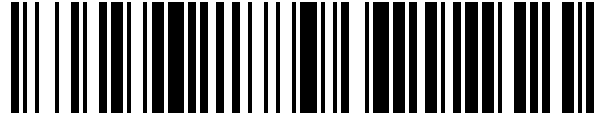


19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **1 094 656**

21 Número de solicitud: 201331277

51 Int. Cl.:

A47J 37/10 (2006.01)

12

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

22 Fecha de presentación:

08.11.2013

43 Fecha de publicación de la solicitud:

29.11.2013

71 Solicitantes:

**100 TORTILLAS, S.L. (100.0%)
Avenida de Cádiz, 13
41004 SEVILLA ES**

72 Inventor/es:

GONZALEZ BONILLA, Jose Manuel

74 Agente/Representante:

CARPINTERO LÓPEZ, Mario

54 Título: **Utensilio de cocina para la elaboración de tortillas.**

ES 1 094 656 U

DESCRIPCIÓN

Utensilio de cocina para la elaboración de tortillas.

5 Objeto de la invención

La presente invención corresponde al campo técnico del material de cocina, y en concreto al material de cocina especialmente destinado a la elaboración de tortillas.

10 Un objeto de la invención consiste en proporcionar un utensilio de cocina capaz de proporcionar a la tortilla una distribución uniforme, con el fin de lograr un cocinado semejante en ambos lados de la misma.

Así mismo, es objeto de la invención proveer un utensilio de cocina capaz de facilitar la elaboración de las tortillas, y que disminuya el riesgo de caída en el momento de darle la vuelta.

15 Antecedentes de la invención

20 La elaboración de tortillas a base de huevo batido es una receta culinaria que se remonta en el tiempo hasta límites imprecisos. El producto final contempla multitud de variantes en función de los ingredientes que se incorporen a la base de huevo batido y que a la postre derivará en una textura y sabor diferente en función de los mismos. Todas estas posibles variantes tienen un elemento común, el huevo batido, que le otorga al conjunto de la receta el elemento aglutinador que requiere para la conformación del producto final.

25 Para la elaboración del producto, la mezcla de huevo batido y el resto de ingredientes es sometida a altas temperaturas, ya sea a través de una plancha o de una sartén, con el fin de que el huevo cuaje el resto de ingredientes y resulte en un producto sólido y compactado. Para ello se requiere algún tipo de molde o recipiente (la propia sartén) que permita que la mezcla, todavía en estado líquido, adquiera una distribución lo más uniforme posible y se pueda cocinar en un determinado espacio sin que su estado líquido sea un inconveniente para ello.

30 Como referencia del estado de la técnica, cabe señalar algunos utensilios de los que el solicitante tiene conocimiento.

35 Por un lado, es bien conocido el típico plato volteador de tortilla española, alguno de los cuales, ha sido objeto de protección, como el que se conoce bajo el modelo de utilidad ES1019765 U. Dicho modelo da a conocer un plato volteador de tortilla española, constituido, preferentemente en madera, que presenta un cuerpo troncocónico invertido de considerable conicidad, y que está dotado en su base superior de un rehundido plano de reducida profundidad en el que se deposita el aceite que escurre de la tortilla una vez hecha, mientras que de la base menor arranca centralmente y en sentido axial un saliente troncocónico que presenta en el arranque un cuello que facilita el asido del saliente que en su base libre está dotado de un rehundido central que coopera en la estabilidad del plato.

40 Los platos volteadores tienen como inconveniente que, al no encerrar en su totalidad la mezcla a base de huevo batido, permiten que parte de ésta se derrame. Además, requieren de cierta pericia por parte del usuario.

45 Por otra parte, el modelo de utilidad ES232092 U describe una doble sartén para hacer la típica tortilla de patatas y huevos, mediante dos sartenes gemelas que se adosan para dar la vuelta por medio de unos herrajes que van en los cascos y un pivote en los mangos, quedando la sartén que estaba arriba, abajo, y ésta en el otro sentido, desenganchando rápidamente a continuación y dejando que se termine de freír el lado que faltaba.

50 La doble sartén soluciona el problema de la pérdida de mezcla a base de huevo batido, pero no proporciona una distribución uniforme de la misma. Además, requiere un cocinado más prolongado por la cara de la tortilla que se cocina en primer lugar, para que ésta adquiera la consistencia suficiente como para que la tortilla no se rompa al darle la vuelta para cocinarla con la otra sartén. Por otra parte y atendiendo a una producción industrial de tortillas, el uso de sartenes tan dedicadas, requieren una mayor inversión económica para mantener una producción a cierto nivel, ya que para hacer cada tortilla, se requeriría la sartén a lo largo de toda su elaboración.

55 Según lo expuesto anteriormente, las invenciones hasta ahora conocidas por el estado de la técnica no contemplan utensilios de cocina para la elaboración de tortillas que faciliten la elaboración de las mismas y que se adapten a una producción industrial.

60 Descripción de la invención

De esta forma, el utensilio de cocina para la elaboración de tortillas que la presente invención propone, se presenta como una mejora frente a lo conocido en el estado de la técnica puesto que consigue alcanzar satisfactoriamente los objetivos anteriormente señalados como idóneos para la técnica.

La invención consiste en un utensilio de cocina para la elaboración de tortillas que comprende:

- 5 - un molde consistente en un cuerpo hueco provisto de una abertura a lo largo de al menos la mitad de la sección longitudinal de dicho cuerpo;
- una tapa consistente en un cuerpo plano dotado de un asa en uno de sus extremos, dicho cuerpo de unas dimensiones tales que permiten su inserción en la abertura del molde para cubrir el hueco definido por el molde;
- una pala de cuerpo plano terminada en un mango donde dicho cuerpo tiene unas dimensiones adecuadas para tapar una de las bases del molde.

10 El molde, consiste en un cuerpo hueco, un perfil cerrado, preferentemente unitario, es decir, formado por una única pieza, en el que se introducirá el huevo batido con el resto de ingredientes. El molde permitirá el cocinado del producto, tanto en su cara inferior como en sus laterales. Así, según una realización preferente, el molde será de tipo metálico, preferentemente de aluminio, y su contorno interior estará recubierto de un material antiadherente, como el teflón, de forma que al depositar el producto en el molde, el material antiadherente evitará que éste se pegue al molde. La
15 fabricación del molde en aluminio, facilitará la manipulación del mismo al reducir su peso, además permitirá que se caliente antes, reduciendo así el tiempo necesario para el cocinado del producto.

La invención permite la elaboración de tortillas con distintas formas en función de la forma del molde. Preferentemente, el molde podrá tener una configuración anular o rectangular. Así, la invención permite la elaboración de tortillas con
20 forma redondeada, como suele ser habitual, o rectangulares o cuadradas. Dotar a las tortillas de forma rectangular o cuadrada facilita el corte de las mismas para, por ejemplo, hacer bocadillos, y evita el desperdicio de los bordes de las tortillas que son de tipo redondeado.

La disposición de la abertura determinará el grosor de la misma, ya que a través de la abertura se introducirá la tapa. Según otra realización preferente, la abertura del molde estará dispuesta de forma asimétrica respecto a la dimensión transversal del molde. Así, el utensilio permite elaborar tortillas más finas o más gruesas, según qué base del molde se
25 posicione en la plancha para el cocinado de la misma.

De forma preferente, la tapa dispone de dos resaltes dispuestos de forma enfrentada a ambos lados de su cuerpo plano, de forma que sobresalen de la abertura del molde cuando la tapa está insertada en él. Los resaltes permitirán que la
30 tapa descansa sobre el molde, sin necesidad de sujetarla, y acelere el cocinado de la tortilla.

Según otra realización preferente, la pala comprenderá un rebaje en el extremo opuesto al mango para facilitar la introducción de la misma por debajo del molde, cuando se quiera dar la vuelta a la tortilla.
35

De forma preferente, la pala comprende pestañas verticales a ambos lados del mango para abrazar el molde y permitir dar la vuelta a la tortilla de una forma segura.

Preferentemente, el cuerpo plano de la pala tendrá una configuración rectangular. Finalmente y de forma igualmente preferente, la tapa tendrá una configuración circular cuando el molde sea de tipo anular.
40

Descripción de los dibujos

45 Para complementar la descripción que se está realizando y con objeto de ayudar a una mejor comprensión de las características del invento, de acuerdo con un ejemplo preferente de realización práctica del mismo, se acompaña como parte integrante de dicha descripción, unos dibujos en donde con carácter ilustrativo y no limitativo, se ha representado lo siguiente:

50 La figura 1.- Muestra, de acuerdo a una realización preferente, una vista en perspectiva del utensilio de cocina para la elaboración de tortillas.

La figura 2.- Muestra, de acuerdo a una realización preferente, una vista en planta de la tapa y el molde, una vez que la tapa es insertada en la abertura del molde.

55 La figura 3.- Muestra, de acuerdo a una realización preferente, una vista en planta del utensilio de cocina, donde el conjunto formado por la tapa y el molde está dispuesto sobre la superficie de la pala.

Realización preferente de la invención

60 La figura 1 muestra el utensilio de cocina de acuerdo a una realización preferente, donde dicho utensilio comprende un molde 1, una tapa 2 y una pala 3. El molde 1 de la figura 1 consiste en un cuerpo hueco con configuración anular, provisto de una abertura 4 a lo largo de la mitad de su sección longitudinal. La tapa 2, es un cuerpo plano con configuración circular y dotado de un asa 5 en su extremo opuesto. La pala 3, es un cuerpo plano con configuración

rectangular, provisto de un mango 6 para su agarre, donde dicho cuerpo plano tiene unas dimensiones adecuadas para tapar una de las bases 7 del molde 1.

5 El molde 1 comprende una abertura 4 para alojar la tapa 2 y poder cubrir el producto una vez se haya depositado en su interior. Para ello, la tapa 2 ha de tener unas dimensiones tales que permitan su inserción a través de la abertura 4 del molde 1 y cubra el hueco definido por dicho molde 1. La figura 2 muestra el molde 1 cerrado por la tapa 2.

10 Con el fin de que la tapa 2 pueda mantenerse insertada en el molde 1, la tapa 2 comprende dos resaltes 9 dispuestos de forma enfrentada a ambos lados de su cuerpo plano, para que sobresalgan de la abertura 4 del molde 1, una vez que la tapa 2 esté insertada en él. Estos resaltes 9 definen un ensanchamiento de la pala 2 con el fin de que, parte de ella pueda introducirse a través de la abertura 4 y llegue hasta el contorno interior del molde 1, quedando comprendida dentro del molde 1, y que otra parte de ella, permanezca alojada en la abertura 4, sobresaliendo del molde 1 para que éste sirva de apoyo a la pala 2.

15 La figura 3 muestra el utensilio completo, principalmente usado en el momento de darle la vuelta a la tortilla, donde el molde 1 cerrado por la tapa 2 está dispuesto sobre la pala 3. La pala 3 cuenta con un rebaje 10 en el extremo opuesto al mango 6, su extremo delantero, para facilitar su introducción debajo del molde 1, y en el momento de elaboración, debajo de la tortilla para poder darle la vuelta.

20 Asimismo, la pala 3 comprende pestañas 8 verticales a ambos lados del mango 6, en sus lados laterales, para abrazar el molde 1, y mantenerlo en la superficie de la pala 3, impidiendo que éste pueda discurrirse o desviarse hacia algún lado y pueda derramarse el producto contenido en el interior del molde 1.

25 Así, de forma preferente, la utilización del utensilio de cocina, conllevará las siguientes etapas:

- colocar una base del molde 1 sobre una plancha,
- introducir la mezcla de huevo batido en el molde 1,
- colocar la tapa 2 en el molde 1 a través de la abertura 4 para acelerar el cocinado de la misma,
- introducir la pala 3 debajo del molde 1,
- agarrar el asa 5 y el mango 6 y girar 180º,
- 30 - colocar la otra base del molde 1 sobre la plancha,
- retirar la pala 3 de la base del molde 1,
- retirar la tapa 2 del molde 1 para que la tortilla caiga a la plancha y se cocina por el otro lado.

35 Finalmente, a la vista de esta descripción y figuras, el experto en la materia podrá entender que la invención ha sido descrita según algunas realizaciones preferentes de la misma, pero que múltiples variaciones pueden ser introducidas en dichas realizaciones preferentes, sin salir del objeto de la invención tal y como ha sido reivindicada.

REIVINDICACIONES

- 1.- Utensilio de cocina para la elaboración de tortillas caracterizado por que comprende:
- 5 - un molde (1) consistente en un cuerpo hueco provisto de una abertura (4) a lo largo de al menos la mitad de la sección longitudinal de dicho cuerpo;
- una tapa (2) consistente en un cuerpo plano dotado de un asa (5) en uno de sus extremos, dicho cuerpo de unas dimensiones tales que permiten su inserción en la abertura (4) del molde (1) para cubrir el hueco definido por el molde (1);
- 10 - una pala (3) de cuerpo plano terminada en un mango (6) donde dicho cuerpo tiene unas dimensiones adecuadas para tapar una de las bases (7) del molde (1).
- 2.- Utensilio de cocina para la elaboración de tortillas, según la reivindicación 1, caracterizado por que el molde (1) tiene configuración anular.
- 15 3.- Utensilio de cocina para la elaboración de tortillas, según la reivindicación 1, caracterizado por que el molde (1) tiene configuración rectangular.
- 4.- Utensilio de cocina para la elaboración de tortillas, según cualquiera de las reivindicaciones anteriores, caracterizado por que la abertura (4) está dispuesta de forma asimétrica respecto a la dimensión transversal del molde (1).
- 20 5.- Utensilio de cocina para la elaboración de tortillas, según cualquiera de las reivindicaciones anteriores, caracterizado por que el molde (1) es metálico y su contorno interior está recubierto de un material antiadherente.
- 25 6.- Utensilio de cocina para la elaboración de tortillas, según cualquiera de las reivindicaciones 1-2 y 4-5, caracterizado por que la tapa (2) tiene una configuración circular.
- 7.- Utensilio de cocina para la elaboración de tortillas, según cualquiera de las reivindicaciones anteriores, caracterizado por que la tapa (2) dispone de dos resaltes (9) dispuestos de forma enfrentada a ambos lados de su cuerpo plano, de forma que sobresalen de la abertura (4) del molde (1) cuando la tapa (2) está insertada en él.
- 30 8.- Utensilio de cocina para la elaboración de tortillas, según cualquiera de las reivindicaciones anteriores, caracterizado por que la pala (3) comprende un rebaje (10) en el extremo opuesto al mango (6).
- 35 9.- Utensilio de cocina para la elaboración de tortillas, según cualquiera de las reivindicaciones anteriores, caracterizado por que la pala (3) comprende pestañas (8) verticales a ambos lados del mango (6).
- 10.- Utensilio de cocina para la elaboración de tortillas, según cualquiera de las reivindicaciones anteriores, caracterizado por que el cuerpo plano de la pala (3) tiene una configuración rectangular.

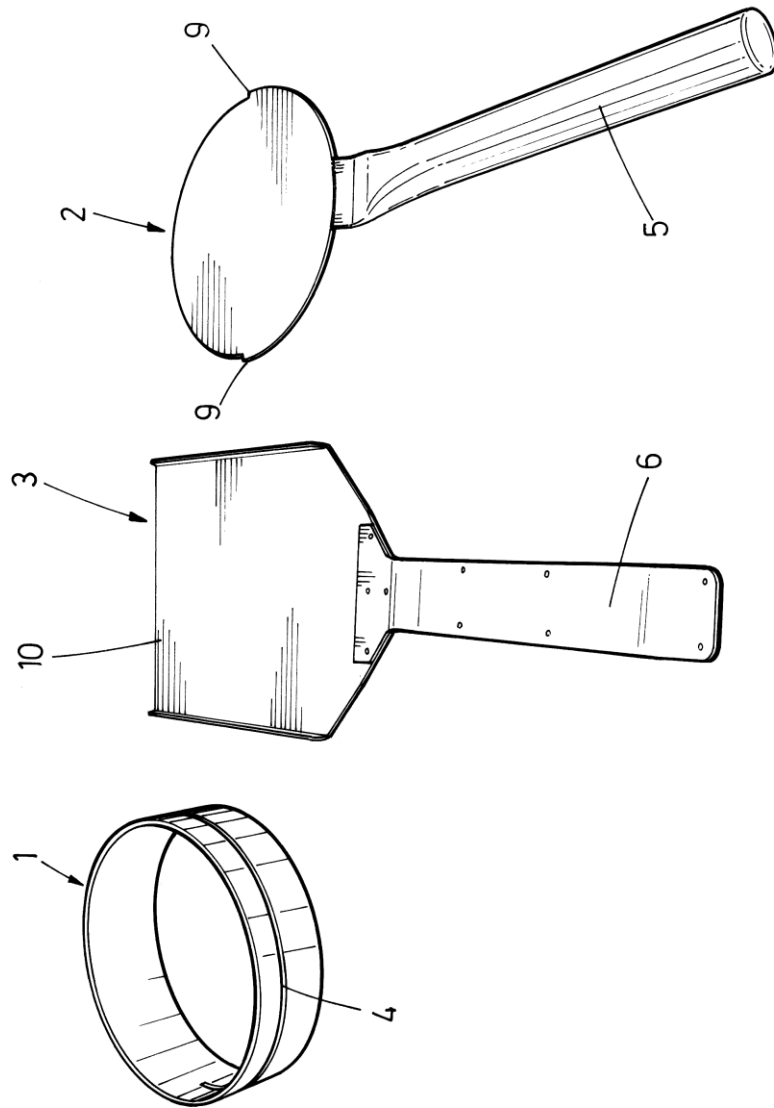


FIG.1

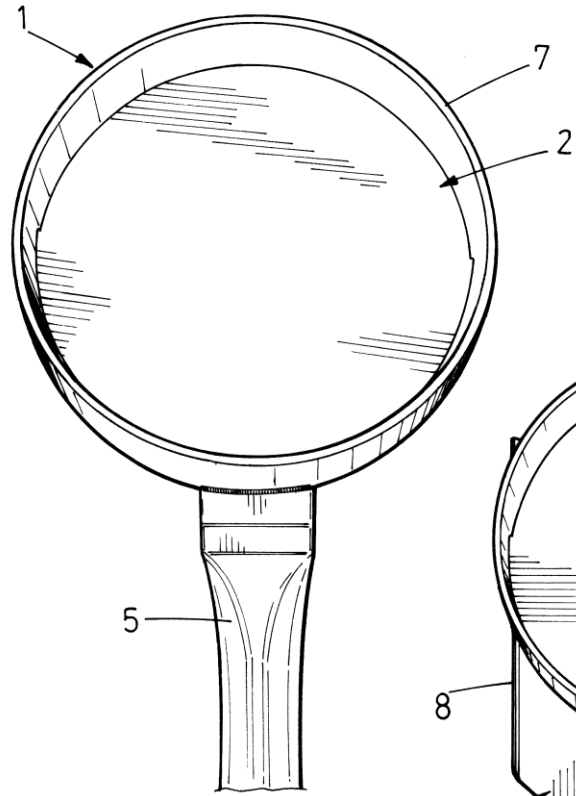


FIG. 2

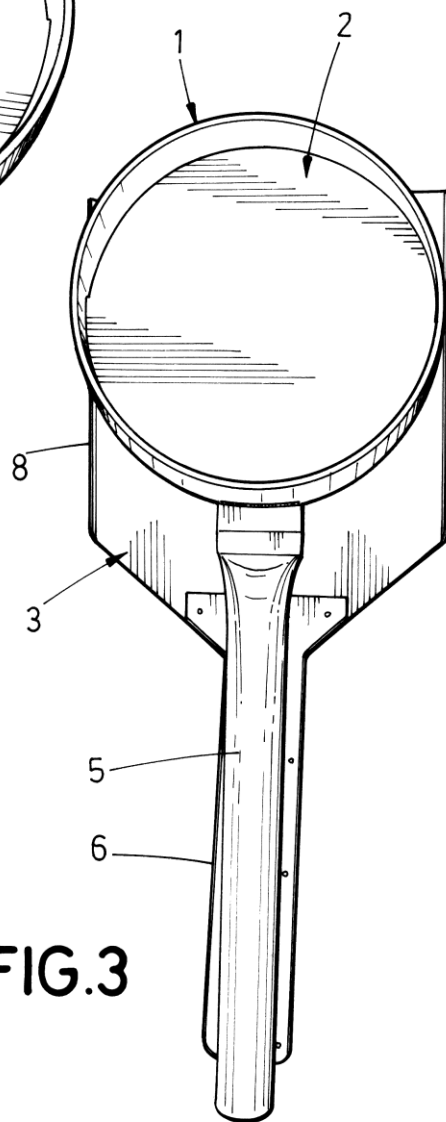


FIG. 3