



(12)

CERERE DE BREVET DE INVENȚIE

(21) Nr. cerere: **a 2018 00446**

(22) Data de depozit: **21/06/2018**

(41) Data publicării cererii:
30/12/2019 BOPI nr. **12/2019**

(72) Inventatori:
• **INVENTATORI NEDECLARAȚI, *, RO**

(71) Solicitant:
• **MURZAC DIANA, STR.PARCULUI NR.16,
BL.B 3-5, SC.B, AP.3, PARTER, IAȘI, IS, RO**

(54) **CLEȘTE CU DESCHIZĂTURI EGALE PENTRU FELIEREA
UNIFORMĂ A PRODUSELOR ALIMENTARE**

(57) Rezumat:

Invenția se referă la un clește cu deschizături egale, folosit în bucătărie pentru felierea în bucăți egale a cărnii, pâinii, salamului, fripturii și a altor produse alimentare. Cleștele conform invenției este format din doi clești (1), așezați simetric, prinși între ei cu un arc (2) și un pin (3), la care, dacă aplici o forță pe cele două mânere, se deschide și se închide, apucând perfect bucata de produs alimentar, iar spațiul egal dintre deschizături determină tăierea uniformă a bucăților.

Revendicări: 1

Figuri: 2

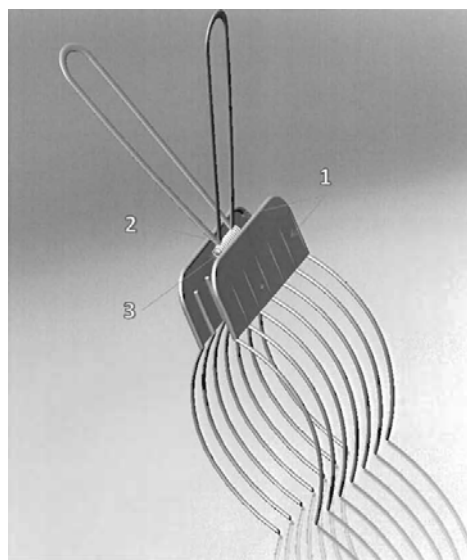


Fig. 1



5

OFICIUL DE STAT PENTRU INVENȚII ȘI MĂRCI
Cerere de brevet de invenție
Nr.a 2018 00446
Data depozit21.06.2018

Cleste cu deschizături egale pentru felierea uniformă a produselor alimentare

Invenția se referă la un tip de cleste folosit în bucătărie pentru a felia bucatile egale de carne, pâine, tarte, salam, friptura etc.

Sunt cunoscute deja ustensile pentru a felia drept ceapa, roșiile, ouale etc., acestea fiind mult mai mici și mai ușor de manuit. De asemenea sunt cunoscute clamele de par cu dinți repartizați uniform. Pornind de la ideea de bază a ustensilei pentru ceapa și anume tăierea uniformă a feliilor și de la modul de prindere a clestelui de par cu arc, am creat clestele pentru felierea produselor alimentare uniforme.

Clestele pentru tăierea uniformă a feliilor de alimente este un dispozitiv format din doi clești așezați simetric (1), prinși între ei cu un arc (2) și un pin (3), la care dacă aplici o forță la cele două manere, se deschide și se închide, apucând perfect bucata dorită (vezi Fig.1). Spațiu egal dintre deschizături ajută la tăiere uniformă a bucatilor și la ghidarea corectă a lamei cutitului.

Principalele dezavantaje a acestei invenții poate fi:

1. Eroarea de 1-2 mm uniformității bucatilor între ele, din cauza poziționării greșite a cutitului în fiecare deschizătură, dar nu este vizibil cu ochiul.

Exploatarea acestei invenții este de uz casnic.

Avantajele invenției sunt:

1. Fixarea corectă a bucatii de aliment droit și ghidarea lamei cutitului, rezultând felii egale și un plating frumos în farfurie;
2. Pastrarea igienei, evitarea murdăririi mainilor, dat fiind faptul că nu atingi produsul alimentar;
3. Reducerea riscului de a te tăia cu lama cutitului, fiind și ușor de folosit.

În Fig 1 este prezentat modelul de cleste cu deschizături egale.

În figura 2 este un detaliu a prinderii dintre cele două cleste cu arc (2) și pin (3).

Bibliografie

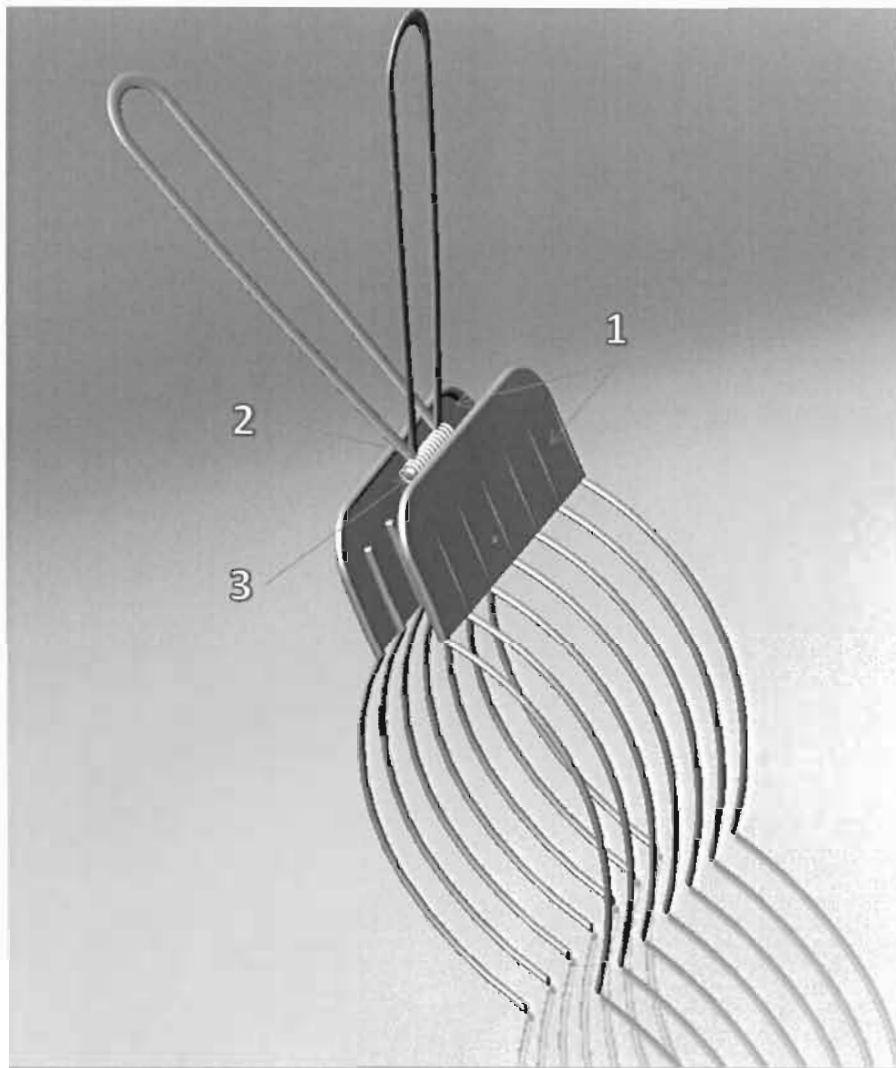
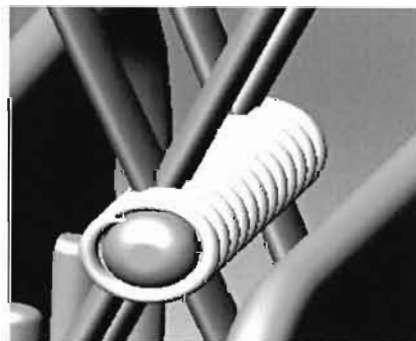
1. <https://www.bizoo.ro/firma/germag/vanzare/16431328/clama-par-neagra-cu-arc-zilla-45682blk>.
2. <https://www.emag.ro/ustensila-pentru-taiat-ceapa-kinghoff-inox-plastic-kh-3189/pd/DLHT23BBM/>

Demir



Revendicare

Cleste din bucatarie pentru felierea friputrilor, a painii, a tartelor, carniilor, salamurilor etc., este **caracterizat prin aceea ca** are doi clesti (1) prinsi intre ei cu un arc (2) si un pin (3), si deschizaturi egale care ajuta la taierea uniforma a feliilor de alimente dorite.

*Fig.1.**Fig.2.*