

(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 등록실용신안공보(Y1)

(51) Int. Cl.⁶
A47J 37/06

(45) 공고일자 2000년02월 15일

(11) 등록번호 20-0166310

(24) 등록일자 1999년 10월 26일

(21) 출원번호	20-1999-0013564	(65) 공개번호
(22) 출원일자	1999년07월 10일	(43) 공개일자
(73) 실용신안권자	안찬응 서울특별시 강동구 암사 4동 477-53	
(72) 고안자	안찬응 서울강동구암사4동477-53	

심사관 : 권오희

(54) 고기구이통

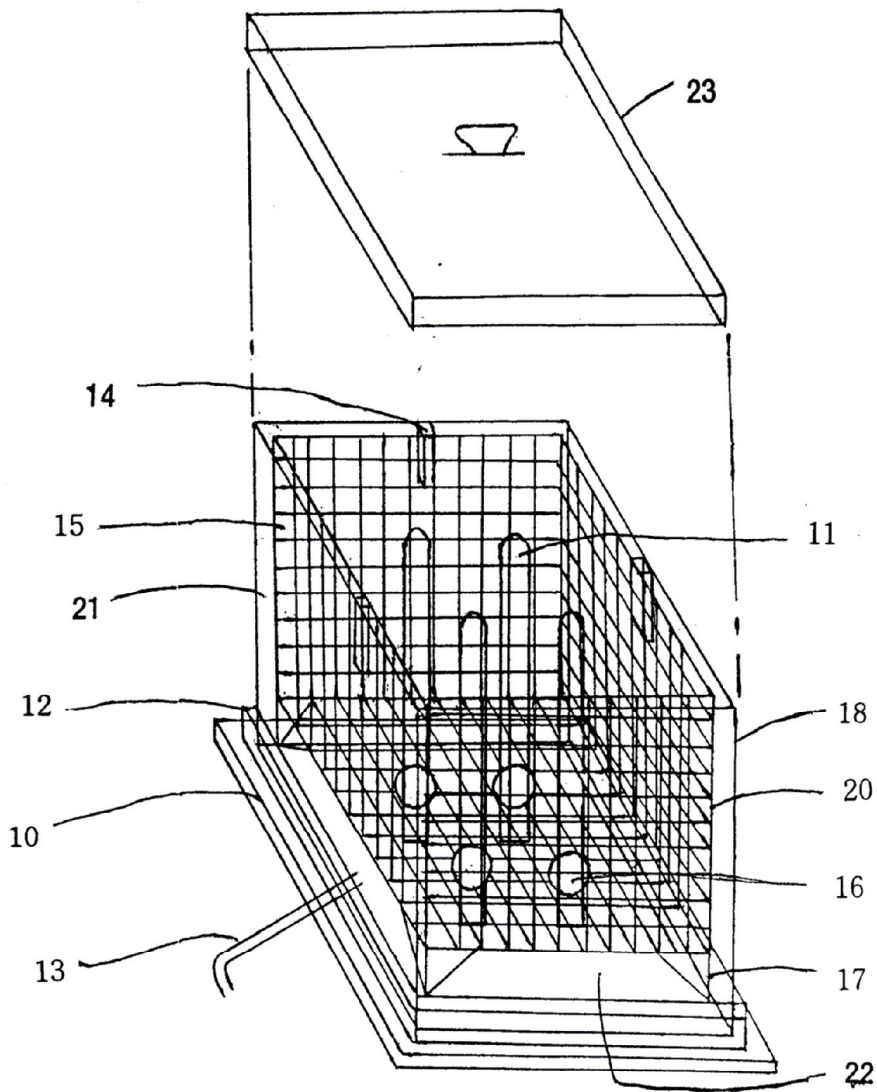
요약

본 고안은 고기구이통에 관한 것으로 연기가 나지않고 타지 않으며 단번에 많이 구울수 있고 기름을 마음대로 제거할 수 있고 양념고기를 구울때 양념이 타지 않고 고기속에서 그대로 보존되어 맛을 더하게하는 고기구이통에 관한 것이다.

일반적으로 고기를 구울때 철판이나 평판같은 후라이팬 등을 사용하거나 고기를 직접불로 구웠으나 타기 쉽고 기름 연소로 연기가 나고 양념이 타고 고기에서 양념이 이탈되어 소기의 제맛을 낼 수 없는 폐단이 있었다.

본 고안은 상부에 기름 유출구(13)와四面턱(12)과 가열봉(11)을 일체로 구성하고四面턱(12)에 망상통 고정돌기(14)를 형성한 외통(18)을 삽입 재치하고 외통(18)에 밀면에 가열봉(11)의 상입공(16)과 밀면과四面에 다공(15)을 형성하고 하부에 다리(17)를 구성한 망상통(20)을 삽입 재치하여 고기를 망상통에 넣고 가열판의 밑에서 열을 가하면 망상통은 외통과 간격이 있음으로 외통의 복사열과 가열판에서 다리(17)로 망상통(20)이 떨어져 있음으로 가열봉(11)의 간접열로 고기가 구워짐으로 고기가 타지않고 단번에 많은 양을 구울 수 있고 기름을 쉽게 제거할 수 있고 양념이 타지 않고 보존되어 고기맛을 높일 수 있는 장점을 가진 고안이다.

대표도



색인어

18 : 외통 19 : 고기구이통 10 : 가열판 11 : 가열봉 12 :四面턱 13 : 기름유출구 14 : 망상통고정돌기 15 : 망상통의공 16 : 가열봉삽입공 17 : 망상통의다리 20 : 망상통 21 : 기름이 흐르는 공간 22 : 기름이 모이는 공간 23 : 뚜껑 24 : 망상판 25 : 망상판의공

명세서

도면의 간단한 설명

- 도 1- 뚜껑을 열은 상태의 사시도.
- 도 2- 가열판과 외통의 결합과정의 사시도.
- 도 3- 외통속에 망상의통이 삽입 재치되는 과정의 사시도
- 도 4- 사용상태의 횡단면도.
- 도 5- 사용상태의 종단면도.
- 도6 - 본 고안의 실시예 2 구성을 보인 단면도
- 도7 - 본 고안의 실시예 3 구성을 보인 사시도
- 도8 - 본 고안의 실시예 4 구성을 보인 사시도

도면의 주요부분에 대한 부호설명

10 : 가열판 11 : 가열봉 12 :四面턱

- | | | |
|-----------------|--------------|-----------------|
| 13 : 기름유출구 | 14 : 망상통고정돌기 | 15 : 망상통의공 |
| 16 : 가열봉삽입공 | 17 : 망상통의다리 | 18 : 외통 |
| 19 : 고기구이통 | 20 : 망상통 | 21 : 기름이 흐르는 공간 |
| 22 : 기름이 모이는 공간 | 23 : 뚜껑 | 24 : 망상판 |
| 25 : 망상판의공 | | |

고안의 상세한 설명

고안의 목적

고안이 속하는 기술 및 그 분야의 종래기술

본 고안은 고기구이통에 관한 것으로 타지 않고 기름을 간편하게 적당히 뺄수 있고 연기가 나지 않고 양념한 고기는 양념의 손실이 없으며 단번에 많은 고기를 구울 수 있는 고기구이통에 관한 것이다.

일반적으로 고기를 구울때 불에 직접 굽거나 후라이팬등으로 사용하였으나 연기가 나고 타기도하며 두꺼운 고기덩이를 구울 수 없고 양념한 고기는 양념이 먼저 타거나 이탈되어 고기맛이 제대로 나지않는 폐단이 있어 왔다. 전기 후라이팬이 있으나 덩어리 고기나 단번에 많은 양의 고기를 구울 수 없고 양념의 손실은 같아서 양념맛을 낼 수가 어려웠다.

고안이 이루고자하는 기술적 과제

본고안은 상기와 같은 폐단을 시정하기 위해 안출된 것으로 상부에 기름유출구(13)와四面턱(12)과 가열봉(11)이 일체로 구성된 가열판(10)四面턱에 망상의통(20)을 고정시키고 간격을 유지하는 돌기(14)를 구성한 외통(18)을 삽입 재치하고 외통(18)속에 밀면에 가열봉(11) 삽입공(16)을 형성하고 밀면과四面에 다공(15)을 형성하고 하부에 다리(17)를 구성한 망상통(20)을 삽입 재치함과 외통(18)에 뚜껑을 여닫을 수 있도록 고안 구성하였음으로 고기를 망상통에 넣고 가열판 밑에서 열을 가하면 외통(18)은 복사열과 간접열을발산하고 가열봉은속에서간접열을 발산하여 고기가 구워진다 망상통은 외통(18)과 가열판(10)에서 간격이 있음으로 달구어진 판에 직접 고기가 접촉이 없음으로 고기가 타지 않고 기름은 빠지고 연기가 나지 않고 양념의 손실이 없고 많은양의 고기를 단시간에 구울 수 있도록 한 고안이다.

고안의 구성 및 작용

본 고안은 상기의 목적 달성을 위해 가열된 판에 직접고기가 닿지 않고 밀폐된 공간에서 복사열과 가운데서 가열봉(11)의 간접열과 또는四面의 간접열로 고기가 구어지도록 고안구성된 것으로 첨부도면에 의해 상세히 설명하면 다음과 같다.

도1 은 뚜껑을 열은 상태의 사시도이고 도2는 가열판(10)과 외통(18)과의 맞춤과정을 나타내는 사시도이고 도3 은 외통(18) 내부에 망상통(20)이 삽입 재치되면서 가열판(10)위에 재치되는 과정을 나타낸 사시도이고 도4 는 사용상태의 횡단면도 도5 는 사용상태의 종단면도이다. 도6는 본 고안의 실시예 2 구성을 보인 단면도이고, 도7은 본 고안의 실시예의 3구성을 보인 사시도이고 도8 은 실시예 4구성을 보인 사시도이다.

상부에 기름유출구(13)와四面턱(12)과 가열봉(11)이 일체가 되도록 구성된 가열판(10) 상부四面턱(12)에 망상통고정돌기(14)를 구성한 외통(18)을 삽입 재치하고 그 외통(18)에 밀면에는 가열봉(11)이 삽입되는 가열봉삽입공(16)이 형성되고 밀면과四面에 다공으로 형성되고

하부에는 다리(17)를 구성한 망상통(20)이 삽입 재치되고 외통(18)에 뚜껑을 여닫을 수 있도록 고안 구성함과

도6에서 도시된 바와 같이 가열판(10)에서 가열봉(11)을 구성하지 않고 망상통 고정돌기(14)를 길게도 하고 망상통에 닿는면을 넓게도 하고 개수를 적당히 배열 구성하여 망상통(20)이 열을 빨리 전달받아서 고기가 단시간에 익힐 수 있도록 구성함과 도7에서 도시된 바와 같이 외통내부에 망상판(24)이 외통과 일체가 되도록 구성함과 도8 에서 도시된 바와 같이 외통(18)내부에서 외통(18)과 망상통(20)이 일체가 되도록 구성하여 외통의四面으로부터 열을전달받아 망상판또는 망상통에 놓은 고기가 빨리 익도록 고안 구성되었다.

외통(18)을 가열판에서 착탈할 수 있도록 한 것은 사용후 내부를 씻기 위함이고 망상통고정돌기(14)는 외통(18)의 간접열을 망상통(20)에 전달하고 또한 고기로부터 흘러나오는 기름이 잘 빠지도록 고안된 것이며 가열봉은 겹겹이 쌓인 고기속을 가열판(10)으로부터 열을 전달받아 익히는 역할을 하고 망상통의 다리는 망상통(20)이 가열판(10)과 떨어져 고기가 타지 않도록 하며 또한 기름이 잘 배출되도록 한 것이다 망상판과 망상통(20)은 외통(18)의四面으로 열을 전달받아서 고기를 단시간에 익힐수 있도록 한 것이다. 망상통(20)의 공 과 망상판의공(25) 은 크게도 할 수 있고 작게도 할 수 있으며 모양도 여러가지로 할 수 있으며 기름이 잘 빠지도록 하는 역할이고 망상통의 모양도 여러가지로 할 수 있다.

이렇게 고안 구성된 고기구이통은 고기가 타지 않고 기름을 조절하면서 제거할 수 있고 단시간에 많은 고기를 구울 수 있고 양념이 잘 보존되어 고기맛을 한층 높일 수 있는 유용한 고안이다. 또한 본 고안에서 고기구이통이 사각형으로 설명하고 있으나 고기구이통(19)의 형태가 원형, 팔각형, 정사각형 등 그 형상은 임의에 의해 변경하여 구성할 수 있다.

고안의 효과

이상과 같은 본 고안은 고기가 타지 않고 구어짐으로 고기의 낭비를 막고 건강에 좋으며 같은 시간에 더 많은 고기를 구울 수 있어서 연료의 낭비를 막고 양념이 고기속까지 배어들며 보존되어 맛을 좋게하고 연기가 나지 않아서 환경에 좋은 유용한 고안이다.

(57) 청구의 범위

청구항 1

상부에 기름유출구(13)와四面턱(12)과 가열봉(11)을 일체로 구성한 가열판(10) 상부의四面턱(12)에 망상통고정돌기(14)를 구성한 외통(18)을 삽입 재치하고 그 외통(18)속에 밑면에 가열봉(11) 삽입공(16)을 형성하고 밑면과四面에 기름이 흘러 나오는 다공을 형성하고 하부에 다리(17)를 구성한 망상통(20)을 삽입 재치하고 외통(18)과 망상통(20)四面사이에 기름이 흐르는 공간(21)과 밑면사이에 기름이모이는 공간(22)을 형성하고 외통(18)에 뚜껑을 여닫을 수 있도록 구성하여서 됨을 특징으로 하는 고기구이통.

청구항 2

제1항에 있어서

가열판(10)의 가열봉(11)없이 망상통(20) 고정돌기(14)의 길이를 길게 또는 망상통(20) 접촉면을 넓게 또는 개수를 다수 구성하여서 됨을 특징으로 하는 고기구이통

청구항 3

제1항에 있어서

가열판(10)의 가열봉(11)없이 외통(18)내부에 외통과 망상판(24)이 일체가 되도록 구성하여서 됨을 특징으로 하는 고기구이통

청구항 4

제1항에 있어서

외통(18)내부에서 다리를 구성하지 않은 망상통(20)과

외통(18)이 도8 과 같이 일체가 되도록 구성하여서 됨을 특징으로 하는 고기구이통

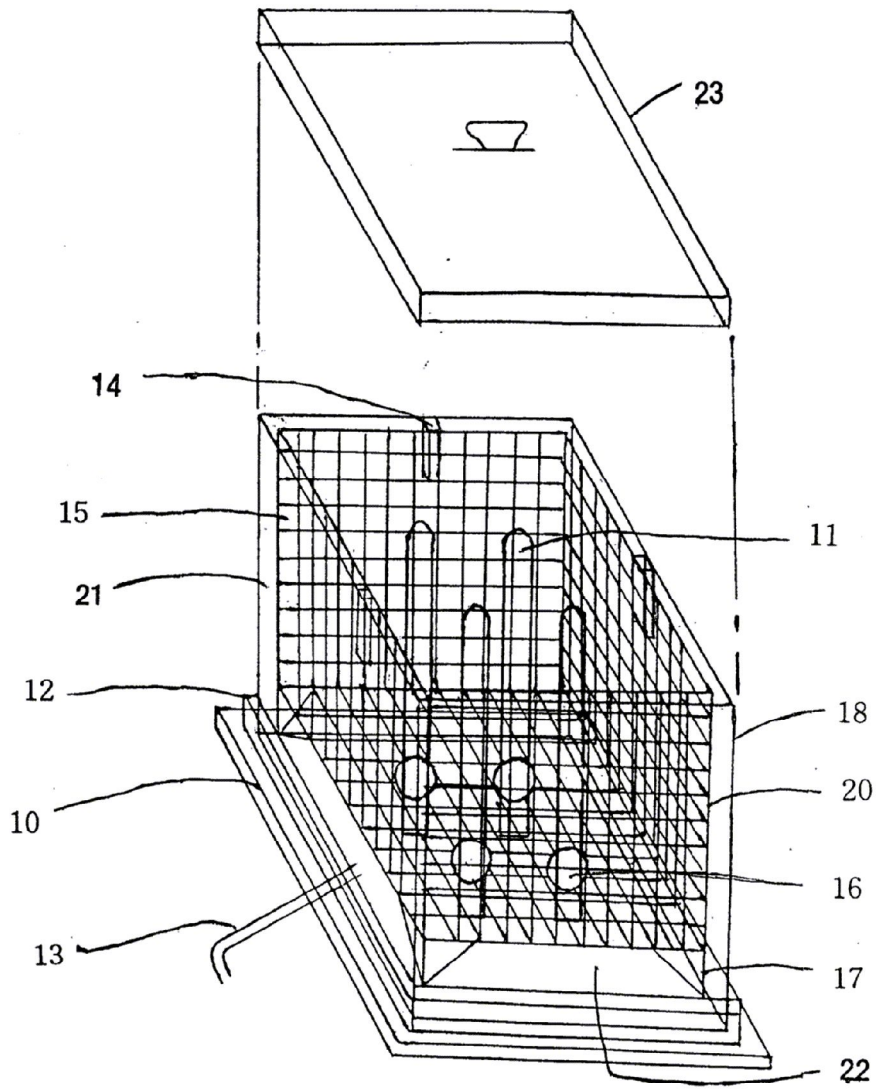
청구항 5

제1항에 있어서,

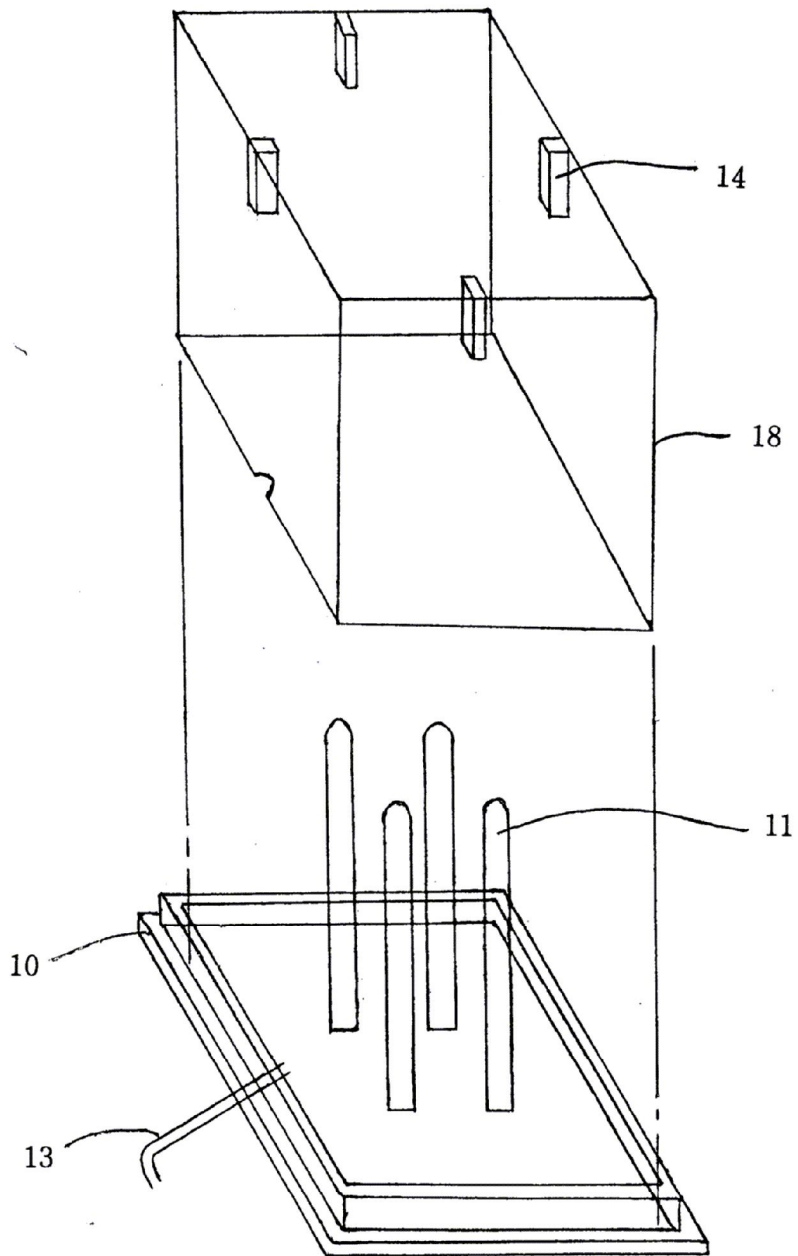
가열판(10)의 형상을 사각형과 달리하는 형상으로 이루어지는 것을 특징으로 하는 고기구이통.

도면

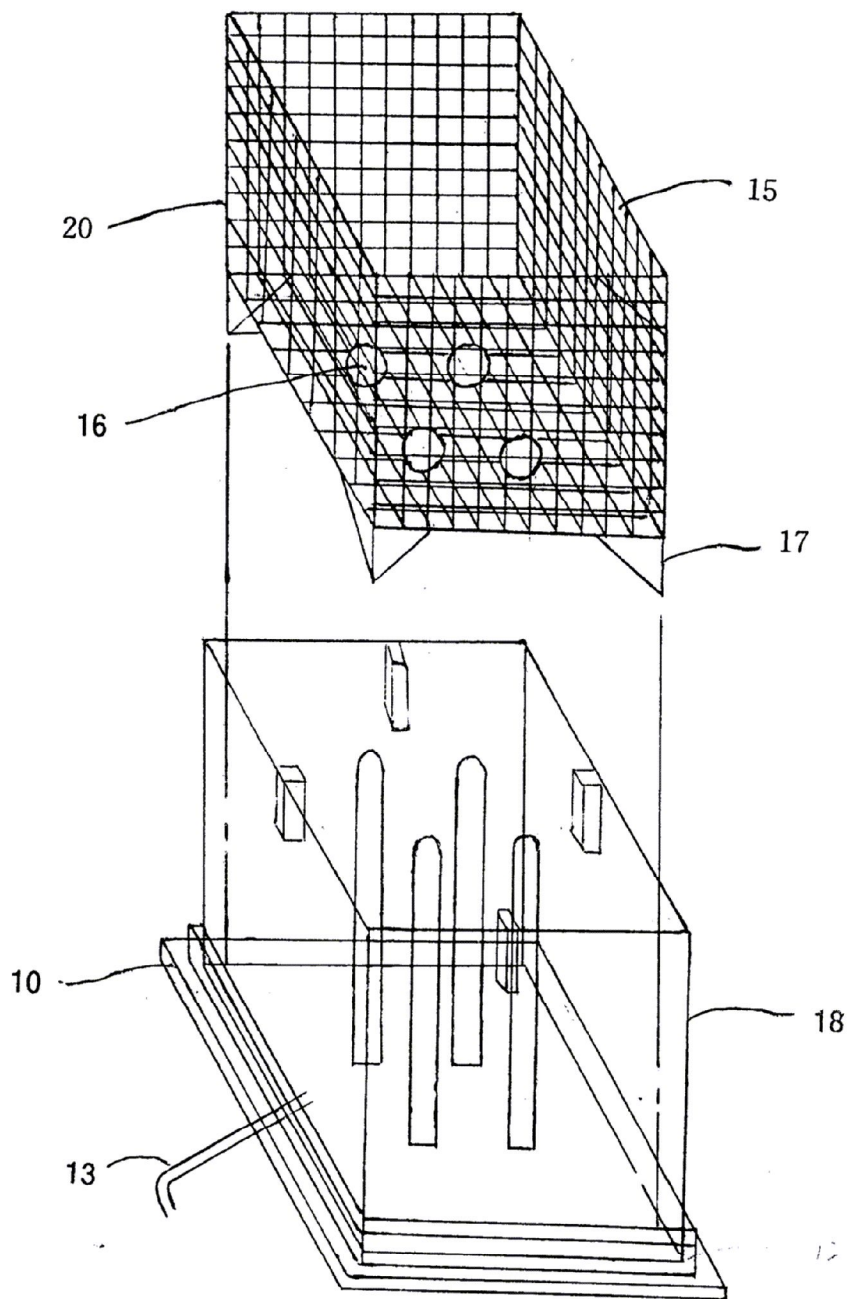
도면1



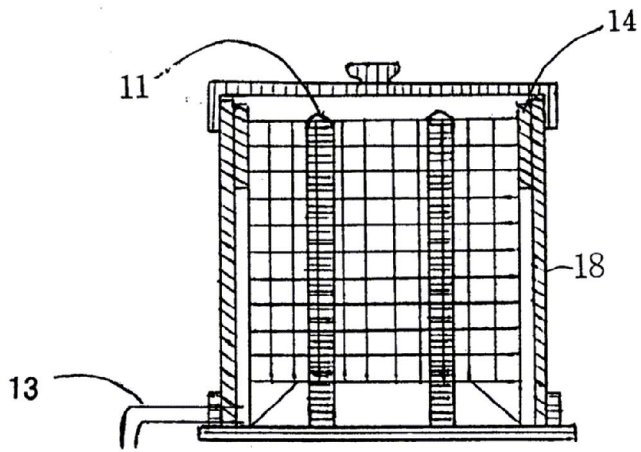
도면2



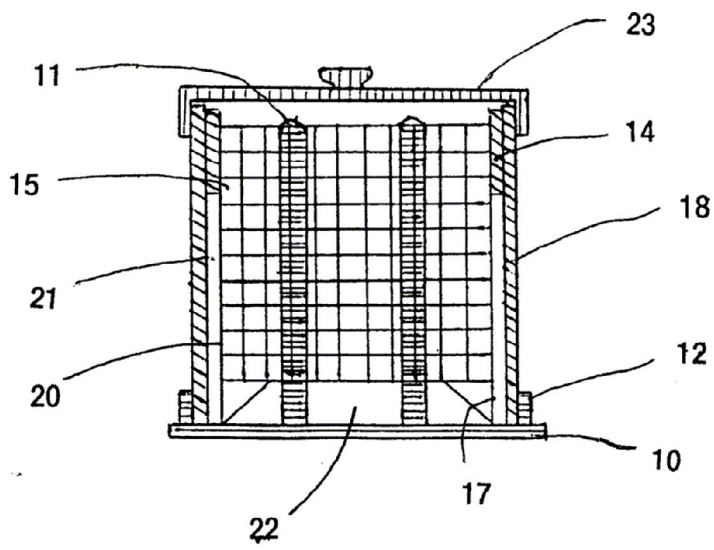
도면3



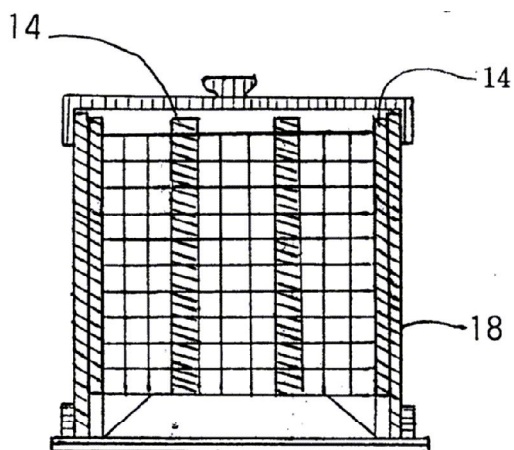
도면4



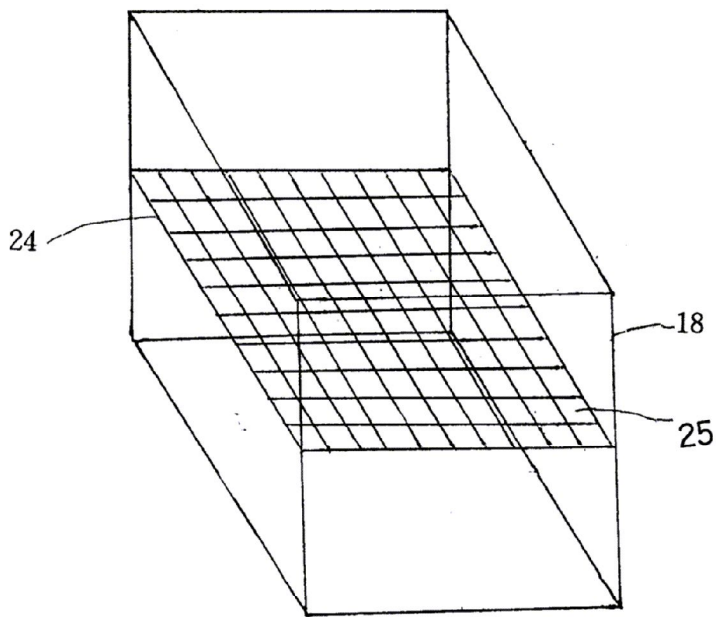
도면5



도면6



도면7



도면8

