



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



⑪ Número de publicación: **1 068 247**

⑫ Número de solicitud: U 200801270

⑬ Int. Cl.:
A47G 21/10 (2006.01)

⑭

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

⑮ Fecha de presentación: **13.06.2008**

⑯ Solicitante/s: **Miguel Ángel Crespo Polonio**
Bulevard de Cuarte, nº 2 - Portal 2, 2º A
50410 Cuarte de Huerva, Zaragoza, ES

⑰ Fecha de publicación de la solicitud: **16.09.2008**

⑱ Inventor/es: **Crespo Polonio, Miguel Ángel**

⑲ Agente: **No consta**

⑳ Título: **Pinza para jamón.**

ES 1 068 247 U

DESCRIPCIÓN

Pinza para jamón.

Objeto de la invención

La invención, tal como expresa el enunciado de la presente memoria descriptiva, se refiere a una pinza para jamón.

De forma más concreta, el objeto de la invención se centra en un utensilio de cocina, constituyente de una pinza, cuya finalidad estriba en configurarse como instrumento para sujetar las lonchas de jamón al cortarlas de este, contando con un estudiado diseño estructural que proporciona medios para facilitar tanto la adecuada y cómoda sujeción de la pinza como la adecuada sujeción de las lonchas de jamón que se van cortando para depositarlas en el plato.

Campo de aplicación de la invención

El campo de aplicación de la presente invención se encuentra dentro del sector de la industria dedicado a la fabricación de utensilios de cocina.

Antecedentes de la invención

En la actualidad y como referencia al estado de la técnica, debe mencionarse que, aunque son conocidos múltiples tipos de pinzas, debe señalarse que, por parte del peticionario se desconoce la existencia de ninguno que presente unas características técnicas, estructurales y de configuración semejantes, a las que presenta el que aquí se preconiza.

Explicación de la invención

Así, la pinza para jamón que la presente invención propone se configura como una novedad dentro de su campo de aplicación, ya que a tenor de su creación, se consigue de forma taxativa, un sistema práctico cómodo y limpio de sujetar las lonchas de jamón para depositarlas en el plato, estando los detalles caracterizadores que lo distinguen y que lo hacen posible, adecuadamente recogidos en las reivindicaciones finales que acompañan a la presente memoria descriptiva.

De forma concreta, la pinza preconizada consiste en un aro abierto, realizado en cualquier material adecuado apto para estar en contacto con los alimentos, en cuyos lados externos presenta una serie de hendiduras que permiten su sujeción sin que resbale, y en cuyos extremos presenta sendos ensanchamientos planos en los que interiormente se han previsto unas nervaduras o dentado sueva, destinado a realizar una adecuada sujeción de las lonchas de jamón, evitando que resbalen, pero sin llegar a marcarlas, lo que podría estropearlas.

De esta forma se consigue, mediante un elemento de extremada sencillez, que por tanto supone un reducido coste de fabricación, un utensilio muy práctico a la hora de sujetar las lonchas que se van cortando de jamón para depositarlas en el plato sin tener que macharse las manos.

Cabe señalar que, lógicamente, la pinza preconizada es igualmente apta para sujetar cualquier otro tipo de embutido o alimento.

La descrita pinza para jamón representa, por tanto, una innovación de características estructurales y constitutivas 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.

Descripción de los dibujos

Para complementar la descripción que se está realizando y con objeto de ayudar a una mejor comprensión de las características de la invención, se acompaña a 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:

La figura número 1.- Muestra una vista en perspectiva, de un ejemplo de realización de la pinza para jamón objeto de la invención, en la que se aprecian las principales partes y elementos de que consta, así como la configuración y disposición de las mismas.

La figura número 2.- Muestra una vista similar a la anterior en la que se aprecia otro ejemplo de realización de la invención, en este caso con los extremos planos de mayor amplitud.

Realización preferente de la invención

A la vista de las mencionadas figuras, y de acuerdo con la numeración adoptada, se puede observar en ellas como la pinza (1) en cuestión está configurada a partir de un cuerpo (2), realizado en cualquier material adecuado para uso alimentario, el cual adopta una configuración en forma de aro ovalado abierto, contando, en los lados externos del mismo en que su curvatura es más amplia, con varias hendiduras (3) aptas y destinadas a su sujeción de forma segura.

Los extremos del descrito aro ovalado que conforma el cuerpo (2), situados ambos en una de las zonas del mismo en que su curvatura es más cerrada, presenta unos acodamientos (4) a partir de los cuales dimanar, perpendicularmente hacia afuera, respectivas plataformas o ensanchamientos planos (5), en cuyas caras internas presentan una pluralidad de nervaduras transversales (6).

De esta forma, al sujetar el cuerpo (2) por las hendiduras (3) y presionar con ellas, los ensanchamientos planos (5) tienden a unirse, sirviendo las nervaduras transversales (6) para evitar que resbale el jamón o elemento pinzado entre ellos.

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, haciendo 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. Pinza para jamón, aplicable para sujetar las lonchas de jamón al ir cortándolas, **caracterizado** por el hecho de consistir en un cuerpo (2), realizado en cualquier material adecuado para uso alimentario, el cual adopta una configuración en forma de aro ovalado abierto, contando, en los lados externos del mismo en

que su curvatura es más amplia, con varias hendiduras (3) aptas y destinadas a su sujeción, y en cuyos extremos, situados ambos en una de las zonas del mismo en que su curvatura es más cerrada, presenta unos acomodamientos (4) a partir de los cuales dimanar, perpendicularmente hacia afuera, respectivas plataformas o ensanchamientos planos (5), dotadas internamente de una pluralidad de nervaduras transversales (6).

10

15

20

25

30

35

40

45

50

55

60

65

