

19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **1 066 974**

21 Número de solicitud: U 200702654

51 Int. Cl.:
A47G 21/04 (2006.01)

12

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

22 Fecha de presentación: **24.12.2007**

43 Fecha de publicación de la solicitud: **01.04.2008**

71 Solicitante/s:
PRODUCTOS ALIMENTICIOS GALLO, S.L.
Avenida Diagonal, 468, 8-C
08006 Barcelona, ES

72 Inventor/es: **Fernández Soriano, Fernando y**
Espona Massana, Silvia

74 Agente: **Isern Jara, Jorge**

54 Título: **Cuchara perfeccionada.**

ES 1 066 974 U

DESCRIPCIÓN

Cuchara perfeccionada.

Objeto de la invención

La presente solicitud de Modelo de Utilidad tiene por objeto el registro de una cuchara perfeccionada que incorpora notables innovaciones y ventajas frente a las actuales configuraciones de cucharas.

Más concretamente, la cuchara de la invención permite enfriar la sopa, crema o similar, a ingerir, dado que sobre la porción de la cuchara destinada a contener el alimento a ingerir se insufla un aire generado por unos medios de soplado apto para reducir la temperatura del alimento a ingerir.

Antecedentes de la invención

El uso de las cucharas como accesorio para poder ingerir sopas, cremas, o similar, es un hecho conocido.

Por lo general, este tipo de alimentos se sirven calientes, hecho que puede resultar molesto para algún comensal. El contacto del alimento caliente con la boca del usuario puede provocar una sensación de quemar nada agradable por el usuario.

Sin embargo, en ninguna de las cucharas conocidas por el solicitante, se contempla la existencia de una invención que disponga de medios de soplado para el enfriamiento de la porción a ingerir.

Descripción de la invención

La cuchara perfeccionada objeto del presente registro aporta una serie de ventajas que serán evidentes a partir de la descripción que se acompaña a continuación.

Para ello, y de forma más concreta, la citada cuchara, es del tipo que comprende una porción de agarre o mango y una porción destinada a contener el alimento a ingerir, tal como, sopa, crema, o similar, y caracteriza por el hecho de presentar medios de soplado aptos para insuflar aire sobre la porción destinada a contener el alimento a ingerir de tal modo que se reduce la temperatura del alimento.

Particularmente, los medios de soplado están, preferentemente, conformados por una boca de salida del aire a insuflar asociada a un ventilador generador de aire que, a su vez, está asociado a un motor eléctrico vinculado a una batería, y un interruptor que al ser pulsado acciona los citados medios de soplado.

El interruptor está dispuesto a lo largo de la superficie exterior de la porción de agarre o mango; y el resto de elementos constitutivos de los medios de soplado están dispuestos en el interior de la porción de agarre o mango.

Además, la boca de salida de aire a insuflar está dispuesta sobre la porción destinada a contener el alimento a ingerir, justo en la zona de unión de la porción de agarre o mango y la porción destinada a contener el alimento a ingerir.

Ventajosamente, y gracias a las características de la cuchara descrita, se obtiene un cubierto capaz de

enfriar la porción de sopa, crema o similar, a ingerir en cada cuchara, evitando quemaduras por el contacto del contenido a ingerir con el usuario, y permitiendo ingerir un elemento líquido a la temperatura apropiada por cada usuario sin la necesidad de enfriar el plato de donde se coge el alimento.

Para completar la descripción que seguidamente se va a realizar y con objeto de ayudar a una mejor comprensión de sus características, se acompaña a la presente memoria descriptiva, de un juego de planos en cuyas figuras, de forma ilustrativa y no limitativa, se representan los detalles más significativos de la invención.

Breve descripción de los diseños

La figura 1 corresponde a una vista en perspectiva de la cuchara de acuerdo con las características de la invención.

Descripción de una realización preferente

A la vista de la comentada figura y de acuerdo con la numeración adoptada, se puede observar en la misma una realización preferente aunque no limitativa de la invención, la cual consiste en una cuchara perfeccionada.

Tal y como se muestra en la figura 1, la cuchara de la invención es del tipo que comprende una porción de agarre o mango (1) y una porción destinada a contener el alimento a ingerir (2), tal como, sopa, crema, o similar, y se particulariza por el hecho de presentar medios de soplado aptos para insuflar aire sobre la porción destinada a contener el alimento a ingerir (2) de tal modo que se reduce la temperatura del alimento.

Concretamente, los medios de soplado (no representados en su totalidad), están dispuestos en la porción de agarre o mango, y se conforman por una boca de salida del aire a insuflar (3) asociada a un ventilador generador de aire que, a su vez, está asociado a un motor eléctrico vinculado a una batería, y un interruptor (4) que al ser pulsado acciona los citados medios de soplado.

El interruptor (4) está dispuesto a lo largo de la superficie exterior de la porción de agarre o mango (1), y el resto de elementos constitutivos de los medios de soplado están dispuestos en el interior de la porción de agarre o mango.

Asimismo, la boca de salida de aire a insuflar (3) está dispuesta sobre la porción destinada a contener el alimento a ingerir (2), y en la zona de unión de la porción de agarre o mango (1) y la porción destinada a contener el alimento a ingerir (2).

Los detalles, las formas, las dimensiones y demás elementos accesorios, así como los materiales empleados en la fabricación de la cuchara de la invención podrán ser convenientemente sustituidos por otros que sean técnicamente equivalentes y no se aparten de la esencialidad de la invención ni del ámbito definido por las reivindicaciones que se incluyen a continuación.

60

65

REIVINDICACIONES

1. Cuchara perfeccionada, del tipo que comprende una porción de agarre o mango (1) y una porción destinada a contener el alimento a ingerir (2), tal como, sopa, crema, o similar, **caracterizada** por el hecho de presentar medios de soplado aptos para insuflar aire sobre la porción destinada a contener el alimento a ingerir (2) de tal modo que se reduce la temperatura del alimento.

2. Cuchara perfeccionada, según reivindicación anterior, **caracterizada** por el hecho de que los medios de soplado están conformados por una boca de salida del aire a insuflar (3) asociada a un ventilador generador de aire que, a su vez, está asociado a un motor eléctrico vinculado a una batería, y un interruptor (4) que al ser pulsado acciona los citados medios de

soplado.

3. Cuchara perfeccionada, según reivindicación segunda, **caracterizada** por el hecho de que el interruptor (4) está dispuesto a lo largo de la superficie exterior de la porción de agarre o mango (1).

4. Cuchara perfeccionada, según reivindicación segunda, **caracterizada** por el hecho de que el ventilador generador de aire, el motor eléctrico y la batería están dispuestos en el interior de la porción de agarre o mango (1).

5. Cuchara perfeccionada, según reivindicación segunda, **caracterizada** por el hecho de que la boca de salida de aire a insuflar (3) está dispuesta sobre la porción destinada a contener el alimento a ingerir (2), y en la zona de unión de la porción de agarre o mango (1) y la porción destinada a contener el alimento a ingerir (2).

5

10

15

20

25

30

35

40

45

50

55

60

65

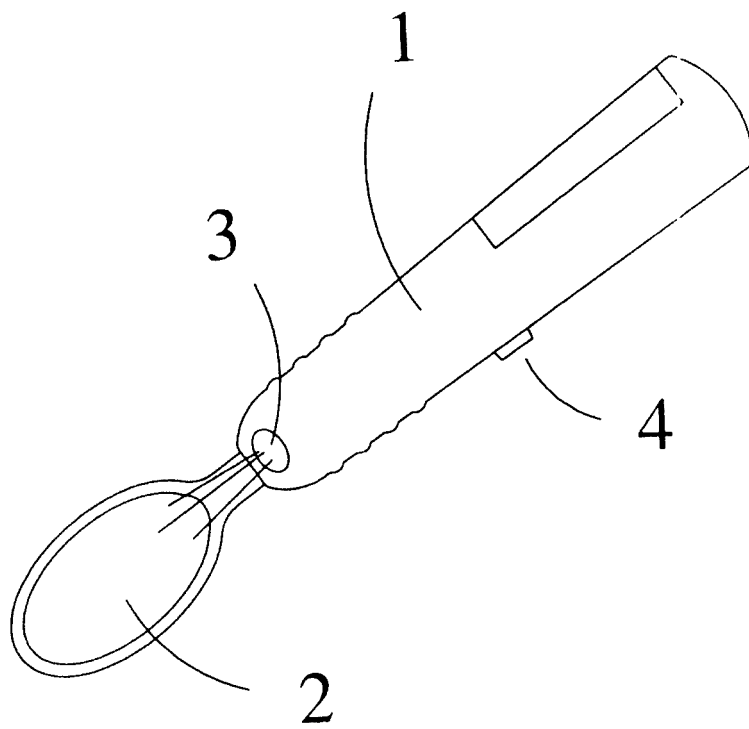


FIG. 1