

①9



OFICINA ESPAÑOLA DE  
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



①1 Número de publicación: **1 076 353**

②1 Número de solicitud: U 201230116

⑤1 Int. Cl.:  
**B26D 1/56** (2006.01)

①2

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

②2 Fecha de presentación: **06.02.2012**

④3 Fecha de publicación de la solicitud: **28.02.2012**

⑦1 Solicitante/s: **Francisco José Muñoz Pérez**  
**Carrera San Agustín, 13 - bajo**  
**18300 Loja, Granada, ES**

⑦2 Inventor/es: **Muñoz Pérez, Francisco José**

⑦4 Agente: **Gonzálvez Crespo, Carmen**

⑤4 Título: **Utensilio de corte para queso.**

ES 1 076 353 U

**DESCRIPCIÓN**

Utensilio de corte para queso.

**5 Objeto de la invención**

La invención, tal como expresa el enunciado de la presente memoria descriptiva, se refiere a un utensilio de corte para queso, el cual aporta, a la función a que se destina, varias ventajas y características de novedad que se describirán en detalle más adelante y que suponen una notable mejora frente a los sistemas actualmente conocidos para el mismo fin.

Más en particular, el objeto de la invención se centra en un utensilio de cocina cuya finalidad estriba en facilitar las operaciones de corte, tanto en porciones como en lonchas, de los quesos, particularmente aquellos quesos que presentan una forma circular cuyo tamaño y densidad hacen que tal corte, realizado manualmente, requiera normalmente una cierta fuerza y destreza por parte de quien lo realiza, haciendo este utensilio, gracias a su estudiada configuración estructural, que no sean necesarios ni dicho esfuerzo ni dicha destreza y el corte resulte siempre totalmente perfecto y fácil de realizar, independientemente de la dureza del queso.

**20 Campo de aplicación de la invención**

El campo de aplicación de la presente invención se enmarca dentro del sector técnico de la industria dedicada a la fabricación de utensilios de cocina, centrándose particularmente en el grupo de utensilios de corte y abarcando tanto el ámbito de uso doméstico como el profesional.

**25 Antecedentes de la invención**

En la actualidad, y como referencia al estado de la técnica, debe señalarse que, si bien existen en el mercado múltiples tipos de utensilios y aparatos especialmente diseñados para facilitar el corte de quesos, por parte del solicitante, al menos por parte del solicitante, se desconoce la existencia de ninguno que presente unas características técnicas, estructurales y constitutivas semejantes a las que presenta el que aquí se preconiza, y cuyos detalles caracterizadores se encuentran convenientemente recogidos en las reivindicaciones finales que acompañan a la presente memoria descriptiva del mismo.

En dicho sentido, conviene señalar que, además de cuchillos en forma de pala, como el más simple, y de sofisticadas máquinas de uso profesional y compleja configuración, existen diversos tipos de aparatos o utensilios diseñados para cortar queso, algunos de los cuales presentan cierta similitud con el que aquí se preconiza, tal como el Modelo de Utilidad Español U8800043, relativo a un aparato para cortar queso que comprende una plataforma con dos columnas sobre las cuales va montado un puente superior deslizante, con un alambre tensado que actúa como elemento cortador; la solicitud de Patente P200501452, relativa a un aparato para cortar queso en porciones que comprende una base con un brazo dotado de una ranura longitudinal de guiado de un cuchillo, cuyo extremo posterior articula sobre un eje previsto en un soporte, y medios para girar un ángulo determinado un plato en el que se fija el queso, siendo estos medios accionados por el cuchillo para al realizar el movimiento ascendente de éste provocar dicho giro del plato y del queso; y la patente Europea ES2333059T3, o la solicitud de patente 201000214, relativas a un dispositivo de cuchilla giratoria para un aparato de cortar queso y a un aparato para cortar queso, respectivamente, que, esencialmente, comprenden una placa de base circular provista de un eje vertical montado en su centro, en el que se ensarta el queso, y que cuenta con una cuchilla insertada por uno de sus extremos en dicho eje mediante un casquillo que le permite girar y deslizarse verticalmente a lo largo del mismo, comprendiendo, en su extremo opuesto, una barra de manipulación con un pomo.

Sin embargo, no se observa que ninguna de las invenciones y patente anteriores, tomadas por separado o en combinación, describa la presente invención según se reivindica, y además ninguno de ellos proporciona las ventajas del aquí propuesto ya que dichos aparatos de corte, o bien cortan el queso completamente de extremo a extremo o no permiten el corte de porciones y lonchas con el mismo utensilio o, como en el caso del último aparato mencionado, precisan de la inserción del queso en un eje, con lo que, según el tipo de queso, dicha operación puede precisar de gran esfuerzo y/o con ella se puede estropear el queso.

**Explicación de la invención**

De forma concreta, lo que la invención propone, como ya se ha apuntado anteriormente, es un utensilio de accionamiento manual, de sencilla configuración y fácil manejo cuya finalidad es facilitar el corte, tanto en porciones como en lonchas, de los quesos, particularmente los que presentan una forma circular.

Para ello dicho utensilio se configura a partir de una base, que preferentemente es circular, la cual, se encuentra soportada sobre unas patas que la mantienen elevada a cierta altura sobre la mesa o superficie de apoyo del utensilio, presentando, además dicha base, una ranura que va desde su centro hasta el borde de la misma, así como un pincho o elemento similar situado en su centro que servirá para fijar el queso y una pieza complementaria que lo sujeta lateralmente.

Paralelamente, sobre dicha base, y alineada con dicha ranura, se ha previsto una estructura de soporte y guiado en la que se contempla una cuchilla articulada que, al hacerla descender presionando manualmente sobre ella, encaja de la ranura de la base, de forma que, al situar un queso en la base, la cuchilla realiza un corte en el mismo que irá desde el borde hasta su centro. Y, si se hace girar parcialmente el queso sobre la base, una segunda operación de descenso de la cuchilla, provocará un segundo corte del queso que permite obtener una porción perfectamente cortada del mismo.

Lógicamente, para lograr dicho corte, la citada cuchilla tiene la forma curvada adecuada para abarcar y ocupar completamente la longitud de la ranura, y así, conseguir el corte del queso únicamente desde el borde hasta su centro.

Siguiendo con las particularidades de la invención, hay que destacar que el dispositivo preconizado está asimismo ideado para facilitar el corte de queso en lonchas, para lo cual, se ha previsto la existencia de una pieza de apoyo adicional que proporciona seguridad e higiene en dicha operación, procurando, además, un punto de apoyo que permite realizar el corte de las lonchas de queso con total precisión.

Así, para realizar dicho corte de las lonchas, colocaremos la porción de queso a cortar, preferentemente la obtenida en el proceso de corte anteriormente descrito que tendrá una configuración de sector cilíndrico con un radio de longitud idéntica a la de la ranura, y la dispondremos en la base sobre dicha ranura y arrimada a una pieza triangular, la cual, unida a la base mediante cualquier sistema de sujeción apropiado, cuando no se usa se puede escamotear bajo dicha base, y cuando se usa, para cortar las lonchas, se eleva a través de la ranura quedando perpendicular a la base para servir de apoyo lateral a las lonchas conforme se van cortando.

La pieza triangular, pues, sirve de apoyo lateral a la cuña del queso conforme se va cortando en lonchas, las cuales caen por su propio peso a través de la ranura de la base sobre un plato o fuente colocada debajo de la misma, aprovechando el espacio entre las patas.

Visto lo que antecede, se constata que el descrito utensilio de corte para queso representa una estructura innovadora de características desconocidas hasta ahora para tal fin, razones que unidas a su utilidad práctica, la dotan de fundamento suficiente para obtener el privilegio de exclusividad que se solicita.

### 30 Descripción de los dibujos

Para complementar la descripción que se está realizando de la invención, y para ayudar a una mejor comprensión de las características que la distinguen, se acompaña la presente memoria descriptiva, como parte integrante de la misma, de un juego de planos, en los que con carácter ilustrativo y no limitativo se ha representado lo siguiente:

Las figuras número 1-A y 1-B.- Muestran una vista en perspectiva de un ejemplo de realización del utensilio de corte para queso objeto de la invención, apreciándose en ella las principales partes y elementos que comprende, habiéndose representado la figura 1-A con la pieza triangular de apoyo para el corte de lonchas en posición de reposo, y la figura 1-B con dicha pieza triangular en posición de uso.

La figura número 2.- Muestra una vista en perspectiva del ejemplo del utensilio de la invención mostrado en la figura 1, representado en este caso con el queso incorporado y en proceso de corte de una porción del mismo.

La figura número 3.- Muestra de nuevo una vista en perspectiva del ejemplo del utensilio de corte según la invención mostrado en las figuras precedentes, representado en este caso en proceso de corte de las lonchas y con el plato para recogerlas colocado inferiormente a la base.

### Realización preferente de la invención

A la vista de las mencionadas figuras, y de acuerdo con la numeración adoptada, se puede apreciar en ellas un ejemplo de realización preferida de la invención, la cual comprende las partes y elementos que se describen en detalle a continuación.

Así, tal como se observa en las figuras, el utensilio (1) en cuestión, siendo del tipo que se configura a partir de una base (2), preferentemente circular, donde se deposita el queso (3) a cortar, que también es preferentemente cilíndrico, y que se fija a la misma mediante un pincho (16) situado en su centro, contando para llevar a cabo dicho corte con una cuchilla (4) vinculada articuladamente a una estructura (5) de soporte que tiene forma de U invertida, presenta la particularidad de que dicha base (2) se halla soportada sobre unas patas (6) que la mantienen elevada a cierta altura sobre la superficie donde se sitúa el utensilio (1), y porque dicha cuchilla (4) es deslizable verticalmente a través de un hueco de guiado (7) previsto en la estructura (5), encajando, en su posición inferior, en una ranura (8) de la base (2) practicada en coincidencia con la posición de la cuchilla (4), de forma que ésta la atraviesa parcialmente a la vez que cortará el queso (3) cuando esté situado sobre dicha ranura en la base (2) (figura 2).

Es importante destacar que la citada ranura (8), además de estar alineada con la cuchilla (4), y por tanto, con la estructura (5) en U, discurre desde el punto central de la base (2) hasta el borde de la misma, junto al punto de unión solidaria a la base de los listones paralelos (9) que determinan el hueco de guiado (7) por donde se desliza la cuchilla (4), y que conforman el lado opuesto de la estructura (5) en U, siendo el ángulo superior de dicho lado opuesto de dicha estructura (5) en U en el que dicha cuchilla (4) se une a ella a través de una unión articulada (10) que se acopla al

## ES 1 076 353 U

extremo de la barra (14) en que se halla incorporada la cuchilla (4), habiéndose previsto, además, en la parte superior de dicha barra (14) o en la parte anterior la cuchilla (4), un tirador (15) para facilitar su manejo.

Por su parte, la cuchilla (4), para procurar el corte del queso (3) en, al menos, un radio del mismo, cuenta con una hoja de filo (11) curvilíneo cuyo ancho máximo coincide aproximadamente con la longitud de la ranura (8) de la base.

De esta forma, el deslizamiento hacia debajo de la cuchilla (4) provoca un corte en el queso (3) coincidente con el radio del mismo, y sucesivos cortes idénticos, tras correspondientes giros del queso realizados con un ligero, toque manual (con guantes) permitirán el corte de este en porciones (3a) de queso en forma de sector circular.

Conviene tener en cuenta, además, que la longitud de la cuchilla (4) y la altura de las patas (6) están determinadas en concordancia para que, en la posición inferior de la cuchilla (4), ésta atraviese parcialmente la base (2) por la ranura (8) sin llegar a tocar la superficie de apoyo en que se encuentra el dispositivo (1), siendo, por tanto, dichas patas (6) suficientemente altas para que la base (2) quede elevada y no se produzca dicho contacto del extremo distal de la cuchilla (4) con la superficie, en su posición inferior de corte existiendo además espacio para incorporar un plato o fuente (20) cuya función se explica más adelante.

Adicionalmente, y como elemento complementario de sujeción del queso al anteriormente citado pincho (16) previsto en el centro de la base (2), se ha previsto la incorporación de una pieza en L (17) que sirve para proporcionar una sujeción lateral del queso durante la operación de corte, para lo cual se incorpora alojada en una guía (18) prevista a tal efecto en la base (2), por la que discurre al ser empujada, para ajustarse al tamaño que tenga el queso en cada caso.

Dicha pieza en L (17), además, presenta preferentemente la parte vertical de la misma conformada por dos varillas verticales que giran libremente sobre respectivos ejes, de forma que, a la vez que sirven de sujeción lateral, facilitan el giro del queso mediante un ligero toque manual del mismo.

Atendiendo a la figura 3, se observa como el dispositivo (1) permite asimismo el corte en lonchas (3b) de porciones (3a) de queso en forma de sector circular, para lo cual, dicha porción (3a) se dispone en la base (2) ajustada encima de la ranura (8) según el grosor de loncha que se desee obtener, habiéndose previsto la existencia de una pieza triangular plana (12) adicional destinada a servir de apoyo para recoger de manera higiénica las lonchas que se vayan cortando y que, por su propio peso, caen a un plato o fuente (20) que se habrá situado debajo.

Dicha pieza triangular (12) presenta una solapa (12a) en uno de sus lados y, opcionalmente, un tirador (13), y se dispone acoplada a la base (2) mediante un pasador (19), u otro tipo de sujeción apropiado, que permite mantenerla fija, en una posición de reposo, colgada bajo la base (2) junto a la ranura (8) (como muestra la figura 1-A) y elevada junto a dicha ranura (8), en una posición de uso (figura 1-B), quedando trabada con la citada solapa (12a) en dicha ranura (8) y sujeta con dicho pasador (19), facilitando el corte de las lonchas (3b), tal como muestra la figura 3.

Descrita suficientemente la naturaleza de la presente invención, así como la manera de ponerla en práctica, no se considera necesario hacer más extensa su explicación para que cualquier experto en la materia comprenda su alcance y las ventajas que de ella se derivan, haciéndose constar que, dentro de su esencialidad, podrá ser llevada a la práctica en otras formas de realización que difieran en detalle de la indicada a título de ejemplo, y a las cuales alcanzará igualmente la protección que se recaba siempre que no se altere, cambie o modifique su principio fundamental.

# REIVINDICACIONES

1. Utensilio de corte para queso, que siendo del tipo que se configura a partir de una base (2), preferentemente, circular, donde se deposita el queso (3) a cortar, que también es preferentemente cilíndrico, contando con una cuchilla (4) vinculada articuladamente a una estructura (5) de soporte que tiene forma de U invertida, está **caracterizado** porque dicha base (2) se halla soportada sobre unas patas (6) que la mantienen elevada a cierta altura sobre la superficie donde se sitúa el utensilio (1); porque dicha cuchilla (4) es deslizable verticalmente a través de un hueco de guiado (7) previsto en la estructura (5), encajando, en su posición inferior, en una ranura (8) de la base (2) practicada en coincidencia con la posición de la cuchilla (4), de forma que ésta la atraviesa parcialmente; porque la ranura (8), que está alineada con la cuchilla (4) y con la estructura (5) en U, discurre desde el punto central de la base (2) hasta el borde de la misma; porque la cuchilla (4) cuenta con una hoja de filo (11) curvilíneo cuyo ancho máximo coincide aproximadamente con la longitud de la ranura (8); y porque la longitud de la cuchilla (4) y la altura de las patas (6) están determinadas en concordancia para que, en la posición inferior de la cuchilla (4), ésta atraviere parcialmente la base (2) por la ranura (8) sin llegar a tocar la superficie de apoyo en que se encuentra el dispositivo (1).

2. Utensilio de corte para queso, según la reivindicación 1, **caracterizado** porque el hueco de guiado (7) está determinado por sendos listones paralelos (9) que se unen a la base (2) en el borde de la misma junto a la ranura (8), los cuales conforman el lado opuesto de la estructura (5) en U.

3. Utensilio de corte para queso, según la reivindicación 2, **caracterizado** porque la cuchilla (4) se une a la estructura (5) mediante una unión articulada (10) prevista en el ángulo superior del lado opuesto de dicha estructura (5) al de los listones paralelos (9) que determinan el hueco de guiado (7).

4. Utensilio de corte para queso, según cualquiera de las reivindicaciones 1-3, **caracterizado** porque cuenta con la existencia de una pieza triangular (12) adicional, de apoyo para el corte de lonchas de queso.

5. Utensilio de corte para queso, según la reivindicación 4, **caracterizado** porque la pieza triangular (12) presenta una solapa (12a) en uno de sus lados, y se dispone acoplada a la base (2) mediante una sujeción, que la fija, en una posición de reposo, colgada bajo la base (2) junto a la ranura (8) y, en una posición de uso, elevada junto a dicha ranura (8), quedando trabada con la citada solapa (12a) en dicha ranura (8).

6. Utensilio de corte para queso, según cualquiera de las reivindicaciones 1-5, **caracterizado** porque, para la sujeción del queso se ha previsto un pincho (16) situado en el centro de la base (2) y una pieza en L (17) con varillas giratorias en su parte vertical, que sirve para proporcionar una sujeción complementaria lateral, la cual se incorpora alojada en una guía (18) prevista a tal efecto en la base (2), por la que discurre al ser empujada, para ajustarse al tamaño del queso en cada caso.

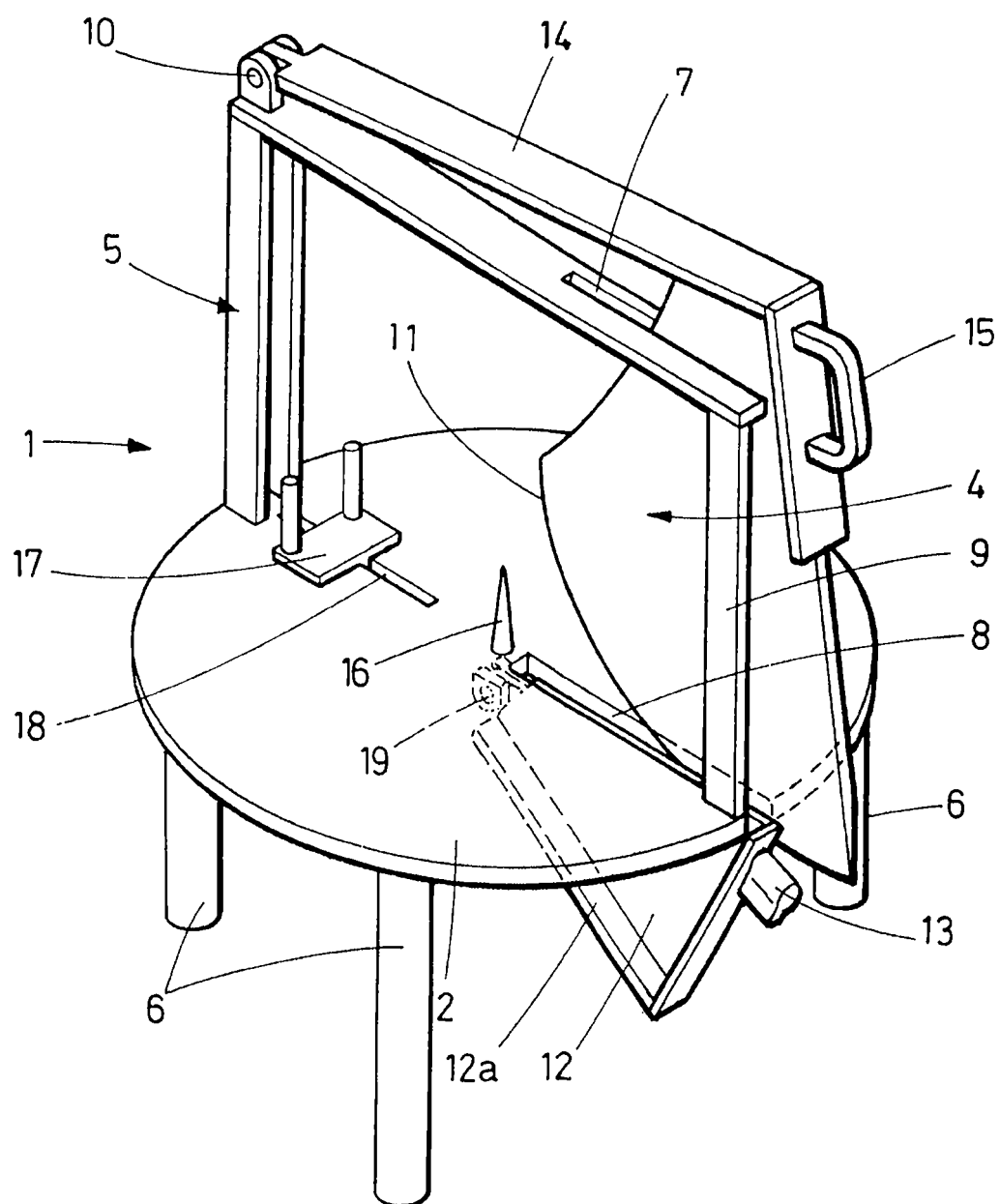
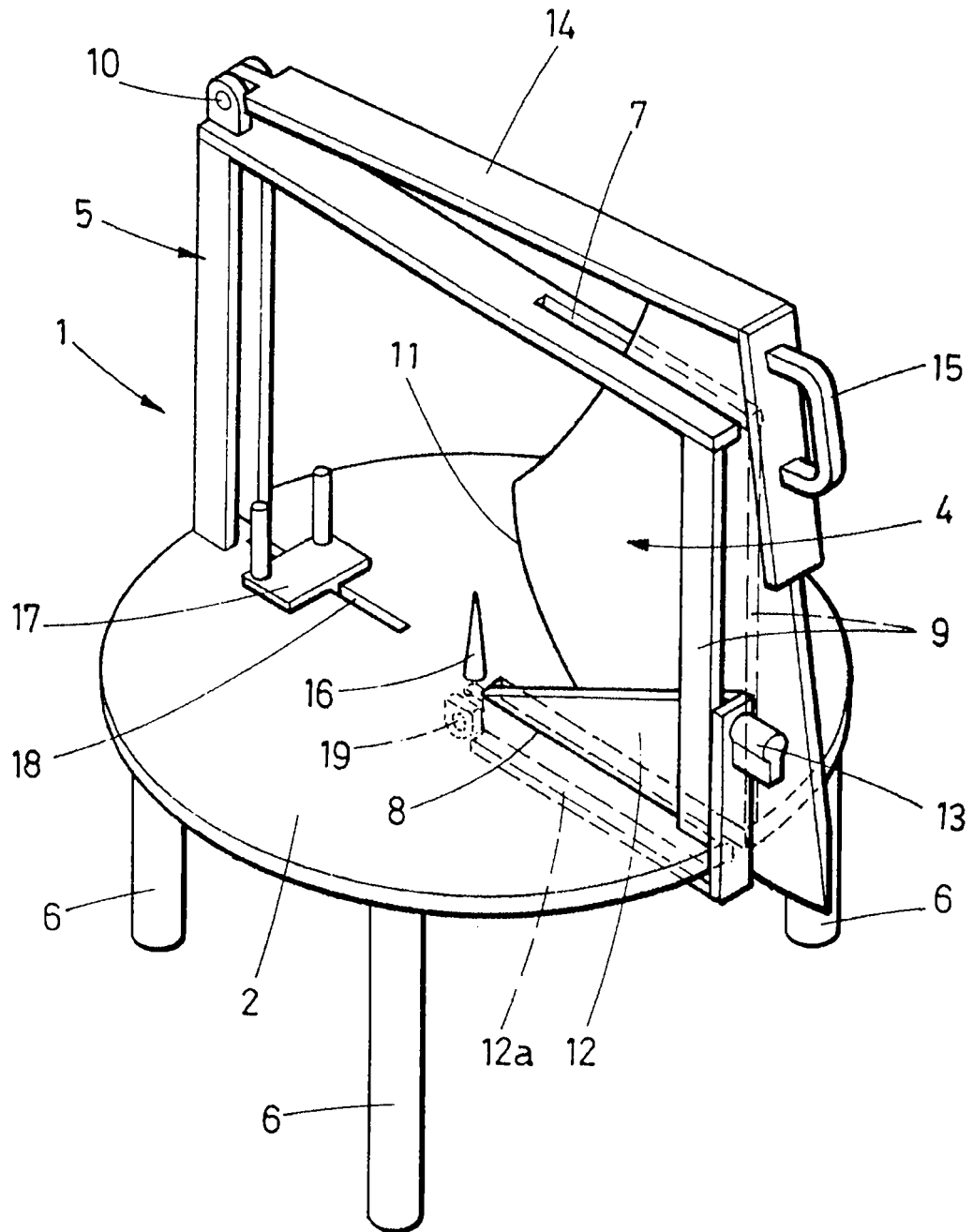
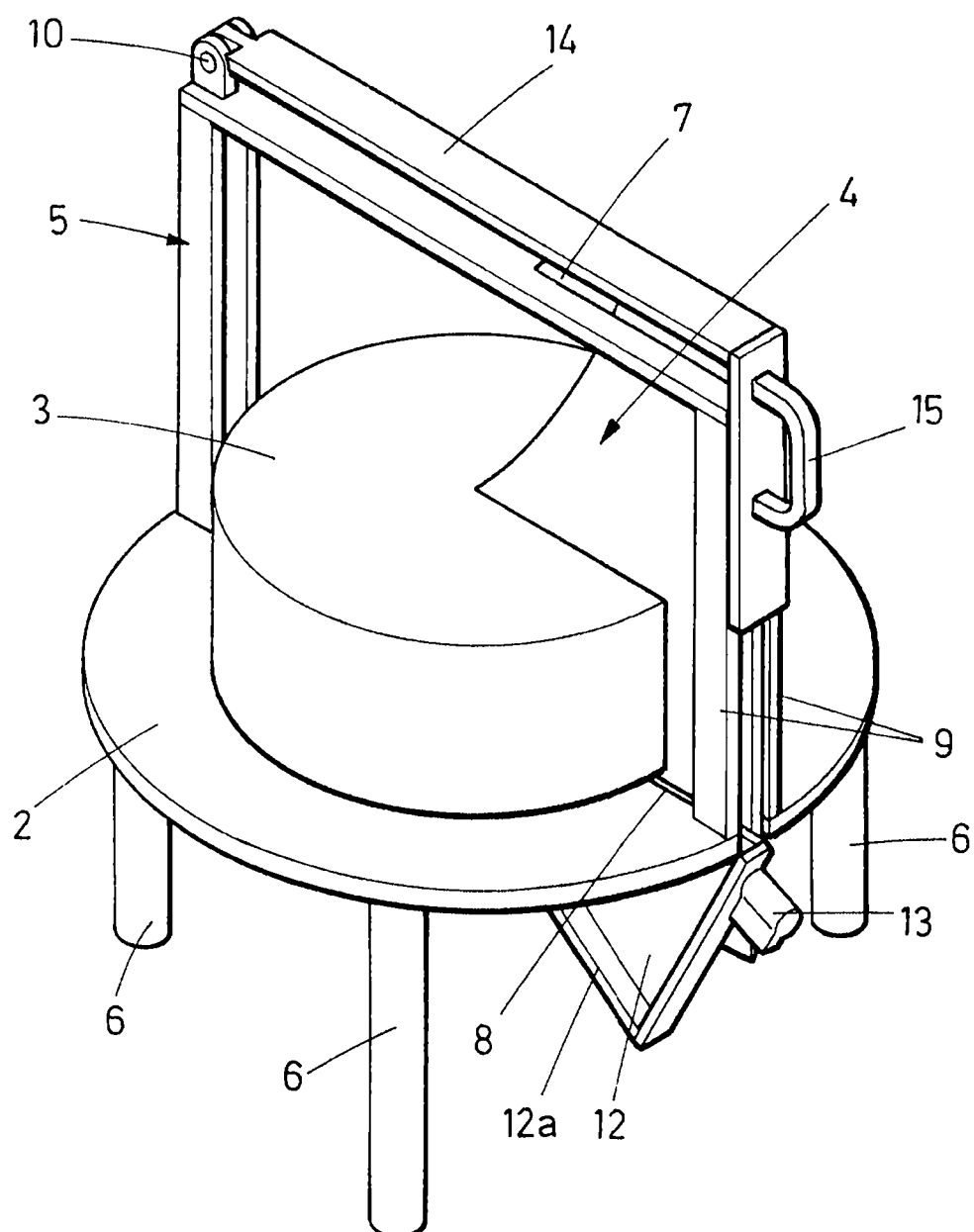


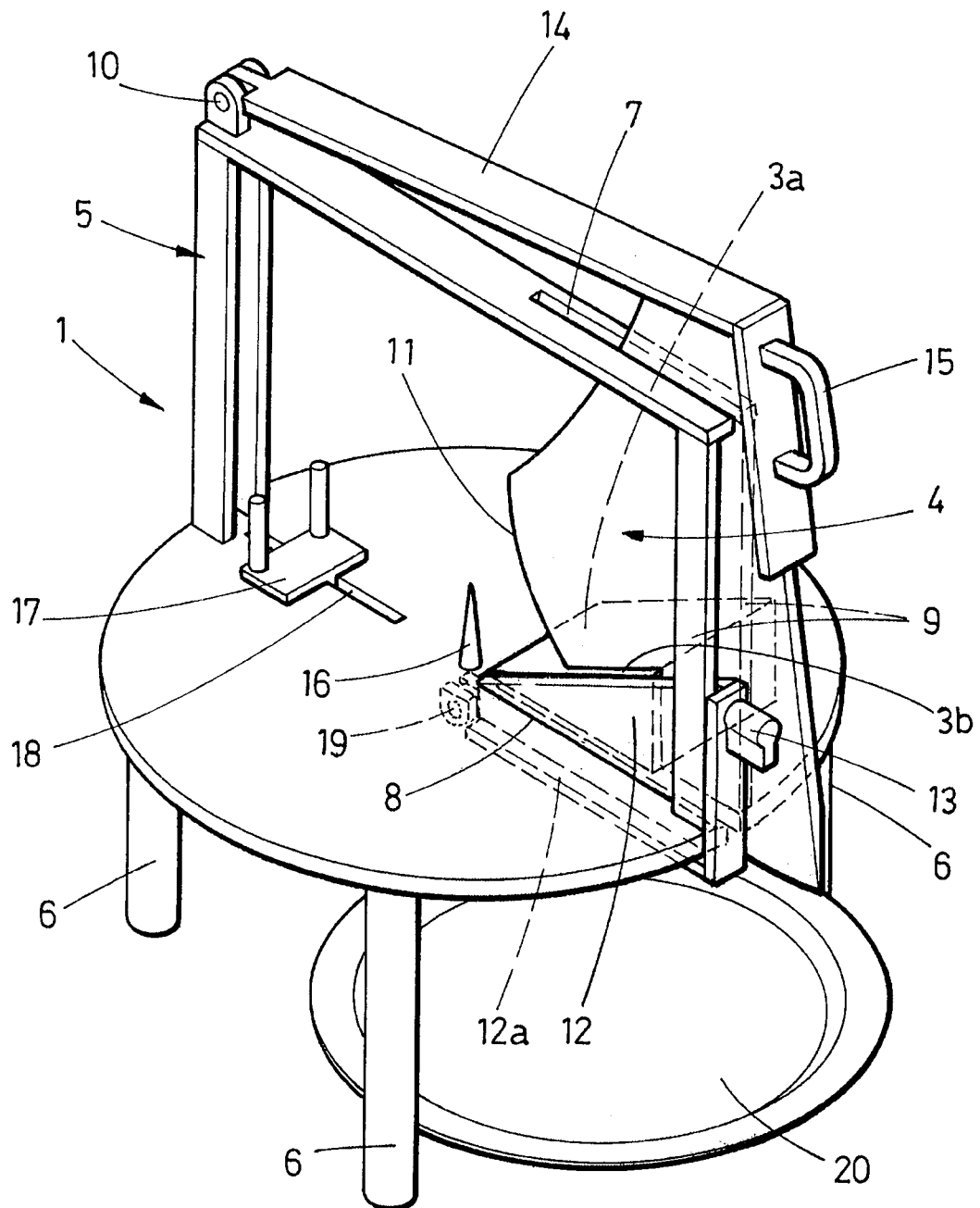
FIG.1A



**FIG.1B**



**FIG. 2**



**FIG.3**