(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 등록특허공보(B1)

(45) 공고일자 2015년08월24일
(11) 등록번호 10-1546526
(24) 등록일자 2015년08월17일

(51) 국제특허분류(Int. Cl.)
A47J 27/026 (2006.01) *A47J 27/084* (2006.01)
(21) 출원번호 10-2014-0187392
(22) 출원일자 2014년12월23일
심사청구일자 2014년12월23일
(56) 선행기술조사문헌
KR2020090007162 U*
KR1020130063061 A*
KR101369002 B1
KR1020130125998 A
*는 심사관에 의하여 인용된 문헌

(73) 특허권자
주식회사 썬하우스
경상남도 김해시 상동면 상동로197번길 20
(72) 발명자
박해원
경상남도 김해시 가야로 60, 306동 1905호 (삼계동,분성마을3단지동원로얄듀크)
(74) 대리인
김영옥

전체 청구항 수 : 총 2 항 심사관 : 김종섭

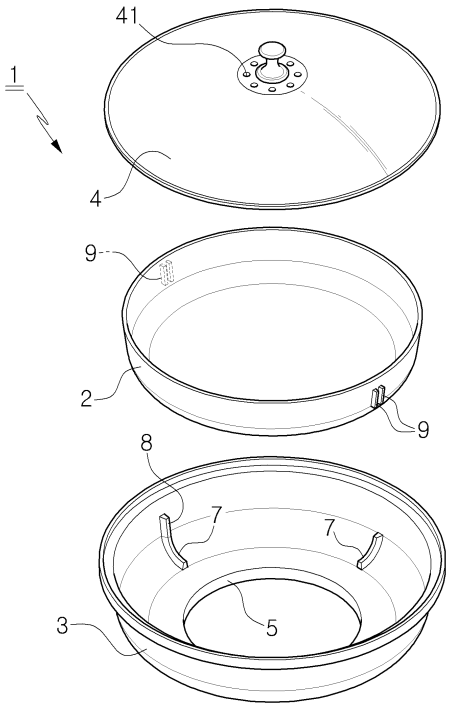
(54) 발명의 명칭 **이중구조를 갖는 조리기구**

(57) 요 약

본 발명은 내측용기본체(2)와 외측용기본체(3)를 이격되게 결합시켜 각종 음식물을 보다 신속하고 용이하게 조리할 수 있도록 한 이중구조를 갖는 조리기구(1)를 제공코자 하는 것으로서, 상기 본 발명은 내측으로 조리대상물(A)이 수납되는 내측용기본체(2)의 외측에 하부 가운데에 화기가 유입되는 화기유입공(5)이 형성된 외측용기본체

(뒷면에 계속)

대 표 도 - 도1



(3)를 결합 구성하되, 내측용기본체(2)와 외측용기본체(3) 사이가 소정 간격으로 이격되어 화기유도로(6)가 생성되게 내측용기본체(2)의 외측 또는 외측용기본체(3)의 내측에 수개의 간격유지돌기(7)를 돌출 형성하고, 화기유입공(5)과 화기유도로(6)를 거쳐 내입된 화기가 내측용기본체(2) 내부로 유입되도록 외측용기본체(3)의 상단에 가운데가 높은 호형의 뚜껑(4)을 안치 결합하며, 뚜껑(4)의 상부에 내측용기본체(2) 내부를 거쳐서 상부 가운데로 상승하는 화기가 배출되도록 배출공(41)을 형성한 것을 특징으로 하며, 이러한 본 발명에 의하면 화기를 유입 후 재가열토록 유도시켜 배출되도록 해서 이중구조의 조리기구(1)의 열효율을 극대화시키므로 높은 온도로 신속히 조리할 수 있으며, 결합 및 분리가 용이하여 편의성 및 청결성 향상에 일조할 수 있으며, 조리 시 안전성을 부여하는 등 다수의 효과를 제공하는 것이다.

특허청구의 범위

청구항 1

내측에 조리대상물(A)이 수납되는 내측용기본체(2)와,

내측용기본체(2)의 외측으로 내측용기본체(2)보다 상단 테두리가 높게 형성되며, 하부 가운데에 화기가 유입되는 화기유입공(5)이 형성된 외측용기본체(3)와,

내측용기본체(2)의 외측 또는 외측용기본체(3)의 내측에 내측용기본체(2)와 외측용기본체(3) 사이가 소정 간격으로 이격되어 화기유도로(6)가 생성되게 돌출 형성된 수개의 간격유지돌기(7)와,

화기유입공(5)과 화기유도로(6)를 거쳐 내측용기본체(2) 내부로 화기가 유입되도록 외측용기본체(3)의 상단에 안치 결합된 가운데가 높은 호형의 뚜껑(4)과,

뚜껑(4)의 상부에 내측용기본체(2) 내부를 거쳐서 상부 가운데로 상승하는 화기가 배출되도록 관통 형성된 배출공(41)이 포함되며,

간격유지돌기(7)는 내측용기본체(2)의 외측 또는 외측용기본체(3)의 내측에 둘레방향으로 돌출되어 중심에서 순차적으로 멀어지는 수개의 열로 이루어지며,

각 열의 간격유지돌기(7)에 방사상으로 간격유지돌기(7) 내외의 화기유도로(6)가 연통되게 화기유도개구(71)가 형성되며,

이웃하는 열의 간격유지돌기(7)에 형성되는 화기유도개구(71)가 서로 교호되게 이루어져 화기가 완류(緩流)되도록 구성된 것을 특징으로 하는 이중구조를 갖는 조리기구.

청구항 2

삭제

청구항 3

삭제

청구항 4

청구항 1에 있어서;

뚜껑(4)의 가장자리 내측에 돌아가면서 설치되어 내측용기본체(2)와 외측용기본체(3) 사이의 화기유도로(6)를 통해서 상승된 화기가 내측용기본체(2) 내부로 내측의 안내면을 타고 안내되도록 절단면이 하향 개방된 반원형의 화기안내편(10)이 더 구비된 것을 특징으로 하는 이중구조를 갖는 조리기구.

명 세 서

기 술 분 야

[0001] 본 발명은 이중구조를 갖는 조리기구로서, 이를 보다 상세히 설명하면 화기가 유입되는 외측용기본체와 외측용기본체의 내측에 조리대상물이 수납되는 내측용기본체를 이격되게 구성하여 구이나 찜, 전골 등 각종 음식물을 보다 신속하고 용이하게 조리할 수 있도록 한 이중구조를 갖는 조리기구에 관한 것이다.

배 경 기 술

[0002] 다양한 조리기구에서 일반적으로 가장 많이 사용되는 것은 금속플레이트가 한 겹으로 이루어진 냄비나 팬 등이며, 이러한 한 겹으로 이루어진 냄비나 팬 등은 내측에 수납된 조리대상물이 빨리 타버리는 등의 문제점이 있어서 화염이 집중되는 용기본체의 일부를 두꺼운 금속플레이트로 제작하거나 내외측의 금속플레이트가 겹쳐서 밀

착된 이중구조로 이루어지도록 한 냄비나 팬 등의 조리기구가 개발되어 왔으나, 이러한 밀착형 이중구조의 조리기구도 빨리 끓거나 타는 등의 문제점을 완전히 해결할 수 없었으며, 용기본체를 고르게 가열하는데 한계가 있어서 조리대상물이 끓어 넘치거나 눌어붙는 등의 문제점을 해결할 수 없었던 것이다.

[0003] 이를 해결코자 대한민국 공개실용신안 2008년 제5432호(2008년 11월 19일자 공개)에 게재된 바와 같이 화염이 집중되는 냄비본체의 바닥면에 동일 재질의 바닥판이 공간부를 갖도록 형성되면서 일측에 공간부의 팽창 공기가 방출되도록 통공을 형성한 기술이 있었으나, 냄비바닥으로 공급되는 화염을 분산시키는 역할을 할 뿐 열효율은 오히려 떨어지는 문제점을 가지고 있었으며, 등록특허 제512669호(2005년 9월 7일자 공고)나 공개실용신안 2010년 제11214호(2010년 11월 17일자 공개)에 게재된 바와 같이 조리용기 전체를 이중구조로 하여 내부에 공간부를 형성하고, 공간부에서 열원에 의해 팽창된 공기를 배출토록 한 구조가 개발되어 왔으나, 이 역시 열효율이 떨어지는 문제점과 함께 이로 인하여 냄비 내측의 조리대상물을 장시간 조리해야 하므로 연료를 과하게 소비하는 문제점이 있었으며, 신속한 조리를 해야 하는 요리에 사용할 수 없었으며, 공간부에 의해서 열이 공기를 통해 전이되므로 높은 온도로 신속하게 조리해야 하는 요리를 할 수 없었던 것이다.

[0004] 이러한 이중구조의 조리기구 중에서도 대한민국 공개실용신안 1995년 제345호(1995년 1월 3일자 공개)나 등록특허 제1006911호(2011년 1월 13일자 공고)에서와 같이 외측용기의 하부 가운데에 유입구멍이나 화기공이 관통 형성되어 화염이나 열기가 내측용기와 외측용기 사이의 공간으로 유입되도록 하여 종래 하부가 막혀서 화염이나 열기가 유입되지 않던 조리용기에 비하여 열효율을 향상시킬 수는 있었으나, 상기 내측용기와 외측용기 사이로 유입된 화염이나 열기가 내측용기의 측면을 타고 상부로 올라가서 통기공 또는 조절홀/개폐홀을 통해서 외부로 배출되면 내측용기 내부의 조리대상물을 더 가열할 수 없으므로 열효율을 향상시키는데 한계가 있었으며, 이로 인하여 보다 높은 온도로 신속하게 조리하는 직화용 냄비나 팬 등의 직화조리기구로 사용하기에는 미흡하였으며, 내측용기와 외측용기의 결합이 어려워서 제작이 곤란하였으며, 내측용기와 외측용기가 고정되게 결합되어 사용 후 내측용기와 외측용기가 분리되지 않으므로 내측용기와 외측용기 사이를 세척할 수 없어서 그을음이나 기름때 등에 의해서 불결하게 보이는 문제점을 가지고 있었던 것이다.

선행기술문헌

특허문헌

[0005] (특허문헌 0001) KR 20-2008-0005432 U 2008. 11. 19.

(특허문헌 0002) KR 10-0512669 B1 2005. 9. 7.

(특허문헌 0003) KR 20-2010-0011214 U 2010. 11. 17.

(특허문헌 0004) KR 20-1995-0000345 U 1995. 1. 3.

(특허문헌 0005) KR 10-1006911 B1 2011. 1. 13.

발명의 내용

해결하려는 과제

[0006] 본 발명에서는 상기한 종래 기술의 제반 문제점들을 해결코자 새로운 기술을 창안한 것으로서, 본 발명은 조리기구를 내측용기본체와 외측용기본체의 이중구조로 이루어지도록 하되, 내측용기본체와 외측용기본체를 고정되게 결합 구성하여 임의로 분리되지 않도록 하여 조리 시 안전성을 높이며, 외측용기본체 내부로 유입되어 내측용기본체와 외측용기본체 사이에서 화기가 오래 머물도록 하면서 상기 화기를 내측용기본체의 내부로 유입시켜서 조리대상물을 재가열토록 하여 열효율을 극대화시키며, 내측용기본체의 내부로 유입된 화기를 상부 뚜껑의 배출공을 통해서 조리대상물을 재가열 후 배출되도록 하여 화기의 흐름을 원활히 하여 열효율을 배가시킬 수 있으며, 이로 인하여 보다 높은 온도로의 가열과 더불어 신속한 조리가 가능토록 하여 구이나 찜, 전골 등 조리할 수 있는 요리를 다양화시킬 수 있으며, 내측용기본체와 외측용기본체를 용이하게 결합 및 분리시킬 수 있어서 사용상의 편의성 향상과 함께 분리 후 세척이 용이하여 깨끗하게 장시간 사용할 수 있도록 한 이중구조를 갖는 조리기구를 제공코자 함에 목적을 두고 발명을 완성한 것이다.

과제의 해결 수단

[0007] 상기한 발명의 과제를 해결하기 위한 구체적인 수단으로 본 발명에서는 이중구조를 갖는 조리기구를 구성하되, 상기 본 발명의 이중구조를 갖는 조리기구는 내측으로 조리대상물이 수납되어 조리가 이루어지도록 한 내측용기본체가 구비되며, 상기 내측용기본체의 외측으로 상단 테두리가 내측용기본체보다 높게 형성되면서 하부 가운데에 화기가 유입되는 화기유입공이 형성된 외측용기본체가 결합되게 구비되며, 이때 상기 내측용기본체의 외측이나 외측용기본체의 내측 중 어느 한 곳에 수개의 간격유지돌기가 돌출 형성되어 내측용기본체와 외측용기본체 사이로 소정 간격을 갖도록 이격시켜서 화기유도로가 생성되도록 구성되며, 상기 외측용기본체의 상단에는 가운데가 높은 호형의 뚜껑이 안치 결합되어 화기유입공과 화기유도로를 거쳐 내측용기본체 내부로 화기가 유입되도록 구성되며, 이러한 뚜껑에는 상부 가운데에 화기가 배출되는 배출공이 관통 형성된 것을 특징으로 하며, 필요에 따라서 뚜껑의 배출공을 개폐시킬 수 있도록 구성할 수도 있는 것이다.

발명의 효과

[0008] 상술한 과제 해결을 위한 구체적인 수단에 의하면, 본 발명의 이중구조를 갖는 조리기구는 조리대상물이 수납되어 조리가 이루어지는 내측용기본체와 내측용기본체의 외측에 결합되어 하부의 열원으로부터 발산되는 화기를 하부의 화기유입공을 통해서 내측용기본체와의 사이인 화기유도로로 유도시키는 외측용기본체의 이중구조로 이루어지며, 외측용기본체의 상단에 상부 가운데로 배출공을 갖는 뚜껑이 덮이도록 구성함으로써, 전체적으로 열원의 화염이나 열기를 아우르는 화기가 화기유입공과 화기유도로 및 내측용기본체의 내부를 거쳐서 뚜껑의 배출공으로 배출되도록 열흐름(=화기의 흐름)을 유도 및 안내할 수 있어서 조리기구의 전체 열효율을 극대화시킬 수 있으며, 이로 인하여 본 발명의 조리기구에 의해서 구이나 찜, 전골, 국, 탕 등의 각종 요리를 다양하게 할 수 있으며, 종래 일반적인 이중 조리기구에 비하여 열 분산이 잘되면서도 보다 높은 온도로 보다 신속하게 조리가 이루어지도록 할 수 있다.

[0009] 또한 본 발명의 조리기구에서 내측용기본체와 외측용기본체의 구조가 단순히 간격유지돌기를 형성하면서 간격유지돌기를 변형하여 걸림돌기와 걸림돌기가 결합되는 결합돌기를 구비하도록 한 극히 간소한 구조로 이루어져 제조원가를 절감시킬 수 있으며, 내측용기본체와 외측용기본체의 결합 및 분리가 용이하여 조리 시에는 내측용기본체와 외측용기본체를 간단히 결합시키고, 사용 후 세척 시에는 내측용기본체와 외측용기본체를 간단히 분리시킬 수 있어서 사용상의 편의성 향상과 세척을 자주할 수 있어서 청결성이 향상되는 등의 효과를 가지며, 이에 더불어 내측용기본체와 외측용기본체를 걸림돌기와 결합돌기로 결합하여 조리 시 분리되지 않도록 하여 안전성을 향상시킬 수 있으며, 뚜껑의 가장자리 내측에 형성된 화기안내편에 의해서 화기유도로로 상승되는 화기를 내측용기본체의 내부로 신속히 안내하여 내측용기본체 내부의 조리대상물을 상부에서 화기로 재가열한 후 뚜껑의 배출공으로 배기시켜서 열효율을 배가시킬 수 있는 등 그 기대되는 효과가 다대한 발명이다.

도면의 간단한 설명

[0010] 도 1은 본 발명의 바람직한 일례를 보인 분리 사시도

도 2는 본 발명에서 간격유지돌기가 내측용기본체에 설치된 예시도

도 3은 본 발명에서 간격유지돌기가 외측용기본체에 설치된 예시도

도 4는 본 발명의 내부 구조를 보인 단면도

도 5는 본 발명 중 간격유지돌기의 다른 실례를 보인 예시도

도 6은 본 발명 중 간격유지돌기의 또 다른 실례들을 보인 예시도

도 7은 본 발명 중 뚜껑의 다른 실례를 보인 단면도

발명을 실시하기 위한 구체적인 내용

[0011] 본 발명은 다양한 조리기구 중 금속플레이트 한 겹으로 이루어진 냄비나 팬 등이 빨리 타거나 국소적으로 가열

되어 조리대상물이 끓어 넘치거나 눌어붙는 등의 문제점을 해결하기 위해 내측용기본체와 외측용기본체의 결합으로 이루어진 이중구조를 갖는 조리기구에 관한 것으로서, 이를 하기에서 도면들과 함께 보다 구체적으로 설명토록 한다.

[0012] 상기 본 발명의 이중구조를 갖는 조리기구(1)는 도 1에 도시된 바와 같이 내측에 위치하는 내측용기본체(2)와 내측용기본체(2)의 외측에 위치하는 외측용기본체(3)와 외측용기본체(3)의 상단에 안치되는 뚜껑(4)으로 대분되게 이루어진다.

[0013] 상기 내측용기본체(2)는 내측으로 조리대상물(A)을 수납하여 구이나 찜, 전골, 국, 탕 등의 각종 요리를 할 수 있도록 상부가 개방되며 하부가 막히게 형성되며, 상기 외측용기본체(3)는 내측용기본체(2)의 외측으로 상단 테두리가 내측용기본체(2)보다 높게 형성되면서 하부 가운데에 열원에서 발산되는 화기가 외측용기본체(3) 내부로 유입되도록 상하로 관통 형성된 화기유입공(5)이 형성되어 유입된 화기가 내측용기본체(2)의 외측을 에워싸도록 구성된다.

[0014] 이와 같이 화기유입공(5)으로 유입된 화기가 외측용기본체(3) 내측에 위치하는 내측용기본체(2)의 외측을 에워싸도록 하기 위해서는 내측용기본체(2)와 외측용기본체(3) 사이에 공간이 필요하며, 이러한 공간 확보를 위하여 도 2에 도시된 바와 같이 내측용기본체(2)의 외측에 내측용기본체(2)와 외측용기본체(3) 사이가 소정 간격으로 이격되어 화기유도로(6)가 생성되게 수개의 간격유지돌기(7)가 돌출 형성되거나, 도 3에 도시된 바와 같이 외측용기본체(3)의 내측에 내측용기본체(2)와 외측용기본체(3) 사이가 소정 간격으로 이격되어 화기유도로(6)가 생성되게 수개의 간격유지돌기(7)가 돌출 형성되도록 한다.

[0015] 상기 수개의 간격유지돌기(7)는 도 1 내지 도 3에서와 같이 내측용기본체(2)의 바닥이나 외측용기본체(3)의 바닥에서는 중심으로부터 사방으로 향하도록 형성되며, 수개의 간격유지돌기(7) 중 일부에는 상하 길이방향으로 더 연장되어 내측용기본체(2) 또는 외측용기본체(3)에서 돌출되게 형성되는 걸림돌기(8)가 더 구비되며, 도 2에서와 같이 내측용기본체(2)의 외측에 걸림돌기(8)가 형성되면 내측용기본체(2)의 걸림돌기(8)에 대응되는 외측용기본체(3)의 내측에서 걸림돌기(8) 양측으로 돌출되어 걸림돌기(8)가 끼움 결합되도록 결합돌기(9)가 구성되며, 도 3에서와 같이 외측용기본체(3)의 내측에 걸림돌기(8)가 형성되면 이에 대응되는 내측용기본체(2)의 외측에 걸림돌기(8)와 상호 결합되는 결합돌기(9)가 돌출되므로 조리 시 내측용기본체(2)와 외측용기본체(3)가 걸림돌기(8) 및 결합돌기(9)에 의해서 고정되어 임의로 분리되지 않도록 구성되며, 상기 걸림돌기(8)는 선단부로 좁아지게 경사지면서 걸림돌기(8) 양측으로 결합되는 결합돌기(9)는 선단부로 넓어지게 벌어지도록 구성된다.

[0016] 상기 뚜껑(4)은 도 4의 단면도에서와 같이 가운데가 높은 호형으로 이루어지면서 외측용기본체(3)의 상단에 안치 결합되어 외측용기본체(3)의 화기유입공(5)과 화기유도로(6)를 거쳐서 유입된 화기가 내측용기본체(2) 내부로 내입되게 내측용기본체(2)의 상단을 차단하지 않도록 구성되며, 이는 뚜껑(4)의 하부 가장자리가 안치되는 외측용기본체(3)의 상단 테두리가 내측용기본체(2)의 상단 테두리보다 높고 넓게 이루어지기에 가능한 것이다.

[0017] 상기 뚜껑(4)은 호형으로 형성되어 내측용기본체(2)와 외측용기본체(3) 사이의 화기유도로(6)를 통해서 상승되는 화기가 뚜껑(4) 내면에 반사되어 내측용기본체(2)의 내부로 내입되는 것이며, 뚜껑(4)의 상부에 내외로 관통된 하나 또는 수개의 배출공(41)이 형성되어 상기와 같이 내측용기본체(2) 내부를 거쳐서 상승하는 화기가 배출공(41)을 통해서 조리기구(1)의 외부로 배출되도록 구성되며, 상기 배출공(41)은 개방된 상태를 항상 유지토록 할 수도 있으며 필요에 따라서 배출공(41)에 소형밸브 또는 개폐수단 등을 설치하여 배출공(41)을 임의로 개방 또는 폐쇄시킬 수도 있다.

[0018] 그리고 상기 내측용기본체(2) 또는 외측용기본체(3)에 형성되는 수개의 간격유지돌기(7)는 도 5에서와 같이 가운데에서 6방향으로 등간격을 갖도록 돌출 형성되면서 6방향의 간격유지돌기(7) 모두에 상하 길이방향으로 연장되는 걸림돌기(8)를 모두 형성할 수 있다.

[0019] 또한 본 발명에서 간격유지돌기(7)는 도 6에서와 간격유지돌기(7)가 돌출 형성되는 내측용기본체(2)의 외측 또는 외측용기본체(3)의 내측에 둘레방향으로 돌출되어 중심에서 순차적으로 멀어지는 수개의 열로 이루어지며, 이때 각 열의 간격유지돌기(7)에 방사상으로 간격유지돌기(7) 내외의 화기유도로(6)가 연통되게 화기유도개구(71)가 형성되며, 이웃하는 열의 간격유지돌기(7)에 형성되는 화기유도개구(71)가 서로 교호되게 이루어져서 외측용기본체(3)의 화기유입공(5)을 통해서 유입된 화기가 화기유도로(6)를 거쳐 상승할 시 최대한 천천히 이송(완류(緩流))되면서 오랜 시간동안 내측용기본체(2)를 가열시켜서 열효율을 배가시키기 위한 것이며, 도 6의 (가)는 조리기구(1)가 원형일 때의 예시이고, 도 6의 (나)는 조리기구(1)가 사각형일 때의 예시인 것이다.

[0020] 이와 더불어서 본 발명에서는 도 7에 도시된 바와 같이 상기 뚜껑(4)의 가장자리 내측에 절단면을 볼 때 하향

개방된 반원형으로 형성된 화기안내편(10)이 돌아가면서 고정 설치되어 내측용기본체(2)와 외측용기본체(3) 사이의 화기유도로(6)를 통해서 상승된 화기가 화기안내편(10)의 내측 안내면을 타고 내측용기본체(2) 내부로 내입되게 해서 내측용기본체(2)에 수납된 조리대상물(A)을 상부에서 화기로 가열토록 하며, 이로 인하여 바닥열만으로 가열하던 종래 조리기구(1)들과는 차별화되어 보다 높은 온도로 신속하게 조리를 행할 수 있도록 한 것이다.

[0021] 상기와 같이 구성된 본 발명의 이중구조를 갖는 조리기구(1)는 도 1에서와 같이 내측용기본체(2)와 외측용기본체(3) 및 뚜껑(4)이 분리된 상태에서 먼저 내측용기본체(2)와 외측용기본체(3)를 내측용기본체(2) 외측 또는 외측용기본체(3) 내측 중 어느 한 곳에 돌출되게 형성된 수개의 간격유지돌기(7)에 의해서 소정 간격으로 이격되어 화기유도로(6)가 생성되도록 결합하되, 간격유지돌기(7)에서 연장 형성된 걸림돌기(8)와 이에 대응되게 외측용기본체(3) 내측 또는 내측용기본체(2) 외측에 돌출 형성된 결합돌기(9)를 상호 끼움 결합시켜서 고정되도록 한다.

[0022] 이후 내측용기본체(2)의 내측으로 요리의 종류에 따른 조리대상물(A)을 수납한 후 뚜껑(4)을 외측용기본체(3)의 상단에 안치 결합한 다음, 하부의 가스렌지, 인덕션 또는 하이라이트로 이루어진 전기렌지, 화로 등의 열원에서 화염이나 열기를 발산시켜서 본 발명의 조리기구(1)를 가열토록 하며, 이때 열원의 화기가 외측용기본체(3)의 하부에 형성된 화기유입공(5)으로 유입되어 수개의 간격유지돌기(7)에 의해서 내측용기본체(2)와 외측용기본체(3)가 이격되어 생성된 화기유도로(6)를 거친 후 뚜껑(4)의 내면에 반사되거나 뚜껑(4) 내부의 화기안내편(10)의 내측 안내면을 타고 내측용기본체(2)의 내부로 내입되는바, 이로 인하여 내측용기본체(2)의 바닥부는 열원에 의해서 바로 가열되면서 내측용기본체(2)의 측면부 및 조리대상물(A)이 수납된 내부공간은 화기유입공(5), 화기유도로(6), 화기안내편(10) 등을 거쳐서 이송되는 화기에 의해서 가열되므로 열효율이 현저히 향상되어 보다 높은 온도로 신속하게 조리를 행할 수 있다.

[0023] 상기 내측용기본체(2)의 내부로 내입된 화기는 내측용기본체(2)의 내부에서 조리대상물(A)을 가열한 후 뚜껑(4)의 배출공(41)을 통해서 외부로 배출되며, 이와 같이 열원에서 발산되는 화기가 외측용기본체(3)의 화기유입공(5), 내측용기본체(2)와 외측용기본체(3) 사이의 화기유도로(6) 및 뚜껑(4)의 화기안내편(10)을 거쳐서 내측용기본체(2)의 내부로 내입되었다가 뚜껑(4)의 배출공(41)으로 배출되므로 화기를 지속적으로 순환시켜서 체류(滯留)되지 않도록 하여 열효율이 더 배가되도록 할 수 있는 것이다.

[0024] 상기 내측용기본체(2) 또는 외측용기본체(3)에 돌출되게 형성된 간격유지돌기(7)는 개수나 형태 등을 도면에서와 같이 한정 짓는 것이 아니라 다양하게 변화시킬 수 있는 등 이상과 같이 본 발명의 상세한 설명에서는 구체적인 실시 예에 관하여 설명하고 있으며, 본 발명의 기술범주에 벗어나지 않는 범위 내에서 다양한 변형이 가능함은 물론이며, 그러므로 본 발명의 보호범위는 설명된 실시 예에 국한되어 정해져서는 아니 되며, 후술하는 특허청구범위뿐만 아니라 이와 균등한 것들에 의해 정해져야 한다.

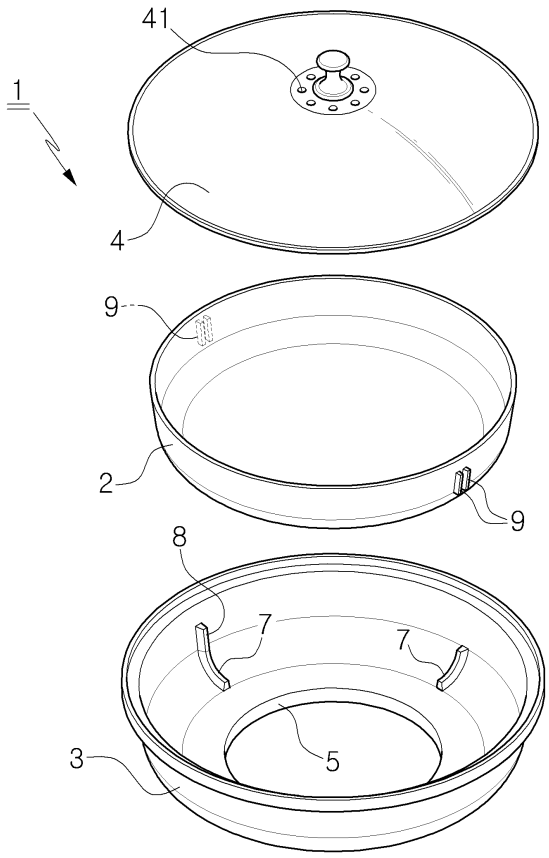
부호의 설명

[0025]

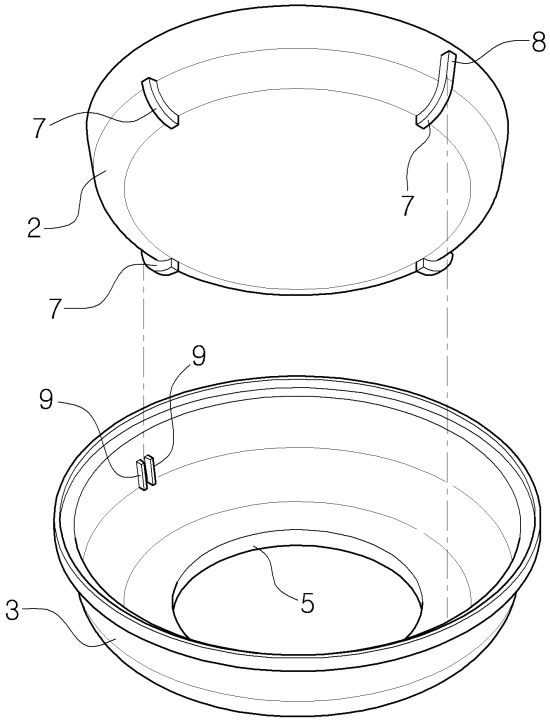
A:조리대상물	1:조리기구
2:내측용기본체	3:외측용기본체
4:뚜껑	41:배출공
5:화기유입공	6:화기유도로
7:간격유지돌기	71:화기유도개구
8:걸림돌기	9:결합돌기
10:화기안내편	

도면

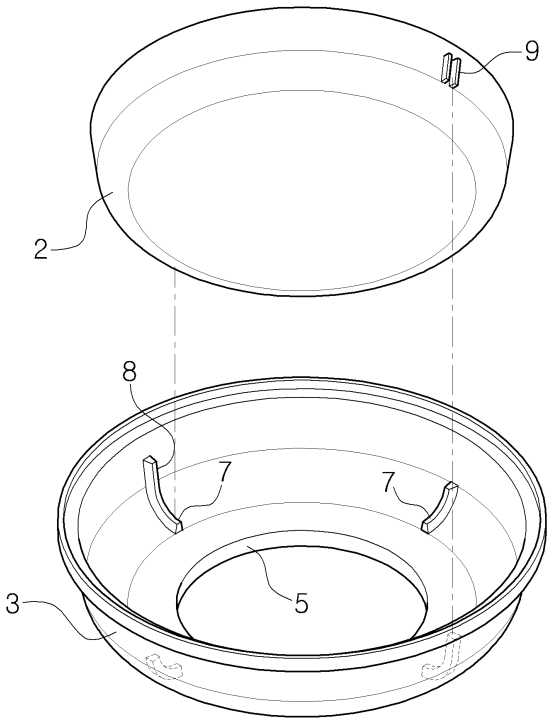
도면1



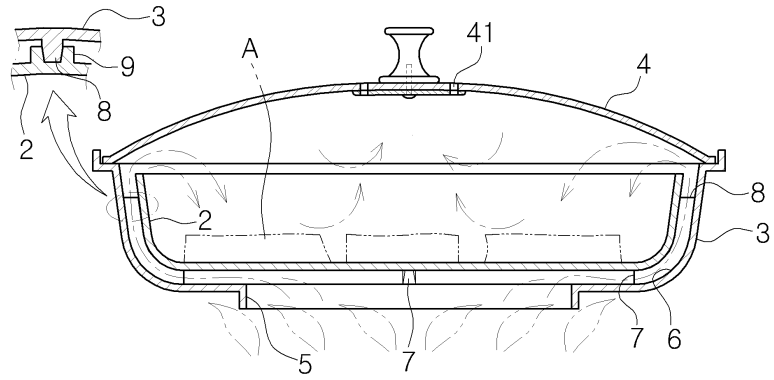
도면2



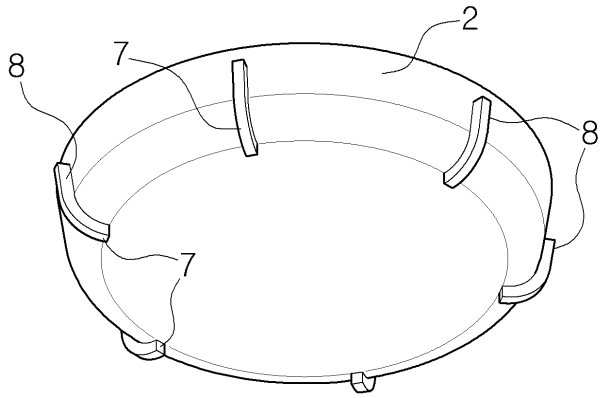
도면3



도면4

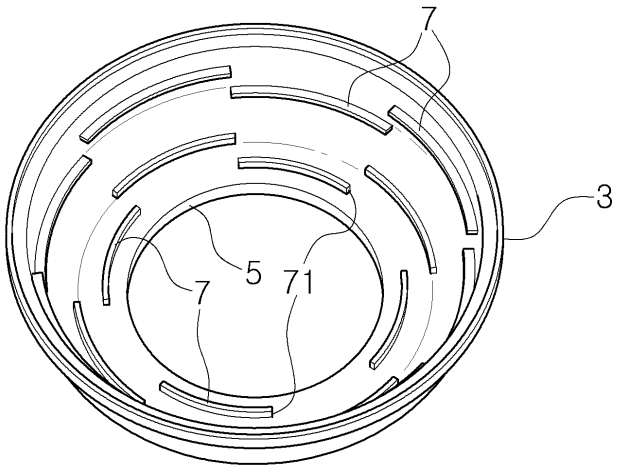


도면5

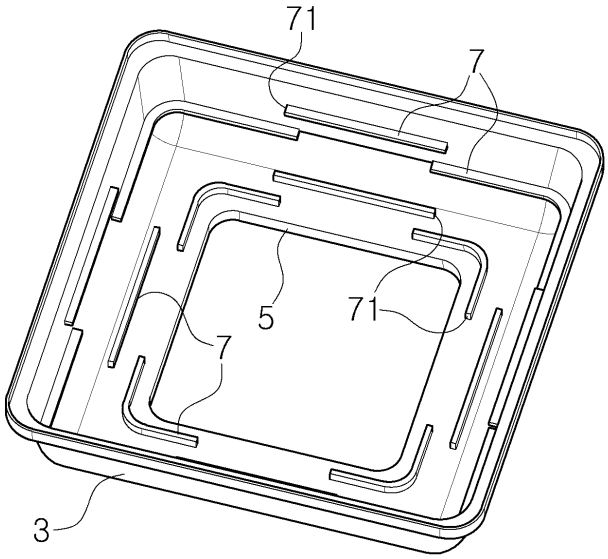


도면6

(가)



(나)



도면7

