



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



⑪ Número de publicación: **1 066 889**

⑫ Número de solicitud: U 200702703

⑮ Int. Cl.:
A47J 27/12 (2006.01)

⑫

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

⑫ Fecha de presentación: **31.12.2007**

⑬ Fecha de publicación de la solicitud: **16.03.2008**

⑰ Solicitante/s:
VITRINOR VITRIFICADOS DEL NORTE, S.A.L.
Barrio de Rioseco, s/n
39786 Guriezo, Cantabria, ES

⑱ Inventor/es: **Santacoloma Moro, Yon**

⑳ Agente: **Pons Ariño, Ángel**

㉔ Título: **Dispositivo para cocinar al vapor y otros usos.**

ES 1 066 889 U

DESCRIPCIÓN

Dispositivo para cocinar al vapor y otros usos.

Objeto de la invención

El objeto principal de la presente invención es un dispositivo para cocinar al vapor y otros usos, tales como colador o escurridor, fuente, etc.

Antecedentes de la invención

En la actualidad se conocen unos dispositivos para cocinar al vapor, que consisten en una cazuela con tapa, en cuyo interior va dispuesto un soporte ventilado, también denominado steamer. Como soporte ventilado, en el contexto de esta invención, debe entenderse un cuerpo capaz de soportar los alimentos y simultáneamente permitir el paso de vapor de agua, mediante la implementación de aberturas, o materializando el soporte ventilado mediante entramados o cestillos, por ejemplo.

La cazuela se llena con agua hasta un determinado nivel, por debajo del soporte ventilado, y al ser calentada el vapor de agua generado asciende, cociendo los alimentos dispuestos en dicho soporte. Durante este proceso la tapa está colocada, para favorecer la conservación de la temperatura, produciéndose en la misma la condensación de parte del vapor de agua, y la salida del resto a través de una espita o de la junta entre la tapa y la cazuela.

Estos dispositivos presentan varios inconvenientes: por un lado, efectúan una cocción deficiente, ya que el agua condensada en la tapa gotea sobre el alimento, bajando su temperatura superficial en las zonas donde inciden las gotas.

Por otro lado no favorece la reutilización del agua, ya que una gran parte de ella escapa al exterior, por lo que obliga a una mayor carga de agua inicial, un mayor gasto energético para elevar su temperatura y una demora mayor. Además el agua que escapa arrastra en parte el sabor del alimento y no puede ser reutilizada para dar sabor a otras comidas por ejemplo.

Otro inconveniente de estos dispositivos es que no tienen mayor utilidad que la descrita, o su utilización como simple cazuela, con o sin tapa.

Descripción de la invención

El dispositivo de la invención tiene una constitución que subsana los inconvenientes descritos.

De acuerdo con la invención, el dispositivo comprende una cazuela, el soporte ventilado dispuesto en su interior y la tapa, que en este caso está dotada de un pomo y, opcionalmente, de una espita.

Según la invención, la tapa tiene una inclinación interior tal que la componente de escurrimiento del agua líquida condensada tiene un valor mayor que la componente de goteo de la misma. De este modo, el agua que se condensa por el interior de la tapa escurre lateralmente, y no gotea sobre el alimento, evitando que baje su temperatura y mejorando en general la calidad del guiso.

Del mismo modo, la invención también ha previsto que el soporte ventilado disponga de, al menos, un canal perimetral que recoge el agua escurrida por la tapa. En este canal o canales también se han dispuesto unos vertedores u orificios de retorno del agua a la cazuela. Esto origina un menor gasto de agua, posibilita la reutilización del agua posteriormente, con los sabores que pueda haber cogido, y también mejora la calidad del guiso al vapor, ya que la cocción se realiza con vapor de agua con cada vez más sustancia del propio alimento.

Además, la invención permite otros usos, entre los que cabe citar la utilización invertida de la tapa como fuente, debido a la gran inclinación o concavidad de su cara interna, para lo cual se ha previsto un pie desmontable, así como la utilización del soporte ventilado con la tapa como quesera o recipiente similar, para lo cual se han previsto unos apoyos en el soporte ventilado.

Adicionalmente también se ha previsto la posibilidad de utilizar el soporte ventilado como escurridor o similar, para lo que también servirán los apoyos citados en el párrafo anterior.

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, de acuerdo con un ejemplo preferente de realización práctica de la misma, se acompaña como parte integrante de dicha descripción, un juego de dibujos en donde con carácter ilustrativo y no limitativo, se ha representado lo siguiente:

Figura 1.- Muestra una vista del dispositivo de la invención en una postura de utilización como cazuela con tapa y sin soporte ventilado.

Figura 2.- Muestra una vista del dispositivo de la invención en una postura de utilización como cazuela con tapa y con soporte ventilado, para cocinar al vapor.

Figura 3.- Muestra una vista del dispositivo de la invención según la postura de utilización mostrada en la figura 1, donde se ha colocado el pie desmontable en el pomo de la tapa.

Figura 4.- Muestra un despiece del dispositivo de la invención.

Figura 5.- Muestra una vista del dispositivo de la invención en una postura de utilización como fuente con escurridor.

Realización preferente de la invención

El dispositivo (1) para cocinar al vapor y otros usos de la invención comprende una cazuela (2) que contiene agua líquida para evaporar y está dotada de un asiento (2a) para una tapa (4). En su interior va dispuesto un soporte ventilado (3), donde se deposita el alimento, elevado sobre el nivel del agua contenida en la cazuela (2), para recibir el vapor generado al evaporarse el agua al ser calentada. La tapa (4), además, está dotada de un pomo (5) y opcionalmente de una espita, no representada, para alivio de sobrepresiones. También en este ejemplo la cazuela tiene unas asas (2b).

Según la invención, la tapa (4) tiene una inclinación interior tal que, para el agua líquida condensada, la componente de escurrimiento tiene un valor mayor que la componente de goteo. De este modo el agua que se condensa por el interior de la tapa escurre lateralmente hacia el borde de la tapa (4), en lugar de gotear sobre el alimento, mejorando la calidad del guiso.

Para conseguir esto, en este ejemplo no limitativo de la invención se le ha dado a la tapa (4) interiormente forma cóncava invertida, con un radio de concavidad igual o menor que 14 centímetros y sensiblemente constante. Además, en la proximidad de su borde, la concavidad interior de la tapa (4) adopta preferentemente un radio sensiblemente menor para mejorar la evacuación del agua condensada en esta zona, y la estabilidad de la colocación de la tapa (4).

Por otro lado, en el soporte ventilado (3) se ha dispuesto, al menos, un canal (7) perimetral (ver figura

5) de recogida del agua escurrida, donde a su vez se han dispuesto unos vertedores (8) u orificios de retorno del agua a la cazuela (2). De este modo también se mejora el aprovechamiento del agua, y aún más la calidad del guiso

Además, el soporte ventilado (3) dispone de unos apoyos (9), en orden a permitir su utilización independiente como escurridor, colador, escurrerplatos, o usos similares. El soporte ventilado (3) también dispone de un ala perimetral (11) de apoyo, normalmente en el borde de la cazuela (2) para cocinar al vapor, como se ve en la figura 2, o en el borde de la tapa (4) cuando ésta está siendo utilizada como fuente, como se ve en la figura 5. Para ello, el soporte ventilado (3) adopta forma cóncava de radio mayor que el radio de concavidad de la parte interna de la tapa (4), y por tanto con una menor profundidad, lo que genera el espacio necesario para contener los apoyos (9).

El ala perimetral (11) sirve como asidero, y además implementa unas escotaduras (12) para permitir acceder a las asas (2b) de la cazuela (2) (ver figura 5).

Para mejorar el apoyo del soporte ventilado (3) en el asiento (2a) de la cazuela (2) y en el borde de la tapa (4) invertida, así como para generar un apoyo para la tapa (4) en el primer caso, se ha previsto que el ala perimetral (11) implemente un escalonamiento (13). Como se ve en la figura 2, cuando se cocina al vapor el escalonamiento (13) simultáneamente aporta el apoyo en el asiento (2a) de la cazuela (2) y asiento a la tapa (2). Cuando se utiliza dentro de la tapa (4) invertida, como se ve en la figura 5, proporciona apoyo en el borde de ésta.

La invención también comprende la implementación de un pie desmontable (15), acoplable al pomo (5) de la tapa (4) (ver figuras 3 y 4). Este pie tiene una doble función: por un lado sirve para sostener y calentar un plato en posición normal de la tapa (4), y

por otro lado posibilita la utilización invertida de la tapa (4) como fuente. En el primer caso se coloca el plato sobre el pie desmontable (15), y una comida caliente colocada en el mismo mantendrá su temperatura gracias al calor transmitido por conducción desde el interior de la tapa, cuando se está cocinando con el dispositivo de la invención. En el segundo caso se apoya la tapa (4) en posición invertida mediante el pie desmontable (15), y la acusada concavidad o inclinación de las paredes de la propia tapa (4) configura un receptáculo para depositar los alimentos. En caso de no utilizarse, el pie desmontable (15) se puede retirar del pomo (5), quedando éste más manejable.

Precisamente la invención también ha previsto la disposición en el pomo (5) de un rehundido (14), que sirve para el apoyo y sujeción de un útil de cocina, tal como un cucharón de remover, una espumadera o similar. Este rehundido (14) se prolonga en el pie desmontable (15), permitiendo su operatividad aún con dicho pie desmontable (15) acoplado al pomo (5).

Por tanto, entre otros, el dispositivo (1) de la invención comprende:

- una cacerola, constituida por la cazuela (2), con o sin tapa (4).
- una fuente, constituida por la tapa (4) en posición invertida, y con el pie desmontable (15) acoplado a su pomo (5).
- una quesera, constituida por el soporte ventilado (3) con la tapa (4).
- una olla para cocinar al vapor, constituida por la cazuela (2), el soporte ventilado (3) y la tapa (4).
- un escurridor, constituido por el soporte ventilado (3), colocado fuera o dentro de la cazuela (2) o de la tapa (4) invertida.
- un calentaplatos, constituido por el pie desmontable (15) acoplado al pomo (5) de la tapa (4) durante la cocción.

REIVINDICACIONES

1. Dispositivo (1) para cocinar al vapor y otros usos; que comprende una cazuela (2) que contiene agua líquida para evaporar y está dotada de un asiento (2a) para una tapa (4); un soporte ventilado (3) dispuesto en el interior de la cazuela (2) para depositar el alimento y recibir el vapor, y dicha tapa (4), que está dotada de un pomo (5) y opcionalmente de una espita de alivio de sobrepresiones; **caracterizado** porque la tapa (4) tiene una inclinación interior tal que, la componente de escurrimiento del agua condensada tiene un valor mayor que la componente de goteo, en orden a producir su escurrimiento lateral hacia los bordes y evitar su goteo sobre el alimento; mientras que en el soporte ventilado (3) se ha previsto, al menos, un canal (7) perimetral de recogida del agua escurrida, dotado de vertedores (8) de retomo a la cazuela (2).

2. Dispositivo (1) para cocinar al vapor y otros usos según reivindicación 1 **caracterizado** porque la tapa (4) interiormente tiene forma cóncava invertida, con un radio de concavidad igual o menor que 14 centímetros y sensiblemente constante.

3. Dispositivo (1) para cocinar al vapor y otros usos según reivindicación 2 **caracterizado** porque la concavidad interior de la tapa (4) adopta un radio sensiblemente menor en la proximidad de su borde.

4. Dispositivo (1) para cocinar al vapor y otros usos según cualquiera de las reivindicaciones anteriores **caracterizado** porque el soporte ventilado (3) dispone de una peana (9), en orden a permitir su utilización independiente.

5. Dispositivo (1) para cocinar al vapor y otros usos según reivindicación 4 **caracterizado** porque el soporte ventilado (3) tiene superficie cóncava de radio mayor al radio de concavidad del interior de la tapa (4).

6. Dispositivo (1) para cocinar al vapor y otros usos según cualquiera de las reivindicaciones anteriores **caracterizado** porque el soporte ventilado (3) dispone de un ala perimetral (11) de apoyo, donde se implementan unas escotaduras (12) de acceso a las asas (2b) de la cazuela (2).

7. Dispositivo (1) para cocinar al vapor y otros usos según cualquiera de las reivindicaciones anteriores **caracterizado** porque el ala perimetral (11) implementa un escalonamiento (13) de mejora del apoyo

en la cazuela (2) y/o en la tapa (4) invertida, así como de asiento de la tapa (4).

8. Dispositivo (1) para cocinar al vapor y otros usos según cualquiera de las reivindicaciones anteriores **caracterizado** porque el pomo (5) de la tapa (4) implementa un rehundido (14) destinado al apoyo y sujeción de un útil de cocina.

9. Dispositivo (1) para cocinar al vapor y otros usos según cualquiera de las reivindicaciones anteriores **caracterizado** porque comprende un pie desmontable (15) y acoplable al pomo (5) de la tapa (4), en orden a sostener y calentar un plato en posición normal de la tapa (4), y posibilitar la utilización invertida de dicha tapa (4) como fuente.

10. Dispositivo (1) para cocinar al vapor y otros usos según reivindicaciones 8 y 9 **caracterizado** porque el rehundido (14) del pomo (5) se encuentra prolongado en el pie desmontable (15).

11. Dispositivo (1) para cocinar al vapor y otros usos según cualquiera de las reivindicaciones anteriores **caracterizado** porque comprende una cacerola constituida por la cazuela (2).

12. Dispositivo (1) para cocinar al vapor y otros usos según cualquiera de las reivindicaciones anteriores **caracterizado** porque comprende una fuente, constituida por la tapa (4) en posición invertida y con el pie desmontable (15) acoplado al pomo (5).

13. Dispositivo (1) para cocinar al vapor y otros usos según cualquiera de las reivindicaciones anteriores **caracterizado** porque comprende una quesera, constituida por el soporte ventilado (3) con la tapa (4).

14. Dispositivo (1) para cocinar al vapor y otros usos según cualquiera de las reivindicaciones anteriores **caracterizado** porque comprende una olla para cocinar al vapor, constituida por la cazuela (2), el soporte ventilado (3) y la tapa (4).

15. Dispositivo (1) para cocinar al vapor y otros usos según cualquiera de las reivindicaciones anteriores **caracterizado** porque comprende un escurridor, constituido por el soporte ventilado (3), dentro o fuera de la cazuela (2) o de la tapa (4) invertida.

16. Dispositivo (1) para cocinar al vapor y otros usos según cualquiera de las reivindicaciones anteriores **caracterizado** porque comprende un calienta platos, constituido por el pie desmontable (15) acoplado al pomo (5) de la tapa (4) durante la cocción.

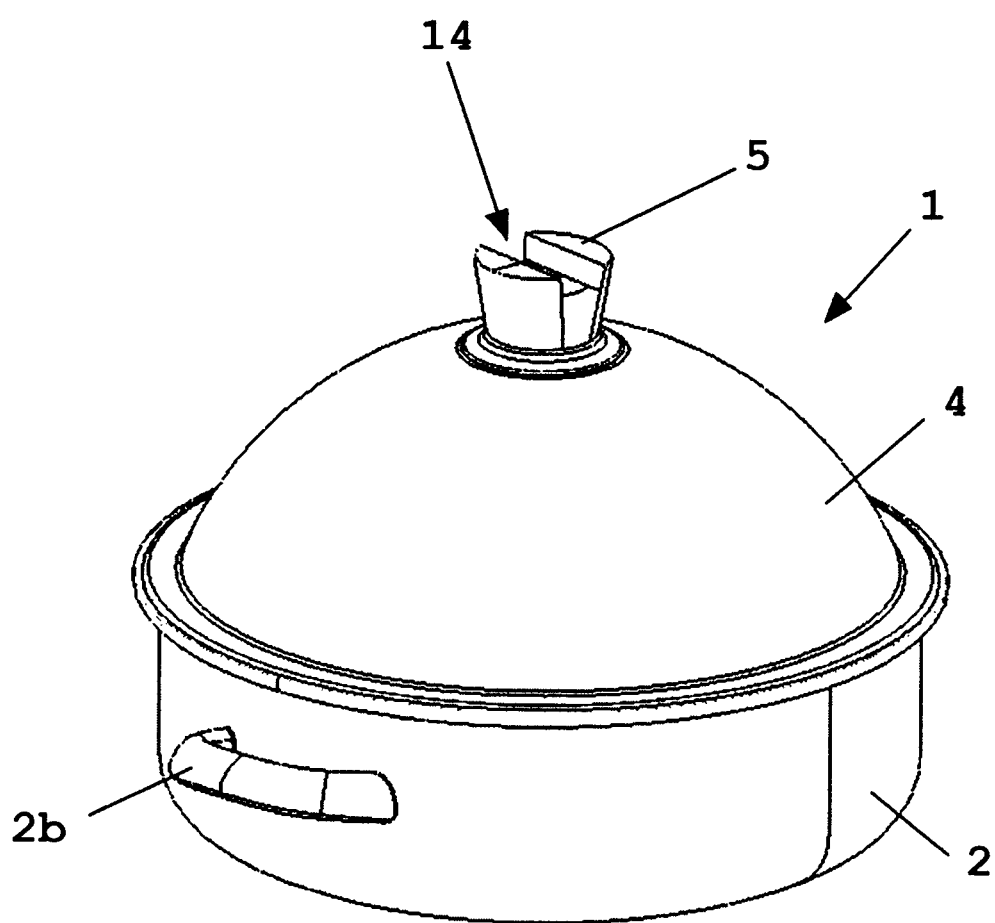


Fig 1

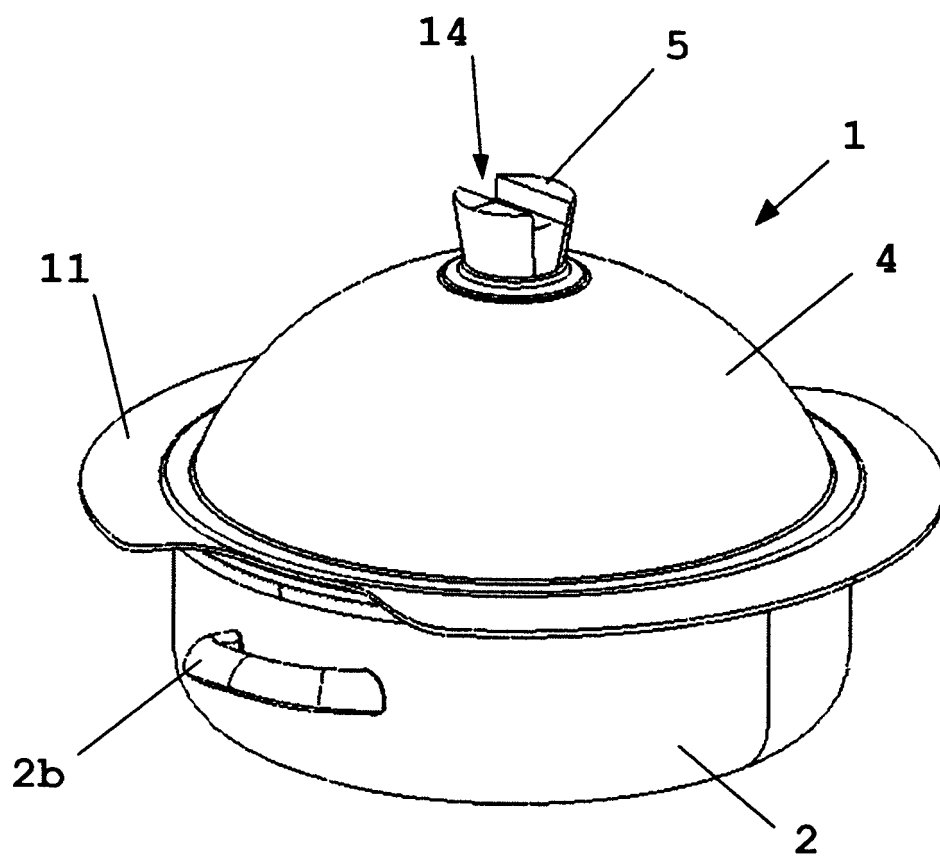


Fig 2

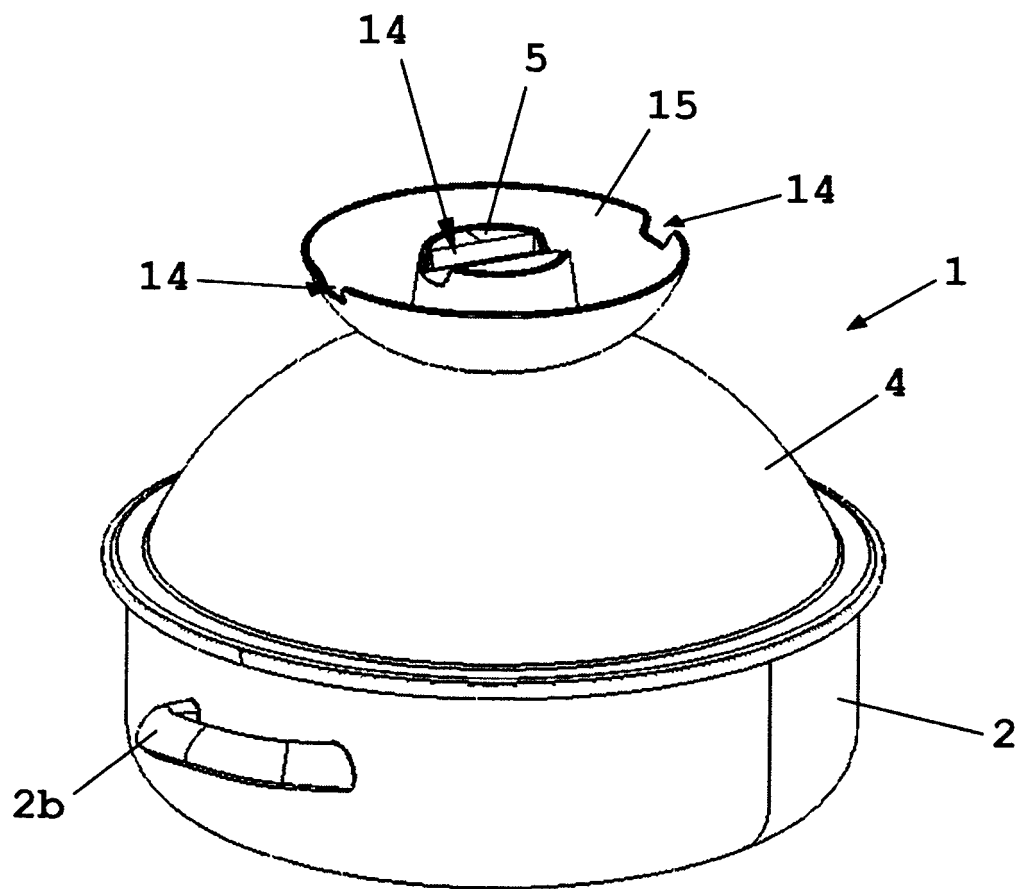


Fig 3

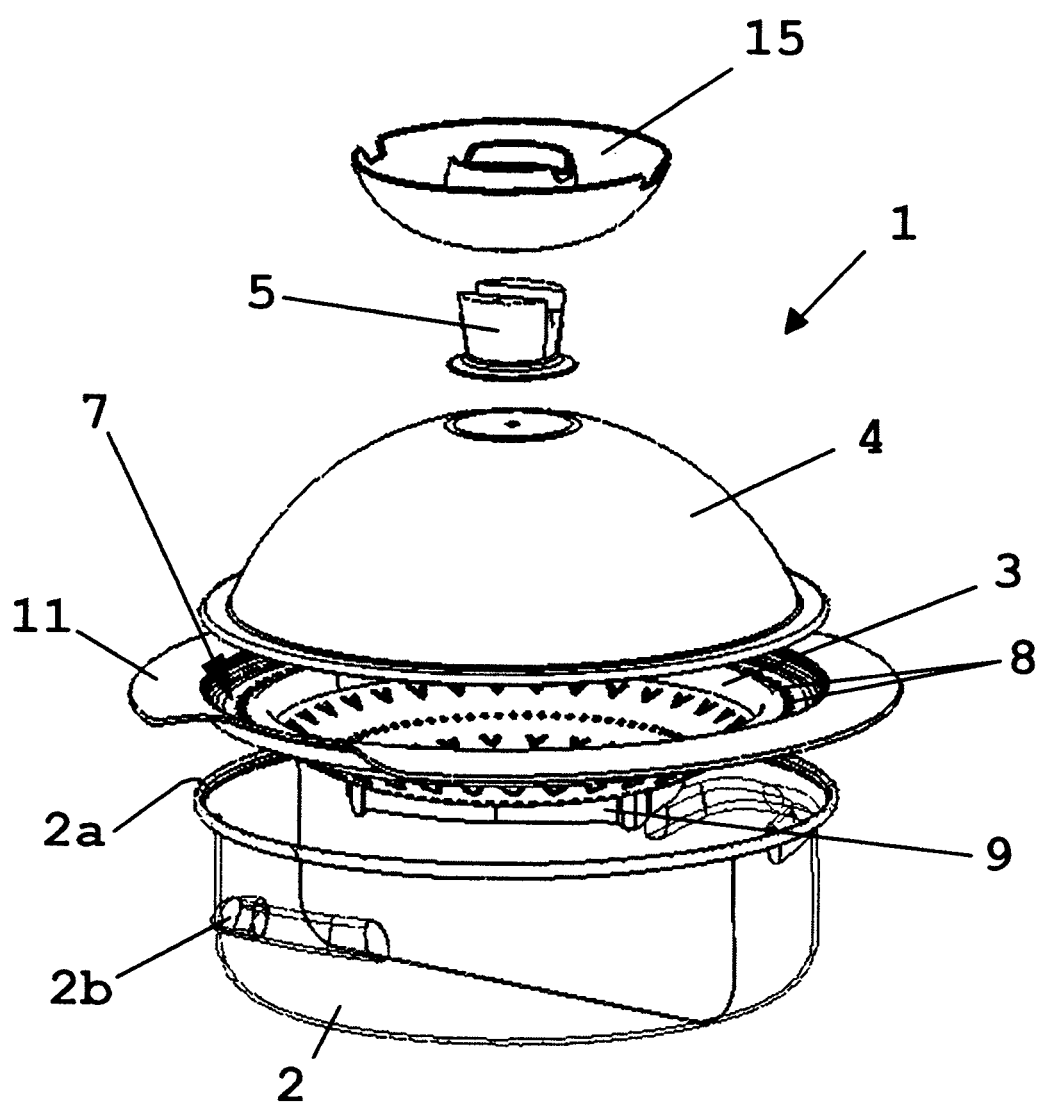


Fig 4

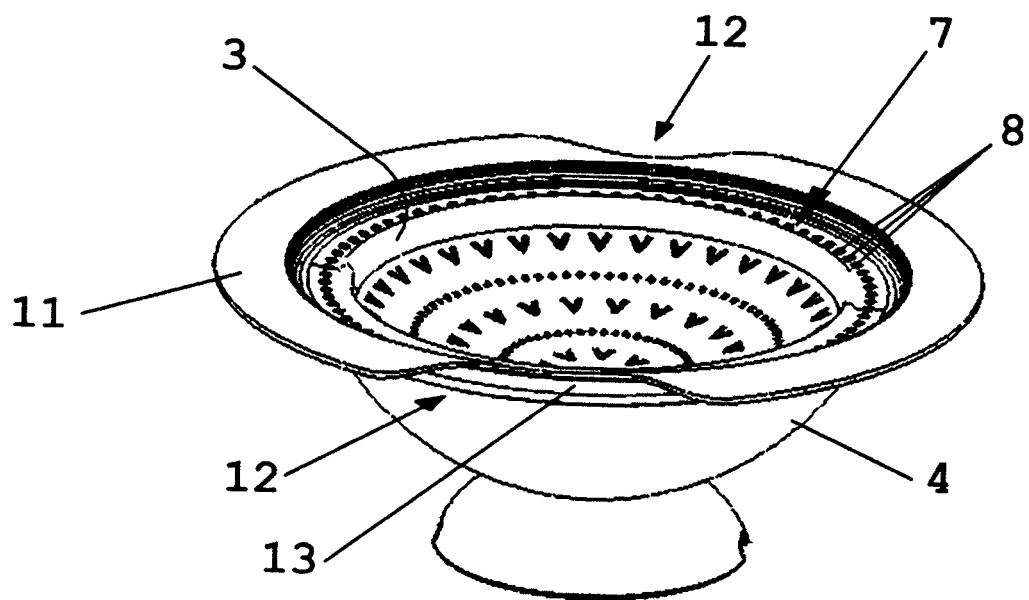


Fig 5