

19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 870 048**

51 Int. Cl.:

B26B 3/00 (2006.01)

B26B 9/02 (2006.01)

12

TRADUCCIÓN DE PATENTE EUROPEA

T3

96 Fecha de presentación y número de la solicitud europea: **27.07.2017** **E 17183629 (9)**

97 Fecha y número de publicación de la concesión europea: **17.02.2021** **EP 3275607**

54 Título: **Cuchillo de carnicero con hoja cortante redondeada**

30 Prioridad:

29.07.2016 FR 1657399

45 Fecha de publicación y mención en BOPI de la traducción de la patente:

26.10.2021

73 Titular/es:

**AGILIT (100.0%)
2 rue de la Mabilais, Immeuble Le Mabilay
35000 Rennes, FR**

72 Inventor/es:

GIREAULT, JEAN-FRANÇOIS

74 Agente/Representante:

LEHMANN NOVO, María Isabel

ES 2 870 048 T3

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

Cuchillo de carnicero con hoja cortante redondeada

La presente invención se refiere a los cuchillos de carnicero.

5 Más precisamente, la invención se refiere a los cuchillos de carnicero utilizados tanto en un contexto industrial, artesanal como doméstico, para proceder al corte de la carne. Tradicionalmente, tales cuchillos de carnicero tienen una hoja larga afilada adaptada para esta operación.

La invención se refiere a un cuchillo de carnicero de este tipo, cuyo extremo de la hoja tiene un extremo redondeado cortante, en particular para su uso en la primera, segunda y tercera transformación de las carnes (sacrificio, deshuesado, recorte) y en todas las demás operaciones de corte.

10 Se observará que el término carne se entiende aquí en su sentido amplio e incluye la carne de pescado.

La particularidad de este cuchillo radica en la combinación de las siguientes características de las que está provisto dicho cuchillo, a saber:

a) una hoja de longitud comprendida entre 10 cm y 40 cm redondeada en su extremo, teniendo el extremo redondeado un radio comprendido entre 2 mm y 10 mm;

15 b) un borde cortante que se extiende sobre dicho extremo redondeado de la hoja y se prolonga sobre una parte del dorso de la hoja del cuchillo sobre al menos 8 mm desde el final de la hoja.

Se observará que se conocía por el documento US 2002/104222 un cuchillo especialmente diseñado para desollar caza que presenta una hoja corta y redondeada. En esta solicitud de patente estadounidense, este cuchillo de desollar se presenta como una alternativa a los cuchillos de hoja larga. El documento JP3202296U describe un cuchillo de cocina que tiene un extremo redondeado.

20 Histórica y tradicionalmente, los cuchillos de carnicero están provistos de una hoja con un extremo puntiagudo y fino que corresponde a los modos operatorios y usos habituales del oficio.

25 Estos cuchillos son la fuente de muchos accidentes en el trabajo y de causar heridas por cortes o pinchazos, ya sea al manipular los cuchillos durante la fase de trabajo, ya sea cuando los cuchillos se caen, de picado de la carne, que puede conducir a un retorno del cuchillo hacia la parte superior del cuerpo y heridas, en ocasiones muy graves en el cuello, cara, antebrazos ..., de contacto con hojas de cuchillo que sobresalen de los cuchilleros,...

En la industria cárnica, los accidentes por cortes o pinchazos representan aproximadamente el 30% de los accidentes laborales.

La invención aporta una solución técnica eficaz a esta problemática, al tiempo que mejora las condiciones de trabajo.

30 Permite erradicar los accidentes provocados por pinchazos o limitar considerablemente su impacto y gravedad.

Reduce los riesgos de trastornos musculoesqueléticos ligados a los gestos repetitivos en nuestra profesión, al facilitar los movimientos gestuales de trabajo.

De hecho, el cuchillo de hoja cortante redondeada según la invención permite reducir el número de gestos necesarios para las operaciones de corte.

35 Cuando el operador utiliza un cuchillo de hoja puntiaguda, al final de un trazado de corte para separar los músculos o separar un músculo de un hueso, debe extraer el cuchillo de la carne para volver a implantarlo en la carne y continuar su corte avanzando en la profundidad del trozo. El dorso no cortante de la hoja no permite en efecto continuar estos gestos de corte en sentido opuesto.

40 Gracias al cuchillo según la invención que tiene un borde cortante que continúa en la punta redondeada de la hoja y, más allá, en el dorso del cuchillo, el operador al final de un trazado de corte en sentido descendente puede continuar su movimiento en sentido ascendente (y así sucesivamente), sin sacar su cuchillo de la carne.

Además, el extremo de la hoja cuando es puntiagudo requiere en el momento de cortar una amplitud de movimiento significativa de la muñeca.

45 La hoja cortante redondeada del cuchillo según la invención, por su parte, que tiene una mayor superficie de impacto, permite reducir considerablemente la amplitud del movimiento, viniendo así a reducir los problemas musculoesqueléticos.

La invención también permite suprimir el riesgo asociado con el picado de la carne (gesto a veces realizado por el operador para llevar los trozos de carne hacia él), ya que el operador, por la redondez de la hoja, ya no es capaz de

practicar este gesto arriesgado, lo que suprime los riesgos de heridas asociados con los retornos del cuchillo hacia la parte superior del cuerpo.

La invención, así como las ventajas que presenta, se entenderán más fácilmente gracias a la siguiente descripción de un modo de realización de la misma dado a modo de ejemplo no limitativo con referencia a la única figura.

- 5 Con referencia a esta figura, el cuchillo 1 de carnicero según la invención tiene un mango 2 y una hoja 3 que tiene clásicamente un borde cortante en uno de sus lados.

Esta hoja 3 tiene una longitud de 15 cm. En otros modos de realización, esta hoja podrá tener una longitud diferente comprendida entre 10 cm y 40 cm, y preferiblemente entre 13 cm y 25 cm.

- 10 Esta hoja 3 también tiene un ancho de 2,8 cm (medido al nivel del mayor ancho de la hoja). En otros modos de realización, esta hoja puede tener un ancho diferente comprendido preferiblemente entre 2 cm y 5 cm.

Esta hoja 3 tiene, por tanto, una relación longitud/ancho igual a aproximadamente 5,3. En otros modos de realización, esta relación podrá ser diferente y comprendida preferiblemente entre 4 y 8.

- 15 Convencionalmente, la hoja del cuchillo según este modo de realización no limitativo está hecha de acero al cromo-molibdeno resistente a la oxidación. Su mango es de material plástico resistente a procesos de esterilización, al frío y a los productos de limpieza. En otros modos de realización, se podrían usar otros materiales conocidos por los expertos en la técnica para fabricar la hoja o el mango.

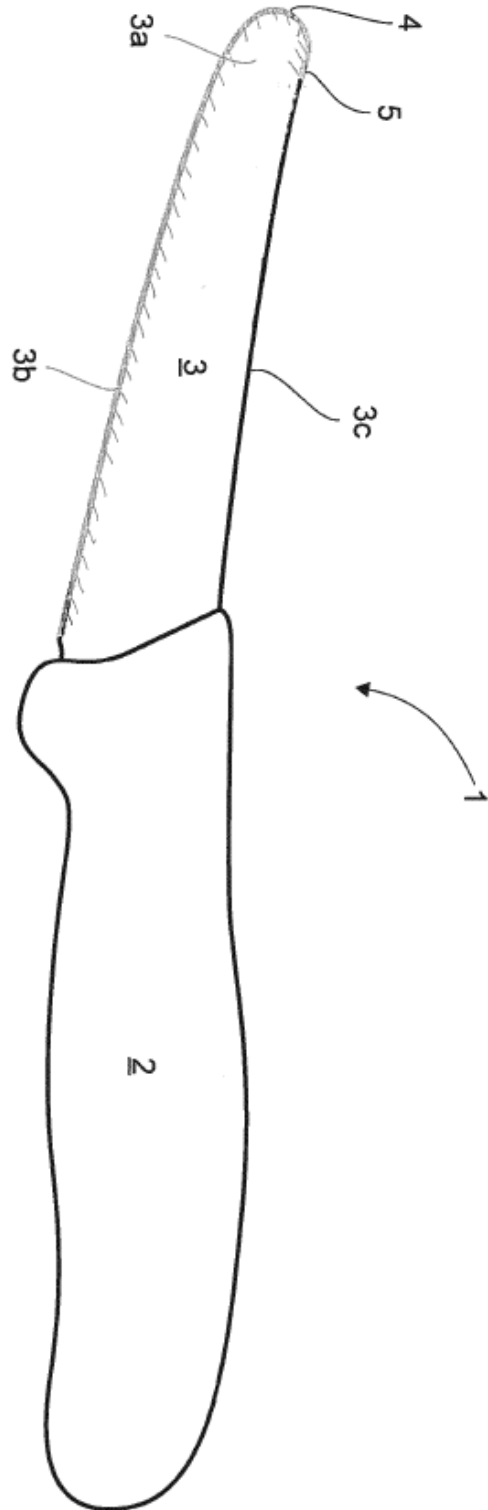
Según la presente invención, la hoja 3 tiene un extremo redondeado 3a y un borde cortante 3b. El extremo redondeado tiene un radio de 2,5 mm. En otros modos de realización, este radio podrá ser diferente y variar entre 2 mm y 10 mm.

- 20 El borde cortante 3b se extiende hasta el dorso 3c de la hoja. Este borde cortante se obtiene afilando dos caras de la hoja. Más precisamente, este borde cortante 3b, representado en la figura por un rayado, se prolonga, en este modo de realización, en una longitud de 10 mm desde el extremo 4 de la hoja hasta un punto 5 en el dorso 3c. En otros modos de realización, este borde cortante podrá prolongarse sobre una longitud diferente en el dorso de la hoja, en la práctica de al menos 8 mm y preferiblemente entre 8 mm y 12 mm desde el extremo de la hoja. El extremo de la hoja está constituido, en la práctica, por el punto en el que el cuchillo puede sostenerse verticalmente sobre un soporte horizontal manteniéndolo con un dedo por su extremo del mango.

- 25 Para facilitar el afilado del borde cortante de la hoja 3, el dorso 3c de la hoja 3 se adelgaza por ambas caras en la prolongación de la parte cortante sobre una longitud mínima de adelgazamiento de 30 mm desde el extremo 4 de la hoja. Este adelgazamiento, que consiste en una reducción del grosor de la hoja, puede ser obtenido por un experto en la técnica según cualquier método convencional conocido por él. Se observará que, en otros modos de realización, este adelgazamiento podrá prolongarse más sobre el dorso de la hoja hasta prolongarse sobre toda la longitud de la misma, desde el extremo de la hoja como se ha definido anteriormente.
- 30

REIVINDICACIONES

- 5 1. Cuchillo de carnicero que presenta un mango (2), y una hoja (3) de longitud comprendida entre 10 cm y 40 cm, caracterizado por que la hoja (3) tiene un extremo redondeado (3a) que tiene un radio comprendido entre 2 mm y 10 mm y un borde cortante (3b) que se extiende sobre el extremo redondeado (3a) y que se prolonga sobre una parte del dorso (3b) de dicha hoja (3), prolongándose el borde cortante (3b) de dicha hoja (3) del cuchillo sobre al menos 8 mm desde el extremo (4) de la hoja.
2. Cuchillo de carnicero según la reivindicación 1, caracterizado por que el borde cortante (3b) de dicha hoja (3) del cuchillo se prolonga sobre 8 mm a 12 mm desde el extremo (4) de la hoja.
- 10 3. Cuchillo de carnicero según la reivindicación 1 o 2, caracterizado por que el mayor ancho de dicha hoja (3) está comprendido entre 2 cm y 5 cm, y la relación entre la longitud y el ancho de la hoja está comprendida entre 4 y 8.
4. Cuchillo de carnicero según las reivindicaciones 1 a 3, caracterizado por que el dorso (3c) de dicha hoja (3) está adelgazado sobre sus dos caras en la prolongación del borde cortante (3b) en una longitud mínima de adelgazamiento de 30 mm desde el extremo (4) de la hoja.



Figura