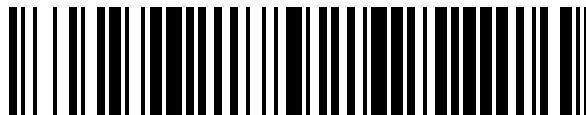


19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **1 084 004**

21 Número de solicitud: 201300386

51 Int. Cl.:

A47J 36/00

(2006.01)

12

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

22 Fecha de presentación:

23.04.2013

43 Fecha de publicación de la solicitud:

02.07.2013

71 Solicitantes:

**NAVARRO BONASTRE , Meritxell (100.0%)
Bruc del Mig n. 8 - 1 B
08294 El Bruc (Barcelona) ES**

72 Inventor/es:

**NAVARRO BONASTRE , Meritxell y
HERRERA SÁNCHEZ , Francisco**

54 Título: **Bolsa para cocinar patatas y otras verduras en horno microondas**

ES 1 084 004 U

DESCRIPCIÓN

BOLSA PARA COCINAR PATATAS Y OTRAS VERDURAS EN HORNO MICROONDAS

OBJETO DE LA INVENCION

5

El objeto de la presente invención se refiere a una bolsa de tela especial que está diseñada para cocinar determinados alimentos en horno microondas de forma muy rápida.

Su forma y tamaño es adecuada para su introducción en cualquier horno
10 microondas de los habituales en casas particulares o en establecimientos de hostelería.

Es muy manejable, ligera, lavable y económica pudiendo incluso servir como soporte de motivos publicitarios.

SECTOR DE LA TÉCNICA AL QUE SE REFIERE LA INVENCION

La invención que se presenta afecta al Sector de Técnicas Industriales Diversas, capítulo de Manutención en lo concerniente a dispositivos para manutención, almacenado y manipulación de alimentos, incidiendo, desde el punto de vista industrial, en el diseño y fabricación de accesorios y complementos para
20 actividades culinarias.

ANTECEDENTES DE LA INVENCION

Son numerosos los antecedentes sobre dispositivos y complementos utilizados en las cocinas domésticas y de establecimientos de hostelería. Al ser la cocina un
25 recinto de los más frecuentados en una casa particular y con mayor razón en los establecimientos de hostelería, es tónica general el tratar de dotarla de las máximas comodidades para facilitar las labores de las personas que se desenvuelven en ella para satisfacer las necesidades diarias familiares o de la clientela.

30 En lo referente a la utilización de bolsas para alimentos se conocen las que están especializadas en el transporte y mantenimiento de los mismos desde el punto de

compra hasta el frigorífico. También se conocen bolsas donde se introducen alimentos para su descongelación en hornos microondas. Otras bolsas se utilizan para introducir alimentos en ollas o en recipientes de aceite hirviendo con el fin de cocinarlos y poder extraerlos con facilidad evitando su dispersión.

- 5 Para el calentamiento de alimentos en hornos microondas existen protectores que evitan la proyección de partículas sobre las paredes del horno y consecuente necesidad de limpiarlo después de cada utilización.

No obstante los inventores de la bolsa que se presenta en este documento no conocen bolsas especializadas en calentar en microondas determinados alimentos
10 como patatas, boniatos, zanahorias, mazorcas de maíz y otros similares sin que pierdan sus propiedades principales de sabor, grado de humedad y otras que caracterizan cada alimento.

Por ello ha concebido la bolsa de esta invención que supone una novedad en el mercado de accesorios de cocina, que como se describe a continuación permite un
15 cocinado rápido en horno microondas con mantenimiento de las propiedades características de los productos antes citados.

DESCRIPCIÓN DE LA INVENCION

La presente invención, tal como ha quedado expuesto en el primer punto, se
20 refiere a una bolsa de tela especial que está diseñada para cocinar determinados alimentos en horno microondas de forma muy rápida.

La bolsa, en una de las soluciones preferidas por sus inventores, tiene forma rectangular, casi cuadrada, con unas dimensiones calculadas para poder ser depositada en los platos habituales de los hornos microondas más comunes en los
25 domicilios particulares y establecimientos de hostelería tales como bares, cafeterías, restaurantes de tapeo y similares.

Está confeccionada con tela de algodón que recubre un relleno de guata quedando todo ello cosido con hilo también de algodón. La bolsa está exenta de elementos de cierre, ya sea del tipo cremallera de plástico, ojal y botón, adhesivo velcro® o
30 cualquier otro y, por supuesto, no incluye elemento metálico alguno. No obstante para proteger en lo posible los elementos que se colocan en su interior, está dotada

de una especie de solapa que es la que hace la función de cierre con la propia tela de que está estructurada.

Su utilización es muy sencilla pues está destinada a albergar en su interior dos o tres patatas, boniatos o similar, que se introducen en el interior de la bolsa
 5 envueltos en papel de cocina para proceder a su cocción en el interior de un horno microondas. El tiempo necesario de permanencia en el horno es, aproximadamente, de cuatro minutos por pieza que son suficientes para que las patatas o productos similares queden en su punto para ser servidas y consumidas en la mesa con la particularidad de que conservan todo su jugo y propiedades
 10 vitamínicas. El sistema recuerda en cierto modo al asado de castañas que se colocan en las brasas protegidas en papel de aluminio.

La bolsa, además de su funcionalidad, tiene un aspecto muy atractivo pues se confecciona con telas de colores vivos con fondo liso o con diversos estampados resultando un accesorio de precio totalmente asequible para las economías más
 15 modestas.

BREVE DESCRIPCIÓN DE LOS DIBUJOS

Se incluyen tres figuras que se consideran suficientes para una perfecta comprensión de la invención.

20 Figura 1

En esta figura se representa, de forma esquemática, en tres vistas ortogonales de planta, alzado y perfil, la bolsa de la invención. La vista de perfil está en sección para poder apreciar las distintas capas de la bolsa.

Se señala lo siguiente:

- 25 1.- Bolsa
 2.- Solapa
 3.- Tela
 4.- Guata

Figura 2

30 Es una vista en perspectiva de la bolsa. Se señalan los mismos elementos de la figura anterior.

Figura 3

En esta figura se representa, esquemáticamente el proceso de introducir un alimento en la bolsa de la invención con la particularidad de que la operación previa es envolver el producto en una servilleta de papel o similar para que la bolsa no se ensucie ya que las verduras al cocerse desprenden agua.

Se ha señalado lo siguiente:

5.- Producto

6.- Servilleta de papel

10 DESCRIPCIÓN DE UNA FORMA DE REALIZACIÓN PREFERIDA

Bolsa para cocinar patatas y otras verduras en horno microondas (1) (Figs. 1, 2, y 3) presentada como una envoltura destinada a la cocción rápida de patatas y otros productos del campo en hornos microondas, consistente en una bolsa (1) de forma rectangular, casi cuadrada cuyas dimensiones son las adecuadas para poderla depositar sobre los platos de cristal de los hornos microondas habituales, estando confeccionada en tela (3) de algodón 100% con costuras a base de hilo preferentemente de algodón.

La bolsa (1) se confecciona con una funda de tela (3) que encierra en su interior un relleno de dos capas de guata de poliéster de 120 gr/m² por capa. Ver sección (p-q) (Fig.1).

Para asegurar los productos que contiene durante el proceso de cocción, la bolsa (1) está dotada de una solapa (2) que hace las funciones de cierre. La solapa es, en realidad, una prolongación de la pieza formada por la doble tela (3) rellena de guata (4) con lo cual se evitan cierres más sofisticados tales como cremalleras de plástico, ojales y botones, bandas de velcro® o de cualquier otro tipo que, lógicamente, debe estar exento de cualquier metal para una correcta utilización del horno microondas.

A título de ejemplo se puede indicar que esta bolsa es muy adecuada para cocinar productos hortícolas como patatas, zanahorias, boniatos, cebollas, calabacines, alcachofas, champiñones, mazorcas de maíz o similares con la ventaja de que se puede disponer de estos productos, cocinados y listos para servir en la mesa, en un

tiempo de unos cuatro minutos por pieza, o poco más, dependiendo del número de piezas y del tamaño del producto.

A título orientativo se incluye a continuación una tabla con los tiempos aproximados de cocción en horno microondas de 800 vatios.

5

	Producto	Unidades	Tiempo
	Patata	1	4 min
	“	2	8 min
	“	3	12 min
10	Zanahoria	1	4 min
	Boniato	1	4 min
	Cebolla	1	4 min
	Calabacín	1	5 min
	Alcachofa	1	5 min
15	Champiñón	2	3 min

La única precaución aconsejada por sus inventores es envolver previamente estos productos en papel de cocina o servilletas de papel, tal como se esquematiza en la (Fig.3), con objeto de proteger la bolsa (1), de mancharse, durante el periodo de la cocción dentro del horno.

- 20 En todo caso la bolsa (1) es lavable y se puede utilizar de forma reiterada con la particularidad de que los productos introducidos en ella y sometidos a la temperatura del horno, durante su cocinado, mantienen sus propiedades vitamínicas y toda su jugosidad natural ya que no se añade agua, se cocina en su propio jugo.
- 25 El proceso de fabricación es muy sencillo pues basta con preparar lienzos de tela (3) sobre los que se coloca la guata (4) cubriéndola con otra capa de tela (3). Esta especie de sándwich de guata (4) de poliéster entre dos telas (3) de algodón se corta a la medida con patrones preparados previamente y se cosen con hilo que también es de algodón.
- 30 Aunque la forma preferida por sus inventores es rectangular, casi cuadrada no se descartan otros diseños poligonales o circulares que se ajusten mejor a los platos

de cristal de los hornos. Sin embargo estos diseños que, por una parte son ventajosos, encarecen el proceso de fabricación y pueden no ser interesantes.

La bolsa (1), sensiblemente plana, es muy ligera y se fabrica en telas lisas o estampadas de colores atractivos pudiendo utilizarse una o sus dos caras como
5 soporte de motivos publicitarios.

No se considera necesario hacer más extenso el contenido de esta descripción para que un experto en la materia pueda comprender el alcance y las ventajas derivadas de la invención, así como desarrollar y llevar a la práctica el objeto de la misma.

Sin embargo, debe entenderse que la invención ha sido descrita según una
10 realización preferida de la misma, por lo que puede ser susceptible de modificaciones sin que ello repercuta o suponga alteración alguna del fundamento de dicha invención. Es decir, los términos en que ha quedado expuesta esta descripción preferida de la invención, deberán ser tomados siempre con carácter amplio y no limitativo.

REIVINDICACIONES

- 1.- Bolsa para cocinar patatas y otras verduras en horno microondas (1), consistente en una envoltura destinada a la cocción rápida de verduras en hornos microondas, **caracterizada** por ser una bolsa (1) preferentemente de forma rectangular, casi cuadrada, aunque puede tener otras formas poligonales o circulares, con una solapa (2), cuyas dimensiones son las adecuadas para poderla depositar sobre los platos de cristal de los hornos microondas habituales, estando confeccionada en tela (3) de algodón 100% con costuras a base de hilo preferentemente de algodón.
- 10 2.- Bolsa para cocinar patatas y otras verduras en horno microondas, según reivindicación primera, **caracterizada** porque la tela (3) tiene propiedades de funda térmica con relleno de guata (4) de poliéster de dos capas de unos 120 gr/m² por capa.
- 15 3.- Bolsa para cocinar patatas y otras verduras en horno microondas, según reivindicaciones anteriores, **caracterizada** porque, siendo sensiblemente plana, admite la utilización de una o de sus dos caras como soporte de motivos publicitarios.

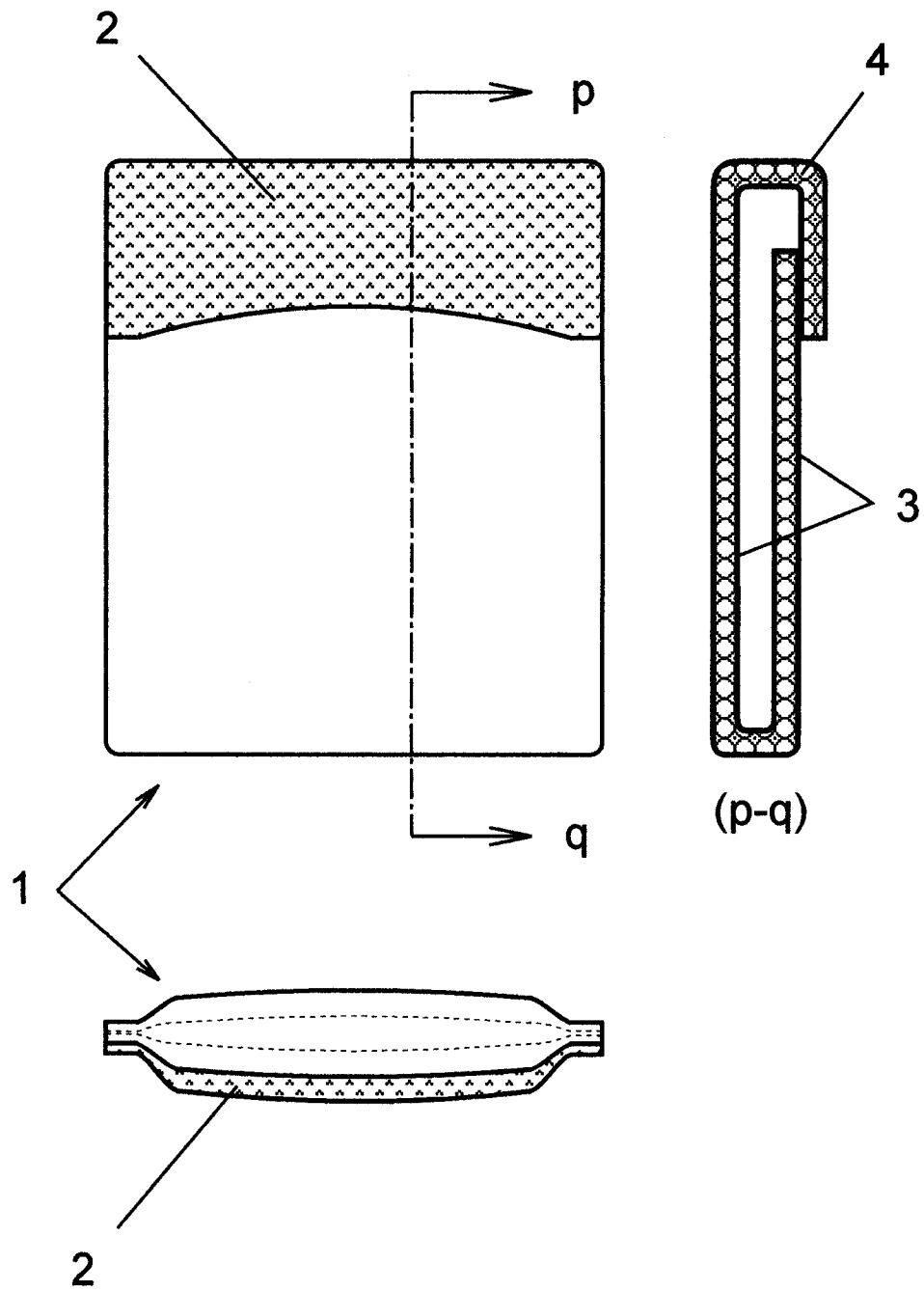


Figura 1

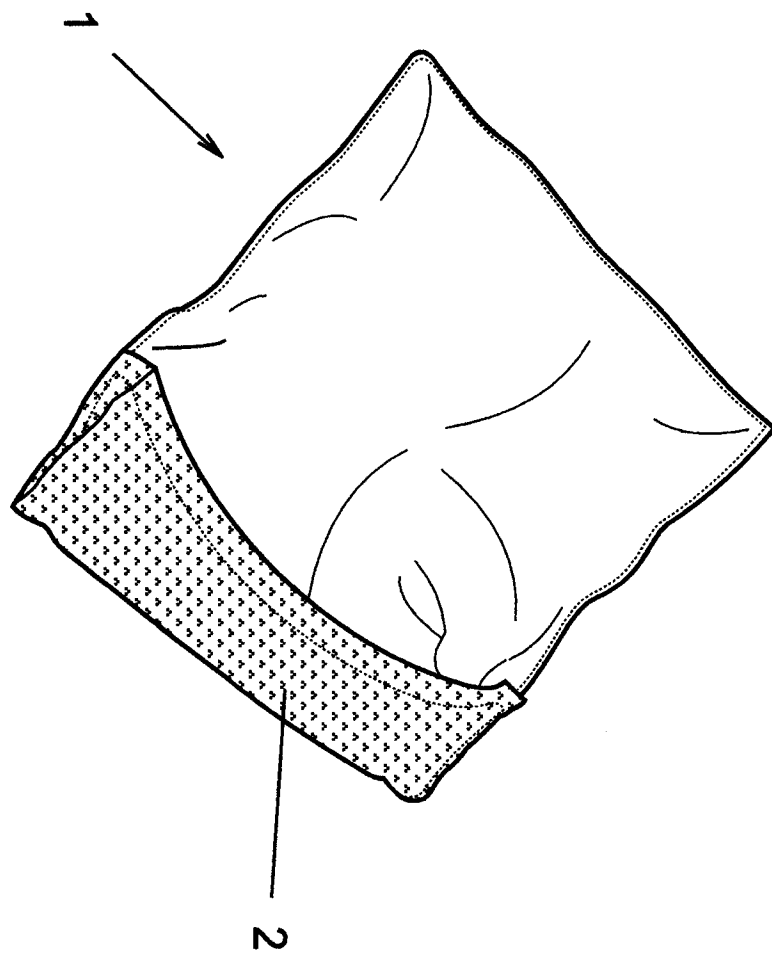


Figura 2

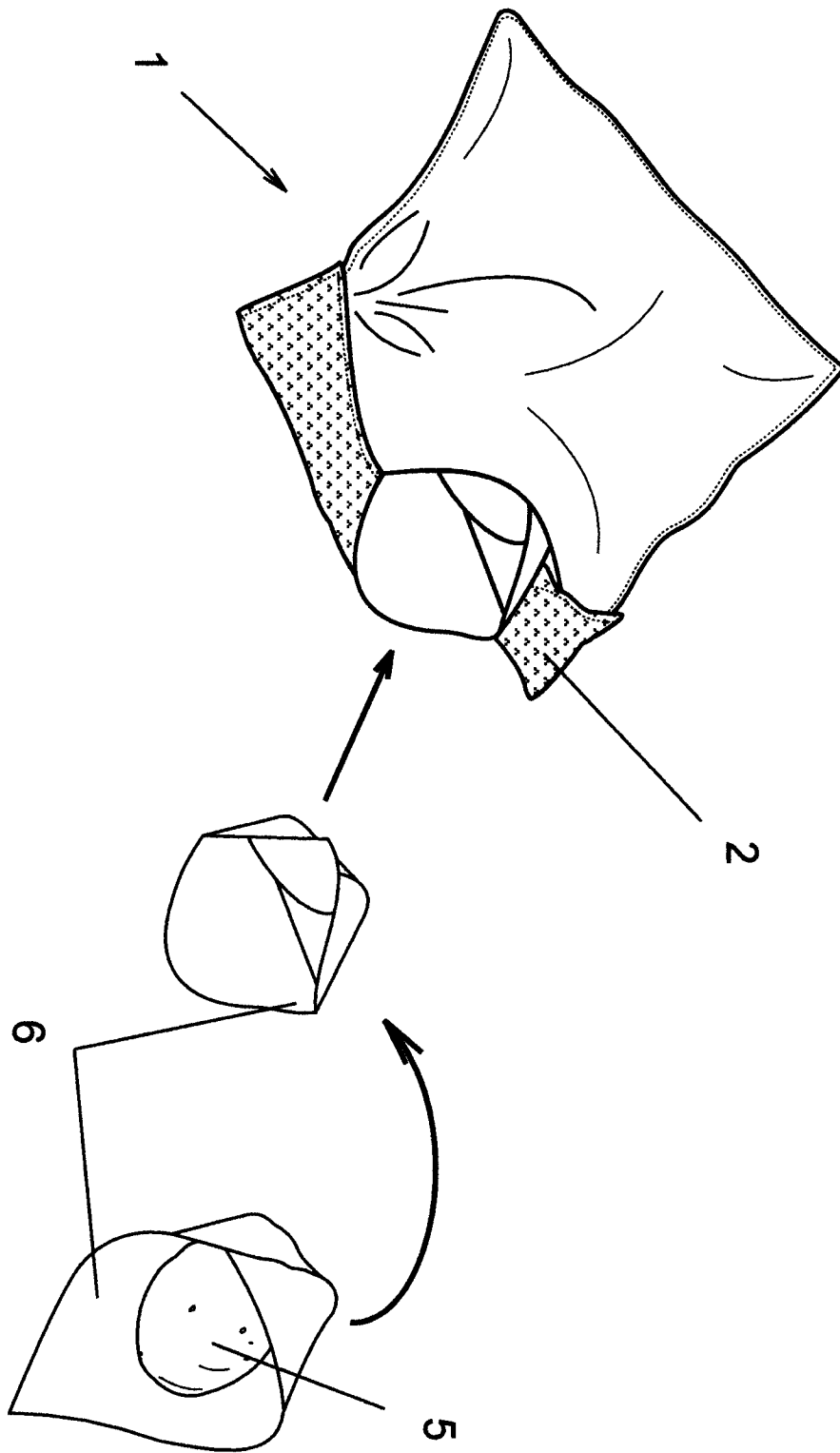


Figura 3