

REIVINDICACIONES MODIFICADAS

1. Un utensilio de cocción (1) para cocinar alimentos bajo presión, dicho utensilio de cocción comprende un recipiente metálico (2), una tapa metálica (3) que es independiente del
5 recipiente (2) y que está diseñada para montarse sobre el recipiente (2) para pasar de una configuración desbloqueada, en la cual la tapa (3) descansa libremente sobre el recipiente (2), a una configuración bloqueada, en la cual la tapa (3) se une al recipiente (2) para formar entre ellas un encierro de cocción que es adecuado para permitir que la presión se eleve al interior del mismo, pasar de la configuración desbloqueada a la configuración bloqueada y
10 viceversa involucra por lo menos un movimiento en rotación de la tapa (3) alrededor de un eje central de rotación (X-X') mientras ésta descansa sobre el recipiente (2), también es posible, mientras va de la configuración desbloqueada a la configuración bloqueada y viceversa, que dicha tapa (3) realice un movimiento en traslación con relación al recipiente (2) en un plano que es perpendicular a dicho eje central de rotación (X-X'), dicho utensilio
15 de cocción se caracteriza porque además comprende por lo menos un primer empalme no metálico (10) sujetado al recipiente (2) y dispuesto con relación a la tapa (3) para limitar la carrera de dicho movimiento en traslación de la tapa en una primera dirección (D1), donde la tapa (3) se apoya contra dicho primer empalme (10), en donde se suministra un espacio radial (J1) entre la tapa (3) y el recipiente (2) cuando la tapa (3) está descansando sobre el
20 recipiente (2) y se está apoyando contra el primer empalme (10),
en donde dicho primer empalme no metálico (10) tiene una forma angular para facilitar el contacto de punto entre dicho primer empalme no metálico (10) y la tapa (3).
2. Un utensilio de cocción (1) para cocinar alimentos bajo presión de acuerdo con la
25 reivindicación 1, caracterizado porque está provisto con un sistema de bloqueo de ajuste bayoneta que incluye rampas de recipiente (6A-6H) y rampas de tapa (7A-7H) entrelazables.
3. Un utensilio de cocción (1) para cocinar alimentos bajo presión de acuerdo con cualquiera
30 de las reivindicaciones anteriores, caracterizado porque además comprende por lo menos una primera manija de recipiente (2D) sujeta a dicho recipiente (2) para permitir que un usuario manipule el recipiente (2) por medio de dicha primera manija de recipiente (2D), dicho primer empalme no metálico (10) es llevado por dicha primera manija de recipiente (2D).
- 35
4. Un utensilio de cocción (1) para cocinar alimentos bajo presión de acuerdo con la reivindicación anterior, caracterizado porque dicho primer empalme no metálico (10) se forma integralmente con dicha primera manija de recipiente (2D).

5. Un utensilio de cocción (1) para cocinar alimentos bajo presión de acuerdo con las reivindicaciones 1 y 4, caracterizado porque dicha primera manija (2D) es de forma anular con una proyección localizada que forma dicho primer empalme no metálico (10).

5 6. Un utensilio de cocción (1) para cocinar alimentos bajo presión de acuerdo con cualquier reivindicación precedente, caracterizado porque dicha tapa (3) comprende un elemento de tapa con forma de disco (3A) a partir de cuya periferia se extiende un borde caído anular (3B), dicho primer empalme no metálico (10) se ubica de cara a dicho borde caído anular (3B) cuando la tapa (3) es montada sobre el recipiente (2), de modo que se obtiene dicha
10 limitación de la carrera por parte de dicho borde caído anular (3B) que es apoyado contra dicho primer empalme (10).

7. Un utensilio de cocción (1) para cocinar alimentos bajo presión de acuerdo con cualquier reivindicación precedente, caracterizado porque además comprende un soporte (8) al cual
15 se une dicha tapa (3), y que además comprende un miembro de control de bloqueo/desbloqueo (9) que primero se une a dicho soporte por medio de un acople mecánico que permite que dicho miembro de control (9) se mueva manualmente con relación a dicho soporte (8), y en segundo lugar conectado a la tapa (3) por medio de un dispositivo de transformación para transformar dicho movimiento manual del miembro de
20 control (9) en el giro de la tapa (3) con relación al soporte (8) alrededor de dicho eje central de rotación (X-X').

8. Un utensilio de cocción (1) para cocinar alimentos bajo presión de acuerdo con la reivindicación anterior, caracterizado porque dicho acople mecánico está diseñado de modo
25 que dicho movimiento manual del miembro de control (9) se forma por un movimiento en rotación del miembro de control (9) alrededor de un eje de rotación (Y-Y') paralelo a una dirección que interseca el eje central de rotación (X-X') y/o por al menos un movimiento en traslación del miembro de control (9).

9. Un utensilio de cocción (1) para cocinar alimentos bajo presión de acuerdo con la reivindicación 7 o la reivindicación 8, caracterizado porque dicho soporte (8) y dicho
30 recipiente (2) están diseñados para interactuar, cuando la tapa (3) se monta sobre el recipiente (2) para formar el encierro de cocción, con el fin de prevenir que el soporte (8) sea capaz de girar con relación al recipiente (2) alrededor de dicho eje central de rotación (X-X') mientras que el miembro de control (9) es movido manualmente.

10. Un utensilio de cocción (1) para cocinar alimentos bajo presión de acuerdo con la reivindicación anterior, caracterizado porque dicho soporte (8) y dicho recipiente (2) están
40 provistos respectivamente con al menos una primera porción con forma de soporte (80, 81) y con al menos una primera porción con forma de recipiente (20, 21) que son mutuamente

complementarias y diseñadas para cooperar al acoplarse en interferencia cuando la tapa (3) se monta sobre el recipiente (2) para formar el encierro de cocción, dicho acople de interferencia hace posible bloquear la posición angular relativa del soporte (8) y del recipiente (2) en un plano que es perpendicular a dicho eje central de rotación (X-X').

5

11. Un utensilio de cocción (1) para cocinar alimentos bajo presión de acuerdo con las reivindicaciones 3 y 10, caracterizado porque dicha primera porción con forma de recipiente (2) es llevada por dicha primera manija de recipiente (2D).

10

12. Un utensilio de cocción (1) para cocinar alimentos bajo presión de acuerdo con la reivindicación 10 o la reivindicación 11, caracterizado porque cada porción con forma de recipiente (20, 21) forma un elemento hembra mientras que cada porción con forma de soporte (80, 81) forma un elemento macho complementario a dicho elemento hembra.

15

13. Un utensilio de cocción (1) para cocinar alimentos bajo presión de acuerdo con la reivindicación 3 o la reivindicación 4, caracterizado porque además comprende un segundo empalme no metálico (11) sujetado al recipiente (2) y dispuesto con relación a la tapa (3) para limitar la carrera de dicho movimiento en traslación de la tapa (3) en una segunda dirección (D2) que interseca dicha primera dirección, donde la tapa (3) se apoya contra dicho segundo empalme (11), dicho segundo empalme también es portado por dicha primera manija de recipiente (2D).

20