



(19)대한민국특허청(KR)  
(12) 등록특허공보(B1)

(51) 。 Int. Cl.	(45) 공고일자	2007년07월24일
A47J 37/06 (2006.01)	(11) 등록번호	10-0742386
A47J 37/00 (2006.01)	(24) 등록일자	2007년07월18일

(21) 출원번호	10-2006-0092167	(65) 공개번호
(22) 출원일자	2006년09월22일	(43) 공개일자
심사청구일자	2006년09월22일	

(73) 특허권자                    최응한  
   경기 성남시 분당구 수내동 양지마을한양아파트 513동 1509호

(72) 발명자                        최응한  
   경기 성남시 분당구 수내동 양지마을한양아파트 513동 1509호

(74) 대리인                        권오준

(56) 선행기술조사문헌	
KR200198782Y 1	JP11042154 A
KR200337214 B1	KR200414163 B1
KR2019970056770 A	

심사관 : 원종혁

전체 청구항 수 : 총 7 항

(54) 일체형 기름 접시

(57) 요약

본 발명은 일체형 기름 접시에 관한 것으로서, 일측이 경사지고 기름기를 유도할 소정의 형상을 한 조리음식공간부와; 상기 조리음식공간부에 이어 수평면에 형성된 하나 이상의 양념공간부를 포함하여 구비되며, 상기 조리음식공간부의 경사각은 수평면으로부터 5~15도이고, 상기 조리음식공간부의 기름기를 유도할 표면은 경사 방향을 따라 복수 개의 산과 골이 형성되어 있고, 상기 복수 개의 산과 골의 하단에는 횡 장홈이 형성되어 있는 것을 특징으로 하여, 구운 고기 등 조리된 음식의 기름기를 효과적으로 제거하고, 아울러 상기 구운 고기 등과 함께 먹게 되는 양념 등을 같이 담아 먹을 수 있게 되어 불필요한 그릇의 수를 줄일 수 있는 효과가 있다.

대표도

도 1

특허청구의 범위

청구항 1.

일측이 경사지고 기름기를 유도할 소정의 형상을 한 조리음식공간부와;

상기 조리음식공간부에 이어 수평면에 형성된 하나 이상의 양념공간부를 포함하여 구비되되,

상기 조리음식공간부의 경사각은 수평면으로부터 5~15도이고,

상기 조리음식공간부의 기름기를 유도할 표면은 경사 방향을 따라 복수 개의 산과 골이 형성되어 있고, 상기 복수 개의 산과 골의 하단에는 횡 장홈이 형성되어 있는 것을 특징으로 하는 일체형 기름 접시.

## 청구항 2.

제 1 항에 있어서,

상기 조리음식공간부와 상기 양념공간부가 연결된 일 측면에는 소정의 음식 용구가 놓일 음식용구받침대를 더 구비한 것을 특징으로 하는 일체형 기름 접시.

## 청구항 3.

일측이 경사지고 기름기를 유도할 소정의 형상을 한 조리음식공간부와;

상기 조리음식공간부에 이어 수평면에 형성된 하나 이상의 양념공간부와;

상기 조리음식공간부와 상기 양념공간부가 연결된 일 측면에는 소정의 음식 용구가 놓일 음식용구받침대를 포함하여 구비되되,

상기 음식용구받침대는 탈착식인 것을 특징으로 하는 일체형 기름 접시.

## 청구항 4.

제 3 항에 있어서,

상기 조리음식공간부의 경사각은 수평면으로부터 5~15도이고,

상기 조리음식공간부의 기름기를 유도할 표면은 경사 방향을 따라 복수 개의 산과 골이 형성되어 있고, 상기 복수 개의 산과 골의 하단에는 횡 장홈이 형성되어 있는 것을 특징으로 하는 일체형 기름 접시.

## 청구항 5.

제 1 항, 제 2 항 및 제 4 항 중 어느 한 항에 있어서,

상기 산 정상 너비는 산과 산 사이 간격의 1/5 이하이고,

상기 골의 깊이는 상기 산과 산 사이 간격의 1~1.5배이고,

상기 골의 형상은 원형, 타원형 및 다각형 중에 선택된 어느 하나인 것을 특징으로 하는 일체형 기름 접시.

## 청구항 6.

제 5 항에 있어서,

상기 양념공간부는 소정의 깊이를 갖고 평 단면이 사각형 또는 원형인 것을 특징으로 하는 일체형 기름 접시.

## 청구항 7.

제 6 항에 있어서,

상기 접시의 재질은 도자기, 사기, 유리, 수지 및 금속 중에서 선택된 어느 하나인 것을 특징으로 하는 일체형 기름 접시.

## 명세서

### 발명의 상세한 설명

#### 발명의 목적

##### 발명이 속하는 기술 및 그 분야의 종래기술

본 발명은 일체형 기름 접시에 관한 것으로서, 보다 상세하게는 삼겹살 등 고기를 구워 접시에 덜어 먹을 때나 기름기 있는 조리된 음식을 덜어 먹을 때 구운 고기 또는 조리된 음식에 베어 있는 기름기를 빠지게 하고 아울러 상기 구운 고기 등과 함께 먹게 되는 양념 등을 담을 공간을 같이 구비한 일체형 기름 접시에 관한 것이다.

일반적으로, 가정이나 음식점 등에서 삼겹살 등 고기를 구워 먹거나 식용유 등으로 튀긴 음식을 먹을 때 구운 고기 등을 접시에 덜어 놓고 먹는 경우가 많다. 그러나, 종래 접시는 단지 고기 등을 담을 수 있는 기능밖에 없어 고기 등에 베어 있는 기름기가 빠지게 되면 접시의 바닥에 그대로 고이게 되고, 결국 기름기가 묻은 고기 등을 먹을 수밖에 없었다. 그 결과, 콜레스테롤 함량이 많은 기름기 있는 고기 등을 그대로 섭취하여 건강을 해치는 경우가 발생 되고 있다.

또한, 현대인들은 서양문화의 영향으로 개인 위생에 보다 관심이 많아지면서 식습관도 서양과 같이 개인용 접시를 많이 이용하게 되나, 구운 고기 등 기름기 있는 음식을 담으며 이와 함께 먹게 되는 기름장 또는 양념장 등을 함께 덜어 먹을 수 있는 일체형 접시가 없어, 개별 그릇을 많이 이용할 수밖에 없는 문제가 있었다.

상기와 같은 문제점을 해결하고자 삼겹살 등 고기를 구워 먹을 때 구운 고기에 베어 있는 기름기가 빠지도록 하는 기름 망이 별도 구비된 접시(대한민국 등록실용신안공보 제241991호)와 조리물과의 접촉을 최소화하기 위한 하나 이상의 요철부를 포함하여 구성된 구이용 보조 수납용기(대한민국 등록실용신안공보 제414163호)가 개시되어 있으나, 전자는 통공이 형성된 기름 망을 별도로 구비해야 할 뿐만 아니라 식사 후 이를 분리하여 세척하는 어려움이 있으며, 후자는 구이판에 장착하여 사용함으로써 보온상태를 유지할 수 있는 장점은 있으나 구이판의 면적을 일부 차지하는 문제점과 요철부의 산과 골의 방향을 구이판의 경사와 항상 일치시켜 사용하기 어려워 기름기를 원활히 빼기 위해 별도의 관통공을 형성하여야 하는 문제점이 있다.

물론, 상기 선행기술 모두는 구운 고기와 함께 먹게 되는 기름장 또는 양념장을 개인별로 담아 먹기 위해서는 별도의 그릇을 준비해야 하므로, 많은 개별 그릇을 이용함에 따른 종래 문제점을 그대로 가지고 있다.

##### 발명이 이루고자 하는 기술적 과제

따라서, 본 발명은 상기와 같은 문제점들을 해결하기 위하여 착안된 것으로, 구운 고기 등 조리된 음식의 기름기를 효과적으로 제거할 수 있는 수단을 구비하고, 아울러 상기 구운 고기 등과 함께 먹게 되는 양념 등을 담을 공간을 같이 구비한 일체형 기름 접시를 제공하는 것을 그 목적으로 한다.

#### 발명의 구성

상기 목적을 달성하기 위하여, 본 발명에 따른 일체형 기름 접시는 일측이 경사지고 기름기를 유도할 소정의 형상을 한 조리음식공간부와; 상기 조리음식공간부에 이어 수평면에 형성된 하나 이상의 양념공간부를 포함하여 구비되며, 상기 조리음식공간부의 경사각은 수평면으로부터 5~15도이고, 상기 조리음식공간부의 기름기를 유도할 표면은 경사 방향을 따라 복수 개의 산과 골이 형성되어 있고, 상기 복수 개의 산과 골의 하단에는 횡 장홈이 형성되어 있는 것을 특징으로 한다.

여기서, 상기 조리음식공간부는 조리음식 즉 구운 고기나 기름으로 조리된 음식을 올려놓을 공간부를 말하고, 상기 양념공간부는 상기 조리음식공간부에 놓여진 조리음식과 함께 먹게 되는 기름장 또는 양념장 등을 올려놓을 공간부를 말한다.

그리고, 상기 조리음식공간부와 상기 양념공간부가 연결된 일 측면에는 소정의 음식 용구가 놓일 음식용구받침대를 더 구비한 것을 본 발명의 또 다른 특징으로 한다.

여기서, 상기 음식용구받침대는 상기 조리음식공간부에 놓여진 음식을 먹기 위한 젓가락, 숟가락 등을 놓는 곳을 말한다.

이하, 첨부된 도면을 참조하며 본 발명의 바람직한 실시예에 대하여 보다 상세히 설명한다.

우선, 도 1과 같이, 본 발명은 기본적으로 일측이 경사지고 기름기를 유도할 소정의 형상을 한 조리음식공간부(10)와; 상기 조리음식공간부에 이어 수평면에 형성된 하나 이상의 양념공간부(20)를 포함하여 구비된다(실시예 1).

상기 실시예 1에 의하여, 조리된 음식과 양념 등을 하나의 접시에 놓고 먹게 됨으로써, 필요한 그릇의 수를 줄일 수 있게 된다.

또한, 상기 조리음식공간부(10)는 일측이 경사지고 기름기를 유도할 소정의 형상을 하고 있어 고기 등을 구이판에서 구운 후 바로 상기 조리음식공간부(10)에 옮겨 구운 고기에 배어 있는 기름을 효과적으로 제거할 수 있다.

상기 실시예 1은 대중용으로 사용할 수도 있지만, 개인용으로 조리된 음식을 각자 덜어 먹기 위한 접시로 이용할 수 있는 장점이 있다.

그리고, 본 발명은, 도 2와 같이, 상기 실시예 1에서 상기 조리음식공간부(10)와 상기 양념공간부(20)가 연결된 일 측면에는 소정의 음식 용구가 놓여 질 음식용구받침대(30)가 더 구비될 수 있다(실시예 2).

여기서, 상기 음식용구받침대는, 도 2와 같이, 일 측면에 끼워 넣을 수 있는 탈착식으로 부착할 수도 있다. 도면부호 32는 끼움 홈이고, 34는 받침대, 36은 물빠짐용 홈을 각각 나타낸다.

상기 실시예 2와 같이 일체형 기름 접시를 구비함으로써, 개인용 접시로 활용하는 효과를 더욱 높일 수 있다.

상기 실시예 1 및 실시예 2에서 각 공간부(10, 20)는 하기와 같이 함이 보다 바람직하다.

상기 조리음식공간부(10)의 표면은 경사 방향을 따라 복수 개의 산(12)과 골(14)을 형성하고, 상기 복수 개의 산과 골의 하단에는 횡 장홈(16)을 형성하여, 상기 복수 개의 골(14)을 따라 흘러내린 기름기가 상기 횡 장홈(16)에 고이도록 하는 것이 바람직하다.

그리고, 상기 조리음식공간부(10)의 경사각( $\theta$ )은 수평면으로부터 5~15도 정도 기울어지게 하는 것이 바람직하다. 5도 이하로 되면 기름기가 상기 골(14)을 따라 잘 흘러내리지 않게 되고, 15도 이상이 되면 구운 고기 등이 미끄러지는 경향이 있다. 물론, 접시의 재질에 따라 경사각은 조절될 수 있다. 접시의 재질을 도자기로 하였을 경우에는 경사각을 10도 내외로 하는 것이 보다 바람직하다.

또한, 도 2의 AA'선 단면의 일 예를 도시한 도 3a 및 도 3b에서 보여지는 바와 같이, 상기 산(12) 정상의 너비는 산과 산 사이 간격의 1/5 이하로, 상기 골(14)의 깊이는 상기 산과 산 사이 간격의 1~1.5배로 하여, 조리된 음식에서 나온 기름기가 다시 음식물에 재접촉되는 것을 방지하고 음식물이 흘러내리는 것을 막을 수 있게 하는 것이 바람직하다.

여기서, 상기 골의 형상은 원형, 타원형 및 다각형 중에 선택된 어느 하나인 것으로 하는 것이 제조상 바람직하나, 반드시 이에 한정되는 것은 아니다.

그리고, 상기 양념공간부(20)는 소정의 깊이를 갖고 평 단면이 사각형(22) 또는 원형(24)인 것으로 하는 것이 통상 사용되는 측면이나 제조공정을 고려할 때 바람직하다.

마지막으로, 상기 접시의 재질은 도자기, 사기, 유리, 수지 및 금속 중에서 선택된 어느 하나인 것으로 할 수 있으나, 기름기가 많이 나오는 삼겹살 등을 위한 접시는 도자기로 하는 것이 보다 바람직하다.

이상으로, 본 발명의 실시예에 대하여 상세히 설명하였으나, 이는 본 발명이 속하는 기술분야에서 통상의 지식을 가진 자가 본 발명을 용이하게 실시할 수 있도록 일 실시예를 기재한 것이므로, 상기 실시예의 기재에 의하여 본 발명의 기술적 사항이 제한적으로 해석되어서는 아니 된다.

### 발명의 효과

본 발명에 따른 소정의 조리음식공간부와 양념공간부를 함께 구비함으로써, 구운 고기 등 조리된 음식의 기름기를 효과적으로 제거하고, 아울러 상기 구운 고기 등과 함께 먹게 되는 양념 등을 같이 담아 먹을 수 있게 되어 불필요한 그릇의 수를 줄일 수 있는 효과가 있다.

### 도면의 간단한 설명

도 1은 본 발명에 따른 실시예 1을 보여주는 도면이다.

도 2는 본 발명에 따른 실시예 2를 보여주는 도면이다.

도 3a 및 도 3b는 도 1의 AA'선 단면의 일 실시예를 보여주는 단면도이다.

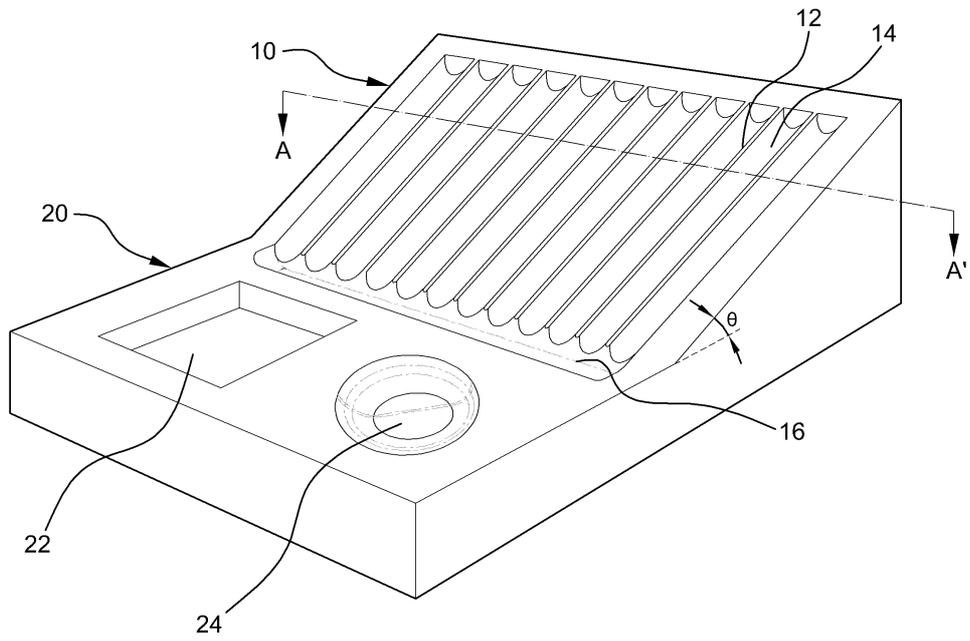
<도면의 주요부분에 대한 부호의 설명>

10 : 조리음식공간부 20 : 양념공간부

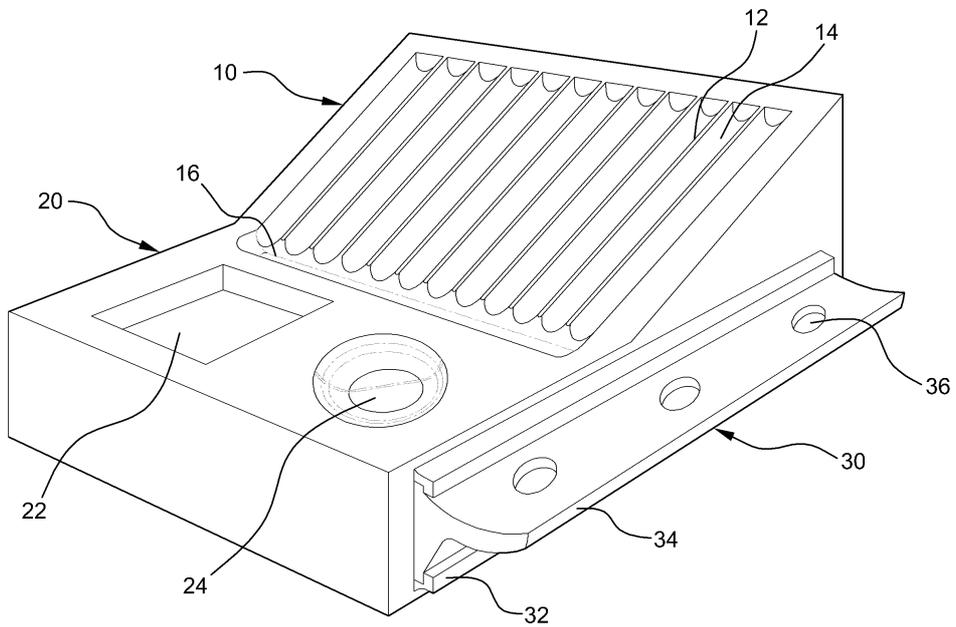
30 : 음식용구받침대

### 도면

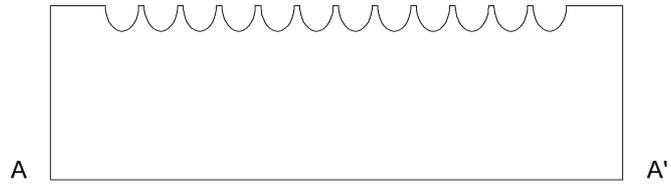
도면1



도면2



도면3a



도면3b

