

REIVINDICACIONES

1. Un utensilio de cocina (1) para cocinar alimentos a presión, que tiene un recipiente (2) provisto de un mango (2D, 2E), una tapa (3) independiente del recipiente (2), y un sistema de bloqueo de cierre de bayoneta, y dicho
5 utensilio (1) se caracteriza por el hecho de que incluye un soporte (10) unido de forma pivotante a dicha tapa (3), el soporte (10) y la tapa (3) se unen en una disposición relativa permitiendo que dicho sistema de bloqueo de ajuste bayoneta bloquee la tapa (3) al recipiente (2) por medio de la tapa (3) que
10 gira con relación al soporte (10) alrededor de un eje central vertical (x-x'), dicha tapa (3) y dicho soporte (10) forman un subsistema de tapa independiente que descansa libremente contra el recipiente (2) cuando dicho soporte (10) y dicho recipiente (2) están unidos en dicha disposición
15 relativa, dicho soporte (10) forma un primer elemento de posicionamiento (12, 13) que se proyecta radialmente más allá de la tapa (3) que interactúa mecánicamente, cuando el soporte (10) y el recipiente (2) se unen en dicho
arreglo predeterminado relativo, con un segundo elemento de
posicionamiento complementario (14, 15) que es integral o asegurado a dicho
mango (2D, 2E) para bloquear el posicionamiento angular relativo del soporte
20 (10) y del recipiente (2) en un plano horizontal que es perpendicular a dicho eje vertical central (X-X'), dicho mango (2D, 2E) se proyecta radialmente hacia el exterior más allá de dicho soporte (10).

2. Un utensilio de cocina (1) para cocinar alimentos a presión según la reivindicación 1, caracterizado por el hecho de que dicho mango (2D, 2E) cuenta con una cavidad
25 (20D, 20E) que recibe dicho primer elemento de posicionamiento (12, 13).

3. Un utensilio de cocina (1) para cocinar alimentos a presión según la reivindicación 1 o la reivindicación 2, caracterizado por el hecho de que dicho mango (2D, 2E) tiene una parte asible (200D, 200E) que está moldeada para ser asida de forma manual, y una parte de fijación (201D, 201E) que interconecta dicho recipiente (2) y
5 dicha parte asible (200D, 200E).

4. Un utensilio de cocina (1) para cocinar alimentos a presión según las reivindicaciones 2 y 3, caracterizado por el hecho de que dicha cavidad (20D, 20E) está delimitada por dicha parte asible (200D, 200E).

10

5. Un utensilio de cocina (1) para cocinar alimentos a presión según la reivindicación 3 o la reivindicación 4, caracterizado por el hecho de que dicha parte asible (200D, 200E) y dicho segundo elemento de posicionamiento (14, 15) están separados del recipiente (2), en la dirección radial (X-X'), respectivamente, por una primera
15 separación (E1) y por una segunda separación (E2) que es menor a dicha primera separación (E1).

6. Un utensilio de cocción a presión (1) según la reivindicación 3 o la reivindicación 4, caracterizado por el hecho de que dicha interacción mecánica de dicho primer
20 elemento de posicionamiento (12, 13) con dicho segundo elemento de posicionamiento (14, 15) tiene una operación conjunta macho/hembra.

7. Un utensilio de cocción a presión (1) según la reivindicación 6, caracterizado por el hecho de que dichos primer y segundo elementos de posicionamiento (12, 13, 14, 15),
25 respectivamente, tienen una parte con forma de conexión macho y una parte con forma de conexión hembra, complementarias entre sí.

8. Un utensilio de cocción a presión (1) según cualquiera de las reivindicaciones 1 a 7, caracterizado por el hecho de que dicho soporte (10) incluye una parte superior (100, 101, 102) montada por encima de la tapa (3) y que se proyecta radialmente más allá de dicha tapa, dicho primer elemento de posicionamiento se forma por un borde caído vertical que se extiende desde el extremo de la porción superior.

9. Un utensilio de cocción a presión (1) según las reivindicaciones 7 y 8, caracterizado por el hecho de que dicha parte con forma de conexión hembra está formada por una muesca proporcionada en dicho borde vertical caído (10A, 10B), mientras que dicha parte con forma masculina está formada por un reborde incluido en el mango (2D, 2E).

10. Un utensilio de cocción a presión (1) según cualquiera de las reivindicaciones 1 a 9, caracterizado por el hecho de que dicho subsistema de tapa también incluye una junta de sellado llevada por la tapa (3) e interpuesta entre la tapa (3) y el recipiente (2), dicho subsistema de tapa descansa y se apoya directamente contra el recipiente (2), cuando dicho soporte (10) y recipiente (2) se unen en dicha disposición relativa para mantener un espaciado vertical entre el soporte (10) y el mango (2D, 2E), de modo que dicho soporte (10) no se apoya verticalmente sobre dicho mango (2D, 2E).

11. Un utensilio de cocina (1) para cocinar alimentos a presión de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones 1 a 10, caracterizado por el hecho de que incluye un elemento de control de bloqueo/desbloqueo (11), dicho elemento de control está unido a dicho soporte (10) para ser movido manualmente con respecto a dicho soporte (10) entre las posiciones de bloqueo y desbloqueo, y dicho utensilio (1) incluye un dispositivo de transformación del movimiento manual del elemento de control al girar la tapa (3) con respecto al soporte (10).

12. Un utensilio de cocina (1) para cocinar alimentos a presión según la reivindicación 11, caracterizado por el hecho de que dicho elemento de control (11) está montado para girar con respecto a dicho soporte (10) alrededor de un eje radial de giro (Y-Y') perpendicular a dicho eje vertical central (X-X').

13. Un utensilio de cocina para cocinar alimentos a presión según la reivindicación 12, caracterizado por el hecho de que dicho mango (2D, 2E) se extiende hacia el exterior desde dicho recipiente (2) en una dirección radial paralela a dicho eje radial de giro (Y-Y').

14. Un utensilio de cocina (1) para cocinar alimentos a presión según la reivindicación 12 o la reivindicación 13, caracterizado por el hecho de que dicho elemento de control (11) está montado para girar con respecto a dicho soporte (10) entre una posición desplegada en primer lugar, que corresponde a la tapa (3) estando desbloqueada y en la que dicho elemento de control (11) se proyecta verticalmente, y una posición replegada en segundo lugar, correspondiente a la tapa (3) bloqueada y en la que dicho elemento de control (11) se baja hacia la tapa (3).

15. Un utensilio de cocina para cocinar alimentos a presión según la reivindicación 14, caracterizado por el hecho de que incluye un elemento asible, dicho elemento está unido a la tapa (3) y se sujeta de forma manual, dicho elemento asible está formado únicamente por dicho elemento de control (11) en la posición desplegada.

16. Un utensilio de cocina para cocinar alimentos a presión según la reivindicación 14 o la reivindicación 15, caracterizado por el hecho de que, en su posición desplegada, dicho elemento de control (11) se extiende en una dirección media

paralela a dicho eje vertical central (X- X'), mientras que en su posición replegada, se extiende en una dirección media perpendicular a dicho eje vertical central (X-X').

17. Un utensilio de cocina (1) para cocinar alimentos a presión de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones 1 a 16, caracterizado por el hecho de que dicho elemento de control (11) incluye un mango curvado (11A).

18. Un utensilio de cocina (1) para cocinar alimentos a presión de acuerdo con cualquiera de las reivindicación 1 a 17, caracterizado por el hecho de que incluye mecanismos de apertura de seguridad (5) que, bajo el efecto del nivel de presión predominante en el utensilio (1), van de una configuración de desbloqueo, en la que permiten que la tapa (3) sea desbloqueada con respecto al recipiente (2), y una posición de bloqueo en la que evitan que la tapa (3) sea desbloqueada con respecto al recipiente (2), dichos mecanismos de seguridad (5) incluyen un elemento móvil (5A) montado de forma deslizable sobre la tapa (3) entre una posición alta y una posición baja.

19. Un utensilio de cocina (1) para cocinar alimentos a presión de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones 1 a 18, caracterizado porque se somete a una fuente de calor externa.