



⑯ OFICINA ESPAÑOLA DE  
PATENTES Y MARCAS  
ESPAÑA



⑯ Número de publicación: **1 069 823**

⑯ Número de solicitud: **U 200900370**

⑯ Int. Cl.:

**A47J 43/22** (2006.01)

⑯

**SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD**

**U**

⑯ Fecha de presentación: **25.02.2009**

⑯ Solicitante/s: **Daniel Kaiky Pecar Liscovsky**  
**Pza. Harrobireta, 13 - Bajo**  
**20017 San Sebastián, Guipúzcoa, ES**

⑯ Fecha de publicación de la solicitud: **12.05.2009**

⑯ Inventor/es: **Pecar Liscovsky, Daniel Kaiky**

⑯ Agente: **López Jiménez, Lorena**

⑯ Título: **Filtro para recipientes de cocción.**

**ES 1 069 823 U**

**DESCRIPCIÓN**

Filtro para recipientes de cocción.

5 **Objeto de la invención**

La presente invención se refiere a un filtro para recipientes de cocción, que aporta esenciales características de novedad y notables ventajas con respecto a los medios conocidos y utilizados para los mismos fines en el estado actual de la técnica.

10 Más en particular, la invención propone el desarrollo de un filtro ergonómico susceptible de ser montado y móvil en recipientes tales como ollas y cazos de diferentes tamaños, materializado por medio de un receptáculo construido con un material resistente al calor, provisto de un cuerpo a base de malla metálica fina y dura acoplado a un soporte de silicona con un mecanismo de rodaje y otro de fijación, con lo que el filtro puede adoptar dos estados operativos, a saber, movilidad giratoria por accionamiento manual o acoplamiento-reposo.

15 El campo de aplicación de la invención se encuentra comprendido dentro del sector industrial dedicado a la fabricación utensilios de cocina, artículos de menaje y otros de uso complementario.

20 **Antecedentes y sumario de la invención**

Es conocido por todos en general el hecho de que en una cocina, cuando se trata de servir un caldo o salsa proveniente directamente de un cocido, estofado o similar, se suelen mezclar lentamente con el líquido restos sólidos no deseados de los propios alimentos que han sido cocidos o calentados en el mismo. En la actualidad, la solución típica a este inconveniente consiste en retirar el alimento de la olla o cazo y transferirlo temporalmente a otro recipiente, para lo que se dispone a su vez de otra olla o cazo con un colador convencional con el que se realiza el filtrado del líquido que va a ser servido con el alimento.

30 El proceso mencionado se repite varias veces durante un servicio, a efectos de mantener los alimentos calientes e impregnados, a la vez que una salsa limpia de sedimentos. Esto conduce a la necesidad de utilizar un mínimo de 5 utensilios (3 ollas o cazos o recipientes, 1 colador, y 1 instrumento manipulador, tal como unas pinzas, un cazo o un cucharón, con el que manipular el alimento), que se ensucian y han de ser lavados posteriormente con el consiguiente derroche de agua, jabón y energía necesarios para su limpieza, junto con una consiguiente pérdida de tiempo de trabajo.

35 Ya se conocen en el estado actual de la técnica algunos equipos propuestos para intentar dar respuesta a los inconvenientes mencionados y facilitar la obtención de caldos suficientemente clarificados. Así, se puede mencionar un utensilio en el que se aprovecha el poder clarificador de las algas microscópicas, y lleva a cabo un proceso en el que mediante presión controlada, el caldo pasa por una pastilla prensada de algas diatomeas que clarifican el caldo, el cual se extrae inmediatamente después a través de un tubo. Las pastillas utilizadas tienen poder desengrasante y clarificador, son desechables y no alteran el sabor del producto. Sin embargo, esta solución no está exenta de inconvenientes, 40 dado que conlleva una cierta complejidad en cuanto a la operación de limpieza, y además se produce el ensuciamiento de un mayor número de utensilios, necesita recarga con el producto clarificador el cual, a su vez, aunque exento de sabor deja restos microscópicos en el líquido, y además exige una tecnología costosa y de fabricación compleja.

45 De acuerdo con otra solución que ha sido propuesta en el estado actual de la técnica, se ha proporcionado un filtro poroso a base de un material inerte, flexible y resistente al calor, que resulta apto para uso alimentario y que se adapta perfectamente a distintos tipos de recipientes de cocción. Dicho filtro está especialmente indicado para su uso en la preparación de consomés, elaboración de fondos, y en general, para la cocción de grandes cantidades de ingredientes. Sin embargo, se ha comprobado que este filtro presenta en la práctica el inconveniente de que acumula desechos microscópicos con el uso y con el tiempo, que al principio son de color blanco y después se vuelven de color amarillo, 50 marrón, etc.; además, debido a la forma del filtro, los alimentos se introducen en el interior de la bolsa-filtro por peso, deformándolo. Por este motivo, el filtro mencionado se destina solamente a contener productos sólidos, tales como huesos, verduras, etc., para la preparación de los caldos, que se desecharán después cuando ha finalizado la operación de preparación/cocción. Adicionalmente, no es fácil de limpiar debido a su flexibilidad y porosidad, y es de poca duración cuando se usa frecuentemente, con la consiguiente necesidad de reemplazo.

55 Ninguno de los dispositivos actualmente conocidos descritos brevemente en lo que antecede, presentan una capacidad de utilización que sea simple y suficientemente repetitiva, siendo de aplicación limitada y requiriendo para su fabricación una tecnología compleja o maquinaria eléctrica y/o la sustitución de sus partes o en su totalidad, junto con la desventaja que supone la necesidad de uso de un número de otros utensilios adicionales.

60 La presente invención se ha propuesto como objetivo principal la construcción de un filtro aplicable a recipientes del tipo de las ollas, cazos o utensilios similares, de diferentes tamaños, para la obtención de caldos clarificados asociados al producto cocinado, mediante el que se solventen favorablemente los inconvenientes asociados a los dispositivos de la técnica actual. Para ello, el filtro propuesto por la invención ha sido concebido con un carácter ergonómico, adaptable a la superficie interior del recipiente al que se aplique, ocupando una cantidad del espacio circular de este último que se estima del orden de 1/5 de dicho espacio. La fijación al recipiente se realiza por medio de un soporte de silicona de que se ha dotado, considerado como un "arco de fijación", provisto internamente de un raíl compuesto por tres piezas de acero inoxidable, que integran un raíl de movimiento giratorio (mencionado como "raíl de movimiento")

5 y un raíl de silicona (o “raíl de fijación”). Para instalar el filtro en el recipiente, es necesario introducir uno de los dos raíles mencionados en el borde del recipiente. En una tercera posición, libre de raíl, el filtro puede ser instalado en cualquier posición de la olla o cazo, permitiendo su libre movimiento. Si el recipiente contiene demasiados sólidos y/o líquidos, éste puede ser inclinado ligeramente de modo que el filtro se introduce por la parte más alta del borde, evitando con ello atrapar los elementos del interior del recipiente y aplastarlos contra el fondo. Para la extracción del líquido, basta con introducir una cuchara o utensilio similar en el interior del filtro (espacio en el que el líquido se encuentra filtrado, constante limpio de sólidos), y retirar las cantidades de líquido que se deseen.

10 Además, disponiendo de una sola olla o cazo de agua caliente, es posible escaldar diferentes tipos de verduras a la vez, cada uno de ellos en el interior de un filtro independiente, que se introducen en el mismo recipiente y que se van retirando de acuerdo con el tiempo de cocción deseado para cada uno de dichos productos, evitando la necesidad de utilizar varios recipientes separados o escaldar los productos de uno en uno.

15 Como resumen de lo anterior, está claro que el filtro propuesto por la invención presenta numerosas cualidades y ventajas frente a otros dispositivos utilizados para fines similares en el estado actual de la técnica, entre los que se pueden citar los siguientes:

- 20 • Utilización simple
- Fácil montaje
- Diversidad de diámetros entrelazados
- Movilidad alrededor del recipiente permitiendo diferentes aplicaciones
- 25 • Fijación firme para operar sin riesgos
- Construcción con materiales inalterables tales como acero inoxidable y silicona
- Capacitado para soportar temperaturas elevadas (hasta 260°C, aproximadamente)
- 30 • Permite múltiples usos y combinaciones
- Es de fácil limpieza y está adaptado para su introducción en lavavajillas
- Es más higiénico, ahorra el uso de utensilios, evita el desgaste de los mismos, el derroche de materias primas y recursos en procesos innecesarios
- 35 • Ahorra agua, materiales de limpieza, energía y tiempo
- Por su forma, está capacitado para llegar a esquinas y fondos de recipientes de difícil acceso.

40 Por otra parte, en virtud de su concepción, el filtro propuesto es extraordinariamente versátil, siendo susceptible de uso en una amplia diversidad de aplicaciones, entre las que se pueden citar, entre otras:

- 45 • Triple decantación en un solo recipiente
- Escaldado múltiple simultáneo de verduras y otros alimentos en un líquido gracias a que ofrece la posibilidad de montar varios filtros alrededor del diámetro de la embocadura de un mismo recipiente, y posibilita la retirada del filtro con el contenido inmediatamente sin el uso de otros instrumentos
- 50 • Mezclado de líquidos de diferente densidad con el objeto de crear una emulsión o mezcla uniforme temporal o permanente
- División del espacio utilizable de un recipiente circular de cualquier tipo
- 55 • Separación de materiales sólidos y líquidos
- Filtrado de salsas, caldos y consomés y otros líquidos de diferentes densidades
- 60 • Esterilización constante de cucharas y de otros utensilios que se desean mantener libres de bacterias durante su utilización en un servicio
- Filtrado constante durante la exposición a diferentes temperaturas, posibilitando el refinamiento de la textura de un líquido o una salsa en el momento de servir
- 65 • Permite la infusión, corta o larga, de materiales sólidos aromáticos en un líquido, a diferentes temperaturas
- Reunificación inmediata de emulsiones delicadas o reversibles, a diferentes temperaturas.

### Breve descripción de los dibujos

Estas y otras características y ventajas de la invención se pondrán más claramente de manifiesto a partir de la descripción detallada que sigue de un ejemplo de realización preferida de la misma, dado únicamente a título ilustrativo y no limitativo, con referencia a los dibujos que se acompañan, en los que:

- 5 La Figura 1 es una vista esquematizada, en perspectiva, de un filtro construido de acuerdo con una forma de realización preferida de la invención;
- 10 La Figura 2 es una vista esquematizada, en alzado lateral, del arco de sujeción incorporado por la realización preferida de filtro mostrado en la Figura 1;
- 15 La Figura 3 es una vista esquemática, en alzado extremo, del arco de sujeción de la Figura 2;
- 20 La Figura 4 ilustra esquemáticamente una vista en perspectiva de un filtro según la invención, acoplado a un recipiente en posición operativa;
- 25 La Figura 5 representa una vista en alzado lateral de un filtro correspondiente a una versión modificada respecto a la anterior, en la que el cuerpo de filtro es plegable según la dirección en altura;
- 30 La Figura 6 es una vista en planta superior del filtro modificado de la Figura 5, y
- 35 La Figura 7 es una vista en perspectiva, desde arriba, de un filtro según la Figura 5 en la condición de completamente plegado y protegido por un estuche exterior.

### Descripción de formas de realización preferida

Tal y como se ha mencionado en lo que antecede, la descripción detallada de las formas de realización preferidas del objeto de la invención, va a ser llevada a cabo en lo que sigue con la ayuda de los dibujos anexos, a través de los cuales se utilizan las mismas referencias numéricas para designar las partes iguales o equivalentes. Así, atendiendo en primer lugar a las representaciones que aparecen en las Figuras 1 a 4, se aprecian distintas vistas de una primera forma de realización preferida de un filtro según la invención, en las que se aprecia (Figura 1) que el filtro consta de dos elementos principales, a saber, un cuerpo de filtro, señalado con la referencia numérica 1, y un elemento de sujeción, señalado con la referencia numérica 2 y acoplado liberablemente al cuerpo, por debajo del cuello 4 presente a lo largo del borde superior o embocadura del cuerpo 1.

Según se aprecia, el cuerpo 1 de filtro consiste en un elemento interiormente hueco, abierto por la parte superior para determinar una embocadura de acceso, cerrado inferiormente por medio de una base 3 de iguales características estructurales que el resto del cuerpo 1, y dotado superiormente de un cuello 4 rigidizador que se extiende perimetralmente a la totalidad de la embocadura del cuerpo 1. En sección transversal horizontal, el cuerpo presenta una configuración curva, arriñonada, con un lado de contacto con el recipiente de perfil convexo y con el lado opuesto de perfil cóncavo, cuyo grado de curvatura será variable en función del tamaño y del modelo, para adaptarse con facilidad a las curvaturas de las paredes laterales de los recipientes a los que se acopla. El cuerpo, según se ha dicho, 45 está construido a base de red metálica fina y dura, con un denier susceptible de variar en función de cada necesidad o aplicación concreta, resistente a las temperaturas que ha de soportar, mientras que el arco 2 de sujeción está construido preferentemente a base de silicona, siendo estos materiales de grado alimentario.

Las Figuras 2 y 3 son ilustrativas, específicamente, de vistas correspondientes a un alzado lateral y uno extremo de la pieza 2 o arco de sujeción, consistente como se ha dicho en un cuerpo de silicona, de forma general alargada y que en dirección longitudinal presenta una curvatura sustancialmente equivalente a la mostrada por la pared lateral del cuerpo 1 del filtro a la que se acopla. La pieza 2 de arco de sujeción está hendida en la dirección longitudinal para determinar sendos canales 5, 6, paralelos entre sí, abiertos inferiormente, y separados por un pabellón intermedio indicado con el número 7 de referencia. El primer canal 5, consiste en una simple hendidura, se sección variable que se estrecha paulatinamente al avanzar hacia el extremo cerrado del canal, y constituye un canal de fijación. Por su parte, el canal 6 se considera un canal de movimiento, y presenta un par de elementos 8, 9 internos proyectados respectivamente desde cada una de las paredes del canal con una cierta curvatura que determina un estrechamiento progresivo hacia la zona media de enfrentamiento de ambos elementos 8, 9. Estos últimos son preferentemente de acero inoxidable, y constituyen elementos de fijación al borde de un recipiente, con posibilidad de desplazamiento a lo largo de dicho borde. El cuerpo del arco de sujeción incluye orificios 10 para el anclaje de esta pieza al lateral del cuerpo 1 del filtro.

La situación de acoplamiento entre el conjunto de filtro y un recipiente 11 cualquiera, aparece representada en la Figura 4 de los dibujos. La fijación se realiza a través de la pieza 2 de arco, por adaptación de cualquiera de los canales 5, 6 al borde del recipiente. Si se desea un acoplamiento fijo entre el filtro y el recipiente 11, se utilizará el canal 5 para su adaptación al borde 11a del recipiente, mientras que si se desea un acoplamiento con posibilidad de movimiento desplazable a lo largo del perímetro del borde 11a del recipiente, será el canal 6 el que se adapte al borde 11a. Aún existe una tercera posibilidad de utilización del filtro, en la que este último puede ser situado directamente

# ES 1 069 823 U

sobre el fondo 11b del recipiente 11, en cualquier posición y lugar de dicho fondo. La manipulación del filtro se realiza preferentemente a través de la pieza 2 de arco de sujeción, o bien sujetando manualmente el conjunto por agarre directo del cuello 4.

5 Como se ha dicho, el cuerpo 1 del filtro puede ser fabricado con distintos tamaños y curvaturas para su utilización con recipientes de tamaños asimismo variables. Sin embargo, en una versión modificada del filtro de la invención, el cuerpo 1' puede estar concebido de manera que sea plegable en altura, lo que permite una adaptación a recipientes de distintas alturas y facilita su almacenamiento y transporte al ocupar un mínimo espacio. Esta forma de realización modificada del cuerpo de filtro, es apreciable en la Figura 5, en la que aparece un cuerpo 1' de filtro que está compuesto  
10 en altura por un número de porciones 12 que se reducen de tamaño en el plano horizontal al descender hacia la base del cuerpo, y que disminuyen ligeramente de altura también en sentido descendente. Entre porciones 12 sucesivas existen topes de plegado que actúan como limitadores en el ascenso y descenso (es decir, en las operaciones de desplegado y plegado). El perímetro de la embocadura está asimismo circundado por un cuello 4 rigidizador, mientras  
15 que lateralmente se acopla una pieza 2 de arco de sujeción de la misma manera que en el caso de la primera forma de realización comentada. En la Figura 6 puede verse cómo aparece el conjunto visto en planta, con la pieza 2 de arco de sujeción acoplada al lateral del cuerpo 1' por debajo del cuello 4, con las distintas porciones 12 convergiendo en tamaño hacia el interior según descienden, y con los topes 13 visibles en esta Figura. La Figura 7 es una vista  
20 en perspectiva, desde arriba, del conjunto de filtro completamente plegado, ubicado en el interior de un estuche 14 especialmente diseñado al efecto, y con el cuerpo 1' siendo apenas visible por la parte inferior. En estas condiciones, el conjunto ocupa, como se ha dicho un espacio mínimo, siendo fácilmente almacenable y cómodamente transportable hasta cualquier lugar de uso. Además, el estuche 14 le proporciona una protección adicional frente a los agentes o la manipulación externa, muy apropiada si se tiene en cuenta la función a la que se destina.

25 No se considera necesario hacer más extenso el contenido de la presente descripción para que un experto en la materia pueda comprender su alcance y las ventajas que de la misma se derivan, así como llevar a cabo la realización práctica de su objeto.

30 No obstante lo anterior, y puesto que la descripción realizada corresponde únicamente con un ejemplo de realización preferida, se comprenderá que dentro de su esencialidad podrán introducir múltiples modificaciones y variaciones de detalle, asimismo comprendidas dentro del alcance de la invención, y que en particular podrán afectar a características tales como la forma, el tamaño o los materiales de fabricación, o cualesquiera otras que no alteren la invención según ha sido descrita y según se define en las reivindicaciones que siguen.

35

40

45

50

55

60

65

## REIVINDICACIONES

1. Filtro para recipientes de cocción, en particular un conjunto de filtro diseñado para su utilización con cualquier tipo de olla, cazo u otro recipiente (11), con el fin de realizar una separación entre los sólidos y el caldo del interior del recipiente, **caracterizado** porque consiste en un cuerpo (1) de malla o red metálica fina y dura, interiormente hueco, abierto por la parte superior para determinar una embocadura de acceso y cerrado inferiormente por medio de una base (3) de igual estructura que el resto del cuerpo, con un cuello (4) rigidizador aplicado a la totalidad perimetral de la citada embocadura del cuerpo (1), y con una pieza (2) de fijación, sujetada liberablemente al cuerpo (1) por debajo del mencionado cuello (4).
- 5 2. Filtro según la reivindicación 1, **caracterizado** porque el cuerpo (1) presenta, en el plano horizontal, una configuración curva, arriñonada, que sigue un grado de curvatura variable para su acoplamiento a un recipiente (11), con un lado de contacto convexo y con un lado opuesto cóncavo.
- 15 3. Filtro según la reivindicación 1, **caracterizado** porque la pieza (2) de fijación en forma de arco de sujeción, consiste en un cuerpo alargado, curvo, que incluye canales (5, 6) longitudinales, paralelos entre sí y separados por medio de un pabellón (7) intermedio, abiertos por uno de los bordes, de los que un primer canal (5) presenta una sección transversal que disminuye progresivamente al avanzar hacia el extremo cerrado del canal y constituye un acoplamiento fijo al borde (11a) de un recipiente (11) cualquiera, y de los que un segundo canal (6) incluye en cada una de sus paredes internas un elemento (8, 9) respectivo proyectado hacia el interior para determinar un estrechamiento del espacio interior del canal, constituyendo dicho canal (6) un acoplamiento móvil, desplazable a lo largo del borde (11a) de un recipiente (11) al que se acopla.
- 20 4. Filtro según la reivindicación 1, **caracterizado** porque el cuerpo (1') es de configuración plegable, dotado de un cuello (4) perimetral superior y susceptible de acoplamiento liberable con una pieza (2) de arco de sujeción, estando dicho cuerpo (1') compuesto por una multiplicidad de porciones (12) sucesivas en altura que se reducen de tamaño en el plano horizontal al descender hacia la base (3) inferior del cuerpo (1'), y que disminuyen ligeramente de altura asimismo en dirección descendente, existiendo topes de plegado en las uniones entre porciones (12) sucesivas.
- 25 5. Filtro según la reivindicación 4, **caracterizado** porque comprende adicionalmente un estuche (14) de almacenamiento y transporte en la condición de filtro plegado.
- 30 6. Filtro según una o más de las reivindicaciones 1 a 4, **caracterizado** porque el cuerpo (1; 1') está construido a base de acero inoxidable, y la pieza (2) de arco de sujeción está construida a base de silicona, siendo ambos materiales de grado alimentario.

40

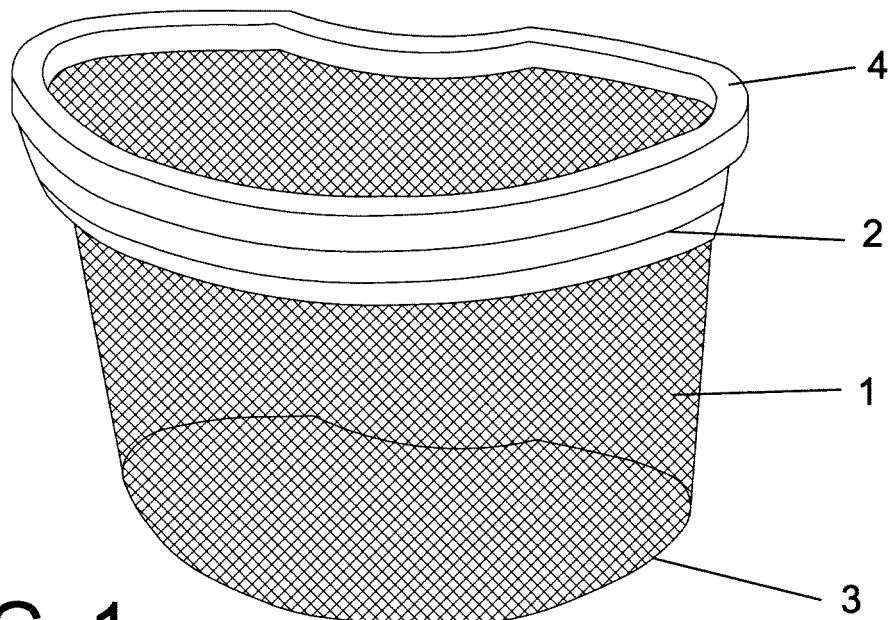
45

50

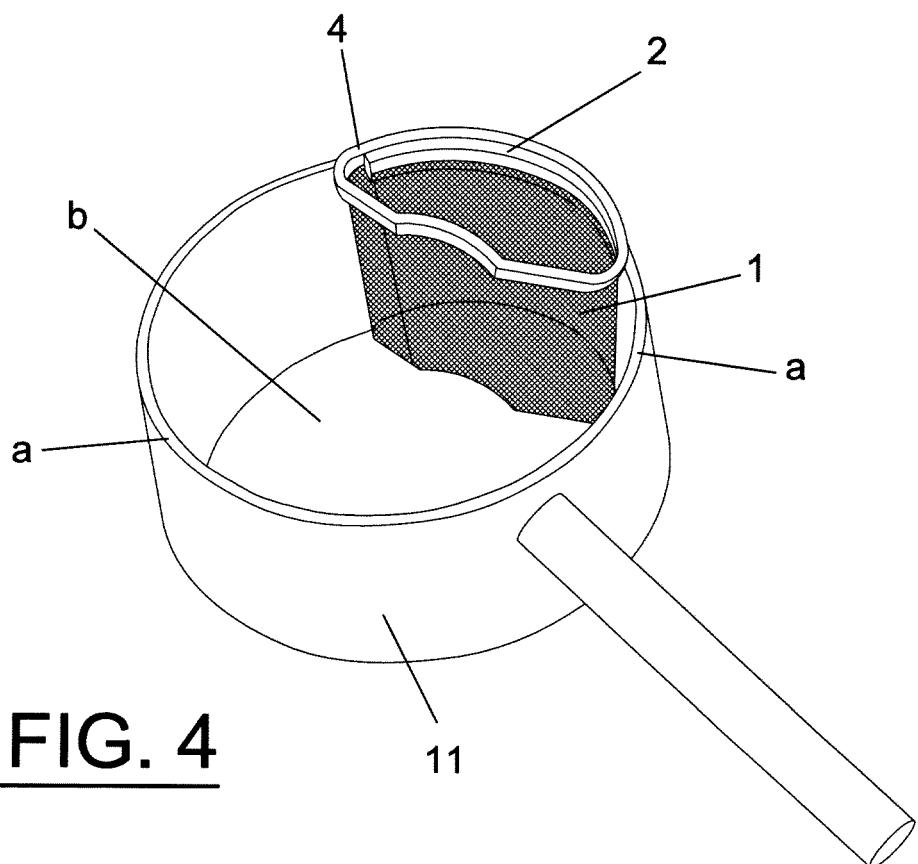
55

60

65



**FIG. 1**



**FIG. 4**

