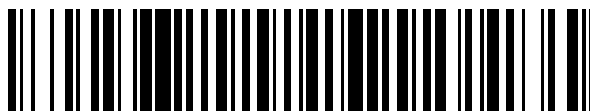


19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 424 156**

51 Int. Cl.:

A23P 1/08 (2006.01)

A23L 1/00 (2006.01)

A21C 9/06 (2006.01)

A47J 43/20 (2006.01)

A22C 25/22 (2006.01)

12

TRADUCCIÓN DE PATENTE EUROPEA

T3

96 Fecha de presentación y número de la solicitud europea: **05.09.2007 E 07826263 (1)**

97 Fecha y número de publicación de la concesión europea: **19.06.2013 EP 2068665**

54 Título: **Dispositivo para la preparación de alimentos enrollados**

30 Prioridad:

05.09.2006 CH 14232006

45 Fecha de publicación y mención en BOPI de la traducción de la patente:
27.09.2013

73 Titular/es:

BRENTINI, ATTILIO (50.0%)

Avenue Rochettaz 46

1009 Pully, CH y

PALLY, JACQUELINE (50.0%)

72 Inventor/es:

ROLLAND, FRANCK

74 Agente/Representante:

RODRÍGUEZ ÁLVAREZ, Francisco José

ES 2 424 156 T3

Aviso: En el plazo de nueve meses a contar desde la fecha de publicación en el Boletín europeo de patentes, de la mención de concesión de la patente europea, cualquier persona podrá oponerse ante la Oficina Europea de Patentes a la patente concedida. La oposición deberá formularse por escrito y estar motivada; sólo se considerará como formulada una vez que se haya realizado el pago de la tasa de oposición (art. 99.1 del Convenio sobre concesión de Patentes Europeas).

DESCRIPCIÓN

Dispositivo para la preparación de alimentos enrollados.

- 5 La presente invención se refiere a un dispositivo de preparación de alimentos enrollados, por ejemplo los maki sushi, o de otros alimentos o productos de diseño similar.

El documento WO 2006/043560 muestra un dispositivo para la preparación de alimentos que comprende dos
armazones cuyo interior tiene forma de una porción de cilindro y un elemento flexible.

- 10 Con el fin de explicar mejor el dispositivo de la presente invención, se describirá un ejemplo utilizado para la preparación de maki sushi, si bien no hace falta decir que este ejemplo no es limitativo y que es posible preparar perfectamente otros alimentos o productos por medio del dispositivo de acuerdo con la invención.

- 15 Como es bien sabido, un maki sushi se compone principalmente de arroz y de pescado crudo y/o verduras, todo ello envuelto en una hoja de alga y con una forma generalmente cilíndrica.

- Por consiguiente, para la preparación de un maki sushi es necesario colocar el arroz y los demás ingredientes sobre la hoja de alga y enrollarla. Puesto que la hoja de alga es muy delgada, resulta difícil llevar a cabo esta operación sin
20 que se rompa la hoja y, de manera similar, resulta igualmente difícil preparar maki sushi con una forma cilíndrica atractiva.

- En consecuencia, el objetivo de la invención es superar estos problemas por medio de un dispositivo sencillo que es barato y fácil de usar.

- 25 La invención se comprenderá mejor con la ayuda de la descripción de una forma de realización y de las figuras adjuntas, en las que:

- La figura 1 muestra una vista en perspectiva del dispositivo cerrado de acuerdo con la invención;

- 30 Las figuras 2 a 5 muestran una vista en perspectiva del dispositivo abierto de acuerdo con la invención;

La figura 6 muestra una vista en perspectiva del dispositivo cerrado de acuerdo con la invención;

- 35 La figura 7 muestra una vista en sección del dispositivo cerrado de acuerdo con la invención; y

La figura 8 muestra una vista en perspectiva del dispositivo abierto de acuerdo con la invención con un alimento preparado.

- 40 En la Figura 1 se representa el dispositivo 1 de acuerdo con la invención en la posición cerrada. Se compone de dos armazones 2, 3 en forma de piezas de sección (preferentemente, pero no necesariamente) parcialmente circular, que se encuentran preferentemente (pero no necesariamente) articuladas entre sí por medio de bisagras (no mostradas). Cada armazón 2, 3 se encuentra preferentemente cerrado por cada uno de sus extremos por una placa 4, 5, respectivamente 6, 7, preferentemente de forma generalmente rectangular. Por supuesto, es posible que
45 presenten otra forma. Estas placas no son imprescindibles y pueden omitirse o sustituirse por otros medios equivalentes.

- En la figura 2, el dispositivo 1 se muestra en estado abierto, mostrando por lo tanto las superficies interiores de los dos armazones 2, 3 que presentan una forma hueca.

- 50 En la figura 3, el dispositivo se muestra en estado abierto, habiendo colocado sobre el mismo un elemento flexible en forma de una película hecha de un material sintético 8, que se utiliza para la preparación de los alimentos. Opcionalmente, la película 8 puede comprender, en uno de sus extremos, un reborde 9, cuyo uso se explicará más adelante.

- 55 Con el fin de preparar maki sushi, se deposita en el dispositivo de la figura 3 una hoja de alga 10. Como se muestra en la figura 4, el borde de la hoja de alga del lado derecho de la figura 4 se encuentra aproximadamente alineado con el borde de la armazón 3, mientras que el borde de la hoja del lado izquierdo de la figura se extiende más allá del armazón 2.

- 60 Como se muestra en la figura 5, a continuación se cargan en el dispositivo 1 los alimentos que se desea envolver en la hoja de alga, por ejemplo arroz, pescado crudo y/o verduras, formando de este modo las partes de alimentos 11 dentro de cada armazón 2, 3.

- 65 Una vez cargados de la manera deseada, se cierran los dos armazones 2 y 3 como se muestra en la figura 6, y se tira de la película 8 por medio del reborde 9, como indica la flecha en la figura 6. La figura 7 es una sección

transversal del dispositivo de la figura 6 que permite comprender mejor el funcionamiento. Así pues, al tirar de la película 8, se logra la rotación por fricción de la hoja de alga 10 y de los alimentos que se desea envolver 11, lo que permite «enrollar» estos dentro de la hoja 10 y obtener el resultado mostrado en la figura 8, un alimento preparado que tiene forma de un cilindro. Como puede verse claramente en la figura 7, es necesario que quede una ranura entre los armazones 2, 3 cuando se encuentran cerrados, con el fin de permitir el paso y la extracción de la película 8.

Por supuesto, la invención no se limita a la preparación de maki sushi, sino que es posible preparar otros alimentos envueltos, o incluso otros productos, por medio del dispositivo de acuerdo con la invención. Por ejemplo, se puede reemplazar la hoja de alga por una tortita u otro producto alimenticio que presente forma de una hoja, sobre el cual se colocan otros ingredientes.

Los dos armazones pueden o no estar articulados entre sí. Si no se encuentran articulados, es posible disponer medios de fijación que permitan fijarlos entre sí (por encaje, siguiendo el principio de una parte macho que encaje en una parte hembra, por ejemplo). A título de ejemplo, los medios de articulación o de encaje pueden estar situados en las placas 4-7.

Del mismo modo, es posible prescindir de las placas colocadas en los extremos de los armazones. En este caso, puede resultar más sencillo, al utilizar el dispositivo, colocarlo en posición vertical con el fin de preparar el producto, estando cerrado uno de los extremos por la superficie sobre la que se prepara el producto. Además, en ausencia de las placas 4-7, los medios de articulación o de encaje se encontrarán situados preferentemente, sin limitación, sobre los armazones 2, 3.

El elemento flexible puede estar formado por una película, una tela o por cualquier otro medio equivalente.

La parte interior hueca de los armazones puede presentar una forma generalmente cilíndrica.

Como se entenderá, el dispositivo de la invención es muy simple, se puede fabricar a bajo coste y puede ser utilizado por personas particulares o por profesionales.

El dispositivo se puede fabricar con cualquier material adecuado, por ejemplo, madera, material sintético, metal o incluso con una combinación de materiales, y se puede utilizar para preparar alimentos según se ha descrito anteriormente o cualquier otro producto alimenticio o no alimenticio.

REIVINDICACIONES

- 5 1-. Dispositivo (1) para la preparación de alimentos que comprende al menos dos armazones (2,3) cuyo interior tiene forma de una porción de cilindro y un elemento flexible (8) **caracterizado porque** el elemento flexible (8) es móvil y está destinado a lograr la rotación de los alimentos (10,11) situados en el interior de dichos armazones (2,3) cuando están cerrados, presentando dichos armazones (2,3) una ranura entre los mismos cuando están cerrados con el fin de permitir el paso y la extracción del elemento flexible (8).
- 10 2-. Dispositivo de acuerdo con la reivindicación 1, en el cual el elemento flexible móvil (8) es una película de plástico.
- 3-. Dispositivo de acuerdo con una de las reivindicaciones precedentes, en el que los dos armazones (2,3) están articulados uno con respecto al otro.
- 15 4-. Dispositivo de acuerdo con una de las reivindicaciones 1 o 2, en el que los dos armazones (2,3) se encuentran encajados uno dentro del otro.
- 5-. Dispositivo de acuerdo con una de las reivindicaciones precedentes, en el que los dos armazones (2,3) comprenden en cada extremo una placa de cierre (4, 5, 6, 7).
- 20 6.- Dispositivo de acuerdo con la reivindicación 5, en el que este se encuentra articulado por las placas de cierre (4, 5, 6, 7).
- 25 7.- Dispositivo de acuerdo con una de las reivindicaciones precedentes, **caracterizado porque** está hecho de madera, o de material sintético, o de metal, o de una combinación de estos materiales.
- 8.- Procedimiento para la preparación de alimentos utilizando el dispositivo de acuerdo con una de las reivindicaciones precedentes, comprendiendo dicho procedimiento las etapas siguientes:
- 30 -) se colocan los dos armazones (2, 3) lado a lado,
-) se deposita el elemento flexible (8) sobre los dos armazones, sobresaliendo al menos un extremo del elemento flexible de uno de los armazones, estando dicho procedimiento **caracterizado porque**
- 35 -) se colocan los alimentos sobre el elemento flexible dentro de cada armazón,
-) se cierran los armazones,
- 40 -) se tira de la parte del elemento flexible móvil (8) que sobresale a través de la ranura presente entre los dos armazones (2,3) mientras estos se encuentran cerrados, al tiempo que se mantiene el dispositivo en posición cerrada, lo que causa la rotación de los alimentos colocados en el interior de los armazones por la extracción del elemento flexible (8),
-) se abre el dispositivo (1) para liberar los alimentos.

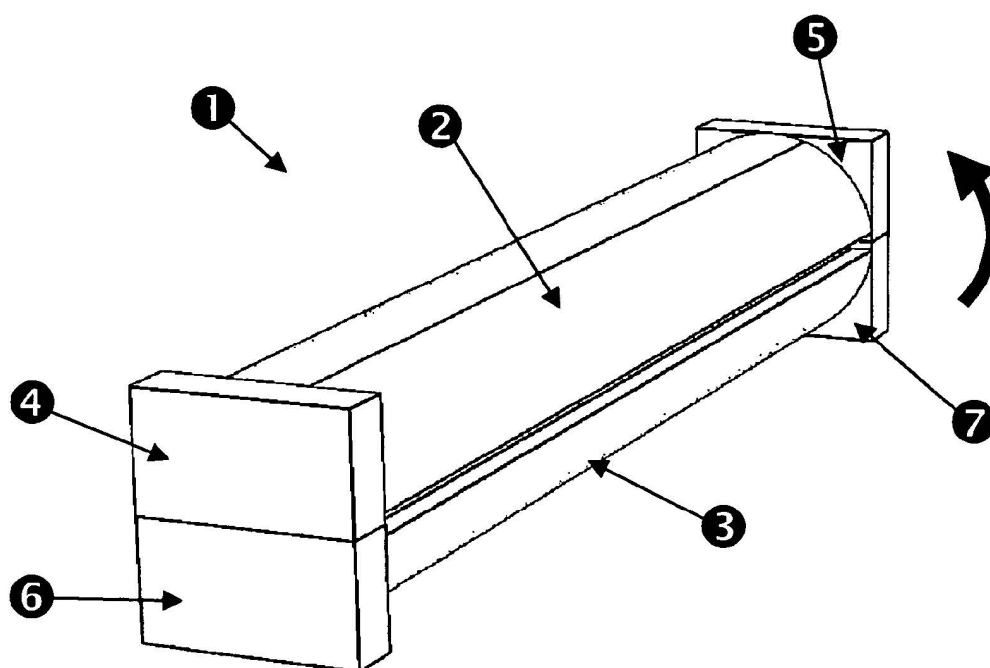


Figura 1

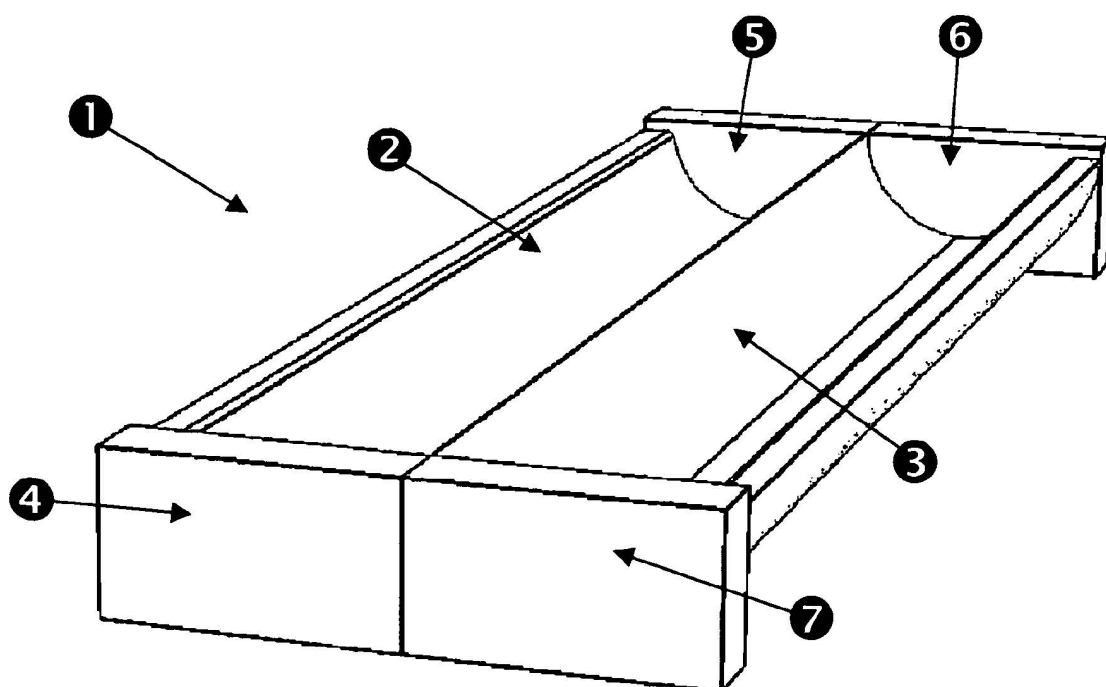


Figura 2

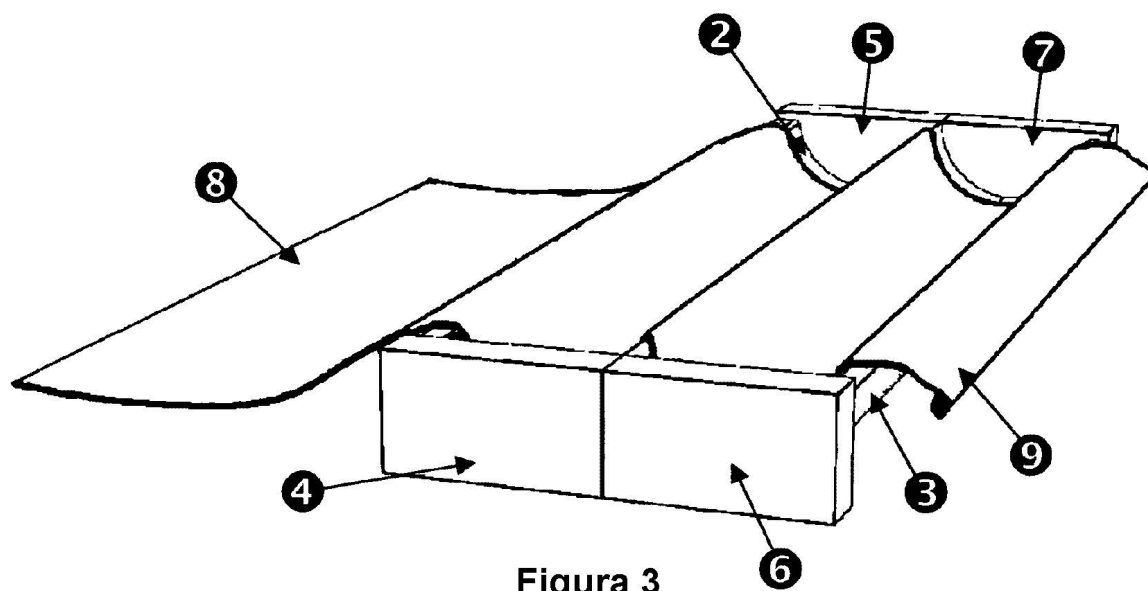


Figura 3

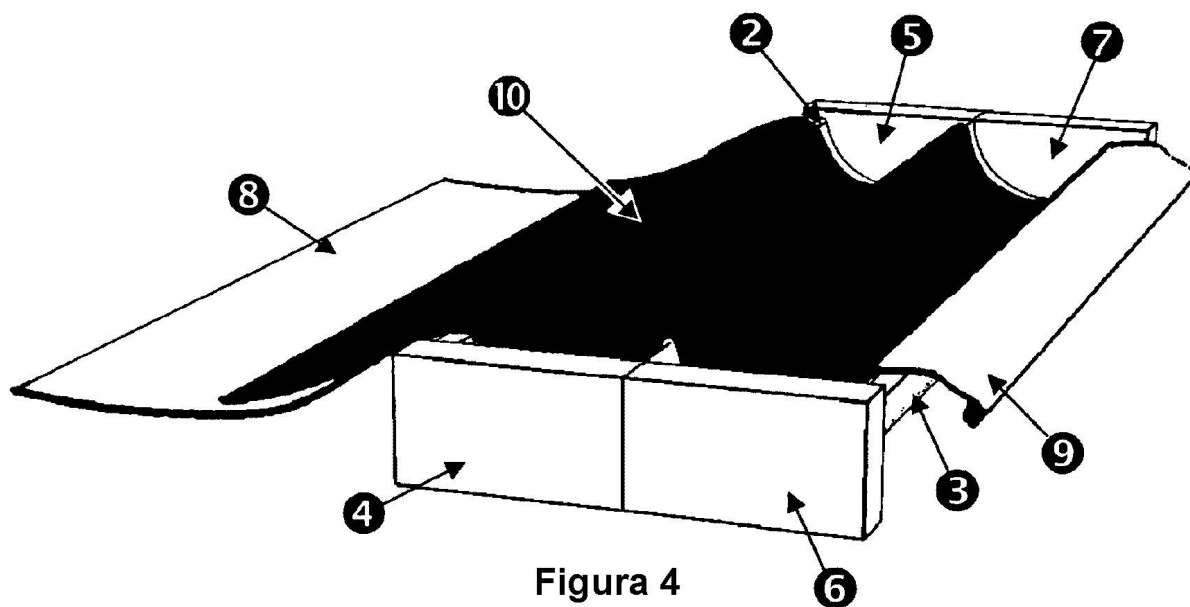
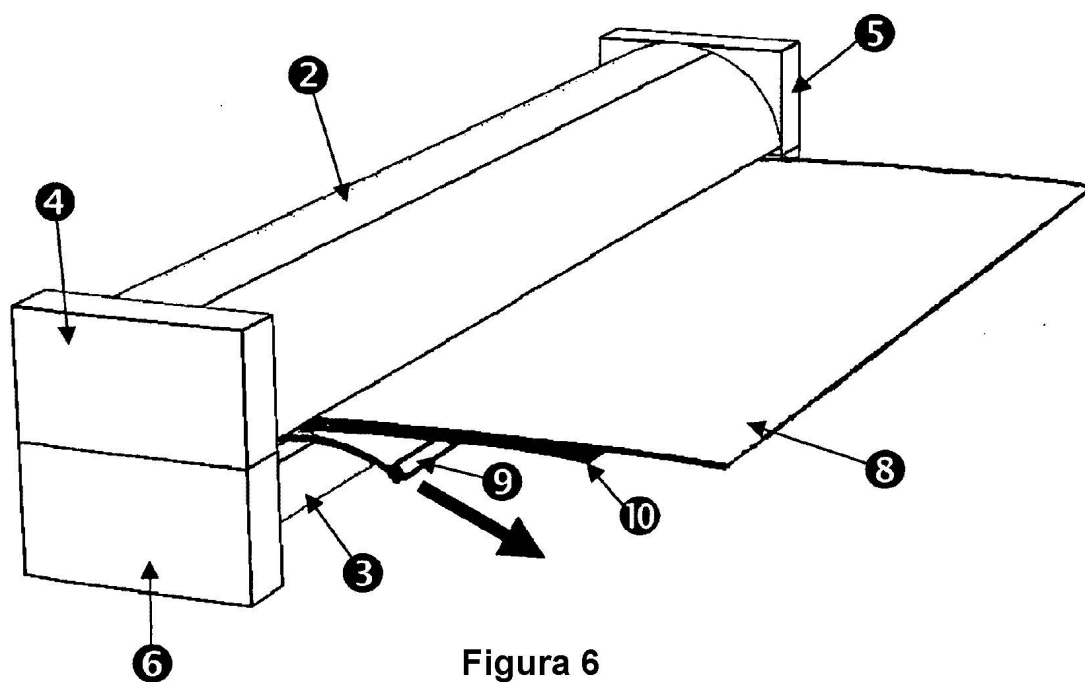
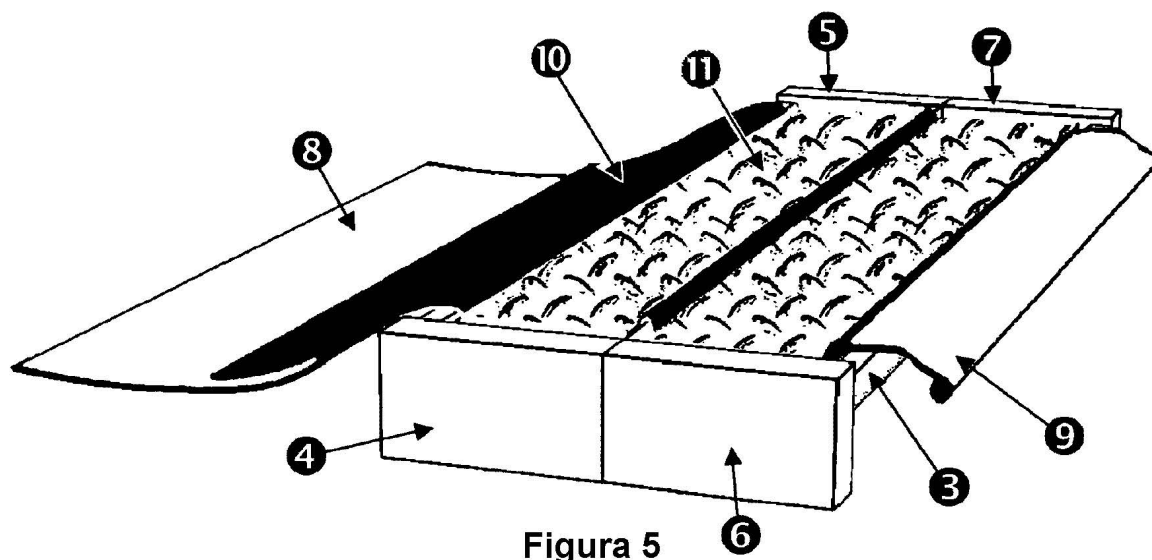


Figura 4



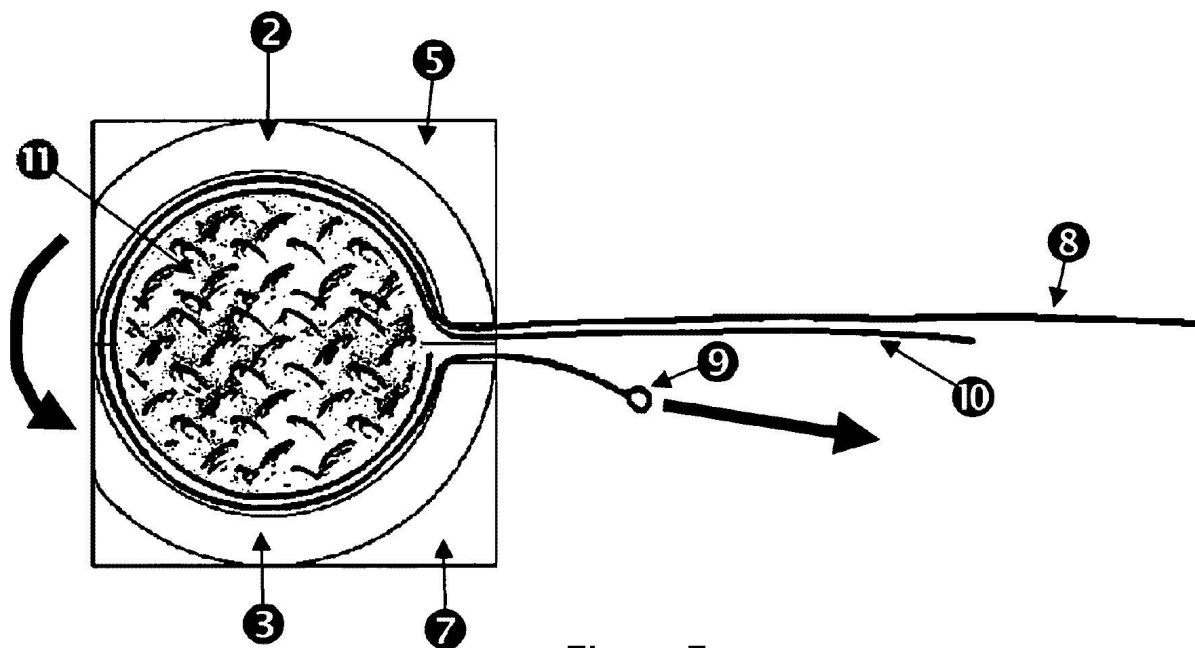


Figura 7

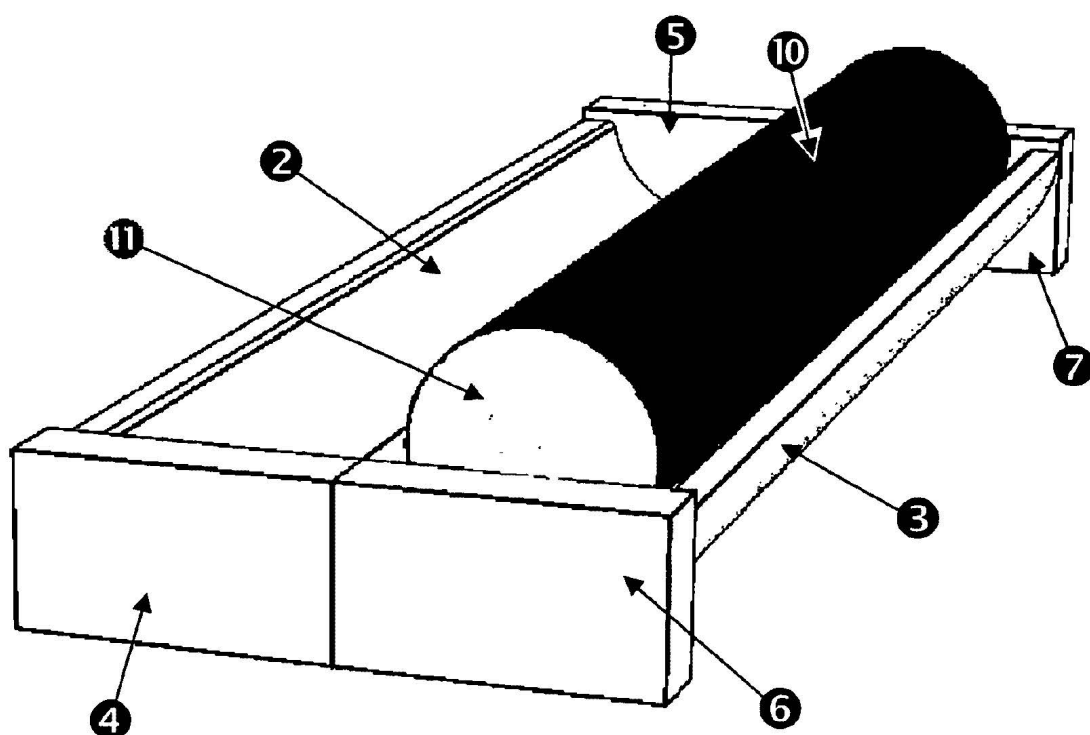


Figura 8