(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 등록실용신안공보(Y1)

(45) 공고일자 2017년06월01일
(11) 등록번호 20-0483587
(24) 등록일자 2017년05월25일

(51) 국제특허분류(Int. Cl.)
A47J 27/122 (2006.01) *A47J 27/00* (2006.01)
A47J 36/04 (2006.01)
(52) CPC특허분류
A47J 27/122 (2013.01)
A47J 27/002 (2013.01)
(21) 출원번호 20-2016-0007330
(22) 출원일자 2016년12월16일
심사청구일자 2016년12월16일
(56) 선행기술조사문헌
KR1020130075803 A*
JP2009247732 A
KR200361833 Y1
*는 심사관에 의하여 인용된 문헌

(73) 실용신안권자
강병진
경남 진주시 개양로6번길 28, (가좌동)
(72) 고안자
강병진
경남 진주시 개양로6번길 28, (가좌동)
(74) 대리인
이인식

전체 청구항 수 : 총 3 항 심사관 : 김종섭

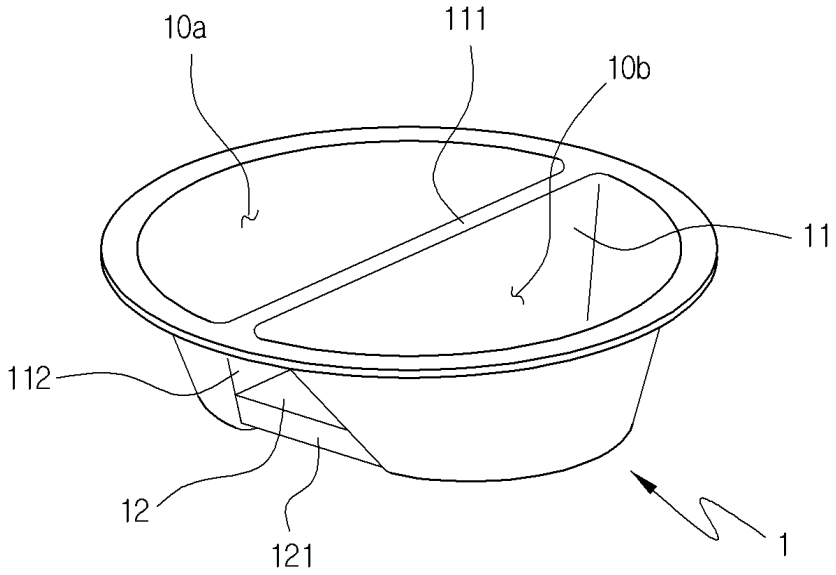
(54) 고안의 명칭 **조리 공간이 구획된 냄비**

(57) 요 약

본 고안은 조리 공간이 구획된 냄비에 관한 것으로서, 냄비 내부의 공간을 두 개의 공간으로 구획되어 각각 서로 다른 요리를 할 수 있도록 하는 냄비에서 제조가 용이하면서 열원의 열이 구획된 경계부분에 집중되어 고른 대류가 일어나지 않거나 일부분만 음식이 눌어붙는 것을 방지하기 위하여 개발된 것으로;

(뒷면에 계속)

대 표 도 - 도1



금속 또는 세라믹 소재로 이루어져 상면이 개방되어 형성되는 조리를 위한 공간부가 격벽에 의하여 두 개의 공간으로 구획되어 두 가지 요리를 동시에 할 수 있도록 하는 조리 공간이 구획된 냄비에 있어서;

두 개의 공간은 상면을 양분하는 경계부의 양측으로 각각 반원형으로 함몰되어 형성되며, 상기 경계부의 하부로 상기 공간을 이루는 외측벽은 각각 상부에서 하부로 20° 이상의 경사진 각도로 벌어지면서 하부로 연장되고;

마주보는 한 쌍의 외측벽의 하부를 상호 연결하고 상기 경계부과 평행하게 연장되는 가이드판을 구비함을 특징으로 하는 조리 공간이 구획된 냄비에 관한 것이다.

(52) CPC특허분류
A47J 36/04 (2013.01)
Y10S 220/912 (2013.01)

명 세 서

청구범위

청구항 1

금속 또는 세라믹 소재로 이루어져 상면이 개방되어 형성되는 조리를 위한 공간부가 격벽(11)에 의하여 두 개의 공간(10a, 10b)으로 구획되어 두 가지 요리를 동시에 할 수 있도록 하는 조리 공간이 구획된 냄비(1)에 있어서;

두 개의 공간(10a, 10b)은 상면을 양분하는 경계부(111)의 양측으로 각각 반원형으로 함몰되어 형성되며, 상기 경계부(111)의 하부로 상기 공간(10a, 10b)을 이루는 외측벽(112)은 각각 상부에서 하부로 20° 이상의 경사진 각도로 벌어지면서 하부로 연장되고;

마주보는 한 쌍의 외측벽(112)의 하부를 상호 연결하고 상기 경계부(111)과 평행하게 연장되는 가이드판(12)을 구비하고,

상기 가이드판(12)은 테두리는 원형으로 형성되고, 원추 형으로 상부로 볼록하게 형성되어 상부에는 상기 두 개의 공간(10a, 10b)을 이루는 외측 하단이 각각 삽입되는 한 쌍의 안착홀(122)을 구비함을 특징으로 하는 조리 공간이 구획된 냄비.

청구항 2

제 1항에 있어서, 상기 가이드판(12)의 양측 끝단은 양측은 하부로 절곡되는 절곡부(121)를 구비함을 특징으로 하는 조리 공간이 구획된 냄비.

청구항 3

삭제

청구항 4

제 1항에 있어서, 상기 경계부(111)에는 상부로 절곡된 후 다시 하부로 절곡되어 두 개의 공간(10a, 10b)에서의 국물 넘침을 방지하는 절첩 돌출부(113)를 추가로 구비함을 특징으로 하는 조리 공간이 구획된 냄비.

고안의 설명

기 술 분 야

[0001] 본 고안은 조리 공간이 구획된 냄비에 관한 것으로서, 좀더 상세하게 설명하면 냄비 내부의 공간을 두 개의 공간으로 구획되어 각각 서로 다른 요리를 할 수 있도록 하는 냄비에서 제조가 용이하면서 열원의 열이 구획된 경계부분에 집중되어 고른 대류가 일어나지 않거나 일부분만 음식이 눌어붙는 것을 방지하기 위하여 개발된 조리 공간이 구획된 냄비에 관한 것이다.

배 경 기 술

[0002] 전통적으로 음식을 담는 그릇과 조리를 위한 용기는 상부가 개방된 원형의 형태를 이루는 것이 일반적이며 그릇의 경우 한번에 여러 재료를 담기 위하여 분할된 구획을 가지는 경우가 있었으나 조리를 위한 용기는 신선로와 같은 특이한 형상을 가지는 것은 있으나 구획된 공간을 가지는 경우는 드물었다.

[0003] 식문화는 식재료가 이동할 수 있는 거리의 한계와 보관할 수 있는 시간의 한계가 대부분 사라지면서 과거와 비교할 수 없을 정도의 다양한 음식을 쉽게 접할 수 있게 되고 소비자들의 음식에 대한 취향도 다양해졌다.

[0004] 이러한 경향과 함께 중국집에서는 자장면과 짬뽕과 같이 서로 다른 음식을 구획된 그릇에 담아 판매하기 시작하였으며, 샤브샤브 음식점과 같은 식당에서도 고기육수와 채소육수를 각각 담아 제공하기 위하여 구획된 냄비를 사용하는 곳이 생기고 있다.

[0005] 냄비를 구획하기 위한 수단으로 냄비의 내측 공간에 반원형의 격벽을 용접하여 제작하는 것이 가장 일반적이나

틈새가 없도록 정밀하게 용접한 후 용접으로 발생하는 버(Burr) 및 용접 잔존물을 제거하는 작업을 진행해야하는 제작상의 번거로움이 발생한다.

[0006] 도 7은 종래 냄비를 나타낸 사용상태도로서, 용접의 방식이 아닌 프레스에 의하여 성형되는 격벽(11)을 구비하는 냄비(1)를 나타내었다.

[0007] 이러한 방법은 식판제작과 같이 프레스로 찍어 제작하는 방법이나 함몰되는 두 공간이 지나치게 인접하여 있어 제작상에 어려움이 있다.

[0008] 또 이러한 방법으로 제작하더라도 조리를 위한 열원은 저면 중심부분에 위치하여 가장 먼저 끓는 곳은 이 부분이나 격벽(11)에 의하여 구획된 두 공간에서는 각각 일측으로 치우친 상태이기에 전체 공간에서 원활한 대류가 발생하지 못하는 단점이 있어 약한 불로 지속적으로 끓이는 샤브샤브에 적용할 경우 격벽(11) 주위에서만 끓는 문제점이 발생하고 있다.

[0009] 또한 격벽(11)에 열이 집중되어 이 부분에 집중적으로 국물이 눌어붙어 미관상 좋지 않으며 세척과정에서 어려움이 발생하는 문제점이 있었다.

선행기술문헌

특허문헌

[0010] (특허문헌 0001) 대한민국실용신안등록 제20-0238975-0000호 (2001년07월06일)

(특허문헌 0002) 대한민국실용신안등록 제20-0365864-0000호 (2004년10월16일)

(특허문헌 0003) 대한민국실용신안등록 제20-0394849-0000호 (2005년08월30일)

(특허문헌 0004) 대한민국실용신안등록 제20-0464111-0000호 (2012년12월05일)

고안의 내용

해결하려는 과제

[0011] 본 고안은 전술한 문제점을 해결하기 위하여 개발된 것으로서, 그 목적은 두 개의 조리 공간을 가지는 냄비가 열원으로부터 열을 전달받을 때 경계가 되는 격벽의 주변에 열이 집중되지 않도록 하며 물을 포함하는 음식 전체적으로 대류가 원활하게 이루어질 수 있도록 하는 조리공간이 구획된 냄비를 개발하는 것에 있다.

과제의 해결 수단

[0012] 상기와 같은 목적을 달성하기 위하여 본 고안은 금속 또는 세라믹 소재로 이루어져 상면이 개방되어 형성되는 조리를 위한 공간부가 격벽에 의하여 두 개의 공간으로 구획되어 두 가지 요리를 동시에 할 수 있도록 하는 조리 공간이 구획된 냄비에 있어서;

[0013] 두 개의 공간은 상면을 양분하는 경계부의 양측으로 각각 반원형으로 함몰되어 형성되며, 상기 경계부의 하부로 상기 공간을 이루는 외측벽은 각각 상부에서 하부로 20° 이상의 경사진 각도로 벌어지면서 하부로 연장되고;

[0014] 마주보는 한 쌍의 외측벽의 하부를 상호 연결하고 상기 경계부과 평행하게 연장되는 가이드판을 구비함을 특징으로 한다.

[0016] 아울러, 상기 가이드판의 양측 끝단은 양측은 하부로 절곡되는 절곡부를 구비함을 특징으로 한다.

[0018] 또한, 상기 가이드판은 테두리는 원형으로 형성되고, 원추형으로 상부로 볼록하게 형성되어 상부에는 상기 두 개의 공간을 이루는 외측 하단이 각각 삽입되는 한 쌍의 안착홀을 구비함을 특징으로 한다.

[0020] 아울러, 상기 경계부에는 상부로 절곡된 후 다시 하부로 절곡되어 두 개의 공간에서의 국물 넘침을 방지하는 절첩 돌출부를 추가로 구비함을 특징으로 한다.

고안의 효과

[0021] 상술한 바와 같이 본 고안은 구획된 두 공간이 하부로 갈수록 점차 멀어지도록 하고 열원의 열기가 양측으로 분

기되어 각각 두 공간의 바닥에 집중적으로 열이 전달되도록 하여 끓는 지점이 공간의 중앙에 위치하여 자연스럽게 중앙의 뜨거운 물은 상승한 후 가장자리로 이동하고 하부 가장자리의 물은 중앙으로 이동하는 대류의 흐름을 가지도록 하여 고르게 음식물이 익을 수 있으며 내벽에 눌어붙는 경우를 줄이는 효과가 있다.

도면의 간단한 설명

[0022] 도 1은 본 고안의 일 실시 예에 따른 사시도

도 2는 본 고안의 일 실시 예에 따른 분해사시도

도 3은 본 고안의 일 실시 예에 따른 사용상태도

도 4는 본 고안의 다른 실시 예에 따른 분해사시도

도 5는 본 고안의 다른 실시 예에 따른 사용상태도

도 6은 본 고안의 또 다른 실시 예에 따른 사시도

도 7은 종래 냄비를 나타낸 사용상태도

고안을 실시하기 위한 구체적인 내용

[0023] 이에 본 고안의 구성을 첨부된 도면에 의하여 당업자가 용이하게 이해하고 재현할 수 있도록 상세하게 설명하면 다음과 같다.

[0024] 도 1은 본 고안의 일 실시 예에 따른 사시도이고, 도 2는 본 고안의 일 실시 예에 따른 분해사시도이며, 도 3은 본 고안의 일 실시 예에 따른 사용상태도로서, 금속 또는 세라믹 소재로 이루어져 상면이 개방되어 형성되는 조리를 위한 공간부가 격벽(11)에 의하여 두 개의 공간(10a, 10b)으로 구획되어 두 가지 요리를 동시에 할 수 있도록 하는 조리 공간이 구획된 냄비(1)에 있어서;

[0025] 두 개의 공간(10a, 10b)은 상면을 양분하는 경계부(111)의 양측으로 각각 반원형으로 함몰되어 형성되며, 상기 경계부(111)의 하부로 상기 공간(10a, 10b)을 이루는 외측벽(112)은 각각 상부에서 하부로 20° 이상의 경사진 각도로 벌어지면서 하부로 연장되고;

[0026] 마주보는 한 쌍의 외측벽(112)의 하부를 상호 연결하고 상기 경계부(111)과 평행하게 연장되는 가이드판(12)을 구비함을 특징으로 하는 조리 공간이 구획된 냄비를 나타내었다.

[0027] 전술한 바와 같이 종래의 조리 공간이 구획된 냄비 일명 반반 냄비라고 불리는 냄비의 경우 중국식 샤브샤브인 훠궈를 포함하는 샤브샤브 전문점에 가장 많이 사용하고 있으며 샤브샤브 요리의 특성상 육수를 약한 불에 서서히 끓도록 불을 조절하고 사용하고 있으며 이때 열이 격벽(11)에 집중되어 격벽 주위에만 끓는 기포가 발생하는 것을 볼 수 있었다.

[0028] 하지만 본원은 상기 공간(10a, 10b)을 구분하는 한 쌍의 외측벽(112)이 하부로 갈수록 벌어지는 형상을 가지도록 하여 열원(2)에서 가장 열을 받는 부분의 수직 연장선이 격벽(11)과 이격된 위치가 되도록 하여 도 3에 도시된 바와 같이 대류가 운활하게 이루어질 수 있도록 하였으며, 외측벽(112)에 닿는 열을 차단하기 위한 가이드판(12)을 구성하여 격벽(11)이 지나치게 가열되는 것을 방지하도록 하였다.

[0029] 이러한 형상적인 특징은 본원의 냄비(1)를 프레스에 의하여 가공할 경우 외측벽(112)이 수직이 아닌 경사진 형상을 가지도록 하는 것이 프레스 성형과정에서 조금더 용이한 성형이 이루어질 수 있게 된다.

[0030] 또한 본원에서 상기 가이드판(12)의 양측 끝단은 양측은 하부로 절곡되는 절곡부(121)를 구비하는 것이 바람직하다.

[0031] 즉 열원(2)에서의 열이 가이드판(12)을 따라 개방된 양측 끝단 부분으로 빠려나가는 것을 방지하기 위한 것으로 손실되던 열이 두 공간(10a, 10b)을 가열할 수 있도록 하는 것이다.

[0033] 도 4는 본 고안의 다른 실시 예에 따른 분해사시도이고, 도 5는 본 고안의 다른 실시 예에 따른 사용상태도로서, 상기 가이드판(12)은 테두리는 원형으로 형성되고, 원추형으로 상부로 볼록하게 형성되어 상부에는 상기 두 개의 공간(10a, 10b)을 이루는 외측 하단이 각각 삽입되는 한 쌍의 안착홀(122)을 구비함을 특징으로 하는 실시 예를 나타내었다.

[0034] 상기 실시 예는 도 5에서 도시된 바와 같이 열원(2)에서의 열은 가이드판(12)의 하부에서 상부로 함몰된 경로를

통하여 양측으로 분기되어 이동된 후 상기 안착홀(122)에 삽입된 냄비(1)의 공간(10a, 10b) 저면을 가열하는 구조로 이루어져 있다.

[0035] 이러한 구조는 저면을 비교적 고르게 가열되도록 하여 발생하는 대류의 흐름이 각각의 공간(10a, 10b)의저면 중앙 부분에서 상승 흐름이 발생하도록 하여 보다 원활한 대류가 발생하게 된다.

[0036] 이때 상기 안착홀(122)은 내경면을 따라 복수 개의 절개된 홈을 형성하여 가열된 공기가 빠져나갈 수 있도록 하는 공간을 형성하면 보다 우수한 열효율을 얻을 수 있다.

[0038] 도 6은 본 고안의 또 다른 실시 예에 따른 사시도로서, 상기 경계부(111)에는 상부로 절곡된 후 다시 하부로 절곡되어 두 개의 공간(10a, 10b)에서의 국물 넘침을 방지하는 절첩 돌출부(113)를 추가로 구비함을 특징으로 하는 실시 예를 나타내었다.

[0039] 본원은 금속판을 프레스 가공에 의하여 제조할 수 있는 형상을 제안한 것으로 일정한 폭을 가진 띠 형상의 경계부(111)를 절첩하여 상부로 돌출된 절첩 돌출부(113)를 형성하게 되면 조리과정에서 넘치거나 샤브샤브의 경우 재료를 넣고 건지는 과정에서 두 개의 공간(10a, 10b)에서 서로 다른 국물이 들어가는 것을 방지할 수 있게 된다.

[0040] 또한 본원의 손잡이(114)는 일반적인 냄비(1)에 구비되는 것으로 도시된 것과 같이 하나의 바의 형상을 가진 손잡이(114)가 장착될 수도 있고 대응하는 양측에 한 쌍이 구비되도록 하는 것이 일반적이다.

부호의 설명

[0041] 1 : 냄비

10a, 10b : 공간

11 : 격벽

111 : 경계부 112 : 외측벽

113 : 절첩 돌출부 114 : 손잡이

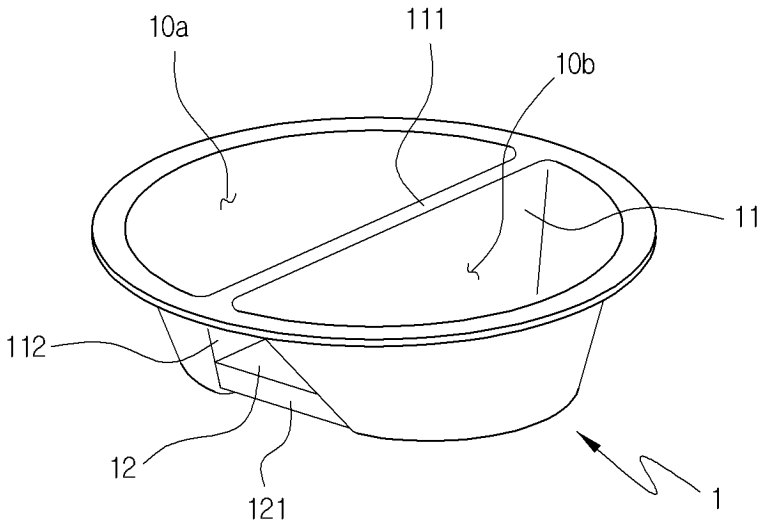
12 : 가이드판

121 : 절곡부 122 : 안착홀

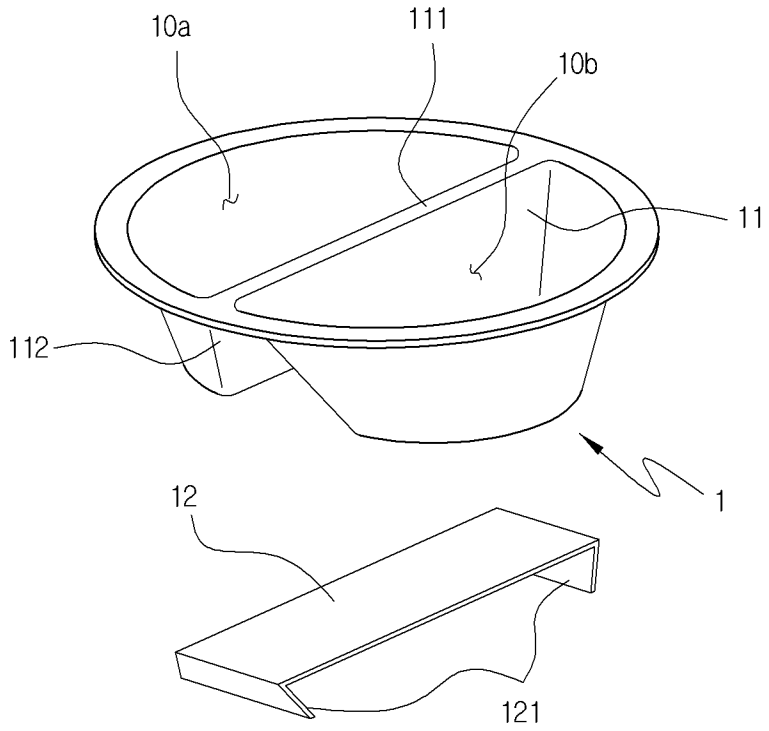
2 : 열원

도면

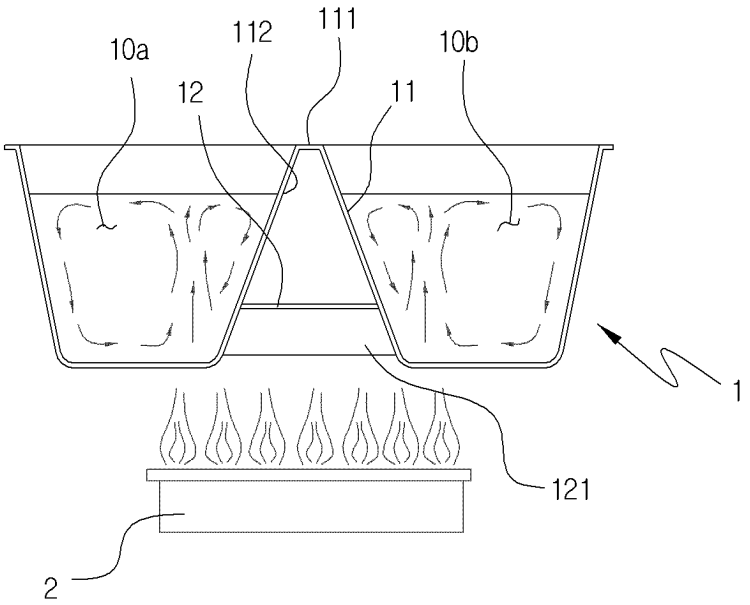
도면1



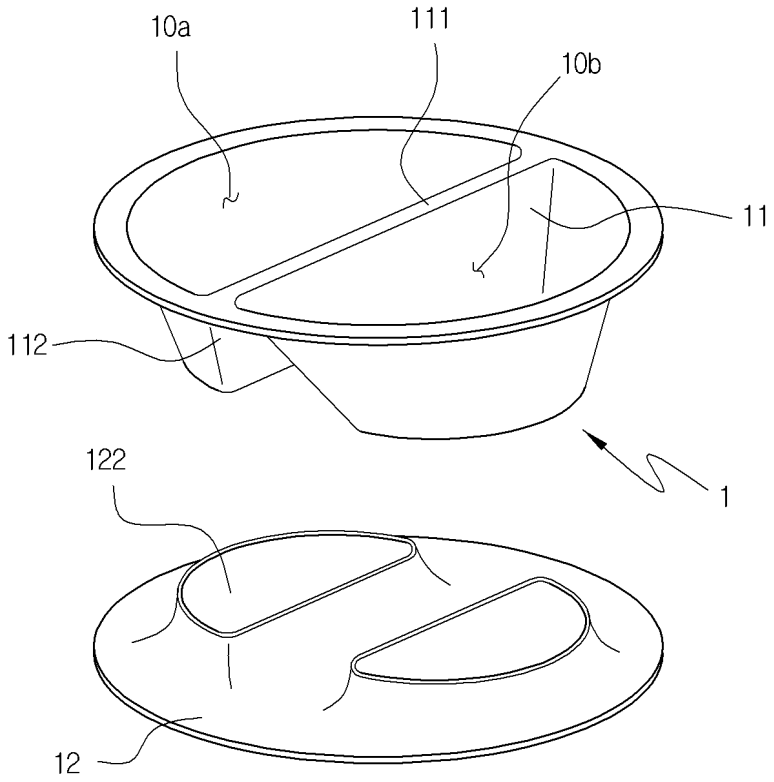
도면2



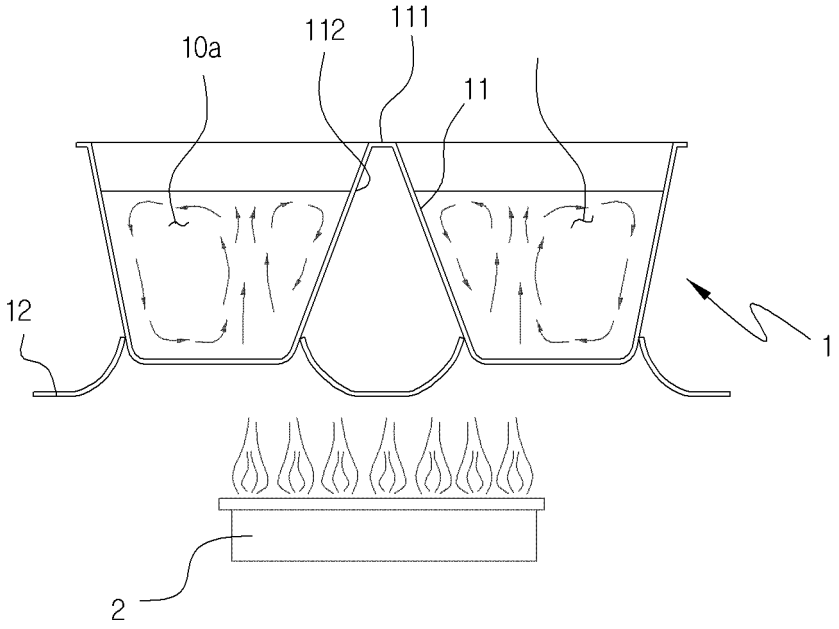
도면3



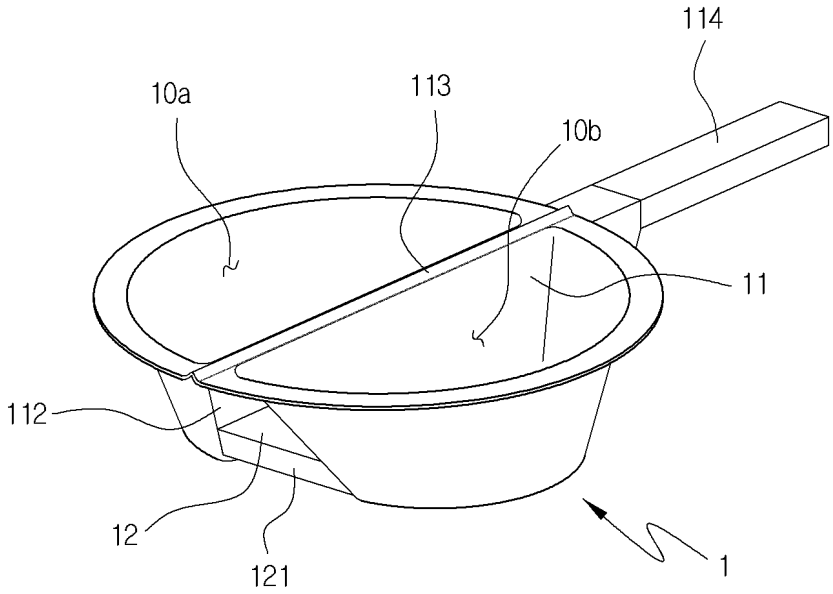
도면4



도면5



도면6



도면7

