

19



OFICINA ESPAÑOLA DE  
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **1 138 281**

21 Número de solicitud: 201530344

51 Int. Cl.:

**A47J 27/02** (2006.01)

**A47J 36/02** (2006.01)

12

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

22 Fecha de presentación:

**24.03.2015**

43 Fecha de publicación de la solicitud:

**09.04.2015**

71 Solicitantes:

**DIAGO USÓ, José Luis (33.3%)**  
**Calle La Tanda 9,tercero**  
**12530 Burriana (Castellón) ES;**  
**CARRILLO GARCÍA, Rubén Jesús (33.3%) y**  
**COQUILLAT MORA, Carlos (33.3%)**

72 Inventor/es:

**DIAGO USÓ, José Luis;**  
**CARRILLO GARCÍA, Rubén Jesús y**  
**COQUILLAT MORA, Carlos**

74 Agente/Representante:

**DE ELZABURU MÁRQUEZ, Alberto**

54 Título: **Recipiente para cocinar alimentos**

ES 1 138 281 U

## DESCRIPCIÓN

Recipiente para cocinar alimentos.

### **Campo de la invención**

La presente invención se refiere a un recipiente para cocinar alimentos, que se enmarca  
5 dentro de los recipientes de cocina empleados para la preparación de alimentos.

### **Estado de la técnica anterior**

Se conocen numerosos recipientes convencionales para cocinar alimentos (sartenes, ollas,  
cazuelas, paelleras, baterías de cocina, etc.), realizados en diversos materiales y que, por  
lo general, permiten una distribución rápida y uniforme del calor. Cada uno de dichos  
10 recipientes será más adecuado para determinadas aplicaciones concretas.

Los recipientes convencionales para cocinar alimentos pueden tener diferentes caracterís-  
ticas. Por ejemplo, es muy frecuente aplicar una doble capa de esmaltado en la superficie  
exterior, que aportará durabilidad al recipiente y permitirá su fácil limpieza. Asimismo, es  
habitual que estos recipientes tengan capas antiadherentes en su interior, con el objeto de  
15 evitar que la comida se pegue o se quemé. Otra característica común a muchos de estos  
recipientes es contar con una base plana, que permite la cocción en contacto directo con el  
fuego o con la fuente de calor aplicada.

Estos recipientes pueden adoptar diferentes tamaños y formas, y uno de los principales  
problemas que presentan es su almacenaje y transporte, ya que ocupan un espacio  
20 considerable en la cocina o cuando tienen que ser transportados.

### **Sumario de la invención**

El objeto de la presente invención es, por tanto, proporcionar un recipiente para cocinar  
alimentos que resuelva los inconvenientes mencionados de la técnica anterior.

La invención proporciona un recipiente para cocinar alimentos que comprende una parte  
25 cóncava con una base, en el que la base comprende un revestimiento inferior de grafeno y  
la parte cóncava con su base es de un material flexible.

La configuración del recipiente permite que pueda doblarse o enrollarse, lo que facilitará su  
almacenaje y transporte al ocupar menos espacio. Al mismo tiempo, el recipiente es apto  
para situarse sobre el fuego o sobre cualquier otra fuente de calor para permitir la cocción y  
30 la preparación de los alimentos.

Otras realizaciones ventajosas de la invención se exponen en las reivindicaciones dependientes.

### **Breve descripción de los dibujos**

5 A continuación se describirá una realización ilustrativa, y en ningún sentido limitativa, del objeto de la presente invención, haciendo referencia a los dibujos que se acompañan, en los cuales:

La figura 1 muestra una vista en perspectiva de un recipiente para cocinar alimentos de la invención.

10 La figura 2 muestra una vista en perspectiva de un recipiente para cocinar alimentos de la invención antes de ser plegado.

La figura 3 muestra una vista en perspectiva de un recipiente para cocinar alimentos de la invención, una vez plegado.

La figura 4 muestra una vista en perspectiva de un recipiente para cocinar alimentos de la invención con un compartimento.

15 La figura 5 muestra una vista en perspectiva de un recipiente para cocinar alimentos de la invención con varios compartimentos.

### **Descripción detallada de la invención**

20 En la figura 1 se representa una vista en perspectiva de un recipiente 1 para cocinar alimentos de la invención (por ejemplo, una paellera). Dicho recipiente 1 comprende una parte cóncava 2 con una base 3. La parte cóncava 2 permite contener en su interior los alimentos que van a ser cocinados. La base 3 comprende un revestimiento inferior 4 de grafeno, y la parte cóncava 2 está hecha de un material flexible.

25 El material flexible empleado en la parte cóncava 2 podrá ser silicona. El revestimiento inferior 4 de grafeno podrá ser un revestimiento laminar, que constituya una capa resistente al fuego.

La base 3 podrá ser una base plana, lo que permite la cocción en contacto directo con el fuego o con la fuente de calor aplicada.

30 Asimismo, el recipiente 1 podrá tener practicado una ranura 5 y, en el extremo opuesto a dicha ranura 5, puede presentar una parte saliente 6 a modo de asa, cuyas dimensiones permitan su introducción en la ranura 5 (véanse las figuras 1 a 3). En las figuras 2 y 3 se

observa el proceso de plegado del recipiente 1 y de introducción de la parte saliente 6 en la ranura 5, de modo que se facilita su almacenaje y transporte.

5 Por tanto, con un recipiente 1 plegable como el de la invención se podría cocinar en contacto directo con el fuego (u otra fuente de calor). En concreto, en el caso de una paellera (por ejemplo, en las figuras 1 a 3) sería posible cocinar una paella, realizando todos los pasos necesarios (freír, hervir agua, cocer arroz), y, posteriormente, doblar dicho recipiente.

10 La figura 4 muestra un recipiente 1 para cocinar alimentos de la invención con un compartimento 7, y la figura 5, un recipiente 1 para cocinar alimentos de la invención con varios compartimentos 7 (en concreto, cuatro compartimentos 7 en la realización mostrada). Por tanto, con la realización de la figura 5 sería posible emplear el mismo recipiente 1 para cocinar alimentos para una paella grande o varias pequeñas, o bien utilizar los compartimentos 7 para cocinar diferentes comidas.

15 Aunque se han descrito y representado unas realizaciones del invento, es evidente que pueden introducirse en ellas modificaciones comprendidas dentro del alcance del mismo, no debiendo considerarse limitado éste a dichas realizaciones, sino únicamente al contenido de las reivindicaciones siguientes.

**REIVINDICACIONES**

- 1.- Recipiente (1) para cocinar alimentos, que comprende una parte cóncava (2) con una base (3), caracterizado porque la base (3) comprende un revestimiento inferior (4) de grafeno y la parte cóncava (2) con su base (3) es de un material flexible.
- 5 2.- Recipiente (1) para cocinar alimentos, según la reivindicación 1, caracterizado porque la parte cóncava (2) es de silicona.
- 3.- Recipiente (1) para cocinar alimentos, según cualquiera de las reivindicaciones anteriores, caracterizado porque la parte cóncava (2) presenta un solo compartimento (7).
- 4.- Recipiente (1) para cocinar alimentos, según cualquiera de las reivindicaciones 1 a 2,  
10 caracterizado porque la parte cóncava (2) presenta varios compartimentos (7).
- 5.- Recipiente (1) para cocinar alimentos, según cualquiera de las reivindicaciones anteriores, caracterizado porque el revestimiento inferior (4) de grafeno es un revestimiento laminar.
- 6.- Recipiente (1) para cocinar alimentos, según cualquiera de las reivindicaciones anteriores,  
15 caracterizado porque la base (3) es plana.
- 7.- Recipiente (1) para cocinar alimentos, según cualquiera de las reivindicaciones anteriores, caracterizado porque tiene practicado una ranura (5) y, en el extremo opuesto a la ranura (5), presenta una parte saliente (6) cuyas dimensiones permiten su introducción en la ranura (5).

20

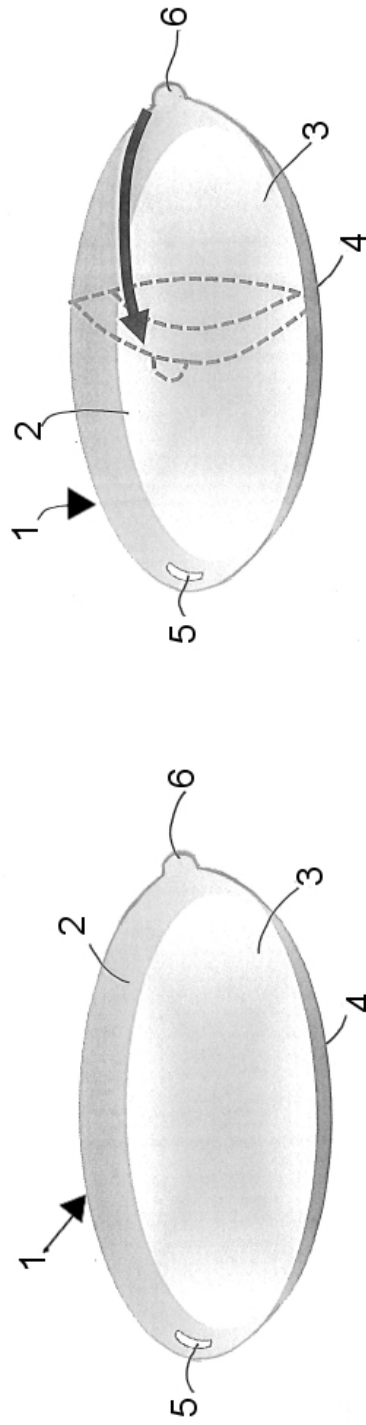


FIG. 2

FIG. 1

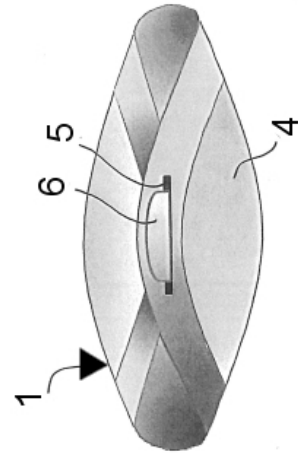


FIG. 3

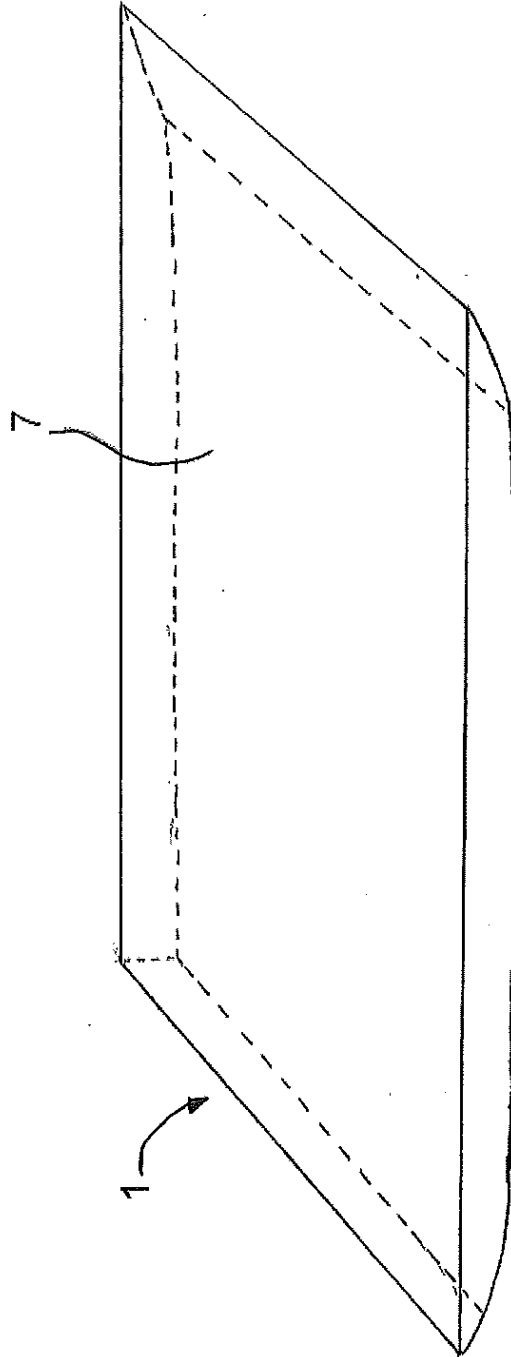


FIG. 4

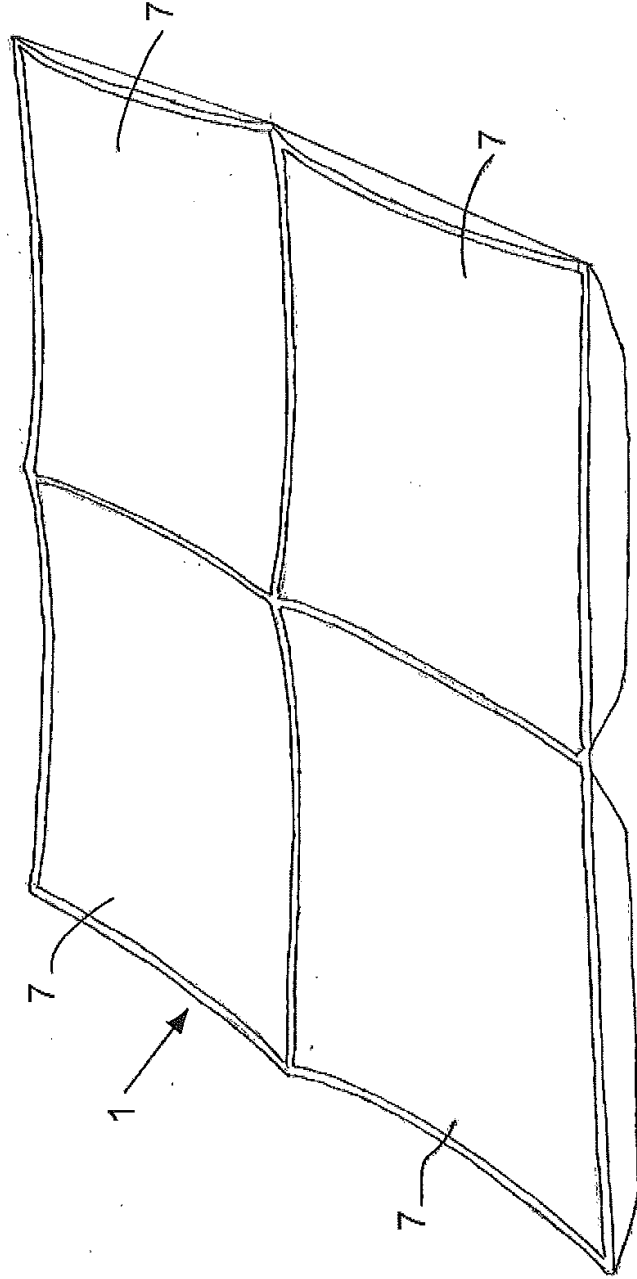


FIG. 5