



MINISTERO DELLO SVILUPPO ECONOMICO  
DIREZIONE GENERALE PER LA LOTTA ALLA CONTRAFFAZIONE  
UFFICIO ITALIANO BREVETTI E MARCHI

DOMANDA NUMERO	201999900737845
Data Deposito	16/02/1999
Data Pubblicazione	16/08/2000

Sezione	Classe	Sottoclasse	Gruppo	Sottogruppo
A	47	G		

Titolo

UTENSILE PER GRATTARE IL FORMAGGIO.

DESCRIZIONE del modello industriale di utilità dal  
titolo:

"Utensile per grattare il formaggio"

di: ILSA Srl, nazionalità italiana, Corso Pastrengo  
46 - 10093 Collegno (TO)

Depositata il: 16 febbraio 1999

TO 99U-000028

\*\*\*

TESTO DELLA DESCRIZIONE

Il presente trovato si riferisce agli utensili per grattare il formaggio, particolarmente formaggio parmigiano e analoghi.

Tradizionalmente le grattugie per siffatti formaggi sono costituite da un corpo di lamiera perforata, più o meno curvo e con i bordi dei buchi rialzati dalla parte della superficie convessa del corpo, che in tal modo è resa scabra.

Con questa disposizione durante l'impiego il formaggio grattato tende a riempire i vani compresi fra i bordi sporgenti dei fori della lamiera, rimanendo così intrappolato. Ciò comporta uno spreco tutt'altro che trascurabile di formaggio grattugiato, nonché notevoli difficoltà pratiche per la rimozione di quello aderente alla lamiera, che ne richiede in ogni caso il lavaggio.

In vista di ovviare a tale inconveniente, il presente trovato ha per oggetto un utensile per

BUZZI, NOTARO &  
ANTONIELLI D'OUX  
s.r.l.

grattare il formaggio caratterizzato dal fatto che consiste in un arnese avente un manico con un bordo frontale dentellato.

Grazie a questa conformazione, l'utensile secondo il trovato permette di grattare il formaggio in modo efficace pratico e comodo semplicemente portando il bordo dentellato del manico a contatto della superficie da grattugiare e muovendolo contro tale superficie di moto alternativo. L'effetto funzionale è paragonabile a quello delle grattugie convenzionali, ma si evitano sprechi di formaggio in quanto eventuali residui - comunque in quantità trascurabile - aderenti ai denti del bordo frontale del manico possono essere rimossi assai facilmente e senza necessità di laboriosi lavaggi.

Il bordo frontale dentellato è normalmente arcuato, e più in particolare convesso, e presenta convenientemente un'ampiezza sensibilmente maggiore di quella del manico.

Anche tale manico è inarcato, e può essere formato dalla parte opposta al bordo dentellato con un'estremità ripiegata dalla parte della sua convessità, avente forma generalmente cilindrica.

Il trovato verrà ora descritto dettagliatamente con riferimento ai disegni annessi, forniti a puro titolo di esempio non limitativo, nei quali:

BUZZI, NOTARO &  
ANTONIELLI D'OULIX  
s.r.l.

la figura 1 è una vista prospettica schematica di un utensile per grattare il formaggio secondo il trovato,

la figura 2 è una vista in elevazione laterale della figura 1,

la figura 3 è una vista in pianta della figura 1, e

la figura 4 mostra in maggiore scala il dettaglio evidenziato nella figura 3.

Con riferimento ai disegni, l'utensile per grattare formaggio secondo il trovato consiste in un arnese 1 formato da un corpo di qualsiasi materiale idoneo, preferibilmente di acciaio inossidabile ma eventualmente anche di materia plastica rigida, ferro cromato, alluminio e sue leghe, definente un manico allungato avente, come è chiaramente visibile nella figura 2, un profilo inarcato.

Il manico 2 presenta una parte iniziale 3 di larghezza costante e che si allarga progressivamente nella sua parte finale 4, terminando con un bordo frontale dentellato 5 che costituisce l'elemento attivo dell'utensile. Come è illustrato nel dettaglio della figura 4, il bordo dentellato 5 è definito da una serie di denti regolari 6 aventi, ad esempio, un'altezza dell'ordine di 2mm, una larghezza alla base di circa 1.47mm, una larghezza

all'apice di circa 0.75mm ed un'interasse di circa 3mm.

Come è chiaramente visibile nella figura 3, il bordo dentellato 5 è arcuato, e più precisamente convesso, e la sua ampiezza è più che tripla rispetto alla larghezza della parte iniziale 3 del manico 2.

Tale manico 2 si raccorda, dalla parte opposta al bordo frontale dentellato 5, con un'estremità ripiegata di forma sostanzialmente cilindrica 7, rivolta dalla parte della convessità del manico 2 e fungente da appoggio per il palmo della mano dell'utilizzatore durante l'impiego dell'utensile 1.

Nell'uso, il bordo dentellato 5 viene appoggiato sulla superficie del pezzo di formaggio da grattare e, impugnando il manico 2, l'utensile 1 viene spostato di moto alterno applicando più o meno pressione a seconda della consistenza del formaggio. Al termine, gli eventuali residui di formaggio raccolti fra i denti 6 potranno essere facilmente rimossi e quindi recuperati, senza necessità di noiose operazioni di pulizia.

Naturalmente i particolari di costruzione potranno essere ampiamente variati rispetto a quanto descritto ed illustrato, senza per questo uscire

BUZZI, NOTARO &  
ANTONIELLI D'OUIX  
s.r.l.

dall'ambito del presente trovato, così come definito  
nelle rivendicazioni che seguono.

BUZZI, NOTARO &  
ANTONIELLI D'OUIX  
s.r.l.

### RIVENDICAZIONI

1. Utensile per grattare il formaggio, particolarmente per formaggio parmigiano e analoghi, caratterizzato dal fatto che consiste in un arnese (1) avente un manico (2) con un bordo frontale dentellato (5).

2. Utensile secondo la rivendicazione 1, caratterizzato dal fatto che detto bordo frontale dentellato (5) è arcuato.

3. Utensile secondo la rivendicazione 2, caratterizzato dal fatto che detto bordo frontale dentellato (5) è convesso.

4. Utensile secondo una qualsiasi delle rivendicazioni 1 a 3, caratterizzato dal fatto che detto bordo frontale dentellato (5) presenta un'ampiezza sensibilmente maggiore di quella del manico (2).

5. Utensile secondo una qualsiasi delle rivendicazioni 1 a 4, caratterizzato dal fatto che detto manico (2) è inarcato.

6. Utensile secondo la rivendicazione 5, caratterizzato dal fatto che il manico (2) è formato, dalla parte opposta a detto bordo frontale dentellato (5), con un'estremità ripiegata (7) rivolta dalla parte della convessità di detto manico (2).

BUZZI, NOTARO &  
ANTONIELLI D'OUIX  
S.r.l.

7. Utensile secondo la rivendicazione 6, caratterizzato dal fatto che detta estremità ripiegata (7) presenta una forma generalmente cilindrica.

8. Utensile sostanzialmente come descritto ed illustrato e per gli scopi specificati.

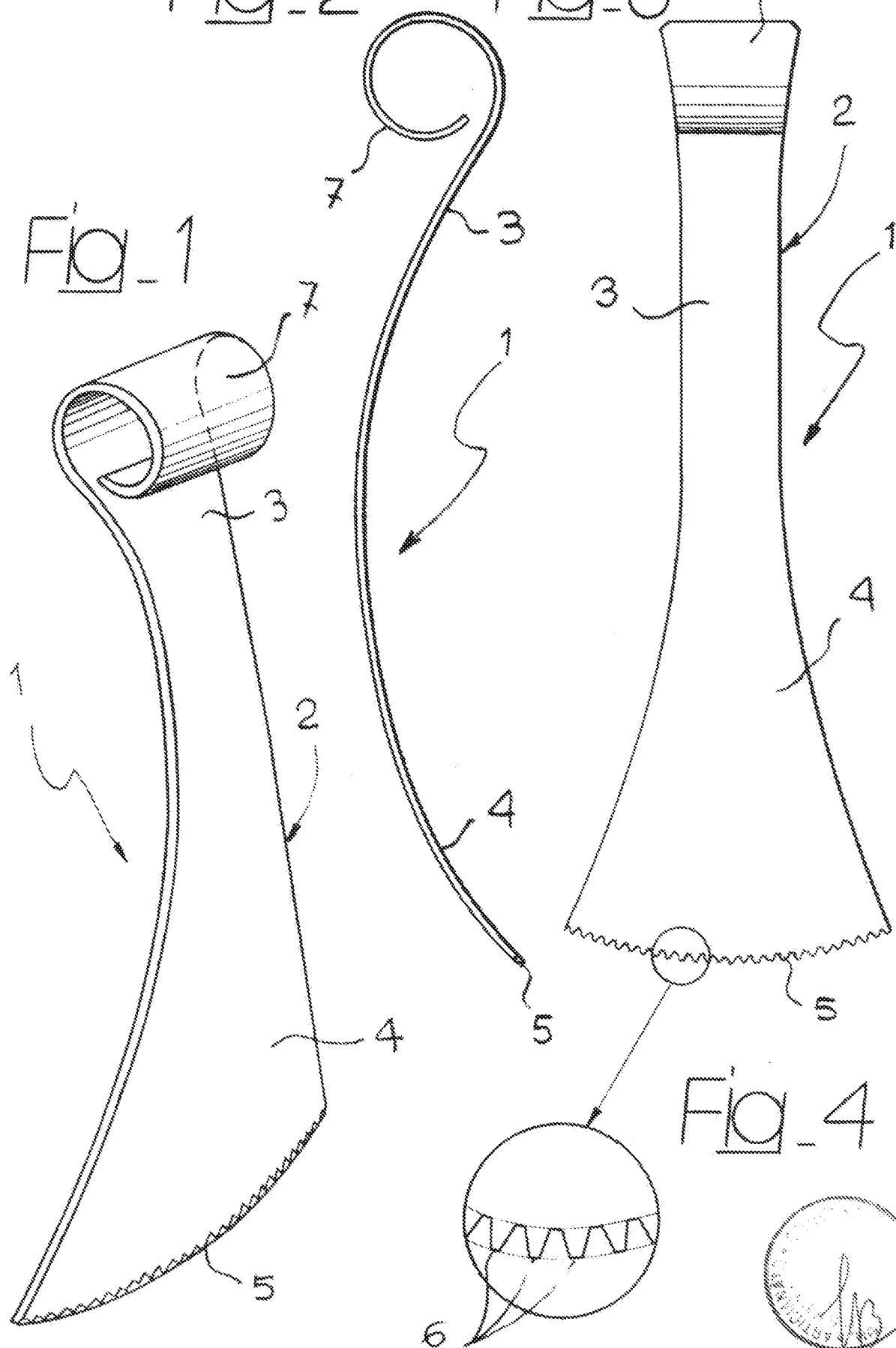
Ing. Franco BUZZI  
N. iscriz. ALBO 237  
Ha proprio e per gli altri



Fig. 2

Fig. 3

Fig. 1



Ing. Enrico BIZZI
   
 Milano, AISO 199
   
 sempre e per gli altri