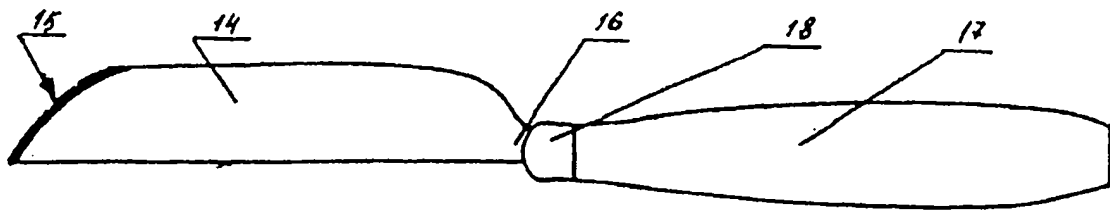


Fig. 2

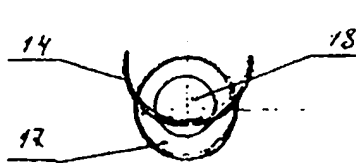


Fig. 3

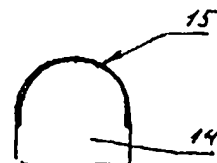


Fig. 4

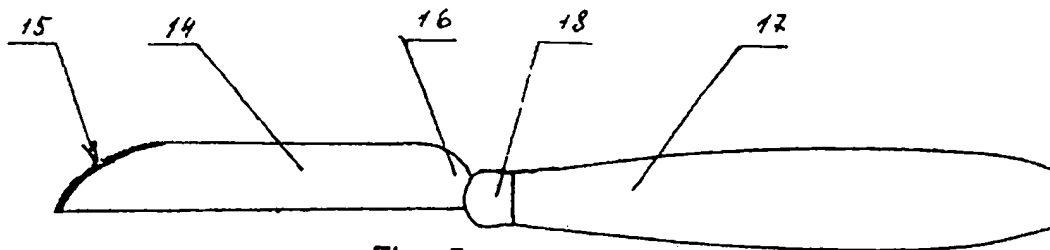


Fig. 5

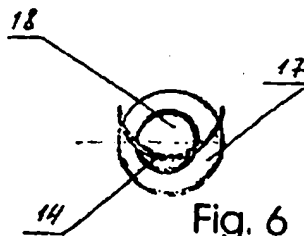


Fig. 6



Fig. 7

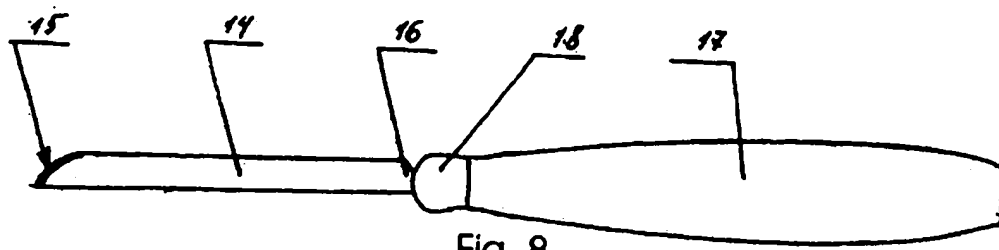


Fig. 8

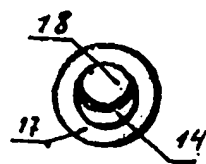


Fig. 9

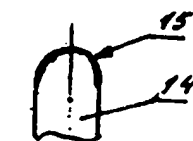


Fig. 10

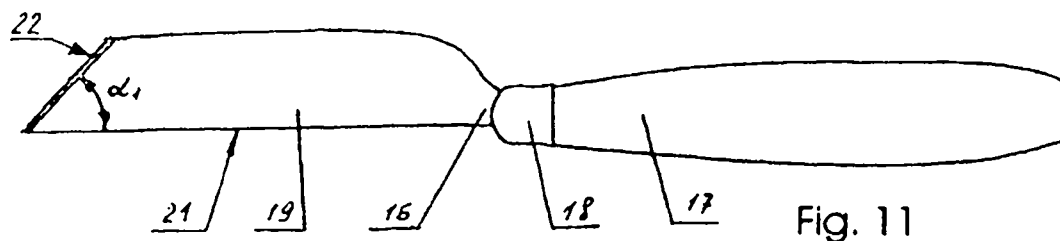


Fig. 11

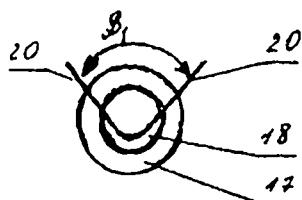


Fig. 12

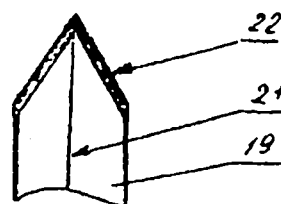


Fig. 13

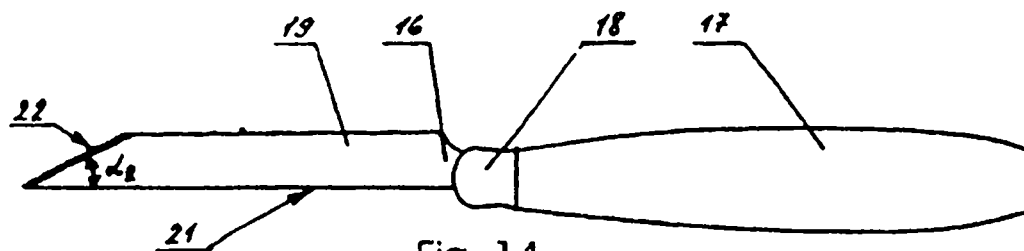


Fig. 14

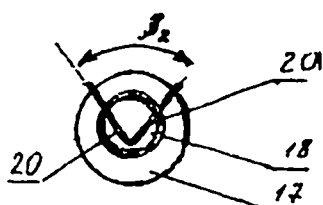


Fig. 15

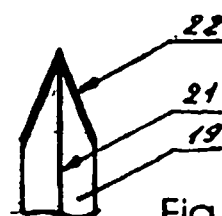


Fig. 16

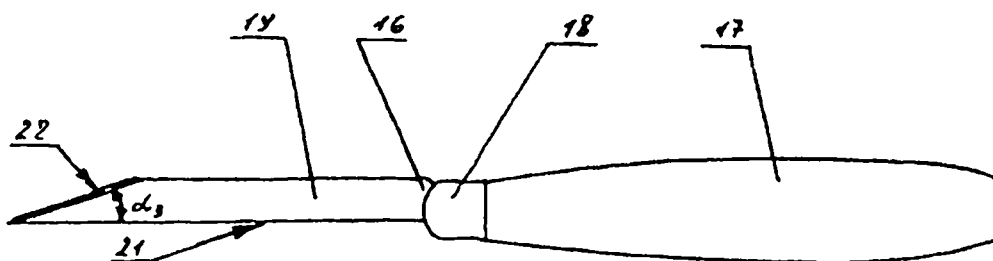


Fig. 17

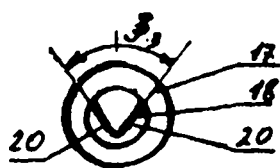


Fig. 18

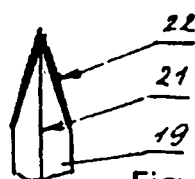


Fig. 19

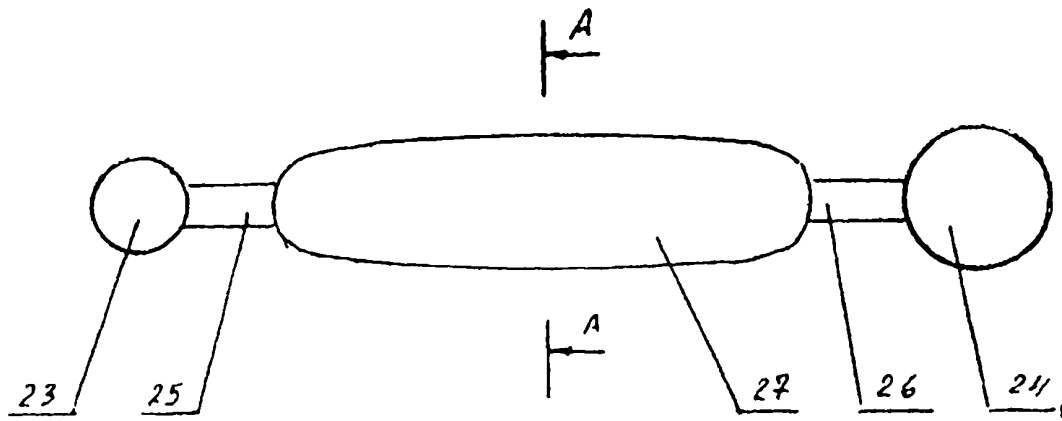


Fig. 20

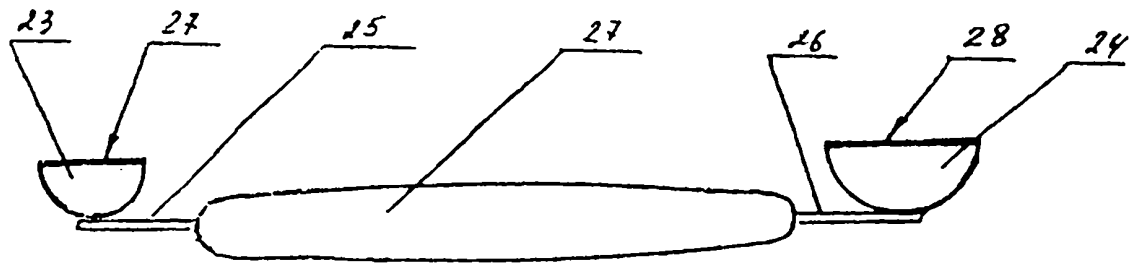


Fig. 21

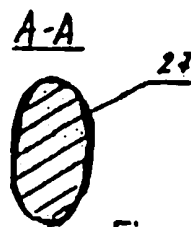


Fig. 22

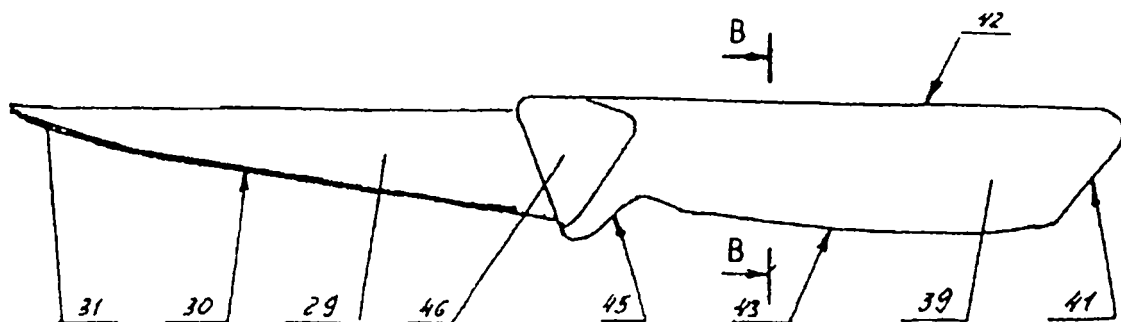


Fig. 23

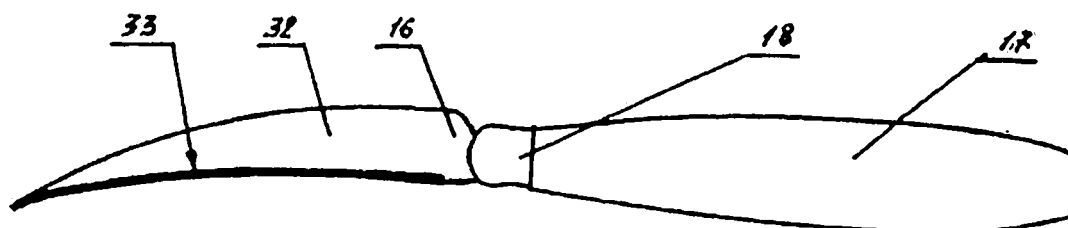


Fig. 24

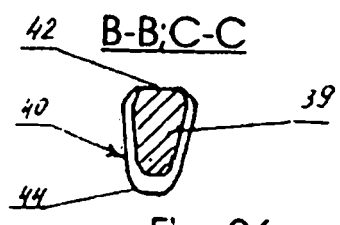


Fig. 26

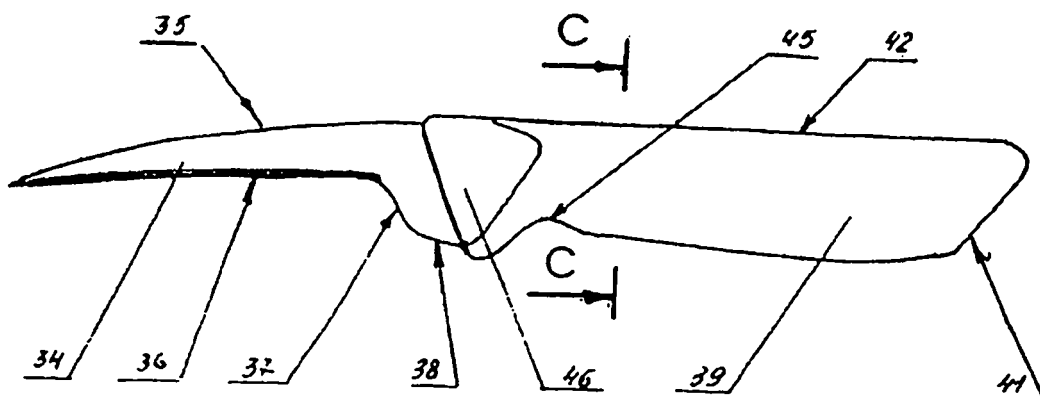
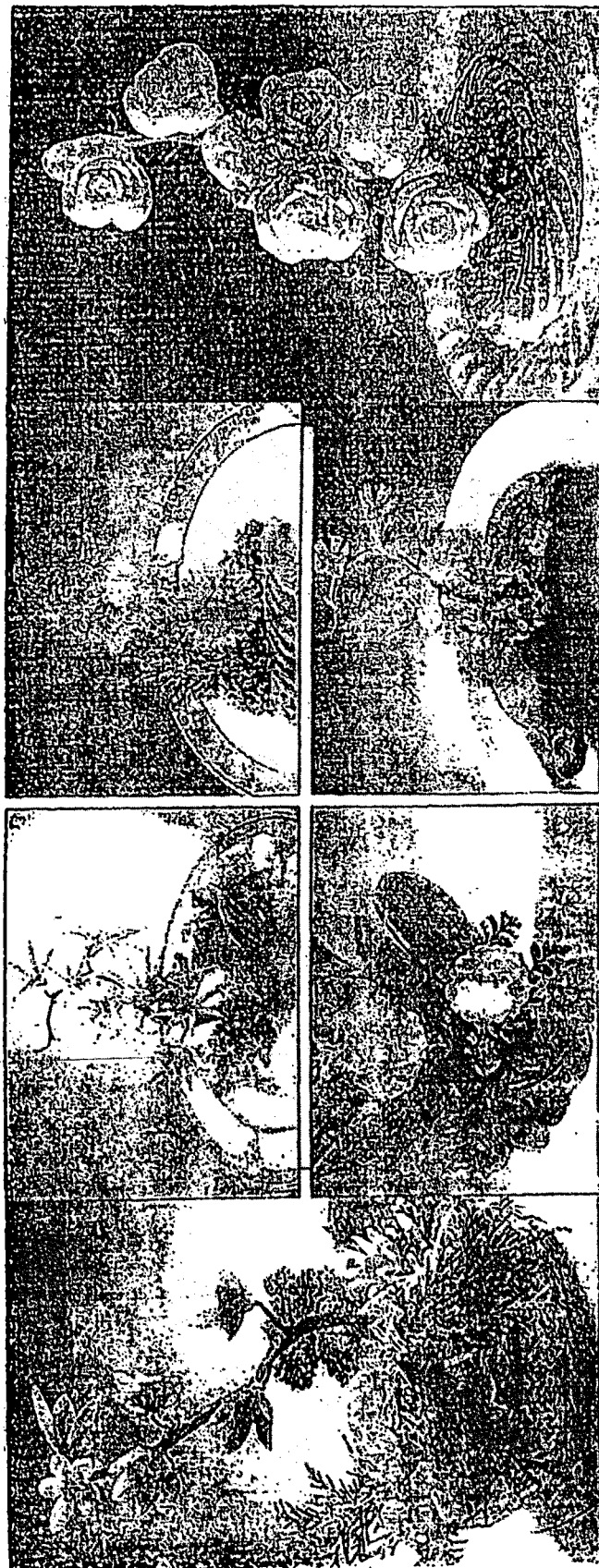


Fig. 25

CONJUNTO DE TALLADO DE 12 PIEZAS

Conjunto de aparatos para el corte decorativo de frutas y verduras



Manual de instrucciones

Fig. 27

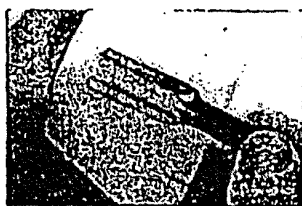


Fig. 28



Fig. 29



Fig. 30



Fig. 31



Fig. 32



Fig. 33



Fig. 34



Fig. 35



Fig. 36



Fig. 37

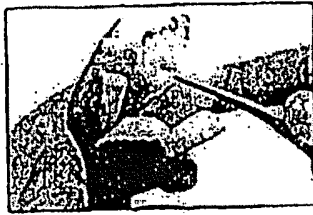


Fig. 38



Fig. 39



Fig. 40

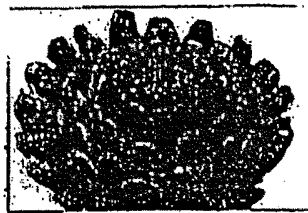


Fig. 41

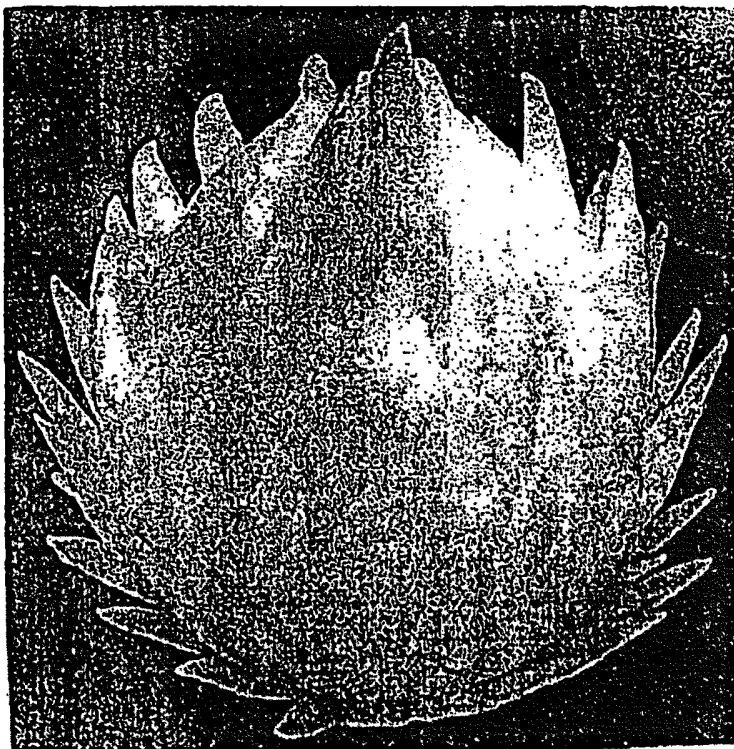


Fig. 42



Fig. 43

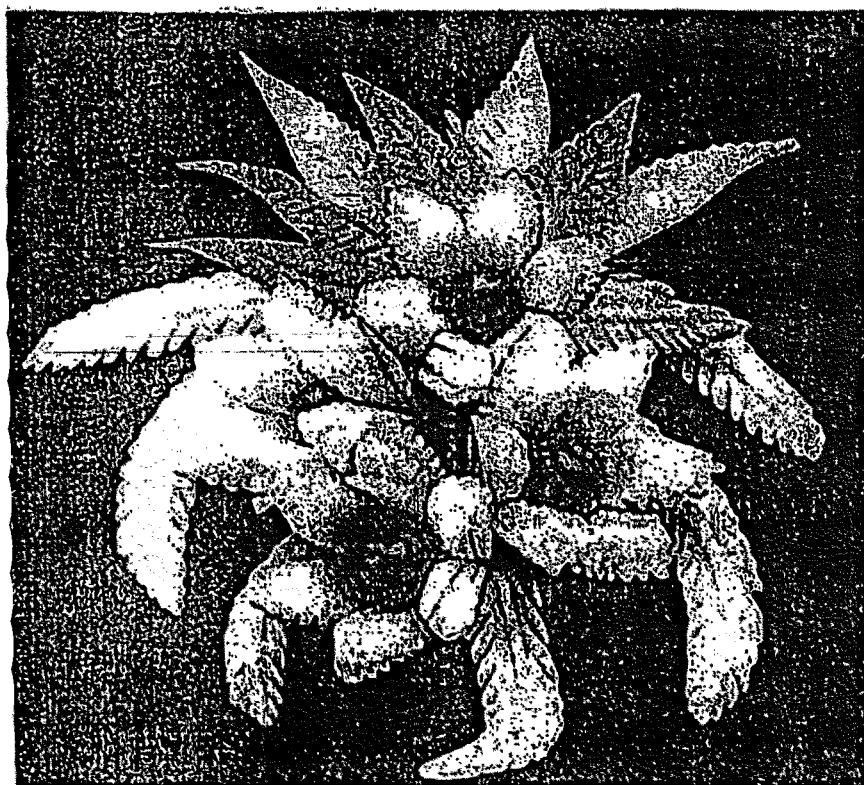


Fig. 44

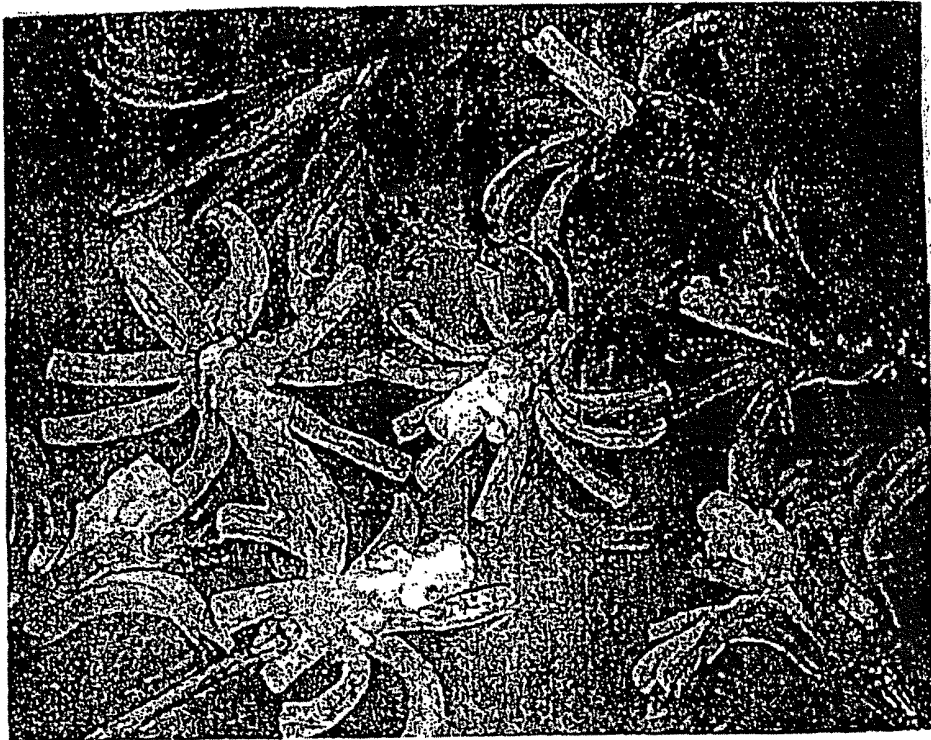


Fig. 45



Fig. 46