



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



⑪ Número de publicación: **1 074 804**

⑫ Número de solicitud: U 201100414

⑮ Int. Cl.:
A47J 27/04 (2006.01)

⑫

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

⑫ Fecha de presentación: **05.05.2011**

⑦ Solicitante/s: **LÉKUÉ, S.L.**
c/ Barcelona, 16
08120 La Llagosta, Barcelona, ES

⑬ Fecha de publicación de la solicitud: **13.06.2011**

⑧ Inventor/es: **Huber, Lukas**

⑩ Agente: **Torner Lasalle, Elisabet**

⑭ Título: **Utensilio de cocina con tapa articulada para cocción en horno microondas.**

ES 1 074 804 U

DESCRIPCIÓN

Utensilio de cocina con tapa articulada para cocción en horno microondas.

Campo de la técnica

La presente invención concierne en general a un utensilio de cocina con tapa articulada para cocción en horno microondas, y más en particular a un utensilio de cocina hecho de un material flexible y que es útil para cocción de alimentos en medio líquido, tales como sopas, arroces, pastas o legumbres, y para cocción de alimentos al vapor, en horno microondas.

Antecedentes de la invención

La patente EP-2193731-B1 describe un utensilio de cocina con tapa articulada para cocción en horno microondas. El utensilio de cocina está hecho como un cuerpo monopieza de un material flexible, tal como una silicona catalizada por platino, y comprende un receptáculo que tiene una cavidad para contener los alimentos a cocer provista de una abertura de acceso, y una o dos tapas para cubrir dicha abertura de acceso. La mencionada abertura de acceso está definida por unos bordes de abertura laterales substancialmente rectilíneos y horizontales y unos bordes de abertura finales convexos que tienen unos extremos situados al nivel de los bordes de abertura laterales y unas porciones medias situadas a un nivel más alto que los bordes de abertura laterales. Las una o dos tapas son abombadas y están provistas de unos bordes finales cóncavos que se apoyan sobre dichos bordes de abertura finales convexos del receptáculo en una posición cerrada.

En la citada patente EP-2193731-B1, la tapa o las tapas tienen a lo largo de parte de su perímetro un tabique sobresaliente que se inserta en la abertura de acceso del receptáculo. No obstante, un inconveniente de este utensilio de cocina es que la altura de dicho tabique es baja o incluso el tabique es inexistente en algunas partes del perímetro, y como consecuencia se pueden producir fugas de agua procedente de vapor condensado en una cara interna de la tapa hacia fuera del receptáculo a través del intersticio entre la tapa y el receptáculo, tanto durante la cocción de los alimentos como al inicio de la apertura de la tapa o tapas después de la cocción.

Exposición de la invención

La presente invención contribuye a solventar el anterior y otros inconvenientes aportando un utensilio de cocina con tapa articulada para cocción en horno microondas, que comprende un cuerpo monopieza hecho de un material flexible, tal como una silicona catalizada por platino, que define un receptáculo con una cavidad para contener alimentos y al menos una tapa unida articuladamente a dicho receptáculo para cubrir una abertura de acceso a dicha cavidad. La mencionada abertura de acceso está definida por unos bordes de abertura laterales substancialmente horizontales y unos bordes de abertura finales convexos que tienen unos extremos situados al nivel de los bordes de abertura laterales y unas porciones medias situadas a un nivel más alto que los bordes de abertura laterales. La tapa o las tapas son abombadas y están provistas de unos bordes finales cóncavos que se apoyan sobre dichos bordes de abertura finales convexos del receptáculo en una posición cerrada.

El utensilio de cocina de la presente invención está caracterizado porque la tapa o cada tapa comprende un tabique perimetral que sobresale desde su cara interna y que, cuando la tapa está en una posición cerra-

da, se inserta en dicha cavidad del receptáculo en una posición adyacente a dichos bordes de abertura laterales y bordes de abertura finales convexos de la abertura de acceso, donde dicho tabique perimetral tiene una altura suficiente para cubrir un intersticio entre la tapa y el receptáculo y está configurado para verter agua procedente de vapor condensado en una cara interna de la tapa al interior del receptáculo.

En una realización, el receptáculo comprende un par de paredes finales opuestas que definen dichos bordes de abertura finales convexos y unas asas que se extienden hacia fuera en voladizo desde los correspondientes bordes de abertura finales convexos, y la tapa o cada tapa tienen unas respectivas porciones extremas que se extienden hacia fuera desde dichos bordes finales cóncavos. Estas porciones extremas de la tapa o tapas cubren y complementan dichas asas del receptáculo cuando la tapa o las tapas están en la posición cerrada. Opcionalmente, dichas paredes finales del receptáculo pueden estar abombadas hacia fuera.

En una realización, el receptáculo comprende una pared de fondo curvada que tiene una porción de fondo y unas porciones de pared lateral que terminan superiormente en los bordes de abertura laterales de la abertura de acceso, y el utensilio incluye dos tapas que tienen unos respectivos primeros bordes laterales conectados respectivamente a dichos bordes de abertura laterales de la pared de fondo del receptáculo por unos correspondientes elementos de bisagra, y unos respectivos segundos bordes laterales que se solapan mutuamente en una zona longitudinal central del receptáculo, además de los anteriormente mencionados bordes finales cóncavos.

Esta pared de fondo curvada comprende una pluralidad de costillas de refuerzo transversales que sobresalen hacia fuera desde su superficie externa y que están configuradas para proporcionar una pluralidad de apoyos que mantienen dicha superficie externa de la pared de fondo separada de una superficie de soporte sobre la que descansa el receptáculo. Esto favorece la circulación de aire por debajo de la pared de fondo y la incidencia de las microondas en la misma durante la cocción en un horno microondas. Preferiblemente, la tapa o cada tapa también comprende una pluralidad de costillas de refuerzo transversales que sobresalen hacia fuera desde una superficie externa de la misma.

En una realización, el utensilio comprende además una bandeja horadada amovible que es aguantada dentro de dicha cavidad separada de un fondo del receptáculo por unos elementos de soporte que sobresalen hacia dentro de la cavidad desde unas paredes del receptáculo. Los mencionados elementos de soporte del receptáculo están posicionados de manera que aguantan la bandeja horadada a un nivel cercano a los bordes de abertura laterales del receptáculo. Así, por debajo de la bandeja horadada la cavidad del receptáculo tiene un espacio suficiente para la cocción de alimentos en un medio líquido, tales como sopas, arroces, pastas o legumbres, y por encima de la bandeja horadada la tapa abombada proporciona un espacio suficiente para la cocción al vapor de alimentos situados sobre la bandeja horadada.

En una realización, los mencionados elementos de soporte tienen la forma de unos nervios prominentes formados a lo largo de dichas porciones de pared lateral de la pared de fondo del receptáculo, y la bandeja horadada incluye una pared perimetral que define un par de asas.

Breve descripción de los dibujos

Las anteriores y otras características y ventajas se comprenderán más plenamente a partir de la siguiente descripción detallada de unos ejemplos de realización con referencia a los dibujos adjuntos, en los que:

la Fig. 1 es una vista en perspectiva de un utensilio de cocina con tapa articulada para cocción en horno microondas de acuerdo con una primera realización de la presente invención, con un receptáculo y un par de tapas en una posición abierta;

la Fig. 2 es una vista en perspectiva del utensilio de cocina de la Fig. 1 con el par de tapas en una posición cerrada;

la Fig. 3 es una vista en sección transversal tomada por el plano III-III de la Fig. 2;

la Fig. 4 es una vista en sección transversal similar a la Fig. 3, pero con las tapas en una posición entreabierta; y

la Fig. 5 es una vista en sección transversal de un utensilio de cocina con tapa articulada para cocción en horno microondas de acuerdo con una segunda realización de la presente invención, con un receptáculo y un par de tapas en una posición cerrada, y una bandeja dispuesta dentro del receptáculo.

Descripción detallada de unos ejemplos de realización

Haciendo en primer lugar referencia a las Figs. 1 a 4, en ellas se muestra un utensilio de cocina para cocción en horno microondas de acuerdo con una primera realización de la presente invención, el cual comprende un cuerpo monopieza hecho de un material flexible, preferiblemente de silicona catalizada por platino, aunque también son utilizables otros materiales flexibles.

El mencionado cuerpo monopieza comprende un receptáculo 10 con una cavidad para contener alimentos que tiene una abertura de acceso y un par de tapas 30, 40 abombadas unidas articuladamente a dicho receptáculo 10 para cubrir dicha abertura de acceso. El receptáculo 10 comprende una pared de fondo 1 curvada en forma de media caña, la cual tiene una porción de fondo 1a y unas porciones de pared lateral 1b, 1c que terminan superiormente en unos bordes de abertura laterales 5, 6 substancialmente horizontales, y un par de paredes finales 2, 3 opuestas, opcionalmente abombadas hacia fuera, conectadas a los extremos de dicha pared de fondo 1 y que definen unos bordes de abertura finales convexos 8, 9. La abertura de acceso de la cavidad está definida por dichos bordes de abertura laterales 5, 6 y dichos bordes de abertura finales convexos 8, 9.

Los bordes de abertura finales convexos 8, 9 tienen unos extremos situados al nivel de los bordes de abertura laterales 5, 6 y unas porciones medias situadas a un nivel más alto que los bordes de abertura laterales 5, 6, y las dos tapas 30, 40 tienen unos respectivos primeros bordes de laterales 31, 41 conectados respectivamente a dichos bordes de abertura laterales 5, 6 de la pared de fondo 1 del receptáculo 10 por unos correspondientes elementos de bisagra 33, 43 integrales del cuerpo monopieza, unos respectivos segundos bordes laterales 32, 42 que se solapan mutuamente en una zona longitudinal central del receptáculo 10, y unos bordes finales cóncavos 34, 35; 44, 45 que se apoyan sobre dichos bordes de abertura finales convexos 8, 9 del receptáculo 10 cuando las tapas 30, 40 están en una posición cerrada.

Cada una de las tapas 30, 40 comprende un tabi-

que perimetral 60, 61 que sobresale desde su cara interna y que en una posición cerrada (Fig. 3) se inserta en dicha cavidad del receptáculo 10 en una posición adyacente a dichos bordes de abertura laterales 5, 6 y bordes de abertura finales convexos 8, 9 de la abertura de acceso del receptáculo. Este tabique perimetral 60, 61 tiene una altura suficiente para cubrir un intersticio entre la tapa 30, 40 y el receptáculo 10 y está configurado para verter agua procedente de vapor condensado en una cara interna de la tapa 30, 40 al interior del receptáculo 10.

Así, ya sea durante la cocción de los alimentos o cuando se inicia la apertura de las tapas 30, 40 después de la cocción, el agua resbala por una superficie interior de las tapas 30, 40 hacia el tabique perimetral 60, 61 y éste actúa como un vierteaguas para verter el agua al interior del receptáculo 10.

El receptáculo 10 tiene un par de asas 11, 12 que se extienden hacia fuera en voladizo desde los correspondientes bordes de abertura finales convexos 8, 9, y cada tapa 30, 40 tienen unas respectivas porciones extremas 38, 39; 48, 49 que se extienden hacia fuera desde dichos bordes finales cóncavos 34, 35; 44, 45. Estas porciones extremas 38, 39; 48, 49 de las tapas 30, 40 cubren y complementan dichas asas 11, 12 en la posición cerrada.

La pared de fondo 1 curvada comprende una pluralidad de costillas de refuerzo 7 transversales que sobresalen hacia fuera desde su superficie externa. Estas costillas de refuerzo 7 están además configuradas para proporcionar una pluralidad de apoyos que mantienen el receptáculo en una posición estable y dicha superficie externa de la pared de fondo 1 separada de una superficie de soporte sobre la que descansa el receptáculo 10. El hecho de que la pared de fondo esté separada de la superficie de soporte es favorable para la cocción en horno microondas, puesto que favorece la incidencia de microondas sobre todas las superficies del utensilio de cocina, incluyendo la superficie de la base.

Preferiblemente, también cada una de las tapas 30, 40 comprende una pluralidad de costillas de refuerzo 37, 47 transversales que sobresalen hacia fuera desde una superficie externa de la misma. En una superficie interior de las porciones de pared lateral 1b, 1c de la pared de fondo 1 están formados unos elementos de soporte 13, 14 en la forma de unos nervios prominentes que se extienden a lo largo de las mismas. Estos elementos de soporte 13, 14 sirven para soportar una bandeja, tal como se describirá más abajo en relación con una segunda realización.

Haciendo referencia ahora a la Fig. 5, en ella se muestra un utensilio de cocina de acuerdo con una segunda realización de la presente invención, el cual sólo se diferencia de la primera realización descrita más arriba con referencia a las Figs. 1 a 4 en la forma de la pared de fondo 1. Así, en esta segunda realización, la pared de fondo tiene una porción de fondo 1a substancialmente plana, unas porciones de pared lateral 1b, 1c también substancialmente planas que terminan superiormente en los bordes de abertura laterales 5, 6 substancialmente horizontales, y un par de paredes finales 2, 3 opuestas que terminan superiormente en los correspondientes bordes de abertura finales convexos 8, 9. El resto de características son análogas a las descritas anteriormente respecto a la primera realización y su descripción será aquí omitida.

La Fig. 5 muestra además una bandeja horadada

20 amovible que es aguantada dentro de dicha cavidad del receptáculo por unos elementos de soporte 13, 14 que sobresalen hacia dentro de la cavidad desde las porciones de pared lateral 1b, 1c de la pared de fondo 1 del receptáculo 10. Estos elementos de soporte 13, 14 del receptáculo 10 están posicionados de manera que aguantan dicha bandeja horadada 20 a un nivel cercano a los bordes de abertura laterales 5, 6, y el receptáculo 10 está configurado de manera que por debajo de la bandeja horadada 20 la cavidad tiene un espacio suficiente para la cocción de alimentos en un medio líquido, tales como sopas, arroces, pastas o legumbres, y por encima de la bandeja horadada 20 las tapas 30, 40 abombadas proporcionan un espacio suficiente para la cocción al vapor de alimentos situados sobre la bandeja horadada 20, tales como verduras, pescados o carnes.

La bandeja horadada 20 tiene, por ejemplo, una pared perimetral 21 para retener los alimentos cocinados al vapor sobre la misma, y esta pared perimetral 21 de la bandeja horadada 20 puede incluir por ejemplo un par de asas (no mostradas).

En una realización alternativa, no mostrada, el utensilio de cocina de la presente invención incluye una única tapa abombada unida articuladamente al receptáculo para cubrir la abertura de acceso. En tal ca-

so, la única tapa tiene un primer borde lateral conectado a uno de los bordes de abertura laterales de la pared de fondo del receptáculo por un elemento de bisagra integral del cuerpo monopieza, un segundo borde lateral que se apoya sobre el otro los bordes de abertura laterales de la pared de fondo del receptáculo cuando la tapa está en una posición cerrada, y unos bordes finales cóncavos que se apoyan sobre los bordes de abertura finales convexos del receptáculo 10 en la posición cerrada.

En la realización del utensilio de cocina con una única tapa, ésta comprende un tabique perimetral que sobresale desde su cara interna y que en una posición cerrada se inserta en dicha cavidad del receptáculo en una posición adyacente a dichos bordes de abertura laterales y bordes de abertura finales convexos de la abertura de acceso. También aquí este tabique perimetral tiene una altura suficiente para cubrir un intersticio entre la tapa y el receptáculo y está configurado para verter agua procedente de vapor condensado en una cara interna de la tapa al interior del receptáculo.

A un experto en la técnica se le ocurrirán modificaciones, variaciones y combinaciones a partir de los ejemplos de realización mostrados y descritos sin salirse del alcance de la presente invención según está definido en las reivindicaciones adjuntas.

REIVINDICACIONES

1. Utensilio de cocina con tapa articulada para cocción en horno microondas, del tipo que comprende un cuerpo hecho de un material flexible que define un receptáculo (10) con una cavidad para contener alimentos que tiene una abertura de acceso definida por unos bordes de abertura laterales (5, 6) substancialmente horizontales y unos bordes de abertura finales convexos (8, 9) que tienen unos extremos situados al nivel de los bordes de abertura laterales (5, 6) y unas porciones medias situadas a un nivel más alto que los bordes de abertura laterales (5, 6), y al menos una tapa (30, 40) abombada unida articuladamente a dicho receptáculo (10) para cubrir dicha abertura de acceso con apoyo de unas partes de la tapa (30, 40) sobre dichos bordes de abertura finales convexos (8, 9) del receptáculo (10) en una posición cerrada, **caracterizado** porque dicha tapa (30, 40), que es al menos una, comprende un tabique perimetral (60, 61) que sobresale desde su cara interna y que en una posición cerrada se inserta en dicha cavidad del receptáculo (10) en una posición adyacente a dichos bordes de abertura laterales (5, 6) y bordes de abertura finales convexos (8, 9) de la abertura de acceso, donde dicho tabique perimetral (60, 61) tiene una altura suficiente para cubrir un intersticio entre la tapa (30, 40) y el receptáculo (10) y está configurado para verter agua procedente de vapor condensado sobre una cara interna de la tapa (30, 40) al interior del receptáculo (10).

2. Utensilio de cocina según la reivindicación 1, **caracterizado** porque el receptáculo (10) comprende un par de paredes finales (2, 3) opuestas que definen dichos bordes de abertura finales convexos (8, 9) y unas asas (11, 12) que se extienden hacia fuera en voladizo desde los correspondientes bordes de abertura finales convexos (8, 9), y la tapa o cada tapa (30, 40) tienen unas respectivas porciones extremas (38, 39; 48, 49) que se extienden hacia fuera desde dichos bordes finales cóncavos (34, 35; 44, 45), donde dichas porciones extremas (38, 39; 48, 49) cubren y complementan dichas asas (11, 12) en la posición cerrada.

3. Utensilio de cocina según la reivindicación 2, **caracterizado** porque el receptáculo (10) comprende una pared de fondo (1) curvada que tiene una porción de fondo (1a) y unas porciones de pared lateral (1b, 1c) que terminan superiormente en dichos bordes de abertura laterales (5, 6), y el utensilio incluye dos tapas (30, 40) que tienen unos respectivos primeros bordes laterales (31, 41) conectados respectivamente a dichos bordes de abertura laterales (5, 6) de la pared de fondo (1) del receptáculo (10) por unos correspon-

dientes elementos de bisagra (33, 43), y unos respectivos segundos bordes laterales (32, 42) que se solapan mutuamente en una zona longitudinal central del receptáculo (10), además de los mencionados bordes finales cóncavos (34, 35; 44, 45).

4. Utensilio de cocina según la reivindicación 3, **caracterizado** porque dicha pared de fondo (1) curvada comprende una pluralidad de costillas de refuerzo (7) transversales que sobresalen hacia fuera desde su superficie externa y que están configuradas para proporcionar una pluralidad de apoyos que mantienen dicha superficie externa de la pared de fondo (1) separada de una superficie de soporte sobre la que descansa el receptáculo (10).

5. Utensilio de cocina según la reivindicación 2, **caracterizado** porque dichas paredes finales (2, 3) del receptáculo (10) están abombadas hacia fuera.

6. Utensilio de cocina según la reivindicación 1 o 3, **caracterizado** porque la tapa o cada tapa (30, 40) comprende una pluralidad de costillas de refuerzo (37, 47) transversales que sobresalen hacia fuera desde una superficie externa de la misma.

7. Utensilio de cocina según una cualquiera de las reivindicaciones precedentes, **caracterizado** porque el utensilio comprende además una bandeja horadada (20) amovible que es aguantada dentro de dicha cavidad separada de un fondo del receptáculo (10) por unos elementos de soporte (13, 14) que sobresalen hacia dentro de la cavidad desde unas paredes del receptáculo (10).

8. Utensilio de cocina según la reivindicación 7, **caracterizado** porque dichos elementos de soporte (13, 14) del receptáculo (10) están posicionados para aguantar dicha bandeja horadada (20) a un nivel cercano a dichos bordes de abertura laterales (5, 6), y el receptáculo (10) está configurado de manera que por debajo de la bandeja horadada (20) la cavidad tiene un espacio suficiente para la cocción de alimentos en medio líquido y por encima de la bandeja horadada (20) dicha tapa (30, 40) abombada proporciona un espacio suficiente para la cocción al vapor de alimentos situados sobre la bandeja horadada (20).

9. Utensilio de cocina según la reivindicación 7 u 8, **caracterizado** porque dichos elementos de soporte (13, 14) están formados en dichas porciones de pared lateral (1b, 1c) como unos nervios prominentes a lo largo de las mismas.

10. Utensilio de cocina según una cualquiera de las reivindicaciones precedentes, **caracterizado** porque dicho material flexible es silicona catalizada por platino.

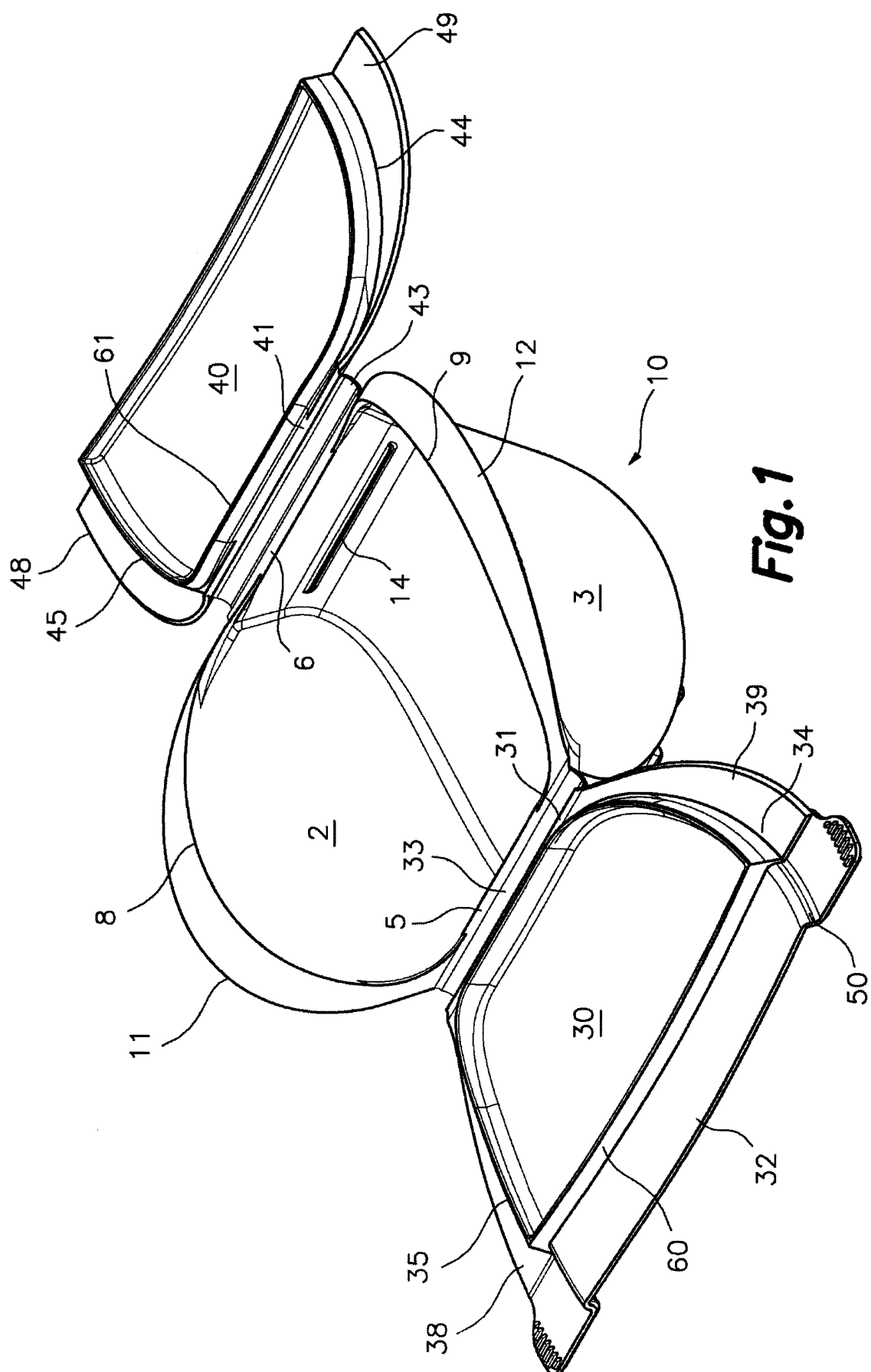


Fig. 1

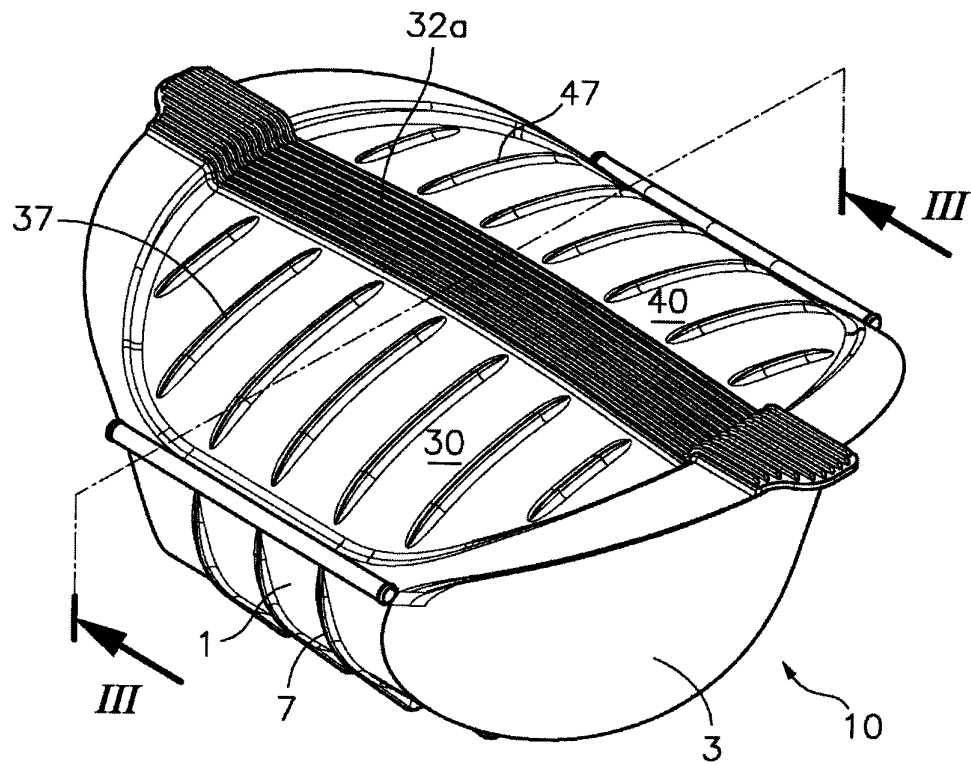


Fig. 2

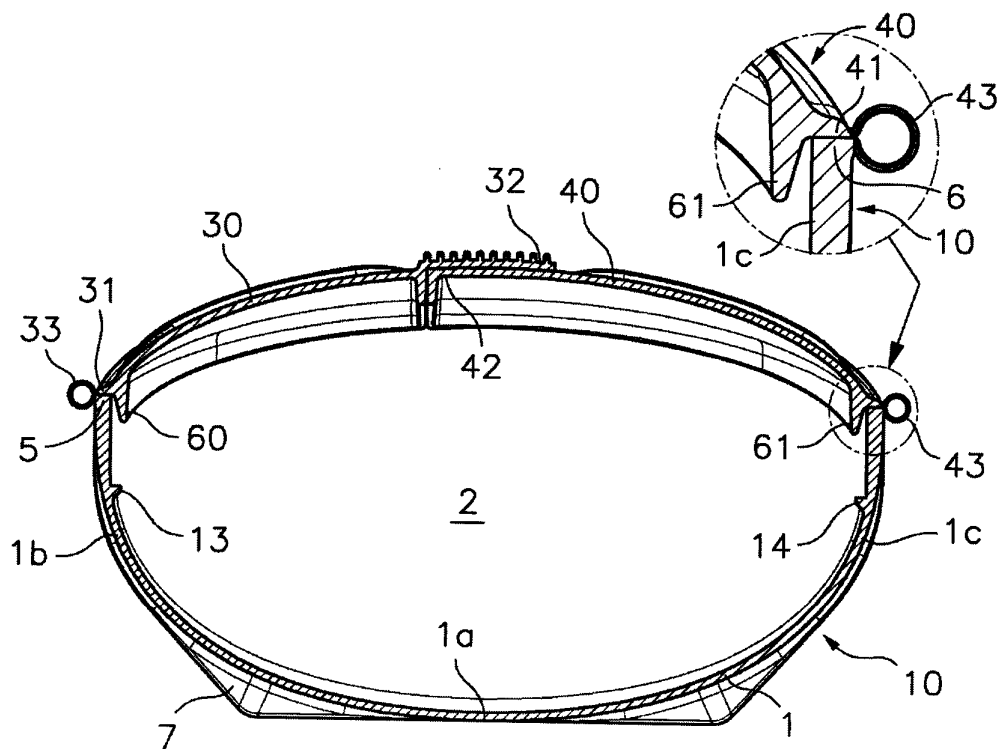


Fig. 3

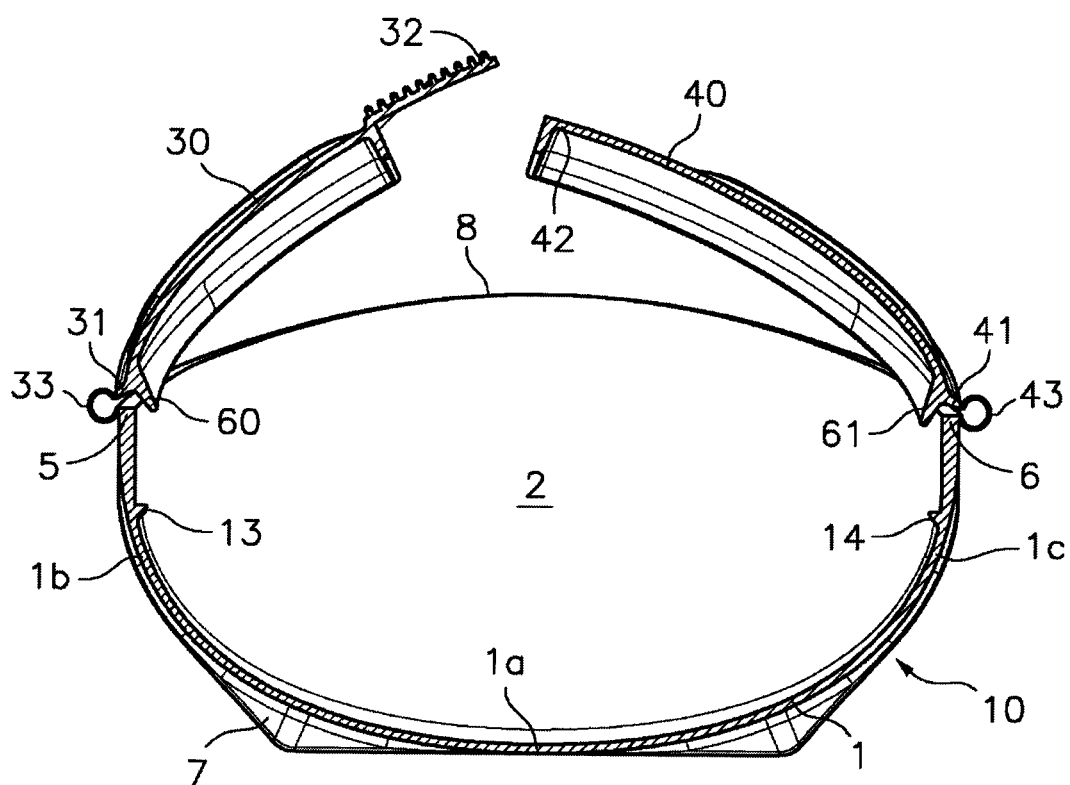


Fig. 4

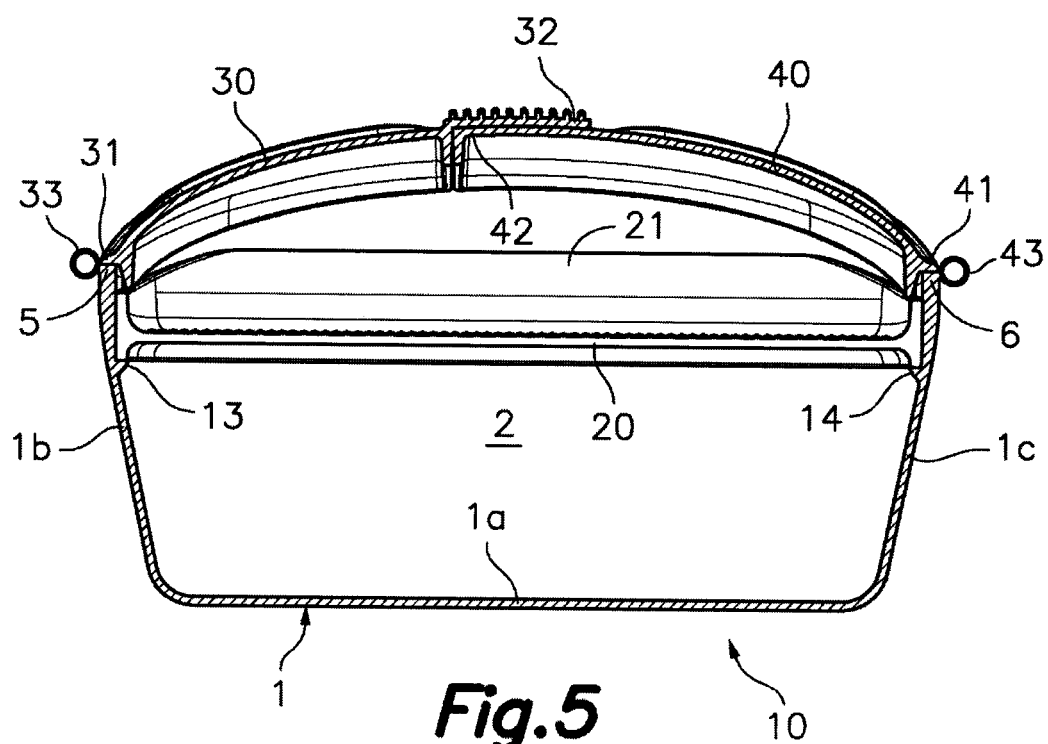


Fig. 5