

①9



OFICINA ESPAÑOLA DE  
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



①1 Número de publicación: **1 068 745**

②1 Número de solicitud: U 200801847

⑤1 Int. Cl.:  
**A47J 37/10** (2006.01)

①2

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

②2 Fecha de presentación: **11.09.2008**

④3 Fecha de publicación de la solicitud: **01.12.2008**

⑦1 Solicitante/s: **MIGUEL PUJADAS, S.A.**  
**Ctra. de Castanyet, 132**  
**17430 Santa Coloma de Farners, Girona, ES**

⑦2 Inventor/es: **Domènech Grau, Daniel**

⑦4 Agente: **Ponti Sales, Adelaida**

⑤4 Título: **Sartén.**

ES 1 068 745 U

## DESCRIPCIÓN

Sartén.

5 La presente invención se refiere a una sartén, que comprende un mango laminar.

### Antecedentes de la invención

10 Las sartenes conocidas actualmente comprenden un recipiente donde se colocan los alimentos que se desean cocinar y un mango fijado a dicho recipiente.

Dicho mango se utiliza para manipular la sartén y habitualmente es de sección transversal substancialmente circular. También es habitual que los mangos de las sartenes conocidas sean de aluminio.

15 El problema de este tipo de sartenes es que pueden ser inseguras si al usuario de la sartén se le resbala provocando la rotación del mango alrededor de su eje longitudinal, lo que puede provocar que los alimentos o líquidos calientes, por ejemplo aceite caliente, puedan salir accidentalmente de la sartén.

### Descripción de la invención

20 Con la sartén de la invención se consiguen resolver los inconvenientes citados, presentando otras ventajas que se describirán.

25 La sartén de la presente invención comprende un recipiente y un mango, fijado a dicho recipiente por uno de sus extremos, y se caracteriza por el hecho de que dicho mango es laminar.

30 Gracias a esta característica, el mango de la sartén de la presente invención es más seguro, ya que evita que pueda resbalar y girar accidentalmente durante la manipulación de la sartén. Debe indicarse que mediante el término "laminar" se indica que tiene forma de lámina, es decir, es que está formado a partir de una plancha delgada.

Preferiblemente, dicho mango es de hierro y está recubierto con pintura epoxi.

35 Por su parte, dicho recipiente comprende preferentemente un fondo difusor colocado en su parte inferior externa. Dicho recipiente es ventajosamente de acero y puede estar recubierto con un recubrimiento antiadherente.

Aunque podrían estar fijados de cualquier manera adecuada, dicho mango está fijado a dicho recipiente preferiblemente mediante unos remaches.

### Breve descripción de los dibujos

40 Para mejor comprensión de cuanto se ha expuesto se acompañan unos dibujos en los que, esquemáticamente y tan sólo a título de ejemplo no limitativo, se representa un caso práctico de realización.

45 La figura 1 es una vista en planta de la sartén de la presente invención; y

La figura 2 es una vista en alzado de la sartén de la presente invención.

### Descripción de una realización preferida

50 Tal como se puede apreciar en la figuras, la sartén de la presente invención comprende un recipiente 1, en donde se colocan los alimentos que se desean cocinar, y un mango 2 que está fijado a dicho recipiente 1 y que se utiliza para manipular la sartén.

55 Dicho mango 2 está unido al recipiente 1, según la realización preferida, mediante unos remaches 4, aunque podría estar unido de cualquier manera adecuada.

Tal como se aprecia mejor en la figura 2, dicho mango 2 es laminar, es decir, en forma lámina, estando formado a partir de una plancha metálica, preferiblemente de hierro recubierta con una pintura epoxi.

60 Por su parte, el recipiente 1 comprende un fondo difusor 3 colocado en la parte externa de dicho recipiente 1. Este difusor permite que la distribución del calor en el fondo de el recipiente 1 sea más uniforme.

Además, dicho recipiente 1 es preferiblemente de acero y está provisto de un recubrimiento antiadherente. Sin embargo, debe indicarse que el recipiente 1 de la sartén de la presente invención es de cualquier material adecuado.

65 Tal como se ha indicado anteriormente, gracias a la configuración laminar del mango 2 de la sartén, se evita que la sartén pueda girar accidentalmente alrededor de su eje longitudinal.

## ES 1 068 745 U

A pesar de que se ha hecho referencia a una realización concreta de la invención, es evidente para un experto en la materia que la sartén descrita es susceptible de numerosas variaciones y modificaciones, y que todos los detalles mencionados pueden ser substituidos por otros técnicamente equivalentes, sin apartarse del ámbito de protección definido por las reivindicaciones adjuntas.

5

10

15

20

25

30

35

40

45

50

55

60

65

# ES 1 068 745 U

## REIVINDICACIONES

5 1. Sartén, que comprende un recipiente (1) y un mango (2), fijado a dicho recipiente (1) por uno de sus extremos, **caracterizada** por el hecho de que dicho mango (2) es laminar.

2. Sartén según la reivindicación 1, en la que dicho mango (2) es de hierro.

3. Sartén según la reivindicación 2, en la que dicho mango (2) de hierro está recubierto con una pintura epoxi.

10 4. Sartén según la reivindicación 1, en la que dicho recipiente (1) comprende un fondo difusor (3) colocado en su parte inferior externa.

15 5. Sartén según la reivindicación 1, en la que dicho recipiente (1) es de acero y está recubierto con un recubrimiento antiadherente.

6. Sartén según la reivindicación 1, en la que dicho mango (2) está fijado a dicho recipiente (1) mediante unos remaches (4).

20

25

30

35

40

45

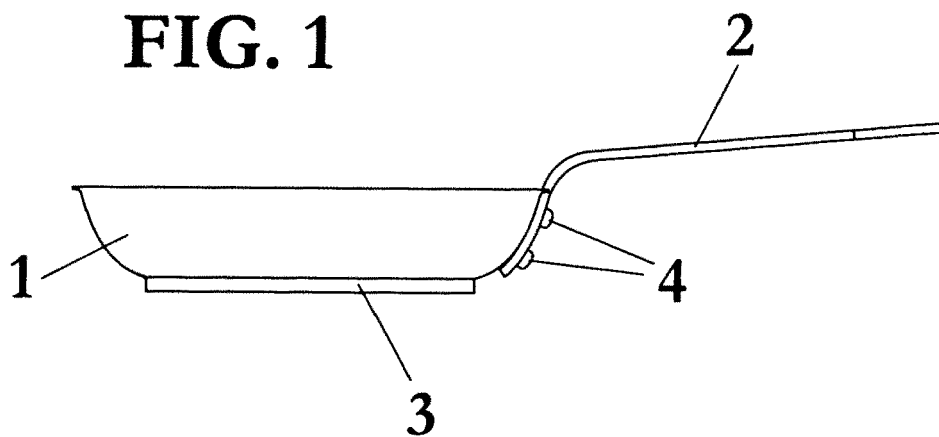
50

55

60

65

**FIG. 1**



**FIG. 2**

